

ETHNOZOOTECHNIE n°116

Varia

n°14 – 2025

© Société d'Ethnozootechnie 2025

ISN : 0397-6572

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



Génisse Abondance contemplant le Léman sous un ciel bas et agité, Saint-Paul-en-Chablais (Haute-Savoie).
Photo Étienne Verrier (avril 2016).

Sommaire

Articles

La sculpture animalière dans Paris <i>É. Verrier</i>	5
L'équitation en général et aux Jeux Olympiques, entre humanisme et animalisme <i>J.P. Digard</i>	35
Cochons de soue et de sous-bois : quelques indices archéologiques et textuels liés aux systèmes d'élevage porcin en France <i>C. Duval</i>	43
Les races ovines tunisiennes <i>A. Trimeche</i>	51
Les premiers « établissements ruraux » : un modèle républicain sous la Convention et le Directoire (1794-1799) <i>S. Rosolen, A. Rosolen</i>	57
Être ou ne pas être rustique ? Une réponse pragmatique à une question complexe dans le cas des races ovines françaises <i>É. Verrier et al.</i>	71
Le goût des produits animaux : historique, situation actuelle et perspectives <i>P. Morand-Fehr, R. Rubino</i>	81
Un porte-à-faux animalier : construction délibérée, atténuation, patrimonialisation <i>D. Dossetto</i>	95
Quels enjeux autour des ressources zoogénétiques dans le monde ? <i>G. Leroy</i>	105
La qualité des fromages de chèvre selon les crémiers-fromagers français <i>P. Morand-Fehr, M. Napoléone, B. Lebœuf, J.C. Le Jaouen, F. Jénot</i>	113
Démythifier l'histoire cynologique : un enjeu scientifique <i>S. Licari</i>	123
Note sur Paul Diffloth et un de ses ouvrages oubliés « La beauté s'en va . . » <i>B. Denis</i>	133

Comptes-rendus, notes et analyses

Analyses d'ouvrage Raiders, rulers, and traders – The horse and the rise of empires Circulations animales et zoogéographie en Méditerranée (Xe siècle av. J.C.-Ier siècle ap. J.C.) Dictionnaire historique et critique des animaux <i>J.P. Digard</i>	141
Éphéméride <i>É. Verrier</i>	145



Jeune porc Normand, Victor Peter (1900), Musée d'Orsay, Paris. Photo Étienne Verrier (décembre 2023).

La sculpture animalière dans Paris

Étienne VERRIER

Université Paris-Saclay, AgroParisTech, INRAE, UMR GABI, 22 place de l'Agronomie, 91120 Palaiseau
etienne.verrier@agroparistech.fr

Résumé : Les sculptures animalières « de rue » ont été recensées dans Paris *intra-muros* lors de nombreux parcours à pied représentant en cumul un tiers de la voirie parisienne. Au total, 1 347 sites de sculpture animalière ont été repérés, répartis de façon hétérogène dans les 20 arrondissements de Paris. Parmi les 706 sites qui ont pu être datés, 44 % sont de la seconde moitié du XIXe siècle et 22 % de la première moitié du XXe. Au total, 5 511 représentations animales ont été recensées, relevant de 141 entités différentes (espèces ou groupes d'espèces). Avec 71 % des représentations, la faune sauvage est très majoritaire, suivie par les animaux domestiques (18 %) et la faune imaginaire (11 %). Une seule espèce compte pour un tiers des observations, le lion, qui est notamment très présent parmi les ornements d'immeubles (mascarons, consoles de balcon, ferronnerie...). Suivent, avec de 8 % à 3 % chacun, les serpents (majoritairement dans des caducées), le cheval (majoritairement militaire), la coquille Saint-Jacques, l'aigle (notamment impérial), des oiseaux et des poissons indéterminés, le mouton (majoritairement des têtes cornues de bélier) et le dauphin (au sens de l'héraldique). L'élevage est très peu représenté. La symbolique des principales entités est analysée. Dans ces sculptures, les relations entre animaux et entre humains et animaux sont dominées par une indéniable violence, traduisant la vision qui prévalait à la charnière des XIXe et XXe siècles, d'une nature théâtre de luttes incessantes et qui doit être dominée par l'homme.

Mots-clés : sculpture ; animaux ; symboles ; voies de circulation ; jardins publics ; Paris.

Animal sculpture in Paris. Abstract: Street animal sculptures were identified in Paris during numerous walking tours representing a total of one third of Parisian roads. In total, 1,347 animal sculpture sites were identified, distributed heterogeneously across the 20 administrative districts of Paris. Among the 706 sites that could be dated, 44% are from the second half of the 19th century and 22% from the first half of the 20th century. In total, 5,511 animal representations were identified, related to 141 different entities (species or groups of species). With 71% of the representations, wild fauna is the vast majority, followed by domestic animals (18%) and imaginary fauna (11%). A single species accounts for one third of the observations, the lion, which is particularly present among the ornamentations of buildings (mascarons, balcony consoles, ironwork, etc.). Next, with 8% to 3% each, are snakes (mostly in caduceus), horses (mostly military), scallops, eagles (especially imperial), unspecified birds and fish, sheep (mostly horned rams' heads) and dolphins (in the heraldic sense). Livestock farming is very little represented. The symbolism of the main entities is analyzed. In these sculptures, the relationships between animals and between humans and animals are dominated by a clear violence, reflecting the vision which prevailed at the turn of the 19th and 20th centuries, of nature as a theater of incessant struggles and which must be dominated by man.

Keywords: sculpture; animals; symbols; urban roads; public gardens; Paris.

Introduction

De même qu'il existe une peinture animalière, la sculpture animalière est une branche à part entière de la sculpture. Comme son qualificatif l'indique, elle se focalise sur la représentation d'animaux, seuls ou en groupe, avec parfois la présence d'un ou de plusieurs êtres humains. La sculpture animalière a toujours été présente dans les activités artistiques, depuis la préhistoire et l'antiquité jusqu'à nos jours (Hachet, 2005). Dans l'histoire récente, elle a connu un très fort développement dans la seconde moitié du XIXe siècle, notamment sous le second Empire, et au début du XXe siècle (Papet, 2022 ; Wikipédia, 2024a). Aujourd'hui, c'est une activité encore bien vivace, avec des expositions dédiées (par exemple, École Nationale Vétérinaire d'Alfort, 2023) et un commerce actif.

L'objet de cet article est d'étudier la sculpture animalière « de rue » dans la ville de Paris. La statuaire est en effet une partie intégrante du riche patrimoine de la Capitale et offre une grande diversité de styles (Hillairet, 1985 ; Mairie de Paris, 2021a). Dans quelle mesure la sculpture animalière est-elle présente dans Paris, quelles sont les espèces représentées et comment le sont-elles, que donnent-elles à voir de nos liens avec les animaux, ... ? Voici quelques questions auxquelles cet article va tenter d'apporter des éléments de réponse sur la base d'un recensement qui ne se veut absolument pas exhaustif (quand bien même il le voudrait, l'exhaustivité est ici hors d'atteinte) mais qui couvre une part substantielle de l'espace parisien.

Délimitation du champ d'observation et informations mobilisées

Le présent article ne s'intéresse qu'à ce qui est désigné sous le terme de « sculpture de rue », c'est-à-dire les œuvres visibles sur la voie publique, y compris dans les jardins publics, et librement accessibles à tout un chacun. Les lieux à entrée payante ont donc été exclus de cette étude. Le choix a été fait de ne pas inclure les sculptures présentes à l'intérieur des édifices religieux, ni à l'intérieur des cimetières. L'obélisque de Louxor, dressé en 1836 sur la Place de la Concorde, n'a pas été retenu non plus car construit en Égypte sous le règne de Ramsès II, dans le courant du XIII^e siècle av. J.C., c'est-à-dire à une époque bien antérieure à la fondation de Lutetia qui deviendra plus tard Paris (les lecteurs qui regretteront ce choix pourront se reporter à Chabas, 1868, par exemple).

Pour l'essentiel (88 % des représentations animales relevées), les observations ont été effectuées par l'auteur au cours de circuits pédestres dans Paris. Les itinéraires ont été conçus et tracés par l'auteur lui-même, en s'appuyant parfois sur le repérage préalable de certaines œuvres *via* des sites spécialisés (Mairie de Paris, 2021b ; Ministère de la Culture, 2024). Sur une dizaine d'années, de mai 2015 à novembre 2024, 75 circuits pédestres dans Paris *inta-muros* ont ainsi été réalisés, en veillant à couvrir tous les arrondissements, puis décrits à la façon d'un topo-guide sur un site dédié à la randonnée (<https://www.visorando.com>). Les 26 derniers circuits, à partir d'octobre 2023, avaient pour seul thème la recherche de représentations animales (Verrier, 2024). Avec une moyenne de 7,1 km par circuit, ce sont au total 533 km qui ont été parcourus, soit un tiers de la voirie parisienne

[en recoupant certaines sources (Paris zigzag, 2024 ; Wikipédia, 2024b,c), on peut estimer que celle-ci représente un cumul de 1 600 km]. Ces observations *de visu* ont été complétées (pour 12 % des cas, donc) par des photographies récentes disponibles sur des pages spécialisées (Phidias-Sculptures de rue, 2009 ; Wikipédia 2024d,e,f,g).

Chaque sculpture a fait l'objet d'une photographie datée et localisée. La date de réalisation des œuvres et leur auteur ont été notés quand ces informations étaient disponibles sur place ou auprès de sources fiables. Les espèces animales figurées ont été identifiées avec les limites propres aux représentations artistiques. Lorsque l'identification ne laissait place à aucune ambiguïté, les espèces ont été désignées par leur nom usuel en français courant. Dans le cas contraire, la plupart du temps, il a été possible de rattacher clairement les animaux à un groupe bien identifié (oiseaux, par exemple) et de les rassembler sous l'intitulé « indéterminé ». Parfois, essentiellement dans le cas des gargouilles d'église, la nature animale de la représentation ne faisait pas de doute mais aucun rattachement convaincant n'a pu être effectué : la désignation « forme animale indéterminée » a alors été adoptée.

Pour une approche quantitative, l'unité de compte a été la représentation et non le site d'observation. Par exemple, quand un portail était encadré de deux représentations de la même espèce, celle-ci a été comptée deux fois ; quand un groupe sculpté comportait trois individus de la même espèce, celle-ci a été comptée trois fois ; etc.

Localisation, datation et forme des sculptures animalières

Au total, 1 347 sites de sculpture animalière ont été recensés, répartis de façon hétérogène dans les différents arrondissements (Figure 1). La sculpture animalière de rue apparaît plus abondante dans les arrondissements centraux et/ou les plus cossus (du 1^{er} au 9^e plus le 16^e). La place spécifique du 1^{er} arrondissement, loin devant tous les autres alors que l'un des plus petits, est liée au foisonnement de la sculpture animalière sur les façades du Palais du Louvre, à l'extérieur comme à l'intérieur de la Cour Carrée, et dans une moindre mesure, à son importance dans le Jardin des Tuileries et sur la Place Vendôme. D'autres « points chauds » ont été repérés : le Jardin des Plantes et la façade des

bâtiments du Museum National d'Histoire Naturelle (MNHN, 5^e) ; le Jardin du Luxembourg (6^e) ; la façade de la Faculté de Médecine de l'Université Paris-Cité (6^e) ; le Pont Alexandre III (7^e et 8^e) ; l'Arc de Triomphe de l'Étoile (8^e, 16^e et 17^e) ; une suite d'immeubles aux angles de la Rue Laffitte, du Boulevard des Italiens et de la Rue Taitbout (9^e) ; les façades Art Déco du Palais de la Porte Dorée (12^e) et du Palais de Tokyo (16^e) ; le Palais de Chaillot et le Jardin du Trocadéro (16^e) ; les fontaines de la Porte de Saint-Cloud (16^e) ; un immeuble à l'angle de la Rue de Courcelles et de la Rue Joffroy d'Abbans (17^e).

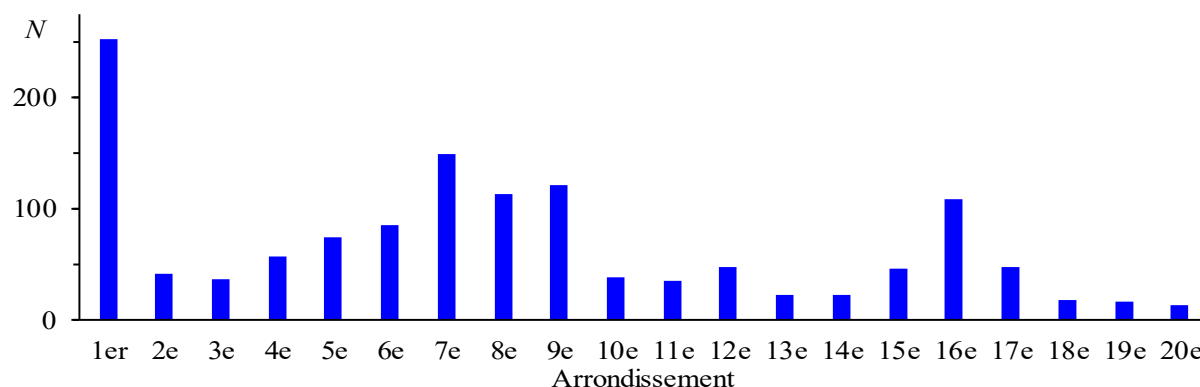


Figure 1. Répartition des sites de sculpture animalière recensés dans les 20 arrondissements de Paris. $N_{\text{total}} = 1\,347$.

La Figure 2 montre la répartition des sites selon la date de réalisation de l'œuvre. La médiane se situe à l'année 1872. Avec 44 % et 22 % des œuvres, respectivement, soit les deux tiers à eux seuls, la seconde moitié du XIXe siècle (notamment le Second Empire) et la première moitié du XXe siècle constituent bel et bien l'âge d'or de la sculpture animalière de rue à Paris. Parmi les sculpteurs qui reviennent souvent en tant qu'auteurs, on peut citer : Auguste Cain (1821-1894) ; Emmanuel Frémiet (1824-1910) ; Jules

Dalou (1838-1902) ; Paul Landowski (1875-1961) ; Georges Saupique (1889-1961).

Les deux tiers des sculptures animalières observées sont des ornements d'immeubles ou de monuments : mascarons, consoles de balcon, bas-reliefs, ferronnerie, etc. Les sculptures isolées sont donc nettement minoritaires. Les matériaux les plus utilisés sont la pierre et, dans une moindre mesure, le métal. L'usage d'autres matériaux (plastique, bois, verre...) est marginal.

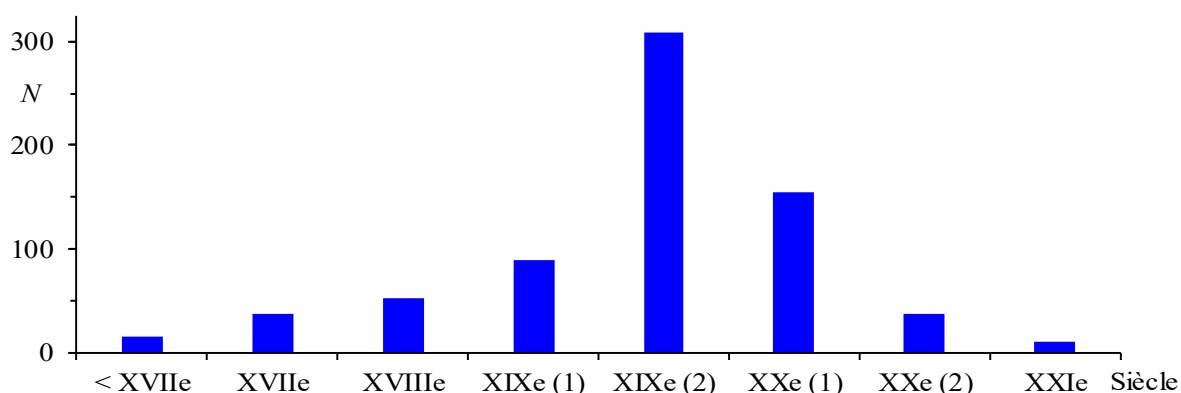


Figure 2. Répartition chronologique des sites de sculpture animalière de Paris dont la date est connue. $N_{\text{total}} = 706$. N.B. En abscisse, les pas de temps considérés ne sont pas uniformes ; (1) ou (2) = première ou seconde moitié du siècle considéré.

Un bestiaire riche mais genré et archidominé par une espèce

Au total, 5 511 représentations animales ont été recensées, relevant de 141 entités différentes. L'annexe 1 fournit la liste de ces entités avec leur statut aux yeux des humains (sauvage, domestique ou imaginaire), le groupe taxonomique dont elles font partie et le nombre de fois où elles ont été représentées.

Avec 104 entités et 71 % des représentations, les animaux sauvages sont très majoritaires (Figure 3). Les animaux domestiques et ceux qui n'existent que dans l'imagination de l'homme offrent à peu près le même nombre d'entités (19 et 18, respectivement) mais les animaux domestiques sont sensiblement plus représentés (18 % vs 11 %).

À noter que le statut de deux entités prête à discussion : le dauphin et le triton vus au sens de l'héraldique. En effet, ces représentations-là sont éloignées des dauphins ou des tritons tels qu'on peut les rencontrer dans la nature et s'apparentent plutôt à des sortes de monstres marins pisciformes. En conséquence, elles ont été classées parmi les animaux imaginaires.

Si on se limite aux représentations d'animaux réels, on constate qu'avec près des deux tiers, les

mammifères sont très majoritaires (Figure 4). Le bestiaire sculpté de Paris ne fait donc pas exception au sein des bestiaires d'Europe, qu'ils remontent au Moyen-Âge (Mathis et Sueur-Hermel, 2019 ; Roux, 2019) ou qu'ils soient issus d'une œuvre populaire du XXe siècle (Verrier, 2010). Toutefois, deux groupes inhabituels dans ces bestiaires, les reptiles et les mollusques, sont relativement fréquents du fait de l'abondance d'un petit nombre de leurs représentants (voir plus loin).

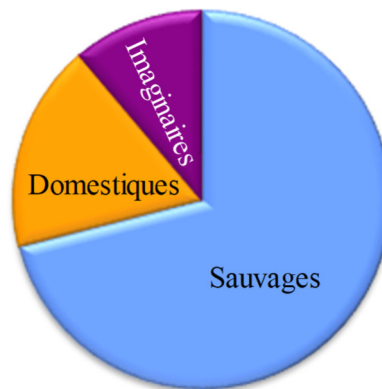


Figure 3. Répartition des sculptures animalières observées dans Paris selon le statut des animaux représentés. $N_{\text{total}} = 5\,511$.

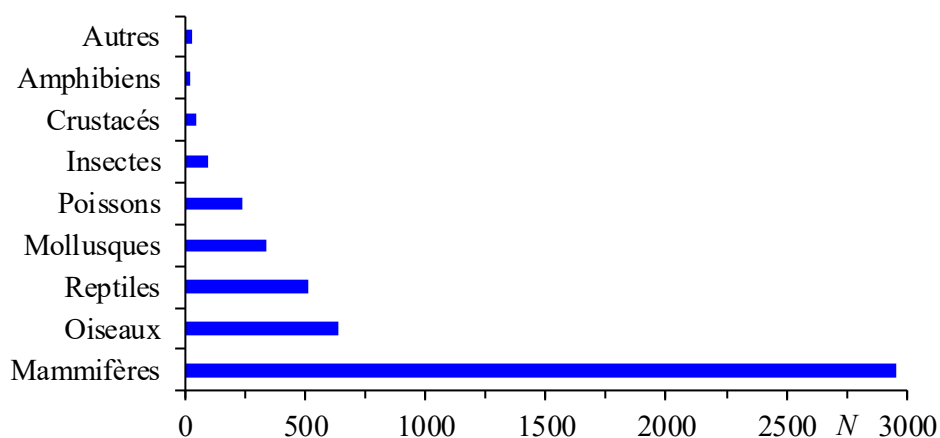


Figure 4. Répartition des sculptures animalières observées dans Paris, correspondant à des animaux réels, selon le groupe taxonomique. $N_{\text{total}} = 4\,895$.

L'analyse de la fréquence des 141 entités animales montre une situation très contrastée (Annexe 1). Avec un total de 1 817 représentations, soit un tiers de l'ensemble à lui tout seul, le lion reçoit la part... qui lui est due. Suivent huit entités représentées entre 450 et 150 fois, soit de quatre à 12 fois moins que le lion : les serpents indéterminés ; le cheval ; la coquille Saint-Jacques ; l'aigle ; les oiseaux indéterminés ; les poissons indéterminés ; le mouton ; le dauphin au sens de l'héraldique. À l'opposé, 124 entités représentent chacune moins de 1 % des observations, 71 entités ont été vues

cinq fois (médiane de la distribution) ou moins, et 36 n'apparaissent qu'une seule fois.

Pour les mammifères, les caractères sexuels primaires ou secondaires sont généralement bien visibles sur les sculptures. On constate alors que les animaux représentés sont très majoritairement des mâles adultes, voire exclusivement : les lions sont presque toujours des mâles pourvus de leur crinière (des lionnes peuvent être observées, très rarement, par exemple sur la façade de la Galerie de Paléontologie du MNHN) ; les chevaux des statues

équestres sont tous des étalons entiers ; les bovins sont le plus souvent des taureaux ; en majorité, les ovins sont des béliers, cornus de surcroît ; etc. Dans cet ensemble à teneur élevée en testostérone, le cerf fait figure d'exception avec une représentation à peu près équilibrée de mâles adultes, femelles adultes et jeunes (Figure 5). Chez les oiseaux, seule la poule et le paon se prêtent à une reconnaissance du genre des sculptures et, là encore, il s'agit de

mâles, majoritairement (coqs) ou exclusivement (paons). Seule l'abeille paraît essentiellement représentée par des femelles, à savoir des ouvrières. Une telle distinction de genre n'est pas possible au sein des autres groupes taxonomiques. À noter que, parmi les animaux imaginaires, le sphinx apparaît à peu près autant de fois sous sa forme masculine que sous sa forme féminine (dite sphinge).



Figure 5. Harde de cerfs écoutant le rapproché, Arthur Le Duc (1885), Jardin du Luxembourg (Paris 6e). Photo Étienne Verrier (novembre 2023). Le terme de « harde » est exagéré pour désigner ce trio qui, selon toute vraisemblance, représente le père (en majesté), la mère (de taille bien inférieure) et leur petit.

Animaux, prestige et emblèmes

De tout temps, les animaux, tout du moins certains, ont été considérés comme des marqueurs de prestige et de statut social (voir, par exemple, Del Porto et Le Gal, 2024). Par ailleurs, une symbolique est attachée à de très nombreux animaux, qu'ils soient prestigieux ou non, au point que de nombreux pays, régions, villes, clubs sportifs, etc. ont choisi un animal comme emblème. Cette symbolique est généralement bien partagée

au sein d'une société donnée et on peut considérer qu'elle fait partie de la culture générale. Elle fait toutefois l'objet d'études approfondies et d'une forme de codification : dans la suite de cet article, nous nous appuyons sur l'ouvrage de Chevalier et Gheerbrant (1982), dont la référence est fournie ici une fois pour toutes et ne sera pas rappelée pour les différents cas traités.

La forte symbolique du lion

Le lion est, de très loin, l'animal le plus représenté dans la sculpture de rue parisienne (Annexe 1). Les représentations du lion sont plus anciennes que celles de l'ensemble du bestiaire parisien : la prépondérance du XIXe siècle est encore plus marquée et la médiane se situe à l'année 1860, soit 12 ans en arrière par rapport à l'ensemble. À noter que cette date de 1860 se situe à peu près au milieu, à la fois du Second Empire (1852-1870) et du mandat du Baron Haussmann en tant que Préfet du département de la Seine (1853-1870). L'œuvre de ce dernier dans la transformation de l'urbanisme de Paris est bien connue. Si les règles qu'il a établies

pour la construction de nouveaux immeubles ont concerné, entre autres, la hauteur et l'aspect des façades, on n'y retrouve aucune injonction au sujet du lion comme élément de décoration... Même si beaucoup de représentations de lion sont antérieures à cette période, sans doute en partie liées à la royauté, il est probable que les propriétaires d'immeubles « haussmanniens » ainsi que les entrepreneurs impliqués aient cru avantageux de s'attacher la symbolique du lion, incarnation s'il en est du pouvoir, qui a « fleuri » sur ces immeubles sous forme de mascarons (Figure 6) ou de consoles de balcon (Figure 7).

Sur les immeubles parisiens, ce sont des lions et non des lionnes qui figurent (cf. plus haut). Ils ont le plus souvent la gueule ouverte (Figure 6.b,c, Figure 7), dans une sorte de rugissement inaudible qui viserait à nous convaincre de leur puissance et de celle du propriétaire des lieux. Les lions peuvent tenir dans leur gueule une guirlande, généralement à teneur végétale, qui vient compléter la décoration

(Figure 6.c,d). À noter que, s'agissant du linteau des portails, on observe aussi bien des mascarons à tête de lion (Figure 6.a) que des mascarons représentant Hercule coiffé de la dépouille du lion de Némée (Figure 6.e). Ce lion-là, victime du premier des fameux 12 travaux, doit alors en rabattre de sa superbe et c'est la force du demi-dieu que l'on cherche à s'attribuer ici.



Figure 6. Mascarons à tête de lion sur la façade ou au portail d'immeubles parisiens. De gauche à droite et de haut en bas : – a) Rue Rochambeau (Paris 9e). – b) Rue Pétrelle (Paris 9e). – c) Rue Valentin Haüy (Paris 15e). – d) Avenue Raymond Poincaré (Paris 16e). – e) Boulevard Raspail (Paris 7e), avec Hercule coiffé de la dépouille du lion de Némée. Photos Étienne Verrier [a) octobre 2023 ; b) octobre 2023 ; c) novembre 2023 ; d) juillet 2024 ; e) novembre 2024].



Figure 7. Consoles de balcon à tête de lion dans Paris. De haut en bas : – a) Rue de Grenelle (Paris 6e). – b) Palais du Louvre (Paris 1er), consoles et balcons installés dans la seconde moitié du XIXe siècle avec de petites têtes de lion dans la ferronnerie. Photos Étienne Verrier [a) décembre 2022 ; b) octobre 2023].

Bien qu'occupant une place sensiblement moins importante que celle des ornements d'immeubles ou de monuments, le mobilier urbain de Paris fait souvent appel au lion, véhiculant la même symbolique de pouvoir et de puissance. C'est ainsi, par exemple, que l'on peut observer des lions, le plus souvent assis, parfois couchés, aux abords d'édifices importants, qui furent ou qui sont encore le siège du pouvoir, comme le Palais du Louvre ou l'Hôtel de Ville. On retrouve notamment le lion dans la décoration de plusieurs fontaines publiques. Dans certains cas, une vasque est soutenue par des lions ou des lions ailés (Figure 8.a). De façon relativement fréquente, l'eau jaillit de la gueule de lions. Parfois, ces lions « cracheurs d'eau » sont représentés en entier, assis (Figure 8.b) ou couchés (voir *Ethnozootechnie* 112, p. 45) ; le plus souvent, seule la tête est représentée, sur les bords de la vasque (Figure 8.a,c).

Après la chute du Second Empire, la IIIe République n'a pas hésité à reprendre à son compte le symbole du lion. Chronologiquement, un des tout premiers exemples est le Lion de Belfort, dû à Auguste Bartholdi en 1880, dont l'original en grès est situé au pied de la citadelle de Belfort et dont la réplique en bronze trône au centre de la Place Denfert-Rochereau (14e arrondissement), en hommage à la résistance de la ville lors de la guerre franco-prussienne de 1870. Deux autres exemples sont bien connus, Place de la République (Figure 9.a) et Place de la Nation (Figure 9.b). Dans ces trois cas, le lion symbolise le courage et surtout la force : force et courage des combattants assiégés (Denfert-Rochereau) ; force du suffrage universel (République) ; force du peuple (Nation).



Figure 8. Fontaines parisiennes dont l'eau jaillit de la gueule de lions. – a) À gauche, fontaine portée par des lions ailés, Gabriel Davioud et François-Théophile Murguet (1865), Place François Ier (Paris 8e). – b) En haut à droite, Fontaine du Château d'Eau, Gabriel Davioud et Henri-Alfred Jacquemart (1875), Place Félix Éboué (Paris 12e). – c) En bas à droite, fontaine de Jean-Pierre Cortot (1825), Place des Vosges (Paris 4e). Photos Étienne Verrier [a) juin 2024 ; b) mai 2024 ; c) décembre 2023].



Figure 9. Le lion au service de la République Française. – a) À gauche, lion symbolisant la force du suffrage universel, figuré par l'urne située derrière sa patte avant-droite, Léopold Morice (1883), monument à la République, Place de la République (Paris 3e). – b) À droite, un des deux lions symbolisant la force populaire guidée par le Génie de la Liberté, qui tirent le char sur lequel est juchée Marianne (non visible sur la photo), le Triomphe de la République, Jules Dalou (1899), Place de la Nation (Paris 12e). Photos Étienne Verrier [a) octobre 2024 ; b) mars 2024].

Le cheval de guerre ou d'apparat

Domestiqué à partir du VI^e millénaire avant le temps présent (voir, par exemple, Vigne, 2015), le cheval est un symbole de fougue et d'impétuosité. Ayant rendu et rendant encore de multiples services aux communautés humaines, ayant notamment facilité leurs déplacements avant d'être supplanté par la motorisation, il possède une image multiple,

entre prestige et labeur (voir, par exemple, Digard, 2024). Dans un premier temps, ce sont les usages du cheval pour la guerre ou pour l'apparat qui sont traités ici, usages très prégnants depuis l'antiquité égyptienne jusqu'au début du XX^e siècle (le cas du cheval de travail agricole sera vu plus loin).

Une des formes les plus visibles de cette espèce dans les domaines qui nous intéressent ici est la statue équestre, c'est-à-dire une sculpture isolée qui représente un cavalier montant à cheval. La ville de Paris en compte une trentaine, dont pas moins de trois pour la seule Jeanne d'Arc, qui devance en cela Louis XIV, qui n'en dispose que de deux. Les cavaliers, très majoritairement masculins, sont principalement des chefs militaires (Figure 10.c) ou des rois (Figure 10.b,d), ces deux fonctions ayant pu se cumuler. Dans une moindre mesure, il peut s'agir d'allégories (Figure 10.a), de dieux de la mythologie gréco-romaine ou de guerriers « ordinaires ». D'autres sculptures montrent des chevaux de guerre ou d'apparat, attelés en quadriges (Figure 11.a) ou tenus en bride par un soldat à pied (Figure 11.c). La forme la plus fréquemment rencontrée dans les rues de Paris est toutefois le bas-relief représentant une bataille où la cavalerie est mise en évidence (Figure 11.b,c). Pour ne citer que deux exemples bien connus, l'Arc de Triomphe et la Colonne Vendôme sont constellés de bas-reliefs de cette nature.

Dans quasiment toutes les sculptures équines considérées dans cette section, la représentation du

cheval est résolument dans le registre du prestige ! Le cheval, qui doit avant tout mettre en valeur le cavalier, est représenté avec les membres fins et la musculature d'un « athlète », un port « noble », une allure qui semble souple et vive à la fois, et souvent des signes de l'impétuosité prêtée à l'espèce. Cela est particulièrement net dans le cas des statues équestres et se retrouve aussi dans les bas-reliefs.

À l'inverse, quasiment aucune sculpture ne donne à voir, ni la pénibilité de la fonction de cheval de guerre, ni les dangers associés, et encore moins la souffrance que les animaux ont pu endurer dans certains épisodes, comme la retraite forcée de l'armée française en août et septembre 1914 (voir, par exemple, Blond, 1968). La seule exception dans notre recensement est l'œuvre la plus récente qui ait été repérée, à savoir le mémorial aux animaux de guerre (Figure 11.d). Le cheval qui figure ici, à côté d'autres compagnons d'armes à poils ou à plumes, a une allure modeste, il évoque plus un cheval de travail (trains de l'artillerie ou de l'intendance) qu'un cheval destiné à mener une charge héroïque. Un chiffre gravé rappelle le nombre d'équidés mobilisés durant toute la guerre de 1914-1918 : 11 millions !

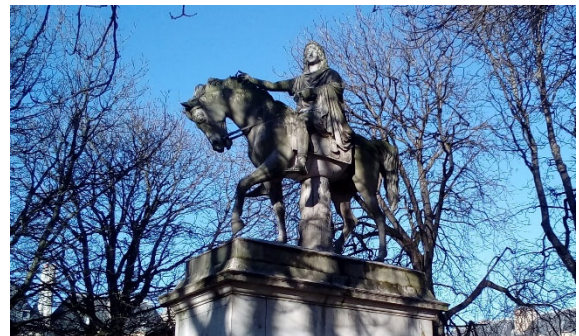


Figure 10. Statues équestres dans Paris. De gauche à droite et de haut en bas : – a) La France renaissante, Holger Wederkinch (1930), Pont de Bir-Hakeim (Paris 15e). – b) Louis XIII, Jean-Pierre Cortot (1825), Place des Vosges (Paris 4e). – c) Jeanne d'Arc, Paul Dubois (1900), Place Saint-Augustin (Paris 8e). – d) Édouard VII, Paul Landowski (1914), Place Édouard VII (Paris 9e). Photos Étienne Verrier [a) novembre 2023 ; b) décembre 2017 ; c) septembre 2022 ; d) janvier 2024].



Figure 11. Sculptures de chevaux de guerre dans Paris, hors statues équestres. De gauche à droite et de haut en bas : – a) Copie des chevaux de la Basilique Saint-Marc à Venise exécutée par François-Joseph Bosio (1892), Arc de Triomphe du Carrousel (Paris 1er). – b) La bataille de Valmy, le 20 septembre 1792, Léopold Morice (1883), socle du Monument à la République, Place de la République (Paris 3e). – c) Bas-relief du Cirque d'Hiver (Paris 11e). – d) Cavalier Romain, Louis-Joseph Daumas (1853), Pont d'Iéna (Paris 7e). – e) Mémorial aux animaux de guerre (2024), Square Boucicaut (Paris 6e). Photos Étienne Verrier [a) novembre 2017 ; b) octobre 2024 ; c) janvier 2023 ; d) juin 2024 ; e) octobre 2024].

Des ruminants domestiques comme marqueurs de prestige

Trois espèces majeures de ruminants domestiques (espèces bovine, ovine et caprine) sont également convoquées dans l'intention apparente d'apporter une touche de prestige. Il s'agit essentiellement de mâles (cf. plus haut) : le taureau, symbole d'indomptabilité, de force, voire de férocité, ainsi que le bélier et le bouc, d'une nature ardente et symboles de fougue génésique et de fécondité. Toutefois, ces trois espèces ne sont pas équitablement représentées (Annexe 1) : le bélier est sensiblement plus fréquent que le taureau (pour une raison non encore élucidée) alors que le bouc est plutôt rare.

Dans ce registre-là, seule la tête de ces animaux est représentée, pourvue de cornes bien développées, toujours spiralées dans le cas des béliers (peut-être faut-il y voir une conséquence de l'importance du Mérinos au XIXe siècle). Nul doute que ce cornage ajoute une impression de puissance à la représentation. Comme pour le lion, on peut observer ces têtes cornues en tant que statue isolée (Figure 12.a) ou comme décoration d'une fontaine (Figure 12.b). Mais, là encore, elles se trouvent principalement dans les ornements d'immeubles, mascarons (Figure 12.d) ou consoles de balcon (Figure 12.c,e).



Figure 12. Têtes sculptées de ruminants dans Paris. De gauche à droite et de haut en bas : – a) Tête de taureau et daim bondissant, Paul Jouve (1937), Jardin du Trocadéro (Paris 16e). – b) Fontaine à tête de taureau, Edme Gaulle (1819), Parvis des 260 Enfants (Paris 4e). – c) Consoles de balcon à têtes de béliet, Avenue Raymond Poincaré (Paris 16e). – d) Tête de béliet (1912), Rue Olier (Paris 15e). – e) Consoles de balcon à têtes de bouc, Rue de Braque (Paris 3e). Photos Étienne Verrier [a) novembre 2018 ; b) janvier 2017 ; c) juillet 2024 ; d) mai 2024 ; e) décembre 2018].

Les oiseaux-emblèmes

Dans l'inventaire qui a été réalisé, 29 entités du monde des oiseaux ont été recensées. En plus d'une catégorie « oiseau indéterminé » (32 % des représentations aviaires), ce sont l'aigle (36 %) et le coq (9 %) qui tiennent le haut du pavé, chacun doté d'une valeur symbolique forte et multiple.

Datées à 82 % du XIX^e siècle, les représentations de l'aigle sont principalement liées aux deux empires napoléoniens. C'est tout particulièrement le cas sur certains monuments érigés pour célébrer les victoires militaires du Premier Empire, comme les Arcs de Triomphe du Carrousel et de l'Étoile, le Pont d'Iéna (Figure 13.a) ou la Colonne Vendôme (Figure 13.b). L'aigle est également présent sur la façade de plusieurs églises, en tant que symbole de l'évangéliste Jean. On le trouve enfin sur les bâtiments des ambassades de certains pays qui ont choisi l'aigle comme emblème, comme les États-Unis d'Amérique, l'Allemagne ou la Pologne.

Comme chacun sait, le coq gaulois est un des emblèmes de la France. Cela remonte à la conquête de la Gaule par les Romains, qui jouèrent d'une homonymie, *gallus* désignant à la fois le coq et le Gaulois. L'usage en tant qu'emblème a disparu au Moyen-Âge, est réapparu à la Renaissance et s'est popularisé pendant la Révolution Française. Depuis, il a très souvent été opposé à l'aigle symbolisant plusieurs des pays en guerre contre la France, notamment durant la première guerre mondiale (voir, par exemple, Verrier et Laloë, 2015). Les représentations sculptées du coq dans Paris sont relativement anciennes, elles s'étalent du milieu du XIII^e siècle au milieu du XX^e, la médiane se situant à 1857. On les trouve souvent en bas-relief sur les encadrements de portail (Figure 13.c) ou sur les façades (Figure 13.d). Dans un registre religieux, le coq est également présent en haut du clocher de plusieurs églises parisiennes (comme partout en France) car il annonce le jour qui succède à la nuit, comme le Messie annonce la lumière qui succède aux ténèbres.



Figure 13. Oiseaux-emblèmes dans Paris. De gauche à droite et de haut en bas : – a) Aigle impérial (1814), Pont d'Iéna (Paris 7e). – b) Aigles impériaux (1814, reconstruction en 1877), socle de la Colonne Vendôme (Paris 1er). – c) Coqs encadrant un portail, Rue Clapeyron (Paris 8e). – d) Coq sur la façade du pavillon de l'ancien marché aux chevaux (1760), Rue Geoffroy Saint-Hilaire (Paris 5e). Photos Étienne Verrier [a] juin 2024 ; b) octobre 2024 ; c) janvier 2024 ; d) janvier 2024].

Animaux de ferme, animaux de travail, animaux de compagnie

Tout en étant minoritaires, les animaux domestiques sont bien présents dans le bestiaire sculpté parisien (cf. Figure 3). Toutefois, leur présence tient essentiellement à ce qui a été traité dans la section précédente. L'agriculture et l'élevage n'ont guère inspiré les sculpteurs de la Capitale : les scènes champêtres sont fort rares ; les allégories mettent à l'honneur l'industrie, le commerce, la justice, etc. mais exceptionnellement

l'agriculture. Cela ne doit pas trop étonner quand on considère la période où la sculpture animalière de rue s'est le plus développée (cf. Figure 2), à savoir en pleine révolution industrielle et dans le sillage des transformations haussmanniennes. Les animaux de compagnie, eux, sont plus représentés mais sans commune mesure avec l'importance qu'ils ont acquise aujourd'hui dans Paris comme un peu partout en Europe.

Les animaux de ferme et l'élevage

Hors animaux de travail (voir plus loin), les animaux domestiques représentés dans un contexte d'élevage relèvent principalement des espèces bovine (Figure 14.b), ovine (Figure 14.a) et caprine (Figure 14.c). Les scènes de basse-cour sont exceptionnelles (Figure 14.e). L'élevage porcin, en revanche, est totalement absent en tant que tel. Certes, on peut observer un porc au pied d'une

statue de Saint-Antoine, en face de la Porte Saint-Denis (10^e arrondissement), mais ledit porc est plutôt un animal de compagnie non conventionnel. Enfin, on trouve quelques sculptures d'animaux de ferme à la devanture de fromageries (Figure 15.a) ou de boucheries (Figure 15.b), ou bien sur la façade de l'ancienne manufacture des Gobelins, dont la matière première était la laine (Figure 15.c).



Figure 14. Sculptures parisiennes évoquant l'élevage. De gauche à droite et de bas en haut : – a) Chevaux attelés et troupeau de moutons avec berger, monument à Aristide Briand, Henri Bouchard (1937), Quai d'Orsay (Paris 7^e). – b) Taureau, Isidore Bonheur (1865), Parc Georges Brassens, site des anciens abattoirs de Vaugirard (Paris 15^e). – c) Bergère et sa chèvre, monument à Ferdinand Fabre, Laurent Marquestre (1880), Jardin du Luxembourg (Paris 6^e). – d) Poule couvant ses œufs et poules s'abreuvent, Rue Cortot (Paris 18^e). Photos Étienne Verrier [a) avril 2024 ; b) novembre 2023 ; c) novembre 2023 ; d) avril 2024].



Figure 15. Sculptures parisiennes en lien avec le commerce ou le travail des produits animaux. De haut en bas : – a) Auvent d’une fromagerie en activité, Rue Daguerre (Paris 14e). – b) Devanture d’une ancienne boucherie, Rue Mouffetard (Paris 5e). – c) Bas-reliefs sur la façade de l’ancienne manufacture des Gobelins décrivant les premières étapes du travail de la laine (1914), Avenue des Gobelins (Paris 13e). Photos Étienne Verrier [a] juin 2021 ; b) octobre 2023) ; c) novembre 2024].

Les animaux de travail

Si l’on considère les chiens de chasse comme des animaux de travail, et non de compagnie, alors le chien est l’animal de travail le plus sculpté dans Paris, et de loin. Ces chiens-là peuvent être accompagnés d’autres auxiliaires de chasse comme des faucons (Figure 16.a).

Les autres animaux représentés sont des chevaux (Figures 14.a, 16.b) et des bovins (Figure 16.c) utilisés pour la traction agricole. On peut alors s’étonner de l’absence de sculptures représentant des équidés de travail utilisés en ville, notamment dans les transports, compte tenu de leur

omniprésence dans Paris jusque dans les années 1920. À noter que, contrairement aux chevaux de la Figure 14.a, le cheval représenté à la Figure 16.b est d’un type sensiblement plus léger que les chevaux de trait que nous connaissons aujourd’hui (mais ceci était sans doute suffisant pour le passage d’une herse). En matière de fougue, il n’a rien à envier aux chevaux de guerre évoqués plus haut. Le bas-relief des bœufs de labour (Figure 16.c) met bien en évidence la musculature des animaux, leur train avant étant plus développé que leur train arrière. L’artiste a manifestement tenu à montrer leur corps tendu par l’effort.



Figure 16. Sculptures parisiennes représentant des animaux de travail. De haut en bas et de gauche à droite :
 – a) Scène de chasse avec chiens et faucons, façade du Louvre, Quai François Mitterrand (Paris 1er).
 – b) Cheval à la herse, Pierre Rouillard (1878), Esplanade du Musée d’Orsay (Paris 7e). – c) Bœufs de labour, Jean Macrou (1928), Avenue Raymond Poincaré (Paris 16e). Photos Étienne Verrier [a] novembre 2024 ; b) octobre 2023 ; c) juillet 2024].

Les animaux de compagnie

Le principal animal de compagnie observé est incontestablement le chien, même si l’on a exclu de cette catégorie les chiens de chasse (cf. ci-dessus). Le plus souvent, il est représenté en l’absence d’humains (Figure 17.a,c) mais son statut de compagnie est vraisemblable. Plus rarement, il est représenté comme le compagnon habituel d’un personnage connu (Figure 17.b). Le chien peut également jouer le rôle de marqueur social (voir, par exemple, Licari, 2024), au même titre que pouvait le faire une automobile dans l’entre-deux-guerres (Figure 17.d).

Les sculptures de chats sont en revanche rares dans la Capitale (Annexe 1), alors qu’aujourd’hui, les chats « en vrai » sont plus nombreux que les chiens.

La plus forte densité de représentations félines se trouve sur la façade d’une ancienne confiserie dénommée « Au chat noir », où l’on ne compte pas moins de 16 têtes de chat (Figure 18.a). Certains sculpteurs, non sans humour, ont donné aux chats une attitude que l’on peut retrouver assez souvent dans leur espèce. Il en est ainsi de deux chats perchés sur le mur d’une courette, là où Georges Brassens (1921-1981), lui-même grand amateur de chats, habitait pendant une vingtaine d’années (Figure 18.b). De même, les quatre chats qui grimpent sur une façade du 15^e arrondissement (Figure 18.c) ne manquent pas de pittoresque, comme s’ils voulaient attraper quelque oiseau perché sur le balcon qui se trouve au-dessus d’eux.



Figure 17. Sculptures canines dans Paris. De gauche à droite et de haut en bas : – a) Rue Saint-Benoît (Paris 6e). – b) Saint-Roch et son chien, Église Saint-Roch (Paris 1er). – c) Rue de Clichy (Paris 9e). – d) Automobile et chiens de type lévrier, Jean Macrou (1928), Avenue Raymond Poincaré (Paris 16e). Photos Étienne Verrier [a) novembre 2023 ; b) octobre 2024 ; c) janvier 2023 ; d) juillet 2024].



Figure 18. Sculptures félines dans Paris. De gauche à droite et de haut en bas : – a) Devanture d’une ancienne confiserie, Rue de la Reynie (Paris 1er). – b) Chats sur le mur de la courette au pied de la maison qu’habitat Georges Brassens de 1944 à 1966 (plaque en bas à gauche), Impasse Florimont (Paris 14e). – c) Chats grimpant sur la façade d’un immeuble, Rue Léon Delhomme (Paris 15e). Photos Étienne Verrier [a) décembre 2023 ; b) décembre 2023 ; c) novembre 2023].

Autres animaux réels ou imaginaires

Les serpents

Dans le classement des entités animales selon leur abondance dans le bestiaire sculpté de Paris, les serpents arrivent en deuxième position, très loin derrière le lion mais nettement devant le cheval (Annexe 1). Faisant l'objet d'une phobie plus ou moins prononcée de la part de bon nombre de gens, le serpent occupe une place bien à lui dans la plupart des mythologies du monde. De même que sa langue est bifide, le serpent symbolise à la fois la vie et la mort, le bien et le mal, l'âme et la libido, la matrice maternelle et le phallus, etc.

Est-ce à cette ambivalence que le serpent doit d'aller le plus souvent par paire dans les représentations ? De fait, la forte présence des serpents dans la sculpture parisienne est liée à l'usage très fréquent du caducée, un des attributs

d'Hermès, le messager des dieux, avec donc deux serpents se faisant face (Figure 19.a,b). À noter que les caducées des enseignes de pharmacie y contribuent extrêmement peu car relevant généralement du dessin et non de la sculpture. Une autre divinité de la mythologie grecque, Athéna (Figure 19.f), est généralement représentée avec un serpent à ses pieds, symbole protecteur de type couleuvre, et parfois d'autres serpents, symboles guerriers de type vipère (Bodson, 1990). Il existe d'autres formes de représentation de serpents en duo (Figure 19.c), notamment pour les poignées de portail (Figure 19.e), ainsi que des représentations avec plusieurs serpents (Figure 19.d,f). Enfin, la sculpture moderne ne dédaigne pas de recourir elle aussi au serpent (Figure 19.g).

Les animaux aquatiques

Les animaux considérés ici représentent un grand nombre de taxons, très divers, et ont été rassemblés car ils partagent un même milieu de vie, l'eau. De ce fait, ils figurent très souvent dans les ornements des fontaines publiques. Pour les ouvrages de grande taille, le lion le dispute aux animaux aquatiques (cf. Figure 8) mais ces derniers sont très majoritaires dans les ouvrages de taille plus modeste. Typiquement, les fontaines Wallace, installées en 1872 et dont il reste aujourd'hui une soixantaine d'exemplaires, sont ornées de coquilles Saint-Jacques auxquelles s'ajoutent des animaux

aquatiques considérés ici comme imaginaires, à savoir des dauphins et des tritons au sens de l'héraldique (voir plus haut).

Les animaux aquatiques sont également bien présents dans une grande diversité de formes et de lieux : descente d'eau pluviale (Figure 20.a), devanture de poissonnerie (Figure 20.b), bassin de square public (Figure 20.c), façades de monuments (Figure 20.d) ou d'immeubles (Figure 20.f), sculpture isolée (Figure 20.e), linteau de portail (Figure 20.g).

Les animaux imaginaires

L'extérieur des églises témoigne de l'imagination des sculpteurs du Moyen-Âge et de la Renaissance, tout particulièrement à travers les gargouilles aux formes animales souvent difficiles à déterminer (non illustrées ici car généralement très en hauteur et rendant mal sur une photo prise depuis le sol). Des parties plus accessibles, comme les portails et les tympans, permettent aussi d'observer des animaux classés comme imaginaires (Figure 21.d).

En dehors de ceux qui ornent certaines églises et les fontaines Wallace évoquées ci-dessus, on trouve

deux grands types d'animaux imaginaires. D'une part, les dragons sont en nombre important (Annexe 1), crachant du feu (Figure 21.a) ou non, parfois terrassés par Saint-Georges. D'autres part, on peut observer divers types de chimères, qui associent des caractéristiques de mammifères et de poissons (Figure 21.b), y compris des sirènes bien sûr, des caractéristiques de mammifères et d'oiseaux (Figure 21.e) ou les trois à la fois (Figure 21.c).

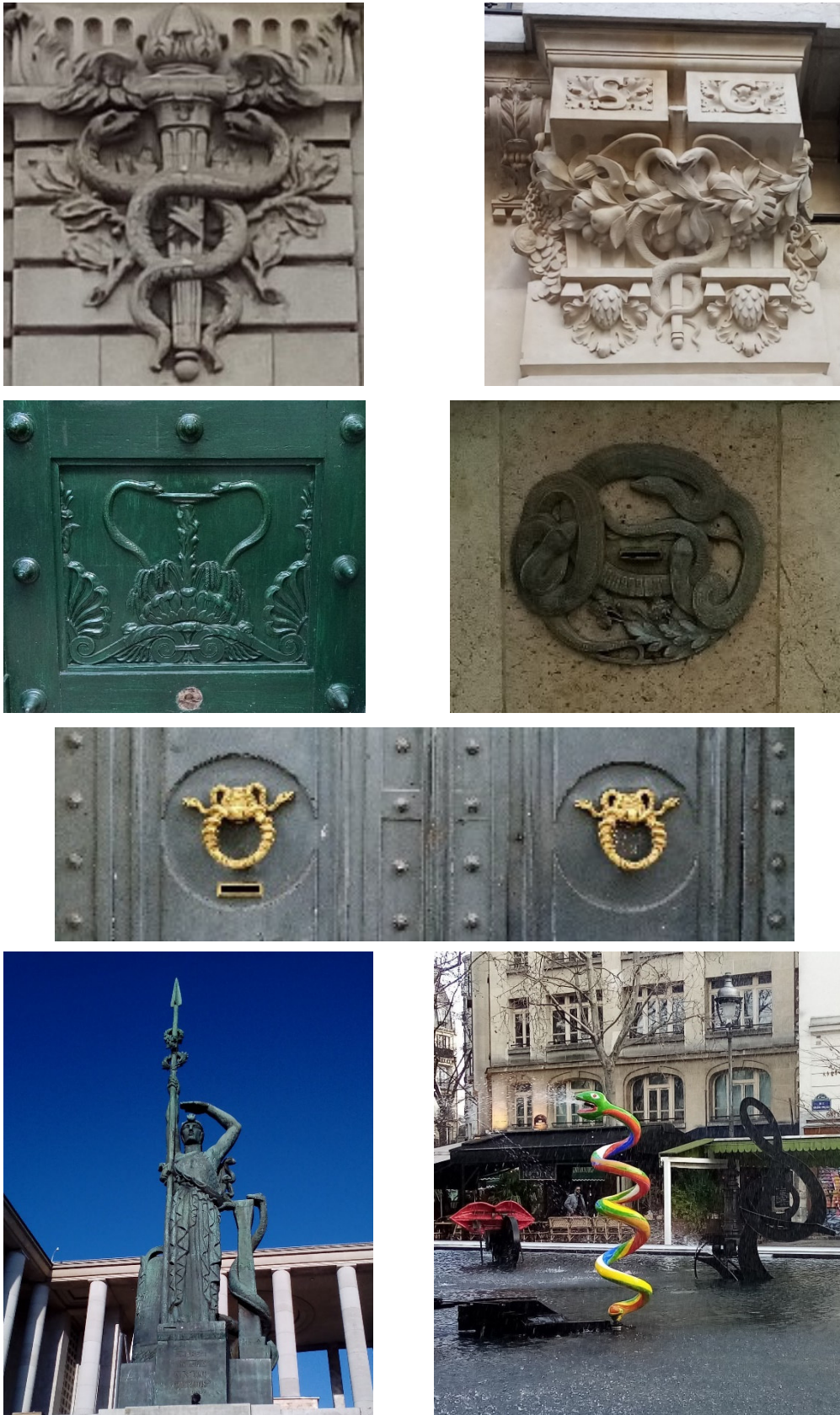


Figure 19. Sculptures avec serpents dans Paris. De gauche à droite et de haut en bas : – a) Façade du Musée d'Orsay (Paris 7e). – b) Rue de Sèvres (Paris 7e). – c) Portail de la Cathédrale ukrainienne Saint-Wolodymyr (Paris 6e). – d) Médaillon sur le socle d'une fontaine, Paul Landowski (1936), Porte de Saint-Cloud (Paris 16e). – e) Poignées de portail, Rue Bonaparte (Paris 6e). – f) Athéna, Antoine Bourdelle (1922), Palais de Tokyo (Paris 16e). – g) Bassin décoré, Jean Tinguely et Niki de Saint-Phalle (1983), Place Igor Stravinsky (Paris 4e). Photos Étienne Verrier [a) novembre 2018 ; b) novembre 2023 ; c) mai 2024 ; d) avril 2024) ; e) novembre 2023 ; f) octobre 2023 ; g) décembre 2023].

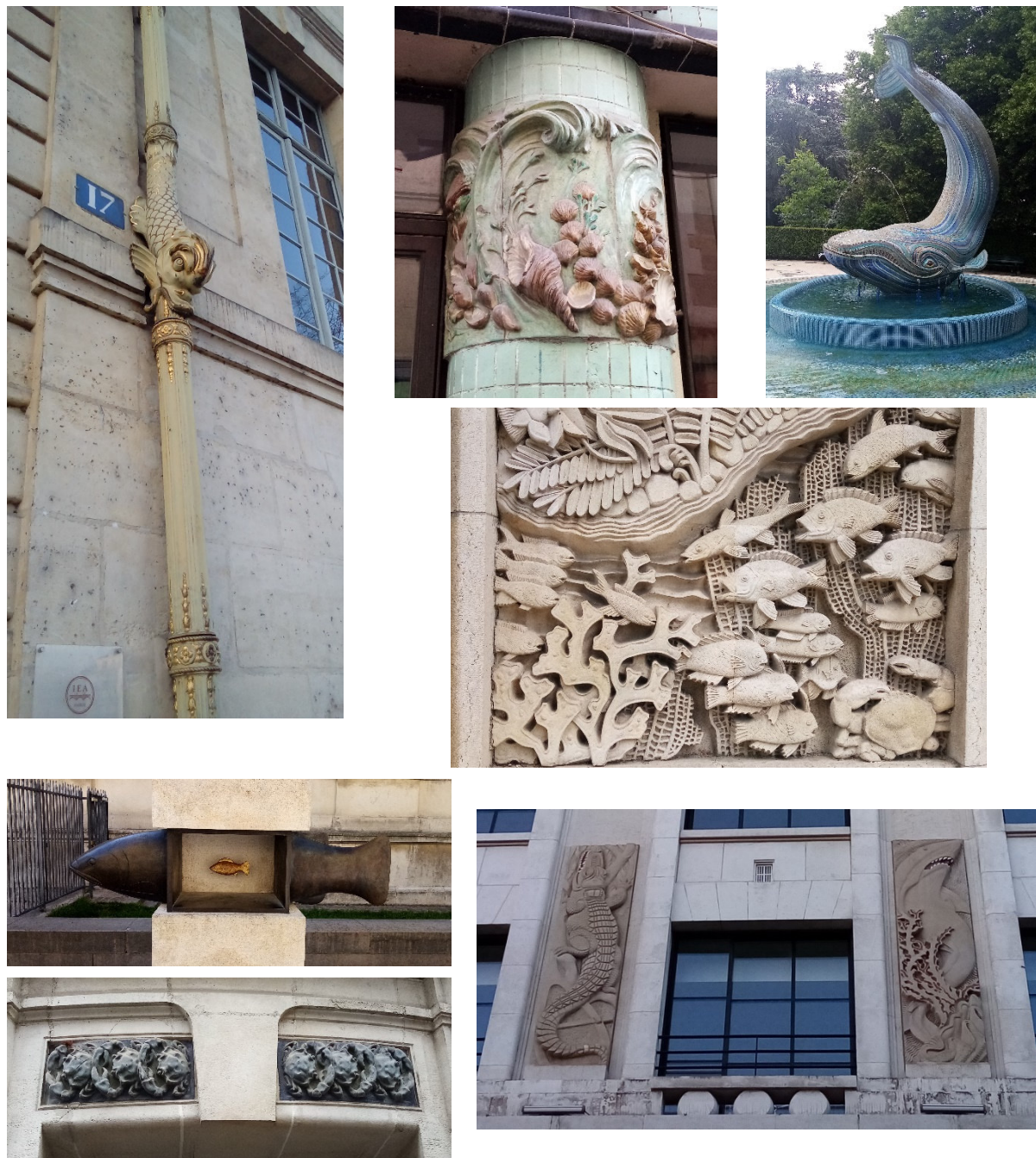


Figure 20. Sculptures avec des animaux aquatiques dans Paris. De gauche à droite et de haut en bas : – a) Descente d’eau pluviale (1658), Quai d’Anjou (Paris 4e). – b) Coquillages en devanture d’une ancienne poissonnerie, Rue des Prêcheurs (Paris 1er). – c) Bassin avec baleine, Gabrielle Brechon (1982), Square Saint-Éloi (Paris 12e). – d) Façade Art Déco, Alfred Janniot (1931), Palais de la Porte Dorée (Paris 12e). – e) Poissons, François-Xavier Lalanne (1994), Jardin des Plantes (Paris 5e). – f) Façade Art Déco, Georges Saupique (1929), Rue de l’Arcade (Paris 8e). – g) Crabs, Rue Auguste Bartholdi (Paris 15e). Photos Étienne Verrier [a) janvier 2017 ; b) décembre 2023 ; c) mai 2024 ; d) mai 2024 ; e) mai 2024 ; f) janvier 2023 ; g) novembre 2023].



Figure 21. Sculptures d'animaux imaginaires dans Paris. De gauche à droite et de haut en bas : – a) Dragons, Rue Bruno Coquatrix (Paris 9e). – b) Béliet marin, Pierre-Nicolas Beauvallet (1808), Fontaine de Mars (Paris 7e). – c) Lion ailé avec queue de poisson, Henri-Alfred Jacquemart (1860), Fontaine Saint-Michel (Paris 6e). – d) Reptile indéterminé ou dragon (milieu du XVIe siècle), Église Saint-Merri (Paris 4e). – e) Griffons, Institut d'Art et d'Archéologie (1928), Rue des Chartreux (Paris 6e). Photos Étienne Verrier [a) janvier 2024 ; b) mars 2024 ; c) octobre 2023 ; d) décembre 2023 ; e) juin 2021].

Représentation des rapports entre êtres vivants

Les rapports entre animaux : beaucoup de prédation et un soupçon d'attention

À quelques exceptions près (voir plus loin), les sculptures représentant plusieurs individus de la même espèce ne nous renseignent pas sur une quelconque vision des rapports entre animaux. Les sculptures montrant des interactions entre individus d'espèces différentes sont relativement peu nombreuses. Elles sont très marquées par la prédation et donnent souvent à voir des relations violentes. Le Jardin des Tuileries (1er arrondissement) est particulièrement illustratif à cet

égard : on peut y observer quatre sculptures de grande taille, réalisées par le même auteur, Auguste Cain (1821-1894), à la fin de sa carrière, qui mettent en scène des félins, tigres ou lions, et d'autres animaux qui en sont les victimes (Figure 22). Il faut noter que la sculpture de la Figure 22.b révèle aussi de l'attention au sein d'une même espèce puisqu'il s'agit pour la mère de nourrir ses petits, dont on devine l'impatience.



Figure 22. Quatre scènes de prédation sculptées par Auguste Cain et exposées au Jardin des Tuileries (Paris 1er). De gauche à droite et de haut en bas : – a) Tigre terrassant un crocodile (1868). – b) Tigresse apportant un paon à ses petits (1876). – c) Rhinocéros attaqué par un tigre (1894). – d) Lion et lionne se disputant un sanglier (1894). Photos Étienne Verrier (octobre 2023).

Parmi ces scènes d’affrontement, une majorité met aux prises des serpents et des félins : lion le plus souvent (Figure 23.b,c,d,e) et tigre aussi (Figure 23.a). Sur les portails d’immeubles (poignées, heurtoirs, ornements), on peut trouver des têtes de lion qui tiennent dans leur gueule un ou deux serpents, signifiant que le sort de ces derniers est scellé (Figure 23.b,e). Ailleurs, l’issue du combat est incertaine. Par exemple, à la Figure 23.d, le serpent a déjà tué les lionceaux (en bas à gauche) et tient tête à leur mère dont on ignore si elle va attaquer ou fuir (une telle scène n’est pas une pure fiction, des documentaires animaliers en font état).

La Figure 24 présente une tout autre gamme d’interactions entre animaux. Comment va tourner

le face-à-face entre le chat et le rat (Figure 24.a) : l’un va-t-il agresser l’autre ou bien chacun va-t-il vaquer à autre chose ? Entre le corbeau et le renard (Figure 24.b), selon la célèbre fable, on est dans le registre du vol par ruse sans aucune forme de violence physique. Les autres exemples montrent des interactions que l’on peut qualifier de positives. On retrouve ici le soin apporté aux petits (Figure 24.b). Deux bas-reliefs (Figure 24.c,f) mettent en scène des oiseaux dont nous pouvons dire qu’ils sont en cours de « rapprochement », sans pour autant verser dans l’anthropomorphisme. Enfin, la Figure 24.e, représente manifestement un jeu entre deux jeunes congénères.



Figure 23. Sculptures parisiennes représentant des affrontements entre des félins et des serpents. De haut en bas et de gauche à droite : – a) Façade Art Déco, Alfred Janniot (1931), Palais de la Porte Dorée (Paris 12e). – b) Portail du siège des Chambres d’Agriculture de France, Avenue Georges V (Paris 8e). – c) Façade de la Faculté de Médecine, Lagriffoul (1953), Rue des Saints-Pères (Paris 6e). – d) Un drame au désert, Georges Gardet (1891), Parc Montsouris (Paris 14e). – e) Portail, Rue de l’Université (Paris 7e). Photos Étienne Verrier [a) mai 2024 ; b) juin 2024 ; c) mai 2024 ; d) janvier 2024 ; e) novembre 2023].



Figure 24. Sculptures parisiennes représentant diverses interactions entre animaux. De haut en bas et de gauche à droite : – a) Face à face entre un rat et un chat, Rue Georges Lardennois (Paris 19e). – b) Le corbeau et le renard, monument à Jean de La Fontaine, Charles Correia (1948), Jardin du Ranelagh (Paris 16e). – c) Colombes, Rue de la Colombe (Paris 4e). – d) Oiseau nourrissant ses petits, Rue du Docteur Jacquemaire-Clemenceau (Paris 15e). – e) Les oursons, Victor Peter (1928), Square Saint-Lambert (Paris 15e). – f) Oiseaux bec à bec, Rue du Docteur Jacquemaire-Clemenceau (Paris 15e). Photos Étienne Verrier [a) juillet 2024 ; b) avril 2024 ; c) janvier 2017 ; d) novembre 2023 ; e) novembre 2023 ; f) novembre 2023].

Les rapports entre humains et animaux : entre crainte et domination

En matière de rapports entre humains et animaux, les sculptures avec des animaux domestiques (élevage, travail, compagnie) sont plutôt conventionnelles, ou neutres, et ne nous apprennent pas grand-chose. En revanche, les interactions avec des animaux sauvages sont clairement dominées par les rapports de force, ce qui est cohérent avec la vision qui prévalait au XIXe siècle d'une nature qui présentait de nombreux dangers et que l'homme devait dompter.

C'est ainsi que l'on peut voir un homme tentant, peut-être de façon dérisoire, de se protéger d'un lion rugissant qui semble très menaçant

(Figure 25.c) et un autre cherchant à maîtriser un crocodile qui s'en prend à sa famille (Figure 25.b). Un homme qui a capturé un ourson se débat avec la mère qui n'entend pas le laisser faire (Figure 25.a ; là encore, l'issue paraît incertaine). D'autres sculptures montrent des scènes de chasse (Figure 25.e) ou consécutives à une chasse comme le transport de l'animal tué (Figure 25.d) ou son dépeçage (Figure 25.g). La seule sculpture qui ne se situe pas dans un registre violent est celle qui représente une louve allaitant Romulus et Rémus, futurs fondateurs de Rome selon la légende (Figure 25.f).



Figure 25. Sculptures parisiennes mettant en scène des interactions entre humains et animaux. De gauche à droite et de haut en bas : – a) Le dénicheur d'ours, Emmanuel Frémiet (1886), Jardin des Plantes (Paris 5e). – b) Homme combattant un crocodile, Galerie de Paléontologie du MNHN (Paris 5e). – c) Un drame au désert, Henri-Amédée Fouques (1892), Square Cambronne (Paris 15e). – d) La mort du lion, Edmond Desca (1912), Parc Montsouris (Paris 14e). – e) Hippopotame percé de coups de lance, Alfred Janniot (1931), Palais de la Porte Dorée (Paris 12e). – f) Louve romaine allaitant Romulus et Rémus, Square Samuel Paty (Paris 5e). – g) Chasseur dépeçant un élan (1914), Institut de Paléontologie Humaine (Paris 13e). Photos Étienne Verrier [a) octobre 2023 ; b) mai 2024 ; c) novembre 2023 ; d) janvier 2024 ; e) mai 2024 ; f) octobre 2023 ; g) janvier 2024].

Conclusion

La statuaire de Paris est riche et diversifiée ! Ce constat général est vérifié dans le cas particulier de la sculpture animalière, qui est présente un peu partout dans la Capitale, même si certains arrondissements sont mieux dotés que d'autres. Le bestiaire sculpté parisien compte de nombreuses entités différentes, issues d'une très large gamme de taxons. En revanche, la représentation de ces entités est très déséquilibrée, avec une espèce archi-dominante (le lion, faut-il le rappeler) et beaucoup d'entités qui n'apparaissent qu'épisodiquement.

La seconde moitié du XIX^e siècle, tout particulièrement le Second Empire, et la première moitié du XX^e siècle constituent les deux principales périodes où les œuvres ont été réalisées. En plus de leur aspect décoratif, les animaux sculptés ont été convoqués pour les symboles qu'ils véhiculent : le pouvoir et la puissance du lion, l'impétuosité du cheval, l'énergie fécondante du bélier, etc. Ces sculptures traduisent également la vision de la nature qui prévalait à une époque où n'existaient ni la notion de biodiversité ni celle de bien-être animal, pour ne citer que ces deux-là.

Les animaux sont présents sous d'autres formes artistiques dans Paris, tout particulièrement dans l'art graphique de rue, ou « *street art* » (voir, par

exemple, Verrier, 2020 ; Trompe-l'œil, 2024). Même si cette forme d'art n'est pas exempte de violence, les affrontements d'animaux entre eux ou les affrontements entre humains et animaux y occupent une place sensiblement réduite par rapport à la sculpture du XIX^e siècle.

Il serait intéressant de se livrer à des observations similaires dans d'autres grandes villes. En France, pour ne citer qu'un seul exemple, un itinéraire de type « bestiaire » a été tracé dans Clermont-Ferrand (Grandin, 2023). Il révèle lui aussi une grande richesse, bien au-delà de la célèbre statue équestre de Vercingétorix. Il comporte son lot d'originalités mais aussi de lions et de têtes de lion.

Un peu partout en Europe, il existe des statues équestres avec les mêmes codes que ceux soulignés dans le présent article. Mais le lion occupe-t-il la même place dans les ornements d'immeubles de Berlin, Londres ou Rome, par exemple, que celle qui a été mise en évidence à Paris ? Retrouve-t-on en aussi grand nombre dans les rues de ces villes des sculptures de serpents, animaux peu engageants s'il en est ? Un peu plus de place y est-elle faite aux représentations de l'élevage ? Autant d'invitations à explorer d'autres horizons et à se promener en ville en levant les yeux...

Remerciements

Je remercie Marie-Agnès et Clément Verrier pour le partage de certaines des randonnées dans Paris lors desquelles les observations rapportées dans cet article ont été faites. Je suis par ailleurs redevable de la communauté « Visorando » : Nathalie Grandin pour ses encouragements à cultiver cette veine animalière ; les modérateurs qui ont relu et validé mes descriptions dans Paris (et ailleurs) ; « jaco948 » qui a suivi les itinéraires rassemblés dans *Le bestiaire de Paris* et m'a fort aimablement transmis d'intéressants compléments d'observation.

Références

- Blond G. (1968) *La Marne*. Club Français du Livre, 280 p.
- Bodson L. (1990) Nature et fonction des serpents d'Athènes. *Annales littéraires de l'Université de Besançon* 413, 45-62.
- Chabas F. (1868) *Traduction complète des inscriptions hiéroglyphiques de l'obélisque de Louqsor, place de la Concorde à Paris*. Maisonneuve et Cie, libraires-éditeurs, Paris, 23 p.
- Chevalier J., Gheerbrant A. (1982) *Dictionnaire des symboles. Mythes, rêves, coutumes, gestes, formes, figures, couleurs, nombres*. Seconde édition revue et corrigée, Robert Laffont & Jupiter, Paris, 1 060 p.
- Del Porto P., Le Gal O. (dir) (2024) Animaux, prestige et luxe. *Ethnozootechnie* 114, 5-90.
- Digard J.P. (2024) Le cheval, entre labeur et représentation. *Ethnozootechnie* 114, 55-62.
- École Nationale Vétérinaire d'Alfort (2023) L'animal en monument, catalogue de l'exposition. https://vetalfort-my.sharepoint.com/personal/sebastien_di-noia_vet-alfort_fr/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fsebastien%5Fdi%2Dnoia%5Fvet%2Dalfort%5Ffr%2FDocuments%2FPAO%2F2023%2D09%2D16%20%2D%20AEM%5F2023%20%2D%20AEM%205%20Catalogue%20d%27exposition%2Epdf&parent=%2Fpersonal%2Fsebastien%5Fdi%2Dnoia%5Fvet%2Dalfort%5Ffr%2FDocuments%2FPAO%2F2023%2D09%2D16%20%2D%20AEM5&ga=1 (consultée en novembre 2024).

- Grandin N. (2023) Bestiaire de Clermont. <https://www.visorando.com/randonnee-projet-bestiaire-clermont/> (consultée en novembre 2024).
- Hachet J.C. (2005) Dictionnaire illustré des sculpteurs animaliers et fondeurs de l'Antiquité à nos jours. Editions Argus-Valentines, Paris, 1 100 p.
- Licari S. (2024) Le chien et son utilisation comme marqueur social au cours de l'histoire. *Ethnozootechnie* 114, 79-90.
- Mairie de Paris (2021a) La statuaire publique, fleuron du patrimoine parisien. <https://www.paris.fr/pages/la-statuaire-publique-fleuron-du-patrimoine-parisien-18503> (consultée en janvier 2023).
- Mairie de Paris (2021b) Cartographie des statues de Paris. <https://experience.arcgis.com/experience/f4da33d2f6d7498fa2d3b6e36b6da722/page/Carto/> (consultée en septembre 2023).
- Mathis R., Sueur-Hermel V. (dir.) (2019) *Animal*. Bibliothèque Nationale de France, 168 p.
- Ministère de la Culture (2024) <https://www.pop.culture.gouv.fr/> (consultée en avril 2024).
- Papet É. (2022) La sculpture animalière au XIXe siècle : du romantisme au réalisme. Musée de la chasse et de la nature, Paris, 16 novembre 2022, <https://www.chassenature.org/rendez-vous/la-sculpture-animaliere-au-xixe-siecle-du-romantisme-au-realisme> (consultée en novembre 2024).
- Paris zigzag (2024) Combien y a-t-il de kilomètres de trottoirs à Paris ? <https://www.pariszigzag.fr/insolite/histoire-insolite-paris/combien-y-a-t-il-de-kilometres-de-trottoirs-a-paris> (consultée en avril 2024).
- Phidias-Sculptures de rue (2009) Les statues de rue de Paris. <http://statue-de-paris.sculpturederue.fr/index.html> (consultée en septembre 2023).
- Roux T.M. (2019) Les bestiaires médiévaux. BNF, le blog Gallica, <https://gallica.bnf.fr/blog/06062019/les-bestiaires-medievaux?mode=desktop> (consultée en novembre 2024).
- Trompe-l'œil (2024) Fresques murales dans Paris. <https://www.trompe-l-oeil.info/Trompeleocil/locaparis.htm> (consultée en novembre 2024).
- Verrier É. (2010) Les perroquets, Milou, le Yéti et les autres : les animaux dans les aventures de Tintin. *Ethnozootechnie* 88, 59-72.
- Verrier É., Laloë D. (2015) Les animaux convoqués dans la propagande de guerre : dessins de presse, affiches et cartes postales en 1914-1918. *Ethnozootechnie* 98, 65-76.
- Verrier É. *alias* Netra (2020) Le Street Art dans le Sud Parisien. <https://www.visorando.com/randonnee-le-street-art-dans-le-sud-parisien/> (consultée en novembre 2024).
- Verrier É. *alias* Netra (2024) Le bestiaire de Paris. <https://www.visorando.com/randonnee-le-bestiaire-de-paris/> (consultée en décembre 2024).
- Vigne J.D. (2015) Early domestication and farming: what should we know or do for a better understanding? *Anthropozoologica* 50, 123-150.
- Wikipédia (2024a) Sculpture animalière. https://fr.wikipedia.org/wiki/Sculpture_animali%C3%A8re (consultée en avril 2024).
- Wikipédia (2024b) Réseau viaire de Paris. https://fr.wikipedia.org/wiki/R%C3%A9seau_viaire_de_Paris#Listes (consultée en avril 2024).
- Wikipédia (2024c) Liste des voies parisiennes par longueur. https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_voies_pariennes_par_longueur (consultée en avril 2024).
- Wikipédia (2024d) Liste d'œuvres d'art public à Paris. https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_d%27%C5%93uvres_d%27art_public_%C3%A0_Paris (consultée en septembre 2024).
- Wikipédia (2024e) Liste des monuments historiques de Paris. https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_monuments_historiques_de_Paris (consultée en septembre 2024).
- Wikipédia (2024f) Liste des fontaines de Paris. https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_fontaines_de_Paris (consultée en septembre 2024).
- Wikipédia (2024g) Liste des statues équestres de Paris. https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_statues_%C3%A9questres_de_Paris (consultée en septembre 2024).

Annexe 1. Liste des entités animales observées dans la sculpture de rue de Paris.

Entité animale	Nombre de représentations	Statut	Groupe taxonomique
Lion	1 817	Sauvage	Mammifères
Serpent indéterminé	440	Sauvage	Reptiles
Cheval	298	Domestique	Mammifères
Coquille Saint-Jacques	254	Sauvage	Mollusques
Aigle	232	Sauvage	Oiseaux
Oiseau indéterminé	201	Sauvage	Oiseaux
Poisson indéterminé	197	Sauvage	Poissons
Mouton	190	Domestique	Mammifères
Dauphin (héraldique)	163	Imaginaire	
Chien	132	Domestique	Mammifères
Bovin	124	Domestique	Mammifères
Triton (héraldique)	91	Imaginaire	
Dragon	76	Imaginaire	
Cerf	73	Sauvage	Mammifères
Abeille	68	Domestique	Insectes
Forme animale indéterminée	66	Imaginaire	
Coq ou poule (<i>Gallus gallus</i>)	57	Domestique	Oiseaux
Lion ailé	54	Imaginaire	
Loup	50	Sauvage	Mammifères
Griffon	49	Imaginaire	
Caprin	38	Domestique	Mammifères
Coquillage indéterminé	33	Sauvage	Mollusques
Chat	32	Domestique	Mammifères
Sphinx	27	Imaginaire	
Anguille	26	Sauvage	Poissons
Huître	26	Sauvage	Mollusques
Singe indéterminé	26	Sauvage	Mammifères
Corail	23	Sauvage	Cnidaires
Sirène	23	Imaginaire	
Crabe	21	Sauvage	Crustacés
Léopard	21	Sauvage	Mammifères
Antilope indéterminée	20	Sauvage	Mammifères
Grue	20	Sauvage	Oiseaux
Reptile indéterminé	20	Sauvage	Reptiles
Colombe	19	Sauvage	Oiseaux
Tortue	19	Sauvage	Reptiles
Éléphant	18	Sauvage	Mammifères
Félin indéterminé	18	Sauvage	Mammifères
Lézard	16	Sauvage	Reptiles
Chimère	15	Imaginaire	
Scarabée	15	Sauvage	Insectes
Cheval marin	13	Imaginaire	
Crocodile	13	Sauvage	Reptiles
Salamandre	13	Sauvage	Amphibiens

Annexe 1. (suite).

Entité animale	Nombre de représentations	Statut	Groupe taxonomique
Tigre	12	Sauvage	Mammifères
Écrevisse	11	Sauvage	Crustacés
Grenouille	11	Sauvage	Amphibiens
Âne	10	Domestique	Mammifères
Buccin	10	Sauvage	Mollusques
Cygne	10	Sauvage	Oiseaux
Faucon	10	Sauvage	Oiseaux
Ours	10	Sauvage	Mammifères
Pégase	10	Imaginaire	
Pélican	10	Sauvage	Oiseaux
Goéland	9	Sauvage	Oiseaux
Paon	9	Domestique	Oiseaux
Sanglier	9	Sauvage	Mammifères
Canard	8	Domestique	Oiseaux
Centaure	8	Imaginaire	
Escargot	8	Sauvage	Mollusques
Hibou	8	Sauvage	Oiseaux
Insecte indéterminé	8	Sauvage	Insectes
Ammonite	7	Sauvage	Mollusques
Carpe	7	Sauvage	Poissons
Écureuil	7	Sauvage	Mammifères
Héron	7	Sauvage	Oiseaux
Lion marin	7	Imaginaire	
Crevette	6	Sauvage	Crustacés
Souris	6	Sauvage	Mammifères
Vautour	6	Sauvage	Oiseaux
Chauve-souris	5	Sauvage	Mammifères
Faisan	5	Sauvage	Oiseaux
Bélier marin	4	Imaginaire	
Brochet	4	Sauvage	Poissons
Chouette	4	Sauvage	Oiseaux
Hippocampe	4	Sauvage	Poissons
Libellule	4	Sauvage	Insectes
Papillon	4	Sauvage	Insectes
Porc	4	Domestique	Mammifères
Anémone de mer	3	Sauvage	Cnidaires
Cacatoès	3	Sauvage	Oiseaux
Chameau	3	Domestique	Mammifères
Corbeau	3	Sauvage	Oiseaux
Dauphin	3	Sauvage	Mammifères
Étoile de mer	3	Sauvage	Échinodermes
Mammouth	3	Sauvage	Mammifères
Otarie	3	Sauvage	Mammifères
Perroquet	3	Sauvage	Oiseaux

Annexe 1. (suite).

Entité animale	Nombre de représentations	Statut	Groupe taxonomique
Phoque	3	Sauvage	Mammifères
Pieuvre	3	Sauvage	Mollusques
Rhinocéros	3	Sauvage	Mammifères
Rongeur indéterminé	3	Sauvage	Mammifères
Sagittaire	3	Imaginaire	
Autruche	2	Sauvage	Oiseaux
Bernard l'ermite	2	Sauvage	Crustacés
Caméléon	2	Sauvage	Reptiles
Capricorne	2	Imaginaire	
Condor	2	Sauvage	Oiseaux
Iguane	2	Sauvage	Reptiles
Licorne	2	Imaginaire	
Murène	2	Sauvage	Poissons
Perdrix	2	Sauvage	Oiseaux
Renard	2	Sauvage	Mammifères
Scorpion	2	Sauvage	Arachnides
Ver à soie	2	Domestique	Insectes
Archæoptéryx	1	Sauvage	Reptiles
Baleine	1	Sauvage	Mammifères
Bouquetin	1	Sauvage	Mammifères
Buffle	1	Sauvage	Mammifères
Civette	1	Sauvage	Mammifères
Crustacé indéterminé	1	Sauvage	Crustacés
Daim	1	Sauvage	Mammifères
Élan	1	Sauvage	Mammifères
Éponge	1	Sauvage	Métazoaires sessiles
Girafe	1	Sauvage	Mammifères
Gorille	1	Sauvage	Mammifères
Hippopotame	1	Sauvage	Mammifères
Hirondelle	1	Sauvage	Oiseaux
Homard	1	Sauvage	Crustacés
Jaguar	1	Sauvage	Mammifères
Kangourou	1	Sauvage	Mammifères
Langouste	1	Sauvage	Crustacés
Lapin	1	Domestique	Mammifères
Lémurien indéterminé	1	Sauvage	Mammifères
Lièvre	1	Sauvage	Mammifères
Loutre	1	Sauvage	Mammifères
Marabout	1	Sauvage	Oiseaux
Martin-pêcheur	1	Sauvage	Oiseaux
Merle	1	Sauvage	Oiseaux
Milan	1	Sauvage	Oiseaux
Minotaure	1	Imaginaire	
Moeritherium	1	Sauvage	Mammifères

Annexe 1. (suite et fin).

Entité animale	Nombre de représentations	Statut	Groupe taxonomique
Morue	1	Sauvage	Poissons
Oie	1	Domestique	Oiseaux
Pigeon	1	Domestique	Oiseaux
Poisson volant	1	Sauvage	Poissons
Rat	1	Sauvage	Mammifères
Renne	1	Domestique	Mammifères
Requin	1	Sauvage	Poissons
Stégosaure	1	Sauvage	Reptiles
Ver de terre	1	Sauvage	Annélides



Linteau de portail, Rue Mademoiselle (Paris 15e), avec des lézards et, au-dessus, un chat et un chien pourvus d'une longue queue à la forme inhabituelle chez ces deux espèces. Photo Étienne Verrier (novembre 2023).

L'équitation en général et aux Jeux Olympiques, entre humanisme et animalisme

Jean-Pierre DIGARD

Directeur de recherche honoraire au CNRS

Vice-Président de la Société d'Ethnozootechnie et membre de l'Académie d'Agriculture du France
jpdigard@gmail.com

Résumé : Les atouts de l'équitation tiennent à l'utilisation d'un animal élégant et prestigieux (mais pas « à égalité » avec le cavalier car c'est ce dernier qui a l'initiative) et à la mixité des épreuves équestres. Les inconvénients résultent des multiples contraintes de la gestion de l'animal, de sa sélection, de son élevage, de son dressage, ainsi que d'une possible dérive « animaliste » opposée à toute utilisation du cheval. À cet égard, les Jeux Olympiques (J.O.) ont fait figure de test pour l'équitation. Suite aux problèmes soulevés par l'épreuve équestre (Concours de Saut d'Obstacles – C.S.O.) du Pentathlon aux J.O. de Tokyo en 2021, la Fédération Équestre Internationale a sagement soutenu le retrait du C.S.O. du programme olympique et son remplacement par la course d'obstacles, et assuré ainsi le maintien de l'équitation au programme des J.O.

Mots-clés : cheval ; cavalier ; équitation ; saut d'obstacle ; dressage ; jeux olympiques ; élevage.

Horse riding in general and at the Olympic Games, between humanism and animalism. Abstract: The advantages of horse-riding lie in the use of an elegant and prestigious animal (although not 'on an equal footing' with the rider, as it is the rider who takes the initiative) and in the mixed nature of equestrian events. The disadvantages stem from the many constraints involved in managing the animal, selecting it, breeding it and training it, as well as a possible 'animalistic' drift away from any use of the horse. In this respect, the Olympic Games acted as a test for equestrianism. Following the problems raised by the Pentathlon equestrian event (show jumping) during the 2021 Tokyo Olympics, the International Equestrian Federation wisely supported the withdrawal of the jumping from the Olympic program and its replacement by the obstacle course, thus ensuring that equestrian events would remain on the Olympic program.

Keywords: horse; rider; riding; show jumping; dressage; Olympic games; livestock farming.

Avant-propos

Cet article reprend une communication de l'auteur au colloque « Sports équestres : jeux et enjeux. Le cheval au château de Versailles du XVII^e siècle aux J.O. de Paris 2024 » organisé par La Bibliothèque Mondiale du Cheval à l'occasion des épreuves équestres olympiques dans le parc du château, le 1^{er} août 2024.

Introduction

« L'équitation, seul sport au programme olympique à se pratiquer avec et à égalité avec un animal : atouts et inconvénients de cette singularité ? » Ainsi formulée, la question initiale était équivoque : en effet, si l'équitation est bien, sans aucun doute, « le seul sport au programme olympique à se pratiquer avec un animal », ça n'est pas « à égalité » avec lui, car lui, le cheval, n'a rien demandé, il n'a pas choisi son cavalier ou sa

cavalière et, en principe – du moins faut-il l'espérer –, ce n'est pas lui qui commande !

Cette précision étant apportée, il y a bien une singularité dans ce sport pratiqué avec un animal. Et la question reste de savoir quels sont les atouts et les inconvénients de cette singularité, aux Jeux Olympiques (J.O.) et ailleurs.

La singularité

Commençons par nous intéresser à la singularité. De fait, l'équitation n'est pas un sport comme les autres. Elle tient sa singularité de l'utilisation qu'elle fait d'un animal, et pas n'importe lequel – le

cheval, espèce à forte charge symbolique –, ni n'importe comment – au corps à corps entre l'homme et l'animal.

La place que tient la monture dans les préoccupations du cavalier se traduit par tout un échafaudage d'usages et d'idées – en un mot : par une *culture équestre* – qui va bien au-delà de ce qui peut être considéré comme nécessaire et suffisant pour entretenir et utiliser correctement l'animal.

La singularité de l'équitation tient aussi à la position du cavalier : assis à califourchon sur une selle posée en arrière du garrot du cheval. Contrairement à une idée très répandue, cette position n'a rien de naturel ou de spontané. En effet, à partir de la domestication du cheval vers 3500 ans av. J.C., le cheval a d'abord été utilisé pour sa viande, puis attelé à partir de l'invention de la roue à rayons vers - 2000, puis régulièrement monté, mais seulement à partir de - 700, d'abord à cru, puis avec un tapis qui a été peu à peu matelassé, avant de devenir, au début de notre ère, une selle à arçon rigide, auquel ont pu être suspendus, vers 800 ap. J.C., des étriers, auxiliaires décisifs de l'équilibre du cavalier, ce qui signifie que durant près de deux millénaires, tous les cavaliers du monde ont monté à cru et sans pédales (Digard, 2004) : les cavaliers d'aujourd'hui apprécieront !

Exception notable à la monte à califourchon : l'équitation féminine en amazone, c'est-à-dire en jupe longue, les deux jambes du côté du montoir, grâce à une selle spéciale à « fourches », dans une posture pour le moins handicapante mais qui resta la seule permise aux femmes jusqu'en 1930, date à laquelle la loi française finit par leur autoriser le port du pantalon pour monter à cheval et à bicyclette (Pellier, 1897 ; Faucompret, 1990 ; Deslandres, 1990 ; Tourre-Malen, 2004). Aujourd'hui – autre singularité de l'équitation, et non des moindres –, les épreuves sont mixtes.

Il aura donc fallu deux millénaires pour que soient élaborés les instruments de la monte à califourchon, et un millénaire supplémentaire pour parvenir à des techniques familières aux cavaliers d'aujourd'hui comme le trot enlevé, qui fut emprunté par les Britanniques aux cavaliers de leur empire des Indes et ne fut adopté en France qu'à la fin du XIX^e siècle, ou la monte en suspension sur l'obstacle, qui fut inventée au début des années 1900 en Italie par le capitaine Caprilli et perfectionnée dans les années 1930 à Saumur par le colonel Danloux.

Les atouts

Les atouts de la position à califourchon tiennent aux contacts multiples qu'elle permet au cavalier d'avoir avec sa monture et aux actions (ou « aides ») qu'elle lui permet d'exercer sur elle : par les mains (sur la bouche du cheval par l'intermédiaire du mors et des rênes), par les jambes (par des pressions sur les flancs), par l'« assiette » (c'est-à-dire le poids et la position des fesses du cavalier sur le dos du cheval), par la voix et, en ultime recours, par la cravache, alors que dans le cas d'un cheval attelé, les seules aides possibles se limitent aux mains (*via* les guides), à la voix et au fouet. Réciproquement, cette proximité corporelle permet aussi au cavalier de « sentir » son cheval, d'être à son écoute, de percevoir ses réactions, son allant comme ses

appréhensions et ses réticences éventuelles, et d'agir en conséquence.

L'animal peut aussi, parfois, pallier les carences de son cavalier, c'est-à-dire prendre des « décisions » qui assureront la sécurité du couple, voire la performance dans le cadre d'une compétition. À l'inverse, le cheval peut décider de ne pas jouer le jeu de l'accord avec son cavalier et, plus ou moins systématiquement, d'aller à l'encontre de la volonté de ce dernier : cf. les déboires de Pierre Durand aux J.O. de Los Angeles en 1984 (suivis d'une magnifique revanche à Séoul en 1988) et ceux de Pénélope Leprévost à Tokyo en 2021. Bref, l'acceptation ou le refus du cheval de se plier aux sollicitations du cavalier sont une composante essentielle des sports équestres.

Les inconvénients

La position à califourchon ne va pas non plus sans inconvénients. Les « aides » qui viennent d'être énumérées n'ont rien d'automatique ou de mécanique. En effet, pas plus qu'il n'existe d'humains absolument identiques, il n'existe de chevaux absolument identiques. Une brillante illustration vient d'en être donnée par Bartabas (2020) dans son ouvrage *D'un cheval l'autre*, dont

les 45 chapitres correspondent aux 45 chevaux qui ont marqué sa carrière équestre et l'ont conduit au constat suivant (p. 207) : « Pour le comprendre [le cheval] et travailler avec lui, je dois être moi, ignorer le reste et penser avec les fesses ». D'où la pertinence de la notion de « couple » en équitation – notion que ne contestera certainement pas Pierre Durand, médaillé d'or en C.S.O. (concours de saut

d'obstacles) aux J.O. de Séoul en 1988 avec Jappeloup (1975-1991).

Or, dans le couple cavalier-cheval, le premier est largement tributaire du second, en premier lieu de ses aptitudes et de son désir de répondre aux sollicitations du cavalier, et donc, *in fine*, des conditions de son élevage au sens large, notamment de la sélection des reproducteurs effectuée en amont. Dans le travail équestre proprement dit, la nécessaire recherche par le cavalier de son intimité avec sa monture impose au premier de nombreuses contraintes.

En tous temps et en tous lieux, l'essentiel de toute culture équestre a été centré sur le rapport au cheval. À cet égard, l'ancienne culture privilégiait l'art d'*utiliser* au mieux l'animal. Le cheval devait son rang aux services qu'il rendait à l'homme (rapidité des déplacements, puissance de portage et de trait, efficacité guerrière) tout en lui procurant plaisir, pouvoir et prestige. Sous peine de perdre ou d'endommager sa monture, qui voulait aller loin devait, comme le recommande le dicton, veiller à la ménager. Jules Pellier (1900) recommandait même, pour « mériter le titre d'homme de cheval », de témoigner à ce dernier rien moins que du « respect ». Inséparable de la notion de respect du cheval est celle de « tact équestre », que le même auteur définissait ainsi (p. 348) : « Sentiment délicat et fin du cavalier dans l'emploi des aides ou moyens d'action sur le cheval [...]. Cette nécessité du tact pour se servir du cheval avec justesse prouve que l'équitation est avant tout un art ; car les règles scientifiques édictées parfois mathématiquement n'y donnent des résultats réellement sérieux qu'appliquées par des personnalités qui les approprient aux sujets et aux circonstances avec adresse, à propos et dans la mesure voulue. Toutes ces nuances constituent le tact, et, à un degré plus élevé, le talent ».

Pour d'autres auteurs, il s'agit d'un « sixième sens donné au cavalier, un “toucher” qui intervient dans tous les rapports avec le cheval » (Cassart & Moirant, 1979, p. 247). A propos de « toucher », tel instructeur aimait à répéter que le cavalier doué de tact est au cheval ce que l'archet est au violon...

Le tact est donc l'une des qualités distinctives de la figure traditionnelle de l'« homme de cheval ». Ce qualificatif, très positivement connoté – et auquel, notons-le, il n'existe pas d'équivalent féminin ! –, désigne non seulement « celui qui sait monter à cheval, mais aussi celui qui connaît les chevaux et dispose d'une grande expérience » (*ibid.*, p. 138). Il s'applique, précise encore un lexique de la fin du XIX^e siècle, « aux personnes qui s'occupent *exclusivement* du cheval, pour l'élever, le dresser, le conduire ou l'utiliser » (Pellier, *op cit.*, pp. 194-195, mes italiques). N'est donc pas « homme de cheval » qui veut : outre des valeurs « morales » (courage physique, ténacité, patience, respect du cheval), ce statut implique des compétences particulières et de la disponibilité de temps, que seules certaines positions sociales permettent de réunir. Du reste, les classifications modernes des pratiques sportives font justement figurer l'équitation parmi les « sports socialement “fermés”, à compétence ultra-spécifique, dans lesquels la longueur et la complexité, donc la nécessaire précocité des apprentissages, gros consommateurs de temps, sont les plus sûrs garants de leur réservation » (Pociello, 1983, p. 197).

Bref, toutes les dimensions qui viennent d'être évoquées sont étroitement liées à la nature humaine du cavalier ou de la cavalière. Il est donc à peine exagéré d'affirmer que l'équitation classique est un humanisme, qui grandit celles et ceux qui la pratiquent, et qui justifie pleinement sa place dans le programme olympique.

Une vulnérabilité inattendue et sous-estimée de l'équitation

Le tableau qui vient d'être décrit a été récemment bouleversé par différents phénomènes. Le premier d'entre eux est l'influence exercée par le « phénomène poney ». Largement et depuis longtemps pratiquée Outre-Manche, l'équitation sur poney s'est peu à peu installée en France à partir des années 70, entraînant dans l'univers équestre une double révolution, sociologique et culturelle.

La révolution sociologique d'abord. Elle comporte trois évolutions essentielles :

- 1) Une *massification* (terme plus exact que celui de « démocratisation » généralement employé),

c'est-à-dire l'irruption, dans le champ des activités équestres, de catégories sociales qui s'en trouvaient exclues auparavant. Cette massification a contribué à façonner un « nouveau cavalier » au profil sociologique et sportif caractérisé en premier lieu par l'appartenance de la majorité des pratiquants d'aujourd'hui aux classes moyennes (cadres, commerçants, professions libérales, etc.) de la population urbaine.

- 2) Une *juvénalisation*, prévisible s'agissant d'équitation sur poneys – juvénalisation accentuée en outre par un fort taux d'abandon à

partir d'un certain niveau d'apprentissage (Chevalier, 1990) : les moins de 18 ans représentent 58 % des licenciés, ce pourcentage passant à 67 % si l'on considère l'ensemble des moins de 25 ans.

- 3) Une *féminisation*, à commencer par celle des professionnel(le)s exerçant avec des enfants dans le cadre des poney-clubs (Tourre-Malen, 2006, et la conférence de Sylvine Pickel-Chevalier). Depuis 1973, tandis que le nombre des cavaliers augmentait de 42 %, celui des cavalières progressait de 120 %, de sorte qu'aujourd'hui plus de 70 % des licenciés sont des femmes ou des filles, ce taux dépassant 80 % dans la tranche d'âge des 14-18 ans ; dans les centres équestres, 53 % des personnels sont des femmes, 82 % dans les emplois d'encadrement et d'animation, 62 % chez les palefreniers, 50 % chez les enseignants d'équitation (UNIC, 1993). Cette féminisation a fortement marqué l'évolution des activités équestres : plus respectueuses du rapport maître-élève, plus attentives aux consignes, plus « scolaires » que les garçons, les filles paraissent mieux s'adapter qu'eux à « l'ambiance un peu studieuse des centres équestres » (Tourre-Malen, 2001, p. 34) ; en selle, les cavalières réussissent là où beaucoup de cavaliers échouent car elles sont moins tentées qu'eux d'entrer dans un rapport de force, perdu d'avance, avec leur monture ; elles font aussi preuve d'une persévérance qui fait souvent défaut aux cavaliers : « les garçons tombent, ne pleurent pas, mais ne reviennent pas ; les filles tombent, pleurent, mais reviennent », a constaté Catherine Tourre-Malen durant sa carrière d'enseignante d'équitation ; enfin et surtout, les femmes n'entretiennent pas, d'une manière générale, avec les chevaux les mêmes rapports que les hommes : tandis que ces derniers limitent volontiers leurs contacts avec l'animal au temps qu'ils passent sur son dos, les premières, à l'inverse, prennent plaisir à cette sorte de « maternage » qu'est le pansage minutieux et prolongé de la monture avant et après le travail, de sorte qu'il se trouve toujours dans les centres équestres nombre de jeunes filles pour accepter de s'occuper des chevaux des garçons en lieu et place de ceux-ci (les *grooms* chargés des soins aux chevaux des cavaliers de haut niveau sont d'ailleurs tous des femmes).

Le remplacement progressif de l'ancienne population de cavaliers par la nouvelle a entraîné la superposition dans le champ des activités équestres de deux cultures : la culture traditionnelle de

l'« homme de cheval » et celle, récente, des « nouveaux cavaliers », la superposition de ces deux strates sociales et culturelles conférant au monde du cheval ses contrastes et son aspect bariolé actuels, caractéristiques des situations de transition.

La nouvelle culture équestre se distingue de l'ancienne par trois caractéristiques principales :

- 1) C'est une culture *hédoniste*, c'est-à-dire orientée vers la recherche du plaisir plus que de l'effort sportif (seulement 10 % des licences ont un fléchage compétition).
- 2) C'est une culture *baroque*, en ce sens qu'elle se nourrit de pratiques équestres diversifiées, souvent exotiques, auxquelles elle emprunte des éléments disparates – horse-ball (inspiré du *pato* argentin), *pony-games*, équifun, ski-jöering, équitation « western », *doma vaquera* espagnole... –, ainsi que de la demande de chevaux plus rustiques et plus typés — barbes, espagnols, lusitaniens, quarter-horses, appaloosas, criollos... — qui attirent de plus en plus d'amateurs, déçus par le rebut des courses qui a longtemps constitué l'essentiel de la cavalerie des clubs ; ce renouvellement des pratiques a également entraîné un profond bouleversement institutionnel : tandis que croît le nombre des licenciés de la FFE (aujourd'hui près de 700 000) et que prolifèrent poney-clubs, établissements, gîtes et fermes équestres, des « cavaliers indépendants », dont le nombre est évalué à plus de 200 000, manifestent besoin d'autonomie et esprit d'indépendance en développant des « pratiques sauvages » comme la randonnée solitaire, avec des chevaux gardés à domicile, hors des structures existantes, fédérales notamment.
- 3) Surtout, la nouvelle culture équestre est une culture *sentimentale*, c'est-à-dire fondée, non plus seulement sur le respect, mais sur un *amour* du cheval en phase avec de nouvelles sensibilités ambiantes (Digard, 1995 et 1999, chap. III). Ces sensibilités se sont engouffrées d'autant plus facilement dans la culture équestre qu'elles y ont trouvé un « milieu favorable » (Leroi-Gourhan, 1945, p. 382), dû à des « notions voisines » (Guimelli, 1988) qui s'y trouvaient déjà. Il n'y a donc pas eu, à proprement parler, de rupture radicale entre l'ancienne culture équestre et la nouvelle. Néanmoins, l'accent est mis dorénavant, de plus en plus, sur la qualité des relations que le cavalier doit entretenir avec sa monture. Le cheval « n'est plus un instrument, mais un être vivant à part entière, doté d'une volonté et d'une âme qui lui sont propres. L'homme ne se

contente plus d'agir sur lui matériellement, ni de le voir, il le regarde et il l'écoute » (Lizet, 1975, p. 344). Le « nouveau cavalier » cherche en lui « un ami pour la vie », dit une affiche publicitaire vue au Salon d'agriculture de Paris en mars 1995 (publicité d'ailleurs mensongère puisqu'un cheval ne vit qu'une vingtaine d'années), un « compagnon de route », presque un « allié de classe » et/ou de genre, d'autant plus prisé que celui-ci restait, il n'y a pas si longtemps encore, l'apanage des classes et du sexe dominants.

Déjà présent dans la culture de l'« homme de cheval » – on ne parle jamais des pattes d'un cheval mais de ses jambes et de ses pieds, et encore moins de sa gueule mais de sa bouche, etc. –, l'anthropomorphisme atteint désormais des sommets : la littérature hippologique courante ne parle plus d'éthologie mais de « psychologie » du cheval. D'ailleurs, par un glissement prévisible, cette anthropomorphisation des représentations du cheval tend à se confondre avec la zoomorphisation des représentations du cavalier : évoquant l'image du centaure, un auteur d'une revue équestre à grand tirage, écrit que c'est « l'homme qui prolonge son cheval » (Bigo, 1986, p. 28).

Ainsi promu, le cheval devient l'objet de tous les soins, de toutes les attentions, de toutes les compassions. « Cassez-vous la gueule mais ne cassez pas les chevaux ! », répétait tel instructeur à ses élèves. De fait, alors que la médecine vétérinaire du cheval de sport est, depuis fort longtemps, une discipline à part entière, la médecine sportive humaine n'a commencé que très

récemment à se pencher sur la traumatologie spécifique du cavalier. Les conditions « inhumaines » (*sic*) de transport des chevaux de boucherie suscitent périodiquement de violentes campagnes de dénonciation. Et l'hippophagie soulève le cœur des « nouveaux cavaliers ». Conséquence de l'impossibilité d'envoyer (du moins ouvertement) à la boucherie les montures réformées, on voit se multiplier les « maisons de retraite » pour chevaux et les « refuges pour équidés martyrs ». L'idée de cimetières pour chevaux commence à faire surface. En attendant, la moindre « brutalité ou cruauté » provoque l'indignation vertueuse 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 trop dangereuse pour les chevaux (comme Mario Luraschi, sifflé par le public de Bercy à l'occasion du jumping de mars 1985). D'une façon générale, des critiques de plus en plus sévères sont systématiquement portées par certains mouvements protectionnistes et complaisamment relayées et amplifiées par une partie de la presse équestre, à l'encontre des pratiques comme la caudectomie, le marquage au fer (déjà interdit dans plusieurs pays de l'Union européenne), le « barrage » des chevaux d'obstacle, le surharnachement des trotteurs de course, le gonflement des épreuves d'endurance, le danger (pour les chevaux) des obstacles fixes sur les parcours de cross (des associations américaines ont même activement milité pour faire interdire l'épreuve de cross des J.O. d'Atlanta en 1996)...

Un péril mortel pour le cheval : sa canisation

Plusieurs indices concordants confirment qu'une autre composante est en passe de s'installer durablement dans ce système. Les premiers résultats d'enquêtes récentes dans des centres équestres, venant amplifier les résultats de sondages plus anciens, indiquent en effet qu'un nombre significatif de cavaliers de base se montrent, au fond, plus intéressés par la fréquentation des chevaux que par la pratique de l'équitation elle-même. En décembre 1982 déjà, une enquête de *Cheval Magazine* sur le thème « Pratiquez-vous l'équitation que vous désirez ? » menée auprès de « nouveaux cavaliers » donnait comme « motivation de départ » l'attrait pour l'animal (pour 90,3% des cavaliers), suivi de la recherche du contact avec la nature (pour 43,6 %), du besoin de détente (pour 39,2 %), de loisirs différents (pour 34,3 %), de satisfactions

esthétiques (pour 10,4%), de sociabilité (pour 6,6%). On observe par ailleurs qu'un nombre croissant d'amateurs – femmes pour la plupart, ce qui n'est sans doute pas un hasard – acquièrent des chevaux à seule fin de... *ne pas* les utiliser !

Une affiche vue dans le métro parisien en 2020 présentait l'équitation comme une injustifiable « domination » du cheval et appelait à son abandon – mot d'ordre qui semble avoir été entendu par la mairie de Paris puisque celle-ci a décidé en août 2023 d'interdire à partir de 2025 les promenades à poney dans les parcs et jardins de la capitale au nom du « bien-être animal ».

Ces faits sont l'illustration de la position intermédiaire que l'espèce chevaline tend de plus en plus à occuper, dans le système domesticatoire

occidental contemporain, entre le groupe des animaux utilitaires ou de rente, dont elle ne fait déjà presque plus partie (races de trait lourdes exceptées, mais en danger d'extinction), et celui des animaux de compagnie, qu'elle tend à rejoindre (Digard, 2004, chap. III). Européens (Milliet & Digard, 1989) et Américains (Berger, 1989) placent d'ores et déjà le cheval en troisième position, juste derrière le chien et le chat, dans l'ordre de leurs faveurs. À l'occasion de la préparation de la loi française du 6 janvier 1999 relative à la protection des animaux, la revue *Cheval Magazine* (n°299, pp. 55-57, et n° « spécial 25 ans », p. 55) a d'ailleurs réclamé explicitement que le cheval soit, au même titre que le chat et le chien, légalement reconnu comme « animal de compagnie ».

D'autres pratiques, pour minoritaires qu'elles soient, n'en apparaissent pas moins révélatrices de la même tendance. On connaît l'existence des falabellas et autres « *horse-toys* » de 60 cm au garrot. Importés d'outre-Atlantique, ils restent peu nombreux en France mais connaissent un succès grandissant, peut-être en proportion de leur prix qui a été multiplié par quatre ou cinq en moins de dix ans. Ceux présentés en 2003 au Salon de l'agriculture de Paris étaient vendus entre 1 800 et 3 000 € pièce et explicitement affichés comme « chevaux de compagnie », au grand dam des éleveurs de traits lourds des stands voisins qui militaient, eux, pour que le cheval conserve son statut agricole. Déjà, pour les « chevaux d'appartement », une société australienne a mis sur le marché en 1999 des « couches pour chevaux ». Et l'on a déjà pu voir, au bois de Vincennes, des Falabellas être promenés, non point en licol et longe comme il sied pour les équidés, mais en collier et laisse !

Cette nouvelle relation au cheval a été illustrée et confortée dans les années 1990 et 2000 par la vogue des « chuchoteurs » (*whisperers*) américains, « nouveaux maîtres » de l'« éducation » des chevaux par des méthodes « éthologiques » et « naturelles » soi-disant issues de la culture équestre des Indiens d'Amérique du Nord (Pilley-Mirande, 1997). Son succès s'explique par une habile association de plusieurs ingrédients au goût du jour. En premier lieu, l'étiquette d'« éthologie », au demeurant totalement abusive : ou bien toutes les équitations sont nécessairement « éthologiques » (au sens strict), ou bien celle-là ne l'est pas plus que les autres ! De cette première illusion, on glisse tout naturellement, en second lieu, vers la supercherie qui consiste à faire croire au chaland, par une subtile mise en scène de la non-violence, que les méthodes des « nouveaux

maîtres » – méthodes prétendues « naturelles », inspirées d'un pseudo-idéal amérindien d'harmonie entre l'Homme et ses « frères animaux » – seraient fondées sur l'« absence de domination » du cheval ou sur sa « persuasion » afin de l'amener à consentir à sa propre domination. Le tout se traduit, enfin, par une flagrante sous-utilisation du cheval, la plupart des « prouesses » des « chuchoteurs » consistant en manipulations de l'animal à pied – manipulations qui s'apparentent davantage aux concours d'« *agility* » canins qu'aux sports équestres et qui sont bien représentatives du processus sournois de *canisation* dont le cheval est actuellement l'objet.

Il n'est donc pas exagéré de dire que l'activité équestre se trouve à un nouveau tournant de son histoire. Car, pour sympathiques et bien intentionnées qu'elles soient, ces attitudes nouvelles, manifestations du processus de « civilisation des mœurs » étudié par Norbert Elias (1939), dissimulent un péril mortel pour l'avenir de l'espèce chevaline. En effet, le surinvestissement affectif et le protectionnisme dont le cheval est actuellement l'objet vont de pair – et ce fait est fondamental – avec une idéologie de *non-utilisation* de l'animal qui est, on l'a vu, l'un des aspects constitutifs du phénomène « animal de compagnie ».

Que le statut du cheval de selle tende vers celui de l'animal de compagnie, c'est indéniable ; qu'il y parvienne un jour, voilà qui est plus douteux, ne serait-ce qu'à cause de sa taille (Falabella excepté), du volume de sa nourriture et de son incapacité à contrôler ses sphincters. Or, en matière d'espèces et de races animales domestiques, il ne saurait y avoir conservation sans valorisation. Plus précisément, pour le domaine qui nous intéresse ici, tout animal qui, n'étant plus utilisé et ayant par conséquent quitté le groupe des animaux de rente, sans pour autant réussir à se faire admettre dans celui des animaux de compagnie, est condamné à ne plus représenter qu'une survivance (comme les mustangs aux États-Unis) ou qu'une nuisance (comme les *brumbies* en Australie) – deux statuts inégaux en prestige mais également éphémères. Autrement dit, si la zoolâtrie et l'animalitarisme contemporains continuent de gagner du terrain, la survie de l'espèce chevaline – qui, il faut s'en souvenir, ne subsiste plus nulle part à l'état sauvage vrai – est condamnée à plus ou moins long terme.

À ceux qui jugeraient une telle perspective exagérément alarmiste, on se contentera de rappeler, entre autres incidences des sensibilités « animalitaires » (selon le mot d'Ernest

Hemingway, 1932) et *a fortiori* animalistes sur le recul du cheval, que les races de gros trait sont d'ores et déjà menacées d'extinction par la lame de fond anti-hippophagique, malgré les efforts accomplis pour leur trouver des débouchés de substitution. En effet, à l'inverse de ce qui se passe pour les chevaux de selle, dont les protecteurs plaident pour moins d'utilisation, la sauvegarde des chevaux de trait passe par leur réutilisation, soit par la reprise d'activités traditionnelles comme le débardage du bois d'exploitation en forêt ou la voirie urbaine, soit par la recherche de nouvelles activités qui mêlent, dans des proportions variables, jeu, spectacle, tourisme et folklore : on pense notamment ici aux concours de traction qui font fureur aux États-Unis et au Japon, aux « courses » comme la Route du Poisson entre Boulogne-sur-Mer et Paris, suivant l'itinéraire de l'ancien chasseur-marée, et aux divers championnats d'attelage ou concours d'élevage qui accompagnent certaines foires (Lizet, 1996). Aussi grandes soient la passion et l'énergie que les nouveaux acteurs du secteur du trait investissent dans ces réutilisations, celles-ci demeurent néanmoins limitées et marginales, et il n'est pas certain qu'elles suffiront pour assurer la survie des races de trait. Si bien que, pour le cheval de selle, la conclusion reste celle-ci : ou bien le cheval réussit à retrouver son statut d'animal de travail, et il est sauvé ; ou bien il continue de glisser sur la pente de l'animal de compagnie, et c'en est fini de lui, d'ici à quelques décennies.

En attendant que l'issue se précise, on peut observer, dans le monde du cheval, des fractures et des contradictions caractéristiques des situations de crise. Il y a d'abord le fossé de plus en plus profond entre, d'une part, les milieux professionnels du cheval, encore imprégnés de l'ancienne culture élitiste et utilitariste de l'« homme de cheval », et, d'autre part, le public et les nouveaux usagers du cheval, porteurs des aspirations hédonistes et des

sensibilités animalières nouvelles. L'inadaptation de l'élevage équin européen au marché du cheval de loisir, la crise de la filière hippophagique et la régression des effectifs des races de trait, la stagnation des enjeux aux courses et la baisse de la fréquentation des hippodromes, la disparition des sports équestres de la télévision, les critiques de plus en plus vives portées contre certains usages des chevaux, sont autant de manifestations de ce décalage. Il y a ensuite l'éclatement (pour ne pas dire la division) des milieux équestres eux-mêmes. Certes, l'individualisme et le narcissisme des cavaliers, la prolifération des chapelles équestres et des organismes professionnels, les cloisonnements entre mondes du trait et de la selle, des sports équestres et des courses, du trot et du galop, etc., ne datent pas d'hier. Mais il faudrait être aveugle pour ne pas voir que d'autres difficultés sont apparues. En équitation, la prolifération des centres équestres, conséquence du succès du cheval, engendre un risque de saturation du marché et de baisse de la rentabilité. Face à cette situation, les professionnels sont partagés quant aux « produits » à proposer : sport ou loisir ? enseignement ou animation ? spécialisation ou diversification ? Dans ce contexte, les enseignants d'équitation sont déchirés entre, d'un côté, leur formation et leurs aspirations initiales, équestres et sportives, et, d'un autre côté, l'exercice quotidien de leur métier, de plus en plus tiré vers l'animation équiphile. Parallèlement, des tensions de plus en plus vives se manifestent entre les techniciens de l'instrumentalisation du cheval-athlète d'une part, et les adeptes, conscients ou inconscients, de la « canisation » des équidés d'autre part. Pour feutrées ou absconses qu'elles puissent apparaître vues de l'extérieur, les controverses qui agitent aujourd'hui les milieux équestres n'en sont pas moins, comme par le passé, de véritables batailles rangées symboliques, mise en scène inconsciente d'enjeux et d'antagonismes sociaux et culturels profonds.

Revenons, pour conclure, aux Jeux Olympiques

L'équitation tient sa singularité de l'utilisation qu'elle fait d'un animal, pas n'importe lequel : le cheval ; et pas n'importe comment : au corps à corps avec lui. Cette singularité lui vaut des atouts : une intimité avec l'animal, mais aussi des inconvénients : la nécessité d'un « tact » qui n'est pas à la portée de tous les cavaliers. Cette singularité expose aussi l'équitation et la culture équestre à la contamination par les sensibilités animalitaires et les excès animalistes, conduisant à l'émergence progressive d'un nouveau statut du cheval. Or ce nouveau statut, en apparence favorable, peut à terme se révéler désastreux dans

la mesure où il procède d'une idéologie de *non-utilisation* de l'animal.

Comme la langue d'Ésope, l'amour du cheval contient donc à la fois le meilleur et le pire. Sans aucun doute, c'est lui qui a été, en France, le principal moteur du spectaculaire essor des sports et des loisirs équestres depuis 1970 ainsi, par voie de conséquence, que du maintien de l'élevage équin. Mais, sous la poussée des mouvements animalitaire et surtout animaliste, cet engouement peut aussi, si l'on n'y prend pas garde, conduire à l'évolution inverse. Alors que la plupart des

disciplines sportives ont progressé du jeu au sport, certaines équitations paraissent, à bien des égards, effectuer le trajet en sens inverse. Que resterait-il des chevaux si, après avoir disparu des rues et des routes, des champs de bataille et des champs tout court, ils étaient aussi éliminés des manèges, des terrains de concours et des hippodromes ? Le Falabella, « *horse-toy* » de 60 cm au garrot ? Le « cheval de compagnie », idéal bardotien du dada-à-sa-mémère ? Décidément, on ne se méfie jamais assez de l'amour !

Quant aux J.O., ils ont fait, à plusieurs égards, figure de test pour l'équitation. On se souvient des problèmes qu'avait soulevés le C.O. du Pentathlon aux J.O. de Tokyo en 2021 : Saint Boy, le cheval de l'Allemande Annika Schleu, avait enchaîné les désobéissances, provoquant la détresse de sa

cavalière et la colère de son entraîneuse Kim Raisner, qui avait asséné un violent coup de poing à l'animal. Face à la polémique déclenchée par ces incidents, la F.E.I. (Fédération Équestre Internationale) avait sagement soutenu la décision de retirer le C.O. du Pentathlon et de le remplacer par la course d'obstacles (parcours chronométré de 10 obstacles sur une longueur de 350 à 400 mètres). Mais selon les dernières informations, les trois disciplines équestres (dressage, saut d'obstacles et concours complet) seraient maintenues au programme des J.O. suivants, à Los Angeles en 2028. Bref, il est clair que les J.O. perdraient beaucoup à la disparition des sports équestres, de même que l'équitation à son élimination des J.O. Le danger semble écarté, mais la vigilance reste de mise, dans l'intérêt de l'équitation comme dans celui des J.O.

Références

- Bartabas (2020) *D'un cheval l'autre*. Paris, Gallimard.
- Berger J. (1989) The horse: Noble steed or wild menace? In : R.J. Hoage (ed.), *Perceptions of animals in American culture*, Washington D.C., Smithsonian Institution Press, 101-112.
- Bigo S. (1986) Le cheval, mythe ou réalité ? *Cheval Magazine* 186, 26-28.
- Cassart C., Moirant R. (1979) *Dictionnaire du cheval et du cavalier*. Paris, Maloine.
- Chevalier V. (1990) Les pratiquants de l'équitation : une population et ses mouvements. *Population* 45, 661-666.
- Deslandres Y. (1990) Les modes vestimentaires dans la société occidentale. In : J. Poirier (ed.), *Histoire des mœurs : I. Les coordonnées de l'homme et la culture matérielle*. Paris, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, 1032-1073.
- Digard J.P. (1995) Cheval, mon amour. Sports équestres et sensibilités "animalitaires" en France. *Terrain* 25, 49-60.
- Digard J.P. (2004) *Une histoire du cheval. Art, techniques, société*. Arles, Actes Sud.
- Elias N. (1939) *La civilisation des mœurs* ; trad. fr. Paris, Calmann-Lévy (1973).
- Faucompret É. de (1990) *La selle et le costume de l'amazone à travers les âges*. Lausanne, Favre (« Caracole »).
- Guimelli C. (1988) Aggression idéologique, pratiques nouvelles et transformation progressive d'une représentation sociale : la représentation de la chasse et de la nature chez des chasseurs languedociens. Thèse de doctorat en psychologie, Université d'Aix-Marseille I.
- Hemingway E. (1932) *Mort dans l'après-midi*. Paris, Gallimard, Folio (1987).
- Leroi-Gourhan A. (1945) *Milieu et technique*. Paris, Albin Michel.
- Lizet. B. (1975) La relation homme-cheval. In : *L'Homme et l'animal*, Paris, Institut International d'Ethnoscience, 341-349.
- Lizet. B. (1996) *Champ de blé, champ de course. Nouveaux usages du cheval de trait en Europe*. Paris, Jean-Michel Place.
- Milliet J., Digard J.P. (1989) Une enquête sur les nouvelles sensibilités à l'égard des animaux domestiques. *Anthropozoologica* 10, 31-47.
- Pellier J. (1897) *La selle et le costume de l'amazone*. Paris ; rééd. : Paris, J.M. Place (1987).
- Pellier J. (1900) *Le langage équestre*. Réédition : Paris, J.M. Place (1993).
- Pilley-Mirande N. (1997) *Le secret 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 (ed.) *Sports et société. Approche socio-culturelle des pratiques*, Paris, Vigot, p. 197.
- Tourre-Malen C. (2001) Comment l'équitation vient aux femmes. *Internationale de l'Imaginaire* 14, 17-42.
- Tourre-Malen C. (2004) Des Amazones aux amazones. Équitation et statut féminin. *Techniques & Culture*, 43-44, 143-157.
- Tourre-Malen C. (2006) *Femmes à cheval. La féminisation des sports et des loisirs équestres : une avancée ?* Paris, Belin.
- UNIC (1993) *Annuaire ÉCUS. Tableau économique, statistique et graphique du cheval en France. Données 1992*. Paris, Union Nationale Interprofessionnelle du Cheval.

Cochons de soue et de sous-bois : quelques indices archéologiques et textuels liés aux systèmes d'élevage porcin en France

Colin DUVAL

Éveha, Études et valorisations archéologiques
Université Bourgogne Europe, UMR CNRS-UBE 6298 ARTEHIS
84 rue Jean-Baptiste Colbert, 10600 La Chapelle-Saint-Luc
colin.duval@eveha.fr

Résumé : D'un point de vue archéologique, les espaces de pacage et les logis animaux sont de perception délicate. L'exercice est d'autant plus complexe pour les porcs, qui peuvent évoluer dans des milieux variés et souvent ouverts : en porcherie, en semi-liberté, dans les bois, dans les villes, en troupeaux autonomes ou sous la supervision d'un porcher. Ce court essai tente, par le croisement des données archéologiques, archéozoologiques et textuelles (sources antiques, agronomes modernes et historiens), de reconstituer les systèmes d'élevage des porcs de France, entre la Protohistoire et la période moderne.

Mots-clés : porc ; élevage ; porcherie ; archéologie ; Gaule ; Moyen Âge ; période moderne.

Pigs in the shack and undergrowth: some archaeological and textual evidence linked to pig farming systems in France. Abstract: From an archaeological point of view, grazing areas and animal housing are delicate to perceive. The exercise is all the more complex for pigs, which can evolve in varied and often open environments: in pigsty, in semi-freedom, in woods, in cities, in autonomous herds or under the supervision of a pigherd. This short essay attempts, by crossing archaeological, archaeozoological and textual data (ancient sources, modern agronomists and historians), to reconstruct the pig breeding systems of France, between Protohistory and the modern period.

Keywords: pig; livestock farming; pigsty; archaeology; Gaul; Middle Ages; modern period.

Introduction

Les structures d'élevage, les espaces de stabulation et la liberté laissée aux troupeaux conditionnent pour beaucoup le format ou le rendement des bêtes, de même que la saveur de leurs chairs. La protection offerte face aux parasites, au climat (notamment pendant les mois d'hiver) et aux prédateurs, mais également le contrôle des reproductions et des naissances, par la divagation limitée et la séparation des individus, ont un impact fort sur la physiologie, la santé, les performances, la taille et le comportement des animaux. Le contrôle de leur alimentation et de leur capacité à se mouvoir implique, en outre, un développement musculaire différentiel et une variation sensible de la texture, du caractère et du goût de la viande

produite. À l'heure actuelle, la conception des systèmes d'élevage, dans une perspective agricole, commerciale, écologique, éthique ou identitaire, représente donc un enjeu de première importance. Pour ces mêmes raisons, les pratiques de nourrissage et le soin apporté au bétail devaient constituer des préoccupations centrales au sein des communautés d'éleveurs passées, et fournir matière à digestion et discussion aux consommateurs, de la Protohistoire à la période contemporaine. Les cochons, de par leur grande plasticité et le rôle essentiellement alimentaire assumé, occupent naturellement le cœur d'une telle problématique.

Mais où divague le porc gaulois ?

La Gaule est une terre fertile. Strabon assure, par exemple, que « La Celtique tout entière [...] produit du blé en abondance, du millet et des glands, et que toutes les espèces de bétail d'élevage y prospèrent [...] des porcs et des moutons surtout. » (*Géographie*. Livre IV.1.2). Toutefois,

les cochons entretenus, au cours du Hallstatt et de La Tène, y sont petits et graciles (Ménial, 2014). Leur morphologie n'est pas sans évoquer les individus coureurs issus des élevages extensifs actuels des plateaux de Sardaigne et des *dehesa* espagnoles (Figure 1) (Albarella *et al.*, 2011 ;

Hadjimoukis, 2012). Un tel format pourrait en effet traduire la divagation des troupeaux gaulois, comme le suggère d'ailleurs Strabon : « leurs porcs, même la nuit, sont en liberté ; par la taille comme la vigueur et la rapidité, ils sont exceptionnels [...] ! » (*Géographie*. Livre IV.4.3). Il précise, en outre, que ces bêtes sont si farouches et agressives que même un loup courrait de grands risques à s'en approcher. Il semble que les éleveurs de la péninsule italique aient privilégié, de même,

des formes porcines compactes, mobiles et hirsutes, mieux adaptées aux pâturages forestiers, aux déplacements (notamment vers les marchés de Rome) et plus résistantes aux intempéries (MacKinnon, 2001). Varron précise en ce sens, à propos des cochons : « Voici pourquoi on les rassemble à son de trompe : c'est pour que, dispersés dans une région boisée, ils ne risquent pas de se perdre. » (*Économie rurale*. Livre II.4.20).



Figure 1. Cochons espagnols élevés en semi-liberté. Photo libre de droits.

Il est néanmoins certains animaux de stature supérieure, qui pourraient évoquer des modèles d'élevage complémentaires : des individus engraisés et des groupes restreints, gardés au piquet à proximité des habitations ou maintenus dans des box (MacKinnon, 2001). De même, la croissance générale des suidés, au cours des deux derniers siècles de La Tène et durant le Haut-Empire, suggère un plus grand soin porté notamment à la protection des bêtes et un contrôle plus strict de leurs déplacements (Duval *et al.*, 2016). Les agronomes latins préconisent d'ailleurs, pour le bien des femelles gestantes, des petits et pour leur développement futur, de ménager des abris, en particulier dans les régions tempérées. Palladius de préciser, par exemple : « Il ne faut pas enfermer les truies toutes ensemble, comme on le fait pour les autres bêtes, mais [...] sous un appentis [en] loges individuelles, permettant à chaque mère de protéger elle-même du froid le groupe de ses nourrissons. Ces loges doivent être dépourvues de toit, afin que le gardien puisse sans être gêné vérifier le nombre des petits et porter fréquemment secours, en les retirant de dessous leur mère, à ceux qui sont écrasés par elle. » (*Traité d'agriculture*. Livre III.26.4). Les propos de Varron renseignent quant à eux sur la diversité des pratiques, et notamment sur le déploiement de structures temporaires et mobiles employées pour les troupeaux les plus libres : « Il faut que chaque truie ait sa loge pour allaiter ses propres petits [...] » ; *Ethnozootechnie* n°116 – 2025

« Ces observations concernent surtout les troupeaux cantonnés à la ferme. Au contraire, pour les bêtes qui paissent dans les pacages et sont loin des habitations, on emporte avec soi des claies ou des filets pour faire des enclos dans les lieux déserts [...] » (*Économie rurale*. Livre II.4.13 et 2.8).

Pour ce qui est des infrastructures pérennes, certains auteurs antiques prodiguent force détails pratiques et techniques pour la confection et l'entretien de bâtiments adaptés : « Il faut leur faire une loge haute d'environ trois pieds et un peu plus large, juste assez élevée au-dessus de la terre pour qu'elle [la truie] n'avorte pas en voulant sauter à l'extérieur pendant qu'elle est pleine. La hauteur doit être telle que le porcher puisse facilement regarder si un goret n'est pas écrasé par sa mère et puisse facilement nettoyer la couche. Dans les loges, il faut qu'il y ait une porte et, en-dessous, un seuil haut d'un pied et d'une palme, pour que les goretts, quand leur mère sort de la loge, ne puissent sauter par-dessus. Toutes les fois que le porcher nettoie les loges, il doit y mettre du sable ou il doit mettre dans chaque loge toute autre matière propre à absorber l'humidité [...] » (Varron. *Économie rurale*. Livre II.4.14-15.). Toutefois, en Gaule, il n'est pas de vestiges archéologiques qui puissent renvoyer, de manière certaine, aux espaces de vie des cochons. Et pour cause, les structures de parcage (enclos, haies ou porcheries) et les zones de pâture, plus encore quand elles ne produisent pas

de traces matérielles explicites (mares, contours forestiers, clôtures de bois, fourrage, fumier), sont quasiment indétectables à la fouille. Si certains aménagements légers, au cours de La Tène et de la période romaine, semblent destinés à contenir le bétail (Dietrich, 2007 ; Boulanger, 2012), il n'existe aucune preuve, bien au contraire, que le porc soit concerné. Seules les mentions hésitantes des porcheries du Pas de l'Échelle (Millet et Bintz, 2011) et de la *villa* de Chiragan (Jospin, 2011) peuvent être signalées. L'Italie livre, en revanche,

un exemple incomparable de porcherie, mis au jour sur le site de Settefinestre (Carandini, 1985). Le bâtiment se compose de 27 loges réparties autour d'une cour quadrangulaire (Figure 2). Les dimensions et les caractéristiques de chacune des cellules semblent correspondre aux recommandations de Varron (cf. *supra*) ou de Columelle (*De l'agriculture*. Livre VII.9.10). La structure aurait été conçue pour l'élevage intensif de 250 à 500 têtes.

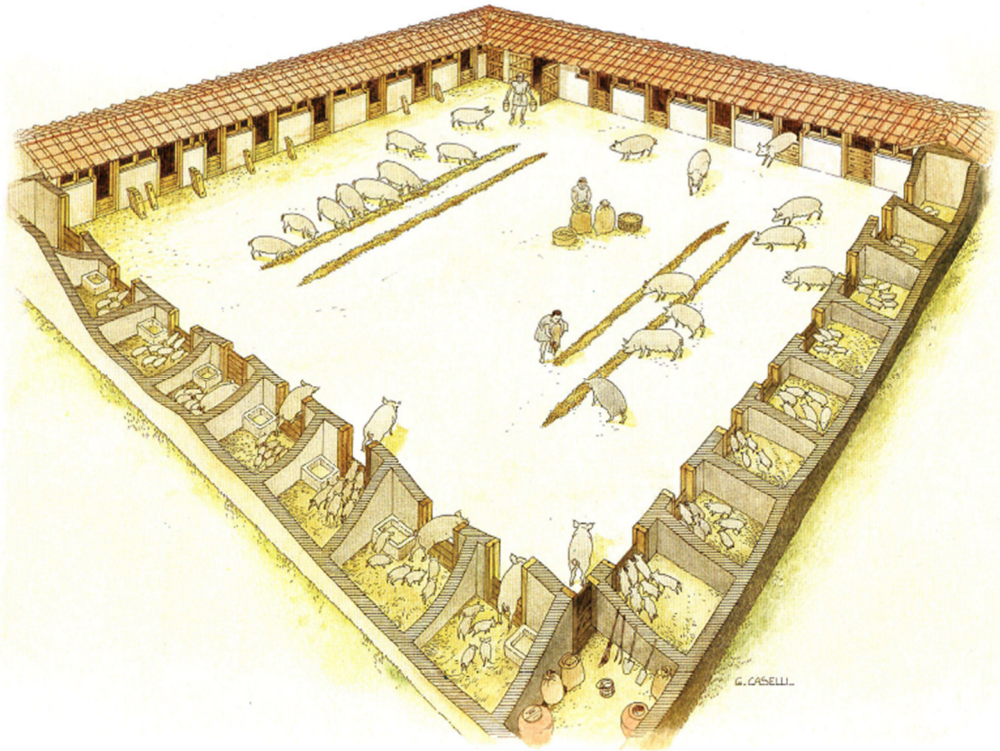


Figure 2. Reconstitution de la porcherie de Settefinestre (Carandini, 1985).

De manière plus indirecte, l'archéozoologie et la biogéochimie peuvent offrir de menus indices quant aux modèles d'élevage suivis en Gaule, entre la Protohistoire et la période romaine. Les analyses isotopiques réalisées sur les restes de cochon du village laténien de Levroux suggèrent par exemple la consommation saisonnière de fruits forestiers comme les glands ou les faines, et donc un élevage partiel en forêt (Frémondeau *et al.*, 2015). De même, l'usure précoce et intense des incisives et des molaires porcines, comme au sein des occupations antiques de Marseille « La Bourse » (Jourdan, 1976) ou de Bourges « Chemin de Vouzay » (Duval, en préparation), pourrait traduire une certaine liberté laissée aux bêtes, qui devaient alors fouger pour se nourrir. Les particules minérales exogènes, lors du processus de mastication, semblent en effet avoir un impact notable sur la structure dentaire des animaux élevés

de manière extensive (Louail *et al.*, 2022). La découverte de fœtus de porcelets au sein des assemblages fauniques issus des occupations gauloises et antiques pourrait également exprimer la présence récurrente des suidés (notamment des femelles gravides) à proximité des zones habitées.

Si les procédés d'élevage employés à la période gauloise restent d'appréhension malaisée, une chose semble certaine cependant : les productions porcines de Gaule septentrionale possédaient une solide réputation. Et Varron d'en témoigner : « La charcuterie des Gaules a toujours été renommée pour l'excellence et la qualité de ses produits. L'exportation considérable de jambons, de saucissons et autres confections de ce genre, qui se fait annuellement de ce pays à Rome, témoigne de leur supériorité. » (*Économie rurale*. Livre II.4.11).

Ainsi vont le porcher médiéval et ses ouailles

En ce qui concerne le Moyen Âge, les textes font mention de divers espaces. Ils citent aussi bien les *avergaria* (des champs enclos répertoriés dans certains polyptyques) que les vaines, les vives pâtures et les abris réservés aux bêtes, signe de la variété et de l'alternance des pratiques. Les maisons mixtes, accueillant hommes et animaux, existaient comme aux périodes précédentes. Elles jalonnent les écrits et apparaissent parfois sur les chantiers de fouille, comme sur le site de Laucheim, grâce à des analyses de phosphates menées dans des bâtiments à deux nefs (cf. Ferdière *et al.*, 2006, p. 159), ou sur celui de Roissy-en-France (Dufour, 2012). Perrine Mane (2006) traite, quant à elle, de l'existence de sous couvertes où les bêtes sont nourries et parquées durant l'hiver. Des clôtures sont dressées – dont il est fait mention dans les lois barbares par exemple – pour parquer les animaux ou préserver les cultures des assauts gourmands du bétail : « Certaines lois précisent que les clôtures doivent être bien construites, surtout pour éviter que les bêtes ne s'y blessent [...]. » (*ibid.*, p. 162). De tels aménagements ont été détectés sur certains sites français, comme à Vieuxville-Beaurade, Saleux et Montours, où des chemins bordés de barrières de bois suggèrent le passage des bêtes de la ferme au champ.

La glandée – et plus largement le pacage en sous-bois – est de loin la pratique la plus emblématique du Moyen Âge (Figure 3). Spécifique au cochon, elle montre l'importance de la vaine pâture à cette période, mais également la place prépondérante des couverts forestiers pour l'entretien de ces animaux. Cette méthode semble si courante que « l'usage s'est répandu d'évaluer les bois non plus en termes abstraits de superficie, mais sur la base du nombre de porcs que les glands, les faines et les autres fruits permettaient d'engraisser en forêt – *silva ad saginandum porcos* ; un hectare de futaie de chêne pouvait nourrir un porc. Comme en Espagne aujourd'hui, il existait même des vergers de chênes, des hauts bois destinés à la pâture des porcs, comme cette *silva noviter nutrita* mentionnée dans le polyptyque de Saint-Remi de Reims, dans la première moitié du IX^e siècle. » (Devroey, 2003, p. 87). Une partie de l'année, des porchers communaux s'occupent des bêtes des propriétaires locaux, protégeant ainsi les cultures, libérant les agglomérations de la présence des cochons et déchargeant les habitants du souci de leur garde. Dans diverses localités du Comtat, des milliers de porcs parcourent alors les plateaux du Vaucluse et d'Albion, au cœur des forêts de chênes (Stouff, 1996, p. 87).



Figure 3. Troupeau de porcs mené à la glandée. *Les Très Riches Heures du Duc de Berry* (XV^e siècle).

Par la suite, les étendues dévolues au cochon tendent à se réduire. Les animaux doivent être plus étroitement surveillés (« les porcs doivent estre en tout temps gardez... » : extrait des anciennes Coutumes de Bourgogne ; Mane, 2006, p. 337) et le panage fait l'objet de droits soigneusement contrôlés. L'emprise des cultures semble croître sous la pression démographique, au détriment des forêts, cantonnant l'animal dans de plus petits espaces. C'est d'ailleurs l'hypothèse qu'avancent Benoît Clavel et Sébastien Sicard (2007) pour expliquer les variations du facteur stress chez les cochons du site de Boves entre le Xe et le XVIe siècle (stress observé grâce aux lignes d'hypoplasie qui creusent les molaires des porcs). Perrine Mane (2006, p. 341) estime en ce sens qu'à partir du XIIIe siècle, les cochons sont beaucoup plus nourris à la ferme, sans que cette pratique devienne exclusive. En somme, quelle que soit la période, il semble que la divagation des animaux et leur enfermement aient été pratiqués dans une perspective complémentaire, selon les besoins et les impératifs, comme peut l'exprimer le propos suivant : « le système de la vaine pâture, attesté pour le Moyen Âge central, où les bêtes broutaient sur les terres en friches, permettait à peu de frais d'amender les champs. Mais pour [accumuler de grandes quantités de] fumier, il faut recourir au travail humain et à la stabulation des animaux [...]. » (Ferdrière *et al.*, 2006, p. 168).

On note aussi – phénomène plus particulièrement lisible à partir du Moyen Âge, mais vraisemblablement bien antérieur – que le cochon est un animal qui pouvait évoluer en milieu urbain.

Les troupeaux en transit pouvaient y déambuler. Les animaux isolés y jouaient souvent le rôle d'éboueur, vagabondant et glanant leur nourriture, avec un zèle parfois coupable. Au début du XIIIe siècle, Philippe Auguste se vit ainsi contraint d'emmurer le cimetière des Innocents à Paris pour empêcher les porcs d'aller y déterrer les cadavres. De nombreux procès témoignent en outre des incidents fréquents, abus, querelles et accidents de personnes provoqués par les impudents suidés, coûtant même la vie, en 1131, au prince Philippe, renversé de cheval par un cochon. Parfois conduits au tribunal, ces animaux font progressivement l'objet d'interdictions : « nul ne doit si hardy d'avoir, tenir, nourrir ne soustenir, dedans les murs de la ville de Paris, aucuns pourceaux. Et qui sera trouvé faisant le contraire il payera X sols d'amende, et seront les pourceaux tuez par les sergens ou autres qui les trouveront dedans ladite ville » (cité dans Méniel et Arbogast, 1989). Diverses mesures répressives sont également prises contre les porcs qui vaquent dans les cités de Provence, aux XIVe et XVe siècles (Stouff, 1986, p. 443 et 1996, p. 86). Bien loin des bois de chênes, les arrière-cours, les places et les rues sont ainsi investies par les porcs et les volailles au Moyen Âge. Elles adoptent même, parfois, un toponyme de circonstance, comme à Saint-Renan par exemple, où on pouvait arpenter la rue « des porcelets » (Leguay, 1999, cité dans Cotté, 2008, p. 450). Les données semblent montrer qu'avant la période moderne, peut-être du fait de son caractère particulièrement destructeur, les éleveurs aient tenu le cochon hors des bâtiments, pour lui octroyer une certaine liberté de mouvement.

La maison de brique : dernier refuge du petit cochon moderne ?

La protection des animaux est une préoccupation persistante, qui occupe toujours les pensées des agriculteurs et des agronomes, à la fin du Moyen Âge et durant la période moderne : « Après l'élection de la race des pourceaux, est très-requis penser à leur logis, pour le disposer ainsi qu'il appartient. Car comme l'on ne peut espérer bon vin, quoi-que de bonne matière, le séjournant dans mauvais tonneaux, ainsi c'est se décevoir, que de cuider profitablement nourrir des pourceaux, sans les loger selon leur naturel. » (Olivier de Serres. *Des pourceaux et Truies*). Néanmoins, il est à croire, entre les XVe et XVIIIe siècles, que le bétail était plongé dans une grande misère physiologique (Moriceau, 2005). Son alimentation n'est ni abondante ni diversifiée, la litière manque, faute de pailles, et les logements sont insalubres. Souvent donc, les animaux dormaient à même le sol dans des espaces que les éleveurs ne nettoyaient pas de

tout l'hiver. Certaines sources anciennes se montrent particulièrement éloquentes à ce sujet : « Dans ses Observations sur l'Agriculture du département de l'Ardèche, Caffarelli dénonce toujours, en l'an IX, ces « cloaques fétides où l'on n'étend jamais de litière », où on laisse les animaux affamés et couverts d'une ordure que l'on estime gage de bonne santé. » (*ibid.*, p. 102). Mais ce constat alarmiste n'empêche pas l'historien de qualifier les XVIe et XVIIe siècles, dans les campagnes céréalières du Bassin parisien notamment, de « belle époque du porc » ; un élevage favorisé par une pratique assidue de la transhumance forestière, sous la surveillance des gardes communaux, mais qui déclinera sous Colbert, avec la limitation des droits de dépaissance (Moriceau, 1993). En tout état de cause, les cochons étaient rentrés à la mauvaise saison. On trouve, en ce sens, dans les traités agronomiques

modernes, de nombreuses recommandations pour la conception des porcheries et autres soues : les « sols doivent être en pente, ou surélevés, avec un caniveau pour l'écoulement des urines, pavés, revêtus de briques [...] ou encore planchiés à claire-voie avec du sable. [On trouve parfois une] cour associée réduite à quelques mètres carrés qui permet au porc de se dégourdir et de se vider. Elle peut être pavée, agrémentée d'un bassin ou d'une mare, plantée d'arbres et entourée de murs. Le fort compartimentage des animaux est une caractéristique majeure de la porcherie. Les porcs

doivent, en effet, être séparés selon leur âge, leur sexe, ou leur destination (engrais, reproduction), [dans des compartiments de dimensions adaptées, couverts et dotés d'auges]. Les toits à porcs sont donc de petits bâtiments très solides et cloisonnés [...]. » (Dufour, 2012, p. 63) ; des caractéristiques qui permettent parfois d'établir des correspondances archéologiques, comme avec les fermes de Roissy-en-France, Roissy-en-Brie, Tremblay-en-France ou Meursault (*ibid.*, pp.62 et 64 ; Gonçalves-Buissart, 2018 ; Pignot, 2011).

Conclusion

Les pistes tracées dans cet article nourrissent un raisonnement préliminaire quant à la gestion des troupeaux de porcs en Gaule et en France, entre le second âge du Fer et la période moderne. Le perfectionnement des méthodes d'analyse, des sédiments, matériaux et mobiliers archéologiques, de même qu'une recherche documentaire plus poussée, en particulier pour les époques les plus récentes, devront permettre de préciser les tendances esquissées ici. Ainsi la généralisation des études archéobotaniques pourront-elles témoigner plus systématiquement de l'ouverture du milieu ou de la densité du couvert boisé, de la présence de prairies humides pâturées, de parcelles cultivées ou de leur recul, pour la reconstitution des paysages

passés et des stratégies agricoles développées. La précision des modèles typo-fonctionnels des bâtiments (structuration interne, disposition des poteaux ou piquets, présence de stalles ou de légères excavations pour la récupération du fumier), la micromorphologie, la pédologie, les mesures des paramètres magnétiques et de résistivité électrique des éléments des sous-sols, l'étude des phytolithes, des parasites liés au bétail, de même que la cartographie des taux de phosphore sont autant d'outils qui pourront être mobilisés pour resituer le goret gaulois et le pourceau médiéval dans les sylves ou soues qui les ont vu naître et grandir.

Références

- Albarella U., Manconi F., Trentacoste A. (2011) A week on the plateau: Pig husbandry, mobility and resource exploitation in central Sardinia. In : *Ethnozoarchaeology. The Present and Past of Human-Animal Relationships* (U. Albarella et A. Trentacoste, éd.), Oxbow books, 143-159.
- Boulanger K. (2012) Vivre avec le bétail. La ferme antique de Bouxières-sous-Froidmont. *Archéopages* 35, Vivre avec les bêtes, Inrap, 34-41.
- Carandini A. (1985) *Settefinestre, una villa schiavistica nell' Etruria romana*. Volume II : La villa nelle sue parti, Edizioni Panini, 302 p.
- Clavel B., Sicard S. (2007) L'étude des hypoplasies linéaires de l'émail et la caractérisation de l'élevage porcin au Moyen Âge sur les sites de Boves (Somme) et de Vincennes (Val-de-Marne). *Revue Archéologique de Picardie*, n° 3/4, Société Archéologique de Picardie, 143-156.
- Cotté O. (2008) *La société urbaine à Tours et l'animal (14^e - 17^e s.) : approche archéozoologique*, Thèse de doctorat d'Histoire, spécialité Archéologie, Université François-Rabelais de Tours, 2 volumes, 579 et 249 p.
- Devroey J.P. (2003) *Économie rurale et société dans l'Europe franque (VIe-LXe siècles)*. 1. *Fondements matériels, échanges et lien social*. Belin Sup Histoire, 381 p.
- Dietrich A. (2007) *Pâturages en forêt ou la dimension oubliée du système sylvo-pastoral dans l'archéologie agraire*. Medieval Europe, Paris 2007, 4^e Congrès International d'Archéologie Médiévale et Moderne, On the Road Again - L'Europe en Mouvement (Paris, 3 au 8 septembre 2007).
- Dufour J.Y. (2012). Étables à bovins, écuries, bergeries, porcheries. Manuels agronomiques et vestiges médiévaux et modernes en Île-de-France. *Archéopages* 35, Vivre avec les bêtes, Inrap, 60-67.
- Duval C. (en préparation) Étude de la faune. In : Bourges (18) « Chemin de Vouzay » (A. Guérard, dir.), Rapport final d'opération archéologique, Fouille préventive, Éveha, SRA Centre-Val de Loire.
- Duval C., Frémonteau D., Lepetz S. Horard-Herbin M.-P. (2016) L'élevage du porc : un savoir-faire gaulois ? Apport croisé des études isotopique et ostéométrique des os de cochon. In : Évolution des sociétés gauloises du Second âge du Fer, entre mutations internes et influences externes (G. Blancquaert et F. Malrain, dir.), Actes du 38^e colloque international de l'AFEAF (Amiens, 29 mai - 1^{er} juin 2014), *Revue Archéologique de Picardie*, n° spécial 30, Société Archéologique de Picardie, 583-596.

- Ferdière A., Malrain F., Matterne V., Méniel P., Nissen-Jaubert A. (2006) *Histoire de l'agriculture en Gaule, 500 av. J.-C. – 1000 apr. J.-C.*, Errance, 231 p.
- Frémondeau D., Horard-Herbin M.P., Buchsenschutz O., Ughetto-Monfrin J., Balasse M. (2015) Standardized pork production at the Celtic village of Levroux Les Arènes (France, 2nd c. BC): Evidence from kill-off patterns and birth seasonality inferred from enamel $\delta^{18}\text{O}$ analysis. *Journal of Archaeological Science: Reports*, Elsevier, 215-226.
- Gonçalves-Buissart C. (2018) Tremblay-en-France, Route de Roissy, Chemin des Saints-Pères - Indivision Popot, Rapport de fouilles archéologiques (opération 2017), Département de la Seine-Saint-Denis, SRA Île-de-France, 388 p.
- Hadjikoumis A. (2012) Traditional pig herding practices in southwest Iberia: Questions of scale and zooarchaeological implications. *Journal of Anthropological Archaeology* 31, 353-364.
- Jospin J.P. (2011) Les porcheries dans l'Antiquité. *ArchéoThéma*, Hors-série n° 3, Le porc aux époques romaine et médiévale. Cochons de romains. Exposition au Musée gallo-romain d'Aoste, Archeodunum, 14-16.
- Jourdan L. (1976) *La faune du site gallo-romain et paléo-chrétien de la bourse (Marseille). Espèces domestiques et espèces sauvages. L'élevage et l'alimentation à Marseille du II^e au V^e siècle*. Éditions du CNRS, 338 p.
- Louail M., Caner L., Locatelli Y., Cucchi T. (2022) Identifying the impact of soil ingestion on dental microwear textures using a wild boar experimental model. *Journal of Archaeological Method and Theory*, <https://doi.org/10.1007/s10816-022-09574-6>
- MacKinnon M. (2001) High on the hog: Linking zooarchaeological, literary, and artistic data for pig breeds in Roman Italy. *American Journal of Archaeology* 105, 649-673.
- Mane P. (2006) *Le travail à la campagne au Moyen Âge, étude iconographique*. Éditions Picard, 471 p.
- Méniel P. (2014) *Éléments pour une histoire de la charcuterie trévire*. *Archaeologia Mosellana*, Tome 9, Centre National de Recherche Archéologique et Musée National d'Histoire et d'Art du Luxembourg / Service Régional de l'Archéologie de Lorraine / Landesdenkmalamt des Saarlandes, 315-324.
- Méniel P., Arbogast R.-M. (1989) Les restes de mammifères de la cour Napoléon du Louvre (Paris) du XIV^e au XVIII^e siècle. *Revue de Paléobiologie* 8, 405-466.
- Millet J.J., Bintz P. (2011) Une porcherie d'altitude : l'exemple du Pas de l'Échelle à Rovon en Isère, *ArchéoThéma*, Hors-série n° 3, Le porc aux époques romaine et médiévale. Cochons de romains. Exposition au Musée gallo-romain d'Aoste, Archeodunum, 18-19.
- Moriceau J.M. (1993). La belle époque du porc dans les campagnes céréalières (vers 1550-1650). In : *L'Homme, l'animal domestique et l'environnement du Moyen Âge au XVIII^e siècle* (R. Durand, dir.), Documents et enquêtes n° 19, Centre de Recherches sur l'Histoire du Monde Atlantique, Ouest Éditions, 243-256.
- Moriceau J.M. (2005) *Histoire et géographie de l'élevage français. Du Moyen Âge à la Révolution*, Fayard, 477 p.
- Pignot I. (2011) *En Maison-Dieu, Meursault (21)*, Rapport final d'opération archéologique : fouille préventive (opération 2010), Volumes 1 et 2, Éveha, Service régional de l'Archéologie de Bourgogne, 196 et 169 p.
- Serres (de) O. *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, édité en 1600, Thesaurus, Actes Sud (2001), 1550 p.
- Stouff L. (1986) *Arles à la fin du Moyen-Age*. Tome 1, Publications Université de Provence, 484 p.
- Stouff L. (1996) *La Table Provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge*. Éditions A. Barthélemy, 236 p.



Troupeau de porcs au pâturage, Olivier Perrin (1884), Musée de Bretagne, Rennes, domaine public.

Les races ovines tunisiennes

Abdessalem TRIMECHE

École Nationale de Médecine Vétérinaire, Service de Zootechnie et Économie Rurale
2020 Sidi Thabet, Tunisie
atrimèche@yahoo.fr

Résumé : L'élevage ovin est important en Tunisie. Plusieurs races autochtones, bien adaptées aux conditions du pays, sont exploitées d'une manière restée traditionnelle. Elles se distinguent par leur morphologie et présentent une certaine complémentarité d'aptitudes.

Mots-clés : ovins ; races ; caractéristiques zootechniques ; Tunisie.

Sheep breeds from Tunisia. Abstract: Sheep farming is important in Tunisia. Several indigenous breeds, well adapted to the country's conditions, are exploited in a manner that has remained traditional. They are distinguished by their morphology and present a certain complementarity of aptitudes.

Keywords: sheep; breeds; zootechnical traits; Tunisia.

Introduction

Le cheptel ovin mondial est d'environ 1 800 millions de têtes, dont plus de 15 % en Australie et Nouvelle Zélande, 14 % en Europe de l'Ouest, surtout dans les pays méditerranéens, et près de 14 % au proche orient (FAO, 2024). Avec de grandes variations d'une région du globe à l'autre, le mouton est exploité pour sa laine, sa viande et/ou son lait.

La population ovine tunisienne occupe une place de choix dans l'économie nationale. Chaque année, un million de têtes ovines sont abattues le jour de l'Aïd

Elkebir, pour une population d'environ 12 millions d'habitants (GIVLAIT, 2024). L'élevage ovin participe considérablement à la production de viande rouge, laquelle devient malheureusement de plus en plus un luxe à l'étal du boucher.

Les systèmes d'élevage demeurent dans l'ensemble traditionnels, avec des races autochtones bien adaptées aux conditions climatiques et aux ressources alimentaires disponibles. Elles représentent une richesse importante pour notre pays. Nous nous proposons de les présenter ici.

Race Barbarine ou mouton à queue grasse

Selon selon Sanson (1888), la race Barbarine appartient à la grande population, majoritairement asiatique, qu'il appelait « Syrienne », dont est issue la célèbre race Boukhara. Il est couramment admis

qu'elle a été amenée par les Phéniciens qui fondèrent Carthage au 7ème siècle avant J.C. Elle est présente en Tunisie depuis fort longtemps.

Standard

La race Barbarine est eumétrique. La brebis ainsi que le bélier mesurent 60 à 70 cm au garrot. Quant au poids, il est de 40 à 50 kg pour les brebis et de 60 à 70 kg pour les béliers. Les animaux ont un profil rectiligne à tendance subconcave et, au plan des proportions, sont médiolignes à sublongilignes

La tête est moyennement forte, le front est large avec une légère dépression. Les arcades orbitaires sont légèrement en saillie. Le chanfrein est moyennement court et légèrement convexe chez le mâle. Les naseaux sont relativement étroits et les

lèvres sont assez épaisses. Le cornage est généralement absent sauf pour la variété du nord qui est pourvue de cornes en spirales. Les oreilles sont de bonne taille, portées inclinées et couvertes de poils fins.

L'encolure est moyennement longue, large et bien soudée. Le corps est cylindrique, étendu et régulier. Le garrot est non saillant. La poitrine est large et profonde. Le dos et le rein sont horizontaux. La croupe est large et située à la même hauteur que le garrot. L'appendice caudal, qui ne doit pas

descendre en dessous des jarrets, est adipeux, volumineux, aussi long que large, bilobé et parfaitement symétrique. Il constitue une réserve adipeuse pouvant peser de 1 à 8 kg. Le bord inférieur est bien arrondi et terminé par un court « queton ».

Les membres sont ceux d'un mouton marcheur, ils sont assez forts et moyennement longs, avec des articulations larges et fermes. Les jarrets sont assez écartés et moyennement redressés. Les aplombs sont très réguliers.



La robe est entièrement blanche avec, selon la variété, une coloration des poils de la tête et des membres qui est noire pour le Barbarin du nord, rousse pour le Barbarin du centre et entièrement blanche pour celui du sud (Figure 1. La toison est semi-envahissante, couvrant tout le corps, même le ventre, s'arrêtant aux genoux, aux jarrets et au front qui est muni d'un petit toupet. Elle est semi-fermée.

La race a été introduite aux États-Unis d'Amérique, où des travaux de sélection ont été entrepris, qui ont permis d'obtenir des animaux sans queue grasse appelé *Tunisian-American Sheep*.



Figure 1. Brebis de race Barbarine : à gauche, Barbarine du nord à tête noire, à droite, Barbarine du centre à tête rousse. Photos : A. Trimeche.

Aptitudes

La Barbarine a des aptitudes mixtes, viande et laine. Par ailleurs, elle montre de bonnes qualités d'un mouton marcheur, rustique et très sobre. C'est l'animal type de la steppe et de l'exploitation nomade ou transhumante. Le taux de prolificité de

la brebis Barbarine est généralement de 1,00 et peut atteindre 1,15 dans le meilleur des cas. Le gain moyen quotidien est de 180 à 200 g/j, et la production de laine de 2 à 2,5 kg par animal (OEP, 2024).

Importance économique

La race Barbarine représente 60 % de l'effectif ovin tunisien. Elle est présente sur tout le territoire tunisien, avec ses trois variétés du nord au sud (cf. plus haut). Cependant, elle tend à régresser dans le gouvernorat de Bizerte, le grand Tunis et la région

de Béja, où elle est remplacée par la Noire de Thibar et la Queue fine de l'ouest. L'agneau Barbarin est très apprécié pour la préparation du couscous et le méchoui. La laine sert à fabriquer des matelas, des couvertures et des tapis.

Race Queue fine de l'ouest (QFO) ou Gharbi

La race Queue Fine de l'Ouest est issue de la race algérienne Ouled Djellal, spécialement de la variété présente dans la région de Tebessa, dans le nord-est

de l'Algérie. Elle s'est toutefois différenciée depuis longtemps en Tunisie.

Standard

La race présente un format eumétrique : hauteur au garrot de 65 à 75 cm ; poids de 45 à 55 kg chez la brebis et 65 à 80 kg chez le bélier. Les proportions sont médiolignes à sub-longilignes.

Le cornage est prohibé, avec tolérance de petites cornes chez le bélier. Les oreilles sont longues et larges, presque tombantes. La tête est assez forte, le front est large avec une concavité très atténuée. Les arcades orbitaires sont à peine saillantes. Le chanfrein est lourd et busqué, surtout chez le bélier. Les naseaux sont assez ouverts. Les lèvres sont fortes.

L'encolure est moyennement longue. Le corps est cylindrique, étendu et régulier. La poitrine est très

large et profonde. Le dos et le rein sont horizontaux. La croupe est située à la même hauteur que le garrot. Elle est large et épaisse. Les gigots sont ronds et bien descendus. La queue est fine sur toute sa longueur et dépassant légèrement les jarrets.

Les membres sont, là aussi, ceux d'un mouton marcheur. Ils sont moyennement forts et longs, avec des articulations larges et fermes. Les jarrets sont moyennement redressés. Les aplombs sont très réguliers.

La toison est blanche (Figure 2), la tête est parfois tête noire ou brune. La toison est légèrement tassée et assez homogène dans sa composition.



Figure 2. Animaux de race Queue fine de l'ouest. Photo : A. Trimeche.

Aptitudes

La race Queue Fine de l'Ouest est exploitée pour la viande et la laine. C'est un mouton moins rustique que le Barbarin, mais mieux conformé. La

prolificité des brebis se situe entre 1,00 à 1,10. Le gain moyen quotidien est de 200 g/j. le poids de la toison est de 1,2 à 1,5 kg (OEP, 2024).

Importance économique

Avec 34 % du cheptel national, la Queue Fine de l'Ouest est actuellement la seconde race ovine en Tunisie. Elle se trouve surtout au niveau du triangle Makthar, Le Kef et Gafsa. Il y a aussi un noyau dans la région de Kairouan. Cette race tend à remplacer la Barbarine dans les régions du

Gouvernorat de Béja, Bizerte et Tunis, où les bouchers n'apprécient plus la queue grasse du Barbarin. Sa laine sert surtout à la confection de draps et de tapis, ainsi qu'à la matelasserie. Le lait sert à faire du fromage frais, le jebna.

Race Noire de Thibar

La Noire de Thibar est une production originale des pères blancs du domaine de Thibar, une région située au nord-ouest de la Tunisie dans la Haute vallée de la Mejerda. En 1911, le frère Novat a eu
Ethnozootecnie n°116 – 2025

l'idée de créer une nouvelle race ovine résistante à une plante, qui provoque une photosensibilisation causée par l'ingestion de millepertuis (*Hypericum perforatum*). Cette plante est très abondante dans la

région de Thibar et dans le nord de Tunisie. Le frère Novat a effectué un certain nombre de croisements entre la QFO et le Mérinos de la Crau. Les croisements étaient suivis de métissage et d'une sélection poussée accompagnée d'une

consanguinité étroite. La race a été considérée comme fixée en 1945 et reconnue en raison de sa résistance à la Hamra, sa bonne conformation et ses qualités lainières.

Standard

Le format est eumétrique : taille de 60 à 70 cm au garrot ; poids de 50 à 60 kg chez les femelles, 70 à 80 kg chez les mâles. Les proportions sont médiolignes.

La tête de la Noire de Thibar est expressive et légèrement allongée. Le front est bombé et muni d'un toupet. Les arcades orbitaires sont à peine saillantes, les yeux sont brillants et vifs. Le chanfrein est long. Les naseaux sont larges et ouverts. Les cornes sont absentes. Les oreilles sont minces, moyennement longues, légèrement inclinées et parfois dressées.

L'encolure est courte, sans replis ni fanon. Le corps est régulier et presque cylindrique. La poitrine est

profonde. Le dos et le rein sont larges et rectilignes. La croupe est large, les gigots sont ronds et bien descendus. La queue est fine sur toute sa longueur. Les membres sont courts et fins, les aplombs sont réguliers.

La toison est uniformément noire à la naissance mais elle brunit sous les effets conjugués de l'âge et de l'exposition au soleil, les parties dépourvues de laine demeurant noires (Figure 3). Elle est très étendue et couvre presque la totalité du corps sauf les oreilles, le bout du nez et le périnée. Cette étendue de la toison se comprend bien puisque des reproducteurs Mérinos ont contribué à la création de cette race.



Figure 3. Brebis adultes de race Noire de Thibar. Photo : A. Trimeche.

Aptitudes

La Noire de Thibar est exploitée pour la viande et la laine. La production laitière est correcte. Il s'agit d'une race considérée comme améliorée et il lui faut de bonnes conditions d'élevage. La Noire de Thibar est bien connue pour sa résistance à la

hamra. Le taux de prolificité des brebis est de 1,10 à 1,20. Le gain moyen quotidien est de 220 g g/j. Le poids de la toison est de 2 à 3 kg pour les femelles et de 4 à 5 kg pour les mâles (OEP, 2024).

Importance économique

La Noire de Thibar représente 2 % du cheptel ovin tunisien. Elle est présente surtout dans le nord et en particulier dans les gouvernorats de Bizerte et Béja, principalement dans des fermes étatiques, notamment la ferme de Thibar où se trouve le plus grand troupeau, et celle de Fritissa.

On note aussi la présence de petits troupeaux chez les particuliers, où la race a du mal à se maintenir dans car elle est volontiers croisée avec la Barbarine et la QFO.

La viande de la Noire de Thibar n'est plus appréciée par les consommateurs tunisiens, qui préfèrent celle du Barbarin ou du QFO, plus tendre et plus savoureuse.

La laine est recherchée par l'artisanat du tapis. Elle sert aussi à la confection de certains types de manteaux traditionnels, kachabia et burnous.

Race Sicilo-Sarde

Le peuplement actuel remonte au début du XXe siècle, époque où les colons italiens, du fait de l'analogie du climat du nord de la Tunisie avec celui du sud de l'Italie, ont importé par petits lots des ovins en majorité siciliens et quelques sardes.

Ensuite, ils ont effectué des croisements et ils ont obtenu le type actuel. La race Sicilo-Sarde est très hétérogène, c'est pourquoi d'ailleurs, certains préfèrent parler de population Sicilo-Sarde que de race.

Standard

Le format est moyen, eumétrique : taille de 60 et poids de 25 à 45 kg chez les brebis ; taille de 70 à 80 cm et poids de 35 à 70 kg chez les mâles. Les proportions sont longilignes.

La tête est longue, avec un front droit, un chanfrein droit et assez long. Les oreilles sont le plus souvent tombantes, parfois horizontales.

La couleur de la toison est variable, le plus souvent blanche mais parfois noire, grise ou rousse, elle peut aussi être tachetée (Figure 4). La toison est ouverte, non envahissante et jarreuse. Elle laisse à découvert le ventre, les membres et l'encolure.



Figure 4. Brebis de race Sicilo-Sarde, blanche ou noire. Photo : A. Trimeche.

Aptitudes

Les aptitudes maternelles sont très bonnes : fertilité de 90%, prolificité de 1,84, tempérament calme. La production laitière est de 125 litres pour une durée moyenne de lactation de 130 jours pour les

primipares, et pouvant aller jusqu'à 200 litres en 174 jours chez les multipares. Le poids de la toison est de 1 à 1,5 kg (OEP, 2024).

Importance économique

La Sicilo-Sarde représente à peu près 2 % du cheptel ovin tunisien. Elle est surtout localisée dans le nord et en particulier dans la région de Béja et

Mateur. Le lait sert surtout pour la fabrication de fromage. La laine est utilisée en matelasserie.

Conclusion

Les races ovines tunisiennes sont des ressources génétiques très importantes pour le pays. Elles présentent une certaine complémentarité. La Noire de Thibar, dont l'histoire est originale, se caractérise par une bonne qualité de viande. La race Queue Fine de l'Ouest trouve une place de plus en plus grande dans le pays, en raison principalement des facilités de reproduction que permet l'absence d'une queue grasse. Néanmoins, la Barbarine demeure la plus importante sur le territoire, avec

d'excellentes qualités d'adaptation aux changements climatiques et une bonne résistance à la rareté des ressources alimentaires, surtout quand le pays passe par des périodes de disette. La race Sicilo-Sarde se distingue par ses aptitudes laitières, qui permettent une production significative de fromages. Elle participe aussi à développer l'écotourisme dans la région de Béja, grâce à l'action de certaines associations.

Remerciements

Nous remercions le Professeur Bernard Denis d'avoir bien voulu relire le manuscrit et proposer d'utiles modifications.

Références

- FAO (2024) *Effectifs ovins dans le monde*. Site Internet de la FAO
- GIVLAIT (2024) Statistiques concernant l'abattage des moutons le jour d'Aid Elkebir. Site Internet de Groupement interprofessionnel des viandes rouges et du lait
- OEP (2024) Données sur les performances des races ovines élevées en Tunisie. Site internet de l'Office de l'élevage et des patûrges.
- Sanson A. (1888) *Traité de Zootechnie, Tome V : Zoologie et zootechnie spéciales. Ovidés ariétins et caprins, et suidés porcins*. Librairie agricole de la Maison rustique, Paris, 3ème édition.

Les premiers « établissements ruraux » : un modèle républicain sous la Convention et le Directoire (1794-1799)

Serge ROSOLEN ⁽¹⁾, Agnès ROSOLEN ⁽²⁾

(1) Académie Nationale de Médecine, Académie Vétérinaire de France

(2) Université Paris-Saclay

27 rue Ferdinand Lot, 92260 Fontenay-aux-Roses

sg.rosolen@orange.fr

Résumé : Sous la Convention et le Directoire, les domaines de Rambouillet, Le Raincy, Croissy, Sceaux et la ménagerie de Versailles sont transformés en « établissements ruraux ». Des expériences ambitieuses y sont menées en matière d'agriculture et d'élevage, sous la houlette de savants auxquels le gouvernement révolutionnaire accorde une large confiance. Ils inscrivent les théories physiocratiques dans une nouvelle dynamique républicaine qui entre en résonnance avec la pensée écologique contemporaine d'un Seul Monde (*One Planet*).

Mammifères-clés : agriculture ; économie rurale ; établissement rural ; Première République.

The first “rural establishments”: a republican model under the Convention and the Directory (1794-1799).

Abstract: Under the Convention and the Directoire periods, the estates of Rambouillet, Raincy, Croissy, Sceaux and the Versailles menagerie were transformed into “rural establishments”. Ambitious experiments in agriculture and the breeding of domestic animals were carried out under the guidance of scientists in whom the revolutionary government placed a great deal of trust. They incorporated physiocratic theories into a new republican dynamic which resonates with contemporary ecological thinking such as One Planet.

Keywords: agriculture; rural economy; rural establishment; First French republic.

Introduction

Le terme « d'établissement rural » (ER) apparaît dans les textes officiels en 1792, sous la Convention (21 septembre 1792 - 26 octobre 1795) et s'impose sous le Directoire [(27 octobre 1795 - 9 novembre 1799 (18 brumaire)]. Il désigne alors un domaine rural placé sous l'autorité du gouvernement, organisé en « division animale » et « division végétale », ayant pour mission 1) de conserver, sélectionner et améliorer les races et les espèces, 2) expérimenter des méthodes nouvelles, 3) former des bergers et cultivateurs. Initialement implantés en Ile-de-France, les ER devaient essaimer en province. Ce modèle intégratif fonctionnant comme une sorte d'écosystème, au carrefour d'intérêts politiques, économiques et pédagogiques forts, paraît d'autant plus innovant qu'il place l'animal domestique au cœur d'un ambitieux projet de régénération de la société. Comment expliquer alors la disparition rapide des ER, dès la fin du Directoire ? La correspondance administrative conservée aux Archives nationales (cotes F10/357-365, 517-518, 567-568, 489-591) et le fonds Gilbert des archives départementales du Val-de-Marne (cote 1 ETP 2207-2010) renseigne sur les programmes mis en place, le rôle de chacun

des principaux acteurs. On y trouve quelques placards ou affiches, mais surtout des pièces manuscrites, rapports, inventaires, comptes-rendus, bordereaux comptables, petits billets griffonnés, brouillons, courriers échangés entre les régisseurs, le chef du bureau de l'Agriculture au ministère de l'Intérieur et les administrateurs du district. Plusieurs documents, sont signés par des membres des commissions et de l'Institut national. Les citations dans notre texte en sont extraites.

En relatant l'histoire de ces établissements, nous tenterons d'identifier ce qui les rend emblématiques de cette époque tourmentée, de montrer leurs atouts, leurs fragilités et les causes qui ont accéléré leur disparition. Paradoxalement, ce modèle républicain puise dans un héritage de l'Ancien Régime. Les ER de la Nation, sont implantés dans des grands domaines aristocratiques, Rambouillet, Le Raincy, Croissy, Sceaux, Versailles, les sauvant des pillages, ventes et destructions pendant la Révolution. Quant au Jardin des Plantes Médicinales qui deviendra le Muséum national d'histoire naturelle (MNHN) et à l'École vétérinaire d'Alfort (EVA), partenaires

actifs de ces établissements, ce sont aussi des créations de l'Ancien Régime, soigneusement préservées. Le programme du gouvernement révolutionnaire est ambitieux : réactiver les « lumières agricoles », « rassembler tous ceux qui proposent une économie productive, agricole, commerçante et vertueuse » (Mellah, 2020) et

mettre les idées physiocratiques en application au sein de ces nouveaux établissements, sous la bannière de la République. Qui ont été les inspirateurs et les protagonistes de cette aventure ? Ont-ils contribué à l'essor de l'économie rurale et à l'évolution des mentalités paysannes ?

La formation des grands domaines à vocation agronomique : un héritage oublié de l'Ancien Régime

A partir de 1750 se développe, en France, le mouvement dit des « lumières agricoles », sous l'influence des physiocrates (Daniel, 2022). Dans le domaine de l'agriculture et de l'industrie lainière, le retard de la France sur l'Angleterre et des Pays-Bas est flagrant. Un aéropage de savants se mobilisent, le vétérinaire François-Hilaire Gilbert (1757-1800), sous-directeur de l'EVA (Bonnaud 2004 ; Rosolen, 2023, 2024b), le naturaliste et médecin Louis Jean-Marie Daubenton (1716 -1799), directeur du MNHN, le médecin Félix Vicq d'Azyr (1748-1794), le

chimiste Antoine François Fourcroy (1755-1809), l'horticulteur Jacques-Martin Cels (1740-1806), les botanistes Pierre Marie Auguste Broussonnet (1761-1807) et Philippe-Victor Vilmorin (1846-1804), le médecin et agronome Henri-Alexandre Tessier (1741 -1837), le biologiste et agronome Jean-Baptiste Dubois (1753-1808) et Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813), pharmacien, agronome et hygiéniste. Ils rédigent des traités sur les prairies artificielles (Figure 1) ou la régénération des troupeaux.

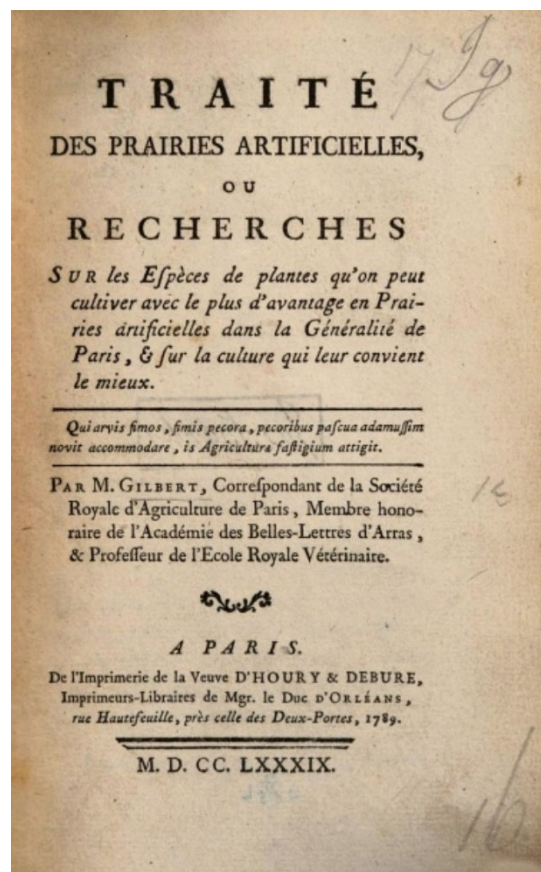


Figure 1. Page de titre du *Traité des Prairies Artificielles*, par François-Hilaire Gilbert, vétérinaire qui avait gagné le premier prix du concours organisé par la Société Royale d'Agriculture en 1786. Édition de 1789. Il y en aura six autres jusqu'en 1826. Source :

https://www.google.fr/books/edition/Trait%C3%A9_des_Prairies_Artificielles_ou_rec/8ZvoQdGmhM4C?hl=fr&gbpv=1&dq=Traité%C3%A9+des+Prairies+artificielles+François-Hilaire+Gilbert&pg=PA124&printsec=frontcover

Comme le souligne Jean-Marc Moriceau (1999), la propriété de bétail devient un marqueur social : « il n'est de richesse qu'en bêtes ». L'élan réformateur est porté par Henri Léonard Jean Baptiste Bertin (1720-1792) contrôleur général des finances et par des aristocrates propriétaires de grands domaines, comme Louis-Philippe d'Orléans (1747-1793), avec sa ferme modèle du Raincy (Chavard, 1884). En 1784, Louis XVI met en application ces théories en créant à Rambouillet, un vaste complexe d'économie rustique centré sur une ferme modèle. Les propriétés et les personnels sont gérées par un fermier général, assisté par un économiste compétent, Charles-Germain Bourgeois (1757-1811) dit La Bretonnière. Tessier est chargé des expériences sur les céréales et l'acclimatation des arbres. Les physiocrates considèrent le bétail, en particulier les bêtes à laine, comme un fondement de l'agriculture. Le mouton de race pure d'Espagne (le terme de mérinos ne sera utilisé que sous le Directoire), rustique, paisible, d'une grande longévité, produisant une laine fine et abondante, est l'objet de toutes les spéculations, car la

monarchie espagnole garde jalousement ses troupeaux (Devred, 2024). Anne Robert Jacques Turgot (1727-1781) contrôleur des finances réussit à faire entrer quelques animaux en 1776 ; ils serviront à Daubenton pour des expériences de métissage. Daubenton se trouve au cœur d'un réseau européen de savants intéressés par l'amélioration des laines. En 1785, Louis XVI obtient de Charles III roi d'Espagne, auquel il est apparenté, un troupeau de mérinos. Il fait installer une bergerie « expérimentale » d'acclimatation à Rambouillet, « institution qui inscrit... une relation originale entre hommes et animaux, fondée à la fois sur le soin d'un troupeau unique, sur la formation d'élèves-bergers destinés à essaimer dans toutes les régions d'élevage... et sur le souci d'assurer le prestige du savoir-faire et de la science nationale en matière de zootechnie » (Cornu, 2022). Quant à Jean Chanorier (1746-1806), ami de Bertin, il fait prospérer des moutons de race espagnole dans son domaine de Croissy-sur-Seine et crée en 1786 une bergerie modèle, « pour l'avancement de l'industrie des laines » (Bonnet 1889, 1894).

La naissance des établissements ruraux sous la Révolution

Malgré les bouleversements politiques, les « lumières agronomiques » s'inscrivent dans une dynamique républicaine. On se passionne pour l'« économie rurale », tout ce qui concerne la direction et l'exploitation d'un domaine agricole, l'élevage des animaux domestiques, les techniques agraires, l'architecture rurale, l'art vétérinaire, la formation des cultivateurs. Une chaire d'économie rurale et domestique est ouverte au Jardin des plantes. L'Abbé Henri Grégoire (1750-1831), devenu le « citoyen » Grégoire, préconise la création de « maisons d'économie rurale » ou de

« fermes expérimentales » dans chaque département » consacrées « aux expériences propres à accélérer les progrès de l'agriculture, la multiplication des végétaux et l'éducation des animaux domestiques » (Grégoire, 1793). Le régisseur Bourgeois, les vétérinaires Gilbert et Huzard, le médecin Tessier et le membre de la Société d'agriculture de Paris Cretté de Palluel, influents au sein du bureau de l'agriculture et des arts, obtiennent du Comité de salut public qu'il consacre le rôle expérimental de la ferme de Rambouillet, grâce à la loi du 1er juin 1791.

Les engagements de la Convention

« À partir de l'an II (Le premier jour de l'an I de la république correspond au 22 septembre 1792 c'est à dire le lendemain de l'abolition de la royauté), l'économie rurale est sortie des cercles de pensée agronomiques... Elle est devenue une politique savante et technicienne, au cœur de la construction d'un nouvel édifice républicain. Elle révèle ainsi la volonté de mettre en place un véritable « gouvernement » du vivant », réorganisé autour de trois pôles : le Comité de salut public, le Comité d'agriculture et des arts de la Convention nationale et la Commission d'agriculture et des arts » (Mellah, 2020). Même si les intitulés et statuts administratifs évoluent, on retrouve au sein de ces comités et commissions les mêmes personnes ;

Vilmorin, Cels, Parmentier, Dubois, Gilbert, et son collègue de l'EVA Jean-Baptiste Huzard (1755-1838). Ils se réunissent plusieurs fois par semaine, rédigent des rapports et des projets de décrets afin de « perfectionner l'agriculture au lieu d'étendre les surfaces cultivées, régénérer les animaux au lieu de les consommer » (Mellah, 2020). Le sort des grands domaines est en suspens : bâtiments sous scellés, terres en location, destruction des gibiers, activités sous le contrôle de régisseurs. Comme la nation a besoin de liquidités, Gilbert et Tessier s'emploient à prouver que ces propriétés ont un potentiel économique. Une vente aux enchères de bêtes à laine espagnoles est organisée avec succès à Rambouillet.

Le premier acte décisif est le décret du 16 floréal an II (5 mai 1794) : « Les domaines de Bellevue, Saint-Cloud, Le Raincy, Versailles et Sceaux seront conservés et entretenus au frais de la République...pour servir aux jouissances du peuple et former des établissements utiles à l'Agriculture et aux Arts ». Notons que le terme « d'établissement » est employé pour la première fois dans un texte officiel. Dans la foulée, le 19 messidor an II (7 juillet 1794), un arrêté du Comité de salut public charge la Commission d'agriculture de choisir une « maison nationale... pour réunir « tous les animaux de race distinguée et propres à la reproduction qui se trouveraient dans les domaines des émigrés et condamnés et y établir une colonie détachée du troupeau de Rambouillet ». Gilbert propose le site du Raincy, qui bénéficie d'infrastructures de qualité et de pâturages salubres. Il ajoute : « pour régénérer les espèces et faire des expériences, il est nécessaire de créer un établissement rural ». C'est chose faite, le 1^{er} thermidor an II (19 juillet 1794).

Il reste à sauver Rambouillet. Gilbert, les inspecteurs du Comité d'agriculture, avec le

soutien de Joseph Lakanal (1762-1845), député conventionnel, démontrent que le troupeau et la ferme forment des modèles économiques rentables. Le Comité de salut public décide le 5 prairial an II (24 mai 1794) que Rambouillet deviendra « propriété nationale », au même titre que les établissements ruraux. Ce même arrêté transforme Croissy en établissement rural et protège ainsi le troupeau laissé par Chanorier, exilé depuis le 31 mai 1792.

Par ailleurs, la Commission d'agriculture et des arts (dont Gilbert fait aussi partie...) est à l'origine du décret du 29 germinal an III (18 avril 1795) créant les « écoles d'économie rurale vétérinaire » et réglementant les haras et troupeaux nationaux. L'économie rurale est considérée comme une science républicaine « qui sert de support ou de vecteur à la pensée d'un pacte social renouvelé fondé sur la régénération et la perfectibilité qui justifie la place accordée à l'État, aux propriétaires, aux scientifiques, aux cultivateurs, aux paysans ignorants comme aux animaux » rappelle Mellah (2019a).

Les programmes du Directoire (26 octobre 1795-9 novembre 1799)

Par la loi du 10 vendémiaire an IV (2 octobre 1795) la Convention thermidorienne (27 juillet 1794 - 26 octobre 1795) avait « relégué » l'agriculture dans un des trois bureaux de la 4^{ème} division dépendant du ministère de l'Intérieur (Bourde, 1967). Pour Octave Festy (1953), l'intérêt porté à l'agriculture s'affaiblit sous le Directoire. Certes, le nouveau bureau de l'Agriculture peine à s'imposer face aux contraintes financières et lourdeurs administratives, mais il est porté cependant par un étonnant élan réformateur. On assiste à la mise en place d'un dispositif ambitieux qui fonde la prospérité et la paix sociale sur l'économie rurale. Tessier, Daubenton, Cels, Dubois, Vilmorin, Parmentier, Huzard et Gilbert sont nommés au nouveau Bureau consultatif de l'agriculture et diffusent leurs idées dans l'*Annuaire du cultivateur* ou la *Feuille du Cultivateur* dont Dubois est le rédacteur en chef (Mellah, 2019b).

Gilbert intègre ensuite la section d'économie rurale et d'art vétérinaire de l'Institut national. Celui-ci, fondé le 22 août 1795 par la Constitution de l'An III énonce dans l'article 298 « qu'il y a, pour toute la République un institut national chargé de recueillir les découvertes, de perfectionner les arts et les sciences ». Il remplace les Académies de l'Ancien Régime dissoutes par la loi du 8 août 1793 et se caractérise par l'unité : l'ensemble des classes

le constituant devait se réunir au moins une fois par mois. Dans la même section, Gilbert premier vétérinaire nommé sera rejoint par Cels, Huzard, Parmentier et Tessier. Tous se retrouveront avec Broussonet, Daubenton et Fourcroy dans la classe I dédiée aux sciences physiques et mathématiques. Rappelons que Daubenton, Fourcroy, Broussonet et Gilbert se connaissaient déjà car ils avaient été enseignants à l'EVA pendant la période dite académique de l'EVA de 1782 à 1787 (Raillé & Moulé, 1908). Dans le domaine agronomique, ces savants proches du gouvernement travaillent de concert pour construire une véritable « agro-république », améliorer et multiplier les animaux domestiques (Brassard 2014). Dubois devient chef de la 4^{ème} division, en charge de l'agriculture, au ministère de l'Intérieur. Le ministre Pierre Bénézech (1749-1802) considère que les ER répondent aux principes d'une « Administration sage et bienveillante ». Son successeur Nicolas François, dit François de Neufchâteau (1750-1828), lui-même membre de l'Institut dans la classe III (Littérature & Beaux-arts), est passionné d'agronomie, au point de composer un hymne patriotique agricole sur l'air de la Marseillaise, avec ce refrain : « Aux armes, laboureurs ! Prenez votre aiguillon ! Marchez, marchez ! Qu'un bœuf docile ouvre un large sillon ! ».

Le Directoire réorganise les ER. Certains deviennent des « conservatoires botaniques » comme Sceaux, Versailles, la pépinière du Roule.

D'autres sont dévolus à l'agriculture et aux troupeaux nationaux, placés sous la direction de Gilbert.

Les troupeaux de Rambouillet et de Croissy, trésors nationaux

Pierre Serna (2026 ; 2017) explique que la « construction du mouton français » est l'un des grands chantiers politiques du Directoire (1795-1799) conduit par le ministre François de Neufchâteau et le vétérinaire Gilbert. Rambouillet est au cœur d'un dispositif « zootechnique » qui isole le troupeau pour préserver sa pureté. Toujours désireux de promouvoir les Mérinos, « agents de la transformation révolutionnaire de la géopolitique européenne » (Cornu, 2022), Gilbert décide de ne conserver que deux troupeaux de race pure, l'un à Rambouillet et l'autre à Croissy. Il inspire le décret du 28 ventôse an IV (18 mars 1796) qui confirme Rambouillet dans son rôle d'ER, avec « l'incalculable souche du superbe troupeau espagnol, dont les élèves... vont bientôt régénérer en France les bêtes à laine dans le plus haut degré de perfection ». Les ventes aux enchères de moutons rapportent 62 828 livres en 1793 et le

double l'année suivante. ». Le Mérinos de Rambouillet devient un nouveau « standard » (Figure 2) dont Gilbert décrit les particularités dans les *Instruction sur les moyens les plus propres à assurer la propagation des bêtes à laine de race d'Espagne et la conservation de cette race dans toute sa pureté*, daté de 1797. En 1794, Bourgeois ouvre à Rambouillet une « école des bergers », pour former des gardiens et des améliorateurs compétents. D'autres bergeries sont créées en province. Philibert Chabert (1737-1814), directeur de l'EVA, utilise ces beaux animaux pour des études appliquées, en 1793. Afin de récupérer les Mérinos en application des clauses des traités de Bâle (Denis, 2007), le ministre François de Neufchâteau envoie Gilbert en Espagne, en 1798, pour acquérir un nouveau troupeau de Mérinos. C'est au cours de ce voyage que Gilbert trouvera la mort.



Figure 2. Bélier et brebis mérinos, Bergerie nationale de Rambouillet. Dessin de Marchal daté de 1786, gravure de Pierre-Frédéric Lehnert (1873). Archives nationales 201602285/648-649.

Gilbert se préoccupe aussi du troupeau laissé par Chanorier, « le plus précieux qui existe en France » après celui de Rambouillet. On dénombre à Croissy 425 bêtes à laine dont 307 de race pure espagnole. Gilbert ordonne d'isoler le troupeau, de séparer les mâles des femelles, de vendre tous les métis, d'engager l'ancien régisseur Jean-Joseph Mossé « homme de confiance ayant une parfaite connaissance des bêtes à laine ». Il œuvre pour que Chanorier soit amnistié et le nomme directeur de l'ER en 1796. Le troupeau prospère, les « belles laines de Croissy » sont réputées pour leur finesse

et leur blancheur. Auteur d'un *Mémoire sur les laines*, Chanorier devient une référence dans le monde agronomique. Il rejoindra la section d'économie rurale et d'art vétérinaire de l'Institut en 1797. En Ile-de-France se met donc en place un réseau d'établissements nationaux (Figure 3) dont les pratiques se perfectionnent, les savoirs se diffusent grâce aux savants et à des cultivateurs « éclairés », qui considèrent le mérinos, comme symbole de régénération et de prospérité républicaine.

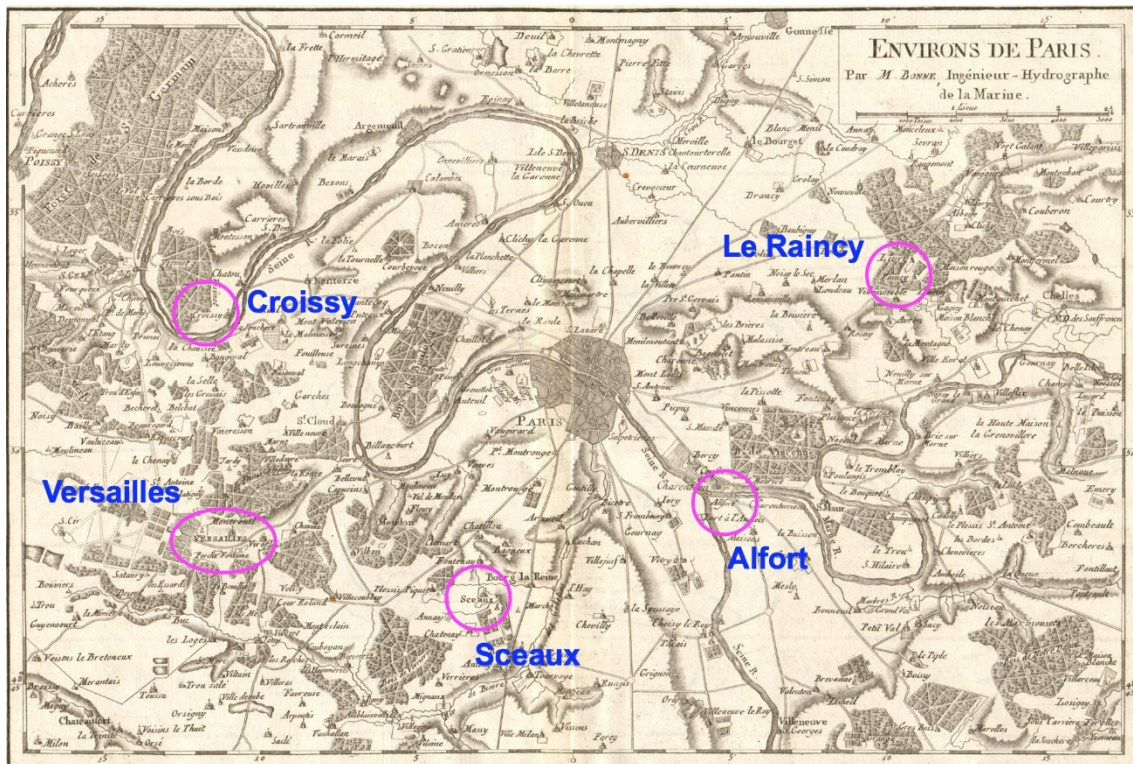


Figure 3. Plan de la région des environs de Paris avec les établissements ruraux d'Alfort, de Croissy, du Raincy, Rambouillet, de Sceaux et de Versailles. Carte de France de 1736 dite de Cassini de Thury. Source : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/df/1736_%E2%80%93_Carte_des_Environs_de_Paris_Premi%C3%A8re_feuille%2C_dress%C3%A9e_par_Cassini.jpg

Le Raincy, Sceaux, Versailles, Alfort : les migrations des troupeaux de la République

Au Raincy, le 16 thermidor an II (3 août 1794), Charles-Alexandre Thiroux (1741-1803) est nommé régisseur (Dejouy, 1971). Sa mission prioritaire porte sur les animaux des domaines confisqués dans les districts environnants. Un vétérinaire expert sélectionne sur place les bêtes aptes à la reproduction. Le régisseur note leur provenance, leurs caractéristiques, estime leur prix (car ils servent de gages pour les éventuels créanciers).

Ethnozootecnie n°116 – 2025

Il procède aussi à des expériences, sous la direction de Gilbert. Des béliers de Rambouillet sont croisés avec des brebis du Boulonnais ou de Sologne et les premiers métis naissent au Raincy. Les effectifs augmentent rapidement : en pluviôse an III (janvier 1795) on compte 588 bêtes à laine dont neuf béliers espagnols, mais aussi 98 bêtes à cornes, des chevaux, des ânes, des cochons, des oiseaux de rivière. Avant même qu'il ait trouvé ses marques, l'établissement connaît d'inextricables difficultés,

que nous évoquerons plus loin. Il est fermé par arrêté du 11 floréal an III (30 avril 1795), sous le prétexte que le domaine est un gage pour les créanciers de la famille d'Orléans.

Dans l'urgence, Gilbert propose de les transférer à l'établissement à Sceaux. Conformément au décret du 16 Floréal an II (5 mai 1794), on conserve à Sceaux les arbres de l'ancienne pépinière des Chartreux. Gilbert estime qu'il s'agit du meilleur emplacement pour continuer « les expériences commencées au Raincy sur le croisement des races » (Rosolen 2023, 2024a). L'arrêt du 19 fructidor an III (5 septembre 1795), ordonne le transfert des animaux et des employés. Sceaux prend alors le titre d'« Établissement rural de la Nation », consacré aux « progrès de l'économie rurale... aux expériences d'agriculture, soit végétale, soit animale ». Cet établissement modèle, « pilote » pourrait-on dire, fait la fierté du ministre et de l'Institut national. Gilbert trouve enfin l'occasion de déployer toutes les composantes de son programme agronomique. Bien que les premiers résultats soient encourageants, les mêmes difficultés qu'au Raincy fragilisent l'établissement. Dès l'an VI, le ministre des Finances en ordonne la

vente. L'Institut national fustige le gouvernement qui a maintenu dans une précarité et une « incertitude désespérante » ce « temple de l'agriculture », ce « dernier refuge de l'art agricole », pour des « raisons d'économie mal comprises ». (Figure 4).

Le Directoire exécutif propose un arrangement : les bêtes à laine de race pure rejoindront le troupeau d'excellence de Rambouillet, quelques sujets sont donnés à l'EVA pour l'étude des épizooties, le reste du troupeau sera transféré à Versailles. Un arrêté du directoire exécutif du 17 messidor an VI (5 juillet 1798) transforme l'ancienne ménagerie royale de Versailles et la ferme attenante... en ER. On y installe 242 métis mérinos, 27 bovins, 13 boucs et chèvres angora. L'établissement fonctionne cahin-caha jusqu'en l'an VIII (1800), jusqu'à ce que la ménagerie soit donnée à Sieyès à titre de récompense nationale, en réalité pour le remercier pour son ralliement à Bonaparte lors du coup d'Etat du 18 brumaire an VII (9 novembre 1799). L'Institut national proteste à nouveau (Chaptal, 1795), mais sans résultat. Les animaux sont vendus, sauf quelques-uns qui sont donnés à Rambouillet, à l'EVA ou au MNHN.

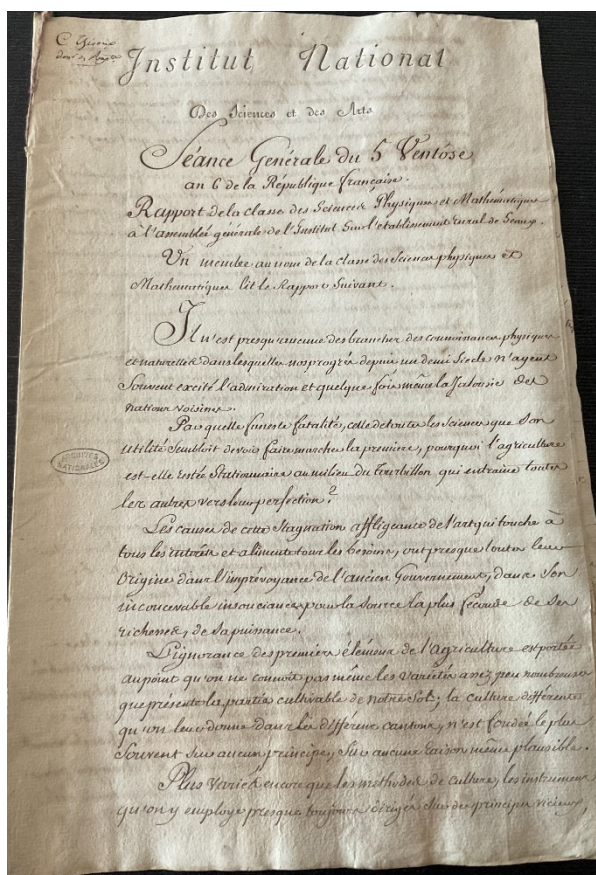


Figure 4. Page titre du rapport de l'Institut national, du 5 ventôse an VI (23 février 1798), fustigeant le gouvernement qui a mal entretenu l'établissement rural de Sceaux, « ce temple de l'agriculture », pour des raisons d'économie mal comprise. Cliché personnel.

La disparition des établissements ruraux

Nommé à Pompadour, Thiroux recrée une sorte d'ER, attaché au haras, qui disparaît à sa mort. Sous le Consulat (9 novembre 1799-18 mai 1804) et au début de l'Empire, les ER sont encore identifiés dans les organigrammes administratifs. Huzard, « commissaire du gouvernement » est nommé « inspecteur des établissements ruraux ». En 1806, les membres de l'Institut national Cels, Tessier et Huzard, sont encore « commissaires près des établissements ruraux », mais ensuite, Tessier et Huzard deviennent respectivement inspecteurs généraux des « bergeries impériales » et des « Ecoles vétérinaires & dépôts d'étalons ».

Rambouillet conserve durant le Consulat son rôle stratégique de dépôt des troupeaux nationaux dédiés aux expériences d'acclimatation, surtout après la suppression de Sceaux et Versailles, avec des chevaux, des vaches, des buffles d'Italie... Tout est organisé pour la domestication raisonnée du vivant. Les espèces sont soigneusement séparées pour faciliter le travail technique de sélection. Il s'agit de missions comparables à celles des établissements ruraux du Directoire... sauf qu'on parle désormais de la « ferme de

Rambouillet ». Bien que Tessier (1805) relate avec enthousiasme les expériences de Rambouillet, c'est à sa bergerie prestigieuse que s'intéresse l'Empereur, qui la consacre dans le rôle de sanctuaire de la « mérinisation ». Joséphine de Beauharnais (1763-1814) joue un rôle essentiel dans le développement du Mérinos sous le Consulat. Elle installe un troupeau à la Malmaison en 1799, sur les conseils de son ami Chanorier. Avec la laine de Croissy, Chanorier fait tisser des étoffes d'une qualité exceptionnelle. Il maintient son prestigieux troupeau jusqu'à son décès en l'an X. Bonaparte encourage aussi les expériences sur les laines. Il ordonne la rénovation de la bergerie de Rambouillet et, en 1801, l'aménagement à l'EVA d'une bergerie pour les métis venant de Sceaux, qu'il confie au professeur Jean-Baptiste Godine, dit Godine jeune (1773-1848). Une Ecole des bergers ouvre en 1801, ainsi qu'une chaire d'« Économie rurale vétérinaire » (Mellah, 2015, 2018). Ensuite, le gouvernement change de priorités politiques et économiques et réorganise l'enseignement vétérinaire. En 1805, l'École de bergers disparaît et avec elle les moutons métis issus des établissements ruraux.

Le modèle des établissements ruraux : de la théorie à la pratique

Concernant leurs missions, leur mode de fonctionnement, mais aussi des vulnérabilités, les établissements ruraux présentent de nombreux points communs.

Les ER sont le produit d'une pensée républicaine. Leur première mission est la préservation et la valorisation du patrimoine végétal et animal de la Nation. Ils doivent aussi devenir des laboratoires de l'innovation et de l'amélioration des techniques agricoles, des semences, des races d'animaux. La troisième mission consiste à éduquer des animaux et instruire les cultivateurs par l'exemple.

Les ER dépendent de la Commission de l'agriculture et des arts, puis du Bureau de l'Agriculture, au ministère de l'Intérieur. Ils sont contrôlés par deux inspecteurs, Huzard et Gilbert, vétérinaires. En tant que commissaire, Gilbert donne les ordres et rédige les rapports, qui sont ensuite recopiés pour être signés par le ministre. Sur le plan sanitaire, un vétérinaire délégué [Huzard puis Jean-Baptiste Desplas (1758-1823)] veille à la santé des animaux, supervise les ventes, dresse un rapport annuel, intervient en cas de

maladie suspecte, rédige les Procès-Verbaux de décès enregistrés au district.

Le budget doit couvrir le salaire des employés, les approvisionnements et les travaux. Les ER disposant d'un parc boisé, cultivé et d'une ferme, sont sensés assurer leur propre subsistance. Quelques sources de revenu proviennent de la vente de végétaux, de bestiaux de réforme et de bois de chauffage. Les animaux sont élevés pour le lait, les œufs, le labour, les expériences agronomiques.

Les régisseurs sont choisis pour leur expérience, leur probité, leur « dévouement sans borne aux intérêts de la République ». Charles-Germain Bourgeois ancien économe du domaine de Rambouillet en devient le régisseur zélé. Mossé s'occupe de Croissy et Thiroux, un protégé de Gilbert, exerce successivement au Raincy, à Sceaux, à Versailles. Les échanges épistolaires avec le chef de bureau, les commissaires, de représentants du district, l'Institut national nous en apprennent beaucoup sur la vie dans les ER. Les lettres commencent par « Citoyen... » et se terminent par « Salut et fraternité ! » (Figure 5).

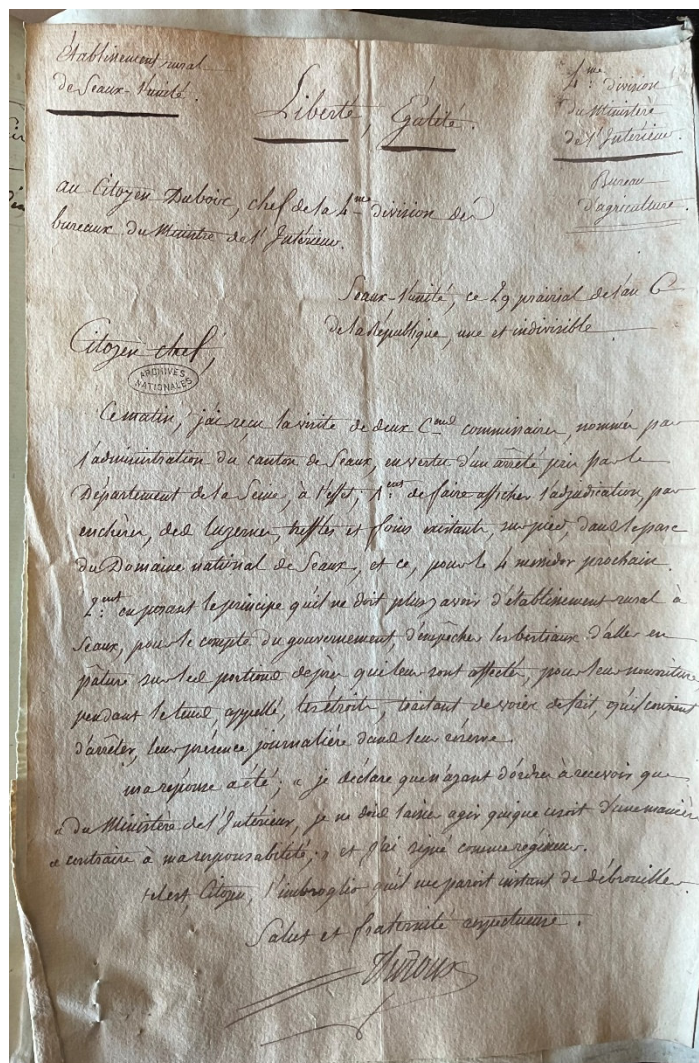


Figure 5. Exemple de lettre de Thiroux adressé au citoyen Dubois et datée du 29 prairial an VI (17 juin 1798) à en-tête de l'établissement rural de Sceaux l'Unité. Cliché personnel.

Chaque régisseur dresse un état des lieux, des personnels, des animaux et du matériel. Il tient les inventaires et la comptabilité. Il suit chaque animal, prélève des échantillons de laine, gère les stocks et les achats, selon les principes d'une « économie sévère ». Il propose des améliorations, surveille les travaux, planifie les semis, les récoltes, les tontes, prépare des ventes. Il dialogue avec les architectes pour les travaux. Il recrute et encadre les employés et les journaliers, veille à leur moralité, s'assure qu'ils traitent bien les animaux. L'établissement

fonctionne comme une petite entreprise. Au Raincy, les effectifs atteignent 21 salariés. A Sceaux, on compte un régisseur, un inspecteur des pépinières, trois jardiniers, deux pépiniéristes, un bouvier, un bouvier-faucheur, un charretier-laboureur, un berger, un vacher, quatre portiers, un taupier, un bucheron, un charron, un serrurier, un bourrelier, un maréchal. Tous sont logés avec leur famille (15 ou 16 familles), ce qui représente 58 à 60 personnes. Versailles emploie 15 agents.

Le laboratoire du vivant

Dans la *Division végétale*, on organise la mise en culture des domaines. A Rambouillet comme à Sceaux, on remplace les friches par des cultures céréalières et des prairies artificielles qui fournissent du fourrage au bétail, lequel produit en retour des engrais naturels. On compare la qualité des graines provenant des régions et de l'étranger,

comme le blé de Pologne, en vue d'obtenir deux récoltes annuelles. Les instruments aratoires sont perfectionnés. A Sceaux, on installe des prototypes de machines à battre les grains et des « meules à courant d'air », pour mieux conserver le foin (Figure 6).

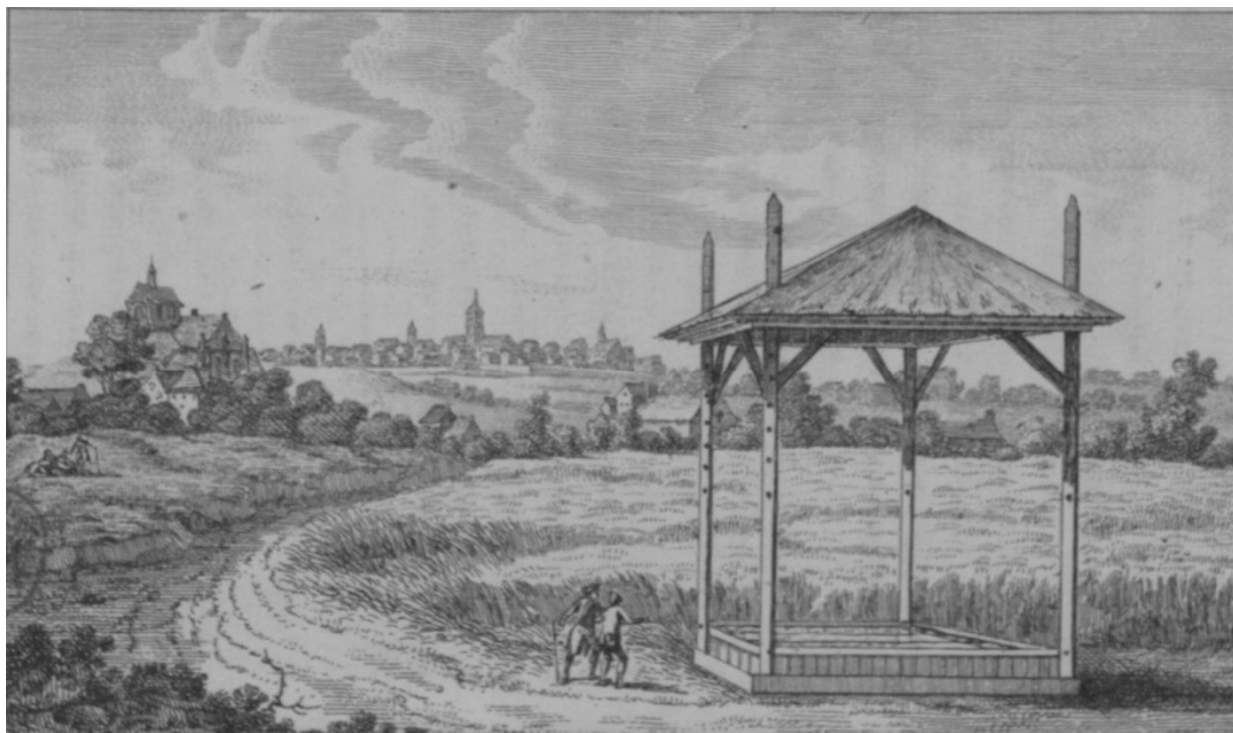


Figure 6. Dessin de meules à courant d'air publié dans la *Décade Philosophique et Littéraire* du 30 thermidor an II (17 août 1794) p. 132-134. Source Gallica Bibliothèque nationale de France. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k4239709/f133.item>

Au sein de la *Division animale* sont faites des expériences sur la domestication. A Rambouillet, Le Raincy et Sceaux, Gilbert étudie la conduite des troupeaux, « les différents modes de faire tirer des bœufs ». Pour les travaux agricoles, il préconise de remplacer les chevaux entiers par des juments robustes. Il soumet les étalons à un exercice modéré mais régulier pour développer leur endurance. Il conçoit des types de croisements permettant d'obtenir d'excellents chevaux de cavalerie. Une basse-cour modèle est créée, au Raincy, contre l'incurie des cultivateurs qui négligent et maltraitent les volailles et les méthodes qui « révoltent la nature ». Si l'incubation artificielle ne répond pas aux attentes, on teste avec succès différents types de nourriture et de poulaillers. Autre volet important : l'amélioration des races. On croise des béliers Mérinos de Rambouillet avec des brebis du Boulonnais et de Sologne. Les premiers métis naissent au Raincy puis l'établissement de Sceaux prend le relais et devient un laboratoire de l'animal vivant au service de l'économie rurale républicaine et de sa politique de régénération. Les métissages (croisement au sein d'une même race en vue d'une amélioration) et les croisements (entre races différentes), sont faits à partir d'un « troupeau d'expérience » composé selon les périodes de 240 à 320 ovins.

À Versailles, pour un cheptel équivalent, « 8 races formant 8 troupeaux bien distincts... chaque race croisée avec celle d'Espagne », pour « des résultats très intéressants », note Gilbert. Il ne s'agit pas de multiplier les animaux mais d'obtenir, à chaque génération de métis, un effacement de l'origine maternelle, une laine présentant les propriétés de la race paternelle. Des recherches de généalogie permettent d'expliquer certains caractères (taureaux à quatre cornes par exemple). Dans des inventaires sont notés l'origine de chaque animal, son âge, sa configuration physique, les qualités de sa laine. Les troupeaux sont divisés pour mieux contrôler les reproductions. Des chèvres françaises sont croisées avec des boucs espagnols angora.

Jouant le rôle de « nouveaux coopérateurs de l'agriculture », les commissaires de la République envoient à Sceaux des taureaux d'Italie « d'une beauté supérieure » et des buffles, pour acclimater et répandre l'espèce, tenter aussi des expériences de domestication. A partir d'une trentaine de bovins, Gilbert cherche « dans les croisements des races, les moyens d'en former de nouvelles plus laitières, plus disposées à l'engraissement, et d'une conformation moins dispendieuse ». Il s'attache à produire une vache sans corne, qui pourrait « paître avec des juments pleines et des poulains, sans aucun danger pour eux ». Remarquant que les saillies des vaches à cornes par un taureau sans

corne produisent quelques veaux sans corne, d'autres avec des « rudiments de corne », il devient généticien avant la lettre : pour éclairer « la question encore si obscure de l'influence du père et de celle de la mère dans la génération...il reste à

faire l'expérience du taureau à cornes avec la vache sans corne ! » L'intérêt se porte aussi sur l'âne de Toscane, les cochons de Java, les poules d'Inde... Huzard et Tessier mènent des expériences sur les parasites des animaux ou sur la pousse de la laine.

L'« animal républicain »

Dès que l'arrêté du 11 prairial an II (30 mai 1794) transforme le Raincy en établissement utile à l'agriculture, le gouvernement ordonne le rachat des « bêtes fauves » de l'ancienne ménagerie du duc d'Orléans qui avaient été dispersées et vendues quelques mois plus tôt. La Convention estime que ces bêtes, devenues « biens de la Nation » doivent être récupérées. Un épais dossier aux Archives nationales permet de suivre cette affaire aussi rocambolesque que chronophage. Le vétérinaire Desplas se lance sur la trace d'un chameau, d'une vache bufflée, de 2 perdrix rouges, de 2 oies de montagne, des biches et faons, etc. Il calcule le montant de remboursement des frais d'entretien à verser aux acquéreurs. Si l'animal est mort, ou qu'une femelle a mis bas entre-temps, il négocie un arrangement. Rappelons que cette quête animalière

se déroule durant la Terreur où la guillotine fonctionne à plein régime, peu avant la chute de Robespierre ! Un autre dossier d'une centaine de pièces concerne une certaine vache, placée en observation à Sceaux, dont les bulletins de santé tiennent le monde savant en haleine (Rosolen, 2024a) Si les « animaux de la République », aussi humbles soient-ils, suscitent donc tant de curiosité et de sollicitude respectueuse, c'est qu'ils incarnent les valeurs idéales d'un monde paisible, prospère et harmonieux, très révélatrices de l'esprit du Directoire. Les « nobles » et « beaux sujets » au « lignage distingué » des établissements ruraux sont éduqués dans un environnement préservé des exécutions sommaires, des guerres, et des disettes qui affectent les citoyens ordinaires.

Les causes de l'échec

Dès leur création, les ER sont dans un statut précaire. La Nation ne dispose pas de la pleine propriété des terres de Croissy ou du Raincy, les terres restent comme en gages des créanciers potentiels. Lors du découpage en départements, la Convention n'a pas encore réglé la question des grands domaines. Au Raincy, par exemple, les contestations et quiproquos se multiplient, avant que le gouvernement ne tranche en faveur du département de Seine-et-Oise.

Les relations avec l'administration locale sont tendues. Les administrateurs en charge du Raincy ou de Sceaux tardent à lever les scellés et faire les réparations d'urgence. Ils rechignent à approvisionner les établissements, comme l'arrêté du 4 prairial an III (23 mai 1795) les y oblige, estimant que « la République peut bien nourrir ceux qu'elle emploie ». Les réquisitions de fourrage sont très impopulaires. Il faudra attendre l'an IV pour que le ministère prenne enfin en charge la subsistance des établissements. A Sceaux, Thiroux s'étant plaint de la mauvaise volonté de l'administration du Canton, le ministre exige des contrôles et des sanctions, critique « l'esprit de malveillance... préjudiciable aux intérêts de la chose publique » dont fait preuve le commissaire

du Directoire exécutif de l'administration municipale.

La Convention ne délivre pas de feuille de route aux régisseurs. Le 1^{er} frimaire an III (21 novembre 1794), Mossé demande à Gilbert : « Qui va payer les employés... dois-je payer de mes propres deniers ? La Commission me les rendra-t-elle à présentation des mémoires reçus ? A quelle époque faut-il présenter mes comptes ? Mille pardons, Citoyen, j'abuse peut-être de vos bontés... j'espère également tout de toute votre fraternité, de votre Republicanisme ». L'installation est difficile : les parcs ont souffert de la tempête de 1788, ils sont mal clôturés, les châteaux comme leurs dépendances nécessitent des travaux urgents. A Versailles, la Ménagerie est délabrée. Mais l'argent, comme les matériaux, manquent. La Commission n'a pas prévu de provisions de fourrages pour les animaux qu'elle réunit au Raincy. Suite aux terribles gels de nivôse an III (décembre 1794), les récoltes sont catastrophiques et les prix s'envolent. « La rareté des fourrages devient inquiétante » s'inquiète Thiroux. A Croissy, Mossé signale « une disette de blé de subsistance », des familles en détresse, des employés démissionnaires. Non seulement le ministère n'accorde pas les augmentations

réclamées par les employés, mais les subventions ne couvrent ni les salaires ni les travaux agricoles. Durant l'hiver de l'an IV, l'inspecteur des pépinières signale « qu'il doit des arriérés au jardinier en chef qui a avancé de la farine pour le pain, au charron, au maréchal, au fournisseur de paille... Faute de pain à donner aux ouvriers, la luzerne n'a pas été fauchée et la paille et le fourrage commencent à manquer pour les agneaux ».

A Sceaux, en nivôse an V, une partie de la récolte a été donnée aux employés en compensation de salaires non perçus. A Versailles, c'est un « dépérissement effrayant ». Thiroux réclame inlassablement. Il reçoit parfois un acompte, un certificat « de non-paiement », un billet laconique (« tâchez de différer »... « folies des grandeurs ! »). En fait, les caisses de l'Etat sont vides. La République est entreprenante, mais impécunieuse. Les tutelles naviguent à vue, entre les installations précipitées, les fermetures et les déménagements. Le ministre de l'Intérieur en est réduit à demander par courrier au ministre de la Guerre « du drap pour habiller les employés des établissements ruraux de Sceaux, Rambouillet et Croissy ». Toutes les institutions agronomiques ou vétérinaires partagent le même sort comme en témoigne le ministre de l'Intérieur (Bénézech 1797) : « La pénurie des subsistances, la gêne du trésor public, la stagnation du commerce... la dégradation totale des routes, la fluctuation de l'esprit public, l'anéantissement de la confiance, la guerre enfin, sont les fléaux autour desquels j'ai été obligé d'asseoir mon administration ».

Les régisseurs subissent aussi une bureaucratie tatillonne. Mossé se voit rappeler qu'il doit informer la Commission « sur toutes les dépenses que l'on peut appeler minuties, comme par exemple une clé perdue ou cassée, des brèches à boucher dans une haie de clôture ». Ne disposant d'aucune autonomie, dépendant d'un accord écrit du ministère pour commencer les semis et récoltes, les régisseurs doivent avancer l'argent, justifier les achats (de la casserole au peigne à cardage...), restituer la moindre guenille laissée par des anciens fermiers. Craignant d'être soupçonnés de corruption, ils multiplient les rapports et inventaires, contrôlés avec maniaquerie au Bureau de l'agriculture, qui lui-même en réfère au ministre de l'Intérieur. Selon Octave Festy (Festy, 1953) « le Bureau « fait le plus souvent de la petite administration... sur des affaires mineures... comme détaché et ignorant de presque tous les grands problèmes qui affectaient alors l'existence de l'agriculture ».

Les employés se rebellent, les calomnies et dénonciations créent un climat délétère. Il faut déjouer les ruses d'escrocs, régler les troubles de voisinage et les litiges avec les anciens locataires, poursuivre les voleurs, empêcher les agriculteurs de faire pâturer leurs troupeaux dans le parc, lutter contre les épizooties, restituer des animaux aux descendants d'immigrés, loger des prisonniers de guerre ... Le cas de Thiroux est exemplaire. Epuisé par son séjour au Raincy, il connaît une brève embellie à Sceaux avant de vivre un calvaire à Versailles, qui le conduit au bord de la folie.

Conclusion

Les ER de la République n'ont laissé que peu de traces dans l'historiographie, avant que des historiens comme Serna ou Mellah ne s'y intéressent. Cet oubli est aussi dû à l'absence de trace iconographique. A ce jour, on ne connaît aucune représentation d'un ER, aucun portrait de Gilbert ou de Chanorier. Les ER nationaux n'ont jamais bénéficié d'un budget de fonctionnement réaliste. Si les causes de leur échec sont imputables aux défaillances de l'Etat et au contexte historico-économique particulièrement difficile, le modèle mis en application surprend par son ambition, sa pertinence, sa logique : un emplacement à fort potentiel agronomique, des programmes favorisant les interactions bénéfiques entre végétaux et animaux, la volonté de limiter les importations par des productions ciblées, des équipements et des outils conçus pour améliorer la productivité et faciliter le travail des hommes et des bêtes, des produits vendus en circuit court pour limiter les

frais de transports, un volet éducatif (instruire et convaincre par l'exemple), un volet scientifique, avec les rapports lus à l'Institut national et la diffusion dans la presse agronomique.

Ces savants proches du gouvernement, Tessier et Gilbert en particulier, sont les théoriciens d'une vision globale, intégrative de l'agronomie, qui s'inscrit dans un schéma que l'on peut qualifier « d'écologique », « one health » avant la lettre. Cependant ces visionnaires conservent un solide bon sens, le goût des réalisations concrètes. Gilbert, incarne cet esprit : « Il touche à la génétique à son tout début. Mais bien vite, il ajoute à cela la connaissance pratique du fonctionnement d'une exploitation, les frais que cela entraîne en personnel, en achats divers, le tout équilibré par le résultat des ventes des produits fermiers, et là Gilbert apparaît comme un gestionnaire attentif et compétent, précurseur heureux, exemple d'une

réussite sur le terrain » (Bonnaud, 2004). C'est une époque difficile mais portée par un souffle républicain.

Qu'ils soient commissaires, ministres, agents du Bureau d'agriculture, vétérinaires ou régisseurs, tous ces acteurs, menacés d'arrestation, entravés par la bureaucratie, les désordres et les pénuries, sont restés des patriotes fervents, fiers de contribuer

au « le tombeau des préjugés », et à l'avènement d'une société citoyenne, prospère et apaisée. Une gravure de Barbier l'Aîné (Figure 7) illustre bien l'utopie du Directoire : un Cincinnatus en modèle républicain, athlétique et serein, qui, instruit des bienfaits de l'économie rurale, rend les armes au profit d'instruments agraires et s'entoure d'animaux domestiques. Républicains français, voilà votre modèle ! ...



Figure 7. Républicains français, voilà votre modèle ! Le Barbier l'Aîné, gravé par L.M. Halbon, paru dans l'Annuaire du cultivateur, pour la troisième année de la République, présenté le 30 pluviôse an 2 à la Convention nationale, Gilbert <romme, Paris, Imprimerie nationale des lois, an 3 (1794). Source : <https://journals.openedition.org/chrhc/docannexe/image/19165/img-3.jpg>

Références

- Bénézech P. (1797) *Compte rendu par Pierre Bénézech, ministre de l'Intérieur, de son administration, depuis le 13 brumaire de l'an IV... jusqu'au 1er vendémiaire suivant... et depuis le 1er vendémiaire de l'an V... jusqu'au 13 thermidor suivant*, Impr. de la République, 2 vol., 128 p.
- Bonnaud P., Denis B. (2004) François-Hilaire Gilbert (1757-1800), hors-série de la Société d'ethnozootechnie et de la Société française d'histoire de la médecine et des sciences vétérinaires, *Varia, Ethnozootechnie*, 5, 78 p.
- Bonnet J.C. (1889) *Chanorier, dernier seigneur de Croissy*. Impr. du Commerce, 13 p.
- Bonnet J.C. (1894) *Le Village de Croissy-sur-Seine sous l'Ancien Régime et pendant la Révolution*. Impr. Burdin, 350 p.
- Bourde A.J. (1967) *Agronomie et agronomes en France au XVIIIe siècle : thèse pour le doctorat ès lettres*. S.E.V.P.E.N., 3 vol., 1 740 p.
- Brassard L. (2014) La ferme des animaux, ou l'invention d'une politique de l'animal utile sous le Consulat, *Annales historiques de la Révolution française*, 377, 175-196.
- Chaptal J.A. et al. (1795) *Rapport fait à la Société d'agriculture du département de la Seine, sur la nécessité de conserver l'établissement rural de l'ancienne Ménagerie de Versailles, par une commission spéciale composée des citoyens Chaptal, Moreau de St-Méry, Grégoire, Duquesnoy et Chassiron*. Imprimerie de Ballard, 15 p.
- Chavard C., Stemler O. (1884) *Recherches sur le Raincy 1238-1848*, C. Blot, 99-113.

- Cornu P., Pinoteau H. (2022) La guerre des moutons : le mérinos à la conquête du monde, 1786-2021 : [catalogue de l'exposition à l'hôtel de Soubise, Musée des archives nationales, 206 p.
- Daniel J-M. (2022). *Redécouvrir les physiocrates (Plaidoyer pour une économie intégrant l'impératif écologique)*. Odile Jacob, 213 p.
- Dejouy A. (1971) Thiroux et l'Etablissement public du Raincy, *Bulletin de la Société historique du Raincy et du Pays d'Aulnoy*, 38, 24-39.
- Denis B. (2007) L'école vétérinaire d'Alfort et le mouton mérinos, *Bulletin de la Société d'histoire de la médecine et des sciences vétérinaires*, 7, 94-103.
- Devred R. (2024) *Le domaine de Rambouillet, une histoire environnementale du pouvoir, de la chasse et de l'élevage (1783-2010)*. Thèse Université Paris-Saclay, 1 064 p.
- Grégoire H. (1793) Rapport et projet de décret sur les moyens d'améliorer l'agriculture en France.... présentés à la séance du 13 premier mois de l'an II... in : Guillaume J. Procès-verbaux du comité d'instruction publique de la Convention nationale... t. II, 1894, p. 460-475.
- Festy O. (1953) La place de l'agriculture dans le gouvernement de la France sous le Directoire et le Consulat, *Revue d'histoire économique et sociale*, 31/2, 113-127.
- Hubscher R. (1999) *Les Maîtres des bêtes : les vétérinaires dans la société française (XVIIIe -XXe siècle)*, O. Jacob, 441p.
- Mellah M. (2015) L'École d'Alfort, les bêtes à laine et le perfectionnement des arts économiques, de la fin du Directoire à l'Empire, *Histoire et sociétés rurales*, 43, 73-101.
- Mellah M. (2018) *L'École d'économie rurale vétérinaire d'Alfort (1766-1813), une histoire politique et républicaine avec l'animal domestique*, thèse Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, <https://theses.fr/2018PA01H029>
- Mellah M. (2019a) Repenser le décret du 29 germinal an III créant les Écoles d'économie rurale vétérinaire, *Bulletin de la Société Française d'Histoire de la Médecine et des Sciences Vétérinaires*, 19, 133-140.
- Mellah M. (2019b) Nourrir et diffuser les « Lumières agronomiques » - Jean-Baptiste Dubois et la *Feuille du cultivateur* (1788-1802), *Histoire et Sociétés Rurales*, 52 (2^e semestre 2019), 103-134.
- Mellah M. (2020) Le travail des Comité(s) et Commission(s) d'agriculture des Assemblées révolutionnaires : une approche par la politique de l'animal domestique (1789-1795), *La Révolution française*, 17.
- Moriceau J.M. (1999). *L'élevage sous l'Ancien Régime (XVI-XVIII^e siècle)*. SEDES, 254 p.
- Raillé A, Moulé (1908). *Histoire de l'École d'Alfort*. Asselin & Houzeau, 830 p.
- Rosolen A., Rosolen S. (2023) Les vétérinaires investissent le champ de l'économie rurale sous le Directoire (1795-1799), les expériences de François-Hilaire Gilbert à Sceaux », *Bulletin de l'Académie vétérinaire de France*, 2023, 10 p.
- Rosolen A., Rosolen S. (2024a) L'établissement rural de Sceaux sous le Directoire, *Bulletin des Amis de Sceaux*, 40, 40-73.
- Rosolen A., Rosolen S. (2024b) La République, le mouton et le vétérinaire : François-Hilaire Gilbert, un vétérinaire républicain au temps du Directoire », *Histoire des sciences médicales*, 5, 305-320.
- Serna P. (2016) *L'Animal en République, 1789-1802, Genèse du droit des bêtes*. Anacharsis, 250 p.
- Serna P. (2017) *Comme des bêtes, Histoire politique de l'animal en Révolution, 1750-1840*. Fayard, 444 p.
- Tessier H. (1805) Notice relative à l'Etablissement d'économie rurale de Rambouillet, *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique*, publiés par la Société royale d'agriculture de Paris, 9-41.

Être ou ne pas être rustique ?

Une réponse pragmatique à une question complexe dans le cas des races ovines françaises

Étienne VERRIER ⁽¹⁾, Bertrand BOUFFARTIGUE ⁽²⁾, Anne LAUVIE ⁽³⁾,
Sophie DANVY ⁽⁴⁾, Delphine DUCLOS ⁽⁵⁾, Laurent JOURNAUX ⁽⁶⁾,
Michel NAVES ⁽⁷⁾, Éléonore CHARVOLIN-LEMAIRE ⁽¹⁾, Romuald ROUGER ⁽⁸⁾,
Dominique HAZARD ⁽⁹⁾, Alain DUCOS ⁽¹⁰⁾

(1) Université Paris-Saclay, AgroParisTech, INRAE, UMR GABI
22 place de l'Agronomie, 91120 Palaiseau
etienne.verrier@agroparistech.fr

(2) Races de France, 149 rue de Bercy, 75595 Paris 12

(3) INRAE, Institut Agro Montpellier, UMR SELMET, 2 Place Viala, 34060 Montpellier 01

(4) IFCE, La jumenterie du Pin, Exmes, 61310 Gouffern-en-Auge

(5) Institut de l'Élevage, 149 rue de Bercy, 75595 Paris 12

(6) France Génétique Élevage, 149 rue de Bercy, 75595 Paris 12

(7) INRAE, UR ASSET, Domaine Duclos, Prise d'Eau, 97170 Petit-Bourg

(8) SYSAAF, Centre Inrae Val-de-Loire, UMR BOA, 37380 Nouzilly

(9) INRAE, ENVT, UMR GenPhySE, CS 52627, 31326 Castanet-Tolosan

(10) ENV Toulouse, BP 87614, 31076 Toulouse cedex 3

Résumé : La réglementation européenne impose de définir quelles races ovines peuvent être qualifiées de rustiques. La rusticité est un concept fort complexe et polysémique, il n'en existe pas d'indicateur simple et non ambigu. Une méthode très pragmatique a été développée afin d'établir une liste des races ovines françaises rustiques, méthode qui n'a d'autre prétention que de permettre la mise en œuvre d'une réglementation européenne. Sur un total de 59 races ovines reconnues en 2023, 42 ont été qualifiées de rustiques. La possibilité et la pertinence de transposer cette réflexion à d'autres espèces sont discutées, en lien avec les limites identifiées de l'exercice. Invitation est faite à s'emparer de la complexité de la notion de rusticité dans le cadre de travaux de recherche interdisciplinaire.

Mots-clés : ovins ; races ; rusticité ; politique publique.

To be or not to be robust? A pragmatic answer to a complex question in the case of French sheep breeds.

Abstract: European regulation requires to determine which sheep breeds can be considered as robust. Robustness is a very complex and polysemic concept, and there is no simple and unambiguous indicator for that concept. A very pragmatic method has been developed to establish a list of rustic French sheep breeds, a method that has no other claim than to enable the implementation of a European regulation. Among 59 sheep breeds officially recognized in 2023, 42 have been considered as robust. The possibility and relevance of transposing this approach to other species are discussed, in connection with the identified limits of the exercise. An invitation is made to take hold of the complexity of the notion of robustness within the framework of interdisciplinary research work.

Keywords: sheep; breeds; robustness; public policy.

Introduction

Le qualificatif de rustique est volontiers apposé à bon nombre de races d'animaux d'élevage, dans toutes les espèces. Souvent, cette qualification raciale est étayée par l'expérience sur le temps long des éleveurs, par des observations empiriques de terrain ou par des résultats expérimentaux. Le fait qu'il soit difficile de faire reposer l'usage de ce qualificatif sur de solides bases objectives ne met pas à l'abri de son emploi à des fins avant tout promotionnelles, et incite à la prudence quant à ce

que l'on « fait dire » à ce terme. Pourtant, cette notion de rusticité, aux côtés de ses concepts « cousins » de robustesse, résilience ou adaptation, présente un intérêt pour penser les qualités des animaux d'élevage autrement qu'au seul prisme de leurs performances productives. À ce titre, ces termes sont de plus en plus souvent convoqués dans les réflexions stratégiques et les projets de recherche déployés pour préparer « l'élevage durable de demain ».

Dans le cas de l'espèce ovine, le Règlement Zootechnique Européen (RZUE, en vigueur dans tous les pays de l'Union depuis novembre 2018) impose que la notion de race rustique soit établie. En effet, dans le Chapitre III « Accession à la section principale des descendants des animaux enregistrés dans des sections annexes » de la Partie I de l'annexe II dudit règlement, une dérogation est accordée « à un organisme de sélection qui réalise un programme de sélection (...) d'une race ovine rustique, à inscrire dans la section principale de son livre généalogique un animal dont les parents et grands-parents sont inscrits ou enregistrés dans la section principale ou dans les sections annexes d'un livre généalogique de cette race ».

Toutefois, la rusticité est un concept fort complexe et polysémique. Deux ouvrages collectifs et contemporains l'un de l'autre illustrent bien, jusque dans leur titre, cette complexité. Le premier (Sauvant et Martin, 2010) s'intitule « Robustesse, rusticité, flexibilité, plasticité... les nouveaux critères de qualité des animaux et des systèmes d'élevage ». Le second (Hubert, 2011) s'intitule « La rusticité : l'animal, la race, le système d'élevage ? ». La consultation des sommaires de ces deux ouvrages montre clairement la multiplicité des points de vue sur ces notions et concepts. L'analyse des définitions proposées montre une diversité de formulations et des chevauchements (ou emboitements) entre les différents concepts. Ces derniers s'appliquent à différentes échelles, et

pas uniquement celle de la population, qui concerne le présent article, et revêtent des sens qui peuvent être contrastés, notamment en fonction de la communauté qui s'en empare. D'autres études ou synthèses (par exemple, Ollion, 2015 ; Moulin et Perucho, 2023) ont également apporté des éclairages sur le caractère complexe et multidimensionnel de ces notions, en abordant les liens entre robustesse des animaux et pratiques des éleveurs ou entre races locales et systèmes d'élevage.

En conséquence, toute tentative d'établir une liste de races rustiques pourrait paraître nulle et non avenue, quelle que soit l'espèce. Cependant, le cadre réglementaire évoqué plus haut ne permet pas de « contourner l'obstacle », tout du moins dans le cas des ovins. L'objectif de cet article est d'exposer une méthode très pragmatique qui a été adoptée afin de produire une liste circonscrite à ce contexte réglementaire. Dans un premier temps, nous envisagerons la notion de rusticité et les indicateurs potentiels de la rusticité d'une race, quelle que soit l'espèce. Ensuite, nous présenterons les indicateurs qui ont été retenus dans le cas de l'espèce ovine et et nous discuterons la liste des races rustiques qui en a été déduite. Dans la conclusion, nous discuterons des possibilités et de la pertinence de décliner pour d'autres espèces l'approche développée pour les ovins, avant d'inviter à contribuer par d'autres approches à alimenter les réflexions sur la notion de rusticité.

Lignes directrices pour appréhender la rusticité des races

Face à la complexité de la notion de rusticité et à la diversité de ses acceptions, nous avons décidé, dans un premier temps, d'organiser un séminaire multidisciplinaire et trans-communautaire, avec des objectifs multiples : (i) croiser les points de vue, (ii) favoriser le foisonnement d'idées, (iii) actualiser les connaissances, et (iv) faire émerger de potentiels indicateurs de la rusticité. Ce séminaire, qui s'est tenu les 20 et 21 mars 2023 à Paris, a comporté des exposés à deux voix, des tables rondes en plénière et des ateliers en petits groupes. Il a rassemblé un total de 96 personnes d'horizons très diversifiés : chercheurs et enseignants, ingénieurs d'instituts techniques ou d'autres organismes professionnels agricoles, éleveurs, gestionnaires de centres régionaux de ressources génétiques, représentants de l'administration, etc. Un article rédigé par une partie de ces intervenants fournira une synthèse des réflexions et donnera à voir un état actualisé des définitions de la rusticité et de la compréhension des mécanismes

biologiques, sociaux et techniques sous-jacents (Hazard *et al.*, 2025). Ici, nous tentons, fort simplement, de dégager l'essentiel de ce qui est ressorti de ce séminaire, sous la forme de neuf propositions.

- 1) Les notions de rusticité, robustesse et/ou résilience sont mises en avant pour évoquer la sensibilité des animaux, et leur réponse, quand ils font face à des contraintes, des fluctuations ou des perturbations de leur environnement (voir, par exemple, Friggens *et al.*, 2022).
- 2) Il est donc difficile de dissocier un animal rustique de son milieu et du système d'élevage associé.
- 3) Un animal rustique peut être vu comme un animal peu exigeant, peu affecté par les contraintes plus ou moins fortes de son environnement, et qui présente un bon équilibre de ses fonctions biologiques.

- 4) En conséquence, la spécialisation vers une production donnée peut s'accompagner d'une baisse de la rusticité.
- 5) L'évaluation de la rusticité est nécessairement multi-critère car la rusticité est associée à de multiples caractères : qualités maternelles, capacités d'adaptation à une faible disponibilité des ressources, résistance aux maladies, tolérance à des conditions climatiques difficiles, etc. Les aptitudes comportementales présentent une importance toute particulière car elles interviennent dans de nombreuses fonctions et/ou réponses.
- 6) La longévité des animaux (la durée de leur carrière), caractère intégratif s'il en est, est très fréquemment citée parmi les aptitudes zootechniques qui contribuent à la rusticité.
- 7) En plus de l'échelle de l'animal, la rusticité, la robustesse et/ou la résilience s'apprécie aux échelles du troupeau (ou système d'élevage) et de la population.
- 8) À l'échelle du système d'élevage, la rusticité ou la résilience peuvent mobiliser trois types de capacités : tampon (savoir « faire le dos rond »), adaptation (modifications « internes » sans changement de structure ou de finalité) ou transformation (agir sur la contrainte elle-même) (voir Moulin et Perucho, 2023).
- 9) Ces trois types de capacités peuvent faire appel à des mécanismes biologiques (animal), à des pratiques des éleveurs (actions au niveau des troupeaux) ou de leurs organisations (sélection au sein de la population, préservation de sa diversité).

Indicateurs de rusticité retenus dans le cas de l'espèce ovine

Sept indicateurs ont été retenus avec le double impératif d'avoir du sens par rapport à la notion complexe de rusticité et d'être faciles à renseigner. Ces sept indicateurs peuvent être classés en quatre catégories (Tableau 1). La première catégorie se rapporte aux deux premières propositions ci-dessus, les deux indicateurs correspondants prenant

en compte le caractère plus ou moins contraignant du milieu et du système d'élevage. De façon complémentaire, les indicateurs de la deuxième catégorie se rapportent aux mêmes propositions, les deux pratiques évoquées traduisant l'existence de contraintes identifiées. Les deux dernières catégories reflètent les propositions (3) à (6).

Tableau 1. Indicateurs retenus pour l'établissement du statut de race ovine rustique

Catégorie	Indicateur
Milieu et système d'élevage	Localisation du cheptel en référence aux zones à handicaps naturels
	Zone/système où la race est majoritairement implantée
Pratiques d'élevage	Écopâturage ou autre service écosystémique en milieu contraignant
	Proportion d'animaux sans paternité connue
Aptitudes des animaux	Age moyen des brebis mettant bas
	Deux principales aptitudes zootechniques reconnues
Choix génétiques	Orientations affichées du programme de gestion génétique

Localisation du cheptel en référence aux zones à handicaps naturels

Dans le cadre de la PAC, il est prévu une indemnité compensatoire de handicaps naturels (ICHN), qui est « une aide en faveur des agriculteurs exerçant leur activité dans des zones défavorisées par l'altitude, de fortes pentes et d'autres caractéristiques physiques du territoire » (MASA, 2023). Afin de préciser quels agriculteurs sont éligibles à cette indemnité, une liste des communes en zone défavorisée est établie et régulièrement mise à jour (<https://agriculture.gouv.fr/aides-aux-exploitationsclassement-en-zone-defavorisee>). La Figure 1 en offre une cartographie.

La répartition du cheptel de chaque race dans les trois catégories considérées a été établie sur la base des effectifs de femelles reproductrices dans les élevages qui adhèrent au contrôle de performances car, en l'absence d'une base de données concernant l'ensemble du cheptel ovin, c'est uniquement dans ce cadre que nous disposons de statistiques fiables dans lesquelles le nom de la commune est connu pour chaque élevage. La restriction aux élevages en contrôle de performances peut introduire un biais pour des races dont le cheptel global se situe à cheval sur plusieurs catégories de milieu. Ce risque

de biais est sans doute atténué dans le cas des races locales dont, par nature, le territoire d'élevage est circonscrit, et qui représentent la majorité du cheptel ovin en France. Cet indicateur n'a hélas pas pu être renseigné dans le cas de quelques races ayant des effectifs d'animaux contrôlés très faibles (manque de signification), voire nuls.

Par ailleurs cet indicateur n'approche que de façon approximative la question des contraintes auxquelles sont soumis les animaux. D'une part,

bien que déjà relativement fin, le grain de précision géographique (la commune) ne permet pas toujours de rendre compte de la diversité des situations dans lesquelles peuvent se trouver les troupeaux d'animaux domestiques. D'autres part, le milieu d'élevage est multidimensionnel, et sa dimension biophysique ici prise en compte est associée à d'autres dimensions, techniques et sociales notamment, les conduites d'élevage pouvant participer à abstraire plus ou moins les animaux de certaines des contraintes du milieu.

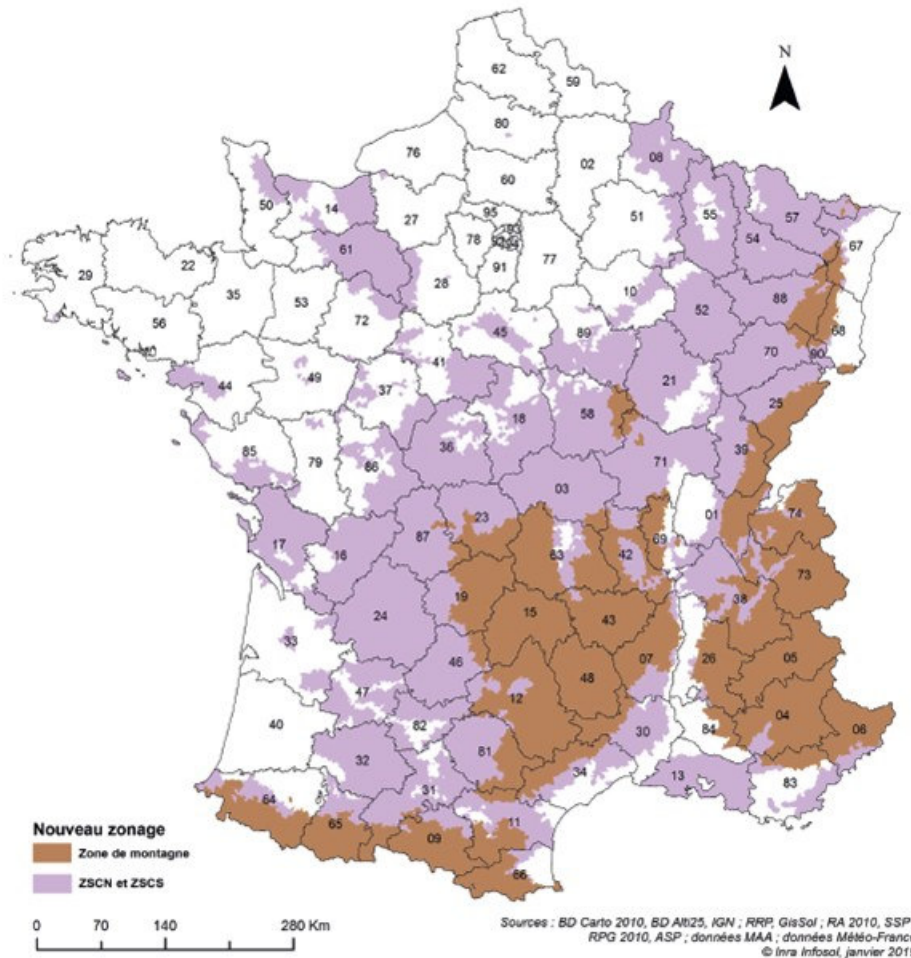


Figure 1. Cartographie des zones défavorisées en France, hors Corse et Outre-Mer (MASA, 2023). Marron = zones de montagne ; Mauve = autres zones défavorisées ; Blanc : zones sans handicap naturel.

Zone/système où la race est majoritairement implantée

À l'occasion d'une étude commanditée par la Fédération Nationale Ovine (FNO), l'Institut de l'Élevage a réalisé en 1995 une typologie des zones/systèmes d'élevage ovin, qui demeure d'actualité pour la classification des cas-types (Figure 2). Toutefois, là encore, le grain de la

typologie constituée permet de ne rendre compte qu'à grands traits de la diversité des systèmes d'élevage. Comme pour l'indicateur précédent, et avec les mêmes limites, la répartition du cheptel de chaque race dans ces types a été effectuée pour les seuls animaux au contrôle de performances.

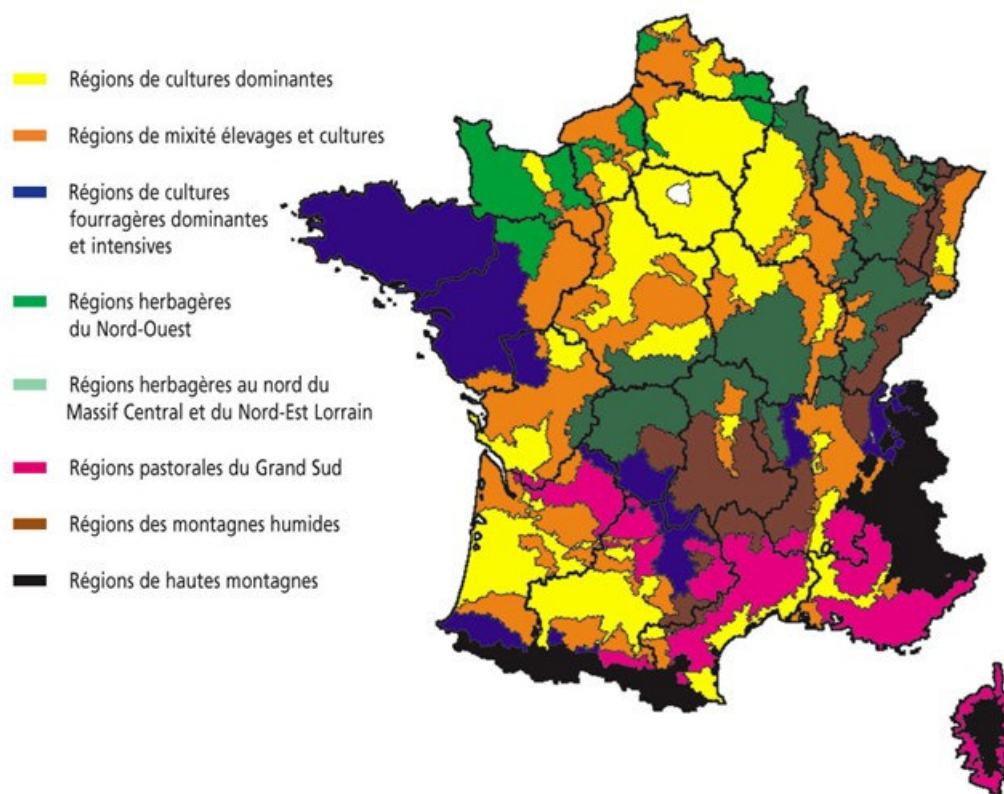


Figure 2. Carte des zones/systèmes d'élevage ovin en France métropolitaine (Institut de l'Élevage, 1995).

Écopâturage ou autre service écosystémique en milieu contraignant

Le renseignement de cet indicateur s'est fait à dire d'experts (au sein de notre groupe d'auteurs, donc dans les limites de nos connaissances) sur le mode oui/non. Le « oui » correspond aux cas, peu

nombreux dans les faits, où une large proportion d'animaux d'une race est utilisée pour de l'éco-pâturage ou pour la réalisation d'autres services éco-systémiques en milieu avec contrainte.

Proportion d'animaux sans paternité connue

Cet indicateur traduit tout d'abord des pratiques d'élevage extensif en très grands troupeaux, caractéristiques de certains milieux pauvres (exemple des Causses). C'est aussi un moyen de prendre en compte la motivation première de

l'établissement d'une liste de races ovines rustiques (cf. plus haut). Cet indicateur a été renseigné, lui aussi et pour la même raison que les précédents, sur la base des animaux au contrôle de performances.

Âge moyen des brebis mettant bas

Cette information, disponible par nature sur les seuls animaux au contrôle de performances, est un indicateur simple en lien avec la longévité des femelles reproductrices : plus cet âge moyen est

élevé, plus les carrières des brebis sont longues en moyenne et plus on peut considérer que la race fait preuve d'une bonne longévité.

Deux principales aptitudes zootechniques reconnues

Le groupe chargé de la présente étude a sollicité trois experts extérieurs, rattachés à Inrae ou à l'Institut de l'Élevage, spécialistes de l'élevage ovin. Chacun devait indiquer deux aptitudes

majeures qu'il attribuait à chacune des races et nous avons fait la synthèse de ces appréciations. Dans certains cas, aucune aptitude « majeure » n'est ressortie, ou une seule.

Orientations affichées du programme de gestion génétique

Pour caractériser les orientations génétiques, nous nous sommes appuyés sur les programmes pluriannuels que les Organismes de Sélection (OS) gérant une ou plusieurs races ovines ont publié en décembre 2021 à l'appui de leur demande de financement sur les crédits CASDAR et qui ont fait l'objet d'une évaluation par un comité *ad hoc* comprenant chercheurs ou ingénieurs du département de génétique animale d'Inrae et des enseignants-chercheurs (Verrier, 2022). Chaque programme devait décrire, entre autres choses, les

objectifs de sélection définis collectivement pour chacune des races. Cet indicateur est renseigné de façon hétérogène, pour plusieurs raisons : (i) à l'époque, les dossiers déposés ont concerné 53 races ovines parmi les 59 races reconnues considérées dans la présente étude ; (ii) certains OS multiraciaux n'ont pas fait de distinction entre les différentes races qui étaient sous leur gouvernance ; (iii) le degré de détail dans la déclaration des objectifs de sélection était hétérogène d'un dossier à l'autre.

Établissement d'une liste des races ovines françaises rustiques

Au moment de l'étude, la France comptait 59 races ovines reconnues, dont 48 avaient le statut de race locale. Dans la mesure où il n'y avait pas de raison de penser *a priori* que la rusticité était l'apanage des races locales, toutes les races ont été analysées. Ici, nous ne présentons que les résultats d'ensemble et pas la manière dont les indicateurs ci-dessus ont renseignés pour chacune des 59 races (les lecteurs curieux de ces éléments pourront se reporter à Verrier *et al.*, 2023). Bornons-nous à signaler que les informations recueillies comportaient des « trous », qui étaient la conséquence des difficultés signalées dans la précédente section pour obtenir certaines données.

Compte tenu de la complexité de la notion de rusticité et du caractère parcellaire des informations collectées, le parti a été pris de se limiter à une approche qualitative, tenant compte de toutes les informations à notre disposition et de l'appréciation synthétique qui en résultait. On pourra reprocher à la méthode mise en œuvre de comporter son lot d'appréciations « au doigt mouillé », voire d'arbitraire. Il est toutefois important de souligner que la liste a été établie de façon très pragmatique, en réponse à une demande motivée par des considérations très pratiques, et qu'elle ne prétend pas, au-delà de ce contexte, figer le statut de ces races vis-à-vis d'une notion pour le moins complexe à appréhender.

Selon notre évaluation, donc, sur 59 races ovines françaises reconnues, 42 sont inscrites dans la liste de races rustiques qui a été produite (Annexe 1). La proportion élevée de races qualifiées de rustiques

(71 %) ne doit pas étonner s'agissant d'une espèce qui, dans notre pays, est majoritairement élevée dans des régions aux potentialités agricoles modestes, voire dans des zones très pauvres (cf. la proposition (2) énoncée plus haut).

La plupart des races locales figurent dans la liste des races dites rustiques mais neuf d'entre elles (21 %) non, comme le Berrichon du Cher, le Mouton Charollais ou le Mouton Vendéen. À l'inverse, deux races qui n'ont pas le statut de race locale sont qualifiées de rustiques, la Clun Forest et la Romane.

En fait, les 17 races qui ne sont pas incluses dans la liste des races rustiques sont toutes des races spécialisées (cf. la proposition (4) énoncée plus haut) : elles le sont, soit pour les aptitudes bouchères (en majorité), soit pour la prolificité. On peut alors s'étonner que les races traites les plus productives, la Lacaune et, dans une moindre mesure, la Manech Tête Rousse, n'aient pas été sorties de la liste des races rustiques. Il ne manque en effet pas de voix pour dénier toute rusticité à la race Lacaune telle que la sélection laitière l'a fait évoluer (voir, par exemple, Kastler, 2023). Ces races traites ont été inscrites dans la liste au regard (i) de la diversité des systèmes d'élevage dans lesquels elles sont utilisées, (ii) du fait qu'elles sont majoritairement implantées dans des régions comportant d'indéniables contraintes naturelles et (iii) de leurs objectifs de sélection qui comprennent des caractères qui contribuent à la rusticité comme la longévité fonctionnelle ou d'autres aptitudes d'élevage.

Conclusion

L'exercice qui a été conduit ici doit inciter à la modestie ! La mise en œuvre d'une politique

publique réclame des critères simples, dans le cas présent une qualification binaire rustique vs non

rustique. Le vivant est toutefois rarement binaire, la notion de rusticité en est sans doute aux antipodes. Nous avons adopté une démarche pragmatique et empirique, qui a tenu compte de diverses facettes de la notion de rusticité, mais qui n'a aucune prétention à clôturer le débat.

Dans quelle mesure cette démarche appliquée au cas des ovins peut-elle être étendue à d'autres espèces animales domestiques ? En dehors d'une nouvelle contrainte réglementaire telle que celle qui a justifié ce travail, se pose la question de la rusticité ou non d'une race, sur un mode binaire, n'est comme nous l'avons vu pas forcément pertinent. De plus, concernant le concept de rusticité lui-même, il est vraisemblable qu'on retrouverait pour les autres espèces les difficultés auxquelles nous avons été confrontés dans la présente étude. Cependant, dans l'éventualité où il serait nécessaire d'étendre ce travail, les neuf propositions listées plus haut pourraient être mobilisées, du fait de leur portée générale,

indépendamment de l'espèce considérée. Si différences entre espèces il y a, c'est dans la possibilité concrète de collecter les informations nécessaires pour apprécier le statut de chaque race.

Plus généralement, il serait intéressant de développer des recherches sur des questions qui alimentent la notion de rusticité, dans des approches qui tiennent compte des multiples conditions d'usage, manières de définir et façons d'appréhender cette qualité. On peut, par exemple, citer l'intérêt de combiner des travaux avec une approche par caractère (identification des aptitudes qui contribuent à la rusticité) à des travaux avec une approche par races et systèmes d'élevages associés (caractérisation multicritère des réponses des animaux de différentes races à leurs conditions d'élevage). L'étude détaillée de la prise en compte, ou non, de la rusticité dans les pratiques individuelles et les choix collectifs de gestion et de sélection serait également instructive.

Remerciements

Ces travaux ont été financés par FranceAgriMer dans le cadre du marché public n°22/81 pour une étude concernant l'actualisation, la définition et les exemples de valorisation des races locales, rustiques, menacées. Les auteurs remercient l'ensemble des contributeurs et participants au séminaire « Races rustiques » qui s'est tenu les 20 et 21 mars 2023 à Paris, pour les échanges qui s'y sont produits et qui ont alimenté les réflexions présentées ici.

Références

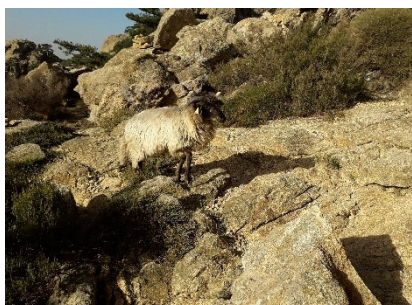
- Friggens N.C. *et al.* (2022) Resilience: reference measures based on longer-term consequences are needed to unlock the potential of precision livestock farming technologies for quantifying this trait. *Peer Community Journal* 2, e38, doi: 10.24072/pcjournal.136
- Hazard D. *et al.* (2025) Regards croisés sur la notion de rusticité des animaux domestiques. *INRAE Productions Animales* (en préparation).
- Hubert B. (Éd.) (2011) *La rusticité : l'animal, la race, le système d'élevage ?* Cardère éditeur. <http://www.cardere.fr/doc/X-RP13.pdf>
- Kastler G. (2023) Constituer un troupeau par le terroir ? In Bertrand A., Blondeau Da Silva A., Taurisson-Mouret D. (coord.) *Réinventer le pastoralisme*, Belin, 23-48.
- MASA (2023) Indemnité compensatoire de handicaps naturels (ICHN). Annexe 9 de la documentation PAC 2023-2027, 4 p.
- Moulin C.H., Perucho L. (2023) Biodiversité domestique et résilience des systèmes d'élevage. In Lauvie A., Audiot A., Verrier É. (coord.) *La biodiversité domestique : vers de nouveaux liens entre élevage, territoires et société*, Quae Éditions, 131-145.
- Ollion E. (2015) *Évaluation de la robustesse des vaches laitières : entre aptitudes biologiques des animaux et stratégies de conduite des éleveurs*. Thèse de doctorat, Université Blaise Pascal - Clermont-Ferrand 2, 101 p.
- Sauvant D., Martin O. (Éds.) (2010) Robustesse, rusticité, flexibilité, plasticité... les nouveaux critères de qualité des animaux et des systèmes d'élevage : définitions systémique et biologique des différents concepts. *INRA Productions Animales* 23, 102 p. <https://productions-animales.org/issue/view/379>
- Verrier É. (2022) Expertise scientifique des programmes pluri-annuels des Organismes de Sélection de ruminants. Rapport pour le Ministère chargé de l'Agriculture, 12 p.
- Verrier É. *et al.* (2023) Étude concernant l'actualisation, la définition et les exemples de valorisation des races locales, rustiques, menacées. Volet 2 : races rustiques. <https://agriculture.gouv.fr/races-menacees-dabandon-pour-lagriculture> (consultée en février 2025).

Annexe 1. Liste des races ovines françaises : races reconnues, races locales, races rustiques (situation de juillet 2023).

Races reconnues	Races locales	Races rustiques
Aure et Campan	Aure et Campan	Aure et Campan
Avranchin	Avranchin	Avranchin
Barégeoise	Barégeoise	Barégeoise
Basco-Béarnaise	Basco-Béarnaise	Basco-Béarnaise
Belle Ile	Belle Ile	Belle Ile
Berrichon de l'Indre	Berrichon de l'Indre	Berrichon de l'Indre
Berrichon du Cher	Berrichon du Cher	
Bizet	Bizet	Bizet
Blanc du Massif Central	Blanc du Massif Central	Blanc du Massif Central
Bleu du Maine	Bleu du Maine	
Boulonnaise	Boulonnaise	Boulonnaise
Brigasque	Brigasque	Brigasque
Castillonnaise	Castillonnaise	Castillonnaise
Caussearde des Garrigues	Caussearde des Garrigues	Caussearde des Garrigues
Causses du Lot	Causses du Lot	Causses du Lot
Charmoise	Charmoise	
Clun Forest		Clun Forest
Corse	Corse	Corse
Cotentin	Cotentin	Cotentin
Dorset Down		
Est à laine Mérinos	Est à laine Mérinos	Est à laine Mérinos
Finnoise		
Grivette	Grivette	Grivette
Hampshire		
Ile-de-France		
Lacaune Lait	Lacaune Lait	Lacaune Lait
Lacaune Viande	Lacaune Viande	
Landaise (Gascogne)	Landaise (Gascogne)	Landaise (Gascogne)
Landes de Bretagne	Landes de Bretagne	Landes de Bretagne
Limousine	Limousine	Limousine
Lourdaise	Lourdaise	Lourdaise

Annexe 1 (suite).

Races reconnues	Races locales	Races rustiques
Manech Tête Noire	Manech Tête Noire	Manech Tête Noire
Manech Tête Rousse	Manech Tête Rousse	Manech Tête Rousse
Martinik	Martinik	Martinik
Mérinos d'Arles	Mérinos d'Arles	Mérinos d'Arles
Mérinos de Rambouillet	Mérinos de Rambouillet	
Mérinos Précoce	Mérinos Précoce	Mérinos Précoce
Montagne noire	Montagne noire	Montagne noire
Mourerous	Mourerous	Mourerous
Mouton Charollais	Mouton Charollais	
Mouton Vendéen	Mouton Vendéen	
Noir du Velay	Noir du Velay	Noir du Velay
Ouessant	Ouessant	Ouessant
Préalpes du Sud	Préalpes du Sud	Préalpes du Sud
Raïole	Raïole	Raïole
Rava	Rava	Rava
Romane		Romane
Romanov		
Rouge de l'Ouest	Rouge de l'Ouest	
Rouge du Roussillon	Rouge du Roussillon	Rouge du Roussillon
Roussin de la Hague	Roussin de la Hague	Roussin de la Hague
Sasi ardi	Sasi ardi	Sasi ardi
Shropshire		
Solognote	Solognote	Solognote
Southdown	Southdown	
Suffolk		
Tarasconnaise	Tarasconnaise	Tarasconnaise
Texel		
Thônes et Marthod	Thônes et Marthod	Thônes et Marthod



Exemples de races ovines qualifiées de rustiques à l'issue de la présente étude. De haut en bas et de gauche à droite : – a) Thônes-et-Marthod, photo Étienne Verrier (août 2021). – b) Belle-Ile, photo Coralie Danchin-Burge (avril 2014). – c) Solognote, photo Louis Reveleau. – d) Causses du Lot, photo OVILOT (juillet 2004). – e) Manech Tête Noire, photo Alain Ducos (février 2022). – f) Corse, photo Étienne Verrier (octobre 2022). – g) Martinik, photo Alain Ducos (janvier 2008).

Le goût des produits animaux : historique, situation actuelle et perspectives

Pierre MORAND-FEHR ⁽¹⁾, Roberto RUBINO ⁽²⁾

(1) Membre de la Société d’Ethnozootechnie, 11 avenue du Parc de Sceaux, 92160 Antony

pierremorandfehr39@gmail.com

(2) Ancien Directeur de Recherches, Via San Oronzo 169, 85100 Potenza, Italie

roberto@roberto.rubino.it

Résumé : Le goût est l’un des cinq sens, grâce auquel l’homme perçoit les saveurs. Actuellement quand les consommateurs parlent de goût, souvent ils intègrent aussi des sensations olfactives et même des sensations physiques en bouche comme la finesse ou l’onctuosité pour une pâte de fromage. Les connaissances scientifiques concernant les molécules responsables des goûts des produits animaux sont limitées : les polyphénols ont été proposés pour le fromage, mais la question semble plus complexe pour la viande. Le goût des produits animaux aurait joué un rôle dans l’alimentation dès le Néolithique quand l’élevage a été maîtrisé. Au cours de l’Antiquité (Égypte, Grèce et Rome), des témoignages écrits semblent indiquer que les consommateurs étaient déjà très réceptifs au goût quand ils consommaient des viandes d’espèces très variées. Au Moyen-âge, la qualité diététique des aliments commence à être prise en compte et les mets, notamment la viande, sont largement assaisonnés avec des aromates fort variés. Ce phénomène se poursuit à la Renaissance avec des plantes ou des épices venues d’Amérique ou d’Asie. Du XVI^e au XVIII^e siècle, le goût joue un rôle essentiel dû au raffinement des mets. Au XIX^e siècle, le goût se démocratise dû à la montée de la bourgeoisie et au développement des restaurants. Après la seconde guerre mondiale, le goût a vu son rôle progressivement se réduire en raison de l’intensification des productions animales, de la transformation industrielle des aliments et de l’évolution des modes de vie comme le travail des femmes à l’extérieur ou le choix des consommateurs qui dépensent moins pour leur alimentation et plus pour des voyages touristiques. Enfin, cet article émet quelques propositions pour qu’à l’avenir le goût maintienne son rôle culturel dans le « plaisir de manger » en précisant que celui-ci n’est pas antagonisme de diététique.

Mots-clés : goût ; saveur ; viande ; fromage ; histoire ; situation présente ; proposition pour l’avenir.

The taste of animal products: history, current situation and perspectives. Abstract: Taste is one of the five senses, through which humans perceive flavors. Nowadays, when consumers talk about taste, they often also include olfactory sensations and even physical sensations in the mouth, such as the fineness or softness of a cheese paste. Scientific knowledge concerning the molecules responsible for the tastes of animal products is limited: polyphenols have been proposed for cheese, but the question seems more complex for meat. The taste of animal products seemed to have played a role in diets as early as the Neolithic period when animal husbandry was mastered. During the Antiquity period (Egypt, Greece and Rome), written evidence seems to indicate that consumers were already very receptive to taste when they consumed meat from a wide variety of species as stated by some texts. In the Middle Ages, the dietetic quality of food began to be considered as dishes, particularly meat, were widely flavoured with a wide variety of herbs. This phenomenon continued during the Renaissance with the addition of plants or spices imported from America or Asia. From the 16th to the 18th century, taste played an essential role due to the refinement of dishes. In the 19th century, taste was democratized by the rise of the bourgeoisie and the development of restaurants. After the second World War, the role of taste has a more reduced part due to the intensification of livestock production, the industrial food processing and changing of lifestyles such as women working outside the home or the choice of consumers who spend less on their food and more on tourist trips. Finally, this article puts forward a number of proposals to ensure that in the future taste maintains its cultural role in the "pleasure of eating" while making it clear that this is not an antithetical to dietetics.

Keywords: taste; flavor; meat; cheese; history; present situation; proposal for the future.

Introduction

Le goût des aliments est un sujet qui de tout temps a passionné les hommes et qui peut encore les passionner aujourd’hui. Mais il est surprenant de constater qu’à notre époque, le goût de la nourriture a tendance à faire l’objet de moins en moins des préoccupations de la majorité des consommateurs,

notamment lors des achats ou au cours des repas. Ce phénomène s’observe en particulier chez les jeunes générations. Toutefois, il faut reconnaître que des consommateurs sont encore sensibles actuellement au goût de ce qu’ils mangent et même à des goûts nouveaux venant de pays exotiques.

Dans ces conditions, il nous a paru intéressant de consacrer un article sur le goût des produits animaux, issus de l'élevage en raison de l'évolution actuelle de ce sujet dans nos sociétés. L'objectif de cet article est d'abord, de bien définir ce qu'est le goût, puis de présenter certains éléments scientifiques disponibles sur le sujet, mais surtout

d'analyser le rôle du goût dans les différentes civilisations qui nous ont précédés et les modifications actuelles de production et de consommation qui ont pu modifier le goût des aliments d'origine animale. Nous terminerons par des suggestions pour qu'à l'avenir le goût garde son rôle culturel accessible à tous.

Signification du goût et des termes utilisés dans ce domaine

Dans le dictionnaire français, le goût est l'un des cinq sens, par lequel l'homme perçoit les saveurs. Le goût siège sur les papilles gustatives de la langue. On reconnaît cinq goûts fondamentaux : le salé, le sucré, l'amère, l'acide et l'umami depuis que ce dernier a été identifié par Kikunae Ikeda en 1908, il y a plus d'un siècle (Kurihara, 2009). Toutefois, Andersen *et al.* ont démontré en 2020 que le « gras » devait être considéré comme goût fondamental en comparant les effets de deux laits (entier vs écrémé) sur les papilles de la langue, le lait entier donnant un stimulus neuronal original. Le goût « gras » pourrait donc être accepté comme goût fondamental. Cette recherche est très importante pour les aliments d'origine animale comme la viande ou les fromages qui contiennent une teneur en lipides plus ou moins importante.

Les saveurs se définissent comme des sensations produites par des aliments sur l'organe du goût. Toutefois, une saveur est généralement positive alors que le goût détecte aussi les caractères répulsifs et déplaisants d'un aliment.

Par ailleurs une flaveur est l'ensemble des sensations (principalement l'odeur et le goût) ressenties quand un aliment est dans la bouche ou

proche du nez. En réalité nous aurions dû utiliser le mot flaveur et non goût, car l'odeur autant que le goût déclenche une appréciation favorable ou défavorable chez le consommateur. Nous avons gardé le mot goût, plus compréhensible et plus consensuel.

Le caractère « rhéologique » d'un aliment emprunte le terme « rhéologie » à la science des matériaux. Cette science des comportements physiques des matériaux peut s'appliquer aux aliments. C'est l'ensemble des caractères physiques des aliments quand ils sont en bouche : tendreté, granulosité, jutosité, onctuosité, finesse d'une pâte, dureté au niveau de la mastication, aptitude de la salive à humecter l'aliment etc. Ces caractéristiques sont souvent évoquées par le consommateur quand il analyse le goût de ce qu'il mange. Or il faut bien distinguer ces caractères physiques des caractéristiques du goût qui sont essentiellement biochimiques. Dans cet article nous évoquerons surtout le goût défini par son origine biochimique mais nous serons aussi obligés de tenir compte des caractéristiques physiques car elles jouent un rôle de plus en plus important pour le consommateur du XXI^e siècle.

Connaissances scientifiques actuelles concernant le goût

Les molécules impliquées dans le goût

La plupart des publications se limitent à l'analyse sensorielle des goûts fondamentaux et à identifier les molécules impliquées. En résumé, il est admis actuellement que les protéines ou les fragments de protéines sont responsables de l'amertume, les acides aminés du sucré, le glutamate de l'umami, les acides de l'acidité et les sels du salé. Concernant cet aspect, nous citerons une étude intéressante d'Engel *et al.* (2000) qui ont tenté de construire un modèle en regroupant les molécules susceptibles d'être responsables des goûts fondamentaux. Certaines interactions complexes entre les composés ont été mises en évidence : l'effet additif des sels sur la salinité ou l'effet du chlorure de

sodium sur l'acidité et sur l'amertume ; ce dernier effet est lié principalement à la présence des chlorures de calcium et de magnésium. Les auteurs concluent que les sels minéraux et l'acide lactique jouent un rôle actif sur le goût, nettement supérieur à celui des lipides (triglycérides et phospholipides), des acides aminés, des peptides ou de certaines molécules volatiles. En outre il a été démontré que les chlorures de calcium et de magnésium expliquent plus le goût amer de certains fromages que les peptides.

Mais dans ce type de recherches, on tente d'expliquer des sensations gustatives complexes et

variées exclusivement à l'aide des six goûts fondamentaux. Sont-ils suffisants pour analyser ces sensations souvent complexes que provoque l'ingestion d'aliments ? Prenons l'exemple de deux fromages et de deux beurres fabriqués avec des laits des mêmes vaches mais avec deux conduites différentes : d'abord pâturage puis uniquement étable en raison du mauvais temps (Rubino, 2025). Le goût et plus précisément les arômes des produits

fabriqués en périodes « pâturage » ou « étable » sont différents. De telles différences pourraient être attribuées à des composés volatils qui ont des teneurs nettement plus élevées quand les produits sont fabriqués avec le lait des vaches au pâturage. En revanche les goûts fondamentaux de ces produits ne révèlent pas de différences significatives.

La sensation en bouche

Comme nous l'avons vu, la sensation en bouche est fortement impliquée dans l'évaluation de la qualité d'un aliment par le consommateur. Quel mécanisme causé par des métabolites pourrait être responsable de cette sensation ? Des avancées importantes sur ce sujet ont été réalisées sur le vin (sur ce que les œnologues appellent le corps ou la charpente du vin). Les recherches dans ce domaine

sur les aliments d'origine animale sont beaucoup moins avancées. On a tendance parfois à suggérer que les résultats obtenus sur le vin et la bière (Agorastos *et al.* 2023), notamment l'effet de l'interaction entre les polyphénols et les lipides sur la sensation en bouche, pourrait s'appliquer aux produits laitiers comme le fromage ou à la viande.

Le lait (cas des laits de femelles élevées au pâturage)

Les polyphénols sont soupçonnés de jouer un rôle dans le goût des produits laitiers : essayons de préciser les éléments qui vont dans ce sens. De Feo *et al.* (2006) et Di Trana *et al.* (2015) ont montré que la teneur en phénols du lait augmentait quand ceux-ci étaient présents dans l'alimentation des vaches. Cabiddu *et al.* (2019) le confirmaient en observant des teneurs en polyphénols du lait plus élevée en été qu'en hiver. Van Vliet *et al.* (2021) ont réalisé une étude intéressante en montrant que la qualité de l'herbe ingérée par les vaches jouait un rôle important sur les teneurs en polyphénols du lait. En outre Rocchetti *et al.* (2023), en comparant des systèmes d'élevage intensif de brebis restant en bergerie avec des systèmes extensifs à base de

pâturage, ont identifié des métabolites phénoliques comme les acides hippurique et coumarique en tant que marqueurs de la consommation d'herbe. Enfin Rubino *et al.* (2025) sont arrivés à identifier un grand nombre de métabolites discriminants qui caractérisent les laits, soit de systèmes intensifs, soit de systèmes extensifs à base de pâturage. Apparemment, ce sont les polyphénols et les lipides qui augmentent dans les systèmes pâturage alors que dans des systèmes intensifs, ce sont les acides aminés et les glucides, ce qui confirmerait les résultats de Rocchetti *et al.* (2023) et la proposition que les polyphénols joueraient un rôle dans le goût des produits laitiers.

La viande

Malheureusement, il existe très peu d'études scientifiques sur le goût de la viande. Le fait que le prix payé aux producteurs pour des animaux destinés à la boucherie varie assez peu selon leur qualité, et aussi le fait qu'un boucher vend le plus souvent différents morceaux issus d'une seule carcasse, n'incitent pas à placer la qualité et le goût de la viande comme critères prioritaires à étudier pour les responsables de la recherche agronomique.

Le secteur du jambon, et surtout celui du jambon ibérique, est une exception. Selon que le porc a consommé des aliments concentrés industriels ou, au contraire, qu'il a été élevé en extensif sur des parcours de chênes et qu'il a consommé des glands, le prix du kilo de jambon peut varier dans un

rapport de 1 à 10. Narvaez-Rivas *et al.* (2012a,b) ont trouvé un grand nombre de composants volatils dans les jambons de porcs ayant consommé des glands (plus de 300 composants). Les spécialistes pensent qu'un nombre beaucoup plus limité de ces composants est impliqué dans le goût et les arômes du jambon ibérique ; ce serait en particulier les aldéhydes et les cétones. L'origine de ces composés serait liée aux réactions enzymatiques et de dégradation : lipolyse, protéolyse, réactions de Maillard etc. Cava *et al.* (1997, 2000) ont particulièrement étudié la fraction lipidique de ces jambons ; d'après eux les caractéristiques des lipides du jambon, essentiellement leur composition en acides gras, ont une grande importance sur la qualité du jambon. Or la

composition en acides gras des glands est très sensiblement différente de celle des aliments concentrés industriels pour porcs (plus d'acide oléique et moins d'acides polyinsaturés). Toutefois, d'autres auteurs comme Gonzalès-Dominguez *et al.* (2020) et Tejerina *et al.* (2012) ont obtenu de très faibles différences de la composition en acide gras des lipides des jambons de porcs ingérant soit des aliments concentrés, soit des glands, soit un régime mixte composé de glands et de concentrés. Ils mettent en doute que ces faibles différences, notamment concernant l'acide oléique, soient responsables des variations du goût du jambon. Même dans le cas du jambon ibérique pour lequel des différences de goûts importantes ont été mises en évidence autant par les spécialistes que par les consommateurs, il est encore aujourd'hui difficile d'attribuer ces différences à la teneur de certaines molécules présentes dans les graisses du jambon.

Nous sommes obligés de constater que les travaux de recherches sur le goût des aliments d'origine animale n'ont pas abouti jusqu'à maintenant à identifier les molécules et les mécanismes qui seraient impliqués dans certains de ces goûts. En revanche une convergence d'observations scientifiques apparaît pour émettre des hypothèses sur l'implication de certaines familles de substances chimiques comme les polyphénols ou les lipides dans l'expression de certains goûts. Il faut reconnaître que le sujet du goût n'est pas d'une approche facile pour le chercheur en raison de la difficulté de le décrire scientifiquement, de le mesurer et aussi de la réaction parfois complexe des consommateurs vis à vis de certains goûts. Pourtant il serait souhaitable qu'au XXI^e siècle, la recherche consacre plus de moyens à ce thème en raison de son rôle historique et de son évolution actuelle comme nous allons le voir.

Evocation historique du goût des produits animaux jusqu'à 1950

La viande a fait l'objet de nombreuses études historiques depuis 50 ans, en raison de la place prépondérante qu'elle a jouée à différentes époques et de sa remise en cause actuelle, et surtout à cause des accidents sanitaires survenus récemment comme la « vache folle » ou des polémiques autour de la souffrance animale, en particulier au cours de l'abattage (Horard et Laurieux, 2017). Les produits laitiers, et en particulier les fromages, ont fait l'objet d'études historiques plus limitées, étant de

tout temps des aliments moins prestigieux que la viande. Rarement ces travaux évoquent directement le goût des aliments ou les préférences gustatives des consommateurs aux différentes époques. Nous avons surtout des informations sur les aliments qui étaient consommés et plus rarement sur leur goût, mais nous pouvons en tirer avec prudence certaines hypothèses sur le goût des aliments consommés au cours des différentes époques étudiées.

Les produits carnés

D'après Chadefaud (2017) la viande tenait un rôle important dans les repas dès l'ancien empire pharaonique en Egypte, surtout la viande bovine et la volaille, mais aussi les viandes de chasse, notamment de gazelle. Des scènes d'abattage, de dépeçage et de boucherie ont été clairement identifiées sur les murs de différentes tombes. La conservation par salage, séchage ou enrobage à l'aide de graisse d'oie était déjà pratiquée. Il est très probable que la viande était surtout réservée aux tables de privilégiés ou du clergé. Ainsi la viande et les techniques qu'elle demande pour être consommée étaient connues dès les toutes premières civilisations. Malheureusement, nous ne disposons pas d'informations précises sur le goût de ces viandes. En revanche, nous savons que la viande salée pouvait être consommée et que les graisses animales servaient d'assaisonnement (Flandrin et Montanari, 2009).

Dans l'Athènes antique, le régime était surtout végétarien, donc peu carnivore. Toutefois, les viandes de porc, de chèvre et de mouton avaient leur place (Roubineau, 2017). Le goût du porc était particulièrement apprécié, plus que celui des autres viandes. La graisse était introduite dans les saucisses et le sang servait à faire des boudins. La consommation de viande bovine était dominée par son utilisation sacrificielle et surtout par sa difficulté d'approvisionnement.

Les Romains pratiquaient aussi le sacrifice d'animaux. La viande bovine était cuite dans des marmites, celles de mouton et de porc étaient grillées à la broche (Badel, 2017). Les Romains pouvaient aussi consommer d'autres viandes comme des volailles ou du lièvre... Ils pouvaient même consommer du foie, qui avait pourtant une haute valeur sacrificielle comme le révèle Apicius, le gastronome de l'époque. Ainsi les Romains appréciaient le goût du foie en ragoût ou rôti et

même celui du foie gras enveloppé dans une crépine ou rôti avec une sauce au vin. On sait que les Romains aimaient le goût de gras ou les plats riches en matières grasses. C'est ainsi que le foie gras s'est révélé comme représentatif de la gastronomie romaine.

La consommation de viande chez les Gaulois était assez proche de celle des Romains avec un goût marqué pour la viande de porc, en utilisant des techniques déjà bien maîtrisées pour la conservation de cette viande (fumaison, salaison, enduction de graisse ou de miel...).

Ainsi concernant l'Antiquité, il faut retenir essentiellement le rôle important qu'a pris très tôt la viande en alimentation humaine. Les techniques d'abattage, de découpe, de transformation, de conservation et de cuisson ont été rapidement mises au point et utilisées. Certaines ne sont pas très éloignées de celles utilisées encore maintenant. Si la viande de porc était particulièrement appréciée, d'autres viandes comme la volaille, le mouton, la chèvre, le bovin et les viandes de la chasse avaient leurs amateurs, ce qui montre que les consommateurs de ces époques étaient habitués à des goûts très variés. Ils avaient l'habitude du salé et du fumé et appréciaient autant les viandes au goût bien affirmé que les viandes au goût plus raffiné.

Au Moyen-âge, la viande, surtout rôtie, avait une place dominante dans les repas des nobles et des aristocrates. Le bœuf était la viande commune pour les habitants du Nord de la France et de l'Angleterre. Il était abattu de plus en plus jeune à mesure que le cheval le remplaçait pour les travaux des champs et que la déforestation avait pour conséquence la réduction de l'élevage de porc. Ainsi, le porc produit en moindre quantité devint une viande de prestige réservée aux tables de la noblesse.

En Italie, pendant le bas Moyen Age, cette évolution est à l'origine de la consommation de viande de veau comme viande de prestige. Il faut noter aussi une appréciation marquée des plats à base de volailles domestiques ou sauvages et du gros gibier, conséquence des activités de chasse. Progressivement, ces viandes ont eu tendance à prendre une place dominante au cours des festins et des banquets médiévaux dans la noblesse et les classes dominantes (Marcilhac, 2024).

Ainsi, au cours du Moyen Age, se développent la production et la consommation de viande de bœuf et de veau dans une grande majorité de régions

européennes. Quelques-unes d'entre elles ne suivent pas cette voie comme la Catalogne et le Languedoc-Roussillon où, du Haut Moyen Age à la fin du Moyen Age, la consommation de mouton est dominante par rapport aux autres viandes. Un autre phénomène à partir du XIIe siècle va influencer la consommation de viande (Banegas Lopez, 2017) : il s'agit du développement de l'industrie de la laine qui a favorisé la progression de l'élevage ovin et de la consommation de viande de mouton dans différents pays européens comme l'Espagne et la France.

A cette époque le goût est mis en valeur en ajoutant des épices comme la cannelle, le girofle, le poivre, la muscade, le cumin et des aromates en mélange à base d'ail, d'oignons, d'échalotes et de sucre (Laurieux, 2002). L'usage du sel pouvait être limité en raison de son prix élevé lié aux taxes en vigueur comme la gabelle. Des herbes odorantes étaient cultivées dans des petits jardins spécialisés (il en existe un très instructif qui a été reconstitué au Musée du Moyen Age de Paris, malheureusement actuellement fermé au public).

En réalité notamment au bas Moyen Age, on recherchait trois saveurs principales : la saveur douce obtenue par ajout de sucre, la saveur acide par le vinaigre et le verjus et la saveur forte par les épices venues d'Orient. La saveur acide semble avoir été la plus recherchée en France alors que la saveur douce l'était en Angleterre et en Italie. Mais nous devons ajouter un point essentiel pour comprendre le rôle important joué par les épices à cette époque. Elles avaient une importance non négligeable sur le plan diététique. Les médecins considéraient que ce qui est délectable est bon pour la digestion et la santé et que les saveurs avaient des vertus médicinales ; ce qui a été confirmé par le médecin de François Ier, Bruyern Champier (Flandrin, 2009a).

Ainsi le Moyen Age semble être une période historique très intéressante où le goût a acquis son importance culturelle, notamment pour la classe sociale dominante, la noblesse. On peut même affirmer que la recherche de goûts très variés à base d'épices et d'aromates de plantes cultivées était plus active qu'au cours des Temps Modernes ultérieurs.

Pendant la Renaissance (XVIe siècle) et la Période Classique (XVIIe et XVIIIe siècles), le goût est devenu de plus en plus culturel, notamment chez les aristocrates et les nobles. Plusieurs faits historiques peuvent expliquer une telle évolution : d'abord la découverte de l'Amérique, de

l'Extrême-Orient et de nombreux pays à travers le monde d'où les explorateurs rapportèrent des fruits et des légumes inconnus en Europe possédant des goûts nouveaux et originaux mais aussi des plantes aromatiques et des épices qui ont permis de jouer sur la diversité des goûts possibles pour chaque plat et de travailler sur la complémentarité de plusieurs goûts. C'est aussi l'époque où les cuisines des cours royales, princières ou même provinciales se développent et se structurent rapidement car offrir un repas somptueux à un invité de haut rang s'intègre dans le jeu diplomatique (Talleyrand dira plus tard qu'un diplomate ne peut réussir que s'il dispose chez lui d'un cuisinier de grand talent capable d'adapter sa cuisine à la culture et à la curiosité gustative des invités).

Dans les Temps Modernes en France, à partir du XVII^e siècle, les assaisonnements de « haut goût », c'est-à-dire acides et épicés à la mode au Moyen Age, cèdent la place aux assaisonnements gras et sucrés, ce qui les rend plus respectueux de la saveur propre du plat (Flandrin, 2009b). Cela aboutit au XVIII^e siècle au retour à la nature. Jusqu'au XVII^e siècle, les saveurs tenaient compte de la diététique ; au XVIII^e siècle, elles s'en éloignent car on assiste à un relâchement du lien entre cuisine et diététique.

La diversité des goûts est favorisée par le service à la française. La disposition des plats permet à chaque convive de choisir ce qu'il mange en fonction de son goût et de sa personnalité (Marcilhac, 2024). À cette époque on mange plus de légumes mais la consommation de viande reste dominante. Le « bon goût » apparaît au XVIII^e siècle ; c'est en réalité le goût des élites pris comme référence. C'est aussi le début de l'époque où se sont épanouis de grands cuisiniers reconnus pour la justesse et l'équilibre des goûts présents dans leurs plats comme La Varenne et Carême (au début de sa carrière en toute fin du XVIII^e siècle) qui ont laissé leur nom dans l'histoire de la gastronomie française.

C'est aussi à cette époque qu'une approche nouvelle apparaît dans la consommation de viande. Outre la réhabilitation de la viande de bœuf, celle-ci est découpée en morceaux et ainsi on peut distinguer les caractéristiques du morceau choisi. Le plus souvent, le morceau est rôti, servi avec son jus et on peut ainsi apprécier son goût originel.

Le XIX^e siècle après la révolution française est marqué par la grande démocratisation de la cuisine française avec la montée dans l'échelle sociale de la bourgeoisie, par l'économie de marché qui remplace peu à peu l'économie de subsistance, par

le développement des transports des produits alimentaires, par l'apparition des aliments « prêts à manger », et par la conservation au froid, d'où une disponibilité supérieure d'aliments gardant plus longtemps théoriquement leurs qualités originelles. C'est aussi à cette époque qu'apparaît le plaisir de manger hors de chez soi à la découverte de nouveaux goûts en réponse à la multiplication des restaurants recherchant une clientèle fidèle sensible à l'art culinaire (Flandrin, 2009c). C'est aussi l'époque des très grands chefs de cuisine et de gastronomes qui par leurs écrits et leurs analyses très précises, notamment sur l'expression des goûts, ont construit la renommée de la gastronomie française, en particulier Carême, Grimod de la Reynière, Brillat-Savarin, Escoffier etc. Un dernier détail important dans la conception de la cuisine selon Carême, est à noter : « Il faut s'appliquer à la présentation d'un plat car une belle présentation à l'œil contribue psychologiquement à ce que le convive apprécie son goût ».

À la fin du XIX^e siècle, les avancées de la gastronomie arrivaient sur la table familiale grâce au développement de la presse. Les repas du midi et du soir se sont structurés comme nous les connaissons actuellement, c'est-à-dire entrée, plat de résistance, fromage et dessert, d'abord dans les milieux bourgeois puis progressivement dans les classes inférieures. La viande y trouvait toute sa place, très présente avec le poisson dans les plats de résistance, mais aussi dans les entrées. Les viandes se consommaient sous forme de ragoûts, de pot-au-feu et parfois de grillades devant la cheminée. Les longues cuissons qui risquaient de réduire le goût originel de la viande étaient fréquentes pour des raisons sanitaires (ver solitaire ou autres maladies). Toutefois la relation diététique-gastronomie a tendance à ne plus être aussi rigoureuse. L'utilisation du gras et du sucre en est l'illustration. Mais les acquis scientifiques en nutrition humaine progressent ; ce qui se répercute sur le choix des aliments, notamment les fruits et légumes, tendance qui progressera au XX^e siècle.

Au début du XX^e siècle, les grands restaurants servent toujours des repas raffinés à une clientèle sélectionnée et très sensible à la création gastronomique et à la découverte de goûts nouveaux. Mais une autre restauration se voulant moins sophistiquée et plus authentique se développe progressivement, reprenant de vieilles recettes ou des plats régionaux traditionnels. Les chefs prennent progressivement les commandes de leurs restaurants au détriment des restaurateurs et sont plus directement en relation avec le client. Des gastronomes comme Curnonski et des journalistes

spécialisés multiplient les articles sur la gastronomie dans des journaux ou des revues spécialisés. Certains comme Prosper Montagné

préconisent déjà une cuisine plus simple et plus authentique pouvant être appréciée par toutes les classes de la société.

Les produits laitiers

Les produits laitiers, en particulier les fromages et le beurre, ont aussi contribué à l'évolution historique du goût, mais de façon différente de celle de la viande pour plusieurs raisons, d'abord parce que c'étaient des produits consommés par toutes les couches de la société à la différence de la viande. De plus, pendant des siècles, chaque village et parfois chaque famille fabriquait son propre fromage ou se procurait celui de l'éleveur le plus proche, le conservait et le consommait selon ses propres habitudes. Nous renvoyons le lecteur à la publication de Bieulac Scott (2024) pour prendre connaissance des nombreux fromages qui ont existé dans chaque petite région en France et dont la grande majorité n'existe plus mais qui ont certainement contribué à former le goût des consommateurs de fromages. Dans ce contexte, il est difficile de préciser le rôle des fromages dans l'évolution du goût à chaque époque.

La fabrication de fromages est aussi ancienne que la domestication des bovins, des ovins, et des caprins. Les premiers fromages datent très probablement du Néolithique (Xe millénaire avant J.C.) où l'élevage devient une source d'aliments à côté de la chasse et de la cueillette (Androuet et Lyon, 1978). Certains auteurs grecs comme Homère et Euripide évoquent le caillé frais et salé qui était consommé rapidement, égoutté ou séché. Les Romains semblent avoir développé la consommation de fromages en précisant les modes de fabrication. Virgile a décrit des recettes incorporant du fromage. A cette époque, la Gaule était déjà renommée pour ses fromages qui pouvaient être exportés à Rome. Les fromages des régions de Nîmes, de Lozère et du Gévaudan, ainsi que ceux des Alpes, étaient appréciés à Rome comme ceux de nombreuses provinces romaines. Il semble donc que très tôt le fromage a été consommé par l'homme, d'abord en caillé frais, puis conservé quand du sel a pu y être incorporé ; il pouvait même être introduit dans des plats en tant que condiment. Apicius rapporte une recette très appréciée de Cicéron où le fromage était introduit dans un ragoût de viande et de poisson. Le beurre a été produit très tôt notamment par les Egyptiens (Flandrin et Montanari, 2009) et a été utilisé par la plupart des civilisations de l'Antiquité, surtout comme condiment.

Nous disposons de très peu d'informations sur la production de fromages dans le Haut Moyen Age en France. Mais, à partir du Xe siècle, la multiplication des abbayes a incité la tradition à mettre en lumière le rôle des moines, notamment des bénédictins et des cisterciens dans la création et le développement des fromages dont certains ont gardé des noms évocateurs : Pont-l'Evêque, Munster... De nos jours, on est un peu plus nuancé sur le rôle des religieux de cette époque. On sait que les fromages servaient à payer la dime en nature mais très peu de renseignements existent sur leur goût. Sans pouvoir être précis, on a rapporté qu'existaient déjà depuis longtemps des fromages du type de Roquefort qui pouvaient être consommés frais ou après un affinage plus ou moins long. Quand ils étaient secs, ils pouvaient être râpés et introduits dans certains plats.

Dans beaucoup de régions, les troupeaux étaient constitués de plusieurs espèces, ce qui explique pourquoi souvent des fromages étaient fabriqués avec des laits de mélange. Les fromages gardaient encore à cette époque une connotation d'aliments grossiers réservés aux paysans ou aux travailleurs manuels. A Paris, le menu peuple pouvait se procurer du fromage mais souvent sans précision sur son origine et sa fabrication, « pissant » (non égoutté), pressé ou affiné. Par ailleurs, dès le Haut Moyen Age, la cuisine des pays méditerranéens se distinguait par l'introduction systématique d'huile dans les plats alors que dans les pays du nord (Angleterre, Hollande, Bretagne), l'incorporation de beurre était courante.

A la Renaissance, les aristocrates et les notables redécouvrent les plaisirs de la campagne, et parmi eux, le plaisir de cosommer des fromages qui deviennent l'un des rares aliments autant consommés par les pauvres que par les riches ; ainsi se développe la commercialisation des fromages dits de commerce. Toutefois, on distinguera rapidement les fromages de pauvres et les fromages de riches pour lesquels la caractéristique du goût devient un élément important dans le choix des consommateurs. On recommandait déjà d'utiliser des laits gras sans prélèvement de crème pour obtenir des fromages de qualité agréables au goût. Enfin, plusieurs chroniqueurs de cette époque conseillent différents fromages pour soigner certains maux pour fortifier divers organes ; cela

montre la place importante dans l'acte de se nourrir qu'ont pris les fromages à cette époque.

A partir du XVII^e siècle la recherche des fromages pour leur goût s'affirme. Leur qualité s'identifie à leur provenance régionale, ce qui répond à la prise de conscience de la richesse des terroirs français liant qualité organoleptique, spécificité régionale et variété de goût. Cela ne suffit pas : des Gruyères de Suisse et des fromages de Hollande et d'Italie arrivent sur les tables françaises en enrichissant encore plus la variété des goûts apportés par les fromages. Au XVIII^e siècle période plus frivole, on a tendance à utiliser moins de fromages en cuisine. En revanche, le beurre prend de plus en plus d'importance en cuisine et il est même autorisé en période de carême ; ce qui rend les plats cuisinés plus onctueux et plus délicats. C'est à la charnière du XVIII^e et du XIX^e siècle que le fromage tend à entrer en gastronomie grâce en particulier à de grands cuisiniers ou gastronomes comme Brillat-Savarin et Grimod de la Reynière.

Au XIX^e siècle, après la Révolution française, le consommateur retrouve le goût du fromage et l'apprécie. Apparaissent aussi des recettes de fromages à la crème fouettée parfumée à la rose, à la vanille, à la pistache ou à d'autres parfums selon la demande. Le produit laitier sert de base au parfum, donc au goût choisi par le client. Au cours de ce siècle tradition et modernisme vont rapidement s'opposer en raison du développement progressif de l'industrie laitière, puis les deux structures de fabrication artisanale et industrielle vont se réconcilier comprenant qu'elles peuvent être complémentaires. Cela crée des discussions sur le goût car certains trouvent qu'un fromage industriel n'a pas le même goût que le même fromage fermier. D'autre part ce siècle verra

démarrer les premières études scientifiques sur le fromage et elles se développeront au XX^e siècle. Certaines techniques nouvelles issues de ces travaux scientifiques comme la pasteurisation qui permettent d'augmenter le temps de conservation sont susceptibles de modifier le goût.

Dans la première partie du XX^e siècle la commercialisation de différents fromages poursuit son développement suite à l'exode rural et grâce à la disponibilité des moyens de transport. Certains fromages connaissent des succès indéniables comme le Camembert ou le Gruyère et d'autres fromages rencontrent des difficultés à se maintenir. C'est l'âge d'or de la gastronomie et les fromages sont un sujet de prédilection de la presse gastronomique. Ils sont de plus en plus introduits par les grands chefs dans les recettes de leurs restaurants. S'ouvrent même des restaurants proposant exclusivement du fromage ou des plats riches en fromages. Ainsi les fromages réussissent à atteindre une reconnaissance gastronomique remarquable, non seulement en France, mais aussi dans beaucoup d'autres pays grâce à leur facilité d'utilisation et à leurs goûts très variés.

En conclusion, on s'aperçoit que faire l'historique du goût et des saveurs est une gageure car peu d'éléments écrits existent sur ce sujet qui est très complexe et très variable dans le temps et dans l'espace, selon les caractéristiques régionales, les contraintes agricoles et l'évolution sociologique de la société etc. Nous avons été souvent contraints de raisonner le goût de façon indirecte, à travers les productions agricoles ou les aliments consommés. Pourtant le goût a souvent joué un rôle important dans l'évolution des mœurs de la société et il a fait à toutes les époques, l'objet d'une attention soutenue pour donner du plaisir au consommateur.

Évolution du goût des produits animaux de 1950 à nos jours

Depuis la deuxième guerre mondiale, les spécialistes de l'alimentation s'accordent sur le fait que le goût des aliments a perdu de son importance et de son crédit dans l'appréciation de ce que consomment les Français, en particulier dans le secteur des aliments d'origine animale. Une telle

évolution n'a jamais été aussi rapide que dans les 75 dernières années. Pour la comprendre, il faut analyser l'évolution des trois secteurs suivants : la production au niveau agricole, le traitement des aliments avant qu'ils arrivent dans les assiettes et le comportement des consommateurs.

La production agricole

Après la guerre, la priorité a été de produire plus pour endiguer les souvenirs de rationnement et de répondre à un accroissement manifeste de la demande. Cela s'est traduit par l'intensification des techniques de production animale grâce aux progrès de la recherche dans les domaines de la

génétique, de la reproduction, de l'alimentation et de la pathologie animale. Non seulement les performances des animaux ont été améliorées, mais les coûts relatifs du kilo de carcasse et du litre de lait ont eu tendance à se réduire. Comme l'indique Flandrin (2009c), la baisse des prix de production a

entraîné une réduction de la qualité, notamment sur le plan gustatif, mais moins sur les viandes rouges parce que certains systèmes d'élevage maintiennent le pâturage, que sur les viandes blanches comme le coquelet, les découpes de volaille ou les saucisses et certains jambons.

Suite à cette industrialisation, on a abouti à des situations étonnantes comme le fait que la très grande majorité des camemberts est fabriquée avec des laits de vaches de race Holstein, d'origine étrangère, et non de race Normande. C'est le cas pour la grande majorité des fromages français comme à titre d'exemple, le Munster, ce qui a été fortement regretté en Alsace. Les critères quantitatifs étaient prioritaires sur les critères qualitatifs ou sur l'image que s'en fait le consommateur. Prenons pour illustrer ce propos, la sélection sur le taux protéique du lait qui pouvait être considérée comme favoriser la qualité du lait. En réalité elle augmentait le rendement fromager, c'est-à-dire la quantité de fromage produite par litre de lait et non la qualité du fromage.

Assez rapidement, vers les années 1960-70, les productions de lait et de viande ont couvert les

besoins des consommateurs. Mais la rationalisation et l'intensification de l'élevage était en route. La qualité et les goûts originels des produits animaux ont eu du mal à être pris en considération malgré certaines initiatives comme la mise en place des labels de qualité (AOP, bio etc., voir ci-après).

Certains éleveurs en France ont essayé de maintenir des productions artisanales de qualité présentant des goûts proches de ceux des produits artisanaux des époques précédentes. Par exemple, c'est le cas des éleveurs de chèvres (ils représentent environ 20 % de la totalité des éleveurs de chèvres en France) et de brebis laitières qui produisent des « fromages fermiers » vendus par des crémiers-fromagers ou par des commerces spécialisés, de certains éleveurs de volailles (par exemple les producteurs de poulets de Bresse) ou de bovins viande destinés à des restaurants gastronomiques ou à des boucheries renommées. Malgré la tendance actuelle à ce que ce type d'élevage diminue et malgré certaines réglementations qui leur compliquent la tâche, on peut dire qu'il existe encore en France des producteurs de viande et de lait qui s'engagent pour maintenir des produits de qualité présentant des goûts authentiques.

La transformation industrielle

Depuis 1950, les industries alimentaires en particulier celles qui traitent les produits animaux se sont considérablement développées, notamment les secteurs de la charcuterie, des plats cuisinés et des autres produits laitiers. L'importance de ces industries a été rendue possible grâce aux moyens de transports maritime, routier, ferré et aérien qui se sont multipliés, aux techniques de conservation (sous vide, chaîne du froid...) ainsi qu'à l'utilisation d'additifs (colorants, édulcorants, épaississants, antioxydants, saveurs etc.). Ces industries ont la capacité de s'adapter rapidement à une évolution de la consommation ou à une modification de la réglementation, à imposer de nouvelles présentations séduisantes et aussi à se faire connaître grâce à divers canaux de publicité (presse écrite, télévision, réseaux sociaux ou influenceurs...). Tous ces moyens sont le plus souvent hors de portée des éleveurs même regroupés commercialisant des produits artisanaux.

Concernant la viande il a été reconnu depuis longtemps qu'une carcasse doit mûrir au moins pendant une semaine pour atteindre une bonne tendreté et exprimer son goût. Les avis divergent

sur l'intérêt d'une maturation plus longue. C'est un point qui est très rarement discuté entre le boucher et son client. C'est dommage car actuellement les conseillers de gestion des abattoirs ou des commerces de détail leur demandent d'avoir de moins en moins de stockage.

Par ailleurs il se consomme de plus en plus de viande hachée, soit toute prête, soit hachée sur place par le boucher. Cela permet à des morceaux plus riches en aponévroses d'être plus facilement consommée à des prix plus abordables. Le taux de gras de cette viande hachée a fait débat. Entre un taux permettant au goût de la viande de s'exprimer et l'avis des diététiciens recommandant peu de gras, un taux autour de 15 % semble raisonnable. Là encore, le client a peu de moyens de vérification.

Quant aux fromages, les affinages longs pour obtenir les goûts très prononcés ne sont plus à l'ordre du jour. Des affinages plus limités recherchant des goûts plus subtils et fins avec une pâte onctueuse et souple se sont généralisés. Même le Roquefort, reconnu pour son goût très prononcé, a fait évoluer son affinage dans ce sens.

La consommation

Au cours de ces dernières années, le comportement des consommateurs vis-à-vis de leur alimentation a fortement évolué, nettement plus rapidement qu'au cours des périodes précédentes. Une des principales raisons est que beaucoup plus de personnes travaillent hors de chez elles, notamment les femmes, et en rentrant le soir, elles ont moins le temps de cuisiner. Ainsi, elles s'orientent plus vers des plats rapides à réaliser, vers des cuissons courtes ou bien vers des aliments tout préparés achetés à l'extérieur. Dès 1960 à l'époque du baby boom, la recherche du « bien-manger » a cédé sa place à la facilité (Levenstein 2009). La majorité de la population s'oriente vers le bifteck-pommes frites, le poulet rôti et bientôt le hamburger.

Toutes ces évolutions ne favorisent pas la transmission aux jeunes générations de l'art de cuisiner et même les bases de la cuisine familiale ; le goût est moins un sujet de conversation à table. L'organisation de la famille a également changé. Le fait que les personnes âgées ne vivent plus avec les générations plus jeunes contribue aussi à cette situation. Quand on demande, notamment à des jeunes si ce qu'ils mangent est bon, la réponse le plus souvent est : « oui, c'est bon » ou « non, c'est pas bon », avec une grande difficulté si on insiste, à donner une explication plus approfondie de leur réponse.

Les priorités pour se faire plaisir au XXI^e siècle ont évolué : de plus en plus, on se tourne vers le sport ou les voyages à la découverte de pays lointains et, de moins en moins, à l'achat d'aliments ou de plats présentant une qualité culinaire certaine et aussi à des historiques culturels pourtant intéressants à connaître.

Enfin la diététique joue de nouveau un rôle important dans ce que mangent nos concitoyens. Ce retour au premier plan de la diététique après un relâchement au XIX^e et au début du XX^e siècle est dû aux avancées scientifiques en nutrition humaine. Les produits animaux, en y incluant les produits de la mer et les oeufs restent à un niveau important (49 % du poids total ingéré ; Vacant *et al.*, 2024). Cependant l'apport de graisses dans les produits animaux, et la teneur en sel dans les fromages peuvent être la cible de critiques diététiques. Ces deux aspects interviennent sur le goût : les graisses de la viande comme nous l'avons vu, contiennent des molécules liées au goût. Le sel potentialise le goût des fromages. La solution est dans la mesure et le bon sens. Ce sont des surcharges de graisses et de sel qui sont néfastes à la santé. Or des apports

mesurés de gras et de sel suffisent pour exprimer le goût, à une époque où certains nutritionnistes remettent en question « la chasse au gras » au profit d'une « chasse aux sucres ».

Ainsi les modes de vie de nos concitoyens et les avancées de la diététique ont considérablement modifié notre relation avec le goût de ce que nous mangeons. Toutefois, au cours de ces 75 dernières années, des initiatives et des événements se sont développés pour défendre le plaisir de bien manger et par là même, l'expression du goût. Cela passe par l'amélioration de la garantie du consommateur sur la qualité du produit qu'il achète. C'est dans cet esprit qu'ont été mises en place les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) devenues Appellations d'Origine Protégée (AOP) au niveau européen pour les produits animaux comme le poulet de Bresse, le Roquefort ou le Crottin de Chavignol etc.... Elles garantissent l'origine et la technique de fabrication du produit par un cahier des charges que le producteur ou le fabricant est obligé de respecter.

Dans la seconde moitié du XX^e siècle un mouvement important créé par deux journalistes, Gault et Millau, remet en question la gastronomie française : plats plus légers, moins de sauces, moins de graisses, pas de cuissons trop poussées et plus de goûts authentiques et de créativité et, enfin, la diététique n'est plus l'ennemie. Ce mouvement recherche une cuisine sincère et personnalisée. Il est très bien accueilli par la clientèle car il répond à l'évolution sociétale de l'époque. Il s'est traduit au restaurant par des menus plus légers et par un élargissement de l'utilisation d'aliments végétaux. Ainsi la plupart des restaurants ont dû s'adapter aux souhaits des clients qui demandaient autant de plaisirs de consommer les créations gastronomiques des chefs tout en respectant les recommandations diététiques des nutritionnistes. Certaines conséquences de ce renouveau culinaire ont aussi engendré quelques regrets. A titre d'exemple, citons la disparition du fromage entre le plat principal et le dessert dans les menus de beaucoup de restaurants. Mais en réalité, ce fait n'a pas pu faire disparaître le fromage de la culture gastronomique française puisqu'il est souvent incorporé à des entrées chaudes ou froides, à des plats passés au four, à des salades ou à des légumes, notamment le gruyère ou le parmesan pour affiner ou personnaliser le goût des plats proposés.

Un autre avantage de l'époque actuelle, c'est la facilité relative à voyager qui a permis de découvrir des cuisines de pays lointains dont la qualité et les

goûts nouveaux sont souvent remarquables ; c'est le cas des cuisines des pays de l'Extrême-Orient sans oublier certaines cuisines sud-américaines et africaines. Cet engouement est bien l'une des caractéristiques de l'époque actuelle. Le nombre de restaurants asiatiques qui s'installent en France par an en est la preuve. Comme tout phénomène de cette ampleur, il risque d'apporter quelques

inconvénients à l'avenir, notamment une homogénéisation des cuisines proposées et de certains goûts au niveau mondial. Le nombre de pizzas et d'hamburgers consommés en France ainsi que la « MacDonaliation » des attitudes de consommer peuvent nous faire craindre le pire pour l'avenir si nous n'en sommes pas conscients et si nous ne gardons pas une vigilance attentive.

Que faire à l'avenir pour défendre le goût ?

Ainsi, le goût, principale composante du plaisir de manger, a joué un rôle non négligeable à des degrés différents dans toutes les civilisations que nous avons évoquées. En outre ajoutons qu'il joue un rôle essentiel d'autodéfense vis-à-vis d'aliments qui seraient néfastes à notre santé ; c'est dire l'importance de s'en préoccuper et de le cultiver

pour qu'il maintienne son rôle essentiel sur les plans nutritionnel et culturel. Alors que faire ? Nous pensons qu'il est possible d'agir à trois niveaux tout au long des filières des produits animaux : au niveau de l'élevage, de la transformation des produits et de leur consommation.

Suggestions relatives à l'élevage

D'abord, il faudrait aider les éleveurs qui ont opté pour des systèmes de production traditionnelle à base de méthodes peu intensives et en harmonie avec le milieu comme le pâturage ou le pastoralisme et des races locales en respectant le bien-être des animaux et les principes environnementaux. Bien sûr, leur coût de production est généralement plus élevé. En conséquence, ils doivent avoir une relation privilégiée avec leurs clients pour que ceux-ci comprennent pourquoi leurs produits sont plus onéreux à produire. Ce n'est pas utopique puisqu'on observe des réussites dans ce domaine mais il faut des éleveurs qui se consacrent à des activités supplémentaires à côté de leur élevage. Cela peut demander l'organisation de visites

d'élevage, des aménagements pour la vente etc., donc des investissements et du temps pour la commercialisation. Pour répondre concrètement aux besoins, ces éleveurs devraient bénéficier du conseil des structures de développement qui pourraient les orienter pour l'accueil des clients, pour la présentation des produits, pour l'aménagement des lieux de commercialisation et des circuits de visite ainsi que pour faire connaître leurs produits par des moyens adaptés à leur taille etc., car ce sont des problèmes que les éleveurs ont moins souvent l'habitude de traiter. Une dernière suggestion serait de faire en sorte que ces éleveurs se connaissent mieux et échangent entre eux, car le monde actuel n'a pas beaucoup d'égards pour ceux qui restent isolés.

Suggestions pour la transformation industrielle

Les industriels doivent respecter les consignes pour que la qualité de leurs produits soit optimale, par exemple comme nous l'avons vu, la durée de maturation des viandes. Ils doivent utiliser des techniques de conservation qui réduisent le moins possible l'expression du goût (rupture de froid, trop longue congélation, sous vide etc.). La relation avec la clientèle ne se fait généralement que par l'intermédiaire de l'étiquette qui doit être la plus claire et intelligible possible pour le consommateur (c'est une question complexe qui est régulièrement traitée par les services compétents). Nous émettons simplement le vœu que soient indiqués clairement sur l'étiquette la présence de certains additifs comme les saveurs, les anti-oxygènes, les conservateurs et les colorants, mais surtout un texte

facilement compréhensible, objectif et court sur les caractéristiques du produit.

Il faut remarquer que la position du client est souvent difficile, non seulement devant une étiquette d'un morceau de viande mais aussi auprès d'un boucher. Quand celui-ci lui indique la teneur en gras d'un bifteck haché, il ne peut que le croire. Autre exemple, quand il voit une étiquette « Angus » sur un morceau de viande, il ne peut savoir si c'est du croisé Angus ou du pur Angus. Certains clients expérimentés ont suggéré d'être informés de la date d'abattage ou de la durée de maturation de la carcasse. Mais surtout, il serait souhaitable que les clients se sentent bien conseillés, notamment quand ils souhaitent faire un achat important de qualité.

Suggestions en matière de consommation

Les consommateurs actuels, notamment les jeunes, comme nous l'avons vu, recherchent moins d'information et ont moins d'expérience sur la qualité et le goût des aliments que les générations précédentes. Or ils doivent arbitrer sur un nombre d'aliments disponibles nettement plus élevé qu'auparavant. Pour qu'ils s'en sortent, plusieurs suggestions peuvent être avancées. L'école pourrait compenser le déficit familial que nous avons déjà évoqué en faisant évoluer le repas de midi à la cantine en séance d'apprentissage « pour manger sain et bon », pendant laquelle la qualité et le goût seraient analysés. Certaines initiatives ont vu le jour dans ce domaine, comme la semaine du goût qui propose des séances pédagogiques et ludiques à l'école autour de la cuisine. Elles sont à soutenir et à développer en rappelant que parler du goût à de jeunes enfants est un moyen généralement efficace pour attirer leur attention. Nous pouvons aussi citer une autre initiative plus ponctuelle mais très intéressante des grands chefs étoilés Régis et Jacques Marcon, lauréats du Bocuse d'Or international en 2025, qui à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire) préparaient des repas pour les enfants de l'école et venaient en discuter avec eux.

Par ailleurs, il faudrait convaincre les consommateurs actuels ainsi que les conseillers en nutrition que l'art culinaire et la diététique ne sont pas systématiquement antagonistes. D'ailleurs, de plus en plus de chefs de restaurants tiennent compte

des recommandations diététiques. Il faut dire que dans un proche passé, ces recommandations diététiques ont pu être émises sans tenir compte des conséquences qu'elles pouvaient avoir sur la production, la transformation et la commercialisation des aliments, à l'encontre des conseils du grand médecin nutritionniste le Dr Trémolières de la seconde moitié du XX^e siècle qui demandait toujours d'émettre des recommandations diététiques aux patients en tenant compte de leurs habitudes alimentaires et de l'approche psychologique qu'ils avaient des repas ainsi que de leurs goûts et même de leurs traditions familiales.

Une autre information sur des travaux très récents en psychiatrie nutritionnelle ouvre des perspectives intéressantes pour le futur en montrant des répercussions positives de la qualité des régimes alimentaires chez des patients présentant des dépressions (Arshad, 2024 a,b ; Bayes *et al.*, 2023). Dans une expérience sur des malades présentant des troubles psychiques, en particulier des dépressions, 60 % des patients ont présenté des améliorations significatives de leurs troubles en consommant des régimes de type méditerranéen à base d'aliments non transformés et ayant gardé leur goût originel. Il faut espérer que ces travaux se poursuivent et se développent en s'intéressant au goût du « réel ingéré ».

Conclusion

Le goût est un bien qui appartient à tout homme qui a vécu ou qui vit encore sur terre, quelle que soit sa place dans l'échelle sociale et quel que soit son lieu de résidence. Il peut contribuer à rendre heureux les hommes et à les aider à communiquer entre eux. Nous nous félicitons qu'à travers le monde des associations, des corps de métiers, des groupements professionnels se sont donnés comme mission de défendre le goût et de sensibiliser leur entourage et en particulier les jeunes à ce sujet. Nous nous réjouissons que certains produits alimentaires ou

certain plats soient reconnus par l'UNESCO pour faire partie du patrimoine immatériel de l'humanité. Cela confirme que le goût est un bien culturel qui doit être défendu quelles que soient les époques, les circonstances ou les difficultés pour le bien de l'humanité. Mais il faut qu'il reste vivant, ce qui signifie qu'il doit s'adapter aux modes de vie des différentes populations, aux évolutions de la science et en particulier à la diététique et à l'écologie.

Références

- Agorastos G., Klosse B., Hoekstra A., Meuffels M., Welzen J.M.J., van Halsema E., Bast A., Klosse P. (2023) Instrumental classification of beer based on mouthfeed. *Int. J. Gastron. Food Sci.* 32, 697.
- Andersen C.A., Nielsen I., Moller A., Kidmose P. (2020) Cortical response to fat taste. *Chem. Senses* 45, 283-291.
- Androuet P., Lyon N. (1978) Le fromage dans l'histoire, p 7-27 in *Fromages de France et du monde entier*. 388p. Marabout éd.
- Arshad H., Head J., Jacka F.N., Lane M.M., Kiwimaki M., Akbaraly T. (2024a) Association between ultra-processed foods and recurrence of depressive symptoms: the Whitehall II cohort study. *Nutr. Neurosci.* 27, 42-54.

- Arshad H., Recchia D., Head J., Holton K., Norton J., Kiwimaki M., Akbaraly T.N. (2024b). Adherence to MIND diet and risk of recurrent depressive symptoms: Prospective Whitehall II cohort study. *Nutrients* 16, 4062.
- Badel C. (2017) Le foie dans la Rome antique : nourriture des dieux ou nourriture des hommes. In Homard M. P. et Lanioux B., *Pour une histoire de la viande*, pp 61-69. Presses Universitaires de Rennes et Presses Universitaires François Rabelais éd.
- Banegas Lopez R. A. (2017) Evolution de la consommation de viande de mouton au cours du Moyen-Age. In Homard M. P. et Lanioux B., *Pour une histoire de la viande*, pp 151-163. Presses Universitaires de Rennes et Presses Universitaires François Rabelais éd.
- Bayes J., Schioss J., Sibbritt D. (2023) A Mediterranean diet intervention for young men with depression patient experiences, challenges and benefits. A cross-sectional study. *Clin. Nutr. ESPEN*. 53, 159-164.
- Bieulac Scott M. (2024) *Les Français et leurs fromages, 2000 ans d'histoire. Comment les fromages sont devenus emblématiques de la gastronomie et de l'identité en France*. Les éditions du NET, 370 p.
- Cabiddu A., Delgadillo-Puga C., Decandia M., Molle G. (2019) Extensive ruminant production systems and milk quality with emphasis unsaturated fatty acids, volatile components, antioxidant protection degree and phenol content. *Animals* 9, 1-17.
- Cava R., Ruiz J., Lopez- Bote C., Martin L., Garcia C., Ventanas J., Antequera T. (1997) Influence of finishing diet on fatty acid profiles of intramuscular lipids, triglycerides and phospholipids in muscles of the Iberian pig. *Meat Sci.* 45, 263-270.
- Cava R., Ventanas J., Ruiz J., Andrés A. I., Antequera T. (2000) Sensory characteristics of Iberian ham : Influence of rearing system and muscle location. *Food Sci. Technol. Int.* 6, 235-242.
- Chadefaud C., 2017. La viande dans l'alimentation des Egyptiens de l'Antiquité pharaonique. In : Homard M. P., B. Laurioux B., *Pour une histoire de la viande*, pp 23-37. Presses Universitaires de Rennes et Presses Universitaires François Rabelais éd.
- De Feo V., Quaranta E., Fedele V., Claps S., Rubino R., Pizza C. (2006) Flavonoids and terpenoids in goat milk in relation to forage intake. *Ital. J. Food Sci.* 18, 85-92.
- Di Trana A., Bonnano A., Cecchini S., Giorgio S., Di Grigoli A., Claps S. (2015) Effects of Sulla forage (*Sulla coronarium*) on the oxydative status and milk polyphenol content in goats. *J. Dairy Sci.* 98, 37-46.
- Engel E., Nicklaus S., Septier C., Salles C., Le Quéré J.L. (2000) Taste active compounds in a goat cheese water soluble extract. 2. Determination of the relative impact of water soluble extract components on its taste using omission tests. *J. Agric. Food Chem.* 48, 4260-4267.
- Flandrin J.L. (2009a) Assaisonnement, cuisine et diététique aux XIVe, XVe et XVIe siècles. In Flandrin J.-L., Montanari M., *Histoire de l'alimentation*, Fayard éd. p 491-509.
- Flandrin J.L. (2009b) Les temps modernes. In Flandrin J.L., Montanari M., *Histoire de l'alimentation*. Fayard éd. pp. 549-575.
- Flandrin J.L. (2009c) Les XIXe et XXe siècles. In Flandrin J.L., Montanari M., *Histoire de l'alimentation*, Fayard éd. pp. 717-723.
- Flandrin J.L., Montanari M. (2009) *Histoire de l'alimentation*. 907 p. Fayard éd.
- Gonzales-Dominguez R., Sayago A., Fernandez-Recamales A. (2020) Fatty acids profiling for the authentication of Iberian hams according to the feeding regimes. *Foods* 9, 1-9.
- Horard M.P., Laurioux B. (2017) *Pour une histoire de la viande*. 446 p. Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François Rabelais.
- Kurihara K. (2009) Glutamate: from discovery as a food flavor to role as a basic taste (umami). *Am. J. Clin. Nutr.* 90, 719S-722S.
- Laurioux B. (2002) Le goût du Moyen Age. p 17-49. In Même auteur *Manger au Moyen Age*, 299 p. Hachette éd.
- Levenstein, H.A. (2009) Diététique contre gastronomie, traditions culinaires, sainteté et santé. In Flandrin J.L., Montanari M., *Histoire de l'alimentation*. Fayard ed. pp. 843-858.
- Marcilhac V. (2024) Le luxe alimentaire en France. *Ethnozootechnie* 114, 27-30.
- Narvaez-Rivas M., Gallardo E., León-Camacho M. (2012a) Study of volatile alcohols and esters from subcutaneous fat during ripening of Iberian dry-cured ham. A tool for predicting the dry-curing time. *Grasas y aceites* 63, 432-454.
- Narvaez-Rivas M., Gallardo E., León-Camacho M. (2012b) Analysis of volatile compounds from Iberian ham : a review. *Grasas Aceites* 63, 432-454.
- Rocchetti G., Becchi P.P., Salis L., Lucini L., Cabiddu A. (2023) Impact of pasture-based diets on the untargeted metabolomics profile of Sarda sheep milk. *Foods* 12, 143.
- Roubineau J.M. (2017) Bas morceaux et morceaux de choix du cochon dans l'alimentation des cités grecques. In Homard M.P., Laurioux B., *Pour une histoire de la viande*, Presses Universitaires de Rennes et Presses Universitaires François Rabelais, 71-91.
- Tejerina D., Garcia-Torres S., Cabeza de Vaca M., Vazquez F.M., Cava R. (2012) Composition of Longissimus dorsi and Serratus ventralis muscles from Iberian pig. *Food Chem.* 133, 293-299.
- Van Vliet S., Provenza F.D., Krongerg S.L. (2021) Health promoting phytonutrients are higher in grass fed meat and milk. *Front. Sustain. Food Syst.* 4, N 5255426.



Collection de fromages, Marcel de Chollet (1883), Musée d'art et d'histoire de Genève, <http://institutions.ville-geneve.ch/fr/mah>, *Fair use*.

Un porte-à-faux animalier : construction délibérée, atténuation, patrimonialisation

Danièle DOSSETTO

Université Côte d'Azur, LAPCOS, Campus Saint-Jean-d'Angely / SJA3 / MSHS Sud-Est
25 avenue François Mitterrand, 06300 Nice
daniele.dossetto@univ-cotedazur.fr

Résumé : La fête patronale de Barjols (Var) comporte un « porte-à-faux » sociétal : la mise en broche d'un bœuf abattu localement auparavant et qui conserve sa tête. Le propos est de regarder 1) la réduction de ce porte-à-faux par ceux qui en ont hérité alors que le bœuf ainsi traité est essentiel à la fête et qu'il en a fait la notoriété ; 2) son élaboration calculée dans le premier tiers du XXe siècle ; 3) l'éventuel et problématique inventaire des savoir-faire bouchers spécifiques comme patrimoine culturel immatériel. Au total, il s'agit de voir comment s'articulent sensibilité animalière « ordinaire » et promotion de la fête.

Mots-clés : *sensibilité animalière ; tradition ; porte-à-faux sociétal ; viande ; patrimoine culturel immatériel.*

An ox and its meat in a traditional festival: an intangible cultural heritage? Abstract: The traditional festival of Barjols (Var) is famous for involving a locally slaughtered ox “roasted” keeping its head. How “ordinary” sensitivity for animals and promotion of the festival are articulated? The aim of this paper is to look at 1) those who inherited this tradition in a society loving animals; 2) the first third of the 20th century when that tradition was created; 3) the butchers and the possible inventory of their specific know-how as an intangible cultural heritage.

Keywords: *sensitivity for animals; tradition; meat; intangible cultural heritage.*

Introduction

Une certaine logique assied subtilement le devenir de fêtes traditionnelles sur des qualités qui les constituent, qualités au nombre desquelles entre la donne animale. Certaines propriétés de l'objet festif se transforment en atouts, en « stimulations » pour un développement ou une action culturelle. En Provence où s'est situé l'examen, l'intérêt ambiant pour le mouton (présent un peu partout) et le cheval (parmi les animaux favoris de notre société) fait prospérer (Dossetto, 2024), ou se propager par emprunt de consensuelles fêtes ovines ou équines (ou à la fois ovines et équines). Mais les caractères objectaux sont tout autant aptes à entrer en ligne de compte pour détourner d'une valorisation ou orienter vers une adaptation visant à réduire leurs connotations dissonantes ; chacun sait que les jeux taurins sont obstinément discutés, et combattus par leurs détracteurs. La sensibilité à l'animal est un facteur de changement qui opère aussi bien dans un sens que dans l'autre, par dation d'impulsion directe ou par création de discordances (sinon de discordes) incitant au changement (Dossetto, 2019). Cependant, le traitement « politiquement incorrect » d'un bœuf dans la fête patronale de Barjols (Var) – Saint-Marcel, qui célèbre le 17 janvier l'évêque de Die et la translation de ses

reliques vers 1350 – présente une remarquable complexité évolutive. Le point focal en est un animal empalé avec sa tête, fondateur d'une célébrité qui naît dans les années 1930.

Cristallisation contemporaine, les pratiques bovines résultent d'un développement progressif à partir d'un germe remontant au XIXe siècle : de loin en loin, un bœuf qui déambule puis qui est consommé pendant la fête. Elles ont été construites alors qu'une sensibilité aux animaux était déjà bien formée (Agulhon, 1981 ; Pelosse, 1981-1982) et qu'à Barjols comme ailleurs, l'abattoir (« tuerie », *tuadou*) avait été rejeté à la périphérie urbaine (parcelle choisie en 1832). Cette formalisation aura à être évoquée pour apprécier les comportements présents ou les rapports fondamentaux qui unissent la fête et une sensibilité à l'animal diffuse, banale – « animalière » –, davantage qu'organisée, militante, – « animalitaire ». Observer le sort des rugueuses pratiques barjolaises à notre époque de vive sensibilité aux animaux n'est en vérité pas neuf (Dossetto, 2001), mais l'interrogation est renouvelée par un désir local que la fête soit inventoriée comme patrimoine culturel immatériel.

Un bœuf dans une fête patronale

Que ce soit au présent, au rythme d'un an sur trois, ou à l'échelle historique, la participation bovine à la fête se présente comme une excroissance (Dossetto, 2002a, 2004a).

Le programme festif annuel d'aujourd'hui réparti sur deux jours (16 et 17 janvier ou week-end le plus proche du 17 janvier) des éléments plus ou moins généraux, ou plus ou moins répandus dans le Var : manifestations religieuses répétées (offices, processions) ; démarches honorifiques (« aubades » aux principaux représentants de la localité) ; séquences ludiques inégalement suivies (retraite aux flambeaux et feu de joie avec farandole générale, spectacles folkloriques, bals, loto etc.) ; tirs au tromblon constituant « bravade » ; commensalité (apéritifs, repas offert aux nombreux acteurs invités, banquet terminal). En outre, la Saint-Marcel se signale par des « tripettes » ou sautillements de joie dont la forme canonique est attachée à l'église et à des complies et qui, désormais, prennent place un peu partout après s'être étendues à la procession dans les dernières années du XIXe siècle et à la grand-messe dans le premier tiers du XXe (Figure 1). La variante bovine procède par adjonctions diverses car l'animal entraîne d'autres surplus : présidence de la grand-messe par l'évêque ; séquence anticipée pour nommer un « capitaine de ville » (régisseur de « bravade ») et son état-major ; « prise des armes » par les mêmes puis, après un déplacement, bénédiction des armes ; gardians à cheval.

Étiologie voulant (*infra*), des tripes – bovines (gras-double) ou ovines (pieds-paquets) – sont consommées en grande quantité, que la fête soit célébrée sous une variante ou sous l'autre. Sous cette forme ou autrement, la consommation de bœuf est phénoménale (repas familiaux à base de tripes et de daube, « plat du jour » dans les restaurants, barquettes de gras-double pour pique-niquer, conserves de tripes emportées en souvenir). Les années où un bœuf est empalé, ses tripes (dont le temps de nettoyage est désormais perçu comme dissuasif) ne sont pas traitées, et la viande a trois destinations. Une partie (filets et faux filets non pesés, 30 ou 40 kg de daube) sert au banquet qui termine la fête (association organisatrice ou Amis de saint Marcel, notables, chorale...). La plus grande quantité est répartie en portions ou « paquets » dont l'emballage mat introduit un certain hasard dans la répartition (don aux notables ou aux participants principaux – 1 kg ou 1,5 kg selon leur importance ; vente à tout un chacun, concrètement à des habitants – 1 kg). La « part des bouchers » est constituée, d'un côté, d'un morceau de viande que chacun d'eux choisit en préparant les « paquets », de l'autre, d'abats, de la tête (utilisée en daube), de la queue. En amont, la Saint-Marcel a mis en évidence, non la réalisation bouchère proprement dite, mais – ce qui suffit à créer une rupture avec les habitudes de notre société – la continuité entre animal et viande.



Figure 1. « Tripettes » exécutées par les danseuses de l'Académie provençale (Cannes) auprès de la rôtissoire. Négatif sur verre (1930), Agence Meurisse, BNF, référence bibliothèque 73430 A.

De bouchers abatteurs à un bœuf exempté d'abattage

Le 16 janvier ou le samedi est la journée du bœuf vivant. Décoré (« habillé ») aux couleurs de la Provence (rouge et jaune), il traverse la localité en marchant pour être béni puis, au terme de son parcours, abreuvé cérémoniellement, deux stations agrémentées de « tripettes » (dances). Son escorte est composée de ses conducteurs (Figure 2) qui, par la blouse qu'ils ont endossée, le désignent comme un animal de proximité « paysanne », et de bouchers dans la tenue professionnelle desquels se profile son destin. Le lendemain matin, apparaît la broche garnie. Après avoir circulé sur un char hippomobile (« camion », « char » décoré), elle est

déposée sur une rôtissoire provisoire auprès de laquelle, l'après-midi, se déroule un spectacle folklorique. Pour l'installation de la broche sur la rôtissoire, les bouchers sont accompagnés d'un cuisinier en toque qui sale la carcasse – le corps – à grands gestes et d'enfants vêtus en marmitons qui la (le) lardent avec ardeur. Le troisième jour fait place à la coupe (produisant des quartiers) et la découpe (détail) ; la confection des « paquets » et la vente interviennent dans la foulée. Le banquet écoulant l'autre partie de la viande se tient le dimanche de la même semaine (neuvième jour).



Figure 2. Un bœuf pour parader, en attente avec son compagnon, en 1998. Son futur conducteur, l'éleveur gardien du bœuf de consommation, choisit, juste avant qu'en soit fait la toilette, le bœuf de parade, qui est encore avec son compagnon. Cliché Danièle Dossetto, numérisation Christian Champaloux.

Jusqu'en 1992-1995, la fête ignore ostensiblement le hiatus habituel entre les animaux choyés, « aimés si fort », « représentants » de la gent animale – généralement des animaux de compagnie –, et les animaux « mangés », « représentés » – à vocation de rente (Digard, 1998 : 156). De plus, comme les modalités d'embrochage exigent un corps chaud, le bœuf est abattu à Barjols. Alors qu'au quotidien « la viande change, [qu'] elle échappe aux bouchers-abatteurs », une fois tous les trois ans, la Saint-Marcel la remet totalement aux mains des professionnels barjolais. Ceux-ci figurent de la sorte parmi les « derniers témoins du rôle qu'exerçaient les bouchers dans la société rurale [...] ». Ils faisaient le lien entre le vivant et le mort, que l'organisation contemporaine dénie. Ils apprenaient à leur clientèle que, pour manger de la viande, il faut d'abord tuer des animaux. Mais surtout ils incarnaient cette réalité, ils la rendaient imaginable » (Delavigne, 2012 : 133-134). Différemment pour ceux qui ont encore connu l'abattage comme pratique ordinaire ou pour leurs cadets plus tard venus à la boucherie, la Saint-

Marcel renoue avec le stade révolu du métier « complet » (ou à peu près car le bœuf, tout au moins avant le dédoublement dont il va être bientôt question, n'a pas toujours été choisi par un boucher). Toutefois, la transparence est dosée.

Même si, non bouchers, un ou deux Amis de saint Marcel sont délégués à l'abattoir, l'action que le bâtiment abrite n'intéresse guère quiconque. En pratique, « il faut deux hommes pour qu'aucun ne tue vraiment » (Vialles, 1987 : 50) ; l'un anesthésie le bœuf, l'autre le saigne si bien qu'ils partagent la responsabilité de la mise à mort. Dans l'escorte où ils défilent entre professionnels, ces protagonistes ne sont guère repérables. Avantage du nombre, la fonction fatale est diluée entre tous les bouchers dont le groupe s'ouvre d'ailleurs à des enfants comme pour « innocenter » (je reprends un mot de Noëlie Vialles) davantage les agents de l'abattage. Au reste, la mise à mort en soi ne crée pas de tension symbolique. Celle qui a progressivement surgi tient au braquage du projecteur festif sur l'animal vivant.

Outre l'emphase sur le bœuf le premier jour de fête, une habitude s'est développée dans le troisième quart du XXe siècle. Retenu plus ou moins longtemps à l'avance – parce que, dit-on, la disparition du labour attelé a raréfié les bœufs dociles –, et hébergé à proximité de Barjols par un éleveur, l'animal destiné à la fête attire à la ferme des visiteurs peu nombreux, mais pour des venues se multipliant au fil des semaines. L'anonymat de la boucherie ordinaire est rompu et, en 1989, un

surcroît d'émotion suit la fréquentation du très apprécié Pilon qui, plusieurs années après, est toujours rappelé avec tendresse. En trois fêtes d'affilée soit en six ans en comptant l'émotion supplémentaire de 1989 comme déclencheur, le dédoublement du bœuf festif s'installe. Accidentel d'abord (1992), il est rendu définitif la fois suivante et il fait retrouver aux consommateurs festifs la posture de « carnivores candides » (Cegarra, 1999 : 47) qu'ils ont au quotidien.

Un autre bœuf pour la broche

Depuis 1995, une substitution rompant la continuité bouchère est programmée. Tandis que le bœuf qui défile vivant ne gagne plus l'abattoir, le relais est assuré par un autre, et l'éleveur gardien se prend à rêver au complice extraordinaire que Pilon serait devenu pour la parade s'il avait vécu trentenaire plutôt que de mourir à l'abattoir à quatre ans. Au contraire, arrivé le samedi matin, découvert en début d'après-midi, « habillé » sans que, faute de temps, le traitement de son poil puisse entrer dans cette toilette, et repartant le soir, le bœuf d'aujourd'hui est réduit à sa prestation. Il retourne à ses « verts pâturages » (*sic*) avec son compagnon habituel, venu aussi à Barjols afin d'éviter à la paire qu'ils forment d'être séparée trop longtemps. La fête nécessite trois bêtes pour que « le » bœuf – au singulier conservé dans le programme et dans le langage courant – s'incarne désormais dans deux individus entre lesquels la ressemblance (race, couleur...) n'est pas recherchée ; ne sont pas davantage voulues des différences physiques qui rendraient patente la substitution de l'un par l'autre.

Tous deux sont bénis en rappel d'un bovin salvateur de famine que l'étiologie du culte patronal et des « tripettes » met en abyme. La bénédiction du bœuf de parade est administrée en

présence du buste reliquaire de saint Marcel, sur la place de l'église où la foule se presse ; le texte est lu et chanté (français), et le geste bénisseur est renouvelé ; la séquence, qui vient après la bénédiction « des armes », est suivie de « tripettes » – la fête publique se poursuit à l'identique de ce qu'elle était au temps d'un bœuf unique (Figure 3.a). La bénédiction de la bête de consommation (observée en 1998) a lieu dans une étable (une autre année, à l'extérieur de celle-ci), sans élément mobilier évocateur de saint Marcel (Figure 3.b) ; en plus du curé et de l'éleveur gardien, cinq personnes seulement (dont le président des Amis de saint Marcel) sont présentes ; le texte est lu et parlé, et le geste bénisseur unique – la viande sera toujours bénite et une photographie serait éventuellement probante – ; il n'y a pas de « tripettes ». Malgré tout, la succession des deux animaux ne recouvre pas le partage habituel des fonctions entre « représentant » choyé – ce qu'est certes le bœuf paradant et quittant Barjols indemne – et « représenté » consommé. Le bœuf dont il sera fait de la viande n'est pas seulement cela. Il est en quelque sorte aussi, on le verra, devenu « représentant » des bêtes à viande.



Figure 3. Bénédiction du ou des bœuf(s). – a) À gauche, en 1954, au temps d'un bœuf unique, place de l'église avec l'invocation éphémère de Saint-Antoine en plus de Saint-Marcel ; cliché P. Soulier, MuCEM, inv. 1954.23.15. – b) À droite, en 1998, dans l'étable, bénédiction du bœuf de consommation ; cliché Danièle Dossetto, numérisation Christian Champaloux.

La permutation de deux bêtes n'est pas réductible à un relais sur le chemin de l'abattoir. Rien n'exclut désormais, quand un mâle a paradé, que la viande de « bœuf » produite dans la fête provienne en réalité, comme dans la boucherie ordinaire, d'une vache, ou, ce qui revient au même, que la broche soit garnie d'une génisse. Cette probabilité au gré des occasions d'achat éloigne un peu de l'étiologie, mais n'entame pas la finalité bouchère.

En revanche, une autre nouvelle issue virtuelle interfère avec elle alors que s'accroît la disproportion entre la masse de viande extraite d'un bœuf de taille variable et la quantité nécessaire. En 1998 par exemple, vu la part réservée pour le banquet, le nombre et le poids croissant des « paquets », et une carcasse pas très grosse, la vente est supprimée. De toute manière, la Saint-Marcel distingue de plus en plus le bœuf déambulant sur pieds et l'ingrédient à la base de la consommation festive, mais une évolution supplémentaire s'amorce, en tout cas pour le banquet terminal. De la viande d'une bête de boucherie passant par le tournebroche, un glissement s'esquisse vers de la viande de boucherie tout court, susceptible de s'ajouter à celle du bœuf embroché. S'y ajouter seulement car autant la séparation de la consommation carnée et du bœuf festif est maximale avec les tripes, autant, avec cette viande supplémentaire, le stade de l'appoint ne peut pas être dépassé afin que perdurent le protocole de la rôtissoire et la satisfaction, aussi bien dans le banquet qu'à domicile, de consommer de la viande rare qui en provient.

De l'animal dans le bœuf empalé : *statu quo* formel

Bien que la participation de deux bœufs pour en figurer un permette de retrouver le hiatus ordinaire entre un animal connu vivant et la chair soumise à la consommation, les manières festives perturbent toujours le rapport habituel des intéressés à la fabrication bouchère car la création de viande est affectée par le traitement immédiat de l'animal abattu c'est-à-dire par la présentation en broche qui en décide.

Dans la boucherie courante, la production d'un corps exsangue ou « désanimation », et l'élimination de l'appareil biologique évocateur ou « désanimalisation » sont précipitées ; un « vide », un « innommé » séparent la mort et la carcasse

Objectivement, un surcroît à la quantité produite dans la fête pouvait être prévu quand il existait un animal unique. Cette ressource n'est pourtant apparue qu'après le dédoublement du bœuf ou plutôt après l'introduction d'une bête à viande dans les procédures. Bien que l'animal en broche soit pourvu d'un contour, d'une unité corporelle, il est devenu aussi anonyme que ses homologues « informes » du commerce courant, vendus en morceaux sinon en barquettes. Comme eux, il est sans origine ou antériorité connues, non seulement pour la globalité des habitants, mais même parmi les responsables de la fête. Il en va comme si le maillon d'un bœuf festif au destin exclusivement boucher avait permis de s'interroger sur la possibilité d'un complément de viande ordinaire.

Cascade de conséquences à part, l'infléchissement qui distingue le bœuf de parade et le bœuf à viande tient de la « mise en conformité » ; il réduit les aspérités émotionnelles comme le maniement de la poudre est euphémisé dans les fêtes armées (Dossetto, 2014). A ce stade, il serait tentant de croire que des héritiers d'usages contrariant plus ou moins des « valeurs » partagées, pacifisme ou attention aux animaux, se plient à en gommer ce qui les rend dérangeantes. Ils estompent plutôt. Réalité avérée aussi dans les fêtes armées, l'adoucissement ne lève pas toutes les dissonances. La Saint-Marcel continue d'afficher autrement la succession de la vie et de la mort animales. Elle le fait depuis à peine plus d'un siècle par des modalités de mise en broche qui introduisent une complication dans le processus boucher.

(Vialles, 1987 : 47-48). La fête suspend cet enchaînement boucher ou plutôt elle joue sur lui afin de créer une forme inusitée. Dans un premier temps, la « désanimalisation » est réduite à l'éviscération, au dépouillement du corps, à la section des pieds arrière et à la suppression de la langue afin de laisser passage à la broche. La tête ainsi que les pieds avant, rabattus sur les cornes, sont conservés et ils gardent leur peau. Le bœuf sur la rôtissoire tient « de » l'animal et « de » la carcasse bouchère (Figure 4). Ce cumul ou cet entre-deux est exposé une journée (char du transport, rôtissoire), après quoi la production de viande reprend son cours.



Figure 4. Le bœuf sur la rôtissoire selon des modalités qui ont fait la célébrité de la Saint-Marcel. – a) À gauche, bestialité du bœuf en broche avec sa tête non dépouillée. – b) À droite, émotion enfantine : au crépuscule, la fête finie, les deux aînés de trois garçons attirés devant la rôtissoire (un vient de partir) ont défié le plus jeune de toucher la tête intacte du bœuf avec cette comparaison : « c'est comme un cheval ». Clichés Danièle Dossetto, 1998, numérisation Christian Champaloux.

L'« authentification » d'un tel embrochage par le passé n'est pas tentée par les acteurs. Fixée à la charnière des XIXe et XXe siècles, l'étiologie de la fête assied les « tripettes » à la fois comme des sauts de joie – ce qui est conforme à l'étymologie – et par du gras-double préparé pour un banquet commémorant la venue providentielle d'un bovin en période de famine : qu'il y ait du bœuf au moment de la Translation suffit. D'ailleurs, la première photographie de la rôtissoire garnie (1894) montre un corps étêté ; qui ne connaît ce cliché à Barjols ? Mais une carcasse animalisée a porté la fête à la célébrité et elle a mobilisé ou mobilise des savants, des journalistes, des visiteurs ou touristes qui sont 25 000 les années de célébration avec bœuf au lieu de 15 000 sinon, chance économique pour une localité de 2 500 habitants ayant perdu les tanneries qui l'ont fait vivre et fierté par ailleurs : grâce à son bœuf, la Saint-Marcel est une des trois fêtes provençales les plus célèbres malgré le handicap de se situer en janvier. Les modalités d'embrochage entretiennent l'intérêt extérieur pour la fête ; elles s'imposent aux habitants comme allant de soi ; le passage par la rôtissoire donne de l'épaisseur au menu du banquet terminal et au bœuf abattu ; il ajoute aux extraordinaires « tripettes ». Sensibilité animalière ou pas, le *statu quo* formel a des mérites. Que soit mis sur la rôtissoire un autre bœuf que celui du premier jour ou d'une appropriation individuelle par la fréquentation de la ferme paraît une actualisation, un compromis bien mesuré entre respect des façons héritées et de la réputation de la fête, et respect d'un animal ou des animaux.

La forme qui veut ainsi toujours de la « bête » dans la carcasse sur rôtissoire n'a pas davantage que le parcours emphatique du bœuf vivant (bénédictin, abreuvement) les cent-cinquante ans de continuité qui

acquièrent un droit de maintenance et il suffirait à des détracteurs de regarder de près les photographies publiées à Barjols pour s'en persuader. Mais des défenseurs de la cause animale n'ont guère matière à réclamer malgré l'opiniâtreté dont ils peuvent faire preuve ailleurs, comme récemment à Eyragues (Bouches-du-Rhône) à propos d'un jeu taurin.

Aussi dite « taureau à la corde », la « bourgine », *bourgino*, est généralement disparue, mais en 2014 (images dans R., 2014), le village d'Eyragues se prévaut ou croit pouvoir se prévaloir du siècle et demi de pratique pour jouir d'une exception. Passant outre, plusieurs associations à vocation animalitaire obtiennent une interdiction en justice et, malgré une manifestation « taurine » et une pétition de 17 000 signatures, le recours en appel confirme le premier jugement. Bien que pourvues d'une moindre ancienneté, les procédures dans la Saint-Marcel sont à l'abri d'une contestation aussi efficace. Des contempteurs parviendraient difficilement en effet à ériger en argument de maltraitance la forme donnée à un bœuf mort.

Conventionnelles et vagues, les éventuelles prises de parole animalitaires apportent aux habitants la confirmation flatteuse d'une singularité remarquable plutôt qu'un sentiment de menace, et ce ne sont pas elles qui ont conduit au dédoublement du bœuf. Cette adaptation s'est imposée par l'effet d'une sensibilité animalière « ordinaire » qui met les habitants au diapason de la société globale. Tout au plus pourrait-on dire, avec Anne-Marie Brisebarre (1998 : 186) traitant de l'Aïd, que les champions de la cause animale et leur rare critique des pratiques barjolaises créeraient, sans risque, un « autre rituel » si elle devenait plus systématique.

Porte-à-faux hérité, construit, renouvelé

Une chose est de montrer la continuité de la vie et de la mort d'un animal dans une fête productrice de viande. L'exagération festive voulant que défile un bœuf, qu'il soit béni et abreuvé cérémoniellement etc. avant de le consommer a fait poindre une gêne dans une société ayant changé (éloignement par rapport aux animaux de rente ; tendance à une alimentation moins carnée ; sensibilité plus grande que jamais aux animaux). La pratique héritée devient créatrice de dissonances sociétales : situation ordinaire d'un « porte-à-faux » suivi par un amendement presque nécessaire, quasi salutaire (Dossetto 2014, 2019). Ainsi le bœuf n'est-il pas seulement dédoublé. Une certaine publicité accompagne le recours à une bête à viande.

Autre chose est l'allure du bœuf en broche. Dans l'entre-deux-guerres où les pratiques sont retravaillées, quelle est la part du désir de heurter pour mieux attirer les regards sur Barjols ? Quelle est celle d'une recherche de sens liant les « tripettes » et une quelconque participation bovine réputée (à tort) ancestrale ? Quelle encore est la part d'une provocation anticléricale quand, dans le « Var rouge » où se situe Barjols, l'« archaïsation » et l'exotisation du bœuf servent les velléités municipales de laïciser la Saint-Marcel ? Les motivations des uns ou des autres sont sans doute mêlées et confuses (Dossetto, 2001, 2002a, b, 2004b), mais les faits sont parlants. En deux ou trois fêtes est élaborée une forme allant à l'encontre de la sensibilité animalière : renoncement à l'illusion culinaire des débuts (le bœuf n'a jamais cuit) ; apparition d'une carcasse bestiale ; supplément parallèle de visibilité pour le bœuf vivant ; publicité relative à l'animal et thématique de la réminiscence antique et sacrificielle. Un « porte-à-faux » est produit à dessein, peaufiné.

La fête de 1924 fait figure de charnière. La « promenade triomphale du bœuf » est annoncée dans les mêmes termes qu'en 1912, mais elle gagne en visibilité par son accompagnement musical et un abreuvement (cliché) en fin de parcours vers l'abattoir. La différence vient surtout des arrêts « idéologiquement » connotés. En 1912, le maire s'était fait plusieurs fois photographe auprès de l'animal (et la municipalité avait généreusement subventionné les festivités). En 1924, tandis qu'auparavant il ne croisait pas le clergé, le bœuf, par sa bénédiction, change de statut (et la fête est privée de crédits publics). Surgie en 1912, la conservation de la tête est réitérée et, les deux fois, les pieds avant semblent rapportés sur les cornes. Par ailleurs, par la réclame d'un habitant lettré, le

thème sacrificiel s'amorce. La démonstration de la continuité entre vie et mort animales est un fait acquis, et, au bœuf suivant, le renom de la Saint-Marcel devient national.

En 1930, un bœuf est programmé parce que la fête, grâce à sa célébration en janvier, ouvre l'année commémorant le centenaire de Mistral, événement qui lui apporte des visiteurs bienvenus. Mais, la décennie qui commence cultive l'exagération et elle est imaginative. Il est donné un rythme régulier, alors quadriennal, à l'animal. En 1934, à l'arrière d'une voiture, un panneau de réclame circule sur la côte pour attirer les touristes en villégiature. En 1930 et 1934, le bœuf vivant fait lui-même la promotion de sa mise à mort en parcourant les routes de Marseille à Barjols couvert d'un drapeau qui annonce (où il annonce) son destin en gros caractères : « Je serai tourné à la broche ». Cette énonciation brutale de l'identité de l'animal et de sa viande coïncide avec les dernières mises au point du bœuf mort. Des « tripettes » à l'abattoir sont exceptionnelles (1934), mais le dépôt de la broche sur la rôtissoire en est définitivement accompagné. Non seulement la bestialité du bœuf empalé fait désormais l'attractivité de la fête, mais la rhétorique de la réminiscence sacrificielle se propage. Le clergé s'alarme. *L'Illustration* organise un reportage. Le scandale couve. Rompant délibérément avec le rythme quadriennal, la dernière fête bovine de la décennie a lieu en 1939 et elle est placée sous la responsabilité des Amis de saint Marcel dont l'association (1939, déclaration en 1949) se forme pour contrer un autre projet associatif, centré sur le bœuf. La décennie du folklore et du changement d'échelle est aussi celle de la concentration sur l'animal et de l'emphase mâtinée d'érudition.

L'esprit des années 1930 perdure ou resurgit en 1954, peut-être parce que le principal organisateur de l'année (le tambourinaire luthier barjolais Marius Fabre, 1909-1999) était déjà actif dans la décennie d'avant-guerre, peut-être aussi dans le but d'accroître l'intérêt de chercheurs venus du Musée national des arts et traditions populaires/MNATP. Plusieurs faits sont exceptionnels et certaines façons bovines particulièrement spectaculaires ou troublantes. L'exagération portant sur l'animal mort s'accroît d'une plus grande sollicitation des regards sur l'animal vivant. Celui-ci fait trois sorties dans les rues avant la fête *stricto sensu*, censément pour le préparer au bruit des tromblons, en réalité sans profonde raison technique puisque l'absence de ce préambule aujourd'hui ne

compromet pas une bonne prestation. L'arrière-train de la bête morte est mis en valeur de manière sans doute unique (« On conserve à l'animal le sexe [...] ». Les remarques émises par l'assistance sont nombreuses bien sûr, notamment quand le sexe de l'animal retombe de côté et d'autre à chaque tour de broche – Marcel-Dubois 1957 : 22 et 32). Par ailleurs, qui veut peut observer les bouchers en action. Sauf pour l'assomage (je me fie à la couverture photographique de Pierre Soulier, MNATP), l'abattoir est en libre accès de telle sorte que la saignée, l'embrochage et ultérieurement la décollation et la coupe du bœuf ont des témoins nombreux. Les photographies montrent de jeunes adultes penauds et effarés, des enfants hagards, des visages choqués et figés. Une quarantaine d'années après, l'existence d'un tel public est oubliée ou paraît invraisemblable aux responsables locaux.

Sans qu'à la fin du XXe siècle, il soit renoncé à la présentation bestiale de la carcasse et à sa violence symbolique, la continuité de la vie et de la mort animales n'est plus affichée comme auparavant. Le porte-à-faux du télescopage de la bête et de la viande sur la broche s'exerce sur un animal inconnu. La substitution d'un bœuf à un autre tend à diminuer le malaise sourd des décideurs et de leurs proches, à limiter la démonstration de la

réalité bouchère en exemptant de mort l'animal côtoyé vivant. Un porte-à-faux n'est pas proprement déterminant, mais il tend à infléchir le devenir de l'objet qu'il affecte en amenant la réduction des aspérités symboliques qui le constituent. Celui de la broche provoque le « relais » animal dans le chemin vers l'abattoir.

À identité de forme sur la rôtissoire, changement de sens par le dédoublement du bœuf. Même si, plusieurs années après son instauration (j'ignore si la situation est plus nuancée aujourd'hui), le degré d'information distingue *grosso modo* les habitants, instruits d'un abattage à Barjols, et les visiteurs et la presse, moins bien renseignés et croyant à l'acquisition d'une carcasse toute prête, l'essentiel est que, pour tous, la part bestiale perdurant en broche n'est plus faite de « la » bête connue et choyée du premier jour, mais d'« une » bête à viande. Le bœuf sur la rôtissoire garde d'ailleurs son badge d'identification bouchère et cette marque d'oreille rappelle que son porteur était depuis toujours promis à un abattoir. Elle déclare comme telle la bête de consommation, identifie l'animal festif à tous les animaux de boucherie. Elle montre en somme que la Saint-Marcel ne tue que des bœufs élevés pour l'abattoir. Tout cela a un effet qui s'apparente à un apaisement moral.

Vous avez dit « patrimoine culturel immatériel » ?

Le heurt de la sensibilité animalière est inhérent à une présentation en broche singulière et dérangeante. Exagérer ce heurt primordial ouvre l'abattoir à tous en 1954. L'adoucir par le dédoublement du bœuf en 1995 ne le conserve pas moins comme constitutif de la fête. Une interrogation est aujourd'hui celle de son rendu dans une candidature de la Saint-Marcel comme patrimoine culturel immatériel.

Une intention de figurer à l'inventaire national n'étonne pas. Elle place la Saint-Marcel dans une série régionale inaugurée par la Tarasque. En 2005, englobée dans un ensemble de « géants et dragons processionnels de Belgique, de France et des Pays-Bas », la célèbre effigie tarasconnaise a été reconnue par l'UNESCO. Cette distinction rendait à peu près inévitable, en Provence, un phénomène « boule de neige » qui entraînerait la Saint-Marcel : localement, une comparaison des réputations s'établissait vite en effet entre la fête de Barjols et celle de Tarascon. Cette dernière, par son programme et non plus par l'effigie qui en est le centre, est encore promue en 2019 quand elle intègre le fichier français du patrimoine culturel

immatériel. Plusieurs autres fêtes provençales y sont déjà répertoriées si bien que, pour finir, le projet de faire « classer » (*sic*) la Saint-Marcel est relativement tardif. Il est en fait simultané du désir d'en redéfinir le contour en renonçant, au motif de leur absence de lien essentiel à la fête, aux gardians qui y participent depuis plus de soixante-dix ans. Action « authentifiante » sur le programme et vœu de patrimonialisation sont articulés.

Le projet présente pour autre caractéristique un défaut dans l'enchaînement patrimonial, qui entre directement dans notre propos car il concerne l'abattoir. L'exception festive mettant à mort un bœuf à Barjols suppose que soit maintenu en état cet établissement désuet ne servant qu'une fois en trois ans. Il y a une vingtaine d'années, il a bien été parlé de sa préservation par le ministère de la Culture, mais cela sans suite effective (je remercie Cédric Chaillet, service régional des monuments historiques, de l'avoir vérifié). Quel sens des porteurs de projet donnent-ils à une candidature de la fête comme patrimoine culturel immatériel alors qu'aucune mesure protectrice ne bénéficie à un équipement qui en est un moyen et une condition ?

Pourquoi – ou pour quoi – la florissante Saint-Marcel aurait-elle à être inventoriée ? De l'extérieur, la réponse est double : pour les « tripettes », mais aussi pour les pratiques bovines, autrement dit pour des savoir-faire bouchers à la fois spécifiques, rares (quelques individus) et transmissibles seulement in situ (Figure 5.a). Mais

un cadrage sélectif ou ce zoom sont-ils compatibles avec les vues globales qu'ont de l'opération les Amis de saint Marcel demandeurs ? Afin de comprendre les réserves qu'une enquête à l'abattoir ne peut pas manquer de susciter aujourd'hui, porter le regard quelque vingt ans en arrière a son utilité.



Figure 5. Les gestes, compétences et savoir-faire des bouchers essentiels à la fête barjolaise. – a) À gauche, en 1954, les bouchers posent une griffe de maintien, la broche ayant déjà été enfilée ; cliché Pierre Soulier, MuCEM, inv. 1954.17.109. – b) À droite, préparation des parts de viande en 1998 ; cliché Danièle Dossetto, numérisation Christian Champaloux.

C'est ma quatrième fête consécutive et entre temps je suis régulièrement venue à Barjols, en particulier, la première année (1997), pour un séjour de plusieurs semaines hors saison festive afin d'effectuer des entretiens et un dépouillement d'archives. Bien que je sois ainsi connue des décideurs, pour ma première fête avec bœuf (deuxième Saint-Marcel), il ne m'est pas permis de travailler à l'abattoir ; qu'il y ait eu un antécédent d'enquête en 1954 n'est pas forcément admis, mais le refus n'est pas subordonné à ce qu'il est advenu ou non advenu à cette date. Encore une fête plus tard, le président des Amis de saint Marcel apprécie que je poursuive mes observations sur une (autre) célébration sans bœuf. Ses réticences résistent la quatrième année (2000), où la régularité du rythme bovin est rompue afin de célébrer le six-cent-cinquantième anniversaire de la Translation avec un animal et le surplus d'éclat qui l'accompagne. L'autorisation pour mon enquête à l'abattoir est emportée par un boucher (les bouchers). Je complète avec lui, pour le MNATP, la légende de certains clichés de 1954 ; il désapprouve la publication d'une vue de la saignée par C. Marcel-Dubois, mais il a soutenu ma demande. C'est lui qui m'informe du consentement finalement obtenu. Le président associatif interdira les photographies. Comme toutes les personnes présentes à l'abattoir, je recevrai du « chef des bouchers » une part d'abats. Au moment de rendre compte des faits (Dossetto, 2001), je prendrai le parti d'une écriture

Ethnozootechnie n°116 – 2025

qui pourrait être la même en cas d'enquête seulement orale. Et je retournerai de temps à autre à Barjols, notamment pour la Saint-Marcel sans bœuf suivante.

En 2012, quand, héritier du MNATP, le Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée/ MuCEM met en ligne les photographies de 1954, je fais connaître le désaveu local de certains clichés à l'auteur de la notule d'accompagnement. Cependant, telle qu'elle est maintenue, la diffusion intégrale de la série paraît signifier que des images difficilement « montrables » d'un autre point de vue sont autorisées sans réserve sur le site d'un musée. Sans qu'il faille pourtant systématiser les positions, cette expérience révèle des ressentis contrastés à propos des séquences ou des gestes à mettre ou pas en lumière. Indicateur indirect, elle promet des discussions dans la perspective de la candidature comme patrimoine culturel immatériel. Concrètement, un point délicat est la place de l'ethnographie à l'abattoir dans le dossier.

Lorsque me parvient, des Amis de saint Marcel, une demande d'information sur les procédures d'inventaire (2022), j'augmente les renseignements d'un avis sur l'opportunité de recueillir d'abord l'assentiment de l'Eglise en raison des « tripettes », et, évidemment, les bouchers sont aussi appelés à donner leur « soutien et consentement » validant le document de candidature. Incitant ainsi à une

prudente entente préalable entre partenaires potentiels, je suggère comme test la réflexion de tous sur les trois photographies qui, selon le modèle en vigueur, ouvriraient la fiche d'inventaire. Je me demande en fait quel choix serait fait pour illustrer le bœuf mort, soit le conventionnel cliché de la rôtière garnie, soit l'activité des bouchers à l'abattoir ou pendant la vente de viande.

La candidature comme patrimoine culturel immatériel accuse les difficultés rencontrées pour la recherche fondamentale. *A priori*, tous les protagonistes virtuels n'ont pas la même conception de ce qui doit être observé et, avec ou sans illustrations, rendu. Il peut être différent d'avoir accordé une enquête à l'abattoir dans un but universitaire (2000) ou d'en envisager ou accorder une dans le cadre d'une candidature imaginée sans prévoir l'impératif d'une ethnographie bouchère (prochaine possibilité en 2027). L'attention à porter

aux gestes bouchers (spécifiques) tend à diviser, mais que serait une demande de protection décrivant la fête sans ces savoir-faire qui en sont un fondement somme toute fragile ? Entre la substitution d'un bœuf à un autre et la carcasse empalée, des compétences propres seraient tenues dans l'ombre comme – ou parce que –, dans notre société, les abattoirs quotidiens sont des lieux aveugles. En contrepartie, moyennant le relais de deux bœufs dans la fête, une carcasse bestiale serait offerte sans états d'âme connexes à une patrimonialisation qui porterait de la sorte sur le résultat d'un processus boucher particularisé, lui-même ignoré : au lieu de l'« immatérialité » de savoir-faire, la réification de pratiques réduites à une forme destinée à la broche. D'un côté donc les bouchers de 1954 sur le site du MuCEM, saignée comprise, de l'autre, selon l'état du projet actuel, l'occultation spontanée d'une intervention bouchère singulière sur un animal mort.

Déclaration d'absence de lien

L'auteure précise n'avoir aucun rapport de parenté avec la famille homonyme engagée dans la fête de la Saint-Marcel sur la durée.

Références

- Agulhon M. (1981) Le sang des bêtes : le problème de la protection des animaux en France au XIXe siècle. *Romantisme* 31, 81-109.
- Brisebarre A.M. (1998) Un sacrifice rituellement correct et politiquement incorrect ? In : *La fête du mouton. Un sacrifice musulman dans l'espace urbain* (A.M. Brisebarre et al. eds), Paris, CNRS, 181-188.
- Cegarra M. (1999) *L'animal inventé. Ethnographie d'un bestiaire familial*. Paris, Montréal, L'Harmattan, 189 p.
- Delavigne A.E. (2012) La bête des bouchers, bouleversements d'un métier. In : *Animal certifié conforme. Déchiffrer nos relations avec le vivant* (B. Lizet, J. Milliet eds), Paris, Dunod, 119-136.
- Digard J.P. (1998) *Les Français et leurs animaux*, Paris, Fayard, 281 p.
- Dossetto D. (2001) Produits carnés, sensibilité animalière et tradition. Les bœufs festifs de Barjols (Var). *Etudes rurales* 157-158, 141-158.
- Dossetto D. (2002a) Un bœuf dans une fête patronale. Longue durée, enjeux locaux, laïcité à Barjols (Var). *Provence historique* 210, 497-514.
- Dossetto D. (2002b) Un sacrifice à Barjols (Var) ? Exégèses et artifice. *Ethnologie française* 4, 727-734.
- Dossetto D. (2004a) « Invention » ou « forme obstinée » ? Deux exemples d'innovation festive en Provence (Barjols, Tarascon) ». In : *Fabrication des traditions. Invention de modernité* (D. Dimitrijević ed.), Paris, MSH, 243-259.
- Dossetto D. (2004b) Diversité des situations et récurrences, à travers restaurations et revivifications festives. La Saint-Marcel à Barjols (Var) de 1768 à 1950. In : *De la châtaigne au carnaval. Relances de traditions dans l'Europe contemporaine* (C. Bromberger, D. Chevallier, D. Dossetto eds), Die, A Die, 73-80 et 136.
- Dossetto D. (2014) Des hommes en fêtes et en armes. Analogies guerrières et formes d'atténuation. *Etnografica* 8-1, 53-76.
- Dossetto D. (2019) *Faits de tradition, innovations sous contraintes*, à paraître.
- Dossetto D. (2025) Hippophilie et fêtes traditionnelles. Du retour des chevaux lourds à la monte en amazone, *Anthropozoologica*, à paraître.
- Marcel-Dubois C. (1957) La « Saint-Marcel » de Barjols ». *Arts et traditions populaires* 1, 3-45.
- Pelosse V. (1981-1982) Imaginaire social et protection de l'animal. Des amis des bêtes de l'an X au législateur de 1850. *L'Homme* 21/4, 5-33 et 22/1, 33-51.
- R. J. (2014), *Passiondubio*, <https://www.youtube.com/watch?v=lcstq05A:P8>.
- Vialles N. (1987) *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*. Paris, MSH, 160 p.

Quels enjeux autour des ressources zoogénétiques dans le monde ?

Grégoire LEROY

FAO, Animal Production and Health Division, Via de Terme de Caracala, 00153, Rome, Italie
gregoire.leroy@fao.org

Résumé : En 2007, le Plan d'action mondial pour les ressources zoogénétiques a été adopté par les pays membre de la FAO. Cet article examine l'état d'avancement de ce plan et dresse un état des lieux des ressources zoogénétiques à l'échelle mondiale. Aujourd'hui, il est encore impossible de déterminer le statut vis-à-vis du risque d'extinction pour 52 % des races connues dans le monde. Parmi celles dont le statut est connu, 26 % sont considérées comme menacées et 14 % seulement sont classées sans risque. Depuis les années 2010, les stocks de matériel génétique cryoconservés se sont accrus de manière sensible et concernent environ 1 300 races. Le niveau de mise en œuvre du plan mondial varie très fortement d'un pays à l'autre, selon des moyens qu'il est possible d'y consacrer. Les perspectives face aux évolutions du contexte (dérèglement climatique, épizooties, etc.) sont analysées.

Mots-clés : animaux ; ressources génétiques ; risque d'extinction ; cryobanque ; FAO ; monde.

What are the issues surrounding zoogenetic resources in the world? Abstract: In 2007, the Global Plan of Action for Animal Genetic Resources was adopted by FAO member countries. This paper examines the progress of this plan and provides an overview of animal genetic resources at the global level. Today, it is still impossible to determine the status with regard to the risk of extinction for 52% of the breeds known in the world. Of those whose status is known, 26% are considered threatened and only 14% are classified as not at risk. Since the 2010s, stocks of cryopreserved genetic material have increased significantly and concern approximately 1,300 breeds. The level of implementation of the global plan varies greatly from one country to another, depending on the resources that can be devoted to it. The prospects in the face of changing contexts (climate change, epizootic diseases, etc.) are analyzed.

Keywords: animals; genetic resources; risk of extinction; cryobank; FAO; world.

Introduction

Il est largement reconnu que la diversité génétique au sein des espèces domestiques constitue une ressource essentielle, à la fois pour l'évolution par sélection naturelle face à des conditions changeantes et pour la sélection dirigée par l'homme. La préservation des ressources zoogénétiques est donc cruciale pour maintenir la biodiversité et garantir l'adaptabilité des espèces aux défis posés par le changement climatique et l'émergence de nouvelles maladies. Elle joue également un rôle fondamental dans la sécurité alimentaire, au travers de l'existence d'espèces et de races adaptées aux spécificités locales. Enfin, ces ressources possèdent une valeur culturelle, économique et scientifique majeure, contribuant à la fois au développement durable et à l'innovation dans le domaine de l'élevage.

La prise de conscience de l'importance des ressources zoogénétiques et de leur conservation semble avoir émergé en Europe dans les années 1970, notamment à travers les initiatives d'organisations telles que la Société d'Ethnozootechnie (FEZ) et la Fédération Européenne de Zootechnie (EAAP). Au fil des

décennies, cette problématique a progressivement été prise en charge par les pouvoirs publics, d'abord à l'échelle nationale, puis à l'échelle internationale. Cette dynamique a conduit, sous l'égide de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture), à la conférence d'Interlaken en 2006. Cet événement a coïncidé avec la publication du premier rapport sur l'état des ressources zoogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (FAO, 2007a), ainsi qu'avec l'adoption du Plan d'Action Mondial pour les Ressources zoogénétiques (FAO, 2007b). Ce plan s'articule autour de quatre domaines prioritaires : (i) caractérisation, inventaire et suivi des tendances et des risques associés ; (ii) utilisation durable et valorisation des ressources ; (iii) conservation des races et de leur diversité ; (iv) politiques, institutions et renforcement des capacités. Les questions de collaboration et de financement y sont également abordées de manière transversale.

Dix ans plus tard, un second rapport (FAO, 2015) identifiait les principales causes de l'érosion génétique des ressources zoogénétiques, parmi lesquelles, les croisements indiscriminés,

l'introduction et l'utilisation accrue de races exotiques, l'absence ou la faiblesse des politiques et programmes dédiés à la gestion des ressources zoogénétiques, la faible rentabilité ou compétitivité de certaines races et leurs performances limitées, l'intensification de la production ou le déclin des systèmes de production traditionnels et des petites exploitations, et enfin les zoonoses et leur gestion, les maladies et leur gestion

En parallèle, l'adoption en 2015 de l'Agenda 2030 pour le développement durable par les Nations Unies a intégré deux indicateurs spécifiques aux ressources zoogénétiques :

- Indicateur 2.5.1b : nombre de races sécurisées dans des installations de conservation à moyen ou long terme (conservation *ex situ in vitro*).
- Indicateur 2.5.2 : proportion de races considérées comme en danger d'extinction.

Deux décennies après la conférence d'Interlaken, alors que la FAO travaille à la rédaction d'un troisième rapport, où en est l'application du Plan d'Action Mondial ? À partir des premiers documents publiés, cet article dresse un état des lieux des ressources zoogénétiques à l'échelle mondiale et examine les facteurs susceptibles de les influencer, tant aujourd'hui que dans le futur.

Evolution de la connaissance et du statut de risque des races domestiques en Europe et dans le monde

Lorsqu'il s'agit d'évaluer le statut démographique et les risques encourus par les races d'animaux domestiques, le Système d'Information sur la Diversité des Animaux Domestiques (DAD-IS, FAO 2025a) constitue une référence mondiale. Cette base de données rassemble des informations descriptives sur plus de 15 000 populations raciales, couvrant 8 811 races issues de 39 espèces, recensées dans 184 pays (FAO, 2024a). Le statut de risque, utilisé notamment pour l'indicateur 2.5.2 des Objectifs de Développement Durable (ODD), est déterminé en fonction de seuils démographiques qui varient selon les espèces (FAO, 2013). Une population raciale pour laquelle aucune estimation n'a été réalisée au cours des dix dernières années est considérée comme ayant un statut inconnu.

Comme l'illustre la Figure 1, la majorité des races dans le monde (52 %) ont un statut de risque inconnu. Parmi celles dont le statut est connu, 26 % sont considérées comme menacées d'extinction (de vulnérable à critique), 8 % sont répertoriées comme

éteintes et 14 % sont classées comme n'étant pas à risque. En Europe, qui abrite un peu moins de la moitié des races recensées dans le monde (3 991 races), le suivi des statuts est plus rigoureux, avec seulement 31 % des races sous statut inconnu. La proportion de races menacées d'extinction (45 %) ou éteintes (13 %) y est nettement plus élevée, soulignant la nécessité d'actions de conservation dans la région. À l'inverse, dans les régions en développement, bien que le statut de risque reste inconnu pour une majorité de races, celles dont le statut est documenté sont principalement considérées comme non menacées. Cela pourrait s'expliquer, d'une part, par une moindre intensification de l'élevage et une spécialisation des cheptels plus limitée dans ces pays. Il convient également de noter que la notion et l'histoire des races varient selon les contextes nationaux. Dans de nombreuses régions en développement, les populations locales sont souvent regroupées en un nombre restreint de races récemment reconnues, avec des effectifs relativement importants.

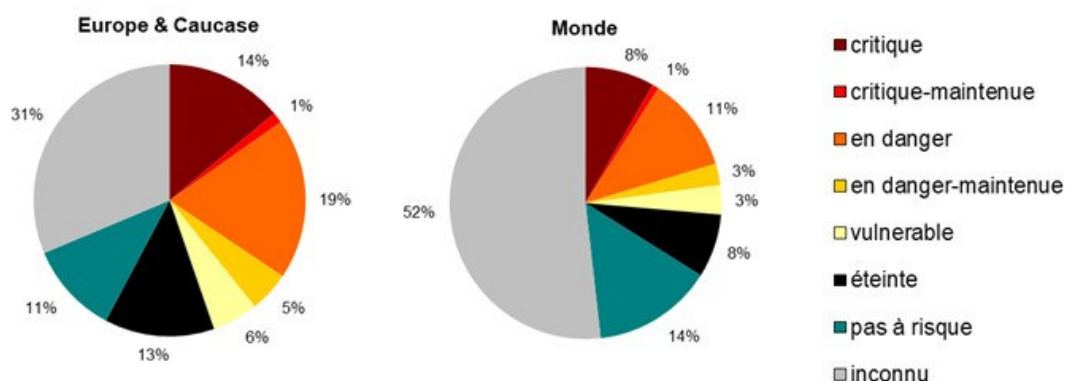


Figure 1. Répartition des races domestiques, de la région Europe et Caucase et du monde, dans les différentes catégories de risque d'extinction. Source : FAO (2024a).

Au cours des 20 dernières années, le nombre de races enregistrées dans la base DAD-IS semble avoir progressivement augmenté (Figure 2). Toutefois, cette augmentation doit être relativisée, car les races supprimées de la base au fil des ans ne sont pas prises en compte dans la version actuelle. Ainsi, en 2008, la base de données comptait déjà plus de 8 000 races enregistrées (FAO, 2010). Parallèlement, la répartition des statuts de risque de ces races a peu évolué, à l'exception d'une légère augmentation de la proportion de races au statut inconnu. Le nombre de races éteintes a également

progressé en même temps que le nombre total de races enregistrées, avec une estimation d'environ une race déclarée éteinte par mois sur cette période. Cette tendance doit également être nuancée en raison des biais inhérents à la base de données, une part importante des races déclarées disparues correspondant, par exemple, à des lignées expérimentales avicoles. Il n'en reste pas moins qu'aucun élément ne suggère un ralentissement de l'érosion des ressources zoogénétiques observée depuis plusieurs décennies.

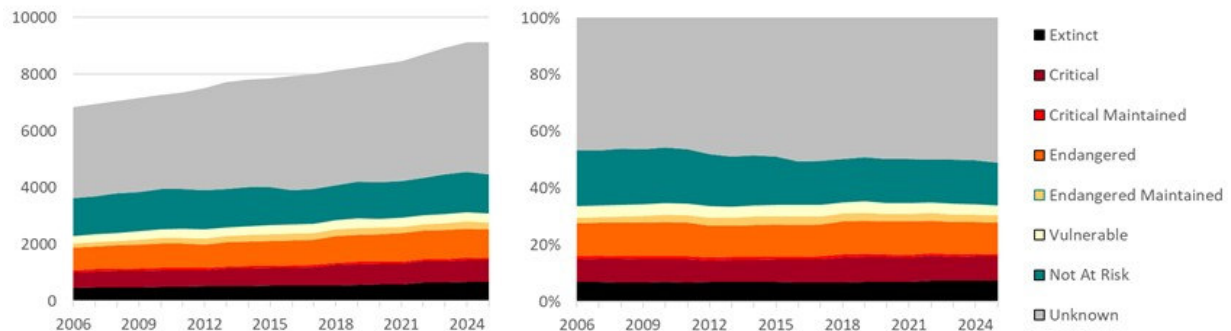


Figure 2. Evolution du statut de risque des races domestiques dans le monde entre 2006 et 2025. Source : FAO (2025a).

Evolution des collections de matériel cryoconservé

En lien avec l'indicateur 2.5.1b évoqué plus haut, la base DAD-IS intègre aussi les données de matériel cryoconservé (semence, embryons, ovocytes...) dans les banques de gènes. La quantité de matériel génétique nécessaire à la reconstitution de la race en cas d'extinction, qui définit le statut « suffisant » pour l'indicateur, est déterminé soit par les Coordonnateurs Nationaux en charge de rentrer les données, soit sur la base de seuils considérant le nombre de donneur ou d'échantillons collectés, dépendant des espèces (FAO, 2012).

Comme l'illustre la Figure 3, la quantité de races soumises à de la collecte de matériel cryoconservé a largement augmenté au cours des 20 dernières années, et en 2024 environ 1300 races étaient concernées, et pour 559 d'entre elles, la quantité de matériel était considérée comme suffisante pour permettre leur reconstitution. Cette tendance ne doit pas faire oublier que pour près de 85 % des races, aucune forme de cryoconservation de matériel génétique n'est encore rapportée.

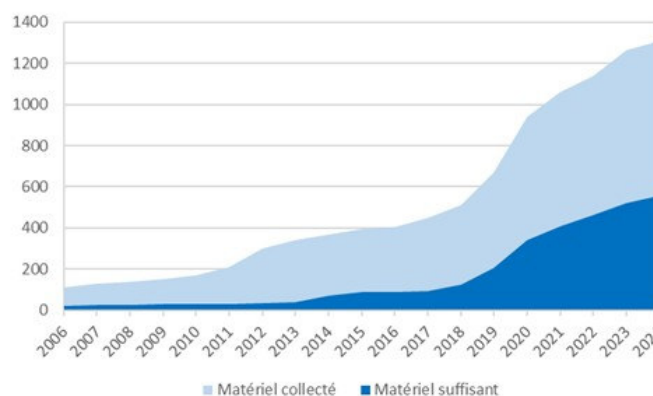


Figure 3. Nombre de races dans le monde ayant du matériel cryoconserve collecté, y compris du matériel en quantité suffisante pour permettre leur reconstitution en cas d'extinction. Source : FAO (2025a).

Evolution des capacités des pays pour la gestion des ressources zoogénétiques

Pour évaluer l'évolution des capacités et la mise en place du plan d'action mondial au sein des pays, un processus de collection de rapports nationaux a été mis en place à partir de 2012, avec des questions traitant autant de systèmes d'enregistrements des performances, que de l'existence de programmes d'éducation dans le domaine des ressources zoogénétiques (FAO, 2024b).

A titre d'exemple, en 2024, plus de 40 % des pays indiquaient avoir achevé la préparation d'une stratégie nationale et d'un plan d'action pour les ressources génétiques animales, contre à peine 30 % en 2012, lors de la première collection de rapports nationaux. Par contraste, en 2012 comme en 2024, moins de 40 % des pays déclaraient qu'ils ont des systèmes d'enregistrement et de structures organisationnelles suffisants pour leurs programmes de sélection. Et si en 2012, près de 40 % des pays déclarants indiquaient avoir mis en place des politiques et des programmes de conservation complets pour protéger les races menacées des espèces importantes, ce pourcentage descendait à 35 % pour 2024. Pour mieux décrire de manière quantitative le degré de mise en œuvre des différentes actions définies dans le plan d'action mondial au fil des années, des « indicateurs de processus » ont été développés pour quantifier le degré de mise en œuvre sur une échelle de 0 (pas d'action) à 2 (mise en place complète).

Entre 2012 et 2024, l'exercice a été répété quatre fois par les pays, 104 pays s'y étant prêtés lors de la dernière année (FAO, 2024b). Le niveau global

de mise en œuvre, comme les progrès réalisés depuis l'adoption du plan mondial, varient considérablement d'un pays ou d'une région à l'autre. Les derniers rapports nationaux semblent révéler que la mise en œuvre du plan d'action mondial n'a pas progressé de manière mesurable au cours des quatre dernières années (Tableau 1). La mise en œuvre des quatre domaines stratégiques prioritaires du plan d'action mondial a stagné, et une détérioration a été signalée en ce qui concerne la collaboration et le financement. Cela ne signifie pas pour autant qu'aucun progrès n'a été fait. Par exemple (ERFP, 2022), les pays Européens ont publié, pour leur zone, une stratégie en faveur des ressources zoogénétiques. Dans les 20 dernières années, un pays comme l'Éthiopie a pu développer pas moins de 130 programmes de sélection communautaires en petit ruminants, touchant plus de 13 000 ménages (Haile *et al.* 2023). Malgré ces contre-exemples, les rapports des pays semblent traduire des limites dans l'applicabilité du plan d'action mondial, probablement en lien avec une limitation des moyens.

Le niveau de mise en œuvre est généralement vu comme élevé en Europe et Caucase ainsi qu'en Amérique du Nord, moyen en Afrique, Asie, Amérique latine et Caraïbes, faible à moyen au Proche et Moyen-Orient, et faible dans le Pacifique Sud-Ouest (Tableau 2). Hors collaboration et financement, la conservation (SPA 3) est généralement le domaine stratégique prioritaire dont le niveau de mise en œuvre est le plus faible.

Tableau 1. Moyenne mondiale des indicateurs relatifs aux domaines prioritaires stratégiques (SPA) à la collaboration et au financement du plan d'action mondial – 2012, 2014, 2020 et 2024. Les indicateurs sont distribués sur une échelle allant de 0 (absence totale d'action) à 2 (mise en place complète des activités). Plus la couleur du fond est claire, plus la situation est favorable. Source : FAO (2024b).

Domaines prioritaires stratégiques	Valeur moyenne des indicateurs			
	2012	2014	2020	2024
SPA 1 Caractérisation, inventaire et suivi des tendances et risques associés	1,11	0,98	1,16	1,09
SPA 2 Utilisation durable et valorisation	1,04	0,89	1,08	1,05
SPA 3 Conservation	1,01	0,78	0,92	0,86
SPA 4 Politiques, institutions et renforcement des capacités	0,98	0,95	1,16	1,14
Collaboration	0,53	0,54	0,76	0,71
Financement	0,32	0,53	0,59	0,40

Tableau 2. Moyennes des indicateurs de mise en place des actions du plan mondial selon les régions du monde. Les indicateurs sont distribués sur une échelle allant de 0 (absence totale d'action) à 2 (mise en place complète des activités). La couleur du fond va du plus favorable (vert foncé) au plus défavorable (brun) en passant par le jaune et le rouge. Source : FAO (2024b).

Région	SPA 1	SPA 2	SPA 3	SPA 4	Collaboration	Financement
Afrique	0,83	0,87	0,63	1,06	0,66	0,32
Asie	1,11	1,17	0,98	1,17	0,53	0,36
Europe et Caucase	1,50	1,38	1,22	1,48	1,01	0,51
Amérique latine et Caraïbes	0,94	0,92	0,61	0,91	0,55	0,42
Proche et Moyen-Orient	0,91	0,71	0,67	0,81	0,53	0,42
Amerique du Nord	1,79	1,43	1,68	1,50	0,63	0,33
Pacifique Sud-Ouest	0,25	0,10	0,18	0,04	0,13	0,33
Monde	1,09	1,05	0,86	1,14	0,71	0,40

Évolution du contexte

Les données collectées par la FAO auprès des pays et au sein de DAD-IS ne peut donner qu'une vision partielle de l'évolution de la situation des ressources zoogénétiques, et il peut être intéressant de discuter brièvement de l'évolution des facteurs de changement dans le secteur de l'élevage et de leur impact potentiel ou observé sur ces ressources. A titre d'exemple, l'intensification et l'évolution de la demande des produits animaux sont, comme il a précédemment été dit, perçus comme des facteurs majeurs susceptibles de mener à l'érosion des ressources génétiques, à l'échelle locale ou internationales. On citera à ce titre la part croissante des races exotiques et des croisements au détriment des races localement adaptées, dont la part diminuerait de 0.75% par an dans les régions en développement (Leroy et al. 2020). Les tendances peuvent différer en fonction des régions, et si sur la période 2014-2023, les populations mondiales bovines, caprines, et ovines ont augmenté respectivement de 9 %, 17 % et 14 %, en Europe celles-ci ont dans le même temps diminué de 9 %, 18 % et 9 %, probablement en lien avec une diminution de la consommation et un contexte économique difficile (FAO, 2025b). Une telle tendance pourrait à terme impacter les risques encourus par les races localement adaptées dans la région, souvent de plus petite taille démographique et moins compétitives économiquement.

Un autre enjeu majeur concerne le changement climatique et l'impact que celui-ci pourrait avoir sur les ressources génétiques. Les mortalités du bétail en lien avec les épisodes de sécheresse sont susceptibles d'impacter la démographie des populations animales à l'échelle nationale. Par ailleurs, la sensibilité aux aléas climatiques différant par espèce, l'importance relative de celles-ci est susceptible d'être bousculée par le changement climatique. A titre d'exemple, la Figure 4 montre qu'en Afrique centrale, l'importance relative des camélidés et petits ruminants par rapport aux bovins a augmenté lors des dernières décennies, le changement climatique étant un facteur explicatif probable. Il a notamment été argumenté qu'une stratégie de remplacement des cheptels bovins par des chèvres et des camélidés pourrait aider à sécuriser la production laitière et soutenir la résilience de la production laitière de l'Afrique subsaharienne face au changement climatique (Rahimi *et al.* 2022). A l'échelle intraspécifique, il est plus difficile d'évaluer les impacts du changement climatique, même si on peut supposer que les races les plus sensibles ou celles élevées dans les régions les plus affectées seront plus susceptibles d'en subir les conséquences.

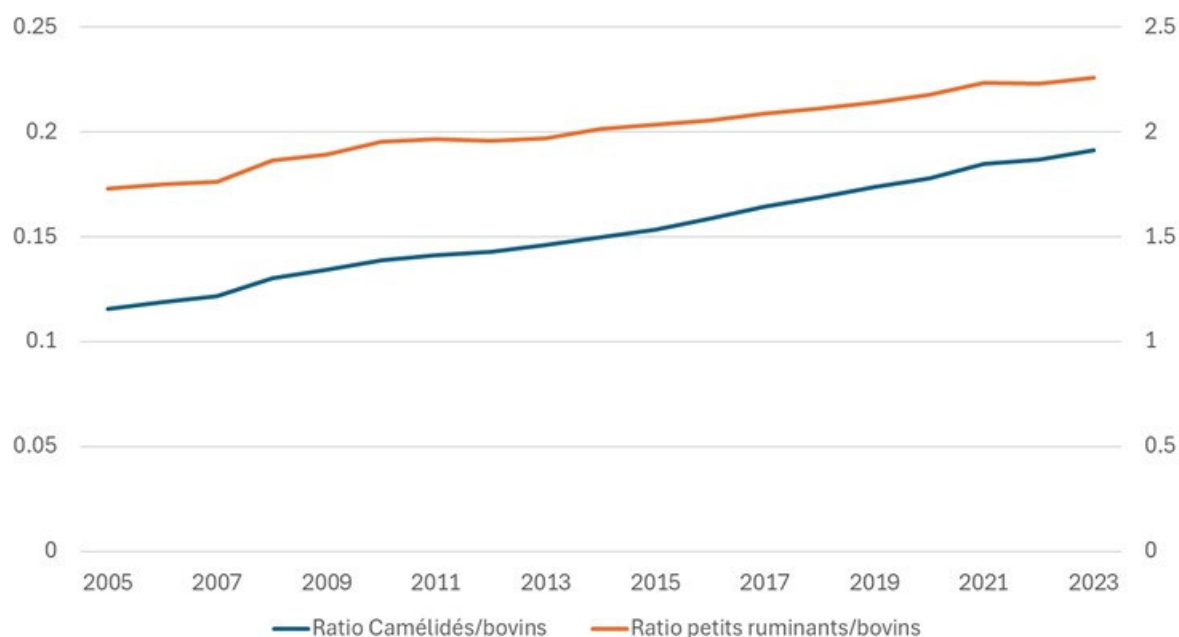


Figure 4. Evolution du ratio camélidés/bovins (axe de gauche) et du ratio petits ruminants/bovins dans les pays d'Afrique centrale entre 2005 et 2023. Source : FAO (2025b).

D'autres facteurs doivent évidemment être pris en compte pour comprendre la situation actuelle et la manière dont celle-ci est susceptible d'évoluer. Ainsi, l'évolution des capacités, notamment dans le domaine de technologie de la reproduction, a probablement contribué à la collecte de matériel cryoconservé pour un nombre croissant de races. La révolution génomique a permis dans certaines races de bovins laitiers de doubler le progrès génétique (Wientjes *et al.* 2022). Celle-ci a cependant plus bénéficié aux races internationales intensivement sélectionnées qu'aux populations localement adaptées, du fait de la contrainte que constitue la limitation des effectifs pour établir une évaluation génomique fiable (Schöpke & Swalve 2016). L'écart de performance croissant a probablement contribué à l'introgession croissante des races dites « exotiques » au sein des cheptels locaux dans les régions en développement. De plus, quoi que la sélection génomique permette en

théorie une sélection avec des impacts limités sur la variabilité génétique, en pratique, la mise en place de celle-ci s'est souvent traduite par un accroissement supplémentaire de la consanguinité au sein des populations ciblées (Makanjuola *et al.* 2020). D'autres technologies, par exemple l'ingénierie génomique, par des changements précis et ponctuels dans le génome, ont permis par exemple de développer des lignées porcines résistantes au syndrome dysgénésique et respiratoire porcin (SDRP) (Whitworth *et al.* 2022). Si l'on ne peut nier l'intérêt potentiel de ces technologies, notamment pour répondre aux enjeux que pose le risque croissant d'émergence de nouvelles zoonoses, elles n'en continuent pas moins à poser des interrogations d'ordre éthique, tout comme le fait qu'ils aient probable que les races déjà fortement sélectionnées seront aussi les plus à même d'en bénéficier.

Conclusion

Vingt ans après l'adoption du plan d'action mondial pour les ressources zoogénétiques, que peut-on dire de ses conséquences ? Il semble exister une véritable conscience de l'importance de l'enjeu d'une gestion durable des espèces et races domestiques, au moins à l'échelle des organisations internationales. Cependant si des progrès significatifs semblent avoir été notés depuis 2012, au cours des dernières années cette prise de conscience peine à se traduire en actions concrètes

au niveau des pays, plus particulièrement dans les régions en développement. A titre d'exemple, le fait que pour une majorité de races dans le monde, les statuts de risque démographique ou de cryoconservation restent soit inconnu, soit à risque ou sans matériel collecté, respectivement, montrent que nous sommes encore loin de maintenir la diversité génétique des animaux d'élevage et domestiques, et d'atteindre les cibles correspondantes pour les indicateurs 2.5.1b et 2.5.2

des objectifs de développement durable. Le moindre financement rapporté lors du dernier processus de collection des rapports nationaux pourrait constituer un élément d'explication, en tout cas vis-à-vis des évolutions les plus récentes.

Les évolutions récentes des facteurs économiques, technologiques, sociétaux et environnementaux ne semblent pas avoir eu d'impact massif sur les tendances observées au cours des dernières décennies. Rien ne garantit que la multiplication

des crises sanitaires, climatiques et géostratégiques observées depuis le début de la décennie, et notamment depuis 2025, ne constitue pas un point de basculement pour les risques encourus par les ressources zoogénétiques, alors même que les possibilités d'adaptation portées par ces dernières constituent une des clés de la résilience à ces crises. Plus que jamais cette prise de conscience des acteurs et décideurs sur l'importance de la diversité domestique apparaît nécessaire.

Avertissement

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

Références

- ERFP (2022) European Strategy for Animal Genetic Resources, European Regional Focal Point for Animal Genetic Resources. https://www.animalgeneticresources.net/wp-content/uploads/2018/01/Final_AnGR-Strategy-022022.pdf
- FAO (2007a) The State of the World's Animal Genetic Resources for Food and Agriculture, edited by Barbara Rischkowsky & Dafydd Pilling, FAO, Rome. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/6cf89cba-b139-4566-be0f-ce57ace4f888/content>
- FAO (2007b) Global plan of action for animal genetic resources and the Interlaken Declaration. FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture, FAO, Rome. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/88062e21-b652-4c9d-bfdd-9090148430e8/content>
- FAO (2010) Status and trends of animal genetic resources - 2010, Intergovernmental Technical Working Group on Animal Genetic Resources for Food and Agriculture. FAO, Rome. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/dbf17205-6cd4-4016-809d-f4b5decce213/content>
- FAO (2012) Cryoconservation of animal genetic resources. FAO Animal Production and Health Guidelines No. 12. FAO, Rome. <https://www.fao.org/4/i3017e/i3017e00.pdf>
- FAO (2013) In vivo conservation of animal genetic resources. FAO Animal Production and Health Guidelines. No. 14. FAO, Rome. <https://www.fao.org/4/i3327e/i3327e.pdf>
- FAO (2015) The Second Report on the State of the World's Animal Genetic Resources for Food and Agriculture, edited by B.D. Scherf & D. Pilling, FAO, Rome. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/cb3cd3d4-1c97-49e9-b9e6-c6344ad121c4/content>
- FAO (2024a) Status and trends of animal genetic resources - 2024, Intergovernmental Technical Working Group on Animal Genetic Resources for Food and Agriculture. FAO, Rome. <https://openknowledge.fao.org/items/3cb73b66-98e0-4bb4-a110-4eaaa1b3c719>
- FAO (2024b) Synthesis progress report on the Implementation of the Global Plan of Action for Animal Genetic Resources – 2024, Intergovernmental Technical Working Group on Animal Genetic Resources for Food and Agriculture. FAO, Rome. <https://openknowledge.fao.org/items/62b5a9dd-6aa7-4358-84be-23dea9cdfbbe>
- FAO (2025a) DAD-IS. FAO, Rome. <https://www.fao.org/dad-is/data/en/> (consulté le 13/02/25)
- FAO (2025b) FAOSTAT. FAO, Rome. <https://www.fao.org/faostat/> (consulté le 13/02/25)
- Haile A., Getachew T., Rekik M., Abebe A., Abate Z., Jimma A., ..., Rischkowsky B. (2023) How to succeed in implementing community-based breeding programs: Lessons from the field in Eastern and Southern Africa. *Frontiers in Genetics* 14, 1119024.
- Leroy G., Boettcher P., Besbes B., Peña C.R., Jaffrezic F., Baumung R. (2020) Food securers or invasive aliens? Trends and consequences of non-native livestock introgression in developing countries. *Global food security* 26, 100420.
- Makanjuola B.O., Miglior F., Abdalla E.A., Maltecca C., Schenkel F.S., Baes C.F. (2020) Effect of genomic selection on rate of inbreeding and coancestry and effective population size of Holstein and Jersey cattle populations. *Journal of dairy science* 103, 5183-5199.
- Rahimi J., Fillol E., Mutua J.Y., Cinardi G., Robinson T.P., Notenbaert A.M., ..., Butterbach-Bahl K. (2022) A shift from cattle to camel and goat farming can sustain milk production with lower inputs and emissions in north sub-Saharan Africa's drylands. *Nature Food* 3, 523-531.
- Schöpke K., Swalve H.H. (2016) Opportunities and challenges for small populations of dairy cattle in the era of genomics. *Animal* 10, 1050-1060.

- Wientjes Y.C., Bijma P., Calus M.P., Zwaan B.J., Vitezica Z.G., Van den Heuvel J. (2022) The long-term effects of genomic selection: 1. Response to selection, additive genetic variance, and genetic architecture. *Genetics Selection Evolution* 54, 19.
- Whitworth K.M., Green J.A., Redel B.K., Geisert R.D., Lee K., Telugu B.P., Wells K.D., Prather R.S. (2022) Improvements in pig agriculture through gene editing. *CABI Agriculture and Bioscience* 3, <https://doi.org/10.1186/s43170-022-00111-9>



Ressources génétiques du Kenya, dans le Comté de Turkana : dromadaires et ânes. Photos Grégoire Leroy.

La qualité des fromages de chèvre selon les crémiers-fromagers français

Pierre MORAND-FEHR ⁽¹⁾, Martine NAPOLEONE ⁽²⁾, Bernard LEBŒUF ⁽³⁾,
Jean-Claude LE JAOUEN ⁽⁴⁾, Frantz JENOT ⁽⁵⁾

(1) Coordinateur du réseau FAO-CIHEAM de recherches coopératives sur les ovins et les caprins,
11 avenue du Parc de Sceaux, 92160 Antony
pierremorandfehr39@gmail.com

(2) Ancienne ingénieure INRAE, 1 route d'Aramon, 30650 Saze

(3) Ancien ingénieur de recherche INRAE, 18 rue de la Croix Rouge, 86000 Poitiers

(4) Ancien ingénieur ITOVIC, 30 avenue du Clos Prieur, 77150 Férolles-Attilly

(5) Université de Poitiers et Fédération Régionale Caprine de Nouvelle-Aquitaine et Vendée
12^{bis} rue Saint-Pierre, 79500 Melle

Résumé : L'enquête présentée dans cet article a été réalisée conjointement par des membres la Fédération des Fromagers de France (FFF) et du Groupe d'Ethnozootechnie Caprine (GEC). Son objectif était de caractériser la qualité de l'offre des fromages de chèvre des crémiers-fromagers en France et de savoir ce que sont pour eux des fromages de chèvre bons et bien faits. Les fonctions de sélection, d'affinage, de conseil et de défense des "vrais fromages" montrent l'engagement et la passion des crémiers-fromagers pour leur métier. Leurs rôles de conteurs et de pédagogues auprès des consommateurs est également crucial pour maintenir et promouvoir la culture fromagère caprine. Les indicateurs du goût, du lait cru et de la production fermière apparaissent comme centraux dans cette enquête. Inversement, les appellations n'apparaissent pas comme un critère déterminant de choix. Les grands thèmes de sélection des fromages de chèvre identifiés dans cette enquête par les crémiers-fromagers peuvent participer à renforcer l'interconnaissance et le développement de la diversité et des critères de qualité des fromages de chèvre de tous les maillons de la filière, d'amont en aval, du producteur au consommateur.

Mots-clés : *fromage de chèvre ; qualité des fromages ; crémiers ; fromagers ; comportement des consommateurs.*

The quality of goat cheese according to French cheese retailers. Abstract: The investigation reported here was carried out by members by the French Federation of Cheese Retailers (FFF) and the Group of Goat Ethnozootechny (GEC). The purpose is to characterize the goat cheeses sold by cheese retailers in France and to know the definition of "good and well-made goat cheeses" for them. The selection, maturing, consulting for their customers and research to sell the best and authentic cheeses show the engagement of cheese retailers for their profession. Their part to relate cheese history and to explain the cheese characteristics is also essential to maintain and develop the cultural impact of cheeses in our societies. The characteristics of taste, uncooked milk and making in small farms (with no industrial methods) are the most frequently quoted in the investigation. On the contrary the "European Appellation of Controlled Origin" (AOP) are not often brought up by cheese retailers. The most frequent words used by cheese retailers concerning their selection of cheeses help on the one hand to know how to choose cheeses and on the other hand to improve the connection between cheese-making farmers, cheese retailers and cheese lovers.

Keywords: *goat cheese; cheese quality; cheese retailers; consumer behavior.*

Contexte et problématique

Depuis les années 2000-2010, la profession de crémier-fromager connaît une renaissance en France, qui compte aujourd'hui 4 200 détaillants. En effet, on observe un retour des consommateurs vers les circuits de proximité de produits laitiers qui sont perçus comme un produit plaisir aux qualités dans les domaines de la nutrition, de la santé et du bien-être. Dans le même temps on constate une diversification des modes de consommation des fromages, en plateau, à l'apéro, en buffet, comme « snacking » ou encore cuisinés. En volume, le circuit spécialisé reste un marché de niche qui représente

environ 6 % des ventes globales de fromages en France, 14,1 % des ventes de fromages AOP (2021) et 55 % du marché du fromage à la coupe. 15 % des Français viennent au moins une fois par an chez un crémier-fromager ou sur un stand au marché. On y trouve une offre de produits plus qualitative composée de produits laitiers sous AOP, IGP, fermiers et artisanaux.

Pour faire écho à cette situation, l'enquête présentée dans cet article est le fruit d'un échange entre les membres de la Fédération des Fromagers

de France (FFF) et ceux du Groupe d’Ethnozootechnie Caprine (GEC). Son but est d’approfondir la connaissance de la diversité et de la typicité des fromages de chèvre présents en crémeries-fromageries. L’objectif est ainsi de caractériser la qualité de l’offre des fromages de chèvre des crémiers-fromagers français et de répondre à la question : « Qu’est-ce qu’un fromage de chèvre bon et bien fait pour les crémiers-

fromagers ? ». Mieux connaître et identifier les consommateurs des fromages de chèvre clients des crémiers-fromagers doit permettre de mieux répondre à leurs attentes. Cette analyse peut également renforcer la connaissance à différents stades de la filière, les synergies et les flux d’informations entre les maillons de la chaîne de valeur des fromages de chèvre haut de gamme en France.

Méthode d’enquête et nombre de questionnaires reçus

De juin à octobre 2024, les membres de la FFF et du GEC ont élaboré et mis en place une enquête destinée aux crémiers-fromagers. Cette enquête est composée de 10 questions. Elle a d’abord été testée par les membres du conseil d’administration de la FFF avant d’être diffusée par messagerie sur l’ensemble du réseau de la Fédération. Fin novembre, la FFF et le GEC ont réceptionné les

réponses et démarré l’analyse des résultats qui a conduit à la rédaction de cet article.

Au total, 139 fromagers originaires de toutes les régions françaises (Figure 1) ont répondu à cette enquête. Parmi eux, 94 (73 %) ont une boutique, 20 (16 %) sont sur les marchés et 14 (11 %) sont présents dans les deux lieux.



Figure 1. Origine géographique des 139 crémiers-fromagers ayant répondu à l’enquête. Pour l’Île-de-France, 6 à Paris et 10 hors de Paris. Hors carte : 9 origines inconnues et 1 à Munich.

Analyse des réponses aux questions

Qu’est-ce qui caractérise les fromages de chèvre bons et bien faits que sélectionnent les crémiers-fromagers pour leur fromagerie ?

Neuf caractéristiques étaient proposées et chaque crémier-fromager pouvait en citer plusieurs. Au

total, 209 caractéristiques ont été citées, selon la répartition présentée à la Figure 2.

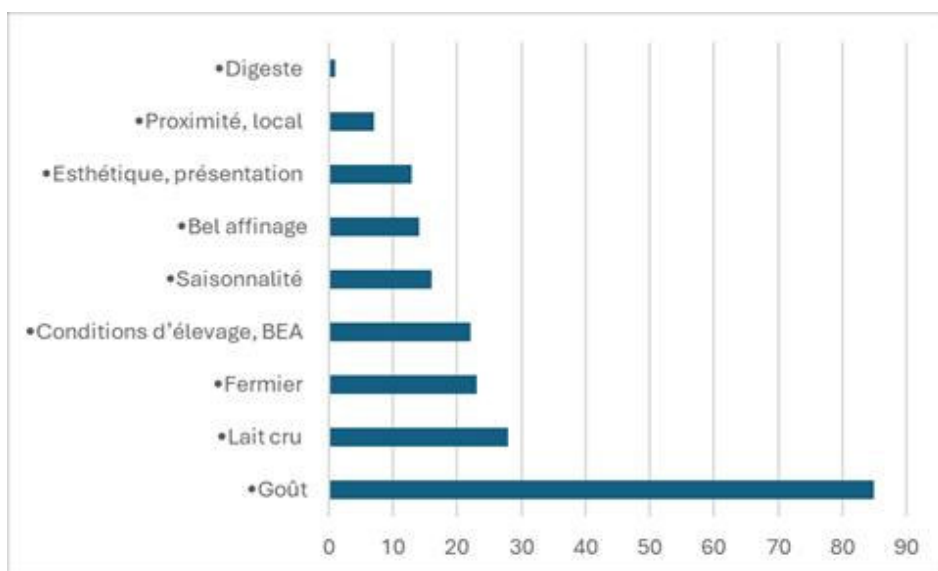


Figure 2. Nombre de citations (sur un total de 209) des caractéristiques des fromages de chèvre bons et bien faits selon les crémiers-fromagers.

Le goût (voir l'article de Morand-Fehr et Rubino dans le présent numéro) est l'élément récurrent de la réponse des crémiers-fromagers : il a été cité par 61 % des répondants. Le vocabulaire employé par les crémiers-fromagers précise les caractéristiques sur le goût : « pas de défaut, qualitatif », « texture (crémeuse, onctueuse, fondante, ferme, sec ou demi-sec) », « typicité (chèvre) », « caractère (doux et fort) », « équilibré » et « authentique ».

Pour détailler les termes utilisés par les crémiers-fromagers pour chacune des grandes familles de

critères de qualité des fromages, nous avons créé des nuages de mots, qui sont des représentations visuelles des termes les plus fréquemment utilisés dans les réponses ouvertes et rendent donc compte du poids relatif du vocabulaire emprunté (Figure 3). Remarquons que le vocabulaire pour parler du goût ou des conditions d'élevage est beaucoup plus diversifié que pour évoquer le lait cru ou la production fermière et artisanale ou encore l'affinage. Dans la famille du goût, nous retrouvons les mots « crémeux, bon, saveur, pas de défaut, caractère, authentique, etc. ».

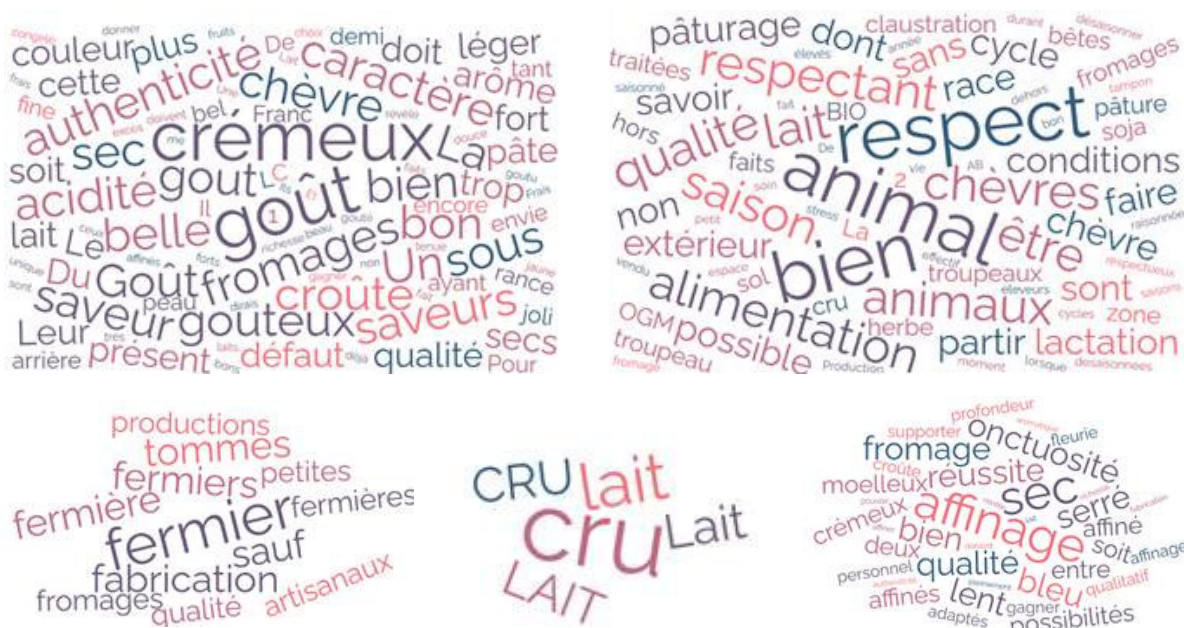


Figure 3. Nuages de mots obtenus à partir des réponses de crémiers-fromagers sur le thème de la caractérisation des fromages de chèvre « bons et bien faits ».

Quels sont les principaux critères de choix des fromages de chèvre proposés en fromagerie ?

Il était demandé aux crémiers-fromagers de classer par ordre de priorité neuf critères susceptibles de fonder leur choix des fromages proposés à la vente (Tableau 1). Un total de 120 notes de 1 (critère le plus important), soit 86 % des 139 répondants, se focalisent sur trois critères seulement, à savoir « lait cru », « goût » et « local, terroir, tradition ». Parmi ces trois critères, la fabrication au lait cru recueille

environ le double de notes 1 que les deux autres, dont il se détache nettement. À noter que le quatrième critère, « fermier », rejoint obligatoirement le critère « lait cru » mais arrive loin derrière « goût » et « local, terroir, tradition ». Enfin, le système d'élevage, la saison, les signes de qualité ainsi que l'esthétique arrivent loin derrière les premiers critères.

Tableau 1. Notes attribuées par 139 crémiers-fromagers aux critères qui fondent leur choix de fromages proposés à la vente, sur une échelle de 1 (extrêmement important) à 10 (pas important du tout). Pour chaque critère, les valeurs représentent le nombre de fois où une note a été attribuée, la valeur en italiques correspondant à la note la plus fréquente. Les critères sont classés par ordre de priorité décroissante sur la base de leur note moyenne. Aucun critère de prix n'était proposé dans le questionnaire.

Critère	Notes										Note moyenne
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Lait cru	59	34	19	14	6	4	2	1	0	0	2,31
Goût	33	18	22	21	18	10	8	6	2	1	3,58
Local, terroir, tradition	28	25	17	16	25	14	8	6	0	0	3,64
Fermier	8	23	32	29	12	15	5	5	8	0	4,16
Artisanal	0	16	17	21	27	17	23	10	6	0	5,15
Système d'élevage	4	12	13	12	14	22	16	17	28	1	5,90
Saisonnalité	4	8	10	13	14	27	22	27	14	0	5,95
Signe de qualité : AB, AOP...	1	1	4	11	9	12	32	39	28	2	7,01
Esthétique	1	2	3	2	14	18	23	28	47	1	7,24

Quel est le nombre de références de fromages de chèvre que les crémiers-fromagers ont sur une année et ce nombre varie-t-il selon la période de l'année ?

Quelle est la part des fromages de chèvres dans l'offre des crémiers-fromagers ?

En moyenne les fromages de chèvre représentent près de 23 % des références présentes dans l'offre des crémiers-fromagers enquêtés avec une variation de 18 % à 30 % selon la région. On note une relative correspondance entre les régions de production caprine et la part de fromages de chèvre dans les crémeries-fromageries de ces régions, hormis peut-être pour la Région Centre-Val de

Loire. Pour mémoire, la production française annuelle de fromage est d'environ 1,9 million de tonnes, dont 92 % au lait de vache, 5 % au lait de chèvre et 3 % au lait de brebis. Nous retrouvons une part plus élevée de fromages de chèvre en crémérie-fromagerie des régions caprines en comparaison de la part des fromages de chèvre produits en France par rapport aux fromages de vache.

Tableau 2. Proportion (en %) des références de fromages de chèvre parmi l'ensemble de l'offre fromagère de 139 crémiers-fromagers, selon la région. Pour les effectifs par région, voir la Figure 1.

Région	%
Auvergne-Rhône-Alpes	22,5
Bourgogne-Franche-Comté	27,5
Bretagne	20,5
Centre-Val de Loire	21,5
Corse	20,0
Grand Est	22,0
Hauts-de-France	17,7
Ile-de-France (hors Paris)	22,2
Paris	23,7
Normandie	18,1
Nouvelle Aquitaine	22,7
Occitanie	25,4
Pays de la Loire	22,1
Provence-Alpes-Côte d'Azur	25,0
Munich	25,0
Inconnue	29,5
Moyenne	22,8

Quels sont les différents types de consommateurs de fromages de chèvre clients dans les crémeries-fromageries ?

A cette question, nous avons reçu 101 réponses que nous avons converties en 10 mots-clés avec de un à trois mots-clés par réponse, ce qui aboutit à un total de 113 mots-clés cités. Pour l'essentiel, ce sont : tous types de consommateurs (63), consommateurs amateurs du goût (20), consommateurs ayant des motivations diététiques (12), ceux dont le choix est fondé sur la tradition et le terroir (6), plutôt des acheteurs « femmes » (6). S'ajoutent quelques réponses isolées : catégories sociales professionnelles supérieures (Csp+) (1), la

quarantaine (1), moins de 40 ans (1), plus de 40 ans (2), italien (1).

En résumé, peu de clients-types semblent ressortir selon les crémiers-fromagers pour l'achat des fromages de chèvre, si ce ne sont ceux ayant un attrait diététique pour eux par rapport aux fromages des autres espèces animales. Étonnamment l'âge, le genre et la classe sociale ressortent très peu. Peut-être que la question aurait méritée d'avoir des réponses pré-ciblées ?

Quelles sont les principales interrogations des clients sur les fromages de chèvre ?

Nous avons reçu 126 réponses à cette question, que nous avons converties en 14 mots-clés avec de un à cinq mots-clés par réponse, soit un total de 238 mots-clés cités (Figure 4). La provenance géographique arrive en tête des interrogations, suivie par des questions relatives au produit lui-

même (texture, affinage, lait cru, couleur, etc). À noter que s'il y a une demande fermière qui s'affirme, les critères « Agriculture Biologique – AB » et « Appellation d'Origine Contrôlée – AOP » ne semblent pas ressortir, même si la provenance géographique est repérée comme importante.

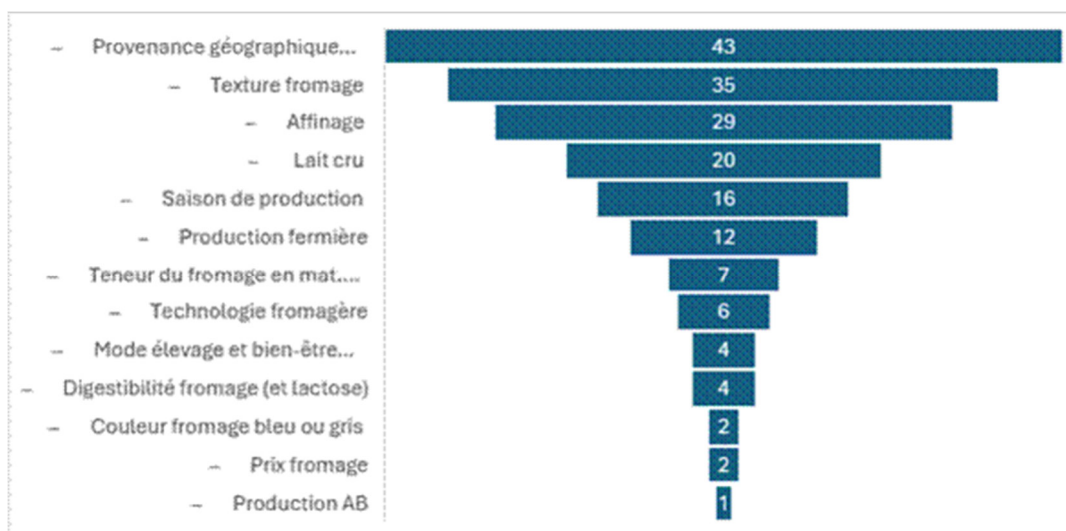


Figure 4. Principaux thèmes au sujet desquels les clients interrogent leur crémier-fromager classés par ordre décroissant de fois où le thème est cité par les 139 répondants.

Les consommateurs interrogent-ils les crémiers-fromagers sur les systèmes de production et sur les producteurs, et si oui, sur quelles questions (alimentation, pâturage, race, taille, intensif, bien-être animal, etc..) ?

Environ la moitié des 139 répondants affirment que les consommateurs sont curieux des modes d'élevage et de production caprine. Le Tableau 3 montre les principaux sujets de questionnement des clients dans ce domaine et leur importance relative. Le bien-être animal arrive en tête des sujets de préoccupation des clients, suivi de près par le

pâturage et l'alimentation (deux sujets liés). En revanche, la taille des élevages et la race des animaux préoccupent moins les clients. D'autres sujets sont mentionnés de façon anecdotique et il est à noter que les labels AB et AOP ne ressortent que très peu ou pas du tout dans les réponses sur cette question.

Tableau 3. Principaux sujets abordés par les clients de crémiers-fromagers et proportion des répondants (en %) qui signalent ces sujets (nombre total = 139 répondants).

Sujet	%
Bien-être animal	28,1
Pâturage	26,6
Alimentation	20,9
Intensification des pratiques d'élevage	18,0
Taille des élevages	9,4
Race des chèvres	4,3

Quel est le rôle des crémiers-fromagers vis-à-vis de leurs consommateurs et en quoi sont-ils actifs pour se distinguer des autres distributeurs de fromages de chèvre ?

Sur 139 crémiers-fromagers, 121 (87 %) affirment jouer un rôle de conseil et d'expertise auprès de leurs clients. Ils se considèrent en premier lieu au plus près des producteurs. Ils revendiquent de sélectionner de bons produits et ils acquièrent la connaissance des pratiques d'élevage, des terroirs et des appellations. En boutique, ils développent le métier d'affineur pour des fromages, parfois avec

des goûts spécifiques. Ainsi ils apportent un service et du conseil sur mesure à leurs clients, et aussi de l'information : ils racontent « l'histoire des fromages ». Enfin, ils se considèrent comme défenseurs des « vrais fromages ». Certains dans leurs réponses donnent l'impression qu'ils se sentent en danger d'extinction.

- « Nous sommes le lien direct qui existe entre producteur et consommateur ».
- « J'ai une relation forte avec des producteurs locaux ».
- « Tous mes fromages de chèvres passent dans mes caves, donc un affinage maison, un développement de flores maison et donc un goût unique ».
- « Nous nous démarquons grâce à notre approche proactive de l'affinage, qui est au cœur de notre

- « J'aime raconter l'histoire des fromages ».
- « J'ai des chèvres a tous les stades de maturité ».
- « Le temps passé avec chacun n'est pas compté ; nous avons le privilège d'avoir des clients qui poussent notre porte afin de trouver un vrai service sur-mesure et attentif ».
- « Je défends la qualité, le lait cru et les bons affinages (on est en face d'un magasin Carrefour) ».
- « Il faut sauver le soldat “vrai fromage” ! ».



Figure 5. Nuages de points des mots employés par 139 crémiers-fromagers pour décrire leur métier dans trois phases distinctes : à gauche, en amont avec les producteurs ; au centre, en boutique et lors de l’affinage ; à droite dans la relation de conseil aux clients.

Près de 60 % des 139 répondants expriment le souhait d'obtenir des informations supplémentaires sur les fromages de chèvre, en particulier sur (voir aussi Figure 6) : les modes d'élevage ; les techniques de fabrication ; l'affinage ; les AOP ; la production fermière ; les bienfaits diététiques et la

nutrition humaine ; des recettes à base de fromages de chèvre ; des cartes montrant les zones de production ; l'histoire de la production caprine et des fromages de chèvre. Ces informations pourraient prendre la forme de feuilles volantes (ou « *flyers* »), plaquettes, vidéos, visites d'élevage etc.



Ethnozootechnie n°116 – 2025

Les crémiers-fromagers ont-ils d'autres suggestions sur ce thème d'enquête ?

En réponse à cette question, nous retrouvons des demandes sur les pratiques d'élevage et une meilleure connaissance de la fabrication des fromages. Un accent est mis sur les pâtes pressées de chèvre au lait cru. Une demande est faite sur la définition du terme « artisanal » (y a-t-il à faire une

distinction avec fermier ?). Il est également suggéré de réaliser des films à projeter en crèmerie et l'intervention de producteurs (ce qui est assez fréquent dans le secteur du vin). La question de la logistique est abordée également, comme celle du rapport qualité/prix.

Discussion

Les critères de sélection des fromages de chèvre par les crémiers-fromagers français qui ressortent sont en premier lieu le goût et le lait cru issus majoritairement d'une production fermière, ou artisanale, de terroir et en utilisant des savoir-faire traditionnels. En second lieu leur mode de production doit s'appuyer sur des pratiques d'élevage respectueuses de l'environnement et des animaux ; sont évoquées à ce sujet le bien-être des animaux, la sortie au pâturage des chèvres, des pratiques plutôt non intensives, la saisonnalité et la race. Viennent plus loin des critères sur la qualité nutritionnelle et diététique des fromages ainsi que sur les signes de qualité (AB, AOP) qui sont peu évoqués. L'esthétique et la présentation des fromages terminent ce classement.

Pour les crémiers-fromagers, les fonctions qui semblent le mieux témoigner de leur métier sont : « sélectionner et connaître, valoriser et affiner, conseiller et informer, raconter et défendre ».

En amont, les crémiers-fromagers se disent au plus près des producteurs, comme des « sélectionneurs » ayant la connaissance des producteurs fromagers, fermiers et artisanaux. Ils considèrent avoir une connaissance des pratiques d'élevage, des fromages, des terroirs et des appellations. En boutique ils peuvent être des affineurs qui proposent des fromages sans défauts et avec des goûts uniques (l'affinage fait partie du métier de fromager).

En aval, la plupart sont au plus près des consommateurs, comme des conseillers qui proposent un service sur mesure et personnalisé, une diversité de produits, un plateau de fromages... Ils proposent du conseil et un contact humain qu'on ne trouve quasiment plus en grandes surfaces. Ils font de la pédagogie, donnent de l'information et communiquent sur le monde des fromages. Ils ont également une fonction de conteurs de l'histoire des fromages. Enfin, les crémiers-fromagers sont également « les défenseurs des vrais fromages ». « Il faut sauver le soldat "vrai fromage !" » dit l'un d'entre eux.

Il ne semble pas qu'il y ait de profil type de consommateur de fromages de chèvre en crèmerie-fromagerie, si ce n'est peut-être ceux ayant un attrait diététique spécifique pour les fromages de chèvre par rapport aux fromages des autres espèces animales.

Pour les crémiers-fromagers qui ont répondu à l'enquête, les signes officiels de qualité, notamment ceux liés au territoire tels que les AOP ne semblent pas être un critère prioritaire d'achat ni une demande importante des consommateurs. Cela peut interroger, mais le goût, l'origine fermière ou artisanale, le local et le terroir semblent plus plébiscités. Il est intéressant de se reporter quelques années auparavant ; dans une enquête effectuée en 2011 par Profession fromagers, l'AOP était considérée comme « le pilier de l'assortiment des crémiers-fromagers » représentant la moitié ou plus de leur chiffre d'affaires que ce soit en zone urbaine ou rurale. L'AOP semblait alors une clé de voûte des étals des fromagers. Peut-être faut-il voir une spécificité des fromages de chèvre, par rapport aux fromages de vache et de brebis qui ont une part de production fermière moindre.

Les années 2010 sont aussi une période où les critères de proximité et de terroir ont émergé avec un questionnement sur les process industriels, et différents scandales alimentaires. La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014 a instauré les projets alimentaires territoriaux (PAT), et la loi Egalim de 2018 a encouragé les transitions vers des systèmes alimentaires plus localisés et durables et vers le renforcement des liens au territoire. Plus récemment, durant la période liée au Covid-19, nombre de consommateurs ont testés l'achat en vente directe chez les producteurs. Peu à peu les critères de terroir, de vente directe semblent s'être imposés chez les consommateurs comme des éléments de garanties de la qualité parmi d'autres. Les clients des crémiers-fromagers font ainsi confiance à leurs fournisseurs pour la sélection de leurs fromages de chèvre.

Avec la « reterritorialisation » des systèmes alimentaires, les formes de vente de produits de terroir se sont multipliées, offrant autant d'opportunités aux producteurs et aux consommateurs. On peut s'interroger sur la conséquence de ces dynamiques individuelles sur le produit de terroir en tant que bien commun. Le cadre de l'action collective, lié à la qualification de produits ancrés au territoire, comme l'AOP, est un lieu de mise en discussion des valeurs communes, de coordination entre des logiques individuelles et collectives. Le renforcement de l'interconnaissance entre les crémiers-fromagers et les acteurs des AOP est probablement un enjeu pour l'avenir de la qualité des fromages de chèvre et de ses différents circuits de distribution.

D'une façon générale, les crémiers-fromagers sont demandeurs d'informations sur les fromages de chèvre et en particulier sur les pratiques d'élevage (la saisonnalité, le bien-être animal, le pâturage et l'alimentation des chèvres, leur race, etc.). Le lien avec la question des signes de qualité, AB et AOP,

semblent peu valorisés. Il serait sans doute intéressant de communiquer plus spécifiquement sur leurs plus-values, c'est-à-dire sur l'origine et la durabilité des pratiques pour dénouer le vrai du faux. Ils sont également demandeurs d'informations sur les méthodes de fabrication des fromages de chèvre, leur description en détail, leur diversité, leur technologie, et sur la définition du terme « artisanal » (distinction avec fermier ?) ainsi que sur les techniques d'affinage, les valeurs nutritionnelles du fromage de chèvre (santé, diététique) ou encore sur l'histoire et la géographie des fromages de chèvre. Pour la valorisation des fromages de qualité, la rédaction de fiches d'informations, un peu à l'identique des fiches de vins, et d'une fiche commune de « *sourcing* » des fromages de chèvre pourrait être intéressante. Plus modestement, d'autres thématiques ressortent de l'enquête, comme la question de la logistique qui s'interroge sur les perspectives de diminution des coûts de transport pour mieux valoriser des éleveurs produisant des quantités limitées qui sont éloignés des crémeries-fromageries.

Conclusion

En mettant en relation les thématiques de notre enquête avec les principaux éléments de la durabilité d'une production, nous proposons ci-dessous un tableau de classification des thèmes de

travail possibles à l'avenir pour les producteurs et les crémiers-fromagers, en lien avec les consommateurs (Tableau 4).

Tableau 4. Classification des thèmes de développement pour les producteurs et les crémiers-fromagers et termes correspondants employés par ces derniers.

Principaux thèmes de caractérisation possible des fromages de chèvre	Principaux termes employés par les crémiers-fromagers	
1 - Des fromages de goût (bons)	L'affinage La texture	Médailles de concours, etc.
2 - Des fromages et des élevages qui répondent aux attentes sociétales	Le modèle de développement socio-économique : fermier, artisanal, « type d'élevage », extensif - intensif, etc.	La santé, sécurité sanitaire, qualité nutritionnelle (nutriscore), etc.
	La condition animale, le bien-être animal (sortie en extérieur, pâturage, saisonnalité, race, « naturalité », etc.)	Respect de l'environnement, Durabilité, Agriculture Biologique, HVE, (propre)
3 - Des fromages à bon prix (économie)	Revenus satisfaisants des producteurs et des crémiers-fromagers	Equitable, (viable, vivable, transmissible) (juste)
4 - Des fromages d'origine et de savoir-faire	Le savoir-faire traditionnel, les usages (lait cru, etc...), l'histoire	Origine, terroir, savoir-faire, usages loyaux, tradition, collectif (AOP...)
5 - Autres thèmes évoqués	Logistique, transport Esthétique, Présentation, beauté	Raconter et défendre les vrais fromages

Dans notre panorama des critères de qualité des fromages de chèvre, les thèmes du « goût », du « savoir-faire » et les « autres thèmes (logistique, défense et présentation) » complètent les trois familles de thèmes de la durabilité, à savoir l'économie (le revenu), l'environnement et le social-sociétal. Ce dernier thème se décomposant lui-même en trois sous-thèmes qui sont la « santé et la qualité nutritionnelle », le « modèle de développement socio-économique » et « les conditions de vie des animaux ».

Différents outils et dispositifs travaillent à renforcer cette diversité de critères de qualité des fromages de chèvre. La problématique environnementale est peu mise en avant par les crémiers-fromagers plus intéressés par le goût, le système fermier et le mode d'élevage. Pourtant, différentes démarches environnementales existent déjà (agriculture biologique, HVE, pratiques agro-écologiques et durables de certains collectifs, etc...). Sur les savoir-faire, l'origine et même les pratiques durables, les AOP sont fortement engagées et investies avec le Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL) via la démarche d'Appellation Laitière Durable qui mériterait à être mieux connue. Sur la thématique du bien-être animal, des méthodes de caractérisation permettent aujourd'hui de qualifier les bonnes pratiques dans les élevages.

Pour plus de pédagogie et de transparence, il nous semble qu'une fiche d'information complète sur chaque fromage ainsi que son élevage et sa fromagerie d'origine pourrait être valorisée de façon harmonisée par tous les maillons de la filière des fromages de chèvre jusqu'au consommateur. Ce serait une démarche de progrès bénéfique au plus grand nombre. Sans doute pourrions-nous nous inspirer du travail des viticulteurs, œnologues et cavistes qui ont une antériorité sur la traçabilité

de leurs produits par rapport au monde des fromages.

Sur le goût, les concours permettent de repérer les fromageries régulièrement médaillées. Sur ce thème, peut-être pouvons-nous interroger sur les mots et les outils qui nous permettraient de renforcer notre partage des caractéristiques des bons goûts. Qu'est-ce que le (bon) goût ? Comment informer les consommateurs ? Sans doute un travail approfondi pourrait être conduit en lien entre les producteurs et les crémiers-fromagers sur cette thématique complexe et parfois subjective. Il existe des roues des arômes et des grilles de notation des fromages ; peut-être pourrions nous les développer avec le grand public.

Sur la thématique de l'économie, nous rappelons ici que le nombre d'élevages est en baisse tendancielle en France, autour de 25% tous les dix ans, en particulier au regard des astreintes de travail et de niveaux de revenu. La pyramide des âges des éleveurs et fromagers est aujourd'hui très élevée et l'enjeu de l'installation et de la transmission à de jeunes producteurs est fondamental. La compréhension de la nécessité de la répartition de la valeur de l'amont à l'aval de la filière des fromages de qualité semble essentielle pour l'avenir de tous les maillons.

Enfin, nous souhaitons que cette étude participe à renforcer l'interconnaissance et les relations de travail passionnées entre les producteurs et les crémiers-fromagers au service de la grande diversité de qualité des fromages de chèvre. Les fromages de chèvre sont un emblème du patrimoine gastronomique français ; continuons ensemble à cultiver cette richesse en consolidant et pérennisant les activités de production et de distribution pour le plaisir du plus grand nombre.

Remerciements

Les auteurs remercient chaleureusement les crémiers-fromagers qui ont répondu à cette enquête et qui ont permis la rédaction de cet article.

Démythifier l'histoire cynologique : un enjeu scientifique

Sophie LICARI

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

Résumé : Sur divers éléments de l'histoire de la raciation et des utilisations canines, notamment l'apparition des morphotypes fonctionnels et la formation des races actuelles, de nombreuses légendes continuent de circuler, sans questionnements ni réserves, d'ouvrages en sites web, de thèses en articles, se donnant ainsi mutuellement de la crédibilité. Comme on peut le mettre en évidence avec quelques cas représentatifs et les enseignements à en tirer, elles ne résistent pourtant pas à une analyse soigneuse des sources, ni aux connaissances actuelles sur les mécanismes de la raciation, ni parfois à des données historiques plus générales. Conjuguant différents savoirs dont l'histoire, la cynologie, branche de la zootechnie, est pourtant une science ; approximations et affirmations sans fondements ne devraient plus être diffusées en les présentant comme des certitudes, mais passées au crible d'une approche nécessairement critique des sources originelles comme de leurs relais, *a fortiori* dans le cadre d'une publication scientifique.

Mots-clés : chien ; morphotypes ; races ; cynologie ; cynophilie ; histoire ; épistémologie.

Demythifying cynological history: a scientific issue. Abstract: On various elements of the history of canine breed-type differentiation and uses, including the appearance of functional morphotypes and the formation of current breeds, many legends continue to circulate, without question or reservation, from books to websites, from theses to articles, thus giving each other credibility. As can be highlighted with a few representative cases and the lessons to be learned from them, they do not, however, withstand a careful analysis of the sources, nor current knowledge on the mechanisms of breed-type differentiation, nor sometimes more general historical data. And yet, cynology, as a branch of zootechnics, is a science that combines different knowledge, including history. Approximations and unfounded assertions should no longer be disseminated by presenting them as certainties, but scrutinized with a necessarily critical approach to the original sources as well as their relays, *a fortiori* in a scientific publication.

Keywords: dog; morphotypes; breeds; cynology; cynophilia; history; epistemology.

Introduction

Les allégations erronées sur l'histoire cynologique sont relayées, à l'indicatif ou à peine teintées de conditionnel, dans des publications de nature diverse : livres consacrés aux chiens ou à d'autres thèmes mais où il est ponctuellement question de chiens, revues et journaux papier ou *online* selon ces mêmes configurations, sites web (y compris parfois ceux d'organismes institutionnels), voire bref historique de certains standards de race. Ou encore des thèses vétérinaires et articles

scientifiques dont les auteurs évoquent des éléments d'histoire cynologique avant d'aborder leur sujet principal, et du fait de leur position, confèrent un indice de fiabilité élevé à ces théories. Il conviendrait pourtant, dès lors qu'on y fait allusion, de les renvoyer à leur catégorie d'appartenance : celle des hypothèses obsolètes. Démythifions ici quelques cas emblématiques – dont chacun mériterait assurément de plus longs développements.

L'heure des contes

Les origines de la fonction de « chien de guerre » sont lestées depuis l'Antiquité d'un contingent de fables. D'une part, les sources antiques ne sont pas forcément des récits factuels. Comme l'a clarifié l'historien Askold Ivančik (1993), ce sont des fragments d'anciens mythes et folklores de peuples indo-européens où le guerrier est

métaphoriquement assimilé à un chien ou un loup redoutable, qu'auteurs grecs et romains (dont Polyen, Elie, Pollux ou Pline l'Ancien) ont recyclé sans en décrypter le sens. Comme l'épisode de la défaite des Cimmériens vers 600 av. J.C. face au roi lydien Alyatte II, lançant contre eux « des chiens puissants », écrit Polyen (IIe siècle) ; ce sont

en fait ses alliés scythes. D'autre part, les sources antiques ont été elles-mêmes déformées. Par exemple, au II^e siècle, Appien rapporte que le consul C. Domitius Ahenobarbus a reçu (122 av. J.C.) la visite d'un ambassadeur de Bituit roi des Allobroges – en fait des Arvernes –, « escorté de gardes richement vêtus et de chiens. Les barbares en ces contrées ont aussi une garde de chiens. » Au Ve siècle, Orosius écrit qu'avant la bataille, « Bituit pouvait se vanter que le petit nombre de Romains suffisait à peine à nourrir les chiens qu'il avait dans son armée » - il emploie le terme *agmen*, qui peut se traduire par « troupe en marche » ou « train des équipages ». Au XIX^e siècle, Michelet en fait une citation de Bituit (« il n'y en a pas là pour un repas de mes chiens »), tandis que le député et sénateur Henri Martin, auteur d'une histoire de France romancée, écrit : « à l'extrémité des lignes gauloises retentissaient les hurlements des chiens du roi arverne, dressés aux combats, comme un corps d'étranges auxiliaires. » Cette phrase a été ensuite attribuée à Appien par d'autres auteurs. Voilà comment se fabrique une fausse citation...

D'un relais à l'autre, la croyance dans des « cohortes », « phalanges » de chiens combattants s'est poursuivie, bien que dans l'histoire militaire de l'Antiquité, plutôt bien connue, « aucune indication sûre ne mentionne l'utilisation de chiens dans les opérations de guerre » (Ivancik, *ibid.*). C'est le cas aussi pour les armées de l'époque moderne dont les opérations sont encore mieux documentées ; les troupes anglaises à la bataille de Fontenoy (1745) se voient pourtant dotées par certains de « meutes de dogues » pour enfoncer les lignes françaises.

Le chien de guerre combattant est ainsi pour l'essentiel une fiction. La présence de chiens en contexte militaire n'implique pas que ce soit pour se battre, mais résulte plutôt de l'adaptation de certains de leurs emplois civils, surveillance, protection, chasse. Ainsi, dans son traité d'art militaire, Végèce note que les défenseurs d'une place-forte assiégée devant redoubler la nuit de vigilance, il est d'usage « de faire coucher dans les tours des chiens d'un odorat fin et subtil, qui sentant l'ennemi de loin, aboient à propos ». Un bon cas de reconstruction d'une potentielle source antique, c'est celui de l'épisode du consul M. Pomponius Matho employant des chiens pour pister les Sardes réfugiés dans leurs montagnes (231 av. J.C.) ; ce serait un témoignage intéressant d'utilisation canine précoce en contexte de campagne militaire. Parfois attribué à Tite Live, il ne figure cependant pas dans son œuvre, mais dans des *Suppléments* dus à l'érudit allemand du XVII^e siècle Johann

Freinsheim, imitant le style de Tite Live pour rédiger les parties manquantes de son *Histoire Romaine*. Freinsheim a pris cette anecdote chez l'historien byzantin du XII^e siècle Jean Zonaras, qui indique que Pomponius, ne parvenant pas à localiser ses ennemis, fit venir d'Italie des chiens pisteurs (*κύνας επιπινάς*), grâce auxquels « il découvrit de nombreuses pistes d'hommes et de troupeaux ». On sait que Zonaras s'est largement appuyé sur l'historien romain du III^e siècle Dion Cassius, mais cet épisode ne figure pas dans ce qu'il reste de l'œuvre de celui-ci : après la chute de Byzance, seule la période de 68 av. J.C. à 54 ap. J.C. a été conservée intégralement. Il est certes bien possible que Zonaras l'ait lu dans une des parties disparues, mais on ne peut s'assurer de la véracité de cet épisode.

Il faut en outre rester circonspect sur l'interprétation de l'iconographie. Ainsi, au XV^e siècle, dans son traité d'art militaire, l'ingénieur siennois Mariano di Jacomo Vanni présente des inventions avec leurs illustrations. Pour l'une (Figure 1), il s'agirait de faire fuir des cavaliers ennemis en effrayant leurs chevaux grâce à des dogues portant un pot à feu sur le dos, et au besoin les attaquant. Cette invention, qui jusqu'à preuve du contraire n'a jamais été appliquée et qu'on peut raisonnablement juger fort difficile à mettre en place avec succès, est pourtant souvent présentée comme preuve d'emploi.

Passons au dogue de chasse, plus longiligne et rapide que le molosse de protection, nommé *alan* en français à compter du XIV^e siècle. Pour l'expliquer, on lit souvent depuis le XIX^e siècle qu'il descend de chiens importés par les Alains, peuple caucasien qui migra jusqu'en Gaule et au-delà au IV^e siècle ; ce postulat aucunement documenté est basé sur l'analogie phonétique. On pourrait donc plutôt supposer qu'*alan*, qui s'écrit aussi *allan* ou *allant* au Moyen-Âge, soit le gérondif du verbe aller, qui a alors le sens de passant, coureur. Des sources postérieures paraissent l'indiquer, par exemple au XVII^e siècle le jésuite Etienne Binet : « *chien allant c'est à dire qui par chemin détourne les bestes* ». Ce n'est pourtant pas a priori la bonne explication : l'espagnol *alano* désignant le dogue de chasse se rencontre dès le XIII^e siècle, sous la forme *alán* ; le français l'aurait donc importé. Quant à son origine, les dictionnaires étymologiques le relient au gothique *alan* signifiant grand, qui dériverait du latin *alere* (nourrir, développer). Ce mot serait donc lié à la taille de ces chiens. Mais les Alains n'ont selon toute vraisemblance rien à voir.



Figure 1. Représentation d'un dogue portant un pot à feu sur le dos, Mariano di Jacomo Vanni, *De re militari et machinis bellicis*, Copie de Paulus Santinus, 1459. ms 7239 f° 61r. BNF. gallica.bnf.fr

Pas plus que les Égyptiens n'ont quelque chose à voir, compte tenu du fossé géographique et temporel, avec le Teckel. Dans l'iconographie ancienne, des représentations d'aspect réaliste de chiens achondroplasiques se rencontrent. L'Égypte en offre plusieurs exemples (Figure 2) ; ce qui montre que cette mutation affectant la croissance des membres a pu se produire à divers endroits et époques. Mais ce qui n'implique pas, contrairement à ce que suppose une théorie à mettre aux oubliettes, que des chiens égyptiens d'il y a quelques 4000 ans, voyageant avec Grecs et

Romains jusque chez les peuples germaniques, seraient les ancêtres du Teckel. Le bassetisme a été sélectionné lorsque dans le contexte cynégétique européen, à compter du Moyen-Âge d'après les sources, l'utilité de chiens à la corpulence et au volume céphalique normaux mais aux pattes courtes, s'est affirmé : bien que plus lent, le basset se déplace plus facilement sous terre ou dans une végétation dense qu'un chien plus haut, tout en gardant la robustesse pour pister, poursuivre, affronter le gibier.



Figure 2. Tombeau de Khnoumotep II, détail d'une représentation canine. Beni Hassan, IIe mill. av. JC. atravesdelaescrituras.com

Transportons-nous en Asie. Le dogue tibétain ancêtre de tous les molosses est une hypothèse formulée au XIXe siècle. Le Tibet est alors très difficile d'accès aux étrangers ; ce n'est que par la force que les Britanniques s'imposent en 1904 avec l'expédition militaire Younghusband. Le molosse local, connu en Occident que par ouï-dire puis y restant longtemps rarissime, acquiert ainsi une dimension mythique, corrélée à la fascination alors exercée par le Tibet sur les Européens, qui explique sans doute ce postulat sur son antériorité. Mais il

n'est soutenu par aucune source, contrairement à une iconographie abondante (Figure 3), sans compter certaines sources écrites et quelques traces archéologiques, montrant l'émergence du morphotype molossoïde au Proche-Orient Ancien (Égypte comprise) vers le IVe-IIIe millénaire av. J.C., dans le contexte de l'éclosion des premières grandes civilisations – dans la même sphère géoculturelle et le même créneau temporel que celle du graïoïde, tous deux constituant les premiers morphotypes canins spécialisés (Licari, 2021).



Figure 3. Statuette vouée à la déesse Ninisina, pour la vie de Sûmû-El roi de Larsa. Exhumée à Tello (Irak). Stéatite, 1ère moitié du IIe mill. av. JC. Musée du Louvre AO4349. collections.louvre.fr

Faisons un saut dans le Nouveau Monde. Vers l'an 1000, des Vikings établissent une colonie à Terre-Neuve, la quittant au XIIe siècle. L'île est redécouverte à la fin du XVe siècle par Giovanni Caboto pour le compte des Anglais ; son peuplement colonial permanent commence au début du XVIIe siècle, celui de la péninsule du Labrador au début du XIXe. Cette installation provisoire des Vikings est une réalité historique, établie par les données archéologiques. Mais il n'y a pas la moindre présomption raisonnable permettant d'alléguer, comme une théorie le prétend pourtant, que le Labrador et le Terre-Neuve descendent de chiens qu'ils auraient amenés à Terre-Neuve : pour cela, il aurait fallu que ceux-ci restent sur l'île après le départ des Vikings, s'y reproduisent par les soins d'autochtones étonnamment précurseurs de la cynophilie moderne, puis soient adoptés plusieurs siècles après par les colons anglo-irlandais, les apparentant un peu mais pas trop avec les chiens qu'ils amenaient pour préserver ce précieux patrimoine génétique des chiens du temps d'Erik le Rouge...

Revenons en Europe avec le Carlin, qui n'est vraisemblablement pas chinois, malgré que la littérature cynophile le présente toujours ainsi. Comme d'autres civilisations, la Chine impériale a eu des chiens nains, et ceci avant l'éventuelle importation de sujets occidentaux, d'après certaines sources et les représentations de petits chiens à poil long comme attributs des femmes de l'élite sociale. Des auteurs cynophiles du XIXe siècle et du début du XXe tel Robert Leighton, compte tenu de ces représentations de chiens à face aplatie et de la physiologie des chiens impériaux rapportés de Pékin par les Anglais après le pillage du Palais d'Été en 1860, ainsi que des relations économiques développées entre les puissances maritimes européennes et la Chine à partir du XVIIe siècle, ont suggéré que le Carlin était d'origine chinoise. Mais ce n'est qu'une hypothèse, et pas la plus probable, l'importation de chiens nains extrême-orientaux en Europe n'étant pas documentée avant le XIXe siècle.

Il est plus plausible que les prédécesseurs du Carlin soient autochtones au continent européen, une version miniature de dogue, le « doguin », y émergeant au XVIII^e siècle. Il « porte la queue tout-à-fait recoquillée sur le dos; plus ces sortes de chiens sont petits, camus, joufflus, masqués d'un beau noir velouté, plus ils sont recherchés pour l'amusement » note par la suite *L'Encyclopédie*, décrivant ainsi le type qui restera l'apanage du Carlin. A cette époque, il existe d'autres variétés naines à museau plus ou moins aplati, telles que Buffon notamment les évoque, comme le roquet, le chien d'Artois, le Lillois, le chien d'Alicante, le chien de Burgos. A l'époque, le doguin est ainsi une variété à face camuse parmi d'autres ; il ne paraît pas débarquer de loin dans un paysage cynologique européen dépourvu de chiens de ce genre.

Le doguin est à la mode au XVIII^e siècle comme chien de compagnie des femmes de l'élite sociale (Figure 4), tels que les portraitistes le représentent, sous un format un petit peu plus grand ou moins trapu que celui du Carlin moderne. On le nomme aussi dogue de Hollande, d'Allemagne, de Bologne, ces diverses appellations confirmant qu'il est répandu dans toute l'Europe ; on le trouve jusqu'en Russie. Vers la fin du XVIII^e siècle, le doguin prend en France le nom de Carlin ; « c'est ainsi que l'on appelle, depuis quelque temps, le doguin, petit chien devenu fort à la mode », atteste le *Nouveau Dictionnaire d'Histoire Naturelle* de 1803. Le terme est une référence à l'acteur Carlo Bertinazzi dit Carlino, très populaire à Paris entre 1742 et 1783 comme interprète au Théâtre Italien du rôle d'Arlequin, qui dans la tradition de la *commedia dell'arte* porte un masque noir ridé par un sourire grimaçant.



Figure 4. La princesse Ekaterina Dmitrievna Galitsine, Louis-Michel Vanloo (1759). Musée Pouchkine, Moscou. utpictura18.univ-amu.fr

Enseignements : la culture cynologique

Tâchons de tirer des enseignements de ce phénomène. Ces allégations et leurs relais sans approche critique découlent de plusieurs failles méthodologiques. D'abord, une méconnaissance de la raciation canine et de ses étapes fondamentales. Avant l'ère cynophile, ce sont des morphotypes qui par pression sélective empirique et opportuniste se perpétuent, parce que ce sont les plus performants dans certaines fonctions (y compris la compagnie pour les chiens nains), et non des lignées génétiques ; en l'absence d'un système de sélection cloisonnée, le brassage génétique laisse en outre subsister un vaste continuum

Ethnozootechnie n°116 – 2025

d'apparences entre un morphotype et un autre. Il ne faut pas confondre filiation fonctionnelle et filiation génétique. Bien des populations canines ont pu s'éteindre, se diluer, renaître sous de nouvelles pressions sélectives, des besoins fonctionnels identiques pouvant donc aboutir au développement de phénotypes similaires dans diverses sphères géoculturelles.

Seule l'œuvre cynophile, fondée sur la standardisation des formes et le cloisonnement reproductif, donne ainsi tout son sens au concept de race ; avant cela, il convient plutôt de parler de

populations ou variétés locales des morphotypes ancestraux. La raciation cynophile est une rupture méthodologique et conceptuelle par rapport aux pratiques sélectives précédentes – et il est logique que les contemporains de sa mise en place, qui pensaient seulement « améliorer » l'espèce canine, n'aient pas eu le recul nécessaire pour l'appréhender. Aucune race n'est donc « très ancienne » ; elles ont été fixées à partir de la deuxième moitié du XIX^e siècle, en façonnant les variétés locales de tel et tel morphotype, voire en les recombinaient entre elles – parfois même avec des variétés procédant d'autres morphotypes.

Le cloisonnement reproductif, même émaillé d'exceptions volontaires ou fortuites, permet à l'œuvre cynophile d'homogénéiser rapidement le patrimoine génétique et donc le phénotype de chaque race officialisée, de compartimenter ces populations en de nombreux cheptels théoriquement indépendants, fixant pour chacune les caractéristiques souhaitées et les limites aux variations admises. La raciation cynophile fait ainsi advenir un concept beaucoup plus restrictif de race ; ce n'est plus une notion floue issue d'une classification plus théorique qu'objective, mais une réalité concrète répondant à une description précise et dotée de traits définis. C'est pourquoi il faut éviter d'appliquer son acception moderne sur son emploi aux époques précynophiles.

Pour éviter les anachronismes, les façons de conceptualiser et de nommer la variabilité canine sont en effet à considérer avec l'outillage intellectuel de chaque époque. Aristote écrit que les « γένη » de chiens sont nombreux : c'est le pluriel de γένος (*genos*), *genus* en latin, devenu *genre* en français. Mais nous sommes encore très loin de la systématique moderne. Chez Aristote, *génos* ne recouvre pas le taxon de genre, ni le taxon informel de race en tant qu'entité de sélection cloisonnée, et son emploi n'a rien de fixe ; il l'utilise aussi à propos d'espèces animales dans leur ensemble, et parfois de groupes bien plus vastes comme les mollusques (un embranchement en taxonomie). Pour le chien, on peut seulement inférer qu'Aristote, comme d'autres auteurs à sa suite, se réfère aux nombreuses variations phénotypiques qu'il présente. Certaines peuvent figurer comme des formes régionales, dont le nom a peut-être déjà acquis un sens générique : il évoque notamment le chien de Molossie, protecteur des troupeaux, et le chien de Laconie dont d'autres auteurs antiques parlent comme d'un piteur.

Les auteurs latins emploient *genus*, ou *semen* qui a donné semence et s'emploie alors aussi pour les

notions de souche, postérité, descendance. Mais là encore, s'ils ont été traduits par commodité par race, ces termes ne recouvrent pas, aussi avancés qu'aient pu être les pratiques et l'outillage mental romains (la notion de sélection canine prézygotique n'en étant pas absente), la conception restrictive moderne de race ; en témoigne la remarque fréquente, comme chez Oppien au III^e siècle, selon laquelle les races de chiens sont « innombrables ». Au Moyen-Âge, Brunetto Latini ou Gaston Phébus parlent des « manières » de chiens. Compte tenu de l'intérêt de l'aristocratie féodale pour le chien de chasse, la notion de pureté de sang dans l'espèce canine va se connecter à celle de transmission héréditaire du pouvoir dans la caste dominante : le concept de « sang » noble ou « race » noble, pour qualifier celle-ci, s'affirme au Moyen-Âge, en même temps qu'il commence à se référer en français aux chiens qu'elle utilise (Lugdt et Miramon, 2008). Les traités cynégétiques de la Renaissance utilisent l'expression « faire race » au sens de démarrer une lignée canine. C'est d'ailleurs au sein des meutes aristocratiques que la sélection a été sans doute la plus avancée. L'élite féodale entretient et loge confortablement de nombreux chiens, leur dédie du personnel chargé de leur délivrer des soins attentifs. Les meutes vivent ainsi dans un relatif isolement reproductif, qui accélère en leur sein le processus de raciation, avec subdivisions en plusieurs variétés, formats et spécialisations sur différents gibiers.

Mais on est bien sûr encore loin de la cynophilie moderne. Avant son avènement, aucune race, aucune variété, ne s'est perpétuée sur plusieurs siècles ou millénaires comme protégée dans un cocon génétique, parce qu'il n'y avait ni les outils conceptuels ni les pratiques nécessaires pour cela. Ainsi, le Spitz allemand est le prolongement en cynophilie de la version nordique du morphotype non spécialisé – premier état du chien domestique : celle de la partie septentrionale de l'Asie, de l'Amérique et de manière plus large de l'Europe, dotée d'un format relativement compact et d'une fourrure épaisse. Le morphotype primitif ou non spécialisé est par définition polyvalent (chiens de traîneaux mis à part), ayant eu divers emplois en contexte rural, garde, chasse, guidage des troupeaux, parfois trait ou apport alimentaire dans les cultures cynophages. Mais contrairement à ce qu'on lit encore en rapport avec les travaux des pionniers de l'archéozoologie au XIX^e siècle, on ne peut considérer le Spitz comme une race si « ancienne » qu'elle descendrait du cheptel canin préhistorique et protohistorique des sites lacustres suisses ou des stations littorales scandinaves.

C'est pourquoi il est problématique aussi que l'Agence France Presse, en rapportant cette étude, ait qualifié de « races » les populations canines identifiées par des chercheurs ayant séquencé le génome de 27 chiens préhistoriques exhumés en Europe, Sibérie et Proche-Orient, et regroupé avec d'autres sur un arbre phylogénétique de cinq populations canines ancestrales (Bergström *et al.*, 2020) : néolithique proche-orientale, mésolithique de Karélie, mésolithique du lac Baïkal, Amérique ancienne, chien chanteur de Nouvelle-Guinée – auxquelles est ajoutée la néolithique européenne, mixage entre branche proche-orientale et branche karélienne. Cela ne signifie pas qu'il s'agisse de cinq morphotypes différents et encore moins de races. Une autre étude, réalisée sur un échantillon de cinq spécimens de 85 races actuelles, montrait que 14 races moyennes-orientales (Saluki, Afghan), extrême-orientales (terrier du Tibet, Lhasa apso, Chow Chow, Shar Pei, Pékinois, Shi Tzu, Akita, Shiba), arctiques (Husky, Malamute, Samoyède) et africaine (Basenji), procèdent d'une population canine constituant une subdivision précoce de l'espèce, donc la plus représentative du pool génétique du chien ancestral (Parker *et al.*, 2004). Cela n'en fait pas 14 races préhistoriques ; l'Akita Inu, par exemple, est une construction cynophile récente d'après la seconde guerre mondiale, fondée sur des variétés japonaises de taille moyenne, dans le but d'obtenir une race un peu plus grande mais épurée de l'apport molossoïde occidental lié à l'obtention de sujets plus efficaces en combats de chiens. Cette étude suggère en revanche que des ascendants précynophiles de cet échantillon de sujets ont vécu dans un certain isolement par rapport aux autres populations canines, étaient situés à l'écart des grands creusets de recombinaison et de sélection utilitaire dont procèdent les cheptels européens, et que cet aréopage Asie-Arctique-Afrique, ayant subi moins de pressions sélectives, de mixages, de goulets d'étranglement que les chiens occidentaux, pourrait être génétiquement plus proche du chien primitif que ceux-ci.

Par ailleurs, la raciation cynophile incluant diverses recombinaisons entre patrimoines génétiques, des sujets d'origines très composites ont pu être inclus dans tel ou tel cheptel racial. Et c'est seulement à partir de la mise en place des livres d'origines officiels puis du resserrement de leurs critères d'inscription, dispositifs qui précipitent et homologuent la subdivision de l'espèce canine en unités de reproduction théoriquement autonomes, que la notion de pureté de race a pu connaître une application concrète et normée. C'est un élément important de compréhension de la raciation

cynophile : pour l'histoire cynologique elle-même, comme pour les études génétiques se basant sur des échantillons de races actuelles afin d'en tirer des conclusions sur leur éventuelle parenté, alors même que les initiatives de mixage n'ont pas forcément (et même pas souvent) été documentées par les éleveurs pionniers de l'ère cynophile - ou plus tard pour les races entrées tardivement en cynophilie. On ne peut ainsi avoir la certitude qu'au-delà des pedigrees consultables, telle race ne partage avec telle autre aucun géniteur commun, et à une échelle de temps récente par rapport à toute l'histoire de la raciation canine : difficile donc d'inférer qu'une parenté génétiquement proche révèle forcément une parenté historiquement ancienne.

En cause aussi parfois, une méconnaissance des fonctions canines. Former par exemple des chiens de défense efficaces, *a fortiori* des chiens d'assaut, est une pratique de haute technicité, comme en témoignent de nos jours l'usage qu'en font des administrations comme police, gendarmerie, armée ; elle nécessite des méthodes, des structures de sélection et de dressage, inexistantes avant l'avènement de la raciation et de l'utilisation modernes. Rappelons à l'appui cet épisode historique. En 1803, le général Rochambeau, commandant les unités chargées d'écraser la révolte des esclaves à Saint-Domingue (Haïti), se procure des chiens à La Havane, les colons cubains les utilisant pour traquer les esclaves fugitifs. Mais lors des expéditions, soit les chiens n'attaquent pas, soit agressent indifféremment des rebelles ou des soldats. Rochambeau témoigne du fiasco de l'initiative : « ils furent insuffisants pour ne pas dire inutiles. » (Dame-Crouzille, 1986). Ce qui montre que faire de chiens des armes d'attaque est loin d'aller de soi, à plus forte raison en composer des bataillons.

Ce qui ne signifie pas qu'on n'ait jadis jamais utilisé de chiens pour attaquer des personnes. Par exemple, si l'on en croit l'historien Anton Pietro Filippini au XVI^e siècle et le général François de Pommereul au XVIII^e, lors de la rébellion corse contre les Génois menée par le condottiere Sampiero de Bastelica entre 1553 et 1567, des chiens sont dressés par les rebelles à attaquer des prisonniers. En revanche, on évite résolument d'accorder foi à la soi-disante troupe de 1000 chiens de guerre corses de Sampiero de Bastelica mentionnée en 1932 par Francesco Guerri : c'est en effet un ouvrage de propagande, dont l'auteur, professeur à l'université de Livourne, est la principale cheville ouvrière et la caution intellectuelle de la doctrine irrédentiste mussolinienne.

Enseignements : la méthodologie

Relayer des légendes en matière de cynologie sans les mettre en perspective procède aussi de plusieurs failles méthodologiques. D'abord, une absence de regard critique sur les sources, alors qu'il devrait être systématique. Il faut vérifier la présence d'une citation dans l'œuvre originelle, et si besoin l'exactitude de sa traduction (depuis le grec, le latin, le vieux français, anglais, ou toute autre langue). Il convient aussi de vérifier l'éventuelle orientation idéologique d'un auteur, comme dans le cas susdit de Guerri, et de considérer avec circonspection ce qu'un auteur affirme concernant des époques éloignées de lui. Par exemple, la croyance de Jacques du Fouilloux (1561) selon laquelle les chiens courants furent apportés par les Troyens lors de la destruction de la ville est à l'évidence une légende. On peut considérer avec un facteur de confiance plus élevé le fait que selon lui, sous Louis XII (régnant de 1498 à 1515), un chien courant blanc, apparié à une braque d'Italie appartenant à un secrétaire du roi, a généré une souche appelée pour cela « greffier ». Mais lorsqu'il atteste de ce qu'il constate par lui-même, on peut le considérer comme témoignage historique de qualité ; par exemple sa description de deux variétés de bassets utilisés à son époque, ceux à membres tors et spécialistes du déterrage, et ceux à membres droits qui pratiquent le déterrage et la chasse à courre.

C'est aussi une question de démarche scientifique en général ; il s'agit d'examiner et de recouper le plus de sources possibles et en tirant tous les enseignements utiles. Il est possible ainsi de construire certaines hypothèses relativement solides, sans les présenter comme des certitudes ; comme par exemple la permanence dans l'empire byzantin de chiens nains de compagnie, et l'importation de certains d'entre eux à la cour impériale chinoise (Licari, 2012). Et dans les cas où l'on ne parviendrait pas à vérifier une assertion car la documentation manque, il ne reste qu'à la mentionner avec toutes les réserves qui s'imposent et en faisant une estimation de son degré de

vraisemblance au regard de tel ou tel aspect de l'histoire cynologique ou de l'histoire en général.

Le travail de recherche sur les origines des morphotypes, variétés précynophiles et des races doit souvent inclure un démontage chronophage de nombre de contre-vérités. C'est ce qu'on surnomme de nos jours, dans notre monde d'information digitalisée, la loi de Brandolini ; en 2013, l'informaticien italien Alberto Brandolini formulait sur Twitter le principe de la *Bullshit asymmetry* : « la quantité d'énergie nécessaire pour réfuter les sottises est supérieure d'un ordre de grandeur à celle nécessaire pour les produire ». Ce coût est pourtant indispensable pour contribuer à gripper un mouvement qui s'auto-entretient, car plus il y a de publications relayant des allégations erronées, plus cela leur confère du crédit et plus elles sont susceptibles de continuer à se répandre. Ce sont des cascades informationnelles, pour reprendre un concept utilisé en sciences de l'information et de la communication ou en économie comportementale : « plus le nombre d'individus qui croit en une information donnée est grand, plus les nouvelles adhésions à cette même information croissent, la croyance du plus grand nombre étant gage psychologique de véracité » (Poulet, 2013).

Les théories sans fondement parasitent la connaissance de l'histoire cynologique auprès du public scientifique, comme sa vulgarisation auprès du grand public des amateurs de chiens. La cynologie ne s'arrête pas plus à Studer, Dechambre ou Mégnin, que la physique ne s'est arrêtée à Newton, la génétique à Mendel, l'archéologie à Layard ou l'histoire à Michelet, aussi importants aient été à leur époque leurs apports pour leur discipline respective. Branche de la zootechnie, la cynologie est bien une science, conjoignant différents savoirs dont une forte composante historique, qui n'a aucune raison d'être privée des méthodes guidant les processus de production des connaissances scientifiques, et qui comme toutes les sciences évolue.

Références

Sources anciennes

Aristote, *Histoire des Animaux*, v. 343 av. J.C.
Appien, *Histoire Romaine*, livre IV, 12, IIe s.
Polyen, *Ruses de guerre*, VII, 2, 1, IIe s.
Oppien d'Apamée, *Cynegetica*, début du IIIe s.
Végèce, *Epitoma rei militaris*, livre IV, 26, Ve s.

Paulus Orosius, *Historiae contra paganos*, V, 14. Ve s.
 Jean Zonaras, *Epitomè historion*, VIII, 18, XIIe s.
 Brunetto Latini. *Li livres dou trésor*, v. 1260-1266.
 Gaston Phébus comte de Foix, *Livre de chasse*, v. 1387-1389.
 Mariano di Jacomo Vanni, *De re militari et machinis bellicis*, v. 1449.
 Jacques du Fouilloux, *La Vénerie*, 1561.
 Anton Pietro Filippini, *Historia di Corsica*, 1594.
 Etienne Binet, *Essay des merveilles de nature et des plus nobles artifices*, 1621.
 Johann Freinsheim, *Supplementa Liviana*, livre XX, 1649.
 François de Pommereul, *Histoire de l'Isle de Corse*, 1779.
 Louis Daubenton, *L'Encyclopédie*, T. 3, 1753.
 J.-A. Chaptal, J.B. Biot L.-A.-G. Bosc d'Antic, *Nouveau Dictionnaire d'histoire naturelle*, T. 4, 1803.

Sources récentes

Bergström et al. (2020) *Origins and genetic legacy of prehistoric dogs*, Science 370, 557–564.
 Darne-Crouzille N. *L'expédition Leclerc-Rochambeau, 1801-1803. Analyse de l'échec*, thèse de doctorat, Université du Maine, Le Mans, 1986, vol. 2
 Guerri F. (1932). *La conquista francese della Corsica*. Ed. Giusti.
 Ivančik A. (1993) *Les guerriers-chiens - Loups-garous et invasions scythes en Asie Mineure*. Revue de l'Histoire des Religions, 210(3), 305-329.
 Leighton R. (1910). *Dogs and all about them*. Ed. Cassell & Co.
 Licari S. (2012). *Émergence du morphotype du chien nain et son iconographie*, II. Cynophilie Française, 1^{er} trim. 2012, 27-29.
 Licari S. (2021) *La raciation canine*, II. Centrale Canine Magazine 213, 9-18.
 Van der Lugt M. et de Miramon C. (2008) *L'hérédité entre Moyen-Âge et Époque moderne, Perspectives historiques*. Sismel Edizioni del Galluzzo.
 Martin H. (1838), *Histoire de France* vol.1, Ed. Furne et Cie.
 Michelet J. (1833), *Histoire de France* vol. 1, Ed. Hachette.
 Parker H. et al. (2004) *Genetic Structure of the Purebred Domestic Dog*. 2004, Science 304. 1160-1164
 Poulet C. (2013), *Cass R. Sunstein, Anatomie de la rumeur; Lectures*. journals.openedition.org

Note sur Paul Diffloth et un de ses ouvrages oubliés

« *La beauté s'en va . .* »

Bernard DENIS

5 avenue Foch, 54200 Toul

denis.brj@wanadoo.fr

Résumé : Cet article apporte tout d'abord des informations sur la personnalité, mal connue, de Paul Diffloth dont les ouvrages zootechniques sont bien référencés et ont fait autorité à leur époque. Il se penche ensuite sur un ouvrage oublié de cet auteur, daté de 1905 et consacré à la beauté féminine. Cet ouvrage est situé dans son contexte et une brève analyse critique en est proposée.

Mots-clés : *Paul Diffloth ; femmes ; beauté ; évaluation ; préservation.*

A note on Paul Diffloth and one of his forgotten books: "Beauty fades...". Abstract: This paper first provides information on the little-known personality of Paul Diffloth, whose zootechnical books are well-referenced and were authoritative in their time. It then looks at a forgotten book by this author, dated 1905 and devoted to feminine beauty. This book is placed in its context and a critical analysis is outlined.

Keywords: *Paul Diffloth; women; beauty; evaluation; preservation.*

Introduction

Paul Diffloth est très connu des zootechniciens qui se sont intéressés à l'histoire de l'élevage et, en particulier, aux races d'animaux domestiques. Son œuvre, très inspirée par André Sanson mais tenant compte aussi des écrits d'autres auteurs, est volumineuse et incontournable. Il fut une source importante d'informations pour Laurent Avon, qui ne manquait pas, au moins pour les bovins, de repérer les corrections, actualisations et ajouts figurant dans toute nouvelle édition de l'ouvrage correspondant.

Il se trouve que l'on savait très peu de choses sur la personne de Paul Diffloth il y a encore quelques années. Des données nouvelles, encore assez succinctes sont toutefois accessibles maintenant sur Internet. Nous les évoquerons dans une première

partie, après avoir rappelé ce que l'on savait auparavant à la Société d'Ethnozootechnie sur cet auteur.

Dans la liste des publications de Paul Diffloth qui, elle, est bien connue, un ouvrage ne manque pas de surprendre en raison de son sujet : la beauté des femmes !! Une légitime curiosité anime alors, comme on se doute, tout zootechnicien familier des écrits de cet auteur sur les animaux. Étant nous-même en possession du livre, qui nous avait été offert par un confrère vétérinaire, nous avons pensé que la Société d'Ethnozootechnie accepterait, compte tenu de la personnalité de l'auteur, qu'un minimum d'informations concernant l'ouvrage soit communiqué à ses adhérents. Tel sera l'objet de la deuxième partie.

Que sait-on de Paul Diffloth ?

Lorsque nous préparions notre communication sur « Les grands Traités de Zootechnie » (Denis et Théret, 1994), nous n'avons trouvé quasiment rien sur la personne de Paul Diffloth et avons dû nous contenter de la mention « Ingénieur agronome, Professeur spécial d'agriculture (Direction des Services agricoles) ». Nous avons découvert sa date de naissance (1873) mais pas celle de son décès.

Laurent Avon avait lui-même prospecté de son côté, pour seulement confirmer qu'il avait professé dans l'enseignement agricole et découvrir, grâce à une lettre dont nous ne savons pas comment il se l'était procurée et qu'il nous avait photocopiée, que son véritable nom était Pierre de Trévières (en fait, c'est l'inverse, comme on le verra plus loin).

Sans que nous sachions comment il avait été lui-même contacté, Maurice Molénat a conseillé à une petite-fille de Paul Diffloth, à la recherche de

renseignements sur son grand-père, de s'adresser à Jean-Jacques Lauvergne. Celui-ci l'a renvoyée vers la Société d'Ethnozootechnie et c'est ainsi que nous avons été contacté par elle. Dans une lettre du 8 juin 1999, elle nous disait entreprendre des recherches concernant les publications de son grand-père maternel, expliquant que « plusieurs membres de la famille ont eu connaissance d'une encyclopédie (?) sur les plantes qu'il aurait publiée et qui aurait fait référence pendant un certain nombre d'années. Il aurait, semble-t-il, renoncé à ses droits d'auteur pour obtenir qu'elle soit publiée. Il a également rédigé un certain nombre d'articles dans le journal « *Rustica* ». Nous avons répondu à cette dame que son grand-père était très connu comme zootechnicien, son œuvre faisant référence, mais que nous ne savions à peu près rien de sa carrière. En 1999, nous avons fait passer dans le n°4 de *La Lettre de la SEZ* une annonce priant ceux de nos adhérents qui auraient des renseignements intéressants le concernant, de se mettre en rapport avec la « petite-fille ». Celle-ci nous en a remercié et ajouté qu'elle regrettait, âgée de quatre ans au moment de son décès, de ne pas avoir davantage connu son grand-père, dont la « très grande gentillesse et la douceur ne lui ont pas permis d'exercer quelque autorité sur ses élèves ... ».

Nous ne savons pas si la famille a pu mener à bien les recherches qu'elle comptait faire mais ce n'est pas impossible car nous avons eu la surprise de constater qu'un article concernant Paul Diffloth figure aujourd'hui dans une encyclopédie en ligne bien connue (Wikipédia, 2024). Nous incitons vivement nos lecteurs à s'y reporter. On y lit que Paul Diffloth, né en 1873 à Charenton le Pont et

décédé en 1951 à Evreux, est un agronome, journaliste et écrivain français qui, « sous la signature de Pierre de Trévières, a publié des ouvrages et de nombreux articles de presse sur la mode, l'élégance, l'art de vivre, des guides pratiques de savoir-vivre ainsi que des romans. Ses écrits sont extrêmement abondants et divers, il est adepte d'un dandysme maniéré, traditionaliste, snob. » Suivent quelques détails sur cet « auteur mondain prolix, homme d'esprit, charmant confrère et, “dans le civil”, ingénieur agronome ... ».

Ce n'est manifestement pas sa qualité d'agronome et de zootechnicien qui a retenu l'attention de l'auteur de l'article. Suit en revanche la liste de ses publications, qui est impressionnante : sous la signature de Paul Diffloth, elle comprend, en incluant les rééditions, 70 ouvrages d'agriculture et de zootechnie, auxquels s'ajoute celui sur « *La beauté s'en va . . .* » qui va nous retenir. Sous la signature de Pierre de Trévières, elle « ne renferme que » 11 livres et trois pièces de théâtre, ce qui suffirait à justifier de mettre en avant ses qualités d'agronome et de zootechnicien, même si ce n'est pas forcément ce qui intéresse le plus un public élargi.

Notre présent travail apporte en tout cas un regard nouveau aux adhérents de la Société d'Ethnozootechnie sur l'homme sans doute exceptionnel que fut Paul Diffloth : sa « double face » et un ouvrage tout à fait particulier par rapport à ses écrits zootechniques, dont nous allons faire une rapide présentation.

Aperçu de l'ouvrage « *La beauté s'en va . . .* »

Le livre « *La beauté s'en va . . . Des méthodes propres à la rénovation de la beauté féminine* » comprend 33 chapitres, la plupart courts (Encadré 1). On note l'absence de préface, d'introduction et de conclusion. L'auteur ne prend donc pas la peine de justifier son travail et entre d'emblée dans le vif du sujet en s'interrogeant sur les origines de la beauté féminine. Pour lui, c'est une stricte adaptation au milieu (altitude, constitution minéralogique du sol, éclaircissement, conditions d'existence ...) qui a généré des « types naturels » ayant chacun leur beauté propre. Par la suite, les guerres, la conquête pacifique, les échanges induits par l'économie font que les divers peuples se pénètrent lentement et sont en métissage

continuel, c'est-à-dire en état de variation désordonnée, ce qui conduit irrémédiablement l'humanité vers la laideur. Par ailleurs, « l'orientation de l'activité humaine a fait délaisser le travail musculaire, source de toute beauté physique, pour le travail intellectuel, origine de tares et de malformations » ! Ces dernières, compatibles avec une vie à peu près normale et le maintien de la faculté de se reproduire grâce aux progrès de la médecine, se disséminent dans la population. En effet, malheureusement, l'Homme ignore pour lui-même les règles qu'il applique sagement dans la reproduction des animaux domestiques.

Encadré 1. Sommaire de l'ouvrage « *La beauté s'en va . . .* » de Paul Diffloth (1905).

- I. Des origines de la beauté féminine
- II. De l'influence des guerres. Le rapt. Le viol
- III. De la conquête pacifique
- IV. Des influences économiques
- V. Du métissage général. Loi de juxtaposition. Loi de réversion
- VI. Des exceptions au métissage général. Ségrégation. Amixie
- VII. De la dégénérescence des types ethniques
- VIII. Des conditions physiologiques de la reproduction humaine
- IX. De l'influence des modes
- X. De l'influence des mœurs. La galanterie
- XI. De l'influence des mœurs. Le mariage moderne
- XII. De l'influence des mœurs. Le féminisme
- XIII. Des succédanés de la beauté : la grâce, le charme, le chic
- XIV. De la race
- XV. De la démarche
- XVI. De la beauté masculine et de la beauté féminine
- XVII. De l'épanouissement de la beauté
- XVIII. Des remèdes propres à la rénovation de la beauté
- XIX. Des classifications de la beauté
- XX. De l'inexactitude des canons
- XXI. De l'harmonie dans les lignes
- XXII. De l'harmonie dans les surfaces
- XXIII. De l'harmonie dans les volumes
- XXIV. De l'harmonie dans les couleurs
- XXV. De la beauté particulière des traits
- XXVI. De l'extérieur
 - La tête
 - 1. De la partie crânienne
 - 2. Le front
 - 3. De la partie faciale
 - 4. Les yeux
 - 5. Le nez
 - 6. La bouche
 - 7. De la forme du visage
 - 8. De la chevelure
 - 9. De la coiffure
 - 10. Le cou
 - Le corps
 - 1. Les épaules
 - La gorge
 - Le dos
 - 2. De la taille
 - 3. Le bassin
 - Le ventre
 - Le nombril
 - La croupe
 - Le rein
 - Les membres
 - 1. Le bras
 - La main
 - 2. La jambe
 - La cuisse
 - Le pied
- XXVII. Des méthodes de sélection
- XXVIII. De la connaissance exacte de la beauté
- XXIX. De l'influence du théâtre
- XXX. De l'influence de la littérature
- XXXI. De l'influence des beaux-arts
- XXXII. De la pudeur
- XXXIII. De l'appréciation exacte et désintéressée de la beauté au point de vue individuel et social

C'est seulement à partir du chapitre IX que Paul Diffloth commence de se focaliser sur la beauté de la femme. Il s'insurge d'abord sur la mode, qui n'a cessé, aux différentes époques de la civilisation, de déformer le corps féminin (Figure 1). Seule, « la civilisation antique avait peu troublé la beauté naturelle de la femme, qui est faite pour être contemplée, en lui imposant des voiles légers et souples ». Aux causes de dégénérescence des types ethniques purs envisagées plus haut s'ajoute

l'influence des mœurs : la galanterie, les conditions esthétiques du mariage moderne et le féminisme font que les femmes les plus belles sont celles qui reproduisent le moins. Sont également envisagés les succédanés de la beauté (la grâce, le charme, la distinction), le fait d'être « racée » et d'exprimer alors une supériorité esthétique et, enfin, la démarche, laquelle est la caractéristique la plus tangible de la perfection.



Figure 1. Figures parues dans l'ouvrage « *La beauté s'en va . . .* » sous le titre « De la déformation du corps féminin par le costume aux différentes époques de la civilisation ; dessins de Paul Diffloth ».

Dans un chapitre consacré à la beauté masculine et à la beauté féminine, Diffloth estime que la supériorité esthétique du corps féminin est incontestable. En effet, l'homme, éphèbe compris, pourtant concurrent sérieux de la femme en matière de beauté, est victime de la présence des attributs masculins, qui rompent l'« unité de ligne ».

corps du cheval (...), l'étude détaillée du corps féminin attend encore ses Garsault, ses La Guérinière, ses Bourgelat. Aussi bien, puisque la précision des méthodes employées en hippatrie permet une claire classification, nous ne saurions mieux faire que d'emprunter à cette science ses théories, ses préceptes et son mode de classification ».

Du chapitre XIX au chapitre XXVI, l'auteur analyse la beauté de manière scientifique, en n'oubliant pas ses compétences de zootechnicien, bon connaisseur des bases de l'examen morphologique des animaux. Il existe trois types de beauté : la beauté d'adaptation à la destination prévue par la nature ; la beauté conventionnelle, régie par les recherches passagères du caprice ou de la mode ; la beauté harmonique enfin, qui correspond à « l'idéal rêvé, non seulement par les peintres et les statuaires, mais par tout individu capable de ressentir les nobles sensations de l'art ». Paul Diffloth proscrit le recours aux mensurations pour apprécier la beauté harmonique car celle-ci résulte d'une unité de plan, réalisée dans la ligne, la surface, le volume et la couleur. Suit, dans les chapitres suivants, le recours à ce qui a été appelé en zootechnie les « coordonnées baroniennes » : longiligne, bréviligne, médioligne pour l'harmonie des lignes ; convexiligne, concaviligne, rectiligne pour celle des surfaces ; les termes de Baron ne sont pas repris pour l'harmonie des volumes. L'auteur poursuit en annonçant qu'à la parfaite harmonie d'ensemble doit se joindre la beauté particulière des régions du corps prises individuellement. Il précise : « alors que de nombreuses écoles ont classé, catalogué toutes les beautés et les tares du

Le chapitre XXVI consacre à lui tout seul 110 pages pour l'étude de l'« extérieur », selon la terminologie hippatrique classique ! On se référera à la table des matières du livre (Encadré 1) pour découvrir le plan de cette longue étude de l'extérieur, à la suite de laquelle Diffloth ne peut s'empêcher d'évoquer les « méthodes susceptibles d'apporter à la disparition de la beauté, compromise par les métissages continus, un remède efficace ». Fort de l'expérience acquise chez les animaux domestiques, il estime que la seule méthode recommandable pour cette « œuvre de régénération des types » est la pratique d'une étroite sélection. Il a certes conscience de la quasi-impossibilité de la mettre en œuvre mais, vers la fin de l'ouvrage ... il y reviendra tout de même !

Les derniers chapitres traitent de la manière de connaître exactement la beauté féminine car « le costume féminin, le corset, les chaussures notamment, ont exercé sur l'anatomie du corps une action déformatrice indéniable ». Or, à part le médecin et l'artiste, l'homme ne voit dans sa vie qu'une seule ou quelques femmes nues. Ce sont donc les arts libéraux – peinture, sculpture, littérature, théâtre – qui permettent aux hommes

d'approcher la beauté harmonique de la femme. L'intérêt de la peinture et de la sculpture est évident (Figure 2). La littérature, de son côté, offre les descriptions très précises de personnalités célèbres. Le théâtre, lui, n'est concerné que dans sa composante « music-hall ».

L'ouvrage se termine avec des considérations sur la pudeur, vertu éminemment féminine mais aussi sur l'impuissance de la plupart des femmes à « estimer

avec justesse la beauté féminine, qu'il s'agisse d'elles-mêmes ou de leurs rivales ». Il n'y a pas de conclusion. On trouve tout de même, à la fin du dernier chapitre, l'affirmation selon laquelle « le patrimoine esthétique d'une nation est aussi précieux à conserver que son passé et ses traditions (...) : la beauté d'un peuple fait partie de sa richesse même (...). La femme ne doit pas se désintéresser de ce mouvement ; consciente de sa valeur esthétique, elle doit en aider le perfectionnement ».



Figure 2. Figure parue dans l'ouvrage « *La beauté s'en va . .* », sous le titre « Station horizontale hanchée ; *La Seine* (Denys Puech) ».

Discussion et conclusion

L'ouvrage, volumineux et abondamment illustré, aurait pu faire l'objet d'une longue présentation et susciter une ample discussion. Sa thématique ne l'aurait évidemment pas justifié dans la revue *Ethnozootechnie*. Seuls, le nom et la réputation de l'auteur en tant que zootechnicien autorisaient notre rapide présentation. Quelques extraits et, surtout, le sommaire ajoutent à la compréhension du livre.

Il n'y a aucun racisme dans ce dernier puisque, au contraire, Paul Diffloth regrette la disparition de tous les types purs caractéristiques des diverses « races ». En revanche, des propos eugénistes reviennent à plusieurs reprises, ce qui à l'époque était malheureusement « libre d'expression ». C'est surtout le fait d'apprécier la beauté des femmes avec les méthodes d'examen propres aux zootechniciens, c'est-à-dire destinées au bétail, qui ne peut pas être considéré comme admissible

aujourd'hui. Cela dit, le fait que l'auteur ait signé l'ouvrage de son vrai nom et non d'un pseudonyme a probablement été volontaire, afin de lui conférer une valeur scientifique. Il convient toutefois de signaler (Wikipédia, 2024), que le pseudonyme Pierre de Trévières est apparu pour la première fois dans un ouvrage en 1909 alors que *La beauté s'en va . .* a été publié en 1905.

Ce livre est bien entendu inconcevable aujourd'hui et doit être replacé dans le contexte de l'époque. Nul doute pourtant que Paul Diffloth respectait et aimait les femmes, comme le laisse croire un passage trouvé en page 312, dans lequel il espère que l'esprit des hommes, lorsqu'il sera délivré des « basses attaches de l'animalité, verra dans la femme, non plus une source de plaisirs, mais une œuvre divine, et la considérera avec recueillement et admiration comme un objet d'art ».

Références

- Denis B., Thérêt M. (1994) Les grands traités de zootechnie et leur conception de cette discipline. *Ethnozootechnie* 54, 3-24.
- Diffloth P. (1905) *La beauté s'en va . . Des méthodes propres à la rénovation de la beauté féminine*. Ancienne Librairie Furne, Combet et C^{ie} Editeurs, Paris, 320 p.
- Wikipédia (2024) Paul Diffloth. https://fr.wikipedia.org/wiki/Paul_Diffloth (consultée le 17 mars 2025).

Comptes-rendus, notes et analyses



Paon, Mori Sosen (1786), *National Museum of Asiatic Art*, Washington, <https://asia.si.edu>, licence CC0,

Raiders, rulers, and traders – The horse and the rise of empires

Les pillards, les dirigeants et les commerçants – Le cheval et la montée des empires

D. Chaffetz (2024) New York/London, W.W. Norton & Co Ltd, 424 p.

Comme son titre l'indique en partie, ce livre étudie le rôle du cheval dans l'émergence et l'évolution des empires d'Asie centrale. Sa jaquette montre une belle peinture d'un puissant cheval entier, gris, aux membres teints au henné, allant à l'amble et monté rênes longues par un cavalier moghol.

Le chapitre 1 rappelle qu'à la fin du III^e millénaire av. J.C. la familiarisation du cheval avec l'Homme aurait débuté avec la traite des juments. Les premières traces d'élevage équin véritable remonteraient, elles, à 1300 av. J.C. dans les steppes du nord de la mer Noire et de la mer Caspienne (pp. 12-16).

Le chapitre 2, intitulé "*Horses for heroes. Horse herders enter the settled world, 2000-500 BCE*" (*Before Common Era, i.e. av. J.C.*) (p. 24), précise que, même s'ils utilisaient déjà des ânes, des onagres, des zèbres et leurs hybrides, les hommes étaient alors encore loin d'imaginer l'équitation. Leurs moyens de transport étaient des chariots de différents types. Ce n'est qu'aux Ve et IV^e siècles av. J.C. que l'équitation aurait débuté d'abord pour la guerre, sous la forme d'archers montés, notamment chez les Scythes. Cette nouvelle force a contribué à l'instauration des premiers États.

Le chapitre 3, "*Engines of Empire. Iran and India, 500 BCE-400 CE*" (p. 50), montre que les premiers États de cavaliers furent peu à peu surpassés par les Perses du Fars, organisateurs du premier système de poste à relais, par les Mauryas en Inde et par les Qin en Chine. "*Cavalry and empire are like the chicken and the egg*" (p. 55), avec toutefois des degrés entre les chevaux élevés à la dure dans la steppe et les chevaux "*pampered*" (p. 61) du « Roi des Rois » (Cyrus, 559-530 av. J.C.). À noter également, pour cette période, une autre opposition entre le monde du cheval, steppique, et celui de l'éléphant, tropical, dont les chevaux supportaient mal le climat humide mais où ils finirent par l'emporter grâce à leur nombre et à leur mobilité.

Après un chapitre 4 "*Desperately seeking heavenly horses. China, 200 BCE-400 CE*" (p. 74) où l'on voit les Huns monopoliser les chevaux (p. 91), le chapitre 5 intitulé "*Silk road or horse road. China and India, 100 BCE-500 CE*" (p. 104) montre tout un monde de commerçants afghans amateurs de vêtements en soie, même si le long de cette route, il transitait davantage de chevaux que de soie.

Le chapitre 6, "*Equine mania. China, the Turks, and the world, 500-1100 CE*" (p. 124), étudie l'apparition d'une équitation savante dans la Chine des Tang (713-756 ap. J.C.), ainsi que des selles rigides à pommeau et trousséquin relevés chez les Turco-Mongols au Ve siècle et des étriers en Europe au VIII^e siècle. Parallèlement, les chevaux envahissent le domaine religieux (chamanisme, sépultures), la politique (prestige du chef monté), les jeux (polo au IV^e siècle, y compris féminin en Chine au IX^e siècle) et l'art (les peintures montrent des chevaux de selle idéalisés, petits mais forts, avec des encolures et des croupes puissantes).

"*Hunting for supremacy. Eurasia, 900-1200 CE*" (p. 152) : comme son titre l'indique, le chapitre 7 traite de la chasse à cheval, mais aussi du pouvoir politique exercé en selle, avec ses conséquences : l'éclatement de la steppe, les percements successifs (Xe, XI^e, XIV^e siècles) de la Grande muraille de Chine qui permirent l'avancée des peuples turcs et de leurs millions de chevaux du nord steppique vers le Sud, l'Iran et l'Europe orientale.

Le chapitre 8, "*As far as our horses' hooves run*" (p. 182), est presque entièrement consacré à la figure de Genghis Khan (connu ensuite sous le nom de *Temüjin*, 1166-1227 ap. J.C.), à ses conquêtes (1206-1227) avec le siège de *Beijing* (Pékin) qui tombe en 1215, et à sa révolution en tant que "*the world conqueror*" (p. 192). Pour une population d'un million de personnes, les Mongols disposaient de 250 000 à 300 000 guerriers en armes et d'un nombre de chevaux considérable, à la limite de l'écologiquement supportable pour la steppe centrasiatique et pour les paysans des zones habitées aux yeux desquels ces animaux représentaient une véritable nuisance, par exemple : "*The initial consequence of Hülegü's 1235 campaign in Iran was purely destructive. [...] Today, many Iranians argue that the Mongol invasion was the most traumatic event in their history*" (pp. 207-208).

Dans le prolongement du précédent, le chapitre 9, "*Riding the whirlwind. Timür and his descendants, 1370-1747*" (p. 211), poursuit l'exploration de l'épopée mongole, avec l'armée de Timour et son demi-million de chevaux, la conquête de l'Inde – "*A land of no good horses*" (p. 221) – ; la passion d'Akbar, fils de Humayun, souverain de Delhi, pour les chevaux ; la chute de Nader Shah,

descendant de Genghis Khan et vainqueur des Safavides en 1722, mais dont le régime a été conduit à la faillite par le coût de sa cavalerie ; son successeur Ahmad Shah qui rompit avec les sociétés d'éleveurs nomades de chevaux d'Asie centrale, au profit de grands États sédentaires.

Le chapitre 10, "*The empire strike back. China and Russia, 1584-1800*" (p. 244), montre les chevaux peints en 1758 par Giuseppe Castiglione sur ordre d'Ahmad Shah. Pour entretenir leurs chevaux, les empereurs de Chine maintenaient des relations qui alternaient entre coopération et domination avec les Mongols, les Tatars, musulmans turcophones, les Kazakhs, Mongols bouddhistes, et même avec les Cossacks, chrétiens slavophones, organisés en bandes issues du déclin de la horde d'Or, qui s'appelaient eux-mêmes *kazakh* au sens de bandits, évidemment tous cavaliers.

Alors qu'émerge le monde moderne, et suite à l'effondrement de l'empire Mongol vers 1820, deux empires européens se font face. C'est le sujet du chapitre 11, "*The great game. British India and Russia, 1739-1881*" (p. 270). Défaite par la mer, la Chine garde la steppe (2e guerre de l'opium, 1793-1860). Mais avec l'indépendance du Turkménistan en 1875, le magnifique cheval Akhal-Tekke tombe aux mains des Russes.

Comme l'indique son titre "*March, trot, gallop, charge. The last horse powers, 1890-1919*", le douzième (p. 293) et dernier chapitre esquisse une histoire de l'équitation moderne. Appréciables pour leur beauté, les races de chevaux orientales étaient

de trop petite taille pour les besoins des lourdes cavaleries militaires. Leurs débouchés principaux furent donc les courses et les jeux (polo). La première guerre mondiale occasionna une véritable hécatombe de chevaux, dont l'auteur sous-estime l'importance, faute de connaître le livre de Claude Milhaud, 1914-1918, *l'autre hécatombe. Enquête sur la perte de 1 140 000 chevaux et mulets* (Paris, Belin, 2017). En 1941 comme en 1919, l'armée britannique se heurte aux Afghans Ghilzaï : "*Only in one country did the horse maintain its social importance and economic value: the Land of the Horsemen, Afghanistan*" (p. 309).

L'épilogue consacré à la permanence du jeu afghan du *buzkashi* (p. 311), depuis l'exil de Zaher Shah en 1973, jusqu'à l'invasion soviétique en 1979, l'occupation américaine en 2001 et le retour des talibans en 2022, arrive un peu comme un cheveu sur la soupe...

Cette réserve mise à part, l'ouvrage de David Chaffetz se signale par son intérêt, la pertinence de sa problématique, le sérieux de sa documentation et de ses annexes : "*A note on money*" (p. 321) ; "*Time line*" (p. 323) ; "*Glossaries : Places cited in the text*" (p. 327), "*Peoples cited in the text*" (p. 333), "*Foreign terms used in the text*" (p. 346)" ; "*Notes*" (p. 349) ; "*Selected bibliography*" (p. 397) ; "*Illustration credits*" (p. 403) ; "*Index*" (p. 405-424).

Un dernier regret : la plupart des reproductions de gravures sont excessivement sombres, pour ne pas dire noires !

Jean-Pierre Digard



Deux archers à cheval, Dynastie Qing (XVIIIe), *National Museum of Asiatic Art*, Washington, <https://asia.si.edu>, licence CC0,

Circulations animales et zoogéographie en Méditerranée (Xe siècle av. J.C.-Ier siècle ap. J.C.)

C. Chandezon, Bruno d'Andrea, A. Gardeisen (eds) (2024) École française d'Athènes et École française de Rome (collection de l'École française de Rome, 622 : *Études méditerranéennes* 9), 667 p.

Ce gros recueil de 26 contributions en anglais, français ou italien, toutes assorties de volumineuses bibliographies, se présente comme le résultat d'un programme de recherche collectif et de plusieurs

« En guise d'introduction : circulations animales et zoogéographie ancienne. Du programme de recherche à la synthèse » (pp. 11-35), les éditeurs justifient le choix du Ier millénaire av. J.C. et du Ier siècle ap. J.C. comme d'une période marquée par « l'amélioration des méthodes d'élevage et l'introduction d'animaux venus de l'extérieur » (p. 15), ainsi que par des « circulations humaines intenses » (p. 16). Cette introduction précise en outre la position épistémologique de l'ouvrage : pour une vision évolutionniste, non fixiste, du monde animal, et pour une « analyse historicisée » (p. 22). Enfin, elle évoque quelques pistes pour une réflexion ultérieure sur les circulations animales.

De la première partie de l'ouvrage intitulée « Historiographie, méthodologies et perspectives », on retiendra surtout la belle synthèse de Ludovic Orlando sur « La domestication du cheval. Un éclairage paléogénomique » (pp. 73-95).

La deuxième partie traite des « Formes de circulations animales » : « Pratiques pastorales et transhumances en Italie centrale dans l'Antiquité » par Stéphane Bourdin (pp. 99-116), « *Involuntary introductions in the ancient Mediterranean* » par Sian Lewis (p. 117-132), « *Short and long distance circulation of marine animals, products and raw materials of marine origine in the 1st millenium BC Aegean* » par Tatiana Theodoropoulou (p. 133-156), « *Commercio e movimenti di animali in Sardegna, Corsica e Sicilia nel Corso del I millennio A.C.* » par Barbara Wilkens (pp. 177-201), etc.

« Des espèces nouvelles » dont traite la troisième partie, on retiendra « Le zébu en Asie mineure (IVe-Ier siècle av. J.C.) » par Christophe Chandezon (pp. 255-274), « Les mobilités camélines dans les sources grecques » par Jérémy

rencontres (à Rome en février 2020, à Athènes en octobre de la même année, et enfin à Montpellier en juillet 2021).

Clément (pp. 275-300), une « Petite histoire des poules à l'ouest de la Méditerranée » par Silvia Albizuri et Armelle Gardeisen (pp. 377-400) ou encore « Le paon à la conquête de l'Ouest. Les scénarios de son arrivée dans le bassin méditerranéen » par Jean Trinquier (pp. 401-5432).

La quatrième partie invite à « Penser et représenter les circulations animales », en s'appuyant notamment sur les cas de « La chèvre sauvage de la Grèce à l'Étrurie orientalisante. L'intégration culturelle d'un animal inconnu » par Christian Mazet (pp. 483-501), du « bestiaire exotique de Chypre à l'Âge du Fer » par Sabine Fourrier (pp. 503-522) ou des « Montures félines dans l'iconographie dionysiaque. Variations hellénistiques et romaines » par Stéphanie Wyler (pp. 569-592).

Hélas, dans la « Postface. Une dynamique animalière » (pp. 613-619) qu'il dédie à la mémoire de François Poplin (1943-2024), Michel Gras complique davantage les choses qu'il ne les éclaire. « Il faudra certes, écrit-il, structurer cette foisonnante documentation, faire des périodisations et des approches régionales ; multiplier les études de contextes pour ne pas renvoyer l'animal à son isolement pittoresque » (p. 618). Que ne s'y est-il employé !

Le volume est complété par des planches (en couleurs, p. 621) par plusieurs index – géographique (p. 633), des animaux (p. 639), thématique (p. 651) et des sources de la tradition manuscrite (p. 659) –, ainsi que par des résumés des différentes contributions (p. 661).

Au total, il s'agit là d'un ensemble très riche et puissamment documenté, mais qui laisse une impression de dispersion, sans doute inévitable tellement est vaste la matière traitée.

Jean-Pierre Digard

Dictionnaire historique et critique des animaux

Pierre Serna, Véronique Le Ru, Malik Mellah, Benedetta Piazzesi (dir.) (2024) Champ Vallon, 597 p.

Ce volumineux dictionnaire de près de 600 pages en (trop) petits caractères ($\pm 3\ 700$ signes et espaces par page) particulièrement fatigantes à lire, est en outre très difficile à utiliser du fait de la présence d'entrées inattendues – comme cet « Animisme juridique animal » par Marie-Angèle Hermitte (p.73) ou ces « Impensés du droit de l'environnement » par Séverine Nadaud (p. 333) – ou d'entrées introuvables – comme celle d'espèce animale qui n'est pas traitée à la lettre E, mais à la lettre D dans « Dénombrement des animaux » (p. 220) et à la lettre N dans... « Notion d'espèce » (p. 391) ! Pour le Mérinos, il faut aller à l'entrée « Mangourde » (p. 205), nom d'une brebis de pure race Mérinos importée d'Espagne en 1786 et morte en France à l'âge de vingt ans. De même, pour abattage ou mise à mort, il faut se rendre à « Idéalisation de la mise à mort » par Florence Burgat (p. 323). L'article consacré à l'artiste Rosa Bonheur s'intitule « Regard animal » (p. 486) et se trouve donc à la lettre R.

Parmi les autres bizarreries, l'article « Langue » ne traite que des animaux dans la langue japonaise, sans justification de ce choix restrictif. De même, et sans plus d'explication, on trouve un article « Oiseaux d'Amérique » (p. 394) mais aucun sur ceux d'Afrique, d'Asie ou d'Europe. On trouve également un article « Ophtalmologie vétérinaire » (p. 405) sans justification de ce choix restrictif. Il y aurait aussi beaucoup à dire sur l'entrée « Fascisme et zootechnie » (p. 290) qui considère la zootechnie comme un pur produit de l'élitisme fasciste – les zootechniciens apprécieront !

La plupart des articles, notamment ceux consacrés à des espèces animales – « Castor en société » (p. 139), « Chat » (p. 160), « Cheval au travail » (p. 164), « Chien » (p. 170), « Jaguar » (p. 343), « Lion » (p. 355), « Loup » (p. 360) et autres –, ne traitent pas des réalités biologiques, éthologiques et

zoologiques, mais seulement de leurs représentations dans les arts et la littérature.

L'ensemble pêche en outre par une rédaction inutilement bavarde, absconse même par endroits. Cf. l'article « Race d'animal domestique » (p. 467) ou encore celui sur la « Résistance animale » (p. 493) d'où sont extraites les lignes suivantes, de la plume de Benedetta Piazzesi : « Ces formes de résistance ont été longtemps considérées apolitiques, puisque individualistes ou involontaires, en tout cas éminemment corporelles. Elles découlent en fait du besoin et du désir des corps, parfois avant même que ceux-ci deviennent conscients ou volontaires. Lorsque le corps représente un objectif privilégié des stratégies du pouvoir et des technologies d'extraction de la valeur, il n'est pas étonnant qu'il se révèle aussi un lieu tactique d'exercice des résistances. » (p. 496) Sans commentaire !

La « Postface » (p. 581) précise qu'incendies, sécheresses, inondations et autres catastrophes entraînées par le réchauffement climatique modifient l'état de la faune tel qu'il est décrit dans le dictionnaire. Et d'ajouter : « les sociétés humaines doivent retrouver les voies d'une coévolution avec le reste du vivant. Pour nous autres animaux humains, vivre avec les animaux n'est pas une option, c'est la condition de notre survie » (p. 583).

L'ensemble est complété par une liste des contributeurs et contributrices (p. 585-587), un index des mots-clés (p. 589-593) et une table des matières (*i.e.* liste des entrées, p. 594-597).

Bref, on a là une somme de travail considérable pour un résultat qui – c'est le moins que l'on puisse dire – laisse à désirer et nuit à l'utilité de ce copieux et indigeste dictionnaire.

Jean-Pierre Digard

NDLR. À propos de ce même ouvrage, une note de Bernard Denis a été publiée dans le numéro précédent de la revue (n°115, consacré au renne).

Éphéméride

En cette année 2025, nous pouvons célébrer deux artistes dont les animaux domestiques ont été le principal sujet ou l'un des principaux sujets.

Paulus Potter (19 juin 1625 - 19 août 1654). Peintre animalier néerlandais, auteur d'une œuvre abondante malgré un décès précoce (à l'âge de 28 ans). Il se spécialise très tôt dans la peinture d'animaux domestiques et de scènes paysannes. Il privilégie les représentations de bovins mais peint également des chevaux et d'autres animaux de ferme. La plupart de ses œuvres sont aujourd'hui exposées dans divers musées aux Pays-Bas ainsi qu'à Paris. Bien que son art ait été très spécialisé, il a influencé beaucoup de ses contemporains.

Étienne Verrier (d'après Wikipédia)



Chevaux de charrue, Paulus Potter (1652), Petit Palais, Paris, <https://www.parismuseescollections.paris.fr>, licence cc0,

Adrien Tournachon (25 août 1825 - 24 janvier 1903). Photographe, peintre et dessinateur, frère cadet de Nadar (Félix Tournachon à l'état civil). Il travaille d'abord avec son frère, lui-même photographe et artiste éclectique, avant de fonder son propre atelier sous le nom de Nadar le Jeune. C'est à partir de 1855 qu'il se lance dans la photographie animalière. Dans ce domaine, sa réalisation la plus importante consiste en une centaine de photographies des races bovines et ovines présentées au salon agricole universel de Paris, en 1856. Les animaux y sont photographiés en compagnie de leur propriétaire ou de leur meneur, avec une bâche en toile de fond (le procédé sera repris avec succès plus d'un siècle après).



Vache Garonnaise âgée de cinq à six ans, Salon agricole universel de Paris, Adrien Tournachon (1856), *National Gallery of Art*, Washington, domaine public.



Âne monté et bûté pour le transport du lait, Grandcamp-Maisy (Calvados), Roger Dumas (1921), Musée Albert Kahn, Boulogne-Billancourt, albert-kahn.hauts-de-seine.fr, *fair use*.

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 *Ethnozootechnie* 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.ethnozootechnie.org/IMG/pdf/ethnozootechnie_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'Ethnozootechnie : <http://www.ethnozootechnie.org>

Courriel : ethnozootechnie.sez@gmail.com

La cotisation annuelle de base (40 €), 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'Ethnozootechnie pour l'année

☐ Souhaite recevoir *La Lettre* par courriel :

@

Date et signature :

Numéros disponibles de la revue *Ethnozootecnie*

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'Ethnozootecnie (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 ethnozootecniques (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, Grandeurs 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'ethnozootecnie : bilan et perspectives (2022)
- 112 – Varia n°13 (2023)
- 113 – Médiation animale (2023)
- 114 – Animaux, prestige et luxe (2024)
- 115 – Le renne (2024)
- 116 – Varia n°14 (2025)
- 117 – Histoire et élevage (2025, à paraître)