

VARI

VARIA

VARIA

VARIA

VARIA

VARIA

VARIA

VARI

PRODUITS ANIMAUX, PRODUITS VEGETAUX ET SOCIETES

F. SIGAUT

Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris

F. POPLIN

Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris

P. CENTLIVRES

Institut d'Ethnologie de l'Université de Neuchâtel

Il est banal de remarquer que dans l'histoire de l'anthropologie (comme de toutes les autres sciences), la plupart des faits n'ont pu être perçus, au départ, qu'en tant que différences. C'est la découverte d'institutions aussi étranges pour eux que la filiation matrilineaire ou les nomenclatures classificatoires, qui est à l'origine de l'intérêt des ethnologues du siècle dernier pour la parenté. Si nous-mêmes Européens ne consommons pas de porc, l'interdit dont sa viande est l'objet dans de nombreuses sociétés nous fascinerait moins; et si nous consommons du chien, sa fréquente non-consommation nous intéresserait peut-être davantage. L'étonnement premier, l'étonnement naïf n'est évidemment pas la seule manière de poser les problèmes, et il ne permet en aucune façon de distinguer les vrais des faux. Mais sans cet étonnement, et surtout sans les différences qui le suscitent, notre capacité à percevoir les faits serait bien réduite. Nous nous sommes attachés, dans cet article, à repérer systématiquement ce genre de différences dans le domaine des relations hommes-animaux. Non pas dans le but de rechercher des explications ou d'élaborer des théories. Mais dans le but très élémentaire de mettre en évidence des "faits" qu'on a l'habitude de ne pas voir, ou de considérer comme insignifiants. Il s'agit bien entendu de comparatisme. Mais d'un comparatisme utilisé pour détecter les faits plutôt que pour les interpréter.

Il y a toutefois une difficulté préalable à lever. Lorsque nous parlons de "relations hommes-animaux", les "hommes" sont bien entendu des groupes sociaux. Mais que sont les "animaux" ? Des taxa zoologiques ? Pas seulement. Bien sûr, une identification aussi précise que possible de l'espèce ou de la population considérée est toujours indispensable. Mais cela ne suffit pas, car la classification zoologique ne nous aide guère à organiser des faits qui, en général, ne sont pas propres à une unité déterminée. Dans les sociétés rurales de l'Europe d'autrefois, par exemple, le Chat défendait les greniers contre les rongeurs. Ailleurs ou auparavant, c'est la Genette, la Belette, l'Hermine, la Mangouste ou d'autres petits carnivores qui jouaient ce rôle. Ailleurs encore, ce sont des serpents, des pièges ou des poisons qu'on employait dans ce but. Et on pourrait sans doute cartographier la distribution de ces différentes solutions au même problème. Cet exemple n'a rien que de très ordinaire. Une espèce ou une race animale a en général une place unique dans une société donnée. Mais cette place s'analyse en un nombre fini de fonctions ou de rôles qui, considérés en eux-mêmes, ne sont que rarement propres à l'espèce en question. Il y a ou il y a eu des chiens à laine, des moutons de bât, des serpents familiers, des boeufs de course,

des chameaux de combat, etc., et nous n'avons aucune raison de négliger ces faits sous prétexte qu'ils seraient rares, inhabituels ou anecdotiques. Ils existent, et nous avons à les prendre en compte. C'est l'ensemble des faits de ce genre qu'il s'agit d'organiser en un corpus ou un atlas (du type de l'**Ethnographic Atlas** de G.P. Murdock) qui soit à la fois valide et utile.

Pour cela, une première voie était d'inventorier indépendamment, d'une part les espèces animales, et d'autre part les usages qui peuvent (ou ne peuvent pas) en être faits. C. Daryll Forde avait peut-être été un des premiers à esquisser ce travail à la fin de **Habitat, Economy and Society** (1977 : 459); son but était de faire ressortir le contraste entre le nombre élevé d'animaux domestiques et de leurs utilisations dans l'Ancien Monde, et le petit nombre d'animaux et d'utilisations dans le Nouveau. Plus récemment, l'un de nous a repris cette tentative sous une forme plus systématique en proposant un "Tableau des produits animaux" dont le principe était de croiser deux listes établies indépendamment; celle des espèces ou unités zoologiques d'une part, celle des produits tirés du monde animal sans considération d'origine d'autre part (Sigaut 1978). Or, alors que le but recherché était purement pratique - aider chacun à inventorier sans en omettre les différents rôles de chaque animal dans la Société qu'il étudie, aider chacun, surtout, à dissocier l'animal de la ou des utilisations qui lui sont normalement associées - il s'est rapidement avéré que ce tableau, tout provisoire et incomplet qu'il était, conduisait la réflexion au delà de ce but. Il la conduisait en particulier aux deux hypothèses suivantes.

(1) Les phanères (poils et plumes) sont pratiquement le seul produit qu'on puisse tirer d'animaux sauvages, sans les tuer au préalable. Aussi est-ce du côté du vêtement et la parure qu'il faudrait chercher les motifs des premières domestications (Mouton et Chèvre dans l'Ancien Monde, Alpaga et Lama dans le Nouveau), plutôt que du côté de l'alimentation seule. Et cela d'autant plus que contrairement à la plupart des aliments, les vêtements peuvent atteindre une valeur presque illimitée comme parure et justifier ainsi l'accumulation de quantités de travail humain considérables.

(2) Le moteur animal, comme le vêtement, est un grand consommateur de travail humain. Il ne peut être utilisé de façon "productive" (au sens donné par Adam Smith et Marx à ce terme) que s'il remplace davantage de travail humain qu'il n'en consomme. Cette condition dépend, entre autres, de l'efficacité des techniques de harnachement et d'affouragement : elle ne va pas d'elle-même, bien au contraire. Et lorsqu'elle ne l'est pas, ce qui est fréquent, l'utilisation du travail animal n'est possible que si la société lui attribue une valeur bien supérieure à sa seule valeur énergétique, pour la guerre ou la parade, comme signe de pouvoir ou de richesse, etc.

Notre but ici n'est pas de revenir sur ces deux hypothèses, qu'il faudrait du reste nuancer et amender. Notre but ici est de voir s'il est fructueux d'étendre ce genre de réflexion dans une autre direction, qui est la suivante. Un produit, un service assurés par l'utilisation d'un animal étant donnés, quels autres produits, végétaux ou autres, peut-on leur substituer ? Et lorsque coexistent ainsi pour une même fonction des produits issus du règne animal, du règne végétal, voire du règne minéral, quelles peuvent être les implications du fait qu'une société aura utilisé l'un plutôt que les autres ?

Un des exemples les plus évidents sans doute de cette recherche par analogie est celui de la laine et du coton. Les deux fibres ont donné lieu à des développements industriels importants et assez parallèles. Or les conditions respectives de leur production et les rapports à l'environnement qu'elles impliquent sont très différents. C'est en Amérique précolombienne que ces différences sont les plus visibles peut-être, car les autres aspects de la civilisation matérielle y diffèrent beaucoup moins d'une société à l'autre que dans l'Ancien Monde. On a souvent insisté sur l'opposition céréales/tubercules dans l'agriculture et l'alimentation. En Amérique, cette opposition ne semble pas en corrélation bien nette avec d'autres caractéristiques sociales importantes. C'est plutôt du côté de l'opposition

laine/coton, ou plus généralement fibres végétales/fibres animales, qu'on aurait le plus de chances, semble-t-il, de trouver des choses intéressantes. Mais une telle recherche dépasserait évidemment le cadre de cet article.

L'analogie peau/écorce vient presque aussi spontanément à l'esprit que l'analogie laine/coton. Et sur le plan des réalisations matérielles, elle va assez loin, si on remarque que le cuir et l'écorce sont mutuellement substituables dans des emplois aussi précis que la construction d'embarcations légères (canoë/kayak, coracle), la fabrication de chaussures ou celle de supports d'écriture (parchemin, vélin/écorce de bouleau). Bien entendu, le cuir, la peau ont de nombreux autres usages moins facilement caractérisables : vêtements, liens, couverture d'abris, récipients divers, etc., pour lesquels on trouverait facilement des analogues végétaux, en écorce ou non. Observons au passage, toutefois, que l'écorce de nombreuses espèces d'arbres produit des fibres, ce qui n'est évidemment pas le cas de la peau; celle-ci peut à vrai dire être découpée en lanière entrant dans la composition de liens, de cordages, voire de tissus, mais c'est relativement rare. Une autre analogie du même genre est celle qui intéresse ce qu'on pourrait appeler les "produits durs" : os, ivoire, corne, bois de cervidés d'un côté, bois, coques de fruits ou de noyaux de l'autre. Dans ce cas toutefois, l'analogie est limitée aux objets de taille réduite, objets dits de tableterie ou de parure par exemple.

En somme, dans le domaine des produits animaux utilisés pour leurs propriétés mécaniques (au sens large du terme), les analogues végétaux sont nombreux et faciles à trouver. Dans la plupart des cas toutefois, la comparaison ne paraît pas ouvrir de perspectives particulièrement intéressantes. Un seul quasi monopole à signaler, et il est végétal : c'est celui de la vannerie. A de très rares exceptions près comme les tamis en lanières de peau entrelacées du Moyen Orient, ou une certaine natte en ivoire tressé ayant appartenu au mobilier des Empereurs de Chine vue par l'un de nous au Palais de Pékin, il n'existe pas de vannerie faite d'éléments animaux.

Un autre domaine où les analogies sont nombreuses est celui des corps gras. Animaux et végétaux fournissent de nombreux corps gras, utilisés dans l'alimentation, les soins du corps (onguents, cosmétiques), dans l'économie domestique (éclairage), dans l'industrie (lubrifiants, enduits, trempe des métaux, etc.). Les corps gras ont encore ceci de commun avec les textiles qu'ils peuvent atteindre une valeur extrêmement élevée. Dans les pays développés actuels, la valeur des graisses animales, suifs et saindoux, est tombée presque à zéro, et celle du beurre est maintenue à un niveau assez bas par des causes que tout le monde connaît. Mais cette situation est historiquement tout à fait exceptionnelle. Du XVIe au XVIIIe siècle, la graisse de boeuf vaut en moyenne deux fois plus cher que la viande, et le beurre trois à quatre fois plus (Flandrin 1983). Il est probable que ce rapport de prix n'a changé qu'à la fin du XIXe siècle, et qu'il représente un état de choses infiniment plus courant dans toutes les économies préindustrielles que celui que nous connaissons aujourd'hui. Ce n'est pas pour rien que **gras**, **graisse**, sont si souvent synonyme de **riche** et de **richesse**.

Ce qui par contre paraît assez général, c'est que la fabrication des corps gras d'origine végétale demande bien davantage de travail que celle des graisses animales. C'est seulement par l'emploi de machines telles que broyeurs et pressoirs mécaniques, qui caractérisent la "révolution industrielle" de l'Antiquité gréco-romaine, que cette inégalité de coûts a pu être réduite. Aussi les corps gras sont-ils un luxe dans toutes les sociétés à la fois pauvres en ressources animales et dépourvues de machines : Océanie, certaines régions d'Afrique et peut-être d'Amérique tropicales.

Dans ces régions, il n'existe que des graisses végétales, leur production est très limitée en quantité, et on les utilise essentiellement comme onguents et cosmétiques, peu ou pas du tout dans l'alimentation. Nous avons une bonne géographie de la non-consommation du lait (Simoons 1954, 1970). Une semblable géographie de la non-consommation alimentaire des graisses, ou du moins de certaines d'entre elles, serait d'un égal intérêt. Rappelons à cet égard les anciennes enquêtes sur les "fonds de cuisine" entreprises en France en 1936 à l'initiative de L. Febvre et de M. Maget (Hémardinquer 1970). Rappelons également qu'en 1927, A. Maurizio avait cru pouvoir reconstruire une évolution des techniques de fabrication et d'utilisation des graisses en fonction des "degrés" de l'évolution agricole (**Stufen des Lanbaues**). Remarquons enfin que dans le domaine des corps gras également il existe un monopole végétal : celui des huiles siccatives, employées dans les peintures, vernis et enduits.

La question des corps gras nous amène à celle des aliments en général. C'est un domaine immense, dans lequel les questions à poser sont innombrables - on pourrait se demander, par exemple, quels sont les produits végétaux qui font l'objet d'interdits sous une forme ou sous une autre, comme le cas est si fréquent avec les produits animaux. Mais nous ne ferons que deux remarques.

1°, l'animal est un mauvais fournisseur de calories. A l'exception du Porc (et sans doute aussi des mammifères marins), la chair des mammifères ne fournit, à poids égal, que deux à trois fois moins de calories que les grains et graines (Flannery 1971 : 66); celle des oiseaux, reptiles et poissons beaucoup moins encore,

2°, l'animal n'est guère davantage un bon fournisseur de protéines. Il fait certes sur ce plan un peu mieux que les graminées, mais moins bien que les légumineuses ou que des graines comme l'Amande ou la Pistache (Flannery *ibid.*).

Il y a fort longtemps, à vrai dire, que sur le plan nutritionnel, l'importance de la cueillette a été réévaluée, et celle de la chasse remise à sa juste place, qui est modeste. Mais comme en témoignent à contrario des articles comme ceux de Diener *et al.* (1980) ou de Garrigues (1985), les Occidentaux ont toujours beaucoup de mal à accepter le fait que la viande soit quelque chose de superflu sur le plan nutritionnel. Et du même coup, nous semblent-ils, ils se condamnent à ne pas voir les véritables raisons et les véritables implications de cet aspect de l'utilisation des animaux. C'est seulement dans les régions arctiques et subarctiques que l'animal est vraiment indispensable, non seulement pour l'alimentation, mais encore pour le vêtement, l'habitation, l'outillage, etc. Or ces régions sont restées en marge de l'histoire, dans la mesure du moins où certaines des techniques les plus importantes d'utilisation des produits animaux leur sont restées inconnues : le tannage des cuirs par exemple, et tout ce qui concerne les produits laitiers. C'est ailleurs, là où l'utilisation de l'animal est une possibilité, une opportunité, mais en aucun cas une nécessité, que les utilisations de l'animal sont les plus nombreuses et les plus variées. Ce qui traduit peut-être simplement le fait que la diversité des ressources favorise la multiplicité des techniques.

Il existe évidemment de nombreuses autres analogies, que nous avons plus ou moins longuement évoquées entre nous. Nous nous sommes interrogés, par exemple, sur les colles animales et végétales; sur les condiments, un monopole végétal (à l'exception des sauces à base de saumure de poisson, **garum** et **nuoc mam**), sur les parfums (végétaux, sauf les muscs), sur les poisons, sur les colorants (minéraux ou végétaux, sauf la cochenille et la pourpre?), sur les combustibles et sources de chaleur (y a-t-il un équivalent végétal à la chaleur animale utilisée dans beaucoup d'habitats montagnards de l'Eurasie tempérée?).

Nous nous sommes demandés si la substitution de la plume au roseau dans l'écriture était corrélative de celle du parchemin au papyrus; si on pouvait trouver chez les végétaux des cavités utilisables comme l'ont quelquefois été certaines cavités osseuses (Poplin 1977).

Nous avons parlé des baleines (dont on faisait les parapluies et les corsets), de la cire et des résines (notamment le mastic de l'île de Chio, l'ancêtre de notre chewing-gum), de l'emploi de l'écaille de tortue en ébénisterie. Nous avons cherché pourquoi diable on avait utilisé les crottes de chien en tannerie, au point que leur ramassage était devenu un petit métier à Paris à la fin du siècle dernier (elles contiennent un enzyme permettant de décharner les peaux, etc., etc.

Nous ne sommes pas du tout certains que cette excursion, cette errance plutôt, dans les dictionnaires technologiques du siècle dernier et dans les notes de bas de page des rapports ethnographiques les plus obscurs, serve réellement à quelque chose. Mais nous nous sommes appris mutuellement beaucoup de choses et nous avons remué quantités d'idées, des plus sérieuses aux plus comiques. En somme, nous nous sommes bien amusés : n'est-ce pas l'essentiel ?

REFERENCES

- DIENER, Paul, Kurt MOORE, Robert MUTAW
1980 "Meats, markets, and mechanical materialism : the great protein fiasco in anthropology", Dialectical Anthropology, 5, 3 : 171-192
- FLANDRIN, Jean-Louis
1983 "Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècle), Annales E.S.C., 38, 2 : 369-401.
- FLANNERY, V. KENT.
1971 "Origins and ecological effects of early domestication in Iran and the Near East", in S. Struever (ed.), Prehistoric Agriculture (Garden City, The Natural History Press), pp 50-79.
- FORDE, C. DARYLL.
1977 (1934 Habitat, Economy, and Society. Londres, Methuen.
- GARRIGUES, S.L.
1985 "More on hominid diet before fire (Comment)", Current Anthropology, 26, 5 : 662.
- HEMARDINQUER, Jean-Jacques
1970 "Les graisses de cuisine en France, Essais de cartes", in JJ. Hémardinquer (dir.), Pour une histoire de l'alimentation (Paris, A. Colin), pp. 254-271.
- MAURIZIO, Adam
1979 (1927 Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart. Wiesbaden, Dr Martin Sändig.

POPLIN François

- 1977 "Utilisation des cavités naturelles osseuses et dentaires"
in Méthodologie appliquée à l'industrie de l'os préhistorique
(Paris, CNRS, Colloques internationaux du CNRS), pp. 111-118.

SIGAUT François

- 1980 "Un tableau des produits animaux et deux hypothèses qui en
découlent", Production pastorale et Société, 7 : 20-36.

SIMOONS, F.J. "The traditional limits of milking and milk use in Southern

1970 Asia", Anthropos, 65, 3-4 : 547-593.

1954 "The non-milking area of Africa", Anthropos, 49 : 58-66.