

La viande au pays du cochon aérodynamique

Manger. Se nourrir. S'alimenter. Pourquoi et comment ? Se nourrit-on pour faire 'tourner la machine », pour avoir les apports suffisants en énergie afin de mener à bien nos activités de la journée ? Se nourrit-on parce que nous faisons « société », parce que notre corps biologique et social nous invite à nous asseoir à table ? Anne-Hélène Delavigne est ethnologue. Elle s'intéresse à nos habitudes alimentaires. Ici, nous revenons sur celle du Danemark. Le Danemark : le pays qui compte plus d'animaux d'élevage que d'habitants. Le pays qui a inventé le cochon aérodynamique.

FA: Le rapport à la viande est-il différent en France et au Danemark ?

A-H. Delavigne : Au Danemark, où j'ai en partie étudié et fait ma thèse, je vivais dans des habitats collectifs. Chacun avait sa chambre : la cuisine était partagée donc centrale. Le rapport à la cuisine et à ce que tu t'autorises à manger avec l'autre était important. La viande de bœuf était très rare... on y mange – et élève – surtout du porc. Historiquement, le Danemark est une société avec peu de boucherie car c'est une société rurale.

Tu veux dire que les habitants de la campagne élevaient leur propre animaux, généralement un cochon et que le métier de boucher – comme intermédiaire – n'était donc pas nécessaire dans les campagnes. La boucherie est un commerce initialement urbain.

Oui. Par ailleurs, partout, ici comme là-bas, la viande de bœuf est surtout consommée en ville.

J'ai remarqué qu'il n'y avait pas, comme en France, un rapport à la viande avec des morceaux entiers. La nourriture y était

déjà très végétalisée. J'ai fait une lecture du rapport à la viande comme une lecture du rapport à l'autre. Au même moment, au Danemark se développait une prise de conscience face aux animaux : qu'elle était leur place, leur rôle dans la société.

Au Danemark, la viande prend un sens particulier car elle disparaît complètement. Elle devient insolite. Par exemple, que penser d'un papier d'emballage qui représente le boucher avec une cuillère en main plutôt qu'un couteau? C'est régulièrement le cas au Danemark car la viande n'est majoritairement consommée que hachée. Elle est présentée sous forme de pâte ou coupée en tout petits bouts. L'outil du boucher n'est plus le couteau... mais la cuillère. C'est un grand changement.

Les Danois ne sont-ils pas les pionniers de l'élevage intensif du cochon? N'est-ce pas dans ce pays qu'il y a plus de cochons que d'habitants... ?

Oui. Ils sont pionniers de l'élevage intensif en Europe. Ce sont eux, qui par un travail de sélection ont allongé le cochon en lui ajoutant une côte. Toute la société se lit à partir de la destinée du cochon. Ils affirment devoir leur bien-être et leur argent au cochon et à son élevage intensif.

[Cochons aérodynamiques, 1.01.1951, Joorgen Roos, 10', Archives INA](#)

Mais voilà que dans les années 90, à mesure que l'Europe se construit, les États entreprennent des normalisations y compris dans l'alimentation. Échappaient cependant à cette normalisation les produits typiques. Les pays du sud n'eurent aucune difficulté à en présenter alors que les danois se sont rendu compte qu'ils n'en avaient aucun : ils n'avaient que des produits industriels. Rien, en tout cas qui pouvait être reconnu « produit typique » par les instances européennes. Du coup, ils ont monté des commissions pour réfléchir à une définition de l'identité alimentaire danoise. Au début des

années 2000, ces commissions ont réuni des chefs cuisiniers, des consommateurs, des nutritionnistes, des industriels, des historiens. Ils ont redécouvert un patrimoine alimentaire et ils l'ont réinventé totalement. Au même moment, donc dans les années 2000, surgit une réflexion sur les filières « bio », la vente directe, la vente sur les marchés. Un changement radical pour une production alimentaire antérieurement entièrement vouée à l'exportation. Par exemple, ce sont les Danois qui, les premiers, ont commercialisé la margarine : le beurre – comme tous les produits nobles – étaient voués à l'exportation : les nationaux se contentaient du produit industriel.

Dis, c'est un peu rassurant, ce que tu nous racontes là, car on lit l'histoire d'un pays à la production totalement industrielle qui amorce une forme de rétropédalage, non? Une marche arrière ?

Non, pas tout à fait une marche arrière : car les deux modèles coexistent et continuent à coexister. Prenons l'exemple des abattoirs : ils n'ont pas les mêmes problèmes qu'en France car deux législations coexistent : une pour la viande exportée, l'autre pour la consommation nationale. Ainsi, dans un espace de quelques dizaines de mètres carrés, j'ai pu voir des bouchers, moyennant un certain équipement qui pouvaient abattre dans leur arrière-boutique sur le modèle des tueries particulières.

Certes, je te parle de 2002. Depuis lors, il y a peut-être eu des changements. Je sais juste qu'en France, à la même époque, ce genre de tueries particulières n'était déjà plus autorisé.

Autre différence : la vente directe de viande entre éleveur et consommateur : au Danemark, ce dispositif commercial est une initiative de boucher – donc d'un intermédiaire – qui avait besoin de porcs pour leur commerce. Tandis qu'en France, l'initiative vient des éleveurs. Au Danemark, les bouchers se sont engagés très tôt pour le bien-être et ils ont monté des filières courtes. En France, ce sont les éleveurs qui ont créé la vente directe pour s'en sortir économiquement ou parce

qu'ils ne supportaient plus de mener leurs animaux aux abattoirs industriels. Ils sont allés chercher les consommateurs. Au Danemark, ce sont les bouchers, qui par manque de viande de qualité, ont décidé de favoriser la filière courte. »