

Les religions et l'alimentation

Vincent Moriniaux

Université Paris-Sorbonne (Paris IV)

Laboratoire EneC, Espaces, Nature et Culture CNRS UMR 8185

In *Nourrir les hommes*, Vincent Moriniaux (dir.), éd. du Temps, 12/2008
p. 39-67

Dans notre société d'opulence et d'excès, les campagnes publiques de prévention, relayées par les industriels du secteur agro-alimentaire, nous incitent à *manger sain*. Mais l'homme ne vit pas que de molécules et cette nouvelle « religion » du bio qui affecte les pays riches ne doit pas occulter le fait que des millions d'humains, riches ou pauvres s'attachent aussi à *manger saint*, parfois même sans le savoir. La plupart des grandes religions¹ ont édicté des normes alimentaires, qui vont de l'interdiction de certains aliments aux périodes d'abstinence et de jeûne, en passant par les rites qui doivent entourer l'abattage et la consommation d'animaux ou les aliments qui doivent accompagner les fêtes et célébrations. Dresser le panorama de ces normes permet de prendre conscience du fait que manger est un acte éminemment culturel qui, à chaque bouchée, pose à l'homme la question de sa place dans la nature. On tentera ensuite d'explorer en géographe les explications que les religieux, les historiens et les anthropologues ont pu donner des tabous alimentaires. La question de l'adaptation d'un groupe aux potentialités de son milieu de vie paraît centrale mais la permanence des normes, alors que les conditions écologiques et économiques changent et que les peuples migrent en emportant leurs traditions culinaires, incite à dépasser toute vision uniquement utilitariste des tabous alimentaires. La vivacité des rites et des fêtes et le respect de prescriptions alimentaires religieuses dans des sociétés pourtant sécularisées nous conduisent à poser que le lien religion-alimentation a un statut très profond qui touche à l'identité même de la personne et du groupe. La table révèle l'humanité.

Tu ne mangeras pas...

Les prescriptions alimentaires font leur apparition dès les premières pages de la Bible, dès les premiers pas de l'homme.

A la fin de la Création, Dieu donne pour nourriture à l'homme qu'il vient de créer « toute herbe qui porte sa semence sur toute la surface de la terre et tout arbre dont le fruit porte sa semence » (Genèse 1, 29)². Mais c'est avec Noé, après le Déluge, qu'intervient le premier commandement alimentaire de la Bible, l'interdiction de manger un animal encore vivant. Alors qu'à la fin de la Création, l'homme ne semble devoir être que végétarien et frugivore, il lui est permis, après le Déluge et sous condition, de manger de la viande. Se nourrir d'animaux ne convenait donc pas au plan primitif de Dieu mais apparaît comme une nécessité née de la catastrophe du Déluge, alors même que Noé a sauvé par son entreprise « chaque espèce de bestiaux ». On trouve ici une référence qui n'existait pas dans la responsabilité de l'homme sur les créatures (« Soumettez les poissons de la mer, les oiseaux du ciel et toute bête qui remue sur la terre ! » Genèse 1-28) puisque Noé doit assumer la charge de les nourrir. « Prends de tout ce qui se mange et fais-en pour toi une réserve ; ce sera ta nourriture et la

¹ Il ne sera pas question ici des pensées magiques, du chamanisme ou de l'animisme, qui s'accompagnent pourtant à l'évidence de rites alimentaires, mais uniquement des religions constituées, s'appuyant sur des écrits sacrés et une tradition consignée par écrits au fil des siècles.

² Toutes les citations de l'Ancien et du Nouveau Testament sont tirées de la TOB, traduction œcuménique de la Bible, éd. du Cerf et Société Biblique Française.

leur. » (Gn 6-21). On peut y voir l'apparition de la domestication, qui serait la justification de l'abattage des animaux. L'humanité devient carnivore mais la consommation de viande n'est autorisée que si l'animal est mort, ce qui ouvre la voie à l'abattage rituel.

Tout ce qui remue et qui vit vous servira de nourriture comme déjà l'herbe murissante, je vous donne tout. Toutefois vous ne mangerez pas la chair avec sa vie, c'est-à-dire son sang. (Genèse 9, 2-4.)

Les exégètes, juifs ou chrétiens, soulignent que la consommation de viande est une concession faite par Dieu aux hommes devenus trop violents entre eux (c'est d'ailleurs la cause de la colère divine qui s'exprime par le Déluge) : en autorisant Noé et sa descendance à consommer de la viande, « le Créateur préfère des carnivores qui se respectent que des végétariens qui s'entre-dévorent », pour reprendre la belle formule du rabbin Philippe Haddad³.

Il est très frappant de constater que la Bible, comme le Coran, ne frappent aucun fruit⁴ ou légume, aucun végétal en général, d'interdit. La liste des aliments interdits ne comporte que des viandes. Le Coran y ajoute certes le vin mais on verra plus loin que cet interdit est en quelque sorte d'une autre nature. Il est troublant de constater également que Dieu accepta l'offrande d'Abel (de la viande) et refusa celle de son frère Caïn (des produits végétaux). On tente généralement de justifier cette « injustice » fondatrice par le fait que les fruits de la terre pousseraient tous seuls, sans que le cultivateur ait à fournir les mêmes efforts que l'éleveur, mais cela ne tient pas. Il nous faut bien accepter l'idée, sans vraiment la comprendre que Dieu préfère la viande offerte en sacrifice... Le meurtre commis par Caïn, lié au sacrifice animal, montre que la question de l'alimentation dans les trois religions monothéistes⁵ est bien en fait une question relative au sang, sang animal et sang des hommes.

La suite du Livre Saint précise à plusieurs reprises ces règles qui encadrent la consommation de viande. Du combat entre Jacob et l'Ange découle l'obligation de retirer le nerf sciatique d'un animal avant de le consommer.

« (...) Jacob resta seul. Un homme se roula avec lui dans la poussière jusqu'au lever de l'aurore. Il vit qu'il ne pouvait l'emporter sur lui, il heurta Jacob à la courbe du fémur qui se déboîta alors qu'il roulait avec lui dans la poussière. (...) C'est pourquoi les fils d'Israël ne mangent pas le muscle de la cuisse qui est à la courbe du fémur (nerf sciatique), aujourd'hui encore. » (Genèse 32, 25-33.)

Les mélanges lait-viande sont proscrits à plusieurs reprises.

« Tu ne feras pas cuire un chevreau dans le lait de sa mère. » (Exode 23, 19.)

Puis vient l'interdiction de consommer de la graisse et du sang.

« Tout ce qui est graisse, de bœuf, de mouton ou de chèvre, vous n'en mangerez pas. (...) Tout ce qui est sang, d'oiseau ou de bête, vous n'en mangerez pas, où que vous habitiez ; quiconque mangerait de n'importe quel sang, celui-là serait retranché de sa parenté » (Lévitique 7, 23-27.) On retrouve là l'interdiction édictée dès la Genèse au sujet du sang. Cette interdiction est répétée à plusieurs reprises (Lv 17, 10-11 par exemple).

La distinction entre animaux purs et impurs intervient, sous forme d'une longue liste, dans le Lévitique (chapitre 11) et il est à noter que ces règles alimentaires sont placées en premier d'une longue série d'instructions sur le pur et l'impur.

« Parmi tous les animaux terrestres, voici ceux que vous pouvez manger : ceux qui ont le sabot fendu et qui ruminent, ceux-là, vous pouvez les manger. Ainsi, parmi les ruminants et

³ Philippe Haddad, *Pour expliquer le judaïsme à mes amis*, Ed. In Press, 2000, p. 144.

⁴ On nous objectera bien sûr le fruit défendu du jardin d'Eden mais il ne s'agit pas là d'une pomme poussant sur un pommier véritable mais du fruit de l'arbre de la connaissance du bien et du mal : l'image de la pomme vient d'un lapsus de traducteur dû à la proximité des termes latins malum, la pomme et malum, le mal.

⁵ Il est vrai que le Coran ne précise pas la nature des offrandes de Caïn et Abel (Sourate 5-30).

parmi les animaux ayant des sabots, vous ne devez pas manger ceux-ci : le chameau, car il rumine, mais n'a pas de sabots : pour vous il est impur ; le daman⁶, car il rumine, mais n'a pas de sabots : pour vous il est impur ; le lièvre, car il rumine, mais n'a pas de sabots : pour vous il est impur ; le porc, car il a le sabot fendu, mais ne rumine pas : pour vous il est impur. Vous ne devez ni manger de leur chair, ni toucher leur cadavre ; pour vous ils sont impurs. Parmi tous les animaux aquatiques, voici ceux que vous pouvez manger : tout animal aquatique, de mer ou de rivière, qui a nageoires et écailles, vous pouvez le manger ; mais tous ceux qui n'ont pas de nageoires ni d'écailles — bestioles aquatiques ou êtres vivant dans l'eau, en mer ou en rivière — doivent être pour vous une horreur ; ils seront pour vous une horreur ; vous ne mangerez pas leur chair ; vous devrez considérer leur cadavre comme une horreur ; tout animal aquatique sans nageoires ni écailles doit être pour vous une horreur. Parmi les oiseaux, voici ceux qui sont une horreur ; on ne les mange pas, ils sont une horreur : l'aigle, le gypaète, l'aigle marin, le milan, les différentes espèces de vautours, toutes les espèces de corbeaux, l'autruche, la chouette, la mouette, les différentes espèces d'éperviers, le hibou, le cormoran, le chat-huant, l'effraie, la corneille, le charognard, la cigogne, les différentes espèces de hérons, la huppe et la chauve-souris. Toute bestiole ailée qui marche sur quatre pattes sera pour vous une horreur. Toutefois, de toutes les bestioles ailées marchant sur quatre pattes, voici celles que vous pouvez manger : celles qui, en plus des pattes, ont des jambes leur permettant de sauter sur la terre ferme. Voici donc celles que vous pouvez manger : les différentes espèces de sauterelles, criquets, grillons et locustes. Mais toute bestiole ailée qui a simplement quatre pattes vous est interdite. » (LV 11, 2-23)

La préparation kasher de la viande

Après avoir abattu l'animal selon le rite, le boucher examine la viande avec soin. Les restes de gras et les veines remplies de sang doivent être enlevés. Lorsque la séparation (en hébreu *parasch = séparer, enlever*) a été accomplie, le boucher kasher a accompli sa tâche. C'est au tour de la ménagère de préparer la viande afin d'enlever ce qui reste encore de sang. La viande est d'abord placée dans de l'eau où les restes de sang coagulé sont lavés. Puis la viande est lavée une seconde fois et placée sur une planche en bois trouée pour qu'elle s'égoutte. Puis la viande est salée toujours pour faire sortir les derniers restes de sang. La viande est de nouveau lavée et, seulement après ce dernier lavage qui élimine le sang mais aussi le sel, la viande est considérée comme kasher et peut être cuite. La viande ne doit jamais être cuite dans les mêmes casseroles que le lait.

Dans le christianisme, à la différence du judaïsme et de l'islam, on ne fait pas de distinction entre aliments purs et impurs, et il n'existe pas d'interdits alimentaires absolus. Ainsi, la consommation de porc ne pose pas de problème pour un chrétien. Il est évident que Jésus, en tant que juif respecte la kashrout. La fameuse controverse sur la tradition de l'évangile selon Saint Matthieu (15, 1-20) est souvent citée : Jésus dit « Ecoutez et comprenez ! Ce n'est pas ce qui entre dans la bouche qui rend l'homme impur ; mais ce qui sort de la bouche, voilà ce qui rend l'homme impur ». Mais les scribes et les Pharisiens ne reprochent en fait pas aux disciples de Jésus ce qu'ils mangent mais le fait de ne pas se laver les mains quand ils prennent leurs repas. Le christianisme des premiers siècles était très proche des pratiques juives en ce qui concerne la consommation de la viande. Les premiers chrétiens s'abstenaient

⁶ Petit mammifère plantigrade de l'ordre des hyracoïdes, commun en Afrique et Proche-Orient, le daman ressemble à un gros lapin.

de toute viande et certaines communautés chrétiennes ont gardé l'habitude de s'abstenir du sang des animaux et ne consomment de viandes que bien cuites.



Saint Hugues au réfectoire des Chartreux (Séville, Musée des beaux-arts), Francisco de Zurbarán réalisé (1630-1635)

Les sept premiers Chartreux, dont Bruno le fondateur de l'ordre, étaient nourris par l'évêque de Grenoble, saint Hugues. Un jour que l'évêque fait apporter de la viande à l'abbaye, les moines se demandent s'ils vont contrevenir à leur règle en acceptant d'en manger. Au cours de leur discussion, ils tombent dans un sommeil extatique qui allait durer 45 jours. Lorsque le messenger de saint Hugues arrive, le scandale éclate car il trouve Bruno et ses frères attablés devant de la viande, alors qu'on est en plein Carême. Comme les moines se réveillent de leur long sommeil, Bruno explique à l'évêque l'objet du débat commencé quarante-cinq jours plus tôt. Saint Hugues se penche alors vers les assiettes et voit la viande se transformer en cendre. Les moines décident que la règle prohibant la consommation de viande ne souffrira pas d'exception.

L'ordre monastique des Chartreux perpétue également ce comportement alimentaire des premiers chrétiens. Les moines orthodoxes du Mont Athos sont strictement végétariens et ne consomment aucun laitage (tout produit venant d'une femelle est prohibé).

Si donc Jésus lui-même ne se prononce pas directement sur les aliments interdits ou non, ses disciples, dans les Actes des Apôtres, et saint Paul dans ses lettres appellent en revanche à une rupture extrêmement violente avec les lois alimentaires juives. La vision de Pierre à Joppé est le passage le plus explicite :

« Pierre était monté sur la terrasse de la maison pour prier ; il était à peu près midi. Mais la faim le prit, et il voulut manger. On lui préparait un repas quand une extase le surprit. Il contemple le ciel ouvert : il en descendait un objet indéfinissable, une sorte de toile immense, qui, par quatre points, venait se poser sur la terre. Et, à l'intérieur, il y avait tous les animaux quadrupèdes, et ceux qui rampent sur la terre, et ceux qui volent dans le ciel. Une voix s'adressa à lui : « Allez, Pierre ! Tue et mange. » — « Jamais, Seigneur, répondit Pierre. Car de ma vie je n'ai rien mangé d'immonde ni d'impur. » Et de nouveau une voix s'adressa à lui, pour la seconde fois : « Ce que Dieu a rendu pur, tu ne vas pas, toi, le déclarer immonde ! » Cela se produisit trois fois, et l'objet fut aussitôt enlevé dans le ciel. » (Actes, 10, 9-16)

Saint Paul place le souci du prochain au-dessus de toutes les règles et observances. Ainsi, ne pas faire de peine à celui qui nous invite est plus important que de manger ou non tel ou tel aliment :

« Que celui qui mange ne méprise pas celui qui ne mange pas et que celui qui ne mange pas ne juge pas celui qui mange, car Dieu l'a accueilli. Qui es-tu pour juger un serviteur qui ne t'appartient pas ? (...) Celui qui tient compte des jours le fait pour le Seigneur ; celui qui mange de tout le fait pour le Seigneur, en effet, il rend grâce à Dieu. Et celui qui ne mange pas de tout le fait pour le Seigneur, et il rend grâce à Dieu. (...) Cessons donc de nous juger les uns les autres. Jugez plutôt qu'il ne faut pas être pour un frère cause de chute ou de scandale. Je le sais, j'en suis convaincu par le Seigneur Jésus : rien n'est impur en soi. Mais une chose est impure pour celui qui la considère comme telle. Si, en prenant telle nourriture, tu attristes ton frère, tu ne marches plus selon l'amour. Garde-toi, pour une question de nourriture, de faire périr celui pour lequel Christ est mort. (...) Car le Règne de Dieu n'est pas affaire de nourriture ou de boisson ; il est justice, paix et joie dans l'Esprit Saint. » (Épître aux Romains, 14, 3-17)

La raison de cette rupture radicale s'explique par le fait que dans le christianisme, le sacrifice animal, qui avait lieu au Temple⁷ est en quelque sorte métaphorisé : c'est le Christ qui est l'Agneau de Dieu, immolé sur la croix pour racheter les péchés de l'humanité. « Mais Christ est venu, grand prêtre des biens à venir. C'est par une tente plus grande et plus parfaite, qui n'est pas œuvre des mains – c'est-à-dire qui n'appartient pas à cette création-ci – et par le sang, non des boucs et des veaux, mais par son propre sang, qu'il est entré une fois pour toutes dans le sanctuaire et qu'il a obtenu une libération définitive. Car si le sang de boucs et de taureaux et si la cendre de génisse répandues sur les êtres souillés les sanctifient en purifiant leur corps, combien plus le sang du Christ, qui, par l'esprit éternel, s'est offert lui-même à Dieu comme une victime sans tache, purifiera-t-il notre conscience des œuvres mortes pour servir le Dieu vivant. » (Épître de saint Paul aux Hébreux, 9, 11-14)

La philosophe Elisabeth de Fontenay⁸ en conclut que le sort de l'animal, si important pour les juifs, ne fait plus question dans le Christianisme, par la formule choc : « Les abattoirs de Chicago⁹ sont déjà en puissance dans l'Évangile, les épîtres de saint Paul et les Actes des Apôtres. Puisqu'il n'y a plus aucune condition mise par Dieu au fait de manger des animaux qu'on a tué. »

Il semblerait qu'il y ait une exception si l'on considère le cas très particulier du cheval. L'interdiction de la consommation de la viande de cheval, qui perdura en Europe jusqu'au XIXe siècle est souvent décrite comme ayant une cause religieuse. Les conciles entre les IVe et VIIIe siècles dénoncent l'hippophagie et le pape Grégoire III l'interdit officiellement en 732. Mais il ne faut pas confondre cet interdit, purement conjoncturel, avec celui, structurel de la religion juive : si le pape interdit aux chrétiens de consommer du cheval c'est parce que les païens – les Romains, les Gaulois, les Germains, les Scandinaves – le faisaient et non parce que le cheval n'a pas le sabot fendu et ne rumine pas.

Plus tard, dans le christianisme, les interdits ont surtout consisté à réfréner l'instinct de gourmandise, si bien que la religion chrétienne est fréquemment associée à l'idée de privation,

⁷ La destruction du Temple n'intervenant qu'en 70 de l'ère chrétienne, Jésus a donc connu les sacrifices animaux au Temple. Ce n'est qu'après cette date que les sacrifices animaux se déplacent de l'autel du Temple à la table familiale.

⁸ Conférence sur les interdits alimentaires à la Cité des Sciences dans le cadre de l'exposition *Est-ce ainsi que les hommes mangent ?* en 2006. Téléchargeable sur http://www.cite-sciences.fr/francais/ala_cite/college/v2/html/2006_2007/conferences/conference_254.htm

⁹ Les abattoirs de Chicago ont inventé, sur le modèle industriel du fordisme, l'abattage à la chaîne.

de repas mornes et tristes. Le film *Le festin de Babette* est une excellente illustration de cette image, qui colle encore souvent au monde protestant¹⁰. Plutôt que de gourmandise, il vaudrait d'ailleurs mieux parler de « glotonnerie », car c'est bien cela que la Bible condamne et non le fait d'apprécier la bonne chère (la bonne nourriture). La Lettre de saint Paul aux Corinthiens doit être comprise dans ce sens :

« Tout m'est permis, mais tout ne me convient pas¹¹. Tout m'est permis, mais moi je ne me laisserai asservir par rien. Les aliments sont pour le ventre et le ventre pour les aliments et Dieu détruira ceux-ci et celui-là. Mais le corps n'est pas pour la débauche, il est pour le Seigneur et le Seigneur est pour le corps ». (1Co 6, 12-13)

Dans le Coran, on trouve également plusieurs sourates concernant l'alimentation. Les prescriptions sont proches de la tradition judaïque. Cette filiation est parfaitement logique puisque l'Islam se présente comme le parachèvement des religions du Livre. Ainsi le Coran reprend-il les quatre prohibitions fondamentales du judaïsme : l'animal mort, le sang, le porc et tout ce qui n'a pas été abattu au nom de Dieu. Mais les règles alimentaires sont beaucoup moins précises dans le Coran que dans la Torah et on ne trouve pas de liste d'aliments purs et impurs. Le porc est interdit, mais tous les animaux vivant dans la mer sont autorisés par exemple.

Contrairement à la tradition juive, dans laquelle les positions sont très tranchées, les auteurs musulmans classifient les aliments en différentes catégories, où toutes les nuances sont possibles entre ce qui est halal (licite : aliment qu'on peut consommer), haram (illicite), mubah (permis : consommation laissée au choix de la personne) et makruh (réprouvable, répugnant : bien que non interdit, il est préférable de ne pas en consommer). On sait par exemple que si le prophète Mahomet s'abstenait de consommer du cheval, il n'interdisait pas aux autres d'en manger¹². Certains aliments sont interdits pour les juifs, alors qu'ils sont permis pour les musulmans, comme par exemple le lapin et le chameau. Les musulmans ne connaissent pas l'interdiction de mélanger la viande au lait. C'est la sourate 5, appelée Sourate de la Table (Al-Mâ'ida), qui contient les normes alimentaires à respecter par tout Musulman¹³.

Ô croyants ! Respectez vos engagements ! Il vous est permis de consommer la chair des bêtes d'élevage, excepté celle des animaux qui vous seront énumérés. La chasse vous est interdite lorsque vous êtes en état de sacralisation. (...) Une fois désacralisés, il vous sera loisible de vous livrer à la chasse. (...) Il vous est interdit de consommer la bête morte, le sang, la viande de porc, celle d'un animal immolé à d'autres divinités qu'à Dieu, la bête étranglée, assommée, morte d'une chute ou d'un coup de corne, ou celle qui a été entamée par un carnassier – à moins qu'elle n'ait été égorgée à temps –, ainsi que celle qui a été immolée sur un autel païen. (...) Tout ce qui est bon vous est permis. Vous pouvez manger, après avoir invoqué sur lui le Nom de Dieu, le gibier saisi par les animaux de proie que vous avez dressés, comme les chiens de chasse, d'après ce que Dieu vous a enseigné. (...) Il vous est permis de pêcher en mer et de vous nourrir du produit de votre pêche, que vous soyez à demeure ou en voyage. Mais la chasse vous est interdite, tant que vous êtes en état de sacralisation. »

¹⁰ Film danois de Gabriel Axel (1987) tiré d'une nouvelle de Karen Blixen. Babette fuit la France de 1871 et devient la domestique de deux soeurs célibataires et dévotes au Danemark. Dans ce petit village puritain, les deux soeurs ne mangent qu'une nourriture fort simple, qu'elles partagent généreusement, certes, mais qui ne leur procure aucun plaisir. Or Babette est un génie culinaire. Lorsqu'elle remporte une somme rondelette à la loterie, elle consacre tout son gain à préparer un somptueux festin qu'elle offre à la communauté. Chacun des convives en sortira transformé.

¹¹ autre traduction : mais tout n'est pas utile.

¹² Peter Farb et George Armelagos, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël, 1985, p. 194.

¹³ Les passages du Coran sont tirés du *Noble Coran*, éd. Tawid, 2007 (traduction littéraire en français)

Coran, sourate 5, extraits.

Les deux traditions sont si proches qu'un musulman considère une viande kasher comme étant également halal, ce qui veut dire licite, car abattue en prononçant le nom de Dieu (« La nourriture de ceux qui ont reçu les Écritures est aussi licite pour vous, de même que la vôtre l'est pour eux. » Sourate 5, verset 5). La spécificité de l'islam par rapport au judaïsme provient plutôt de l'interdiction de l'alcool. Très forte aujourd'hui, cette interdiction n'a pourtant pas la même force que les quatre interdits que l'islam partage avec le judaïsme. En effet, le mot « haram » (*cf. supra*) ne s'applique qu'à ces quatre interdits et non à la consommation d'alcool¹⁴. Nombreux sont les commentateurs qui font remarquer l'atténuation de l'interdiction du vin dans le Coran, visible dans la progression des sourates. La première sourate n'interdit pas formellement l'alcool mais souligne que sa consommation présente plus d'inconvénients que d'avantages (sourate 2-219) puis c'est l'ivresse qui est condamnée car en priant après avoir trop bu on risque de déformer le Coran (4-43). Dans une ultime exhortation, la sourate 5 interdit formellement l'alcool comme instrument du Malin.

La prohibition de l'alcool dans le Coran

2-219 : Ils t'interrogent sur le vin et le jeu de hasard. Réponds-leur : « Dans l'un comme dans l'autre, il y a un grave péché et quelques avantages pour les hommes ; mais le péché l'emporte largement sur les avantages qu'on peut en tirer. »

4-43 : Ô vous qui croyez ! Ne faites pas la salât lorsque vous êtes ivres ; attendez que vous ayez retrouvé votre lucidité !

5-90 et 91 : Ô vous qui croyez ! Les boissons alcoolisées, les jeux de hasard, les bétyles et les flèches divinatoires ne sont autre chose qu'une souillure diabolique. Fuyez-les ! Vous n'en serez que plus heureux ! Le démon n'a d'autre but que de semer, par le vin et le jeu de hasard, la haine et la discorde parmi vous, et de vous éloigner du souvenir de Dieu et de la salât. Allez-vous enfin renoncer à ces pratiques ?

Les tabous alimentaires sont également très forts dans les religions asiatiques, dans lesquelles les liens animal/religion sont beaucoup moins distendus qu'en Occident. Ainsi, dans l'aire de civilisation hindoue, la consommation de viande bovine est un tabou encore très présent. On estime à 220 millions de tête le cheptel bovin de l'Inde, soit le premier cheptel du monde, loin devant le Brésil (150 millions). Et pourtant, avec 15 % du cheptel mondial, la consommation de viande est très faible (production de viande bovine autour de 1,4 million de tonnes par an¹⁵). Le Vêda, ensemble des textes sacrés de l'hindouisme, précise que l'animal dont on boit le lait devient notre mère. Par conséquent, la vache, en fait le zébu, doit être respectée comme notre mère.

Le principe essentiel des religions du sous-continent indien est la non-violence (ahimsa). Tout ce qui vit est sensible, et doit donc être respecté en tant qu'être vivant. S'ajoute à cette idée une volonté d'ascèse car la vie est considérée comme une étape où l'homme souffre pour parvenir à la délivrance (môksha). Tout ce qui est contraire à l'ahimsa est considéré comme impur ; toute pratique, alimentaire ou non, contraire à l'ahimsa, représente donc une souillure et un éloignement du môksha.

Le jaïnisme est particulièrement rigoureux qui applique un respect absolu de l'animal, quel qu'il soit. Pour ne pas avaler d'insectes, les moines et les nonnes portent un masque sur la bouche. Les jaïns sont non seulement végétariens, mais ils évitent aussi de manger des

¹⁴ Notons que l'inceste est le cinquième « haram » de la religion musulmane.

¹⁵ Source : V. Chatellier, H. Guyomard, K. Le Bris, INRA Prod. Anim., 2003, 16 (5), 365-380

racines, car le fait de les déterrer pourrait malencontreusement tuer un ver ou autre animal souterrain.

Le bouddhisme est lui aussi assez largement végétarien, même si l'interdit est beaucoup plus souple. Le Dalaï-lama, chef religieux du bouddhisme, recommande le végétarisme, tout en ajoutant que, si la viande est recommandée pour des raisons médicales, il est licite d'en consommer. Selon une enquête publiée par le journal *Hindu* en 2006¹⁶, 31% de la population indienne est végétarienne (à proprement parler, lacto-végétarienne, c'est-à-dire consommatrice de lait et de produits laitiers mais pas de viande ni d'œufs). 40 % si l'on ajoute les végétariens qui consomment des œufs.

Il est intéressant de constater que la répartition du végétarisme en Inde ne se calque pas uniquement sur celle de la religion et de sa pratique. La majorité des Hindous est non-végétarienne. En effet, le végétarisme est aussi une question de castes¹⁷. La grande majorité des membres de la caste sacerdotale des Brahmanes sont végétariens. Les membres de la caste des Kshatriya, c'est-à-dire des guerriers, ont toujours été carnivores, amateurs de jeux, d'alcool et de femmes. La religion leur autorise, voire leur impose cette « débauche », en compensation d'une vie difficile de sacrifice. Aujourd'hui encore, pour parler d'un restaurant non-végétarien, on parle de « military restaurant ». Preuve que le végétarisme indien dépend peut-être moins de la religion que des traditions culturelles et familiales : 8 % des Indiens de confession chrétienne sont végétariens.

Enfin, la répartition spatiale des végétariens ne correspond ni à la répartition spatiale de la pratique religieuse ni à la répartition des castes dans la population. La proportion la plus basse de familles végétariennes est dans des tats côtiers comme Kerala (deux pour cent), le Tamoul Nadu (huit pour cent), Andhra Pradesh (quatre pour cent), Orissa (huit pour cent) et le Bengale (trois pour cent). Les États enclavés, particulièrement à l'ouest et au nord, concentrent la plus forte proportion de familles végétariennes : Rajasthan (63 %), le Haryana (62 %), le Penjab (48 %), l'Uttar Pradesh (33 %), le Madhya Pradesh (35 %) et le Gujarat (45 %).

Le champ des pourquoi

Ceci nous introduit à la vaste question de l'origine des interdits religieux touchant à l'alimentation. Quand et comment sont-ils apparus ? Pourquoi ici ou là et pas ailleurs ? Les préceptes religieux ont-ils des causes objectives ? On peut facilement décrire la diffusion spatiale de tel ou tel interdit, qui se calque sur la diffusion d'une foi¹⁸, comme par exemple l'interdit sur le porc et l'expansion de l'islam, mais il est beaucoup plus malaisé de cerner les causes objectives de l'apparition d'un tel interdit. Faut-il renoncer à leur donner un sens ?

On a beaucoup glosé sur le sens de ces interdits. Certains ont avancé l'argument sanitaire : la viande de porc et les crustacés par exemple seraient imangeables parce qu'ils se conservent très mal dans les pays chauds qui ont vu naître le monothéisme et les préceptes religieux seraient l'expression de la crainte de l'intoxication. Cette interprétation ne tient pas lorsqu'on remarque la foule des contre-exemples ou tout simplement que l'interdit sur la viande de porc ne concerne pas toutes les régions de la zone chaude. Dans la religion musulmane, il est même permis de consommer du porc lorsque c'est la seule nourriture disponible et que l'on risque de mourir de faim : « Celui qui, en période de disette, aura contrevenu à ce qui précède, par nécessité et non par désir de mal faire, sera absous, car Dieu

¹⁶ <http://www.hinduonnet.com/2006/08/14/stories/2006081403771200.htm>

¹⁷ Pour comprendre l'influence du système des castes sur la société indienne, encore très vivace, on se reportera à Eric Landy, *L'Union indienne*, éditions du temps, 2002.

¹⁸ Par exemple, le sikhisme, religion du Pendjab, est un syncrétisme entre l'islam et l'hindouisme, ce qui explique que les sikhs ne peuvent ni manger de viande (hindouisme) ni boire d'alcool (islam).

est Clément et Miséricordieux. » (Coran, Sourate V, verset 3). Il reste que le porc, parce qu'il se nourrit de tous les restes apparaît comme un animal malpropre, souillé. La description faite par le médecin juif Maïmonide se passe de commentaire :

« Si l'on se nourrissait de la chair des porcs, les rues et même les maisons seraient plus malpropres que les latrines, comme on le voit maintenant dans le pays des Francs. Tu connais cette parole des docteurs : "le museau du cochon ressemble à des immondices ambulantes". » Parce qu'il se nourrit comme l'homme – en mangeant certes beaucoup plus salement ! - le porc pourrait nous renvoyer en miroir notre propre image et ne pas le consommer pourrait ainsi s'apparenter au tabou du cannibalisme. La génétique nous a fait découvrir aujourd'hui la proximité du porc et de l'humain, au point que des chercheurs¹⁹ évoquent la greffe de cœur de porc comme une solution à la pénurie des dons d'organes...

Cette explication symbolique est plus satisfaisante que l'argument sanitaire. Toutes les religions s'attachent en effet à distinguer l'homme de l'animal, ou plutôt d'élever l'humanité au-dessus de l'animalité. En mangeant selon la loi divine, l'homme devient véritablement homme.

C'est ainsi que le Talmud explique l'interdiction de consommer le sang : il y aurait chez l'homme un instinct à consommer de la chair fraîche, qui confine au cannibalisme qu'on observe chez les peuples qu'on disait autrefois primitifs. En proscrivant la consommation de sang, Dieu exige de l'homme qu'il se domine, qu'il domestique ses instincts. De même, la Kashrout impose un abattage rituel qui, en tranchant la trachée et l'œsophage des animaux, vise à ne pas faire souffrir la bête, c'est-à-dire à l'abattre humainement²⁰. On trouve dans Maïmonide une belle preuve du souci du bien-être de l'animal²¹ :

« Si la loi a eu égard à ces douleurs de l'âme quand il s'agit de quadrupèdes et d'oiseaux, qu'en sera-t-il à l'égard de tous les individus du genre humain ? » (*Guide des Egarés*, 3^e partie, chapitre XLVIII)

L'interdit alimentaire peut aussi être expliqué par la volonté de poser un signe distinctif qui fonde le groupe. En s'interdisant la consommation du nerf sciatique, le juif pratiquant fait mémoire de Jacob, dans sa lutte qui le fit devenir Israël. Manger kasher devient alors pour un juif une façon de s'inscrire dans la descendance du peuple élu, et il est clair que la dimension sociale de cohésion du groupe autour d'une identité alimentaire joue un grand rôle dans la diaspora juive. Le végétarisme des Brahmanes dans l'Inde hindoue peut également se comprendre ainsi : en ne mangeant pas de viande, je m'affirme comme membre de la caste. Cette notion d'appartenance au groupe explique sans doute la grande permanence des normes alimentaires religieuses dans les sociétés.

La condamnation de l'ivresse dans l'islam peut certes être comprise comme la volonté d'empêcher l'homme de s'abaisser à la dimension de l'animal, mais l'explication semble sociale semble déterminante. En interdisant l'alcool – toute drogue – le Coran contribue à la bonne marche de la société et au maintien de l'ordre public. L'histoire de l'islam est d'ailleurs traversée par la tentation du juridisme même si l'intensité et l'étendue du pouvoir normatif de la charia varient considérablement selon les époques et les pays.

¹⁹ Voir par exemple les travaux de la firme britannique PPL Therapeutics, célèbre pour avoir été à l'origine de la première brebis clonée Dolly.

²⁰ Nombreux sont les groupes de défense des animaux qui s'insurgent contre cet abattage rituel, dont on sait aujourd'hui qu'il n'est pas sans douleur pour l'animal, mais cela ne change rien sur l'intention originelle, fondamentalement respectueuse de l'animal.

²¹ Maïmonide fait référence au commandement au sujet des oiseaux consistant à renvoyer la mère de son nid avant d'y prendre les œufs ou les oisillons. (Deutéronome 22, 6-7) et l'interdiction d'abattre une bête et son petit le même jour (Lévitique 22, 28).

Il est tentant en effet d'expliquer tel ou tel interdit par des raisons très pratiques. L'interdiction de l'ivresse et les désordres publics qu'elle engendre se comprend aisément, mais l'anthropologue américain Marvin Harris (1927-2001), renommé pour ses travaux sur le matérialisme culturel (cultural materialism)²², va beaucoup plus loin en donnant pour chaque interdit alimentaire une explication rationnelle.

Pour lui, ce sont les conditions matérielles de la vie quotidienne qui ont un impact sur les croyances et les rites et non l'inverse. Il écrit « les Indiens et les Occidentaux voient dans les tabous frappant la consommation de viande un triomphe de la morale sur l'appétit. C'est là une interprétation erronée et nuisible de processus culturels. Le végétarisme hindou fut une victoire non de l'esprit sur la matière, mais des poussées démographiques sur les possibilités de production. »²³. On peut résumer l'argumentation de Harris de la manière suivante. Le bœuf, principal moyen de trait et de transport dans les campagnes est essentiel à l'agriculture indienne. Or le nombre de bœufs en Inde est largement inférieur à celui nécessaire pour satisfaire la demande. Le bœuf est donc un bien précieux, qu'il est difficile de se procurer, à moins d'avoir une vache pour lui donner naissance. Le propriétaire d'une vache possède donc le moyen de "fabriquer" et de vendre des bœufs. De plus, les vaches indiennes sont très résistantes et elles se contentent de peu de nourriture. Il n'y a pas de concurrence entre les vaches et les hommes puisque celles-ci mangent surtout des végétaux impropres à la consommation humaine. La vache fournit également de l'engrais par ses déjections et du cuir lorsqu'elle meurt. Harris montre que faire de la vache un animal sacré c'est garantir un équilibre entre la pression démographique et les potentialités agronomique du milieu dans le cadre d'une agriculture traditionnelle. L'argument est souvent repris par les néo-végétariens occidentaux qui pointent le « gaspillage » que représente en occident le fait que les trois-quarts des terres cultivables soient utilisés pour la seule production de nourriture pour bétail. S'il en allait de même en Inde, la part des terres cultivables réservées à la nourriture humaine deviendrait insuffisante pour nourrir la population. La protection dont bénéficie toute vache, si étonnante pour les touristes occidentaux, protège aussi les paysans de la tentation de tuer pendant les périodes de disette, car ce sacrifice leur permettrait certes de se sortir d'une mauvaise passe mais il ne leur permettrait plus de cultiver la terre ensuite. Harris a donc démontré que l'amour de la vache n'est pas seulement spirituel mais qu'il s'inscrit dans une démarche matérielle logique. L'Inde utilise bien plus efficacement ses bovins que les pays industrialisés qui gaspillent une quantité d'énergie considérable²⁴ pour nourrir les animaux dont les hommes se nourrissent.

L'interdit du bœuf aurait des origines similaires en Chine. Plusieurs auteurs ont voulu voir dans le végétarisme chinois une influence indienne, via le bouddhisme. Vincent Goossaert²⁵ montre au contraire que l'interdit sur le bœuf est un « objet historique autonome », ni confucianiste, ni bouddhique, ni taoïste, mais lié à la civilisation agricole chinoise. Le *Yinzhì wén*, livre de morale, contient cette injonction : « Ne tuez pas le bovin laboureur ; ne jetez pas de papier où figurent des caractères d'écriture »²⁶ Le bœuf et l'écriture apparaissent comme deux valeurs sacrées de la civilisation chinoise. Interdire la consommation de viande bovine pour une raison religieuse, ici le respect dû à toute vie animale, pourrait donc bien être comprise comme un moyen pour la société d'assurer la permanence de ses fondements

²² Marvin Harris, *Cannibals and Kings: The Origins of Cultures*, 1977. New York: Vintage. Trad. française *Cannibales et Monarques*, Flammarion, 1979

²³ Marvin Harris, op. cit., p. 192.

²⁴ La valeur calorique de ce que consomme une vache occidentale est bien supérieure à la valeur calorique de sa viande.

²⁵ Vincent Goossaert, *L'interdit du bœuf en Chine. Agriculture, éthique et sacrifice*, Collège de France, Institut des hautes études chinoises, Paris, 2005.

²⁶ Vincent Goossaert, Op. cité, p. 174.

économiques et symboliques. Cependant Vincent Goossaert sème le trouble quand il révèle que l'interdiction légale, sous les Han, précède de près de mille ans l'interdit religieux...²⁷

L'explication donnée par Marvin Harris de l'interdit du porc dans les religions abrahamiques repose sur le même type de chaîne causale. Le cochon ne donne pas de lait, ne tire pas de charrue, ne peut pas être monté etc., donc s'il a été domestiqué, c'est pour sa viande. Or, dans sur les terres chaudes du Moyen-Orient antique, le cochon a besoin de vivre dans les forêts et près des points d'eau car c'est un animal qui ne transpire pas et ne peut donc réguler autrement sa température corporelle qu'en se protégeant du soleil. La pression démographique, qui provoque une raréfaction des milieux forestiers rend par conséquent son élevage non rentable, d'autant que, contrairement aux moutons et aux chèvres, le cochon ne peut pas consommer de végétaux trop fibreux et entre donc en concurrence avec la consommation humaine sitôt qu'on doit le nourrir de céréales et non plus des racines et graines de la forêt²⁸. Les anciens Hébreux, comme tous les pasteurs-agriculteurs de la région, n'avaient donc pas du tout intérêt à élever des cochons. Si l'on suit Harris, l'interdit religieux s'explique donc toujours par la transcription en norme religieuse d'un rapport coûts/bénéfices.

Les repas et les fêtes

La dimension religieuse de l'acte de manger ne saurait se limiter à une série d'interdits. Elle s'exprime dans un grand nombre de fêtes, où alternent périodes de jeûne et périodes de bombance.

Si le jeûne rituel existe dans la plupart des religions, c'est dans le christianisme qu'il occupe le plus grand rôle, en raison de l'absence d'interdits sur les aliments. Les obligations faites aux chrétiens en matière d'alimentation se résument en effet à la question du jeûne, et l'interdiction de la viande ne se comprend que dans ce cadre. Le jeûne tire sa légitimité des épreuves que Jésus s'impose dans le désert (Mt 4, 2 et Lc 4, 2). Au Moyen Âge, l'Église a imposé des restrictions alimentaires essentiellement à base de jeûnes suivant un calendrier précis : deux jours maigres, c'est-à-dire sans viande, chaque semaine (le mercredi et le vendredi) et deux périodes de 40 jours de jeûne, avant Noël (Avent) et avant Pâques (Carême). Pendant le jeûne, il est interdit de consommer des aliments non maigres, c'est-à-dire la plupart des viandes, les laitages, les œufs, etc.). Cette interdiction ne concerne pas le poisson, qui devint donc le plat principal par excellence du vendredi et du Carême (voir plus loin). Le concile Vatican II abrogea ces interdictions. Le jeûne total n'est plus demandé que pour le premier jour du carême (Mercredi des Cendres) et pour le Vendredi Saint. Pourtant, beaucoup de familles continuent par tradition à manger du poisson le vendredi ; c'est souvent également le cas dans les cantines scolaires en France, même si les collectivités responsables arguent plutôt du nécessaire équilibre nutritionnel...

Dans l'orthodoxie la pratique du jeûne est restée très vivante parmi les pratiquants et ses modalités sont extrêmement complexes et varient selon les personnes et leur âge.

Dans toutes les religions du Livre, les périodes de jeûne sont précédées ou suivies de fêtes où le fidèle fait bombance. Dans le monde chrétien, c'est le Mardi gras, la veille du Carême, qui clôt le carnaval ("carne vale", "autorisation de manger de la viande"). Dans l'Islam, le jeûne et l'abondance sont mêlés pendant toute la période du Ramadan. En effet, le jeûne strict (ni aliment ni boisson) est prescrit du lever du jour (alfajr) au coucher du soleil (almaghrib), de même qu'est prescrit la fête avec les voisins et amis tous les soirs et lors de la fin du Ramadan (Aïd el Fitr). L'ascèse et le partage sont intimement liés.

²⁷ Vincent Goossaert, Op. cité, p. 135.

²⁸ La viande de porc est pourtant beaucoup plus « efficace » que la viande de bovin : pour la même quantité de nourriture absorbée, le cochon produit trois fois plus de viande que le bœuf.

La religion juive recommande plusieurs jours de jeûne mais deux seulement sont mentionnés dans la Torah : Yom Kippour (le Grand Pardon) et Tisha Beav (Fête des Arbres). La rupture du jeûne de Kippour donne lieu à un grand repas pendant lequel sont consommés entre autres choses des pâtisseries où la noix est l'ingrédient principal : elle symbolise l'amertume et l'austérité de cette Fête. La fête du Pourim suit un court jeûne (Taanit Esther) commémorant le jeûne d'Esther. On retiendra surtout les analogies entre Pourim et Mardi Gras. Lors des festivités de Pourim, chacun doit boire du vin jusqu'à l'ivresse afin d'effacer symboliquement de la mémoire toute trace du complot d'Aman qui visait à l'extermination du peuple juif. C'est aussi pour cela que les fidèles doivent faire du bruit à chaque fois que le nom d'Aman est mentionné lors de la lecture du livre d'Esther à la Synagogue et que dans toutes les communautés juives du monde on consomme des pâtisseries en forme d'oreille d'Aman : Orejas de Aman en Turquie, Hamantashen chez les Ashkénazes, Ozne Aman en Israël...

Le jeûne joue également un rôle important dans la religion hindoue mais les modalités diffèrent selon les divinités favorites de chacun et les coutumes locales. Par exemple, certains hindous jeûnent tous les 11e jour de chaque cycle lunaire ou lors de la pleine lune. Le jeudi est un jour de jeûne très répandu dans le Nord de l'Inde. Les fidèles portent des vêtements jaunes et des fleurs jaunes ce jour-là. Le jeûne est courant durant les fêtes religieuses comme Shivaratri (Nuit de Shiva) ou les 9 jours et 9 nuits de Navratri qui honorent la déesse Shakti. Cette fête a lieu deux fois par an, en avril et en octobre.

Le sens du repas même est fortement empreint de religiosité et beaucoup de manières de tables dont la signification est aujourd'hui oubliée dérive des rites de l'autel. On dit du christianisme et du judaïsme qu'ils font partie des « religions du Livre », il serait tout aussi juste de dire qu'ils sont des « religions de la table ». Des sacrifices de l'Ancien Testament aux célébrations familiales du shabbat, des repas de Jésus aux assemblées dominicales autour de l'autel, une part importante de la vie religieuse juive et chrétienne se passe au cours de repas pris en commun²⁹.

Le repas pris en commun dans la religion juive joue un grand rôle. Il est très important que tous les membres de la famille soient réunis et que les heures des repas soient respectées. Et cela concerne également le petit-déjeuner. La prière de bénédiction n'est d'ailleurs obligatoire que s'il y a au moins trois personnes à table, ce qui montre bien la distinction à établir entre se nourrir, ce qu'on peut faire seul, et prendre son repas, activité communautaire et sanctifiante. Jésus participe très fréquemment à des repas³⁰. Dans les évangiles, la vie publique de Jésus commence par un repas (les noces de Cana) et s'achève par un le repas du Jeudi Saint avec l'institution de l'Eucharistie (la Cène). Il est très significatif qu'après la Passion, la nouvelle de la résurrection passe également par le partage d'un repas. On connaît l'épisode célèbre des compagnons sur la route d'Emmaüs qui reconnaissent le Christ au partage du pain (Luc, 24, 13-35), on oublie qu'à la suite de ce passage Jésus apparaît aux onze et leur dit « Avez-vous ici de quoi manger ? ». « Ils lui offrirent un morceau de poisson grillé. Il le prit et mangea sous leurs yeux » (Luc 24, 41-42). Au-delà de la preuve de la réalité de la résurrection (il mange, c'est donc qu'il est vivant), ces passages disent que la foi trouve sa source dans le partage ; c'est ce qui donne tout son sens à la communion, qui est littéralement, pour les catholiques, ingestion du corps et du sang du Christ (dogme de la transsubstantiation) mais qui fait en même temps participer le fidèle à l'Eglise, comparée par Paul au corps du Christ (1Co 12,12-31).

²⁹ *Nourriture et repas dans les milieux juifs et chrétiens de l'Antiquité*, Mélanges offerts à Charles Perrot, Cerf, 1999

³⁰ Mt 9,10 ; Mc 14,3s ; Lc 7,36s ; 11,37 ; 14, 1s ; Jn 12,2

Dans les religions du Livre, toutes les fêtes sont l'occasion d'un repas en commun. Les aliments consommés à l'occasion ont souvent une valeur symbolique. Les exemples sont multiples. Dans la fête chrétienne de Pâques, l'œuf, à la fois monde clos en apparence mort et promesse de vie symbolise la résurrection du Christ, agneau immolé en rédemption des péchés du monde. Le Seder (repas) de Pessah, la Pâque juive, est lui composé d'aliments fortement chargés de signification pour commémorer le passage de l'esclavage à la liberté.

Les ingrédients du Seder de Pessah

Les Matsot, le pain non-levé : la sortie précipitée d'Égypte.

Le Zéroa, un os d'agneau : la présence de Dieu

Le Beytsa, un œuf dur : le deuil et l'espoir

Les Maror, des herbes amères : souvenir de l'esclavage.

Le Karpass trempé dans l'eau salée (ou du vinaigre) : des herbes vertes (persil) pour évoquer l'espoir malgré les larmes versées par les esclaves

Le Harosset, purée de pommes et d'épices : le mortier et l'argile pour les chantiers de Pharaon.

En Turquie, la fin du ramadan est fêtée par le Seker Bayrami, littéralement le festival des sucreries. On porte des nouveaux habits, on s'offre des cadeaux et les familles se réunissent dans la maison du plus âgé. On sert des sucreries, des petits gâteaux, du café très sucré et des fruits, qui symbolisent la douceur de la vie.

Dis-moi ce que tu ne manges pas, et je te dirai qui tu es

Reste que ces interdits et célébrations de la table venus du fond des âges restent vivaces, même lorsque les conditions agronomiques et économiques ont changé, même lorsque la pratique religieuse a décliné. Il convient donc maintenant d'analyser ces interdits non pas vécus comme tels, mais comme des marqueurs identitaires. C'est dans cette perspective que l'on rencontre les conséquences géographiques, à toutes les échelles des rapports entre religions et alimentation.

A l'échelle individuelle et familiale, toutes les études sociologiques montrent que l'alimentation est le dernier lien à disparaître parmi les populations immigrées, et souvent plusieurs générations après l'arrivée de l'aïeul dans le pays³¹, tant il est vrai que « Je suis ce que je mange, ce que je mange me transforme ; le manger transmet certaines caractéristiques aux mangeurs. En conséquence, si je ne sais plus ce que je mange, je ne sais plus qui je suis »³². A l'échelle locale, les prescriptions alimentaires de tel ou tel groupe sont un marqueur dans les quartiers des villes au moins aussi visible que les signes vestimentaires. On peut citer en exemple le quartier du Marais à Paris, dont la physionomie économique change peu à peu avec l'installation de commerces de vêtements à la place des commerces de bouche. L'ouverture prévue d'un magasin du groupe suédois H&M dans la rue des Rosiers est contestée par une association de riverains : « tous les commerces de bouche disparaissent les uns après les autres ; c'est la mort du caractère juif de la rue »³³.

Une façon originale de « lire » le paysage religieux d'une ville est d'analyser les odeurs de la rue. Sophie Lignon-Darmaillac a étudié, lors d'un colloque novateur sur la géographie des odeurs, les parfums sacrés de Séville lors des fêtes de Pâques, où se mêlent friture, fleur

³¹ Voir notamment les études regroupées dans le n°7 de la revue *Diasporas*, « Cuisines en partage », Université de Toulouse-Le Mirail, 2005.

³² Claude Fischler, *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris, 1990, 414 p.

³³ « Douche froide rue des Rosiers », article paru le 5-09-08 dans *20 Minutes*.

d'oranger (azahar) et encens³⁴. Il faut avoir déambulé dans un quartier juif au moment de Pourim ou dans un quartier musulman en période de Ramadan pour comprendre combien identité religieuse, identité alimentaire se mêlent dans un bouquet olfactif signifiant.

Quand la religion engendre paysages et produits...

Des paysages aussi ont été forgés pour respecter des prescriptions religieuses touchant à l'alimentation. On peut citer par exemple la Dombes³⁵, pays d'étangs au nord-est de l'agglomération lyonnaise. Sur un substrat imperméable hérité des moraines des grands glaciers du quaternaire, les moines et seigneurs du Moyen-Age ont créé un système complexe d'étangs qui, asséchés régulièrement, fournissaient à la fois engrais naturel pour une courte période de mise en culture (l'assec) et poissons, ramassés lors de la vidange ou pêchés lorsque l'étang est en eau (l'évolage). Dans l'article « Carême » de son *Dictionnaire Philosophique*, Voltaire raille l'influence de l'Eglise catholique et de ses prescriptions alimentaires : « Il est très peu de cultivateurs qui mangent de la viande une fois par mois. S'il fallait qu'ils en mangeassent tous les jours, il n'y en aurait pas assez pour le plus florissant royaume. (...) Le petit nombre de riches, financiers, prélats, principaux magistrats, grands seigneurs, grandes dames, qui daignent faire servir du maigre à leurs tables, jeûnent pendant six semaines avec des soles, des saumons, des vives, des turbots, des esturgeons. Pourquoi dans les jours d'abstinence l'Eglise romaine regarde-t-elle comme un crime de manger des animaux terrestres, et comme une bonne oeuvre de se faire servir des soles et des saumons ? Le riche papiste qui aura eu sur sa table pour cinq cents francs de poisson sera sauvé ; et le pauvre, mourant de faim, qui aura mangé pour quatre sous de petit salé, sera damné ! » Notons que la consommation de gibier d'eau, que les étangs dombistes attirent en nombre, était également autorisé pendant les jours maigres... Les racines religieuses de ce paysage qu'on peut qualifier de chrétien ont disparu, comme d'ailleurs ses usages agronomiques (les engrais chimiques ont rendu obsolètes l'engraisement des terres par les vases) et pourtant il se maintient, sauvegardé notamment par l'attrait gastronomique qu'il représente : les pisciculteurs de la Dombes fournissent 21% de la production piscicole nationale (1600 t) dont 27% des carpes et 21% des brochets élevés en France, et alimentent les bonnes tables de la Dombes et de Lyon.

L'identité gastronomique de telle ou telle région doit ainsi parfois à la religion. C'est ainsi par exemple que l'on peut faire le lien entre toutes les régions d'Europe productrices de foie gras. On sait qu'Egyptiens, Grecs et Romains étaient passés maître dans l'art du gavage des oies, mais on sait moins que si cette tradition culinaire s'est maintenue en Europe, dans des régions aussi diverses que l'Alsace, les Landes ou la Hongrie³⁶, on le doit aux communautés juives. Les huiles d'olive et de sésame étant difficiles à obtenir en Europe centrale et de l'ouest, le beurre (interdit du contact lait-viande) et le saindoux (interdit du porc) leur étant interdits, les juifs utilisaient en effet fréquemment la graisse d'oie pour la cuisson. Certains voient même dans cette tradition une lointaine survivance du gavage que les Egyptiens confiait à leurs esclaves hébreux...

³⁴ Sophie Lignon-Darmaillac, *L'azahar et l'encens, géographie des odeurs sévillanes*, in *Géographie des Odeurs*, colloque de Pierrefonds, juin 1995, Géographie et Cultures, L'Harmattan, 1998.

³⁵ D'autres régions d'étangs, comme la Brenne, pourraient être choisies en exemple. Lire *Les étangs, espaces de production hier et aujourd'hui*, Actes de la journée d'étude 2004 du Groupe d'Histoire des Zones Humides, Paris, 2004.

³⁶ France et Hongrie représentent à elles seules les trois-quarts de la production et de la consommation de foie gras dans le monde.

A l'échelle mondiale, et sans qu'il soit possible d'entrer dans les détails tant la question est complexe, on observe des flux de produits alimentaires, engendrés par les coutumes alimentaires religieuses de tel ou tel pays. Une des facettes du miracle agricole breton a reposé dans les années 80 sur l'exportation massive de viande de poulet de batterie vers les pays musulmans du Moyen-Orient³⁷. Aujourd'hui, les grands groupes bretons comme Doux ou Unicopa qui approvisionnaient le Moyen-Orient en poulets congelés et découpes de dindes sont de plus en plus concurrencés par des pays émergents comme le Brésil, qui profitent de coûts de production inférieur et de la baisse du cours du dollar par rapport à l'euro³⁸. Et les choses risquent de s'aggraver si l'OMC obtient de la PAC européenne qu'elle démantèle ses subventions à l'exportation sur la volaille.

En Israël, la loi du 18 mars 1998 interdit l'importation de viande non-kasher³⁹. Les partis laïcs ont protesté contre cette mesure voulue par les ultra-orthodoxes qui soutenaient à l'époque le gouvernement de Benyamin Netanyahu. Tous les sondages montrent que les ultra-orthodoxes consomment de plus en plus comme leurs concitoyens non-religieux, voitures, vêtements de marque, plus de vacances, sauf dans le domaine alimentaire. Mais au-delà du symbole et de sa signification politique, on doit analyser la mesure dans ses implications économiques. Car enfin le motif religieux n'est pas le seul qui prime. La preuve : la production et la vente de viande non-kasher demeure autorisée en Israël et les nombreux restaurants israéliens qui affichent leur non-respect des règles alimentaires religieuses peuvent continuer à servir des steacks saignants et même du porc, à condition de trouver un fournisseur local. On trouve dans certains kibboutzim laïques, des élevages de porcs « suspendus » sur d'immenses planchers à quelques centimètres au-dessus du sol, afin de contourner l'interdiction d'élever des cochons sur la terre d'Israël...⁴⁰ La viande de boeuf importée, notamment des Etats-Unis, étant moitié moins chère que la viande produite en Israël on peut comprendre la loi comme une aide à la production locale par ce que l'OMC qualifiera de « barrière non-tarifaire ». Ceci explique sans doute que quelques députés travaillistes aient voté cette loi sur la viande. On voit par cet exemple que le lien religion-alimentation peut avoir des conséquences économiques importantes. A l'intérieur même d'un pays, la maîtrise de la Kashrout soulève d'importants enjeux religieux, mais aussi financiers. En France par exemple, le Consistoire central a décidé en 1999 la création d'un label homogène (Kashrout de France) pour les produits kasher pour remédier à la confusion née des homologations de chaque consistoire régional et des certifications des rabbins relevant du Consistoire, et ceux des minorités hors consistoriales. C'est que l'enjeu financier est de taille : les autorités religieuses qui prélèvent une taxe (5 francs par kilo de viande pour le Consistoire en 1999 par exemple) et le contrôle de la Kashrout pèse pour plus de la moitié dans les ressources du Consistoire de Paris.

Il n'est pas anodin non plus de se pencher sur la production alimentaire des religieux eux-mêmes. Il est parfaitement établi que l'expansion de la viticulture en Europe au Moyen-Age, et même plus tard dans le Nouveau Monde, est étroitement liée à celle du christianisme. Roger Dion a bien montré quel rôle les moines comme producteurs et consommateurs ont joué dans l'apparition et l'évolution des grands vins de Bourgogne (notamment l'abbaye de

³⁷ Corentin Canevet, *Le modèle agricole breton. Histoire et géographie d'une révolution agroalimentaire*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 1992, 397 p.

³⁸ *Ouest-France*, 28 juillet 2008, « Export : les espoirs déçus du poulet breton »

³⁹ Patrice Claude, « En Israël, la vache (non cachère) et le cuisinier » *Le Monde*, 27 mars 1998,

⁴⁰ La question est bien sûr de savoir si l'offre israélienne suffit à fournir la demande, qui a explosé ces dernières années avec l'alya de centaines de milliers de juifs de l'ex-URSS, qui apprécient particulièrement la cochonnaille et ont ouvert partout dans le pays des épiceries non-kasher.

Cîteaux avec son Clos Vougeot)⁴¹. On cite fréquemment le nom du cellérier de l'abbaye bénédictine de Hauvillers en Champagne, Dom Pérignon, à qui le champagne doit beaucoup. Cette histoire a été traitée⁴², nous nous pencherons donc plutôt sur le rôle des monastères dans l'établissement des traditions fromagères. D'ailleurs, l'abbaye de Cîteaux ne produit plus aujourd'hui que du fromage...

Nombreux sont les fromages qui sont nés dans des abbayes : le chaource (abbaye de Pontigny), le maroilles (abbaye bénédictine de Maroilles), le pont-l'évêque (il serait né dans une abbaye cistercienne du pays d'Auge sous le nom évocateur d'« angelot »...), le bleu de Gex (abbaye de Saint-Claude), le munster, dont le nom même est la contraction du mot « monastère », et bien sûr le Port-Salut⁴³, dont l'histoire originale et bien connue mérite le détour.

En 1795, des moines trappistes ayant refusé de prêter serment à la constitution civile, émigrèrent à Darfeld, en Westphalie. Ils y produisirent un fromage régional, jusqu'alors peu connu hors des frontières de la Westphalie. De retour d'exil après la signature du Concordat en 1802, les Trappistes ont fondé leur monastère à Entrammes, en Mayenne, et ont repris la production du fromage westphalien, auquel ils ont donné le nom de leur nouveau couvent, l'Abbaye du Port-du-Salut. Faute de bras monastiques et de finances, ils ont dû revendre leur fromagerie et le fameux Port-du-Salut en 1950 à la Société Anonyme des Fermiers Réunis, membre du groupe Bel. Cette origine monastique peu commune explique également, par les liens entre les monastères cisterciens, que le Port-Salut soit un fromage très consommé en... Hongrie où il est fabriqué sous le nom de « Fromages des Trappistes ».

Encore aujourd'hui, les ordres monastiques produisent beaucoup de produits alimentaires, mais le travail de la vigne et du vin, si essentiel autrefois a presque totalement disparu. Parmi les monastères adhérant au label Monastic, seuls 5 produisent des vins, parmi lesquels l'abbaye cistercienne de Lérins.

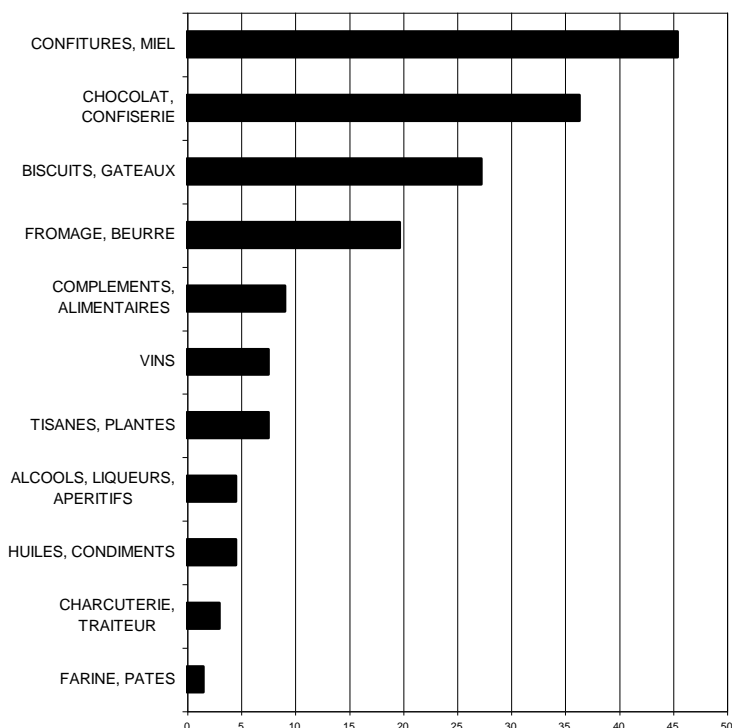
Le graphique suivant donne une idée du type de productions dans les monastères français aujourd'hui. Il est à noter que tous les monastères n'adhèrent pas au label Monastic.

⁴¹ Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Flammarion, 1959.

⁴² Jean-Robert Pitte, *Le vin et le divin*, Fayard, 2004.

⁴³ A ne pas confondre avec sa copie industrielle qu'est le Saint-Paulin.

Graphique : Produits alimentaires produits et commercialisés sous le label « Monastic », en % de l'ensemble des monastères producteurs ; total supérieur à 100 % en raison des réponses multiples (d'après www.monastic-euro.org, octobre 2008)



On constate une très nette prépondérance des produits sucrés, confitures, miel, bonbons et gâteaux (en pourcentages, mais évidemment pas nécessairement en volume), ce qui s'explique de deux façons. La première tient certainement au fait que c'est la production la plus aisée à mettre en œuvre, qui peut se faire partout. C'est d'ailleurs la production qui subsiste le plus longtemps lorsque les monastères renoncent progressivement à produire. Mais la raison essentielle est peut-être ailleurs. Il faut la rechercher dans la tradition du confisage par les moines à une époque où sucrerie et pharmacie se confondent et où les moines sont aussi souvent des soignants et des apothicaires. Les exemples abondent. Il est très probable que les anis de Flavigny soient nés dans l'abbaye bénédictine de ce village bourguignon ; il est certain que l'angélique confite de Niort résulte de la trouvaille des Sœurs de la Visitation de Sainte Marie, qui ont permis ainsi que ce médicament soit transportable.

Les monastères ont à peu près perdu tous leurs secrets de fabrication, soit qu'ils aient été vendus (Port-Salut) ou tout simplement copiés. Le sigle D.O.M. (Deo Optimo Maximo : À Dieu, le plus grand, le plus fort), et la large ligature de plomb autour du col des bouteilles avec l'inscription : « Véritable † Bénédicte » cache mal le fait que cette liqueur, si elle est bien la création d'un moine de l'abbaye bénédictine de Fécamp à l'origine (Dom Bernardo Vincelli, sous François Ier) est depuis 1863 fabriquée dans un « palais-usine » de style gothico-renaissant tout ce qu'il y a de plus laïc. Mais les industriels ne tiennent pas moins que les moines à leurs secrets de fabrication. La Chartreuse verte, fabriquée par les moines de Voiron, a, elle aussi, une histoire quelque peu rocambolesque. Produite au XVIIIe siècle par le moine apothicaire du monastère de la Grande Chartreuse, sa recette survécut à la dispersion de l'ordre des Chartreux sous la Révolution grâce à un pharmacien de Grenoble. En 1903, les Chartreux sont à nouveau expulsés. Ils emportent avec eux la recette de la Chartreuse et installent leur nouvelle distillerie à Tarragone, en Espagne. Leur liqueur se fait connaître en France sous le surnom de « Tarragone ». Pendant ce temps, la société laïque qui a repris

l'affaire de Voiron fait faillite, notamment parce qu'elle ne parvient pas à imiter la recette. Progressivement, l'ordre d'expulsion des Chartreux n'étant définitivement levé qu'après 1945, la distillerie de Voiron reprend son activité et celle de Tarragone arrêtée (1989). Seuls les moines détiennent encore le secret de la recette...

Au terme de ce tour d'horizon des différentes facettes du lien entre les religions et l'alimentation, il convient de s'arrêter un instant pour méditer sur la dimension spirituelle de l'aventure humaine et sur l'étendue de ses conséquences tant sociales que spatiales ou économiques. La géographie culturelle explore ce champ et le géographe de l'alimentation ne peut que faire sienne la prière juive qui clôt tout dîner « Que Dieu soit loué pour la terre et le repas ».