

---

## UNE DEMANDE ÉTRANGÈRE COMME RELAIS DE LA CLIENTÈLE LOCALE : LES DÉBOUCHÉS DE L'ÉLEVAGE OVIN TRADITIONNEL CÉVENOL

---

Anne-Marie BRISEBARRE\*

Le propos de cette communication est de montrer en quoi l'apparition d'une nouvelle clientèle, imposant des critères de choix différents de ceux des circuits officiels de commercialisation de la viande, peut jouer sur les animaux produits dans une région jusqu'à influencer sur les races locales et sur leur maintien.

La démarche consiste à remonter d'aval en amont : partant de la clientèle maghrébine nouvellement immigrée en Languedoc — celle-ci régulièrement en quête de moutons susceptibles d'être sacrifiés à l'occasion de la fête musulmane de l'*Ayd lkébir* —, en arriver au petit éleveur cévenol et à la stratégie qu'il adopte pour répondre à cette demande particulière. On verra que cette dernière rejoint, dans une large mesure, la production traditionnelle que la modernisation tendait à faire disparaître.

Avant de s'interroger sur les critères de choix de la victime et sur les possibilités qu'ont les Maghrébins du Bas-Languedoc de trouver sur place de tels animaux, il faut remonter quelques dizaines d'années en arrière pour retracer, dans ses grandes lignes, l'histoire de l'élevage ovin cévenol, en particulier de ses produits et de leur destination.

### 1.— L'élevage ovin cévenol traditionnel.

#### 1.1.— Jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle.

Encadrés par une main-d'œuvre abondante, faisant souvent participer enfants et personnes âgées de la famille, les petits troupeaux ovins cévenols, de vingt à quarante bêtes, étaient gardés sur la propriété ou aux abords du mas pendant neuf mois de l'année, du 15 septembre au 15 juin. La transhumance estivale, regroupant en un troupeau collectif d'un à deux milliers de têtes les moutons des vallées, permettait aux propriétaires de s'investir pleinement dans les travaux agricoles pendant la période où les récoltes nécessitaient le concours de tous les bras valides (BRISEBARRE, 1978 : 37-38).

L'essentiel des effectifs ovins était constitué par des bêtes de race raïole, population rustique, rameau montagnard de la caussenarde des garrigues, adaptée à la marche, apte au déssaisonnement (c'est-à-dire à avoir naturellement des mises bas groupées à contre-saison), résistante aux stress alimentaires et climatiques (DEDIEU, 1985 : 12).

Les productions les plus répandues étaient alors de deux types : moutons (mâles castrés, *aségat*) de deux-trois ans, conduits au pâturage toute l'année, jamais complémentés, valorisant au mieux les parcours les plus médiocres; agneaux de quarante à cinquante kilogrammes, engraisés en bergerie aux châtaignes et aux fagots de feuilles de mûrier. La situation topographique des exploitations guidait le choix de la production : le mouton était élevé sur les terres de parcours vastes mais relativement pauvres des versants, tandis que dans les exploitations de fond de vallée,

---

\* UA 882 du C.N.R.S., Muséum national d'histoire naturelle, Laboratoire d'Ethnobiologie — Biogéographie, 57, rue Cuvier, F-75231 Paris Cédex 05.

au terroir restreint mais aux ressources fourragères plus importantes, on engraisait des agneaux (DEDIEU, 1984 : chap. 6).

Le circuit de commercialisation était micro-régional, aux mains des bouchers et maquignons locaux, souvent apparentés aux éleveurs. Les races ovines autochtones étaient très appréciées.

Si la plupart des Cévenols qui ont connu cette période insistent sur la qualité et la finesse de la chair de l'*aségat*, mouton castré de plein air, ayant effectué au moins deux saisons de transhumance — ce qui donnait une viande très typée —, ils précisent que des critères esthétiques, se rapportant à la morphologie de l'animal vivant, participaient au choix de la bête : "Autrefois, disent les bergers âgés, on n'aurait pas vendu à la boucherie un mouton sans cornes!" D'autres traits morphologiques, sans plus de rapport apparent avec la conformation bouchère, telles la coloration du poil ou de la laine, la présence de taches, étaient valorisés. Il faut rappeler qu'il s'agit d'une région vivant littéralement au rythme — calendaire et sonore — des troupeaux ovins présents dans chaque village, hameau ou même mas, et où la définition du "joli troupeau" associait à la description de l'état physique des bêtes certaines manipulations à but esthétique, comme les tontes décoratives, qui trichent en quelque sorte avec la conformation des animaux, mais non pour tromper bouchers et maquignons (BRISEBARRE, 1986 : 136). Il en résultait une individualisation des bêtes pouvant permettre au boucher de mettre en valeur la viande proposée au client connaisseur. Dans le circuit court du marché local, même s'il y a séparation totale entre les deux fonctions de berger/éleveur et de boucher/abatteur — j'aurai l'occasion d'y revenir — la viande, pardon cette part de chair issue de la découpe d'une carcasse, garde la mémoire de l'animal vivant à partir duquel elle a été produite. Alors que tout, dans la conception actuelle des abattoirs et des circuits de commercialisation bouchère urbains, tente de nous faire oublier cette continuité vivant/mort, animal/viande (VIALLES, 1987).

## 1.2.— L'évolution des trente dernières années.

Elle est induite par les importantes mutations qui touchent les circuits de commerce et de distribution des produits alimentaires après la seconde guerre mondiale. Comme dans la plupart des régions françaises, cette période voit le passage du marché local au marché national, ou même international (WACKERMANN, 1980) : le Marché d'Intérêt National de Nîmes a ainsi été mis en place pour drainer toute la production bouchère languedocienne, en particulier celle du mouton.

Adaptation à ce nouveau marché, 75 % des agneaux produits en Cévennes depuis les années soixante sont les "agneaux de Roquefort", que l'on appelle aussi "agneaux de lait" ou "de 12 kg", destinés à être finis dans des ateliers (DEDIEU, 1984 : 229; BOURBOUZE et DEDIEU, 1986 : 32).

Ce sont donc les maquignons qui imposent leurs critères de choix. Dans ce contexte élargi, les agneaux de race locale, aux carcasses lourdes et au dépôt de graisse tardif, sont dévalorisés. L'obligation de répondre à la demande des ateliers d'engraissement induit une politique de croisements tous azimuts, dits "améliorateurs". Cette pression des maquignons et de l'encadrement technique officiel se traduit, au niveau de la physionomie des troupeaux, par une sélection portant sur l'uniformisation de la couleur blanche et la suppression des cornes : on fait "tomber les cornes"<sup>1</sup>.

Dans les élevages les plus importants, les recommandations de sélection ont été suivies : les éleveurs introduisent des béliers de diverses races exogènes, blancs et dépourvus de cornes. Cependant, pratiquement dans chaque troupeau, on a conservé des bêtes colorées et cornues, le plus souvent les gros moutons castrés et apprivoisés qui servent de meneurs et ne sont pas impliqués dans la reproduction. "Un cornu, ça coiffe bien un troupeau!", affirme un berger mettant ici encore en avant le critère esthétique. Signalons que le passage à un système d'élevage dans lequel on vend des produits très jeunes, "non finis", est considéré par certains éleveurs — qui par ailleurs, et cela peut sembler une contradiction, refusent de reconnaître la destination bouchère de leurs animaux — comme une dévalorisation de leur métier. Sans doute est-ce en raison du trop court séjour des agneaux dans la bergerie qui ne permet pas d'identifier, de "prendre en compte" ni d'intégrer ces

<sup>1</sup> Le troupeau cévenol traditionnel était bigarré et cornu, choix esthétique comme je l'ai fait remarquer, mais aussi recherche d'une diversité servant de support à la mémoire généalogique des lignées à l'intérieur du troupeau et d'aide mnémotechnique pour un dénombrement rapide lors de la rentrée en bergerie : si on avait, par exemple, cent bêtes dont quinze "noires", on comptait les noires chaque soir ; si toutes étaient présentes, il était rare que le troupeau ne soit pas au complet.

jeunes animaux dans les lignées, c'est-à-dire au sein du patrimoine génétique du troupeau, travaillé de père en fils depuis de nombreuses générations.

Les petits éleveurs, souvent assez âgés, sont restés nombreux dans les vallées des Cévennes gardoises. Moins dépendants du maquignon en raison du faible nombre de bêtes à écouler chaque année, ils engraisseront toujours des agneaux en bergerie. Quelques bouchers locaux recherchent encore des *aségat* pour satisfaire une clientèle d'habitues que la grande taille des côtelettes n'empêche pas d'apprécier la saveur de cette viande produite "à l'ancienne". En 1980, alors que les effectifs ovins étaient de près de 21 000 têtes, on estimait à un millier seulement le nombre des *aségat* encore élevés dans les Cévennes gardoises (au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, la moitié des bêtes de la région était des mâles castrés) [DEDIEU, 1984 : 22-23]. Boucheries traditionnelles et clientèle locale se réduisent cependant peu à peu.

Si ces bergers restent fidèles aux productions anciennes, il devrait y avoir inadéquation entre les produits des petits élevages cévenols et le marché de la viande ovine languedocienne. Mais un autre circuit commercial s'est mis en place, fondé sur la proximité entre les Maghrébins résidant dans la région et ces petits troupeaux ovins dont les propriétaires ne sont pas inscrits à un groupement de producteurs, donc libres de chercher d'autres solutions pour rentabiliser leur élevage.

## 2.- La demande maghrébine.

Dès le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le bassin minier d'Alès a été peuplé par des vagues successives d'immigrés venant renforcer la main-d'œuvre locale rendue insuffisante par l'exode rural. D'abord les Polonais, puis les Espagnols et les Italiens, enfin, plus récemment, les Maghrébins qui représentent aujourd'hui, avec leurs descendants, plus de la moitié de la population du bassin d'Alès (WIENIN, 1986 : 13-14). Parmi ceux-ci, les Algériens se sont implantés les premiers, dans les années trente, peut-on croire, puisqu'à la Grand'Combre, en 1936, sur 2 232 immigrés représentant 18 % de la population, 201 seulement étaient des Maghrébins, mais en majorité d'origine algérienne (LAMO-RISSE, 1975 : 284-285). Il faudra attendre la fin des années soixante<sup>2</sup> pour voir l'installation des Marocains dans le Gard, en particulier dans la zone de garrigues.

Si les immigrés européens sont maintenant intégrés, les Maghrébins, appartenant à une autre culture et à une autre religion, en particulier ceux qui sont regroupés dans certains quartiers urbains, restent pour les autochtones des "étrangers" (*Amiras*, 1985).

Plus favorisés que beaucoup de leurs corrégionnaires implantés dans des provinces où la production ovine est actuellement restreinte, les Maghrébins vivant dans le Gard ont pu chercher à se procurer sur place l'animal nécessaire à la célébration de l'*Ayd lkébir*, "Grande Fête" ou "Fête du Sacrifice". En conséquence, de nouveaux réseaux commerciaux se sont créés : réseaux professionnels avec l'installation de maquignons et de bouchers maghrébins dans le bassin d'Alès (ou exercent six bouchers spécialisés travaillant en famille)<sup>3</sup>, ou réseaux interpersonnels de vente directe entre petits éleveurs des derniers contreforts cévenols et immigrés marocains de la garrigue. C'est ce type d'échanges qui retiendra mon attention. Auparavant, il est nécessaire de situer la fête de l'*Ayd lkébir* et de donner quelques précisions sur son déroulement<sup>4</sup>.

<sup>2</sup> Voici les chiffres donnés par BAROUDI (1978 : 137) concernant le nombre de Marocains résidant dans le département du Gard :

1948	1954	1958	1962	1968	1972
7	6	34	31	1 153	3 316

<sup>3</sup> Dans le Gard, seuls les abattoirs de Nîmes et d'Alès sont actuellement agréés pour pratiquer l'abattage selon la loi coranique. Il faut rappeler que cet agrément n'a aucun caractère religieux : il est donné par la Société protectrice des animaux (S.P.A.) qui contrôle le matériel employé pour cet abattage et le savoir-faire de ceux qui le pratiquent, cela dans le but d'éviter la souffrance des animaux.

<sup>4</sup> Je tiens à remercier Claude LEFÉBURE (CNRS, équipe "Ethnologie du domaine arabo-berbère") qui m'a permis, par ses conseils et une bibliographie sélective, d'aborder le monde de l'Islam qui m'était jusqu'alors inconnu. Sa lecture critique de ce texte, ainsi que celle qu'a effectuée François POPLIN (MNHN, Laboratoire d'Anatomie comparée) m'ont par ailleurs été précieuses.

## 2.1.— Célébrer l'*Ayd lkébir* au Maghreb.

Si on se rapporte à notre calendrier, il s'agit d'une fête mobile. En effet, "l'année islamique est une année lunaire, composée de 354 ou 355 jours. Cette année est donc plus courte que l'année chrétienne, solaire, de onze jours environ. Il en résulte que les fêtes musulmanes sont mobiles et peuvent tomber en toute saison." (CROUZET, 1973 : 7)<sup>5</sup>.

Au Maghreb, rappelle l'écrivain marocain Tahar Ben Jelloun (1976), l'*Ayd lkébir* est "une des fêtes les plus importantes et les plus attendues. Pour les enfants, c'est un événement. Pour les parents c'est une tradition, une tradition coûteuse... Aujourd'hui, crise ou pas, les Maghrébins, riches ou pauvres, traditionalistes ou modernes, habitant à la campagne ou dans une H.L.M., bref tous les milieux s'appliquent à célébrer l'Aïd kébir."

Le choix de l'animal que "tout musulman libre, en mesure d'acheter une victime", doit sacrifier à l'occasion de cette fête obéit à certains critères. Pour le rite mâlikite, le plus répandu au Maghreb, ces critères ont été rappelés au X<sup>e</sup> siècle dans *La Risâla* (IBN ABÎ ZAYD AL-QAYRAWÂNÎ, 1979). L'espèce animale préférable pour rendre ce sacrifice (*d'ah'îya*) le meilleur possible, le sexe de l'animal, son âge, ainsi que son état physique y sont décrits (p. 153) :

Le minimum de ce qui peut être considéré comme valable et suffisant pour ce genre de sacrifice, c'est, s'agissant d'ovins, un *jadha'*, c'est-à-dire un animal d'un an révolu [...]. Pour les caprins, c'est un *thâni*, c'est-à-dire un animal de plus d'un an, qui est entré dans sa deuxième année [...]. Chez les bovins, le *thâni* est l'animal dans sa quatrième année. Chez les ovins, les mâles non châtrés sont préférés, pour la *d'ah'îya*, aux mâles châtrés. Ces derniers sont préférés aux femelles qui, à leur tour, sont préférables aux caprins mâles et femelles. Les caprins non châtrés sont préférables aux caprins femelles et celles-ci sont préférables aux camelins et aux bovins [...]. Mais quelle que soit l'espèce à laquelle appartient la victime, elle ne devra être ni borgne, ni malade, ni nettement boiteuse, ni maigre au point de ne plus avoir de graisse. On devra (en somme) éviter soigneusement de choisir un animal présentant un vice quelconque. (C'est ainsi que) on ne choisira pas une bête très petite, ni une bête à l'oreille coupée ou à la corne cassée, si la blessure qui en résulte est encore à vif, sinon on peut choisir une telle bête.

A l'intérieur de l'aire concernée par le rite mâlikite, selon les régions, il semble que l'on puisse rencontrer des variantes dans les prescriptions, ou au moins des précisions quant au choix physionomique de l'animal. Ainsi, en Kabylie, voici les recommandations données par le chef religieux d'un village sur "la nature de la victime à immoler et les conditions de licéité" :

L'animal licite comme victime est en premier lieu le bélier qui a des cercles noirs aux quatre pattes, la gueule noire et des cornes; qui n'est ni blessé, ni aveugle et dont les oreilles ne sont ni percées, ni déchirées [...]. A défaut d'un bélier remplissant ces conditions, on peut égorger un bélier ordinaire âgé d'un an au moins.

(CROUZET, 1973 : 85-85)

"Quel est ce grand serpent rouge qui entoure la terre un jour par an?" A cette devinette il faut répondre : "C'est l'*Ayd lkébir*!" Le grand serpent rouge, c'est le sang qui, dans tous les pays de religion musulmane, est répandu sur le pas de la porte à l'occasion de l'*Ayd lkébir*<sup>6</sup>. Le sacrifice est lui-même extrêmement codifié, quant à son heure, son déroulement, le mode d'égorgement de la victime. Il comporte la prononciation de formules rituelles :

L'homme égorgera lui-même sa victime en lui tranchant la jugulaire, après que l'Imam aura fait le sacrifice selon un des modes d'égorgement dits *dhabb'* ou *nah'r*.

(IBN ABÎ ZAYD AL-QAYRAWÂNÎ, 1979 : 155)

Une note (92, p. 342), due au traducteur, précise que :

Le *dhabb'* consiste à trancher la jugulaire de l'animal. Il se pratique surtout sur les petits animaux, ovins et caprins compris, et sur les bovins. Le *nah'r* consiste à enfoncer le couteau au bas de la gorge, dans la fossette sus-sternale. Ce mode d'égorgement est réservé aux gros animaux, les chameaux notamment.

<sup>5</sup> La mobilité de l'*Ayd lkébir* qui, depuis 1985, tombe au mois d'août — période pendant laquelle de nombreux Maghrébins retournent dans leur pays d'origine — a freiné ce courant commercial. Les éleveurs cévenols espèrent une reprise des ventes à partir de 1988, l'*Ayd* ayant alors lieu en juillet.

<sup>6</sup> Communication personnelle de Claude LEFÉBURE.

Du respect du rituel sacrificiel, et en particulier du mode d'égorgeage, dépend la validité du sacrifice, mais aussi la comestibilité de la chair de la victime. Ainsi, "l'égorgeage pratiqué par la nuque rend la bête inconsommable".

Les différentes parties de l'animal sacrifié sont consommées selon un ordre établi, et entrent dans des plats traditionnels. Tahar Ben Jelloun (1976) décrit cette cuisine du sacrifice pour le Maroc :

Pendant sept jours, c'est le festin. Un festin varié dicté par les règles de la tradition, qui change suivant les régions. Généralement, le premier jour on mange le foie, le cœur et les tripes. Le lendemain, on fait un couscous avec la tête de la bête. Le troisième, un gigot à la vapeur ou un tajine avec des raisins secs, etc. Pour certains, plus qu'une fête, c'est une revanche sur la misère quotidienne : manger de la viande est un luxe [...].

La tradition, têtue, se maintient même en dehors du pays. Ainsi les travailleurs émigrés, quand ils ne peuvent pas rentrer chez eux pour l'Aïd, célèbrent la fête en terre étrangère malgré les difficultés : la première, c'est d'arriver à se procurer un mouton vivant ; ensuite de pouvoir le tuer sans avoir à répondre devant la police.

Comment les Maghrébins vivant dans le Gard résolvent-ils ce problème ?

## 2.2.- Célébrer l'*Ayd lkébir* dans le département du Gard.

Quelques jours avant l'*Ayd*, au plus tard la veille de la fête, les éleveurs qui ont une clientèle maghrébine attirée reçoivent la visite des hommes de la famille, parfois accompagnés de voisins et d'amis. Car ce circuit de vente directe est fondé sur des réseaux de connaissance.

Le choix de l'animal à sacrifier se fait dans le troupeau. En France, comme au Maghreb, il obéit à un certain nombre de critères d'âge, de sexe, de morphologie, mais tient compte également de la taille de la famille, et même de la famille élargie si la fête donne lieu à des invitations. On ne lésine pas quand il s'agit de se procurer le mouton de l'*Ayd*. Voici, décrite par un éleveur cévenol qui commerce depuis plusieurs années avec la clientèle maghrébine, la succession des critères de choix de l'animal : il est fondamental que ce soit un mâle, important qu'il soit non castré, préférable qu'il possède des cornes, si possible qu'il soit coloré.

Cette importance du critère de sexe est connue de tous les bergers cévenols qui affirment : "Ils (les Maghrébins) préfèrent un mâle maigre à une brebis grasse !" et "Il faudrait cacher tous les mâles pour avoir une chance de vendre une femelle !" <sup>7</sup> Cependant, le mâle castré est plus facilement accepté s'il possède des cornes, signe visible de masculinité. Comme si la présence de cet attribut — les cornes des bêtes de race raïole sont relativement développées — pouvait compenser l'absence des organes de la reproduction. Quant à la préférence de certains immigrés pour les animaux à robe colorée, ce peut être une habitude culturelle se rapportant, comme dans l'exemple kabyle précédemment cité, au type d'animal élevé et apprécié dans leur région d'origine.

Une fois le choix fait et le prix fixé, le client charge le mouton vivant dans son véhicule. Du point de vue légal, rien n'interdit à un berger de vendre un animal vivant. La phase de sacrifice, qui, aux yeux des autorités, est entachée d'illégalité, a lieu dans l'intimité du domicile du client <sup>8</sup>.

Il y a donc complémentarité, communauté d'intérêt même, entre cet éleveur qui valorise financièrement un produit peu prisé par les circuits officiels de boucherie, et le besoin de l'immigré musulman d'accomplir un rite religieux. A cela s'ajoute, semble-t-il, une tolérance de la part de la gendarmerie et des services vétérinaires départementaux qui, quoique parfaitement au courant de l'existence de cet abattage à domicile, n'interviennent pas <sup>9</sup>.

<sup>7</sup> Dans le département de l'Ain, une enquête menée à ma demande par Laurence BÉRARD (CNRS, équipe "Appropriation et Socialisation de la Nature") auprès d'un éleveur confirme cette préférence pour les mâles chez les clients marocains achetant régulièrement des bêtes vivantes pour avoir de la "viande fraîche" toute l'année (l'abattoir de Bourg-en-Bresse n'est pas agréé pour l'abattage selon la loi coranique). Une précision me paraît intéressante : lorsque l'éleveur ne dispose pas d'ovin mâle, entier ni castré, les clients musulmans cherchent à acheter des agnelles qui n'ont pas encore été saillies. Donc, des bêtes au statut en quelque sorte intermédiaire, qui ne sont pas encore des femelles accomplies.

<sup>8</sup> "Il est interdit de procéder à un abattage rituel en dehors d'un abattoir" (Art. 10 du Décret n° 80-791 du 1<sup>er</sup> octobre 1980, paru au *Journal Officiel* du 5 octobre 1980, p. 2326).

<sup>9</sup> Une confirmation de cette tolérance des autorités policières et vétérinaires m'a été donnée récemment par un éleveur de la région parisienne (Seine-et-Marne) qui vend la majorité de sa production ovine à des Maghrébins

### 3.— Le refus du sang.

Que savent les éleveurs cévenols des pratiques rituelles de leurs clients musulmans? Peu de chose. Ils ont repéré, peut-être en raison de son impact sur la vente, la mobilité de la fête, et s'ils n'en savent pas toujours la date exacte, ils en connaissent l'époque, le caractère religieux et le mode d'abattage. La plupart des bergers ne sont pas désireux d'en savoir plus. Ce n'est cependant pas une réaction touchant seulement à l'abattage rituel de l'*Ayd*. Ils ne sont pas plus tentés par une visite aux abattoirs modernes et aseptisés de Nîmes où sont tuées la plus grande partie de leurs bêtes. Beaucoup se définissent comme "des éleveurs, pas des tueurs", et refusent tout contact avec la mort de leurs moutons, toute implication dans la transformation en viande des animaux qu'ils ont fait naître, élevés et soignés.

D'origine protestante pour beaucoup, ils disent respecter les convictions religieuses et les pratiques rituelles de leurs clients maghrébins. Et ce mouton qui, choisi dans leur troupeau, est élevé au rang de victime sacrificielle, acquiert une valorisation symbolique sur laquelle ils ne s'expriment cependant qu'avec réticence. Mais cette acceptation de l'autre dans sa culture et sa religion nécessite que soit établie une distance qui gomme en quelque sorte le côté sanglant de l'acte. La preuve inverse est donnée par les réactions de rejet, de refus de "commerce avec les Arabes", révélées lors d'expériences considérées comme révoltantes par certains bergers et par leur famille unanime. Il s'agit de clients algériens, vivant en ville, qui sont venus acheter des bêtes pour l'*Ayd lkébir* et les ont tuées devant la bergerie, invoquant l'impossibilité de le faire en appartement. Sans doute faut-il préciser que les éleveurs ayant assisté à cet abattage lui ont nié tout caractère religieux : "Ils ont fait ça comme ça, en un tour de main, sans cérémonie. Il y avait du sang partout, c'était dégoûtant!" L'absence d'un ministre du culte, d'un maître de cérémonie comparable au prêtre ou au pasteur, a fait retomber ce sacrifice dans l'ordre du profane, voire — cela dit sans jeu de mot — de la profanation de l'espace de vie qu'est la bergerie.

Ce refus du sang, et de la souffrance animale que sa vue suppose, n'est pas général chez les éleveurs français, bien que plusieurs auteurs le signalent, en particulier chez les éleveurs ovins de type traditionnel. Je rappellerai qu'en Cévennes de nombreuses coutumes attestent l'intégration des moutons à la famille : deuil du troupeau à la mort du maître de maison, maternage d'agneaux nourris "à la bouteille" et destinés à devenir les animaux familiers-meneurs du troupeau, dénomination de certaines bêtes (les meneurs) ou même de tous les animaux dans le cas de très petits troupeaux. Parmi les animaux familiers, quelques-uns mourront de vieillesse dans la bergerie, leur propriétaire se refusant à les livrer au couteau du boucher. Mais est-ce alors refus de l'acte de tuer, d'une éventuelle souffrance de l'animal, ou plutôt impossibilité d'accepter la destination bouchère d'une bête sortant de l'ordinaire, placée, par sa familiarité avec l'homme, à mi-chemin entre celui-ci et l'animal-nourriture, à un niveau de relation identique à celui qu'occupe le chien-compagnon que nos sociétés européennes se refusent à consommer<sup>10</sup>?

\*

\*   \*   \*

En conclusion, je voudrais souligner deux retombées de cette pratique commerciale, l'une économique et zootechnique, l'autre plutôt du domaine de l'idéologie.

La première est l'impact de cette nouvelle clientèle et de ses critères de choix sur la physionomie des petits troupeaux ovins de la région concernée. Certains éleveurs, qui écoulent près de la moitié de leur production auprès des Maghrébins<sup>11</sup>, n'ont pas hésité récemment à choisir des béliers

se fournissant chez lui pour l'*Ayd lkébir*, mais aussi tout au long de l'année. La fête de l'*Ayd*, à commencer par l'abattage du mouton, a lieu dans la propriété de l'éleveur qui se charge de l'élimination des déchets autrefois jetés dans les poubelles des H.L.M.

<sup>10</sup> Si l'on compare ici la représentation que les éleveurs cévenols se font du chien et du mouton-meneur, c'est parce que leur rôle dans le troupeau est le même : aider l'homme dans son travail de berger. Cependant, le chien doit son efficacité à la peur qu'il suscite chez le mouton, tandis que le meneur est suivi en raison de son appartenance à la société qu'est le troupeau, mais aussi du comportement grégaire propre aux ovins.

<sup>11</sup> Dans le Gard, comme dans les exemples cités plus haut pour l'Ain et la Seine-et-Marne, des animaux vivants sont vendus toute l'année à des clients musulmans trop éloignés des boucheries spécialisées pour pouvoir se procurer de la viande *hallal* (provenant d'animaux abattus selon le rite coranique).

cornus et colorés afin d'avoir un plus grand nombre d'animaux correspondant à la demande des immigrés. Il n'est donc pas étonnant que, revenant en Cévennes après plusieurs années d'absence, j'aie été frappée par une sorte de mouvement inverse touchant la sélection des ovins, un retour vers la diversité, un certain renouveau des races locales visible au travers de la physionomie de ces petits troupeaux. Cependant, s'il existe une parenté certaine concernant les critères de choix morphologiques et physiologiques des ovins chez les Cévenols attachés à la tradition et les Maghrébins, des différences profondes apparaissent dans les critères de sexe et d'âge, liés à l'activité génésique des animaux : en Cévennes, comme dans la plupart des régions d'élevage françaises, on produit pour la boucherie des animaux exclus de l'activité de reproduction (agneaux, castrats, bêtes dites "de réforme" c'est-à-dire béliers et brebis âgés engraisés); par contre, les Maghrébins accordent leur préférence aux mâles entiers.

La deuxième remarque à propos de cette pratique commerciale est qu'elle est l'occasion de la mise en contact des deux cultures. Cette réflexion ne me semble pas ici déplacée : au travers de l'acte relativement banal — même s'il se produit à l'occasion d'une fête religieuse — qu'est le choix d'un animal destiné à être consommé, des mécanismes d'acceptation ou de rejet se sont mis en place, fondés sur les attitudes des uns et des autres envers les animaux et sur la reconnaissance d'un savoir professionnel commun à certains individus issus des deux cultures. Parlant des Marocains employés dans les campagnes, les bergers disent : "Ils s'y connaissent, on ne peut pas leur vendre n'importe quelle bête!... Ce sont des travailleurs, ils payent bien, on peut leur faire confiance..." Tandis que les Algériens, le plus souvent d'origine citadine et, sur place, ouvriers ou mineurs vivant dans des quartiers urbains, sont ainsi décrits : "Ils ne connaissent rien aux moutons!... Ils sont fainéants, râlent tout le temps et discutent les prix..." Chacun fera la part des simplifications propres au discours de tout groupe sur un autre groupe. Il n'empêche que le contenu prioritaire de ces jugements met en avant le savoir relatif à l'élevage comme éventuel espace de convergence, mais qui peut aussi fonder<sup>12</sup> l'accrochage possible avec "l'autre". Dans le premier cas, observons-nous les prémisses d'une relative intégration?

---

## BIBLIOGRAPHIE

*Amiras* : voir ci-après "Estrangier".

BAROUDI A. (1978) : *Maroc, impérialisme et émigration*, Le Sycomore édit., Paris.

BEN JELLOUN T. (1976) : Hier, l'Aïd kebir. Les musulmans célèbrent la "fête du sacrifice", *Le Monde*, 3 déc. 1976.

BOURBOUZE A. et DEDIEU B. (1986) : Adaptation de l'élevage ovin cévenol aux changements écologiques, économiques et sociaux, *Production pastorale et Société*, 18 : 28-48.

BRISEBARRE Anne-Marie (1978) : *Bergers des Cévennes. Histoire et ethnographie du monde pastoral et de la transhumance en Cévennes*, Berger-Levrault édit., Paris.

BRISEBARRE Anne-Marie (1986) : La transhumance en Cévennes et dans les garrigues du Languedoc, in A. COUDARD et P. PION édit., *Archéologie de la France rurale. De la Préhistoire aux Temps modernes*, Belin édit., Paris : 134-138.

CROUZET J. (1973) : Fêtes religieuses, *Le Fichier Périodique*, 118, n° spécial.

DEDIEU B. (1984) : *L'élevage ovin sur parcours méditerranéen. Adaptations et mutations des systèmes de production en Cévennes gardoises*, Thèse de Docteur-Ingénieur, Institut National Agronomique Paris-Grignon.

DEDIEU B. (1985) : Raïole. Elle s'accroche aux Cévennes, *Pâtre*, 328 : 11-14.

DRESZER Marie-Anne (1984) : *L'animal et le droit*, Mémoire de D.E.A. Droit privé, Faculté des Sciences juridiques, politiques et sociales Lille II.

"Estrangier". Ici des gens d'ailleurs, *Amiras/Repères occitans*, 11 juin 1985, n° spécial.

IBN ABÏ ZAYD AL-QAYRAWÂNÏ (1979) : *La Risala ou Epître sur les éléments du dogme et de la loi de l'Islam selon le rite mâlikite*, Ed. populaires de l'Armée, Alger.

---

<sup>12</sup> Je suis cependant consciente qu'il existe, entre Français et Algériens, une histoire douloureuse trop récente pour ne pas affleurer ici d'une manière ou d'une autre.

- JOMIER J. (1971) : Islam 1. La religion, in *Encyclopædia Universalis*, Paris, vol. IX : 127-136.
- LAMORISSE R. (1975) : *Recherches géographiques sur la population de la Cévenne languedocienne*, Montpellier.
- MITTWOCH E. (1975) : 'Īd Al-Adhā, in *Encyclopédie de l'Islam*, Brill et Maisonneuve et Larose édit., Leyde et Paris, nouvelle édit., Tome III : 1033.
- TINCQ E. (1986) : Etre musulman en France, *Le Monde*, 10 mai 1986 : 1 et 28.
- VIALLES Noëlie (1987) : *La chair et le sang. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Paris.
- WACKERMANN G. (1980) : Les places marchandes agricoles en France, *Études rurales*, 78/79/80 : 15-63.
- WIENIN M. (1986) : *Le pays d'Alès*, Saber édit.

## DISCUSSIONS

L. CHAIX. — Quel est le sort de la tête du mouton de l'Ayd-el-kébîr et que fait-on de la peau ?

Anne-Marie BRISEBARRE. — La tête est utilisée dans un des plats traditionnels que j'ai évoqués. Comme l'abattage est fait par le chef de famille, il n'y a pas de don de cette tête à un abatteur qu'il faudrait dédommager. Quant à la peau, aux tendons, à la graisse, ils ne doivent pas être vendus.

Noëlie VIALLES. — Le mouton-meneur, dites-vous, est épargné. Or, il existait dans les abattoirs un mouton-meneur, appelé "judas" ou "traître", et qui était épargné. Les éleveurs connaissent-ils l'existence, éventuellement révolue, de ce mouton-meneur ? Si oui, qu'en disent-ils ?

Anne-Marie BRISEBARRE. — Je ne pense pas que les éleveurs soient au courant de l'existence de ces "moutons-meneurs" des abattoirs. A vrai dire, j'en entends parler pour la première fois et n'ai donc pas eu l'occasion d'enquêter à ce sujet. Il faut dire que l'abattage des bêtes cévenoles se faisait surtout dans les petits abattoirs locaux (Le Vigan, Ganges), et que, comme je l'ai indiqué, éleveurs, bouchers et maquignons étaient bien souvent apparentés. Ils ne devaient pas avoir besoin de tels aides. Par contre, je connais l'utilisation aux foires d'Arles, en particulier celle de mai avant la transhumance, d'un mouton-meneur muni d'une mèche de laine tressée en floque, qui permet de le tenir comme avec une poignée. Il sert de guide aux jeunes troupes d'agneaux de sept à huit mois qu'il faut faire monter dans les camions. En Cévennes, on encadrait aussi parfois les jeunes agneaux qu'on séparait du reste du troupeau pendant la transhumance, pour les conduire sur des pâturages plus riches, par des meneurs c'est-à-dire des moutons castrés qu'on appelait alors des "tontons" et qui étaient chargés de discipliner cette jeune troupe.

F. POPLIN. — Je voudrais dire la beauté, dans ce qui vient de nous être présenté, de l'œcuménisme des pratiques entre enfants de l'Ancien Testament. C'est aussi une complicité méditerranéenne. C'est comme si, devant l'envahissement par l'huile de tournesol, un groupe exigeait de l'huile d'olive et conduisait à replanter l'olivier. Cela fait penser à Giono. C'est comme si, pour avoir du bon pain, du vrai pain, on replantait du blé traditionnel.

Anne-Marie BRISEBARRE. — Je ne puis que souscrire à vos remarques.

J. LECLERC. — Comment l'élevage est-il organisé dans le temps pour répondre aux besoins du marché ? Comment sont conciliés chronologiquement, dans l'année, les besoins des marchés européens et ceux de la clientèle musulmane ?

Anne-Marie BRISEBARRE. — Les agnelages se font de façon groupée à des périodes traditionnelles (automne ou hiver), à cause de l'obligation d'avoir des agneaux capables de marcher au moment de la transhumance. Les éleveurs refusent de changer leurs habitudes, même s'il s'agit d'essayer de trouver d'autres débouchés. Autrefois, le système de production d'aségat faisait qu'il y avait toujours des animaux prêts à être vendus, à n'importe quel moment de l'année. Tout agneau mâle naissant dans le troupeau était susceptible de faire un mouton : les uns étaient prêts au bout de deux ans, d'autres mettaient quatre ans à atteindre une conformation satisfaisante, mais comme ils étaient élevés en plein air, sans complémentation, ils ne coûtaient rien. La production

