

LE SYSTÈME DES VIANDES AU DANEMARK : GOÛTS ET DÉGOÛTS POUR LA VIANDE EN FONCTION DE L'ESPÈCE ANIMALE

Anne-Elène DELAVIGNE*

Résumé

La revue des différentes espèces animales consommées au quotidien dans le Danemark urbain et jeune montre un choix très sélectif de celles-ci, de même qu'un nombre restreint de morceaux consommés. Les goûts semblent se déterminer en fonction du degré de domestication de l'animal. Les consommations caractéristiques ont été abandonnées, au fur et à mesure qu'étaient adoptées les diverses normes alimentaires successivement en vigueur, le régime alimentaire danois se distinguant avant tout par une préférence unificatrice pour le porc.

Mots clés

Ethnologie, Danemark, Alimentation, Viande, Dégoût, Normes alimentaires, Domestication.

Summary

The meat market in Denmark: likes and dislikes concerning animal species.

The list of animal species eaten today in urban Denmark shows a very restricted range, as does the limited type of cuts consumed. Food preferences appear to be determined by the degree of domestication of the animal. Traditional meat-eating habits have been abandoned, and following on from this, people have adopted new eating norms. The Danish diet is distinguished above all by a standard preference for pork.

Key Words

Ethnology, Denmark, Food, Meat, Food avoidances, Eating habits, Domestication.

Introduction

“Le choix des aliments est sans doute, de toutes les activités humaines, celle qui chevauche de la façon la plus déroutante la ligne de partage entre nature et culture. Il est lié à la satisfaction des besoins du corps mais aussi, dans une très large mesure à la société”, écrit M. Douglas (1979 : 145). Nous souhaiterions évoquer à propos du Danemark cette question du comestible, qui a précocement motivé les recherches ethnologiques sur l'alimentation, en nous intéressant aux goûts et dégoûts pour la viande⁽¹⁾. Dans cette société urbanisée de l'Europe du Nord, le sec-

teur agricole et l'élevage ont été industrialisés très tôt et l'industrie agro-alimentaire domine de longue date les habitudes alimentaires.

Le rapport aux viandes⁽²⁾ des diverses espèces animales au Danemark sera présenté et re-situé dans son évolution récente⁽³⁾ puis les choix et options ainsi mis en avant seront abordés. Cela permettra d'explorer le lien entre choix alimentaires en matière de viande et choix de ce pays en matière d'exploitation de son environnement rendant compte d'une conception de la domestication. Le “système danois des viandes” qui se dégage semble illustrer, à plus

Reçu le 13 août 2001, accepté le 24 janvier 2002.

* *Eco. anthropologie* (CNRS, FRE 2323), *Ethnobiologie et biogéographie*, Muséum national d'Histoire naturelle, 57, rue Cuvier, 75231 Paris cedex 05, France.

¹⁾ L'observation des habitudes alimentaires des Danois sur laquelle se base cet article a été rendue possible par plusieurs séjours de terrain à Copenhague dans les années 90 : dans des habitats collectifs étudiants centrés autour de la cuisine, dans des restaurants d'entreprise et enfin dans quelques familles pour la plupart sans enfants. L'étude a compris aussi des observations sur les lieux de commercialisation (supermarchés, boucheries), d'abattage et enfin de production de la viande (Delavigne, 1999).

²⁾ J'entends ce terme au sens large de tout aliment qui met en jeu “le vivant”, c'est-à-dire que je tiens compte des viandes de boucherie, du porc, et du gibier mais aussi de la volaille et du poisson.

³⁾ À partir de matériaux tels les livres de cuisines, les récits de vie et témoignages, mais aussi de grandes enquêtes ethnologiques. La littérature secondaire sur le sujet est restreinte du fait de la faiblesse des recherches en histoire de l'alimentation au Danemark.

d'un titre, les répercussions que peuvent avoir des impératifs économiques sur les habitudes alimentaires⁽⁴⁾ mais il rend compte plus généralement de la nature du rapport identitaire à l'alimentation dans le contexte de cette société égalitariste.

Caractéristiques d'un modèle alimentaire centré sur le porc

La chair par excellence...

Les Danois comptent parmi les premiers consommateurs de viande en Europe avec 117 kg par an et par personne en 1999 (Fødevarerdirektoratet, 2001 : 22). C'est l'aliment de base du système culinaire, aux côtés de la pomme de terre et du pain de seigle. La viande est d'autant plus importante que la place accordée aux légumes est quantitativement et symboliquement faible; ils sont objet de dénigrement comme "aliment pour lapin", ne nourrissant pas, aussi sains qu'ils soient considérés. Le Comité de l'Alimentation, observatoire danois de la Santé publique, qui s'est attaché depuis les années 80 à populariser l'idée de "pyramide alimentaire", c'est-à-dire le savoir sur les quantités exactes à ingérer suivant la catégorie d'aliment, tient même ce régime alimentaire carnassier pour "déséquilibré".

La consommation de viande est centrée sur le porc, en quantité (cette espèce représente près de ses deux tiers, soit près de 70 kg par habitant et par an; Fødevarerdirektoratet, 2001 : 22), comme dans l'imaginaire. Il s'agit d'une viande blanche (comme toutes les autres viandes en faveur actuellement au Danemark), sans caractéristiques sanguines, d'autant plus que l'on "surcuit" toute viande pour des raisons sanitaires anciennes ou nouvelles (la trichine du porc, la salmonelle des volailles). La classification opérée par les noms désignant les viandes fournit un aperçu de cette place spécifique du porc dans l'alimentation danoise. En le désignant du vocable *flæsk*, la langue commune distingue le porc des autres chairs, viandes de boucherie, volaille et poisson, nommées *kød*. On trouve un reflet de cette partition dans le système de désignation des boucheries qui annoncent systématiquement "porc et viande" - un même lieu pour deux produits et deux corps de métier dont le regroupement date de l'après-guerre. Les inquiétudes nutritionnelles et les préférences pour des viandes maigres, telle la dinde et le poulet, font que depuis plusieurs années la

filière viande porcine pousse au rattachement du porc sous l'appellation générique (*svine-kød*). Cette évolution est aussi en rapport avec la sélection qui a augmenté le pourcentage en maigre du porc.

Le système de dénomination fournit aussi un aperçu des deux formes de consommation prédominantes de la viande. Toutes deux sont fondées sur de la viande hachée, une catégorie valorisant le travail du cuisinier aux dépens du matériau. Une distinction est opérée entre les produits de charcuterie, au sens large de toute chair cuite en vue de sa conservation, et la viande dite "fraîche" (*fersk*), c'est-à-dire non salée, cuisinée pour l'unique repas chaud du soir. La viande hachée (de toute espèce) tient dans ce repas une place centrale et est traitée comme une farce. De fait, l'origine taxinomique de la viande disparaît dans l'assiette, ses caractéristiques sont neutralisées. Accompagnant le pain de seigle des *smørrebrød* et constituant la base d'au moins un repas systématiquement froid, pris le midi en milieu urbain, les charcuteries se nomment au Danemark littéralement "ce qui se met dessus" (*pålæg*)⁽⁵⁾. Elles sont surtout réalisées à partir du porc mais mouton, bœuf et cheval se "charcutaient" aussi. En conformité avec une seconde utilisation culinaire très en faveur, on désigne aussi ces charcuteries du terme générique de "saucisses" (*pølse*).

Vers une égalisation des viandes et morceaux consommés

La revue des diverses espèces animales consommées au quotidien au Danemark montre un choix très sélectif. Un nombre restreint d'espèces est représenté sur les tables citadines : porc, bœuf, volaille. Camilla Plum, restauratrice et responsable d'une chaîne de produits biologiques, trouve "éclairant de regarder ce qu'il est possible d'acheter au Danemark. Je ne compte pas les spécialités étrangères comme le kangourou ou l'autruche, mais les aliments qui sont naturellement courants au Danemark. Nous disposons tout simplement d'un choix ridiculement réduit quand nous nous penchons sur les rayons de surgelés⁽⁶⁾, alors que le monde est rempli de choses bizarres et délicieuses à manger" (*Berlingske*, 7 avril 1996)⁽⁷⁾. Cet état actuel peut apparaître comme une réduction par rapport au nombre de viandes autrefois présentes : "Il suffit de consulter un livre de cuisine du siècle dernier pour avoir un choix très étendu

⁴) Aurait-on affaire, avec le Danemark, à des choix davantage liés à des handicaps qu'à des habitudes culturelles (Grignon et Passeron, 1983 : 32-33) ?

⁵) Elles peuvent être présentes au petit déjeuner et lors de diverses collations ou grignotages qui agrémentent le cours de la journée.

⁶) La viande est un produit "banalisé", commercialisée à plus de 90 % en supermarché; la boucherie est un commerce résiduel, de luxe.

⁷) Toutes les traductions sont de l'auteur.

[de viandes] que nous pourrions exploiter si elles étaient dans les rayons surgelés : porcelet, lapin, escargot, eider, cygne, mouette, mouton, lièvre. Il n'est pas possible d'acheter plus de cinq à six sortes de poissons". Mais c'est oublier qu'une hiérarchisation de ces viandes était en vigueur encore avant la seconde guerre mondiale. Un grand nombre de ces espèces dont les viandes n'appartiennent plus au quotidien des Danois, n'était consommé que par les populations qui n'avaient pas le choix. La catégorisation très stricte des viandes se faisait alors moins en fonction de particularismes régionaux que des moyens, et certaines viandes faisaient l'objet d'une répugnance que seules les élites pouvaient se permettre.

Ces répulsions très fortes se traduisent d'abord dans les témoignages auxquels nous avons pu avoir accès par des dénis de consommation, voire des nausées pour le veau ou le cheval ; une loi tacite reconnaissait encore au début du siècle ce dégoût pour la viande de cheval, autorisant les serviteurs à quitter leur place si on leur en servait (Brøndegaard, 1992 : 55). Ces deux espèces, de même que le lapin, n'étaient consommées qu'en période de famine ou de guerre. On les destinait à d'autres usages qu'alimentaire : leur viande servait d'appâts (à renard, à poisson pour le cheval) et on se refusait même parfois, à toute utilisation, comme dans ces récits où le veau est mis à pourrir sur le tas de fumier (Graves, 1921 : 53). On se refusait même à les toucher : ainsi l'abattage du veau ou du cheval, considéré comme impur, était confié à une caste d'équarrisseurs, eux-mêmes considérés comme "intouchables", les *Rakkerne*. Si on ne trouvait personne pour s'en charger, on les abandonnait "sur la lande" (*Hardsyssel Aarbøger* 8, 1914 : 30). La viande de cheval n'est pour ainsi dire plus consommée au Danemark⁽⁸⁾.

Certains animaux dont la viande était objet de répugnance étaient cependant élevés comme pis-aller, parce qu'ils ne demandaient que peu d'investissement. C'était le cas de la chèvre, élevée pour son lait et désignée comme "la vache du pauvre" - la Première Guerre mondiale étant l'occasion d'un redémarrage temporaire de son élevage. L'encouragement à élever des lapins pour la consommation familiale, à certaines époques de l'histoire danoise, visait à procurer des protéines dites "facile". On surnommait justement cet animal "le cochon du pauvre" pour sa faculté d'engraissement rapide. La même raison a vu la spécialisation de certaines viandes non consommées telles celles de cheval ou de veau, comme nourriture des prisonniers ou des nécessiteux.

On a, dans un mouvement semblable, fini par abandonner presque totalement dans ce pays des viandes constituant autrefois l'essentiel de l'alimentation. Cela concerne le mouton ou le poisson, deux espèces trop marquées par l'histoire de la "survie économique" qui a été celle du Danemark jusqu'il y a peu, deux espèces donc entachées d'une image de pauvreté. À ce titre, le mouton peut être considéré comme un anti-cochon. Autrefois pilier du régime de subsistance, il finit par être supplanté à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle par le porc, animal qui devint le fournisseur de viande de l'agriculture intensive. Avec la chute des prix européens de la laine, les moutons ne furent plus considérés comme productifs. La disparition de cet animal est aussi liée à la mise en culture de son habitat, les landes du Jutland, à la même époque, et à l'abandon des pâtures permanentes. On l'évacue aussi vite qu'on adopte les viandes de prestige. La viande ovine est une viande de boucherie dévalorisée au profit du bœuf. Son taux de consommation, 1,2 kg par an et par habitant (*Eurostat*), est à peine plus élevé que celui d'autres viandes marginales, gibier ou cheval.

L'époque actuelle se caractérise aussi par une réduction de la variété des morceaux consommés sur l'animal. Camilla Plum le remarque : "Nous ne mangeons vraiment qu'une partie très réduite des animaux. Dans les pays du Sud de l'Europe on mange les abats. Autrefois il y avait des recettes de saucisson de pis, de soupe de tête, plusieurs sortes de boudins, l'estomac de veau, les oreilles frites de veau, les cœurs et pieds de cochon". Mais là encore, le degré d'utilisation de l'animal dépendait des conditions économiques. Des restrictions s'appliquaient autrefois à des parties de l'animal ou à certains organes. Elles étaient d'autant plus grandes que le dégoût pour la viande d'une espèce était fort. Du cheval, on ne consommait que les cuisses, les épaules et le filet ; du veau, contrairement à l'habitude française, surtout pas la tête mais avant tout les cuisseaux. Toujours actuellement, le lapin, quand on en trouve, n'est vendu que sous forme de râbles ; le poisson, en conserve ou en filet. Le dégoût par rapport aux abats, quel que soit l'animal, s'est généralisé. En danois, ils se désignent par le terme dépréciatif de "déchets de boucherie" (*slagteaffald*, terme que l'on retrouve dans l'anglais *offal*). Y échappent partiellement quelques uns des abats rouges les plus "nobles" (Méchin, 1992), comme le foie et éventuellement le cœur, et les abattis. La consommation codifiée des testicules et de la tête de mouton grillée, réservée aux

⁸⁾ L'Association de Défense du Cheval (*Hesteværn*) encourage dans ses brochures les propriétaires à livrer leurs chevaux à la boucherie : "l'abattage du cheval [dans le but de sa consommation] sera préféré à sa mise à mort simple si l'état du cheval s'y prête".

hommes, n'est même plus dans les souvenirs. Quand ils font œuvre de vulgarisation, certains historiens éprouvent le besoin de rappeler la consommation qui était faite des os, remise d'ailleurs à l'honneur depuis peu par un restaurant "Viking" du parc d'attraction Tivoli, à Copenhague.

Cette uniformisation des consommations est marquée par une spécialisation accrue des goûts, voire par un appauvrissement des horizons gustatifs, comme le pense F. J. Simoons (1982 : 30) qui parle, à propos des Américains, "du déclin culinaire [qui] les a conduits à utiliser une gamme d'aliments d'origine animale beaucoup plus réduite qu'il y a quarante ans". Cette uniformisation relève d'une part de la cuisine, avec la généralisation du mode du haché et de la forte utilisation des épices. La variété est en effet moindre pour les viandes que pour les légumes (beaucoup de légumes nouveaux, exotiques) ou l'assaisonnement (épices, sauces). Mais elle relève aussi d'une disparition de toutes les viandes dont le goût est considéré comme trop fort, tels les abats. On reproche ainsi à la viande de mouton son goût "de laine". Celui de la chèvre est réputé trop proche du gibier, caractéristique dont tiennent compte tous les conseils pour sa préparation dans des recettes à la mode. Le goût trop fade du lapin ou du veau écœure. Joue aussi dans les dégoûts l'âge de l'animal et le fait de consommer "un animal si jeune qu'il n'a pas encore absorbé de nourriture" (Nielsen, 1888 : 60-61). Sont évacuées de même les chairs dont l'odeur gêne et au premier titre celle du poisson frais et celle du mouton dont la cuisson fait "empester la maison".

Le goût pour la viande "domestique"

On date des années 70-75 un tournant dans l'alimentation danoise. L'accès au "bien-être" pour tous qui a été la priorité au Danemark, mais aussi l'industrialisation poussée du secteur agricole et de l'élevage, ont rendu les viandes préférées accessibles à tous et ont favorisé l'abandon des espèces typiques des époques de disette, marquées comme viandes des pauvres ou objets de dégoût. Les goûts et dégoûts semblent donc se déterminer par rapport à une spécialisation de l'animal comme pourvoyeur de viande, parallèlement à la spécialisation des races intervenant dans le domaine de l'élevage. Le mouton reste pour les Danois le porteur de laine qu'il est devenu par croisement au siècle

dernier, de même que certaines races de chèvre, qu'on élève à une infime échelle, toujours pour le lait. La consommation du cheval ou du lapin disparaît en même temps que leur reconnaissance comme animaux familiers va s'accroissant, un statut qui exclut leur consommation de façon encore plus aiguë. On retrouve pour toutes les viandes suscitant le dégoût ou un refus de consommation, les mêmes procédés de rejet et la même formalisation des peurs. Au contraire, la faveur extraordinaire dont bénéficie le porc lui vient peut-être de son assimilation totale à sa viande, comme c'était déjà le cas dans la mythologie nordique avec le porc *Særimner* au Valhal dans sa capacité à se reproduire lui-même. Bien plus que pour la vache laitière, c'est même l'animal dont la domestication et la spécialisation ont été poussées de la façon la plus aboutie. Le déclin de l'oie, autrefois si présente, s'explique peut-être par sa concurrence avec le porc qui en est sorti gagnant. Ces deux viandes ont été désignées autrefois dans certaines régions d'un même vocable (*sul*). Elles étaient alors appréciées pour leur graisse, viandes de consommation familiale lors d'occasions calendaires très spécifiques, telle *jul*, fête de Noël à l'occasion de laquelle on confectionnait du boudin à partir du sang de ces deux animaux.

Envers les espèces de la nature, sauvages et indépendantes dans l'imaginaire, que sont poisson ou gibier, est témoignée une méfiance suspicieuse. La consommation du gibier est très peu courante au Danemark⁽⁹⁾. Quant au poisson, avec ses 22 kg par an/personne (Fødevaredirektoratet, 2001 : 22) il est sous-consommé, d'autant plus sous sa forme fraîche et contrairement à l'image que donnent à l'extérieur les restaurants à poisson danois destinés au touriste⁽¹⁰⁾. Ces deux produits de la nature, qui restent au moins dans l'imaginaire objets de "prélèvement", sont traités par le poissonnier, voire par des circuits de commercialisation informels. C'est comme si, pour ces deux aliments à connotation "sauvage" que sont gibier et poisson, le mode de commercialisation exigeait un certain investissement que ne nécessite pas l'acquisition d'autres denrées, ou comme si leur statut empêchait toute institutionnalisation.

Les animaux domestiques se contentant de peu, et de ce fait aussi ne dépendant pas de l'homme, ont en général été dépréciés. Ainsi l'idée court qu'alors que la poule aurait par exemple besoin de grain, chèvre et lapin mais égale-

⁸⁾ Aurait-on affaire, avec le Danemark, à des choix davantage liés à des handicaps qu'à des habitudes culturelles (Grignon et Passeron, 1983 : 32-33) ?

⁹⁾ 30 % des Danois n'en mangeraient jamais, et 25 % n'en auraient mangé qu'une fois (*Procom*, 1992).

¹⁰⁾ La municipalité de Copenhague achète, en saison touristique, les services d'une poissonnière costumée pour vendre du poisson sur l'emplacement de l'ancien marché au poisson, musée vivant à côté de sa représentation en granit.

¹¹⁾ A l'instar de la châtaigne par rapport au blé dans la France du XVIII^e siècle (Digard, 1990 : 251).

ment mouton se nourriraient de tout ou de rien, de végétaux, une alimentation pensée comme "trop facile"⁽¹¹⁾. Le mouton ne demanderait que "peu de soin", "il se contente de si peu qu'il réussit à tirer parti de pâturages médiocres, trop petits ou trop mauvais pour les autres bestiaux" (Fjellstrup, 1826: 91). Ce trait les rattache aussi à ces viandes dites "de la nature" (*Naturkød*). Toutes ces productions parallèles, minoritaires (éleveur d'escargots, de lapins, de moutons, de chèvres, de cerfs, de pigeons, de crabes) se sont d'ailleurs regroupées en 1993 pour promouvoir à l'étranger leurs productions sous le nom de "Délicatesses danoises" – puisqu'au Danemark, typiquement, on produit d'abord ce qui est exportable, même si on ne le consomme pas. La consommation de ce qui est prélevé sur la nature ne saurait être considéré comme un aliment "vrai". Pas plus que ne comptaient comme aliments les champignons, les crevettes ou les moules.

Les préférences en matière de viande semblent se déterminer par rapport au degré de domestication des espèces animales respectives. Une classification des viandes danoises pourrait ainsi suivre "le fil de la concentration du sauvage" (Hell, 1989 1985 en biblio ?), les viandes se répartissant selon leur degré d'imprégnation par l'homme. La viande serait donc jaugée d'après le degré d'investissement dans l'élevage de l'animal, valorisant un degré maximal d'intervention, soit le stade le plus avancé de la domestication qui oblige "l'entremise du travail humain", pour reprendre les termes d'une définition de J. Barrau (1978, cité par Digard, 1990 : 211). Dans cette catégorie, la prédilection va à celui qui a le plus fait l'objet de cet investissement domesticatoire : le cochon. Les restrictions et dégoûts s'appliquent donc aux espèces non-consommables que sont les animaux familiers par exemple, mais plus largement à l'animal qui n'est pas exclusivement destiné à l'alimentation humaine. Ainsi Simoons en (1961 : 112), plaide pour l'idée que la non-familiarité avec l'animal peut contribuer au rejet de sa viande. Le gibier appartient à cette catégorie et particulièrement le sanglier : la peur irrationnelle qu'il inspire encore malgré son éradication au siècle dernier⁽¹²⁾ s'explique par ce "jeu du même et de l'autre, du domestique et du sauvage qui traverse encore aujourd'hui encore l'élevage du cochon et sa consommation" (Fabre-Vassas, 1994 : 11). C'est le travail clairement "interventionniste" de l'homme sur la viande plus que le matériau "viande" qui est valorisé. Une conception prométhéenne, le rôle

"civilisateur" de l'homme, est au centre de ce rapport à la viande, à l'animal, à la nature, à l'autre.

Viandes préférées et indice d'intégration aux goûts dominants

Aucune consommation trop marquée ne subsiste plus au Danemark. Il n'est plus question de la consommation de têtes de morue, autrefois masculine, ni de celle de la tête grillée du mouton. Le goût des hommes pour le sanguin n'est plus revendiqué haut et fort. Le goût pour le boudin est à peine plus fort dans les régions rurales. Quelques plats caractéristiques subsistent cependant, mais sous une forme affaiblie. Lors de certaines fêtes, comme à Noël, les abats sont encore présents mais sous une forme amenuisée, en hachis. C'est de nos jours avec de la viande de bœuf qu'est réalisée la "soupe noire" et non plus avec son sang et ses abats.

Se distinguent cependant deux groupes autour d'un même animal. Consommateurs "écologiques" comme immigrés musulmans témoignent d'un goût commun pour le mouton. Mais les premiers mangent un agneau danois de qualité, les seconds un mouton importé de Nouvelle-Zélande - consommation stigmatisée à divers titres, notamment au vu de pratiques d'abattage condamnées ou à la lumière de la non-consommation de viande de porc. Aucune des viandes autrefois consommées n'a bénéficié d'une volonté de distinction ou d'une récupération emblématisée, en tant que spécialités régionales ou typiques d'une population ou d'un groupe social, comme c'est le cas pour le hérisson chez les populations tsiganes d'Europe ou comme Turgeon et Dickner (1992) ont montré que des plats de "pauvres" soudent certaines communautés de marin-pêcheurs en France. Cette conception renvoie à une catégorie de refus que F. Sigaut (1995 : 269) associe "au mépris d'un produit dont la consommation est entachée de ridicule".

Si l'on peut dire que "l'accès au bien-être" dans la société danoise a permis que les choix en matière de viande s'expriment, ces choix se sont définis par une plus grande sélection. Les goûts se sont modifiés en se reportant sur des espèces autrefois peu appréciées ou peu connues par la société locale, mais valorisées par les sociétés urbanisées ou qui lui étaient destinées, comme les anguilles. On y retrouve cette caractéristique du système alimentaire européen qui, selon M. Montanari (1995 : 212-215) "a pris un caractère urbain, dans le sens d'une urbanisation des populations mais aussi parce que les modèles urbains d'alimentation constituent la norme". C'est le cas pour les deux

¹¹⁾ A l'instar de la châtaigne par rapport au blé dans la France du XVIII^e siècle (Digard, 1990 : 251).

¹²⁾ Certains spécimens remontent d'Allemagne.

viandes qui se démarquent au Danemark par l'ampleur récente de leur consommation et par leur image d'aliment moderne : ces deux extrêmes qu'étaient et que sont la volaille, viande blanche et "aérienne", chair autrefois inaccessible et prestigieuse⁽¹³⁾, et le bœuf, viande rouge et "lourde" des labours,⁽¹⁴⁾ avec laquelle le rapport entretenu n'est pas aussi affectif que celui témoigné au porc familial. L'arrivée du bœuf lie ainsi clairement viande et prestige social. Il reste, avec ses 20 kg consommés par an et par personne, la viande des repas d'occasion extra familiale. C'est la seule viande qui peut servir d'appel publicitaire aux restaurants, dans sa référence américaine ("Colorado Steak") ou par référence aux bêtes de race Durham ("A Hereford beefstow") qui ont servi à l'amélioration du cheptel à viande à partir des années 50. Les goûts se sont, de façon très secondaire, étendus à des espèces autrefois marginales mais reconnues par la cuisine internationale, comme les crustacés et notamment les crevettes congelées et décortiquées sous influence américaine. Apparaissent aussi des espèces exotiques (l'autruche, le bison), dans des proportions qui restent cependant très minimes mais relèvent du même phénomène. L'accès est aussi celui aux morceaux les plus prestigieux. Si le secteur viande de ce pays exportateur a appris très tôt à détourner les difficultés qu'il peut y avoir à écouler certaines viandes (vaches de réformes) ou certains morceaux, comme l'avant du bœuf, les goûts se reportent cependant sur des portions de plus en plus limitées de la carcasse. Même le cochon semble se réduire à son morceau maigre qu'est le filet mignon. Le mouton ne se connaît plus qu'en gigot (désossé).

Les modèles alimentaires danois semblent s'être alignés sur les différentes normes en vigueur. Si l'on suit le travail pionnier de l'historien E. K. Westergaard (1974) sur les plats régionaux danois, les communautés de pêcheurs ont valorisé la "sauce brune" (jus de viande épaissi), représentative de la consommation de viande des paysans ; ces derniers ont adopté les modèles urbains en abandonnant les plats "typiques" en une génération, au maximum deux après leur arrivée en ville. Quant aux

modèles urbains danois, ils s'imprégnaient, eux, des standards définis par la cuisine internationale, et par la cuisine française, comme en témoignent de nombreux livres de cuisine à succès de l'époque. C'est le signe d'une grande adaptabilité et d'un caractère de perméabilité aux influences extérieures que cette faculté des Danois d'adopter d'autres régimes et rythmes alimentaires dès qu'ils sont à l'étranger⁽¹⁵⁾, et plus généralement d'être ouverts aux renouvellements. Comme l'a montré une historienne danoise, "les influences venues de l'extérieur se sont toujours frayé facilement la voie dans notre culture. C'est aussi valable pour la culture culinaire qui n'a conservé qu'occasionnellement son héritage" (Boyhus, 1975). Cela témoigne aussi d'une aspiration très forte de reconnaissance sociale. Celle-ci s'exprime à l'échelle du pays dans ce que l'on pourrait appeler "l'idéologie du succès danois" (succès du modèle agricole, du modèle social), sorte de "*self made country*". On peut dire que la société danoise se caractérise par un idéal de formation de tout un chacun, donnée qu'attestent le rôle des écoles populaires et la place à la formation continue par exemple. Dans ce contexte de "civilisation des mœurs", des activités comme s'alimenter, manger sont le reflet d'une animalité. Ressortissant de "l'organique", les aliments animaux, et au premier chef la viande, sont perçus dans leur état brut, cru, comme une menace⁽¹⁶⁾. L'étymologie de ces termes (*rå*) renvoie à un caractère sanguin complètement évacué de la viande. Ce caractère vorace du régime carnivore ressort en danois de sa désignation, car ses adeptes restent mot à mot "ceux qui dévorent de la chair" (*kød-ædende*). On essaie avec constance d'échapper à cette animalité. À cet égard, des activités comme la cuisine ou les repas ne sont pas perçues comme conviviales, liées au plaisir, mais comme fortement socialisantes (Jenkins, 1999), au titre desquelles la charcuterie est clairement un facteur de cohésion sociale⁽¹⁷⁾. La nourriture carnée⁽¹⁸⁾, plus que porteuse d'une charge ou d'une composante affective, et avant d'être un critère de distinction entre Danois, est avant tout un facteur ou un indice d'intégration aux goûts dominants.

¹³⁾ La consommation de volaille avoisine maintenant les 18 kg par an / personne, elle représentait 6 kg / an / personne en 1996 (Fødevarerdirektoratet, 2001 : 22).

¹⁴⁾ En forte concurrence avec le cheval.

¹⁵⁾ "C'est aussi très danois de se mettre aux habitudes d'un pays" J. Berg (*Politiken*, 28 octobre 1993), qualité d'adaptabilité qui rejaillit constamment dans les polémiques à propos de l'intégration des immigrés.

¹⁶⁾ et à ce titre aliments concernés en premier chef par les diverses peurs alimentaires.

¹⁷⁾ Ce rôle des repas au Danemark incite une bonne part des membres de la communauté juive de Copenhague à s'aligner sur les normes danoises en vigueur - quitte à consommer du porc - et à considérer l'alimentation casher avant tout comme un acte privé (Buckser, 1999).

¹⁸⁾ À l'opposé, les aliments sucrés restent le mode d'expression favori de l'intimité.

Le goût commun pour le porc : une préférence unificatrice

À l'opposé de prescriptions très sélectives, les Danois ont prouvé qu'ils étaient capables de tout manger : "Ceux qui s'astreignent aux interdits les plus rigoureux ne peuvent par là-même recevoir de nourriture de personne d'autre qu'eux-mêmes. Ils se placent en donneurs exclusifs, au sommet ; ceux qui ne s'astreignent à aucun, en bas de la hiérarchie" (Sigaut, 1995 : 275)⁽¹⁹⁾. Dans les écrits et prises de position de gastronomes danois notamment, le dénigrement de leur propre cuisine par les Danois va de pair avec la référence à la France qui sert systématiquement, en la matière, à appuyer la critique du modèle danois. À un pays de gastronomes, difficiles, à un marché "incroyablement exigeant", s'opposeraient des Danois faciles, s'adaptant, se contentant de peu.

On peut mettre cette attitude en rapport avec l'histoire et la place de la production des aliments au Danemark. La logique de la spécialisation décrite par F. Sigaut (1993 : 72-73) selon laquelle "cuisine et agriculture relèvent de deux secteurs différents et occupent dans l'espace social des emplacements qui ne sont plus homologues entre eux" a été relativement précoce et radicale dans ce pays, avec la mise en place de deux marchés très différents dès le siècle dernier. Le marché intérieur a été subordonné aux conditions de production à l'exportation⁽²⁰⁾. Dans le but d'assurer une exportation aussi importante que possible, "on s'éloigna du produit de qualité que l'on produisait. On était fier, mais plus de l'argent rapporté au Danemark que de la qualité des produits" explique rétrospectivement un restaurateur danois. Cette exigence a introduit une délocalisation précoce du système alimentaire. La séparation stricte entre les produits à l'exportation et les produits réservés à la consommation interne a introduit une différence moins de nature que qualitative. Lois et règlements successifs ont visé d'une part à étendre le marché à l'exportation par une production adaptée : c'est le cas du porc maigre à bacon, créé pour ce produit totalement inconnu jusqu'à l'ouverture du marché anglais au siècle dernier, mais plus généralement de tous ces produits d'imitation pour lesquels les Danois se sont rendus célèbres (Molbo ancien "Edam danois", fêta, etc.) et par la

mise au point d'une qualité pouvant satisfaire le maximum (le principe de standardisation). Ils ont visé d'autre part à protéger le marché à l'exportation au détriment du marché intérieur. Le sentiment partagé est qu'au Danemark, "le meilleur s'en va à l'exportation" et que "l'on se garde le plus mauvais". Le reste des produits de l'exportation a été systématiquement lancé sur le marché intérieur. On consomme le lait écrémé issu de la production du beurre, les porcs trop gras pour le marché anglais ou la viande résiduelle des découpes. L'inondation du marché danois par la viande hachée et la farce peut ainsi s'expliquer par la nécessité d'utiliser les bas morceaux. Ont aussi été imposés au marché intérieur des produits de substitution créés de toute pièce, comme la margarine. Cette faculté d'adaptation au marché poussée à son extrême est caractéristique de la production de biens alimentaires au Danemark. C'est un reflet du caractère d'adaptabilité si valorisé dans ce pays à d'autres niveaux - C'est cette conception de la qualité qui est remise en cause aujourd'hui. "On mangea en bons patriotes les restes et on fit de nécessité vertu. Et c'est sur ces bases que repose notre culture culinaire" (Jacobsen, 1991).

Les pêcheurs du Limfjord critiquaient à une époque les habitants de Copenhague parce qu'ils mangeaient de tout, c'est-à-dire n'importe quoi (Morisset-Andersen, 1980 : 266-269). Plus que par le rejet véritable de certaines espèces, la consommation danoise actuelle de viande se caractérise par des abandons ; c'est-à-dire moins par ce que l'on exclue que par ce dont on se détourne, ce que, mot à mot, l'on ne choisit pas (*fravalge*). Aucun vrai rejet ne distingue donc la consommation danoise de viande de celle des pays voisins. Les dégoûts éprouvés pour certaines viandes pouvaient cependant être par le passé si forts que la consommation de certaines espèces était associée à des populations marginalisées, avec une rigidité que l'historienne suédoise B. Egardt (1962) dit "inconnue d'autres pays européens". Parmi ces viandes objet de répulsion, certaines ont accédé à un statut commun mais instable. C'est vrai du veau, désigné autrefois comme "caméléon de la cuisine" et dont la consommation actuelle reste, comme ailleurs en Europe, très faible malgré sa présence en mélange avec le porc dans la fabrication des *frikadeller*, les

¹⁹⁾ Cf. Fabre-Vassas (1994 : 163) souligne de même que "le premier crime des juifs (...) sous le regard des Chrétiens est leur attachement absolu à un rite qui sépare ce qui est consommable de ce qui ne l'est pas. Partage injurieux pour les Chrétiens qui se trouvent renvoyés à leurs propres pratiques d'abattage et à leurs mœurs alimentaires considérées comme immondes. En Italie, en Espagne au Portugal, les procès inquisitoriaux faits aux juifs dénoncent tout autant que la coutume, le mépris dans lequel la race d'Abraham tient les manières chrétiennes".

²⁰⁾ Van Otterlo (1990) décrit pour les Pays-Bas un processus semblable d'interdépendance entre industrie agro-alimentaire et cuisine domestique.

boulettes de viande nationales. On peut penser que c'est autant parce qu'il était objet de dégoût que de par sa rareté et sa cherté dans une société rurale, que l'élevage du veau a été particulièrement l'objet d'offensives des défenseurs de l'éthique animale.

Plutôt que par ce qui serait rejeté, le choix des espèces animales au Danemark se caractérise par ce qui est prisé entre tout. Si la prédilection pour le bœuf et les volailles ne fait qu'entériner le choix international, dans une perspective européenne, c'est surtout par leur grande consommation de porc que les Danois se distinguent, un goût qui n'a fait que s'affirmer et se renforcer. Cette viande sert de modèle à la préparation de toutes les autres. La fixation des goûts sur la seule viande de porc revient à résoudre ce que Cl. Fischler (1985 : 174-175) appelle "le paradoxe de l'omnivore", c'est-à-dire l'angoisse liée à une alimentation trop diversifiée et dont la variété nécessaire est source de contraintes, tout aliment inconnu étant potentiellement dangereux. Mais on constate une réduction des contrastes, trait que N. Elias (1978) indique comme une des particularités des sociétés occidentales résultant de la conjonction de niveaux sociaux initialement très différents. Cela témoigne aussi d'une volonté d'homogénéisation des consommations. Cette tendance à l'uniformisation des goûts alimentaires peut apparaître comme la matérialisation de l'idéal d'égalité sociale particulièrement vif au Danemark : avoir une qualité standard, c'est avoir l'assurance de l'accès de tous au "même" à chaque fois, une conception dont A. G. Haudricourt (1995 : 44) lie la naissance aux villes hanséatiques à la Réforme et qui a fait le succès du modèle agricole productiviste danois. On peut penser avec l'écrivain danois S. Brøgger (*Weekendavisen*, 19/10/90), que l'accès pour tous à la même viande, aux mêmes morceaux, filet mignon ou gigot, tout comme la prédominance des préparations hachées dans les charcuteries danoises ou l'habitude culinaire danoise de mélanger tous les ingrédients pour mieux les unifier dans un plat, révèle aussi cet idéal d'égalitarisme : "Je pense, dit-elle, provocatrice, que la tradition de mélanger tous les ingrédients en une masse, molle, liquide, ramenée à une même consistance reflète en réalité une attitude d'esprit : le nivellement. Notre *leverpostej*, ce pâté de foie, ce bijou national²¹⁾, respecte aussi ce nivellement. Aucun mor-

ceau de viande n'a le droit d'y être visible. Le concept de nivellement a pris cette signification nationale comme moyen de consolidation, de cohésion au Danemark". Ces caractéristiques culinaires renvoient à une conception de la différence perçue en termes d'inégalité, mise en scène malvenue de la non-unanimité²²⁾, et peuvent trouver leur correspondance dans le sens donné à la démocratie dans ce pays, régie par l'idée centrale "qu'au fond, on est d'accord" (Goldschmidt-Salomon, 1992) : c'est la recherche primordiale d'entente qui s'exprime.

Le modèle culinaire danois à l'heure européenne

Le renoncement à tout particularisme alimentaire qui a accompagné le développement agricole du Danemark, notamment l'absence de produits "typiques", est ressenti comme un manque cruel dans le contexte européen actuel de valorisation des productions agricoles ayant un ancrage historique, géographique et issu d'un mode de production spécifique²³⁾. La difficulté à définir les spécificités de la culture culinaire danoise et le regard critique que l'on porte par contre coup sur un secteur agricole qui a longtemps été une fierté nationale aboutissent à un constat par défaut : l'absence de traditions alimentaires valorisantes. "Nous sommes rapides à absorber ce qui est nouveau et positif, d'un point de vue économique ou social, mais nous sommes encore plus rapides à rejeter nos traditions. Et ce n'est pas parce que nous n'avons pas de bonnes traditions", remarque un restaurateur S. Grønlykke (*Weekendavisen*, 19-25 juillet 1996). L'absence de revendications régionalistes, voire leur recul au profit de la montée depuis vingt ans de "l'exaltation du nationalisme du *Dannebrog*" (du nom du drapeau danois) constitue une a-typicité danoise dans le contexte européen, mise en évidence par l'historien St. B. Frandsen (1996 : 567-568) dans son travail sur le nivellement des régionalismes et la victoire du centralisme au milieu du XIX^e siècle au Danemark.

À la différence des pays du sud de l'Europe, cette dimension identitaire de l'alimentation où un aliment sert de marqueur fort à un "groupe" quel qu'il soit - ainsi du succès croissant des productions dites locales - n'est valorisée au Danemark qu'à l'échelle des marques nationales dans le contexte européen et essentiellement en relation avec des préoccupations de diététique et de santé publique.

²¹⁾ Dont la légende rapporte qu'il aurait été importé au siècle dernier par des Français installés au Danemark.

²²⁾ Ainsi que le montrait par exemple une étude consacrée aux rapports entre Danois et Tziganes dans la ville d'Elseneur, Jensen (1996 : 19) concluant que : "D'un point de vue anthropologique, il semble que les représentations culturelles danoises de l'égalité et de la convivialité font qu'il est difficile pour de nombreux Danois de considérer d'autres personnes comme à la fois différentes et égales".

²³⁾ La mise en place d'un dispositif communautaire de protection géographique et de tradition date de 1992.

Bibliographie

- BARRAU J., 1978.– Domesticamento. In: *Enciclopedia Einaudi*. Turin: Einaudi, t. V, p. 49-71.
- BRØNDEGAARD V. J., 1992.– *Folk og fæ, Dansk husdyr etnologi*. Bd.I & II. Copenhagen: Rosenkilde og.
- BOYHUS E. M., 1975.– *Traditionsrige retter*. Højbjerg: Wormianum, Serie Historisk kokebog.
- BUCKSER A., 1999.– Keeping kosher: eating and social identity among the jews of Denmark. *Ethnology*, 38 (3) : 191-209.
- DELAUVIGNE A. E., 1999. “*Nous on mange de la chair*”. *Approche anthropologique du rapport à la viande au Danemark*. Thèse en anthropologie sociale et ethnologie, EHESS, Paris.
- DIGARD J.-P., 1990.– *L'homme et les animaux domestiques, anthropologie d'une passion*. Paris: Fayard.
- DOUGLAS M., 1979.– Les structures du culinaire. In: Cl. Fischler éd., *La nourriture: pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*. *Communications*, 31: 145-170.
- EGARDT B., 1962.– *Hästsakt och rackarskam. En etnologisk undersökning av folkliga fördomar*. Stockholm: Nordiska museetshandlingar 57.
- ELIAS N., 1978 (1939).– *La civilisation des mœurs (Über den Prozeß der Zivilisation, t. I)*. Paris: Calman Lévy (Pluriel).
- FABRE-VASSAS Cl., 1994.– *La bête singulière, les juifs, les chrétiens et le cochon*. Bibliothèque des sciences humaines, NRF.
- FISCHLER C., 1985.– Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et identité du mangeur. *Identité alimentaire* : 171-192.
- FRANSEN St. B., 1996.– *Opdagelsen af Jylland, den regionale dimension i Danmarkshistorien 1814-64*. Århus Universitets forlag.
- Fødevaredirektoratet, 2001.– “*Forsyningen af fødevarer 1955-1999*”, *Udviklingen i Danskernes kost – forbrug, indkøb og vaner*, udarbejdet af S. Fagt og E. Trolle, afdeling for ernæring, Fødevareberapport 2001 : 10.
- GOLDSCHMIDT-SALOMON K. L., 1992.– I grunden er vi enige. En ekskursion i skandinavisk forening liv. *Stofskifte* 25, Tidsskriftet “Ritualer”: 105-115.
- GRAVES K., 1921.– *Ved Halleby, Danmarks Folkeminder*, 24. Ejnar Munksgård (Copenhagen).
- GRIGNON Cl. et PASSERON J. C., 1983.– *Sociologie de la culture et sociologie des cultures populaires*. Paris: Doc. du CIDES 4.
- HAUDRICOURT A. G., 1995.– Une lecture commentée de l'Essai sur l'origine des différences de mentalité entre Occident et Extrême-Orient, B. Lizet et G. Ravis-Giordani éd., *Des bêtes et des hommes, le rapport à l'animal, un jeu sur la distance*, Paris, CTHS: 30-53.
- HELL B., 1989.– *Entre chien et loup. Faits et dits de chasse dans la France de l'Est*. Paris, Ethnologie de la France, MSH.
- JACOBSEN B., 1991.– *Du danske mad; en mad kultur i skyggen af 100 års eksportsuccas*. Copenhagen: Syldendal.
- JENKINS R., 1999.– Fællesspisning midt i Jylland. *Tidsskriftet antropologi*, 39: 37-52.
- JENSEN H., 1996.– De uunderviselige -sigøjnerbørn i Helsingørs kommuneskoler. *Jordens Folk*, 1 (31): 14-19.
- MÉCHIN C., 1992.– *Bêtes à manger, usages alimentaires des Français*. Nancy: Presses universitaires de Nancy.
- MONTANARI M., 1995.– *La faim et l'abondance, histoire de l'alimentation en Europe*. Faire l'Europe, Seuil.
- MORISSET-ANDERSEN Ch., 1980.– *Gøl, île du Limfjord, Danemark, Interrelations de l'homme et de son milieu dans une communauté rurale jutlandaise*. Thèse pour le doctorat de 3^e cycle, sous la direction de D. Zahan, Paris V Descartes.
- NIELSEN N., 1888.– *Den erfarne husmoder vejledning i den fine og grove landhusholdning med særligt hensyn til folkehusholdningen*, af en mangeaarige husbestyrerinde. Copenhagen: M.C.Rims forlagsforretning.
- SIGAUT F., 1993.– Alimentation et rythme sociaux: nature, culture et économie. In: M. Aymard, C. Grignon & F. Sabban., *Le temps de manger*. Paris: MSH/INRA, p. 67-80.
- SIGAUT F., 1995.– Le monothéisme et les animaux. In: B. Lizet et G. Ravis-Giordani éd., *Des bêtes et des hommes, le rapport à l'animal, un jeu sur la distance*. Paris: CTHS, p. 267-278.
- SIMOONS F. J., 1961.– *Eat not this flesh, food avoidances in the old world*. Madison, Wisconsin: University of Wisconsin Press.
- SIMOONS F. J., 1982.– Problems in the use of animal products as human food: some ethnographical and historical problems. In: D. Beitz et R. G. Hansen éd., *Animal products in human nutrition*. London: Academic Press, p. 19-31.
- TURGEON L. et DICKNER D., 1992.– Contraintes et choix alimentaires d'un groupe d'appartenance: les marins-pêcheurs français à terre-neuve au XVI^e siècle. In: C. Lambert éd., *Du manuscrit à la table*. Montréal: Presses de l'Université de Montréal, p. 227-242.
- VAN OTTERLO A. R., 1990.– *Eten en eetlust in Nederland 1840-1990. Een historisch-sociologisch studie*. Amsterdam: Bert Bakker.
- WESTERGAARD E. K., 1974.– *Danske Egnssretter*. Copenhagen: Lindhart og Ringhof.