

## Des villes plus carnivores que végétariennes : un essai d'écologie politique urbaine

Michaël Bruckert, UMR Innovation, CIRAD

« La ville [...] n'existe qu'en fonction d'une circulation, et de circuits ; elle est un point remarquable sur des circuits qui la créent ou qu'elle crée. Elle se définit par des entrées et des sorties, il faut que quelque chose y entre et en sorte. [...] Elle opère une polarisation de la matière, inerte, vivante ou humaine ».

Deleuze et Guattari, *Mille Plateaux*, 1980, p.539

Dans sa chanson *Les joyeux bouchers* datant de 1955, Boris Vian nous rappelle, sur un mode certes ironique, l'étroite association entre villes et viandes : les bouchers de la Villette sont alors des acteurs majeurs de l'espace urbain et, serait-on déjà tenté d'ajouter, périurbain. A l'évidence, les villes sont marquées, tant matériellement que socialement, par l'approvisionnement, la distribution et la consommation de viande. En retour, l'espace urbain donne une certaine forme et certaines significations aux produits carnés et aux pratiques qui s'y rattachent. Il n'y a qu'à penser aux abattoirs et à certains produits carnés emblématiques des villes pour se convaincre de l'existence de ce lien étroit. Pourtant, la relation entre villes et viandes n'est en aucun cas univoque et linéaire. Par ailleurs, elle a rarement été interrogée en tant que telle : ainsi, alors même qu'il aborde les rapports de la viande à l'espace, l'ouvrage *Geographies of meat* publié par H. Neo et J. Emel (Neo et Emel 2017) ne traite que de façon très marginale de l'espace urbain.

C'est la complexité du lien qui unit les produits carnés et les espaces urbains que j'essaie d'interroger dans ce chapitre. A y regarder de plus près, la viande semble être à la fois un élément caractéristique des villes tout en étant évacuée de multiples façons. Si l'on associe régulièrement le mode de vie urbain à une plus grande consommation de viande, les produits carnés et les animaux qui en sont à l'origine semblent avoir presque totalement disparu du paysage urbain, du moins dans les pays du Nord. La viande apparaît dès l'abord comme étant simultanément la plus urbaine et la plus anti-urbaine des marchandises. Il nous faudra donc essayer d'éclaircir ce statut.

Comment les différentes viandes font-elles les villes ? Et inversement, comment les villes font-elles (ou défont-elles) les viandes ? La question peut sembler très vaste. Ce n'est donc pas une analyse méthodique et détaillée des liens qui unissent et désunissent les villes et les viandes qui est proposée dans ce chapitre, mais plutôt un ensemble d'éclairages historiques et géographiques afin de mettre en lumière les caractères les plus saillants de cette relation.

J'explore la rencontre entre les viandes et l'espace urbain à travers deux cadres théoriques : celui de l'écologie politique urbaine et celui, plus secondaire, de l'économie culturelle urbaine. Le cadre d'analyse de l'écologie politique urbaine a été développé au début des années 2000. Les villes y sont

considérées comme des lieux qui polarisent, accélèrent et recomposent des flux incessants de matière et d'énergie de plus en plus dissociés de leurs origines (Swyngedouw et Heynen 2003). Plus largement, cette approche s'intéresse au rôle des villes et des relations de pouvoir dans la constitution de conditions socio-écologiques inégales (Gautier et Benjaminsen 2012). Le cadre d'analyse de l'économie culturelle urbaine s'intéresse quant à lui au rôle des villes dans l'attribution de contenus culturels aux produits du capitalisme et réciproquement à la façon dont ces contenus contribuent au développement de certains lieux (A. J. Scott 1997). Si l'on suit ces deux approches, les villes sont des nœuds où se croisent des flux matériels et symboliques : elles sont au carrefour de « réseaux de commerce à longue distance » (A. J. Scott et Storper 2015, 4) et de « flux culturels globaux » (Appadurai 2005, 70) qu'elles contribuent en retour à façonner. Ce sont des agencements particuliers à la fois de transformation métabolique de la nature et de production d'énoncés.

En contexte urbain la viande apparaît comme le produit de rapports socio-écologiques spécifiques mais aussi comme le support de symboles, de signes et de discours. En étudiant la place et le rôle de la viande dans les espaces urbains, je questionne dans ce chapitre la façon dont les relations de pouvoir entre acteurs donnent forme à ces flux carnés et dont la viande en circulant crée de multiples « frictions » (Lawhon 2013, 3), dessinant de la sorte des « géographies culinaires urbaines » (Bell 2002, 11) multiples.

Dans une première partie, j'évoque brièvement les relations qu'entretiennent historiquement les villes, l'élevage et la mise à mort des animaux. J'expose ensuite la façon dont les villes structurent et reconfigurent les réseaux d'approvisionnement en viande, en m'intéressant dans un deuxième temps plus spécifiquement au cas des villes des pays du Sud à l'époque contemporaine. Je questionne finalement les liens entre la consommation de viande et l'espace urbain.

## **1. Les villes, la viande et le pouvoir**

### ***A l'origine des villes***

Quel lien historique y a-t-il entre les villes et l'élevage destiné à la production de viande ? Si on associe spontanément sédentarisation et élevage, il est également admis que les villes excluent l'activité de production agricole. Ainsi, les géographes A. J. Scott et M. Storper affirment-ils que les villes émergent « là où du surplus alimentaire peut être extrait » (A. J. Scott et Storper 2015, 4). Pourtant, cette exclusion n'est pas systématique. L'historien D. Curtis a bien mis en lumière

l'existence de villes agraires (*agro-towns*) en Italie du Sud (Curtis 2013) ; ce modèle se retrouve historiquement dans de nombreuses régions du monde (Fletcher 2009).

Villes et agriculture sont fortement liées. H. Lefebvre explique en 1970 que l'on peut aussi bien supposer que c'est la civilisation agricole qui a secrété la réalité urbaine, ou que c'est l'agriculture qui a été formalisée à travers la pression exercée par les centres urbains (Lefebvre 1970). Pour beaucoup d'auteurs, la naissance des villes est aussi celle d'un pouvoir transcendant qui subsume et restructure les communautés productrices environnantes. Dans son cours « Appareil d'Etat et machines de guerre », G. Deleuze affirme ainsi que « l'élevage vient de la ville »<sup>1</sup>, reprenant une thèse développée quelques années plus tôt par J. Jacobs (Jacobs 1970). Le politiste J. C. Scott considère quant à lui que c'est plutôt la domestication des animaux qui aurait créé des conditions favorables à la sédentarisation. Mais il établit aussi une distinction entre les sociétés basées sur les céréales et celles considérées par ces dernières comme « barbares » parce qu'elles consomment de grandes quantités de viande et de lait et vivent de façon dispersée et mobile (J. C. Scott 2017, 229). Les groupes mangeant régulièrement de la viande auraient ainsi longtemps échappé au contrôle exercé par les villes puis par des Etats.

### ***Les villes et la mise à mort animale***

Les sociétés sédentaires et cultivatrices de céréales consommaient peu de viande. Quand toutefois cela était le cas, les bêtes étaient généralement mises à mort de façon ritualisée, sous la forme de sacrifices<sup>2</sup>. Or ces sacrifices semblent avoir partie liée avec les formations urbaines (Detienne 1979) : dans la Grèce ancienne par exemple, « le sacrifice des animaux pour la viande a eu lieu pendant des siècles dans les centres géographiques » (Young Lee 2005, 8) : si le lieu du sacrifice était dans un premier temps situé en lisière des zones urbaines, l'expansion spatiale de la ville l'a *de facto* intégré dans son enceinte. P. Young Lee nous dit qu'il occupait alors un espace privilégié entre le temple sacré et le marché profane (Young Lee 2005, 8). Dans l'Inde ancienne, la mise à mort rituelle des animaux est étroitement associée au village – dont C. Malamoud nous dit qu'il est une « concentration d'hommes » (Malamoud 1989, 95), par opposition à la forêt. L'architecte J. Robert rappelle astucieusement que l'Ancien Testament associe le meurtre d'Abel le berger par Caïn le cultivateur à la formation de la première ville (Robert 2005). Dans un autre registre, L. Mumford

---

<sup>1</sup> Source : <https://www.webdeleuze.com/textes/236> ; cours dispensé à Vincennes en 1979-1980.

<sup>2</sup> Il semble bien que la domestication animale n'ait pas eu pour but premier l'apport alimentaire mais plutôt la pratique du sacrifice (Bulliet 2005).

affirme que la pratique de rites propitiatoires à la chasse, et donc à l'obtention de nourritures animales abondantes, a une influence sur la nature des premières villes (Mumford 1961, 8).

On perçoit dès l'abord que les villes sont des lieux de pouvoir qui ont la capacité de drainer et de concentrer des ressources carnées depuis des zones distantes. A travers l'histoire, le contrôle des flux d'animaux et de viande a garanti l'exercice d'une forme de domination par les élites urbaines. Dans l'Athènes classique l'approvisionnement de la ville en bœufs sacrificiels était une « forme de matérialisation des flux de pouvoir, de hiérarchie, d'autorité et de domination politique » (Notario Pacheco 2017, 45). Dans une modalité plus profane, à la fin du XVIIIe siècle à Paris, le roi, ses ministres et le Lieutenant de Police doivent garantir une offre de viande abondante et de bonne qualité (Watts 2005, 111). Dans l'économie morale de l'Ancien Régime, le pouvoir confère aux guildes de bouchers urbains la responsabilité de cet approvisionnement, avant que ce régime paternaliste soit remplacé par un régime plus libéral dans lequel les lois du marché sont censées assurer la satisfaction des besoins (Horowitz, Pilcher, et Watts 2004).

### ***Les villes structurent des réseaux locaux d'approvisionnement***

Les flux de viande s'inscrivent dans l'espace : la morphologie des villes naissantes porte la marque de l'importance qu'y prennent l'abattage des animaux et la découpe des viandes. Chez les Arvernes, les premières boucheries apparaissent avec l'urbanisation (Foucras 2017). De nombreuses formes urbaines témoignent de ce paysage carné, actuel ou passé, des villes : la place San Marco de Venise était à l'origine un vaste marché de viande (Mumford 1961, 307).

Pendant longtemps, les réseaux d'approvisionnement des villes en viandes restent peu étendus. L'élevage est pratiqué à proximité des centres urbains, comme cela a longtemps été le cas en Chine pour l'élevage porcin (Watson 2014) ou aux Etats-Unis pour les porcs et la volaille (Butler 2012; Horowitz 2006). A moins d'être engraisés à proximité des lieux d'abattage, les animaux perdent de la valeur s'ils sont transportés sur pieds sur de trop longues distances. Plus généralement, jusqu'au XIXe siècle, les animaux sont omniprésents dans les villes européennes : ils nourrissent la population et facilitent la croissance urbaine (Daviron, Perrin, et Soulard 2017). Les cochons notamment marquent le paysage urbain, de la Gaule ancienne (Duval et al. 2017) à New-York au XIXe siècle (Reed 2014), fournissant à la fois des protéines et un service d'ébouage bon marché.

Néanmoins, certains approvisionnements se font depuis longtemps à moyenne ou longue distance. Aux XVIe et XVIIe siècles, du bétail est acheminé de Pologne ou de Hongrie vers les villes d'Allemagne et d'Italie du Nord (Braudel 1979, 214). A la fin du XVIIIe siècle, les bovins engraisés en Normandie

et dans le Limousin parcourent environ 250 km pour gagner les faubourgs de Paris (Billen et al. 2012). Au début du XXe siècle, les bœufs des paysans cambodgiens sont vendus à des maquignons qui les expédient vers les centres urbains « au Sud-Vietnam, à Singapour, aux Philippines » (Gourou 1963, 129).

Au début du XIXe siècle, l'économiste J. H. Von Thünen a théorisé la localisation des activités agricoles autour des villes principalement en fonction des coûts de transport : les produits les plus pondéreux et les plus périssables sont cultivés à proximité des villes tandis que les produits à forte valeur ajoutée sont cultivés à plus grande distance. Selon ce modèle, encore enseigné dans les facultés de géographie, l'élevage laitier est pratiqué dans l'espace périurbain tandis que l'élevage extensif à vocation fromagère a lieu à grande distance (Poulot 2014). On note que ce modèle ne prend pas en compte l'élevage pour la production de viande, probablement du fait de la diversité des espèces animales impliquées et de la complexité de la chaîne d'approvisionnement du fait de l'étape d'abattage.

## **2. Les villes reconfigurent les flux et les réseaux d'approvisionnement**

### ***Un échange écologiquement inégal***

L'expansion du capitalisme et la croissance urbaine liée à la révolution industrielle en Europe au XIXe siècle marquent un tournant dans les modalités d'approvisionnement des villes en viande. Alors que jusqu'au milieu du XIXe siècle il était plus rentable de localiser les abattoirs à proximité des lieux d'élevage, des réseaux de plus en plus étendus se structurent autour d'espaces urbains qui captent des flux croissants de matière.

Ce bouleversement est rendu possible par de nombreux facteurs. Principalement, les infrastructures de transport et les techniques de réfrigération ont permis d'« annihiler l'espace » selon l'expression de W. Cronon (Cronon 1991, 207). Le cas de la ville de Chicago, décrit par l'historien américain dans son maître-ouvrage *Nature's Metropolis*, est emblématique : le déploiement par des entrepreneurs capitalistes de technologies de transport (principalement le rail) et de conservation (par glace collectée et plus tard par froid mécanique) a totalement reconfiguré les réseaux d'approvisionnement en bétail et en viande, ainsi que la morphologie de la ville et des campagnes environnantes et plus distantes. Les *Stock Yards* deviennent de véritables réservoirs de protéines et de matière grasse qui alimentent la ville (Otter 2010). A partir du milieu du XIXe siècle, les bovins vivants sont acheminés depuis les Grandes Plaines et les porcs depuis l'Illinois et l'Iowa ; les carcasses

de bœuf et de porc sont expédiées réfrigérées vers la côte est ; carcasses et bovins vivants sont également envoyés depuis Chicago vers les ports anglais. Cincinnati, jusque-là surnommée « porkopolis », est détrônée comme capitale mondiale de l'abattage et de la découpe (*meat-packing*). La concurrence imposée par les réseaux centralisés à Chicago contribue au déclin de l'élevage dans l'arrière-pays de New York et à la spécialisation des agroécosystèmes de l'Ouest du pays (Cronon 1991). A Londres, le marché de Smithfield devient un point nodal pour l'approvisionnement britannique : des bovins vivants sont importés du Canada et de Chicago dans les années 1890, puis de la viande réfrigérée d'Argentine au début du XXe siècle (Pilcher 2004).

Une division mondiale du travail s'opère au sein de ces « circuits impériaux de la viande » (Sharma 2012), dans lesquels les prairies des colonies de peuplement et autres territoires apparentés (Etats-Unis, Canada, Nouvelle-Zélande, Australie, Uruguay, Argentine, etc.) nourrissent des animaux dont la chair garnira les tables de l'élite européenne. A travers des chaînes du froid ininterrompues, ce nouveau système sociotechnique relie les espaces urbains des pays du Nord à un arrière-pays mondial et territorialement discontinu (Otter 2010). Les villes sont au cœur d'un « échange écologiquement inégal » (Bonneuil et Fressoz 2016, 250), drainant des protéines à travers les continents et les mers. Ce déséquilibre se renforce tout au long du XXe siècle : alors que l'élevage se relocalise et se développe à proximité des bassins de consommation, ce sont alors des tourteaux de soja qui sont massivement importés d'Amérique du Sud pour le nourrissage des animaux en Europe puis en Asie. L'économie urbaine de la viande renforce le « fossé métabolique » (Foster 1999) entre les espaces urbains et les espaces ruraux, elle accentue la rupture du cycle des nutriments entre villes et campagnes : matière et énergie sont prélevées dans des territoires distants et acheminées vers les centres urbains sans qu'aucun retour de fertilité soit assuré vers les lieux de production (Moore 2000).

La concentration urbaine de l'approvisionnement et de la distribution de viande donne naissance à une nouvelle classe laborieuse : les chaînes de « désassemblage » des abattoirs de Chicago sont des lieux de division technique et de segmentation ethnique du travail ainsi que d'émergence du syndicalisme ouvrier (Halpern 1997). Les abattoirs urbains structurent les territoires et les sociétés, façonnant de vastes espaces et donnant naissance à des hiérarchies de classe. L'intensification capitaliste et l'extensification spatiale de ce système de production, orchestrées par les villes, permettent de fournir une grande quantité de produits animaux à une population urbaine en pleine croissance. A ce titre, C. Steel affirme que, si les céréales ont fait la cité antique, la viande a fait la ville industrielle (Steel 2008, 34).

### ***Les abattoirs, des institutions urbaines de la viande***

L'abattoir est une infrastructure qui incarne parfaitement la complexité du rapport que les villes entretiennent avec la viande. La création de grands abattoirs municipaux ou privés en périphérie des villes des pays du Nord au début du XIXe siècle a permis à la fois la massification de l'abattage et l'oblitération de la mort animale, instituant une distance à la fois économique, politique et cognitive entre les animaux et leur viande.

Les abattoirs participent d'une conception de la ville comme « une série d'organes qui réalisent des fonctions discrètes et individualisées » (Young Lee 2005, 21), distinguant nettement un centre urbain d'un espace périurbain. Connectés aux réseaux de transport naissants, ils marquent la transition d'un système agraire à un système industriel dans lequel l'efficacité et l'hygiène sont des valeurs cardinales (Fitzgerald 2010). A Paris, la construction des abattoirs de la Villette et de Vaugirard s'accompagne de l'interdiction des tueries particulières et d'un contrôle par la puissance publique de la mise à mort des animaux (Vialles 1987). Peu à peu, les chevillards accroissent leur contrôle sur la filière au détriment des bouchers qui, au XXe siècle, deviennent de simples commerçants (Leteux 2019).

Les abattoirs structurent l'espace urbain et les réseaux d'approvisionnement et de distribution dans lesquels ils s'inscrivent (Bricas, Soulard, et Arnal 2017). Ce mouvement de cloisonnement et de mise à distance de la mise à mort bouchère change à la fois la nature de la viande et les significations qui lui sont attribuées. L'invisibilisation de l'abattage et le morcellement de tâches abstraient la viande de son origine animale et des conditions sociales de sa production. K. Marx a brillamment décrit la façon dont la marchandise produite en contexte capitaliste est revêtue d'un « caractère mystique » (Marx 1993, 81) : sa valeur est vue comme naturelle et indépendante des relations de travail qui ont présidé à sa production. Dans les villes industrielles, la viande devient une marchandise comme une autre, une entité « abstraite, coupée de ses liens au producteur et au territoire » (Bonneuil et Fressoz 2016, 177). Pour l'historien C. Otter, les abattoirs urbains transformant discrètement les vaches et steaks font de la viande « la plus magique et la plus séduisante des marchandises » (Otter 2005, 51). Avec l'extension spatiale des réseaux d'approvisionnement et la valorisation des protéines, notamment par la diffusion des thèses de Liebig (Freidberg 2010), la viande devient une substance à la fois générique et gratifiante, un symbole de la modernité urbaine. A l'instar du sucre, elle nourrit le prolétariat urbain (Mintz 2014) tout en le disciplinant : les activités sur la chaîne de découpe sont taylorisées et la promesse, rendue possible par l'intensification de la production, d'une consommation carnée massive assure l'adhésion au projet industriel.

Notons toutefois que les projets d'industrialisation des abattoirs et des réseaux d'approvisionnement urbain de la viande ont souvent rencontré de vives oppositions : à Mexico, à la fin du XIXe siècle, les ouvriers des abattoirs, les marchands de bestiaux, les bouchers détaillants et les consommateurs se sont unis contre les tentatives de libéralisation du marché par les autorités et contre la volonté des industriels de bâtir un réseau centralisé et intégré de production et de vente de viande réfrigérée (Pilcher 2006).

Après la deuxième guerre mondiale dans les pays du Nord, les abattoirs quittent les périphéries urbaines pour regagner les zones d'élevage où ils sont encore moins visibles et où le syndicalisme est moins influent (Fitzgerald 2010). Les bouchers urbains détaillants voient leur part de marché se réduire fortement au profit des enseignes de la grande distribution (Anzalone 2017), souvent situées dans les zones périurbaines. Avec le développement massif de la chaîne du froid et des produits transformés, la fétichisation urbaine de la viande s'accroît encore.

### **3. Une multiplicité des réseaux d'approvisionnement en viande dans les pays du Sud**

L'intensification et l'intégration économique des réseaux urbains d'approvisionnement en viande est très inégale à l'échelle mondiale. Dans les pays du Sud, les configurations sont très disparates en fonction des espèces et des contextes locaux. On note toutefois que, d'une façon générale, « les centres urbains stimulent de plus en plus le secteur [de l'élevage] » (Gerber et al. 2010, 62). Les coûts de transport diminuant, le découplage entre les lieux de production et les lieux de consommation s'accroît. Cependant, si certains centres urbains recourent de façon croissante à l'importation de produits carnés, la production locale tend également à se développer. L'objectif ici n'est pas de dresser un tableau global des réseaux d'approvisionnement des villes du Sud en viande, mais d'illustrer la diversité des situations.

#### ***Elevage urbain et périurbain : la ville comme centre de gravité***

L'élevage urbain et périurbain reste une activité importante à l'échelle mondiale. L'élevage avicole semble particulièrement adapté à la morphologie spatiale et sociale des villes (Neo et Emel 2017, 62). J.-D. Cesaro et A. Apolloni rappellent qu'environ « 10 % des différents cheptels se trouvent dans les villes » (Cesaro et Apolloni 2020) : principalement des poulets et des porcs en Asie de l'Est, des bovins et des petits ruminants en Asie du Sud, des poulets et des petits ruminants au Proche et Moyen-Orient et en Afrique subsaharienne. Au Brésil, en Inde, aux Philippines et en Thaïlande de grandes opérations d'élevage périurbain se constituent, ouvrant la voie à une industrialisation du



secteur (Narro, Tiongco, et Delgado 2010). Dans de nombreuses villes africaines, des urbains aisés investissent dans des activités d'élevage périurbain intensif (Soulard 2014, 87). A Bobo Dioulasso au Burkina Faso par exemple, 40% de la viande consommée en ville vient des élevages de porc urbains et de la frange urbaine : cet élevage de petite échelle est souvent peu visible et est pratiqué hors-sol avec achat d'aliments pour le nourrissage (Robineau 2013, 206-10). En Afrique de l'Est, la production intensive de poulets de chair se développe dans les zones urbaines (Waithanji 2015). En Chine continentale, et plus spécifiquement dans la région métropolitaine du Sud-Est, une part importante de l'élevage (porcs, volailles et vaches laitières) a lieu dans les zones périurbaines (MacLachlan 2016). Alors que certaines provinces chinoises ont banni l'élevage de porcs au sein des villes, des systèmes d'élevage intensifs et hors-sol (*confined animal feeding operations*) se développent sur les marges urbaines. Ces formes d'élevage périurbain profitent d'un accès aisé au marché et du développement encore limité des infrastructures logistiques et des chaînes du froid. A Hong Kong, les autorités municipales ont essayé au début des années 2000 de dissuader l'élevage porcin urbain. Usant d'arguments relatifs à l'hygiène et à la biosécurité, elles ont construit l'image d'une urbanité moderne dans laquelle les porcs n'auraient pas leur place (Chang 2015). Souvent, les activités d'élevage se déploient à plus grande distance des villes : les exploitations avicoles se concentrent dans des couronnes encerclant les centres urbains – à une cinquantaine de kilomètres au Brésil (Gerber et al. 2010), à une centaine de kilomètres en Inde du Sud (Bruckert 2018).

### ***L'extension et la fragmentation des réseaux d'approvisionnement***

Le développement de l'élevage urbain et périurbain va souvent de pair avec une extension spatiale des circuits. En Côte d'Ivoire, si l'élevage de poulet reste dynamique à proximité d'Abidjan, plus de 70 000 tonnes de viande et d'abats sont également importées chaque année<sup>3</sup>. Au Soudan, les principales régions pourvoyeuses d'animaux d'embouche pour la capitale Khartoum sont situées dans l'Ouest du pays (Franck 2007). Les bovins transhument pendant des mois jusqu'à la ville ; les commerçants les vendent à des bouchers grossistes qui les engraisent puis les abattent avant d'en vendre la chair aux bouchers détaillants. Au Brésil, les villes du Sud sont approvisionnées par du bétail élevé dans le Mato Grosso (Pacheco et Pocard-Chapuis 2015). En Inde, petits ruminants et bovins sont parfois acheminés à travers tout le pays à destination des marchés urbains du Sud du pays (Bruckert 2018).

---

<sup>3</sup> Source : Frédéric Lançon (Cirad, UMR Art-Dev), communication personnelle.

La croissance urbaine, le développement d'infrastructures logistiques et les investissements capitalistiques dans l'élevage tendent à reconfigurer ces réseaux d'approvisionnement. En Chine côtière, si les marchés « ouverts » (*wet markets*) sont toujours le principal lieu d'achat de viande en zone urbaine, la filière tend à être de plus en plus intégrée et industrialisée (MacLachlan 2016). Au Vietnam, l'abattage de porcs et de volailles a longtemps été pratiqué dans de petites unités informelles périurbaines (Cesaro 2016). Cette situation est aujourd'hui remise en cause par la volonté des pouvoirs publics de moderniser, de contrôler et de centraliser l'abattage, ainsi que par la concurrence d'entreprises agroalimentaires intégrées livrant de la viande réfrigérée aux supermarchés et aux restaurants (Hansen 2018). A Chennai en Inde, les autorités municipales essaient sans succès depuis 2009 de transférer les activités du vieil abattoir municipal datant de l'époque coloniale dans un abattoir industriel construit et opéré par un groupe privé (Bruckert 2019). Notons aussi que l'accès régulier à la viande reste souvent un privilège urbain. Dans l'Etat indien du Tamil Nadu par exemple, ce n'est qu'en territoire urbain que l'offre de viande est quotidienne ; dans de nombreux bourgs ruraux les bouchers n'opèrent que deux à trois jours par semaine et uniquement le matin (Bruckert 2018).

#### **4. L'économie culturelle urbaine de la viande**

##### ***Des villes carnivores ?***

En concentrant le capital, la technique, le savoir, les décisions et les interactions marchandes, les villes sont des « opérateurs spatiaux » (Lussault 2007, 180) : elles façonnent le paysage rural et polarisent les flux à leur profit. La circulation et la métabolisation de matière et d'énergie sur de vastes échelles qu'opèrent les centres urbains interrogent quant à l'appétit carné des villes. Il est souvent admis que l'urbanisation induirait quasiment mécaniquement une demande plus élevée en viande (Pingali 2006). L'importante concentration de populations à haut revenus en zones urbaines pourrait en partie expliquer cette augmentation (Fourat et Lepiller 2017).

La forte consommation de viande par les urbains a été relevée dans de nombreux contextes historiques et géographiques : par exemple en France au XVIIIe siècle (Watts 2006), en Afrique subsaharienne (Martin, Bricas, et Figuié 2016) et en Chine (Schneider 2014) à l'époque actuelle. A la lumière de la polarisation des flux décrite plus haut, il apparaît clairement que cet appétit urbain pour la viande n'est pas le résultat d'une évolution naturelle mais bien une construction politique, économique, sociale et écologique. Notons à ce propos que l'économie culturelle des villes peut

aussi aller à l'encontre de la consommation de viande. Ainsi, le contexte urbain est propice à l'émergence et à la diffusion de pratiques végétariennes, en Europe (Mennell 1996) mais aussi au Vietnam (Hansen 2018) ou en Chine (Klein 2017). A Chennai, les membres des castes dites « supérieures » tentent de maintenir le caractère végétarien des quartiers qu'ils habitent et contrôlent en s'opposant à l'établissement de boucheries (Bruckert 2018).

### ***Diversification et segmentation de l'offre carnée***

Historiquement, c'est en ville que s'opère une distinction entre des morceaux nobles et des bas morceaux (Méchin 1992). Certaines viandes changent de catégorie : le bœuf, longtemps déconsidéré, devient un mets de choix à Paris et à Londres au XIXe siècle (Freidberg 2010). La distribution inégale de viande n'est pas seulement un reflet de l'ordre social urbain mais également son instrument, une façon de le légitimer et de le réitérer. On retrouve là les liens anciens exposés dans la première partie entre le pouvoir et la distribution de viande.

Des formes de viande bon marché se développent en contexte urbain : à l'époque moderne, les vendeurs de saucisses et de tripes « font partie du paysage des villes » nous dit Braudel (Braudel 1979, 220 ; voir aussi Ferrières 2007). C'est à Coney Island à New York à la fin du XIXe siècle que des migrants allemands créent et diffusent le hot-dog, nourriture de pauvres urbains (Kraig 2009). Certains aliments carnés sont associés aux villes : en Europe, on peut penser aux saucisses de Strasbourg, aux Frankfurter et autres Wiener, mais aussi à l'andouille de Troie ou au jambon de Parme. Dans les villes du Sud, certains plats carnés proposés par la restauration hors foyer sont typiquement urbains, comme la viande de porc grillée vendue par les « foueurs » à Bobo Dioulasso au Burkina Faso (Robineau 2013, 207), le *com ga* (riz au poulet) à Hoi An au Vietnam (Avieli 2012, 83) ou encore le *chicken 65* (poulet frit aux épices) à Chennai en Inde (Bruckert 2018, 103).

En contexte urbain, la viande est parfois mise en scène, comme dans les boucheries parisiennes à la fin du XIXe siècle ; par la suite elles diffuseront vers les régions la fameuse « découpe parisienne » (Leteux 2019). Les produits carnés participent donc pleinement d'une « économie symbolique » (Zukin 1995) des villes, lesquelles exercent leur influence par la production à la fois d'espaces, de pratiques, de marchandises et de symboles.

**Conclusion : La viande, un objet à la fois urbain et anti-urbain**

Les villes sont à la fois des lieux de production et de consommation de marchandises, de coordination de processus, de reproduction des individus et de diffusion de symboles (Thrift 1989). Lieux d'abondance, de diversité et de changement, elles repoussent sans cesse la frontière de leur influence, développant et s'appropriant « des espaces, des valeurs, des infrastructures et des formes de vie soumises à la valorisation capitaliste » (Mezzadra et Neilson 2019, 146). En redessinant les flux de matière, les villes modifient également leur propre morphologie et leur organisation sociale. En concentrant le pouvoir politique et économique, elles façonnent à leur profit les circuits d'approvisionnement en produits carnés et les signifiants qui leur sont associés.

Pourtant, quand bien même elle est hautement valorisée dans l'espace urbain, la viande reste une marchandise qui perturbe la conception moderne de la ville : c'est un objet frictionnel par ses caractéristiques organiques et animales que l'industrialisation n'a pu totalement effacer. D'un côté la viande est un aliment spécifiquement urbain, par l'énergie qu'elle concentre et par l'idéologie de domination de la nature qu'elle incarne (Fiddes 1992) – c'est la marchandise moderne par excellence, détachée de ses origines, support d'affects et de valeurs multiples. D'un autre côté elle reste un objet anti-urbain, sans cesse repoussé car incontrôlable, visqueux et non conforme à la fluidité, à l'hygiénisme et à la dématérialisation que la ville moderne promeut.

## **Bibliographie**

- Anzalone, Guilhem. 2017. « La viande biologique, un produit paradoxal ? » In Pour une histoire de la viande, édité par Marie-Pierre Horard-Herbin et Bruno Laurioux, 387-414. Rennes: PUR.
- Appadurai, Arjun. 2005. Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation. Paris: Payot.
- Avieli, Nir. 2012. Rice Talks: Food and Community in a Vietnamese Town. Bloomington: Indiana University Press.
- Bell, David. 2002. « Fragments for a New Urban Culinary Geography ». Journal for the Study of Food and Society 6 (1): 10-21.
- Billen, G., S. Barles, P. Chatzimpiros, et J. Garnier. 2012. « Grain, Meat and Vegetables to Feed Paris: Where Did and Do They Come from? Localising Paris Food Supply Areas from the Eighteenth to the Twenty-First Century ». Regional Environmental Change 12 (2): 325-35.
- Bonneuil, Christophe, et Jean-baptiste Frescoz. 2016. L'Événement Anthropocène. La Terre, l'histoire et nous. Édition revue et Augmentée. Paris: Points.
- Braudel, Fernand. 1979. Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe-XVIIIe siècle. Tome 1 : les structures du quotidien. Paris: Armand Colin.
- Bricas, Nicolas, Christophe-Toussaint Soulard, et Clément Arnal. 2017. « Croiser enjeux de durabilité et leviers des politiques urbaines ». In Constuire des politiques alimentaires urbaines. Concepts et

démarches, édité par Caroline Brand, Nicolas Bricas, Damien Conaré, Benoit Daviron, Julie Debru, Laura Michel, et Christophe-Toussaint Soulard, 121-36. Versailles: Editions Quae.

Bruckert, Michaël. 2018. *La chair, les hommes et les dieux. La viande en Inde*. Paris: CNRS Editions.

———. 2019. « L'abattage en Inde. Modalités techniques, recompositions spatiales et contestations politiques ». *Anthropology of food*, no S13 (mars). <http://journals.openedition.org/aof/9669>.

Bulliet, Richard W. 2005. *Hunters, Herders, and Hamburgers: The Past and Future of Human-Animal Relationships*. New York: Columbia University Press.

Butler, William H. 2012. « Welcoming Animals Back to the City: Navigating the Tensions of Urban Livestock through Municipal Ordinances ». *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development* 2 (2): 193-215.

Cesaro, Jean-Daniel. 2016. « Une croissance sans limite ? Vers une nouvelle géographie de l'élevage au Vietnam ». Thèse de doctorat, Université Paris 10.

Cesaro, Jean-Daniel, et Andrea Apolloni. 2020. « Élevage et urbanité, dans les villes développées ou en développement, quelles oppositions et quelles complémentarités ? » *Territoire en mouvement Revue de géographie et aménagement. Territory in movement Journal of geography and planning*, février. <http://journals.openedition.org/tem/6131>.

Chang, Kin Wing. 2015. « Contesting Urban Agriculture: The Politics of Meat Production in the License-Buy-Back Scheme (2006-2007) in Hong Kong ». In *Political Ecologies of Meat*, édité par Jody Emel et Harvey Neo, 295-314. London and New York: Routledge.

Cronon, William. 1991. *Natures Metropolis – Chicago and the Great West*. Reprint. New York: W. W. Norton & Co.

Curtis, Daniel. 2013. « Is There an 'Agro-Town' Model for Southern Italy? Exploring the Diverse Roots and Development of the Agro-Town Structure through a Comparative Case Study in Apulia ». *Continuity and Change* 28 (3): 377-419.

Daviron, Benoit, Coline Perrin, et Christophe-Toussaint Soulard. 2017. « Histoire des politiques alimentaires urbaines en Europe, de la ville antique à la ville industrielle ». In *Construire des politiques alimentaires urbaines. Concepts et démarches*, édité par Caroline Brand, Nicolas Bricas, Damien Conaré, Benoit Daviron, Julie Debru, Laura Michel, et Christophe-Toussaint Soulard, 43-65. Versailles: Editions Quae.

Detienne, Marcel. 1979. « Pratiques culinaires et esprit de sacrifice ». In *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, édité par Marcel Detienne et Jean-Pierre Vernant, 7-35. Paris: Gallimard.

Duval, Colin, Marie-Pierre Horard-Herbin, Thomas Cucci, et Sébastien Lepetz. 2017. « La consommation de viande de porc en Gaule entre la fin de l'âge du fer et la période romane ». In *Pour une histoire de la viande*, édité par Marie-Pierre Horard-Herbin et Bruno Laurioux. Rennes: PUR.

Ferrières, Madeleine. 2007. *Nourritures canailles*. Paris: Editions du Seuil.

Fiddes, Nick. 1992. *Meat. A Natural Symbol*. London and New York: Routledge.

Fitzgerald, Amy J. 2010. « A Social History of the Slaughterhouse: From Inception to Contemporary Implications. » *Human Ecology Review* 17 (1): 58-69.

- Fletcher, Roland. 2009. « Low-Density, Agrarian-Based Urbanism: A Comparative View ». *Insights from the Institute of Advanced Studies, University of Durham* 2 (4): 1-21.
- Foster, John Bellamy. 1999. « Marx's Theory of Metabolic Rift: Classical Foundations for Environmental Sociology ». *American Journal of Sociology* 105 (2): 366-405.
- Foucras, Sylvain. 2017. « Boucherie et conso carnée chez les Arvernes. La question du contrôle et de la distribution de la viande par les élites ». In *Pour une histoire de la viande*, édité par Marie-Pierre Horard-Herbin et Bruno Laurioux, 131-49. Rennes: PUR.
- Fourat, Estelle, et Olivier Lepiller. 2017. « Forms of Food Transition: Sociocultural Factors Limiting the Diets' Animalisation in France and India: Forms of Food Transition ». *Sociologia Ruralis* 57 (1): 41-63.
- Franck, Alice. 2007. « Produire pour la ville, produire la ville. Etude de l'intégration des activités agricoles et des agriculteurs dans l'agglomération du Grand Khartoum (Soudan) ». Thèse de doctorat, Université Paris X- Nanterre.
- Freidberg, Susanne. 2010. « Freshness from Afar: The Colonial Roots of Contemporary Fresh Foods ». *Food and History* 8 (1): 257-78.
- Gautier, Denis, et Tor A. Benjaminsen, éd. 2012. *Environnement, discours et pouvoir. L'approche political ecology*. Versailles: Editions Quæ.
- Gerber, Pierre, Tim Robinson, Tom Wassenaar, et Henning Steinfeld. 2010. « Livestock in geographical transition ». In *Livestock in a changing landscape, Volume 1: drivers, consequences and responses*, édité par Henning Steinfeld, Harold A Mooney, Fritz Schneider, et Laurie E Neville, 51-66. Washington, Covelo, London: Island Press.
- Gourou, Pierre. 1963. « Civilisation et économie pastorale ». *L'Homme* 3 (2): 123-29.
- Halpern, Rick. 1997. *Down on the Killing Floor: Black and White Workers in Chicago's Packinghouses, 1904-54*. Chicago: University of Illinois Press.
- Hansen, Arve. 2018. « Meat Consumption and Capitalist Development: The Meatification of Food Provision and Practice in Vietnam ». *Geoforum* 93 (juillet): 57-68.
- Horowitz, Roger. 2006. *Putting Meat on the American Table: Taste, Technology, Transformation*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.
- Horowitz, Roger, Jeffrey M. Pilcher, et Sydney Watts. 2004. « Meat for the Multitudes: Market Culture in Paris, New York City, and Mexico City over the Long Nineteenth Century ». *The American Historical Review* 109 (4): 1055-83.
- Jacobs, Jane. 1970. *The Economy of Cities*. New York: Vintage Books Editions.
- Klein, Jakob A. 2017. « Buddhist Vegetarian Restaurants and the Changing Meanings of Meat in Urban China ». *Ethnos* 82 (2): 252-76.
- Kraig, Bruce. 2009. *Hot Dog: A Global History*. Second edition. London: Reaktion Books.
- Lawhon, Mary. 2013. « Flows, Friction and the Sociomaterial Metabolization of Alcohol ». *Antipode* 45 (3): 681-701.
- Lefebvre, Henri. 1970. *La révolution urbaine*. Paris: Gallimard.

- Leteux, Sylvain. 2019. « Mettre en scène la vente de la viande. Retour sur les grands étalages de la boucherie de détail parisienne (1860-1960) ». *Anthropology of food*, no S13 (mars).
- MacLachlan, Ian. 2016. « The Livestock Transition, Peri-Urban Agricultural Land Use and Urbanization in China ». Présenté à la Third Conference on China Urban Development, East China Normal University. <https://opus.uleth.ca/handle/10133/4512>.
- Malamoud, Charles. 1989. *Cuire le monde. Rite et pensée dans l'Inde ancienne*. Paris: La Découverte.
- Martin, Pauline, Nicolas Bricas, et Muriel Figuié. 2016. « La consommation de viandes ». In *L'Afrique à la conquête de son marché alimentaire intérieur. Enseignements de dix ans d'enquêtes auprès des ménages d'Afrique de l'Ouest, du Cameroun et du Tchad*, édité par Nicolas Bricas, Claude Tchamda, et Florence Mouton, 87-96. 12. Paris: AFD, collection « Études de l'AFD ».
- Marx, Karl. 1993. *Le capital, livre 1*. Paris: Quatridge PUF.
- Méchin, Colette. 1992. *Bêtes à manger: usages alimentaires des Français*. Nancy: Presses universitaires de Nancy.
- Mennell, Stephen. 1996. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Urbana, Chicago: University of Illinois Press.
- Mezzadra, Sandro, et Brett Neilson. 2019. *The Politics of Operations: Excavating Contemporary Capitalism*. Durham: Duke University Press Books.
- Mintz, Sidney. 2014. *La douceur et le pouvoir. La place du sucre dans l'histoire moderne*. Bruxelles: Université De Bruxelles.
- Moore, Jason W. 2000. « Environmental Crises and the Metabolic Rift in World-Historical Perspective ». *Organization & Environment* 13 (2): 123-57.
- Mumford, Lewis. 1961. *The City in History: Its Origins, Its Transformations, and Its Prospects*. New York: Harcourt, Brace & World.
- Narro, Clare, Marites Tiongco, et Christopher Delgado. 2010. « Socioeconomic Implications of the Livestock Industrialization Process: How Will Smallholders Fare? ». In *Livestock in a Changing Landscape, Volume 1: Drivers, Consequences, and Responses*, édité par Henning Steinfeld, Harold A. Mooney, Fritz Schneider, et Laurie E. Neville, 269-84. Washington, Covelo, London: Island Press.
- Neo, Harvey, et Jody Emel. 2017. *Geographies of Meat: Politics, Economy and Culture*. Abingdon, New York: Routledge.
- Notario Pacheco, Fernando. 2017. « L'approvisionnement en boeufs sacrificiels dans l'Athènes classique ». In *Pour une histoire de la viande*, édité par Marie-Pierre Horard-Herbin et Bruno Laurioux, 39-60. Rennes: PUR.
- Otter, Christopher. 2005. « Civilizing Slaughter. The Development of the British Public Abattoir, 1850-1910. ». *Food and History* 3 (2): 29-51.
- . 2010. « Locating Matter: The Place of Materiality in Urban History ». In *Material Powers. Cultural Studies, History and the Material Turn*, édité par Tony Bennett et Patrick Joyce, 1st edition, 38-59. London, New York: Routledge.
- Pacheco, Pablo, et René Pocard-Chapuis. 2015. « Cattle Ranching Development in Th Brazilian Amazon: Looking at Long-Term Trends to Explore the Transition towards Sustainable Beef Cattle

Production ». In *Political Ecologies of Meat*, édité par Jody Emel et Harvey Neo. London and New York: Routledge.

Pilcher, Jeffrey M. 2004. « Empire of the "Jungle": The Rise of an Atlantic Refrigerated Beef Industry, 1880–1920 ». *Food, Culture & Society* 7 (2): 63-78.

———. 2006. *The Sausage Rebellion: Public Health, Private Enterprise, and Meat in Mexico City, 1890-1917*. Albuquerque: University of New Mexico Press.

Pingali, Prabhu. 2006. « Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy ». *Food Policy* 32 (3): 281-98.

Poulot, Monique. 2014. « Agriculture et ville : des relations spatiales et fonctionnelles en réaménagement ». *Pour N° 224* (4): 51-66.

Reed, Annette Yoshiko. 2014. « From Sacrifice to the Slaughterhouse: Ancient and Modern Approaches to Meat, Animals, and Civilization ». *Method & Theory in the Study of Religion* 26 (2): 111-58.

Robert, Jean. 2005. « Le retour de Caïn: réflexions sur les origines et la mort des villes ». Complément au numéro 19 (Mai 2005) du « Crétin des Alpes ». [http://agora.qc.ca/documents/--les\\_origines\\_et\\_la\\_mort\\_des\\_villes\\_par\\_jean\\_robert](http://agora.qc.ca/documents/--les_origines_et_la_mort_des_villes_par_jean_robert).

Robineau, Ophélie. 2013. « Vivre de l'agriculture dans la ville africaine : une géographie des arrangements entre acteurs à Bobo-Dioulasso, Burkina Faso ». Thèse de doctorat, Université Montpellier 3.

Schneider, Mindi. 2014. « Developing the meat grab ». *The Journal of Peasant Studies* 41 (4): 613-33.

Scott, Allen J. 1997. « The Cultural Economy of Cities ». *International Journal of Urban and Regional Research* 21 (2): 323-39.

Scott, Allen J., et Michael Storper. 2015. « The Nature of Cities: The Scope and Limits of Urban Theory: The Nature of Cities ». *International Journal of Urban and Regional Research* 39 (1): 1-15.

Scott, James C. 2017. *Against the Grain: A Deep History of the Earliest States*. New Haven, London: Yale University Press.

Sharma, Jayeeta. 2012. « Food and Empire ». In *The Oxford Handbook of Food History*, édité par Jeffrey M. Pilcher. Oxford: Oxford University Press.

Soulard, Christophe-Toussaint. 2014. « Pratiques, politiques publiques et territoires : construire une géographie agricole des villes ». Mémoire d'habilitation à diriger des recherches, Université Bordeaux Montaigne.

Swyngedouw, Erik, et Nikolas C Heynen. 2003. « Urban Political Ecology, Justice and the Politics of Scale ». *Antipode* 35 (5): 898-918.

Thompson, E. P. 1993. *Customs in Common: Studies in Traditional Popular Culture*. New Press/ORIM.

Thrift, Nigel. 1989. « Introduction (New Models of the City) ». In *New Models in Geography. The Political-Economy Perspective*, édité par Richard Peet et Nigel Thrift, 2:43-54. London: Unwin Hyman Ltd.

Vialles, Noëlie. 1987. *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*. Paris: Editions de la Maison des sciences de l'homme.



Waithanji, Elizabeth. 2015. « The Political Ecology of Factory Farming in East Africa ». In *Political Ecologies of Meat*, édité par Jody Emel et Harvey Neo, 67-83. London and New York: Routledge.

Watson, James L. 2014. « Meat: A Cultural Biography in (South) China ». In *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*, édité par Jakob A. Klein et Anne Murcott, 25-39. Basingstoke: Palgrave Macmillan.

Watts, Sydney. 2005. « Liberty, Equality, and the Public Good : Parisian Butchers and their Rights to the Marketplace during the French Revolution ». *Food and History* 3 (2): 105-17.

———. 2006. *Meat Matters: Butchers, Politics, and Market Culture in Eighteenth-Century Paris*. Rochester: University of Rochester Press.

Young Lee, Paula. 2005. « The Slaughterhouse and the City ». *Food and History* 3 (2): 7-25.

Zukin, Sharon. 1995. *The Cultures of Cities*. Cambridge, Oxford: Blackwell Publishers.