



La contamination dans les imaginaires carnés : Partie I : évolutions

La viande, itinéraires d'un mets et d'un mot gâtés ?

Mots-clés : Viandes rouges, alternatives végétales, sémantique, imaginaires culturels, discours médiatiques

Auteur : Alessandrin Agnès

Consultante agrosémiologue, docteure en sciences du langage
E.A. 7538 PHILÉPOL, Université de Paris
agnes.alessandrin@gmail.com

S'inscrivant dans la continuité de nos travaux sur les imaginaires et les stratégies alimentaires, l'article propose un regard croisé sur la viande, du mot et du mets qu'il désigne. Après avoir été pendant longtemps associée à la vie de par son étymologie, la voici depuis le début du XX^e siècle aux prises avec la destruction et la mort. La viande en réchappera-t-elle encore une fois ?

Résumé :

Plusieurs travaux en sciences du langage dont un récent colloque en juin 2019, *Viande(s). Stéréotypies sémiotiques et inquiétudes culturelles*, ont pointé la polysémie du terme viande et les vicissitudes que la notion a connu au fil du temps de la chair à la viande. En se focalisant sur les deux dernières décennies, cet article a pour visée de mettre au jour les principales composantes du territoire d'expression des viandes. Il s'agit aussi de prendre du recul par rapport à la lutte symbolique, tout autant qu'économique et réglementaire, engagée à propos de l'emploi du mot viande et de ses formulations associées. Au centre du propos, nous avons considéré principalement la viande rouge car elle demeure l'instance symbolique à partir de laquelle s'organisent les débats médiatiques. De nouvelles désignations émergent (viande de synthèse, clean meat,...) indiquant qu'un processus d'artificialisation est en marche, allant jusqu'à postuler un "au-delà de la viande" (Beyond Meat). Ce mouvement bouleverse la hiérarchie traditionnelle entre les produits carnés et les végétaux, une classification que la langue française avec ses expressions sur les légumes et les viandes a largement contribué à édifier. Dans le même temps, une tendance est à l'œuvre depuis plusieurs décennies dans les discours des opérateurs du secteur : la végétalisation de l'animal et celle de la viande. Dans ce contexte, se situe la dernière campagne de l'interprofession : « naturellement flexitarien ». Nous verrons en quoi cette orientation marque une continuité/rupture par rapport à la stratégie précédente des professionnels et nous la mettrons en regard des différents discours publicitaires des entreprises. Cet article propose donc un regard croisé sur le parcours et l'avenir de la viande, du mot et du mets qu'il désigne. L'aliment avec ses significations symboliques et sociales est traité en lien avec les pratiques de production et de consommation. L'objectif est de positionner les différentes stratégies discursives qui se jouent sur la scène du théâtre des viandes et de dégager les perspectives et les besoins pour l'avenir.

Abstract: Contamination in meat imagination: evolution and perspectives. Meat, an itinerary of a delicacy and a spoiled word?

Several works in language sciences including a recent conference in June 2019, *(Viande (s). Semiotic stereotypes and cultural concerns)* have underlined the polysemy of the word meat and the vicissitudes that the concept has known over time from flesh to meat. By focusing on the last two decades, this article aims to bring to light the main components of the territory of expression of meats. It is also about taking a step back from the symbolic struggle, as much as economic and regulatory, engaged over the use of the word meat and its associated formulations. At the center of the discussion, we have mainly considered red meat because it remains the symbolic body from which media debates are organized. New designations are emerging (synthetic meat, clean meat, ...) indicating that a process of artificialization is underway, going so far as to postulate a "beyond meat" (Beyond Meat). This movement upsets the traditional hierarchy between meat products and plants, a classification that the French language with its expressions on vegetables and meats has largely contributed to building. At the same time, a trend has been at work for several decades in the speeches of operators in the sector: the revegetation of animals and meat. In this context, is the last campaign of the interprofession: "naturally flexitarian". We will see how this orientation marks a continuity / rupture with respect to the previous strategy of professionals and we will compare it with the different advertising discourse of companies. This article therefore offers a crossed look at the course and future of meat, the word and the dish it designates. Food with its symbolic and social meanings is treated in relation to production and consumption practices. The objective is to position the different discursive strategies that are playing out on the meat theater stage and to identify the perspectives and needs for the future.

INTRODUCTION

Organisé par l'Université de Paris 8 en juin 2019, le colloque "Viande(s) Stéréotypiques sémiotiques et inquiétudes culturelles" a donné lieu à une réflexion collective d'ordre sémiotique sur un objet en crise aujourd'hui dans nos sociétés : la viande. A partir de l'exploration des différents champs socioculturels où la viande prend place, il s'agissait d'étudier la manière dont le langage et les discours font corps avec la viande. Dans la discussion faisant suite à la communication de Loredana Trovato intitulée "Viande(s) ennemie(s) dans les journaux de tranchées de la Première guerre mondiale", une interrogation a émergé : comment la viande a-t-elle pu survivre à un tel carnage, celui de la guerre 14-18 ? Période où ont été diffusées des appellations dysphoriques : les unes désignant la boucherie de la guerre, la viande humaine comme chair à canon, les autres indiquant la piètre qualité des viandes telles viande de singe, viande d'autobus (à consistance de pneu d'autobus). Autre temps, autre vision : un siècle plus tard, la boucherie et l'abattoir sont mis en scène dans les documentaires et les fictions audiovisuelles en tant que lieu de sévices pratiqués sur l'animal, ou encore en tant que lieu de crimes ou de délits, là où se noue l'intrigue - on peut citer par exemple les films *Delicatessen*, *Sherlock Holmes*, mais il existe également de nombreuses séries dans ce cas. Avec les affaires médiatiques d'ordres sanitaire et commercial touchant les animaux et les aliments carnés, les viandes sont prises dans une logique de contamination discursive et psychologique. La langue et les discours sont largement impliqués dans ce phénomène. Enfin lors de la pandémie du coronavirus encore en cours, la viande figure au banc des accusés : à sa charge, la commercialisation et la consommation d'animaux sauvages désignées comme étant à l'origine de la pandémie asiatique, les viandes étant par ailleurs impliquées dans l'épuisement des ressources planétaires et les pathologies alimentaires. En mai 2020, à l'occasion du déconfinement, plusieurs abattoirs en France et en Europe sont pointés dans les médias comme foyers de

propagation du virus. Ces annonces en Une des journaux ternissent un peu plus l'image des métiers de la viande et des personnes qui y travaillent. Autre indice, avec la question d'une auditrice au journal de 13h de France 2 : "Mon boucher refuse de porter un masque. Quelles sont ses obligations ? Y a-t-il un contrôle ?". Pourquoi désigner le boucher et non le commerçant de façon plus globale ? Car d'autres commerçants ont été dans le cas de ce boucher : boulanger, primeur, superette, etc. La stigmatisation des métiers de la viande ne faiblit pas avec la crise sanitaire.

Face aux menaces plurielles écologique, sanitaire et économique, on peut se demander de nouveau comment la viande surmontera les obstacles qui se dressent sur son chemin. Dans ce premier article, nous proposons un regard croisé sur le parcours de la viande, du mot et du mets qu'il désigne : après un rappel de l'étymologie et des synonymes du terme viande à partir de l'examen du dictionnaire (partie I), des rapprochements entre les deux univers linguistique et alimentaire seront opérés par analogie et métaphore (partie II), avant de terminer par l'examen des tendances à l'œuvre dans les discours médiatiques (partie III).

D'un point de vue scientifique, il s'agit de tracer une continuité avec nos travaux interdisciplinaires au sein de l'équipe universitaire de Paris Descartes sur les imaginaires linguistique et culturel des aliments carnés en lien avec leurs systèmes de production et de consommation (Alessandrin, 2010) et avec le concept d'humanimalité (Brunetière, 2017). Au centre de notre propos, la viande rouge. Car, malgré la décroissance avérée de sa consommation en France et en Europe depuis plusieurs décennies déjà, elle demeure l'instance symbolique à partir de laquelle s'organise le débat médiatique et prennent sens les différentes tendances alimentaires qu'il s'agisse du mouvement vegan, prônant l'interdiction des matières d'origine animale, ou de celui flexitarien, caractérisé par la restriction des aliments d'origine animale.

I. DE LA VIANDE : ALIMENT, CHAIR, ANIMAL

En première approche, le dictionnaire fournit pour le mot viande deux acceptions principales : a) un aliment dont se nourrit l'homme ; b) la chair comestible d'un animal, de façon péjorative "la chair humaine", et par métonymie, le corps humain, l'individu, la personne. Se dessine ici une triade lexicale composée des pôles aliment/chair/animal. Chaque côté du triangle est sous-tendu par une notion commune. Au regard de leur étymologie, c'est le "principe de vie, de l'âme", intime ou spirituel, qui rassemble l'axe animal-aliment. Les termes viande, aliment, animal, sont apparus dans la langue française entre les Xe et XIVE siècles ainsi que tout un pan du vocabulaire vital nourricier (vie, vivre, manger, vivres, vital). Aliment, attesté en français à partir du XIIe siècle, est passé de son sens latin de "ce qui entretient une idée, une opinion, un sentiment" à "ce qui nourrit le corps". Le couple animal-chair renvoie à la corporalité animale. Le terme chair dont l'origine issue du latin classique *caro*, s'oppose à *animus*, "principe de l'âme" laisse entendre la coupure fatale. Il évoque la mort, celle de l'animal et de la viande humaine, chair à canon des boucheries que furent les guerres du XXe siècle. La viande, étymologiquement venue du bas-latin *vivanda* qui indique globalement "ce qui sert à la vie", dans un processus d'euphémisation vient adoucir la vision de la

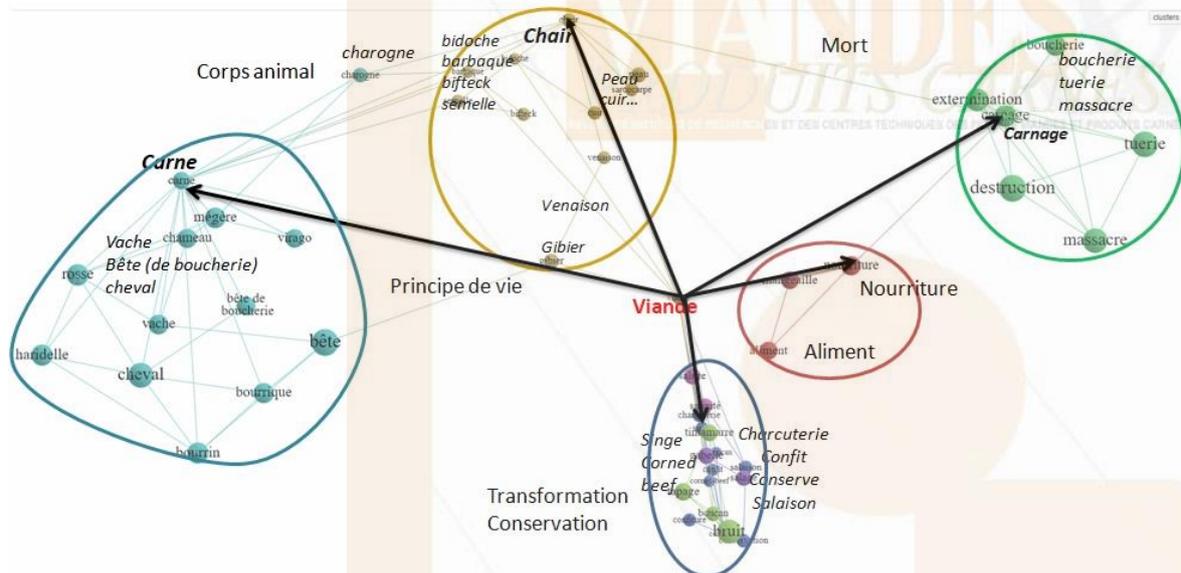
mort, du sang et du cœur de l'animal qui résonnent dans chair. Sur le segment allant de la chair à l'aliment, se situe ce qui est de l'ordre du comestible. En poussant davantage l'investigation, la cartographie proposée par le CNRTL donne à voir le réseau proxémique formé par les principaux synonymes du mot viande et leurs voisins sémantiques (Figure 1 : l'univers sémantique du terme viande). Elle permet de visualiser les glissements possibles avec leurs effets de sens.

Ces transferts s'effectuent selon les cinq voies suivantes : la viande-carne (charogne, vache, cheval, bête...) ; la viande-chair (bidoche, bifteck, barbaque, peau, cuir, venaison, gibier) ; la viande-carnage (tuerie, boucherie, extermination...) ; la viande-nourriture (aliment, mangeaille) ; la viande-charcuterie (confit, conserve, salaison, ...). Plusieurs termes sont dysphoriques et désignent la mauvaise qualité (viande de singe, corned-beef, semelle, carne, barbaque). D'autres, vieilliss ou peu usités, renvoient à l'origine américaine des viandes tels que pemmican, viande séchée, et boucan, gril de bois et par extension viande fumée au gril. La provenance anglo-saxonne s'entend dans bifteck et corned-beef. Se donnent à voir également les collusions lexicales soit par homonymie chair/chère/cher, soir par

métonymie boucan/bouc/bruit qui ont coloré l'histoire de la viande et son vocabulaire, la faisant osciller entre un mets précieux, chéri, choyé comme un enfant et, à l'inverse, un mets de piètre qualité, lorsqu'après altération, la viande devient avariée : un mets gâté en somme, eu égard aux deux

significations du terme. La viande, ce met si cher est aussi source de gâchis, jetée avant même de ne plus être consommable ou faisant l'objet d'un trafic commercial sinon avéré du moins fantasmé, et parfois révélé (vache folle, lasagnes à la viande de cheval).

Figure 1 : L'univers sémantique du terme viande



Source : d'après CNRTL en ligne : <https://www.cnrtl.fr/proximite/viande>

II. ITINERAIRE DES METS ET DES MOTS : DEUX RAPPROCHEMENTS ENTRE LE LANGAGE ET L'ALIMENT VIANDE

1. Un aliment lié au langage

Au sein du réseau synonymique précédemment décrit, plusieurs termes évoquent la cuisine et la cuisson des viandes. La diversité des préparations carnées est intimement associée à l'histoire de la cuisine et à l'évolution de l'humanité. La cuisine des viandes a été modélisée sous la forme d'un triangle par l'anthropologue Claude Lévi-Strauss (1965) articulant les catégories universelles cru/cuit/pourri et les préparations y afférentes grillé/séché/bouilli sous l'action plus ou moins intense des trois éléments le feu, l'air et l'eau. Le rôti grillé par la seule chaleur s'oppose d'un côté au séché/fumé par l'action de l'air, et de l'autre au bouilli, par la présence d'eau lors de la préparation. Pour établir ce système culinaire, l'anthropologue s'est inspiré des modèles linguistiques du "triangle vocalique" et du "triangle

consonantique", opposant les sons graves/aigus et compacts/diffus. Par cette transposition, il établit un langage culinaire. Au-delà de ces trois catégories universelles, la cuisine des viandes offre une palette d'usages : poêlée avec ajout de matière grasse, cuite à l'étouffée, fumée, salée, séchée, marinée, etc. Ainsi, le triangle culinaire peut être étendu sous la forme d'un tétraèdre où sont articulées ces différentes modalités de cuisson/préparation des viandes (Figure 2 : Le système culinaire des viandes. Source : D'onnofrio S., 2004 d'après Lévi-Strauss C., 1965). Grâce à ce procédé analogique, un premier rapprochement est opéré entre les pratiques langagières et celles alimentaires de préparation des viandes.

2. Métaphores corporelles entre l'animal et l'homme

L'étymologie d'aliment rappelle que la nourriture était avant tout d'ordre spirituel ; elle marque le lien ancien entre la pensée, l'incorporation de l'idée et l'alimentation de l'esprit. Le langage procède lui aussi par incorporation de "traits culturels", de signifiants s'associant à du sens, du signifié. Puis, avec le temps, l'aliment est passé de ce qui nourrit l'esprit à ce qui nourrit le corps. La métaphore en tant qu'image inconsciente du corps ouvre de nouveaux horizons sémantiques, un nouvel imaginaire. Selon cette logique, plusieurs rapprochements entre la gastronomie et le langage, la cuisine des viandes et celle des mots, ont opéré par analogie et par métaphore. Pour Lévi-Strauss, la digestion constitue une forme préculturelle de pensée : d'ailleurs, n'appelle-t-on pas aussi le microbiote intestinal, le "deuxième cerveau" ?

Autre exemple avec le dicton persan : "La parole est la rumination de l'homme, s'il ne parle pas, il se morfond". A l'instar de l'opération se déroulant dans le rumen des herbivores, l'activité de parole s'inscrit dans une corporalité animale. En physiologie animale, la rumination désigne le processus interne à l'animal de transformation des aliments, herbes et fourrages notamment, en nutriments qui peuvent, le cas échéant, être utilisés pour la synthèse de fibres musculaires ou de lait par exemple. D'un point de vue physiologique, nous, les humains, n'avons pas la capacité de rumination malgré la présence d'un microbiote et d'une étape de digestion des aliments. La métaphore permet de franchir la barrière de l'espèce en passant du corps de l'animal à l'esprit humain : la rumination devient, au sens figuré, pensée,

Figure 3 : visuel publicitaire Les viandes de bœuf label Rouge



Figure 4 : visuel publicitaire "les viandes racées", la Viande de bœuf



4. Une dimension corporelle en voie d'effacement

Mais, il faut bien le dire, la logique du temps long (maturation, mastication) n'est pas prédominante dans les filières viandes. En France, si les rituels se sont maintenus en sélection et en élevage avec les concours d'animaux reproducteurs, ils ressortissent davantage au folklore du côté de la boucherie et de la consommation. A l'opposé, dans le cas du steak haché, la chaîne temporelle est écourtée de façon significative car sa production ne requiert ni maturation, ni cuisson longue, sans parler de la mastication quasi-inexistante : il s'agit d'un aliment prêt-à-avaler. C'est ce produit haché, facile à reproduire à partir d'ingrédients autres, d'origine animale ou plus récemment végétale, qui est l'objet d'imitation et d'innovation (haché végétal, burger végétal...) par les fabricants de produits alternatifs (Beyond meat, Les nouveaux fermiers, Green cuisine...).

La dégustation des viandes avec ses différentes étapes, de la salivation déclenchée par la vue et l'odeur de la cuisson à la longueur en bouche après mastication, peut donner, pour celui qui aime la viande et pour peu qu'elle soit produite avec soin, une sensation inimitable d'intense profondeur, reflétant, d'une part, la lente transformation des substances végétales en chair animale au cours de l'élevage et, d'autre part, leur lente révélation, durant le processus aval de transformation de la chair en viande. D'après le lexique sensoriel, le couple souple/rigidité témoigne de la vie/mort de l'animal et de la viande : le passage de vie à trépas est opéré, dès lors que les muscles souples de l'animal vivant deviennent rigides à l'état de *rigor mortis* (rigidité cadavérique) ; puis, telle une régénération ou une révolution (dans le sens re-évolution), la phase de maturation redonne de la souplesse aux muscles pour donner naissance à la viande, aliment vital. Ainsi, la profondeur organoleptique des viandes est inscrite dans la chair de l'animal dont elle est issue tout comme, pourrions-nous dire en poursuivant l'analogie entre le langage et la rumination, la "chair des mots", leur "intense profondeur"

s'imprime dans la corporalité du locuteur qui les produit (Kristeva, 2012). Que devient la profondeur de cette chair dès lors qu'il s'agit de viande reconstituée à partir d'ingrédients animaux, végétaux voire d'amas cellulaires ?

Car il est vrai qu'avec la viande cellulaire, un amas cellulaire élaboré à partir de cellules souches d'origine animale dans un bioréacteur, un digesteur artificiel (Chriki et Hocquette, 2020), la dimension corporelle caractéristique de l'aliment viande n'existe plus. La chaîne longue de production des viandes est réduite à une unique phase en laboratoire industriel. La biologie synthétique a supplanté l'élevage de l'animal, l'abattoir et l'usine de transformation des viandes, chaîne perçue comme trop polluante par ses déchets, sa consommation d'eau et d'énergie, ses émissions de gaz à effet de serre et culpabilisante par la mise à mort de l'animal. Exit la biologie, place aux biotechnologies. Le microcosme de la Greentech est ainsi composé de startups agiles qui se financent grâce à des levées de fonds conséquentes (Porcher, 2019). Les produits qui en découlent constituent des alternatives et/ou des compléments aux produits d'origine animale viande, lait, fromage, lesquels mettent en avant la pureté de leurs origines et leur propriété écologique à travers de nombreuses allégations (sans présence animale, sans antibiotiques, sans cholestérol, réduction des émissions de CO₂...) alors que l'avantage en termes d'impact carbone de l'agriculture cellulaire ou d'empreinte environnementale n'a pas été démontré (Chriki et Hocquette, 2020). En outre, si la corporalité animale semble évacuée de la viande de culture, les cellules souches demeurent elles, d'origine animale. Sous couvert d'écologie et de bien-être animale, une idéologie pointue, très technocentrée et d'ordre matérialiste où l'humain tente d'exercer, à l'échelle de plus en plus fine des cellules unitaires des organismes biologiques, sa domination sur le vivant (Wolff, 2017).

III. DEUX PROCESSUS A L'ŒUVRE DANS LES DISCOURS MEDIATIQUES : RATIONALISATION ET ECOLOGISATION DES VIANDES

Aujourd'hui, viande, animal et aliment se sont éloignés de leur étymologie d'ordres intime, vitale ou spirituelle initiales : "conséquence inhérente à l'évolution et aux usages de la langue elle-même, l'usage actuel promeut l'objectalisation" (Moglan, 2010). L'objectalisation indique qu'un processus de standardisation est en marche : en amont dès la conception génétique, l'animal est chosifié, sélectionné, génotypé, possiblement cloné, évalué selon sa conformation musculaire et son état d'engraissement, découpé en quartiers, puis en morceaux élaborés et conditionnés selon sa destination commerciale. Dans les visuels professionnels, l'animal est identifié d'après son génome et sa conformation, ses différentes parties sont cartographiées selon leurs usages culinaires. Le temps semble bien révolu, où l'on montrait, dans les discours publicitaires des années 1960, un animal fictif dessiné, doté de la parole, exposant ses meilleurs morceaux à déguster, visiblement heureux de sa destination finale dans l'assiette du mangeur. Même s'il se trouve encore des représentations d'animaux dans les brochures pour les viandes d'origine, les images euphoriques de l'animal anthropomorphisé concernent davantage les produits laitiers (La vache qui rit). Dans les années 2000-2010, depuis la crise de la vache folle et les affaires de contamination successives, une rhétorique dysphorique, source d'angoisse et de malaise, parfois régressive et guerrière, est à l'œuvre dans les visuels

publicitaires. Dans la presse, la thématique de la folie diffuse le trouble dans l'imaginaire des viandes : soja fou, bouffe folle, saucisse folle, assiette folle, savants fous, presse folle sont quelques-uns parmi de nombreux items repérés indiquant qu'une contamination discursive est à l'œuvre (Moglan, 2010). Le bœuf tout particulièrement est stigmatisé : ainsi, dans le dossier "mangez sain" de la revue Science et Avenir (octobre 2009), il est coloré de rouge, contrairement au poulet et au cochon qui ont le droit, d'être greenwashés (peints en vert) pour la circonstance et mis au rang des stars que sont les fruits et légumes.

Dans le même temps, est observé, sur le plan publicitaire, un processus de verdissement des images de l'animal et de la viande dont témoigne, par exemple, l'affiche de couleur verte présentant la filière bouchère d'Intermarché où à cette occasion le logo de l'enseigne est repeint en vert (Figure 5). Citons également, la couleur verte prégnante dans plusieurs logos de marques et pas seulement celles en Agriculture Biologique : Viande Verte prairie, Vache verte.... La "végétalisation" d'ordre iconique vient renforcer celle euphémisante du vocabulaire, pointée par Noélie Vialles dès 1987 dans son exploration ethnologique des abattoirs des pays de l'Adour, lorsque que de la tuerie et du tueur, on est passé aux termes abattoir et abatteur, évoquant la figure du bûcheron plus que celle du boucher (Brunetière, 2019).

Figure 5 : Exemple de processus de verdissement des affiches de la filière viande



Ces deux tendances sont aussi à l'œuvre dans les pratiques de production elles-mêmes bien au-delà de la présentation des animaux et des produits carnés : l'une rationnelle d'objectalisation de l'animal et de l'aliment, l'autre émotionnelle d'écologisation et de végétalisation. Dans le cas de la formulation de produits, l'uniformisation poussée à son paroxysme réduit la diversité génétique des animaux et l'hétérogénéité de la matière première qui devient du minéral extractible et façonnable à l'envi grâce à des procédés physico-chimiques (INRAE, 2020). Au demeurant, le terme minéral supprime le caractère vivant de la viande en lui

conférant les caractéristiques du minéral. Abattage, carcasse minéral, ce pan de vocabulaire d'ordre technique marque l'appartenance à une industrie lourde du passé, potentiellement grande utilisatrice d'eau et d'énergie fossile et génératrice de déchets. En contrepoint de cette industrie perçue comme vieillissante et polluante, une nouvelle génération de produits alternatifs à la viande, étiquetés "sans" (animal, gluten...) et/ou "Clean label" dont le mode de production se revendique écologique et éthique, fait son apparition dans les rayons (Les nouveaux fermiers).

CONCLUSION

Dans notre univers moderne, il n'est plus question de chair, ni d'animal, ni même d'aliment, mais de *food*. Venu d'Amérique du Nord, le concept diffuse via le langage global, le globish et le franglais, de l'univers hautement technologique de la start-up (foodtech, foodlab ...). Une alimentation désanimalisée, sans corps ni chair, de plus en plus objectalisée. Les alternatives à la viande sont élaborées in vitro dans un déni du corps, de la chair, de l'être vivant dont elles sont issues et au final de l'humain qui les mange. La

langue est le fil symbolique qui tranche dans le vivant et le découpe en unités signifiantes. La dérive lexicosémantique mortifère dont la viande est l'objet par l'entremise des produits élaborés peut-être sera-t-elle enrayée pour un temps par des obstacles d'ordre réglementaire. Les initiatives des acteurs de filières en lien avec les consommateurs et les citoyens permettront-elles de faire face à cette évolution morbide ? Nous verrons ce qu'il en est dans un second article.

Références bibliographiques :

- Alessandrin A. (2010). Construction d'un outil de médiation dialogique Consommateurs Citoyen / Acteurs sur les sujets sensibles dans les filières viandes : la contamination comme danger et repère pour la compréhension, ANR PNRA06 MEDIALOG-026, Rapport final.
- Brunetière V. (2017). Deux entrées « Alimentation : Manger (de la viande) ou pas ? » et « Humanimalité : un concept pour penser notre rapport aux animaux ». In Fodor F. et Legris-Desportes C. (dir.) : Abécédaire de la contemporanéité, Academia.
- Brunetière V. (2019). Le geste de mise à mort des bêtes : par un humain (mobile) ou un robot (fixe) ? Viande(s). Stéréotypes sémiotiques et inquiétudes culturelles, Colloque international 20 et 21 juin 2019, Université Paris 8 (actes en cours de publication).
- D'onofrio S. (2004). 5. Manger pour la vie. In : L'esprit de la parenté : Europe et horizon chrétien [en ligne]. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme (consulté le 21 juin 2020). Disponible sur : <http://books.openedition.org/editionsmsmh/742>.
- Culioli, J. (1999). La qualité de la viande bovine : aspects biologiques et technologiques de la gestion de la tendreté. Bulletin de l'Académie Vétérinaire de France 72, 25-46.
- Lévi-Strauss C. (1965). Le triangle culinaire. L'Arc, 26, 19-29.
- Ouali A., Herrera-Mendez C.H., Coulis G., Becila S., Boudjellal A. et Aubry L. et al. (2006). Revisiting the conversion of muscle into meat and the underlying mechanisms. Meat Sci., 74, 44-58.
- Kristeva J. (2012). La chair des mots. In B. Chervet (dir.) : L'interprétation, monographies et débats de psychanalyse, Puf.
- Chriki S. et Hocquette J.-F. (2020). The myth of cultured meat: a review. Frontiers in Nutrition, 7 <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2020.00007/full>
- Porcher J. (2019). Cause animale, cause du capital, Lormond, éd. Le Bord de l'Eau.
- Prache S., Sante-Lhoutellier V., Adamiec C., Astruc T., Baéza E., Bouillot P.E., Bugeon J., Cardinal M., Cassar-Malek I., Clinquart A., Coppa M., Corraze G., Donnars C., Ellies M.P., Feidt C., Fourat E., Gautron J., Girard A., Graulet B., Guillier L., Hocquette J.F., Hurtaud C., Kerhoas N., Kesse E., Le Perchec S., Leuret B., Lefèvre F., Martin B., Medale F., Sylvain Mirade P., Pierre F., Raulet M., Remond D., Sans P., Souchon I., Sibra C., Touvier M., Verrez-Bagnis V., Vitrac V. (2020). La qualité des aliments d'origine animale selon les conditions de production et de transformation, Rapport de l'Expertise scientifique collective INRAE <https://www.inrae.fr/actualites/qualite-aliments-dorigine-animale-conditions-production-transformation> et <https://hal.inrae.fr/hal-02986866>
- Wolff F. (2017). Trois utopies contemporaines, Fayard.
- Moglan I. (2010). De quelques figurations publicitaires de la viande – pistes pour un imaginaire alimentaire culturel. In Houdebine A.-M. (dir.) : De l'Imaginaire linguistique à l'Imaginaire culturel via la sémiologie des indices, Séméion hors série, Université René Descartes Paris 5, décembre 2010, p.77-82.
- Vialles N. (1987). Le Sang et la Chair. Les abattoirs des pays de l'Adour, Maison des Sciences de l'Homme / Mission du Patrimoine Ethnologique.