



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE PREMIÈRE ANNÉE

Manger du poisson... une autre façon d'explorer la relation homme-animal

Présenté par :

Arnaud LAMY

Année universitaire : **2016 – 2017** Sous la direction de : **Laurence TIBERE**



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE PREMIÈRE ANNÉE

Manger du poisson... une autre façon d'explorer la relation homme-animal

Présenté par :

Arnaud LAMY

Année universitaire : **2016 – 2017** Sous la direction de : **Laurence TIBERE**

« L'ISTHIA de l'Université de Toulouse Le Mirail n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tutorés et mémoires de recherche. Ces opinions doivent être considérées comme propres à leur auteur »

REMERCIEMENTS

Je souhaite particulièrement remercier Mme Laurence Tibère pour avoir accepté de me suivre et de m'encadrer pendant l'élaboration de ce mémoire, je la remercie également pour son écoute, son soutien et ses conseils avisés.

Je veux également remercier Mme Sandrine Barrey pour avoir répondu à mes questions et mes interrogations, et de m'avoir apporté plusieurs angles de recherche.

Je remercie par ailleurs les enseignants de l'ISTHIA qui nous ont accompagnés tout au long de l'année, pour leurs nombreux conseils.

Enfin, je n'oublierai pas de remercier mes proches, ma famille, mes amis, mes camarades de promotion, pour leur soutien régulier.

SOMMAIRE

INTRODUCTION GENERALE	7
PARTIE 1 CADRAGE THEORIQUE	10
CHAPITRE 1 L'HOMME ET LE POISSON : EXPLORER LA RELATION	11
CHAPITRE 2 LE POISSON DANS LE MODELE ALIMENTAIRE FRANÇAIS	30
CONCLUSION DE LA PREMIERE PARTIE	42
PARTIE 2 HYPOTHESES	44
HYPOTHESE 1 : LA DIMENSION SANTE ET LA CONSOMMATION DE POISSON SONT CORRELES.....	46
HYPOTHESE 2 : LES MANGEURS DISSOCIENT LE POISSON-ANIMAL DU POISSON-ALIMENT	55
CONCLUSION DE LA DEUXIEME PARTIE	64
PARTIE 3 METHODOLOGIE	66
CHAPITRE 1 CHOIX DE LA METHODOLOGIE APPROPRIEE	67
CHAPITRE 2 CONSTRUCTION DE L'OUTIL D'ENQUETE ET TRAITEMENT DES DONNEES	74
CONCLUSION GENERALE	82
BIBLIOGRAPHIE	85
TABLE DES ANNEXES	91
TABLEAUX ET FIGURES	108
TABLE DES MATIERES	108

INTRODUCTION GENERALE

Aujourd'hui en France, le sujet de la consommation alimentaire de produits d'origine animale est un sujet qui possède une actualité croissante. Le sort réservé aux animaux de boucherie se dévoile aux détours d'enregistrements vidéos¹, reconnectant de manière plutôt douloureuse le mangeur et la mise à mort de la bête. Une relation qui s'est distancé progressivement, les abattoirs autrefois au cœur des villes prenant place aujourd'hui en périphérie, et dont l'accessibilité se rétrécit, au point qu'un député a récemment dénoncé « qu'il est presque plus facile de visiter un sous-marin nucléaire qu'un abattoir² ». Force est de constater cependant que l'éclairage porté sur les conditions animales ne concerne aujourd'hui que les animaux terrestres et non les animaux aquatiques comme le poisson. Si les principaux producteurs de photos et de vidéos pointant les conditions d'élevage et d'abattage en France informent sur la condition du poisson, il n'existe par contre aucune enquête, photos ou vidéos concernant leur sort¹. Cette différence de traitement entre animaux terrestres et poissons nous a ainsi interpellé, et conduit à choisir de thématiser notre mémoire de Master 1 sur le sujet du poisson.

Nous avons pu nous intéresser au poisson préalablement au cours de notre parcours d'études et notre expérience professionnelle. En effet, nous avons pu constater que le poisson avait un statut particulier, du moins sur le plan nutritionnel. D'origine animale, il est cependant composé de graisses tel que les omégas 3, qui ont la caractéristique d'être présentes dans certaines graisses végétales. Lors de séances d'éducation nutritionnelle ayant pour thématique les graisses alimentaires, nous enseignions ainsi à nos patients qu'il fallait positionner le poisson dans la colonne « graisse végétale » et non dans la colonne « graisse animale » en raison de la qualité de son gras. La colonne graisse végétale (dont le poisson) était par la suite valorisée

¹ L'association L214 s'engage dans la défense de tous les animaux, le poisson ayant sa place sur leur logo. Cependant, il est absent des catégories d'animaux qui bénéficient d'un éclairage sur leurs conditions d'élevage ou d'abattage par le biais de photographies ou de vidéos. [Disponible à l'URL suivant : Animaux.L214.com]

² FALORNI Olivier, Président de la Commission d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie, Avril 2016

tandis que la colonne grasse animale était sujette à des restrictions et des limitations. La consommation de poisson bénéficie d'ailleurs d'une recommandation « positive » par le PNNS, à la différence de la viande. Ainsi, il faudrait en consommer « au moins 2 fois par semaine ». Nous avons ainsi pu apprécier une première différence qui se joue entre la viande et le poisson.

Par la suite, nous nous sommes intéressés dans le cadre de nos études en socio-anthropologie de l'alimentation aux grands principes qui régissent le modèle alimentaire, « ce corps de connaissances accumulées à travers les générations pour sélectionner les ressources, les préparer, et les consommer »³. Parmi eux, la gestion de la mise à mort animale nous a particulièrement intéressé, par l'établissement de plusieurs dispositifs permettant la gestion sociale de la mise à mort, comme par exemple l'interdit, la communication avec l'âme de l'animal, la rationalisation scientifique.

Le sujet plus large de la relation homme-animal est un sujet qui a bénéficié d'un certain nombre de recherches ces dernières années, notamment par plusieurs sociologues ou anthropologues français : Jean-Pierre Poulain, Noëlie Vialles, Claude Fischler, Pierre Bonte ou Geneviève Cazes-Valette pour ne citer qu'eux. Un colloque a d'ailleurs été organisé par l'OCHA en 2006, à ce sujet. Cependant, la plus grande partie de ces travaux s'attache d'avantage aux processus de compréhension autour de la consommation de viande, donc d'animaux terrestres, ne prenant pas ou peu en compte les particularités du poisson. Nous avons ainsi souhaité prolongé l'étude de la relation homme-animal dans le but de mieux comprendre la consommation de poisson par le mangeur, en formulant la question de départ suivante : « Dans quelles mesures notre rapport à l'animalité influence-elle la consommation de poisson en France ? »

A partir de cette question de départ, nous établirons, dans une première partie, une revue de la littérature, dans le but de constituer un cadrage théorique. La revue de

³ TIBERE Laurence, *Socio-anthropologie de l'alimentation*, cours de Licence 3 SAA, ISTHIA-Toulouse 2 Jean Jaurès, 2015

littérature s'attachera d'une part à rendre compte de la relation entre l'homme et le poisson, et d'autre part à explorer la place du poisson dans le modèle alimentaire français. Dans une deuxième partie, à partir de notre travail préliminaire et de la réalisation de plusieurs entretiens exploratoires, nous proposerons une problématique, à laquelle nous proposerons deux hypothèses de recherche, formulées dans le cadre de notre méthode hypothético-déductive. Dans une troisième partie, nous construirons une méthodologie probatoire qui permettra de confronter nos hypothèses à un terrain, nous permettant de les valider ou de les infirmer.

Partie 1 CADRAGE THEORIQUE

Chapitre 1 L'homme et le poisson : explorer la relation

1. Définir le poisson

Le poisson, objet principal de ce mémoire doit être défini de la manière la plus claire, pour mieux cerner les enjeux et délimiter le sujet. Cependant, il faut prendre en considération plusieurs facteurs pour définir au mieux le terme de poisson.

1.1 *Etymologie et définition*

Le poisson est un mot issu de l'ancien français *peis, pois* et du latin *piscis, ichty(o)* en racine grec. On retrouve ainsi dans la langue française actuelle des dérivées de ces racines latines (pisciculture attribuée à l'élevage de poissons) et grecques (ichtyophage, le mangeur de poisson).

Le poisson est défini comme un vertébré aquatique, respirant toute sa vie au moyen de branchies, et pourvu de nageoires locomotrices. (Le Petit Robert 2013, p.1951) Par cette définition, nous excluons ainsi le cas d'autres animaux aquatiques, tels que les coquillages, les crustacés, les mollusques ou les mammifères marins.

Cependant, le Petit Robert donne plusieurs sens au mot poisson. Il se doit de différencier un poisson (l'animal) et le/du poisson, qui se réfère à l'aliment pêché/produit, retrouvé dans nos assiettes.

1.2 *Polysémie du mot « poisson »*

Concernant le poisson, la phrase et le contexte donne le sens au terme. En effet à partir des trois phrases suivantes : « Mon poisson rouge tourne dans son bocal », « les poissons peuplent les océans » et « ce midi, on mange du poisson », on peut noter ces différences de sens. La langue française ne fait pas de différence entre le poisson vivant,

sauvage ou domestique, le poisson comme groupe ou espèce dans une dimension taxonomique, et le poisson comme aliment. Dans d'autres langues comme l'espagnol, une différence existe entre le poisson vivant, « *el pez* », et le poisson utilisé comme aliment, « *el pescado* ».

Cette différence marque une première distinction entre la viande et le poisson, où la viande, elle désigne exclusivement une catégorie alimentaire. Notons cependant que la définition de la viande a évolué : issu du latin *vivanda* (qui sert à la vie), elle désignait à l'origine un aliment dont se nourrit l'homme, pouvant donc désigner le poisson. (Le petit Robert 2013, p.2704). Aujourd'hui, le terme de viande désigne la chair des mammifères et oiseaux, le poisson étant alors exclu :

« La viande proprement dite est seulement la chair, les muscles (...). Enfin, elle ne provient pas d'animaux aquatiques : la chair des poissons n'est pas tenue pour viande (...), et pas même celle du thon rouge, qu'une publicité avait tenté vainement de promouvoir comme le 'steak de la mer' ; tous ces animaux restent du poisson, catégorie culinaire, et non zoologique » (Vialles, 2015, p.47)

La séparation entre viande et poisson est d'autant plus nette dans notre quotidien :

« Dans nos habitudes alimentaires telles que les montrent les usages de table, les livres de cuisine ou la carte des restaurants, 'viande' et 'poisson' sont nettement distingués comme désignant les chairs d'animaux terrestres d'une part, et d'animaux aquatiques de l'autre » (Vialles 2007, p.198)

Les sens donnés à poisson et viande comme aliments sont aujourd'hui fixés dans notre société, mais il est intéressant de constater que les choses peuvent être différentes dans d'autres sociétés.

1.3 D'un espace culturel à l'autre

Gardons en tête que notre définition du poisson se place dans notre point de vue occidentale : notons que le poisson n'a pas la même place d'un espace culturel à un autre. Dans la société occidentale, le poisson comme aliment est catégorisé dans des ensembles tels que le groupe nommé « viande, poisson, œuf » ou VPO, rassemblés

autour de propriétés nutritionnelles⁴ (Apports en protéines animales) ou dans le groupe des aliments d'origine animale, rassemblés par la nature de l'aliment. Ce point de vue n'est cependant pas universel. Prenons l'exemple des Ntomba du Congo pour qui le poisson n'est pas différencié d'autres aliments animaux, et sont regroupés sous un même terme global de « viande » :

« Pour les Ntomba, manger signifie consommer un aliment de base, généralement du manioc, accompagné de « viande » (gibier, poisson, invertébrés terrestres ou aquatiques) (...) Nous retiendrons sous le vocable de « viande » les produits animaux occupant la même place dans l'alimentation. » (Pagezy, 2004, page 191)

Cette catégorie de « viande » pour les Ntomba est elle-même subdivisée en 3 catégories : *« Les Ntomba distinguent les « viandes » selon un premier niveau de classement : les animaux sauvages comme le gibier (...), le poisson, les invertébrés (...) et les animaux d'élevage. » (Pagezy, 2004, page 194).* Parler de « viande » chez les Ntomba peut ainsi revenir à parler in fine de poisson.

Les contours du terme de poisson maintenant définis, nous pouvons nous intéresser aux particularités du poisson, aussi bien à travers les tenants liés à la relation homme et animale qu'à ses caractéristiques propres.

2. Les tenants liés à la relation homme animal

L'étude d'un aliment d'origine animale comme le poisson peut se faire en analysant des caractéristiques qui définissent les relations entre l'homme et l'animal au sens large. Quatre caractéristiques ont ainsi été retenues pour y étudier la relation entre l'homme et le poisson.

⁴ On retrouve ici l'un des 9 repères du programme Manger Bouger issu du PNNS (Plan National Nutrition Santé). Les consommations de viande, de poisson et d'œuf sont mutualisées au sein d'un même repère. Mangerbouger.fr, *Viande, poisson œuf, 1 à 3 fois par jour*, [en ligne]. Disponible sur <http://www.mangerbouger.fr/Les-9-reperes/Les-9-reperes-a-la-loupe/Viande-poisson-oeuf> (consulté le 16/01/2017)

2.1 *Le poisson dans l'espace du mangeable*

Pour être consommé, tout aliment, végétal comme animal doit être considéré comme comestible. Il ne doit ainsi pas mettre en jeu la santé du mangeur, mais pas uniquement. Des règles culturelles vont ainsi positionner les aliments dans une catégorie qualifiée « d'espace du mangeable » par Jean-Pierre Poulain (2002, p.25) :

Sur la multitude de substances naturelles pouvant potentiellement être des aliments que la nature met à la disposition des hommes, ceux-ci n'en prélèvent qu'un tout petit nombre. Cette sélection (...) s'articule toujours pour une part sur des représentations symboliques qui relèvent de l'arbitraire des cultures, et surtout participent à la différenciation culturelle des groupes sociaux.

2.1.1 Le poisson au regard de la théorie de Leach

Concernant les aliments d'origine animale, les catégories comestibles sont soumises à une règle supplémentaire : la proximité entre l'espèce animale et l'homme doit être mesurée pour considérer une comestibilité, comme nous l'enseigne Leach :

« Les animaux peuvent être rangés en quatre catégories selon la distance qui les sépare de l'homme ; si l'on va du plus éloigné au plus proche on distingue les catégories du sauvage, du gibier, du domestique et du familier. Les deux catégories centrales relèvent de l'ordre du mangeable. La première et la dernière sont frappées d'interdit, car pensées comme trop éloignées ou trop proches de l'humanité » (Leach, 1980 expliqué par Poulain, 2013, p. 238)

Si ce modèle fonctionne bien sur des animaux terrestres, on peut appréhender quelques limites à cette approche à partir des animaux aquatiques comme le poisson. Le poisson, sans définir plus précisément l'espèce, est une sorte de passe-partout : il aurait ainsi sa place dans chaque catégorie, même si toutefois, ces catégories ne lui sont pas totalement adaptées. Quelles différences entre les notions de « sauvage » et « gibier » qui pourraient renvoyer à une même catégorie de poisson ? Peut-on réellement parler de poisson domestique concernant l'aquaculture ? D'une part, nous devrions ainsi choisir de classer le poisson par espèces de poisson, car tous les poissons n'ont pas le même statut dans une société donnée. Le poisson clown n'est pas considéré comme une espèce de poisson comestible, en France, mais comme une espèce sauvage

protégée. Au contraire, le saumon est une espèce de poisson considérée comme comestible, qu'elle soit dite « sauvage » ou « d'élevage ».

D'autre part, il semble nécessaire d'adapter les termes des catégories définies par Leach pour l'étude du poisson, comme présentés dans le tableau suivant :

Tableau 1 : La loi de proximité de Leach revisitée dans le cas du poisson

Sauvage	Gibier	Domestique	Familier
Espèces sauvages protégées culturellement	Espèces sauvages autorisées à la pêche	Espèces autorisées à l'élevage	Espèces destinées au commerce d'animaux de compagnie
Non consommable, +/- comestible	Consommable & comestible		Non consommable, non comestible

Réalisé à partir du travail de Leach (1963)

Sauvage se référerait ainsi à « espèces sauvages protégées culturellement ». On retrouverait ainsi dans cette catégorie des espèces de poissons non consommable, pour diverses raisons, qu'elles soient culturelles (interdit dans certaines cultures) où le poisson devient par la même occasion non-comestible (exemple du poisson-clown en France) ou environnementales (de manière plus ou moins durable, dans le but de limiter le risque d'extinction de certaines espèces) où le poisson conserve son statut de comestible (exemple du thon rouge).

Gibier se référerait aux « espèces sauvages autorisées à la pêche », qu'elle soit de loisirs, professionnelle, artisanale ou industrielle.

Domestique se référerait aux « espèces autorisées à l'élevage ».

Familier, pour terminer qui se référerait aux espèces destinées au commerce d'animaux de compagnie » où les poissons figurant dans cette catégorie ne sont pas considérés comme comestible à la différence de deux précédentes.

2.1.2 Incorporer du poisson

L'acte de manger de la chair animale renvoie à des règles socioculturelles plus larges décrites d'une part par Rozin et sa loi de contagion, et d'autre part par Fischler et son principe d'incorporation.

La loi de contagion peut se résumer par la formule anglais « once in contact, always in contact » : ce qui a été en contact restera en contact. En d'autres termes, lorsque deux entités entrent en contact, certaines propriétés fondamentales se transfèrent de l'une à l'autre de manière permanente. (Rozin, 1994, p.25)

Cette loi de contagion décrite par Rozin est présente dans le principe d'incorporation décrit par Fischler (1990, p.66), où incorporer un aliment revient à assimiler à la fois ses propriétés biologiques et nutritionnelles, tout autant que ces propriétés symboliques, rejoignant ici la loi de contagion. Appliqué à la chair animale, on peut ainsi comprendre l'incorporation d'un animal carnivore ou omnivore peut perturber le mangeur. Cazes-Valette (2012, p.1395) explique ainsi que consommer un animal carnivore ou omnivore peut entraîner des conséquences sur le plan biologique (intoxication liée à une chaire malsaine) et sur le plan symbolique (risque de cannibalisme car l'animal pourrait avoir consommé de la chair humaine).

De ce fait, il est intéressant de constater que concernant le poisson, la problématique semble ne pas poser de problème particulier :

« Le caractère omnivore des animaux aquatiques n'entraîne donc pas de réaction particulière de la part des mangeurs. On peut même noter que les poissons les plus carnassiers, fortement consommateurs de poissons d'espèces plus petites, sont parmi les plus appréciés des consommateurs d'animaux aquatiques » (Lambert, 2012, p.1043)

Ainsi, en consommant du poisson, le mangeur s'expose au risque de cannibalisme, que cela soit avec ou sans prise de conscience de ce fait.

2.2 *Mise à mort animale*

Une autre des portes d'entrée de la relation animale passe par la notion de mise à mort de l'animal.

2.2.1 Tuer un animal pour consommer sa chair

Manger de la chair animale n'est pas un acte anodin pour le mangeur, en particulier quand il s'agit de viande (mammifères et volatiles), comme le souligne Geneviève Cazes-Valette (2007, p.159) : « *Manger de la viande pose un problème supplémentaire à beaucoup dans la mesure où il n'est pas évident d'assumer la mort donnée aux animaux* ». La viande est ainsi issue de la tuerie de nature directe d'un mammifère ou d'un volatile.

Des processus de légitimation de la mort animale sont mis en place culturellement, et peuvent être de plusieurs ordres : par des rituels, des sacrifices, des cérémonies ou tout simplement des excuses⁵.

Dans la société française actuelle, la viande que nous consommons provient des abattoirs, dans lesquels la mort est donnée aux animaux. Y entre l'animal et en ressort de la viande. Le processus de mise à mort tend ainsi à la mécanisation et à éloigner le mangeur tant de l'animal que sa responsabilité dans sa mort. (Poulain, 2012, p.699).

2.2.2 Abattage du poisson

Le poisson possède une particularité au niveau de la mise à mort, car l'acte de tuerie peut être de nature indirecte. Il « suffit » de le sortir de son milieu aquatique pour le

⁵ TIBERE Laurence. *Socio-anthropologie de l'alimentation, éléments d'introduction*. Cours de Master 1 SSAA, ISTHIA-Toulouse 2 Jean Jaurès, 2016

condamner à une mort certaine. Une fois sortie de l'eau, le poisson subira une mort longue et probablement douloureuse. Pour rechercher une équivalence, nous pourrions prendre la comparaison d'un animal terrestre qui serait noyé dans l'eau.

Cependant, malgré un acte qui peut sembler plus cruel entre la mort d'un poisson et la mort d'un bœuf abattu, l'homme échappe plus facilement aux problèmes moraux. « *Les poissons sont retirés de l'eau et ensuite laissé à l'air, où ils meurent sans intervention de l'homme* » (Lambert, 2012, p.1044). La responsabilité de l'homme dans la mise en mort en est de ce fait atténuée.

Notons également que le poisson ne passe pas par l'étape de l'abattoir contrairement aux animaux terrestres. Une fois pêché, il peut subir une mort rapide comme une mort lente, plus ou retardée. La mort pouvant avoir lieu sur le lieu de pêche aussi bien que dans la cuisine de la ménagère⁶. Poisson il restera dans le nom et éventuellement dans la forme, au contraire de la viande. Il n'existe pas de processus de mise à mort standardisé du poisson, comme il en existe pour les animaux terrestres.

2.3 *Anthropomorphisation du poisson*

Le phénomène d'anthropomorphisation consiste à attribuer à l'animal des caractéristiques humaines. Cette anthropomorphisation peut se relier à la mise à mort animale de la façon suivante : *L'abattage des animaux de consommation pose d'autant plus problème que la « ressemblance » avec la morphologie humaine s'accroît.* (Méchin, 1997, p.126).

Pour Pierre Bonte (2012, page 70), le phénomène d'anthropomorphisation est en partie dû à la proximité biologique entre l'homme et l'animal. De ce fait, d'un point de vue biologique, le poisson a la particularité d'être l'une des catégories d'animaux les

⁶ Extrait de l'émission « *la cuisine des mousquetaires* » *Recette des anguilles à la matelote*. L'extrait proposé dévoile la mise à mort d'une anguille au cours de la préparation culinaire. On retrouve ici une parfaite illustration de l'éloignement du mangeur face à la mise à mort, même s'il s'agit d'un animal aquatique. Disponible sur URL. <https://youtu.be/8-ICVMAZBhM> (consulté le 01-02-2016)

plus éloignés de l'homme. Ainsi, l'anthropomorphisation du poisson n'est de ce fait que plus limité.

Si des caractéristiques d'un poisson peuvent se projeter sur l'homme (une zoomorphisation) comme le témoigne certaines expressions de notre langue française (Être comme un poisson dans l'eau, être muet comme une carpe, ...), l'anthropomorphisation se vérifie peu.

Notons cependant que l'on retrouve une anthropomorphisation du poisson quelques films d'animation à destination de la jeunesse⁷. Peu nombreuses d'une part, elles tendent à renforcer l'imaginaire autour du poisson et du monde aquatique.

Cela se confirme, aussi bien dans le traitement du poisson comme animal de compagnie que du poisson comme aliment. Faute de ressemblance sur le plan physique, et vivant dans des environnements « mortels » pour chacun de l'autre, l'homme anthropomorphisera moins le poisson que les autres animaux.

2.4 *Le poisson, facteur de risque et d'inquiétude pour l'homme*

La relation entre l'homme et le poisson, au même titre que la relation homme et viande ou la relation entre l'homme et son aliment, est une relation inquiétée, que la cause soit de l'ordre du sanitaire ou qu'elle soit de l'ordre du socioculturel.

2.4.1 Une relation inquiétée

Si l'inquiétude dans notre alimentation semble être une constante temporelle, les facteurs d'inquiétude sont cependant différents d'un groupe d'aliments à l'autre. L'utilisation du terme d'inquiétude par rapport à celui de risque est justifié par Jean-Pierre Poulain (2016, p.13) : « *La notion d'inquiétude présente l'avantage d'être moins*

⁷ On peut citer en particulier les films d'animation suivants: « *La petite sirène* (1989)», « *Gloups, je suis un poisson* (2000)», « *Le monde de Némó* (2003)», « *Ponyo sur la falaise* (2008)» et plus récemment « *Le monde de Dory* (2016)».

concentrée sur le sanitaire et de « ratisser » plus large ». L'inquiétude va donc concerner des dimensions tout aussi symboliques qu'hygiéniques.

Dans l'étude Inquiétudes 2016 OCHA - Université de Toulouse - CREDOC, le poisson confirme son statut particulier. Les facteurs d'inquiétudes associés aux poissons et aux produits aquatiques sont différents de ceux associés à la viande : Si le bien-être animal se pose en inquiétude principale de la population française, concernant le poisson il s'agit de la crainte de la pollution des eaux et la présence de métaux lourds (annexes A, B, C et D). Le poisson apporte néanmoins plus d'inquiétude d'une manière générale que la viande : On peut ainsi supposer que la relation de cause à effet lien le poisson et les conséquences de son milieu de vie (pollution, mer, métaux lourds, mercure, ...) est clairement identifiée par les mangeurs.

2.4.2 Les risques sanitaires liés aux poissons

Si des risques sanitaires sont perçus par les mangeurs, ils ne le sont probablement pas tous. Si l'étude « inquiétude 2016 » montre le risque sanitaire de la concentration en métaux lourds induits par la pollution semblent être appréhendés par la population, d'autres risques alimentaires liés à la consommation de poisson existent, et bénéficient moins de visibilité. Jean Vitaux et Marc Spielrein (2015, p.95) liste ainsi plusieurs autres risques sanitaires :

« L'eau contaminée par des bactéries ou des virus du péril fécal est à l'origine d'intoxications alimentaires. (...) La concentration par les poissons de toxines produites par des algues unicellulaires est un problème connu depuis longtemps, mais de plus en plus fréquent. La consommation de poissons crus expose aussi à des risques parasitaires ».

Cependant, un risque sanitaire même conscient n'est pas toujours déterminant dans la consommation d'un aliment comme le poisson. Nous pouvons ainsi prendre l'exemple du poisson-lune ou fugu, dans la culture gastronomique japonais. Mêlant la tradition avec un haut pouvoir symbolique, la consommation de poisson se joue du risque sanitaire et se pose en défi. Un défi qui peut s'avérer mortel si la chair du poisson a

été mal préparé : une neurotoxine peut se libérer dans la chaire, ayant des conséquences mortelles en cas de consommation (Vitaux et Spielrein, 2015, p. 107).

2.4.3 Poisson et controverses

Le poisson, comme tout autre aliment connaît des crises et des controverses. Faisons état du cas intéressant du saumon transgénique :

Récemment, le cas du saumon transgénique développé en Amérique du Nord, dont fait état Sandrine Barrey (2015) témoigne à la fois d'angoisse de la part du mangeur de l'ordre du sanitaire (conséquences éventuelles de la consommation d'un aliment génétiquement modifié) mais aussi de l'ordre de l'éthique (transformer l'animal vivant). Si le saumon transgénique fait débat, c'est moins le cas du « glow fish⁸ », ce « poisson rouge » génétiquement modifié, à but esthétique et décoratif, démontrant une nouvelle fois l'importance donnée à l'acte alimentaire.

Il est également intéressant de constater que le premier animal considéré dans cette démarche de modification génétique soit le poisson, avant tout autre animal : « *Si celle-ci donnait son feu vert [La FDA], ce saumon serait le premier animal génétiquement modifié destiné à la consommation humaine.* » (Barrey, 2015, p.156).

Le poisson bénéficie donc d'un traitement différent des autres animaux. Cette différence de traitement peut probablement s'expliquer par des caractéristiques internes au poisson.

3. Les tenants liés à ses caractéristiques propres

Le poisson, dans le règne animal, possède des particularités qui lui sont propres, et qui ne dépendent pas de la relation entre l'homme et l'animale plus générale. Parmi ces caractéristiques, on retrouve celles issues de son lieu de vie, l'eau, celles liées à

⁸ Boutique en ligne du GlowFish®, Disponible à l'URL. <https://www.glofish.com> (consulté le 01-12-2016)

l'approvisionnement (pêche et élevage) mais également ses caractéristiques physiques.

3.1 *Le milieu aquatique*

Le poisson vit exclusivement dans un univers aquatique, il semble important d'explorer les dimensions symboliques de l'eau, ainsi des espaces marins. Le poisson est en effet lié d'une certaine manière à ces dimensions.

3.1.1 La symbolique de l'eau

L'eau est l'un des quatre éléments de la nature. Chacun de ces éléments est source de symboles et de représentations. Concernant l'eau, elle renvoie d'une part à la fécondité (l'eau, origine de la vie) et d'autre part au médical (redonne, prolonge et sauve cette même vie). De ces deux symboles l'eau renvoie par conséquent à la notion de pureté, comme dans l'alimentation avec le lavage des aliments. (Lambert, Durand cité par Lambert, 2012, p.1043).

3.1.2 Un espace marin difficile à maîtriser

Le rapport au poisson se définit également au travers la relation que l'on a avec son espace de vie, l'élément aquatique, et plus particulièrement, la mer, l'océan, la rivière... : « *Le poisson, élément naturel, appartiendrait à une aire non humanisée dans sa complexité, l'eau et surtout les mers* » (Geistdoerfer et Ivanoff, 2003, p.1). Le poisson vivant ainsi dans cet espace qui s'oppose au notre. L'univers marin a autant fasciné que terrifié les hommes au cours de l'histoire. Que ce soit l'exploration et les découvertes effectuées sur la mer ou dans la mer, l'homme a poussé toujours plus loin ses limites, dans le but de dompter cet univers.

Au travers l'histoire, la mer a suscité les peurs et les angoisses, mais aussi les fascinations. Dans l'Antiquité, la mer est redoutée, comme en témoigne l'épopée

d'Ulysse dans l'Odyssée d'Homère. François Hartog (2011, p.90) rappelle nous rappelle certaines des enjeux à travers cette mythologie :

« La mort en mer est complète épouvante, car l'homme y perd tout, sans la moindre contrepartie (...). Elle est un espace antihéroïque. Plus en encore, il a beau avoir perdu la vie, il n'est pas véritablement mort(...) Il est un disparu dont l'ombre erre 'vainement devant les demeures d'Hadès aux larges portes', sans pouvoir en franchir le seuil. »

De l'Antiquité au Moyen-Âge, l'univers de Poséidon continue d'être craint, mais pour des raisons différentes :

Christianisé, le Moyen Âge voit la mer disputée par Satan à Dieu. Peur et espérance cohabitent. Les textes l'expriment : la mer est hors de la loi commune. Mais la société médiévale témoigne d'un regard ambigu, considérant la mer simultanément comme l'empire du mal et du malheur et comme une source de bonheur et de richesses. (Villain-Gandossi, 2011, p.117)

Cet espace marin, que les mythes et la religion ont donc associé au Vilain va être le lieu de vie de toute une faune de créatures marines issues du fruit de l'imagination des hommes.

3.1.3 Un milieu propices aux peurs

La découverte de la mer et des océans s'est faite à l'échelle de l'histoire d'une manière plus longue que celle des terres émergées. Les représentations maritimes ont par conséquent été portées dans le temps, où l'on retrouve des réminiscences dans la croyance dans les créatures marines, comme le souligne Françoise Péron (2011, p.166) : *Si les monstres marins perdurent, c'est peut-être d'abord parce qu'ils sont les projections plus réelles que le réel de notre esprit sur le vide bleu de la carte, sur les espaces si longtemps inconnus ou mal évalués des mers.*

La croyance en certaines créatures comme le « monstre du Loch Ness » perdure encore dans l'imagerie populaire. D'autres créatures comme les sirènes sont aujourd'hui plus de l'ordre des mythes, mais sont intéressantes à étudier :

« Les sirènes poissons, appelées aussi mermaids, sont à la fois les symboles et les causes de la diminution de l'âme des humains car, n'ayant pas d'âme elles-mêmes, elles incitent les hommes à perdre la leur. Le monstre est, ici, allié aux forces obscures, maléfiques, aux puissances infernales. » (Péron, 2011, p.176)

La sirène n'aurait donc pas d'âme. Moitié-humaine, moitié-poisson, on peut supposer que cette caractéristique est liée à son « côté poisson » posant la question de présence/absence d'âme du poisson. La sirène est de plus associée à des forces obscures et maléfiques, qui sont également l'apparat du milieu marin au cours du Moyen-Âge en Europe. Les représentations de ces monstres marins influent sur la représentation du poisson : *« Le poisson est plus proche du serpent maudit que de l'animal qui court à quatre pattes et est poursuivi d'égal à égal par l'homme »* (Geistdoerfer et Ivanoff, 2003, p.4). Ce n'est qu'au XVIIIe siècle que la théologie pose une distance entre l'homme et le cosmos, changeant les représentations sur la mer et l'océan (Corbin, 2011, p.13). Du moins, les représentations liées à la religion. Il persiste des mystères et des peurs dans notre esprit concernant cet univers marins à notre époque :

« La mer conserve au XXIe siècle sa capacité d'effrayer. On pense que d'elle dépend la survie de la Terre. Or, menacée en permanence par des navires polluants et par le réchauffement de la planète, elle représente un nouveau risque : son appauvrissement, la dégradation de sa substance, et la possible submersion des terres engendrent l'inquiétude. » (Corbin et Richard, 2011, p.213)

Cet univers de la mer qui n'est pas prêt de nous dévoiler tous ces mystères, est aujourd'hui comme hier un lieu d'approvisionnement en aliments pour l'homme, qu'ils soient de nature animale (poissons, crustacés, mollusques, mammifères marins, ...) et végétale (algues, ...). Concernant le poisson, la pêche consiste à l'extraire de son milieu. Intéressons-nous désormais à ce versant.

3.2 Rapport à la pêche et l'élevage

S'approvisionner en poisson peut se faire sur deux modes, qui sont liés en partie. La pêche et l'élevage, nommé également aquaculture.

3.2.1 Pêcher le poisson

La pêche est une pratique qui désigne le fait de capturer des poissons dans leur milieu. Il est important de différencier la pêche loisir de la pêche professionnelle.

La mise à mort et la fonction nourricière de la pêche loisir ne sont pas systématiques, au contraire de la pêche professionnelle.

Geneviève Cazes-Valette (2008, p.162) présente une enquête sur le rapport à la viande, dans laquelle elle s'interroge sur les pratiques de chasse et de pêche. Si ces pratiques sont comparables, Cazes-Valette mesure un refus de l'abattage différent entre les deux : 59,7% sont d'accord à l'idée qu'on puisse tuer un animal à la pêche, contre 39,2% à la chasse. Si la majorité de la population est hostile à la chasse, c'est donc l'inverse concernant la pratique de la pêche, une mise à mort socialement acceptée.

La mort d'un poisson est la conséquence directe de la pêche, mais ce n'est pas l'action qui l'entraîne, comparativement à la chasse :

« Mais l'action des pêcheurs ne peut pas non plus être considérée comme « une action ayant entraîné la mort sans intention de la donner », selon l'expression du droit français. Si la culpabilité semble dans ce cas moins importante que pour les animaux terrestres, c'est sans doute parce que la liaison entre l'action humaine d'extraction de l'eau et la mort de l'animal est floue » (Lambert, 2012, p.1045)

La pratique de la pêche est un facteur de préoccupation sur le plan environnemental : *« Le premier enjeu est pour la pêche de conserver un niveau constant et la diversité des espèces » (Etienne et Bergé, 2015, p.67).* L'évolution de la pratique par des bateaux de pêches de grandes tailles et des techniques de captures toujours plus efficaces exploite les ressources maritimes jusqu'à ces limites : *« La majorité des stocks des 10 principales espèces pêchées (~30% des captures marines mondiale) est pleinement exploitée sans*

possibilité d'accroissement de production, certains stocks étant même menacés» (Etienne et Bergé, 2015, p.67).

La pêche n'est cependant pas le seul moyen d'obtenir du poisson pour en consommer. La pratique de l'élevage de poisson tend à se développer pour répondre à une demande croissante en poisson.

3.2.2 Cas de la pisciculture

La pisciculture désigne exclusivement la production de poisson, c'est une forme d'aquaculture, qui elle rassemble toute les productions animales et végétales qui se déroulent en milieu aquatique. On retrouve des formes d'aquacultures comme l'aquaponie qui mêle la production en symbiose de poissons et de végétaux.

La pratique importante de la pisciculture est récente comparée à celle des animaux terrestres :

« Il est important de noter qu'à la différence des espèces terrestres, les animaux aquatiques ont peu fait l'objet de domestication avant le XXe siècle. Alors que depuis 10 000 ans environ, l'élevage des animaux terrestres a progressivement remplacé l'approvisionnement par la chasse, la pêche a continué à être la source principale de poissons ». (Lambert, 2012, p.1045)

La pisciculture, et plus largement l'aquaculture sont tout comme la pêche des sujets de préoccupations environnementales : *« Pour l'aquaculture, l'enjeu est d'accroître la production tout en respectant l'environnement »* (Etienne et Bergé, 2015, p.67). De plus, l'élevage n'est pas une alternative totale à la pêche, en effet, car celui-ci utilise les produits de la pêche : *« L'aquaculture est consommatrice de farine et d'huile de poisson principalement issues de pêche minotière, néanmoins en baisse régulière avec l'introduction de protéines végétales notamment. »* (Etienne et Bergé, 2015, p.67).

3.3 *Homme et poisson, deux êtres éloignés*

Homme et poisson, deux êtres vivants, l'un sur terre, l'autre dans la mer, sont marqués par de nombreuses différences, notamment sur le plan physique. Parmi ces différences nous avons relevé le cas du rapport sang.

3.3.1 Principe de l'évolution

Pour tenir compte de l'éloignement physique du poisson par rapport aux hommes, on peut utiliser le principe de la phylogénèse, définie comme la succession des espèces animales ou végétales que l'on suppose descendre les uns des autres⁹. La phylogénèse s'attache donc à définir un ancêtre commun aux poissons et à l'homme. Cependant, la tâche s'avère plus ardue qu'il n'y paraît. Le groupe des « poissons » n'est pas un groupe si homogène comme le sont les groupes des mammifères ou des oiseaux :

« Depuis que les progrès de la paléontologie ont montré le caractère hétérogène de cet ensemble, beaucoup de zoologistes renoncent à donner au terme de « poissons » un sens scientifique. La classe des Poissons est alors remplacée par plusieurs groupes monophylétiques. (...) Nous rassemblons ici sous le terme de « poissons » un ensemble paraphylétique de Vertébrés à respiration branchiale et pourvus d'appendices pairs et impairs de types variés, désignés comme nageoires » (Encyclopaedia universalis, Corpus 18, page 523)

Notre ancêtre commun vivait donc vraisemblablement dans l'eau, possédait des branchies et des nageoires, mais qui ne possédait ni squelette, ni mâchoire. L'évolution qui a conduit à l'homme et aux actuels poissons a davantage séparé nos deux espèces.

3.3.2 Synthèse des différences entre l'homme et le poisson

Les différences entre les hommes et les poissons sont multiples, les principales différences physiques sont regroupées dans le tableau suivant :

⁹ Phylogénèse, définition du Larousse.fr [en ligne] disponible sur : <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/phylog%C3%A9nie/60594>

Tableau 2 : Les principales différences physiques entre l'homme et le poisson

CARACTERISTIQUES		HOMME	POISSON
Respiration	Source d'oxygène	Air	Eau
	Organe	Poumons	Branchies
Peau		poils	Ecailles
Milieu de vie		Terrestre	Aquatique
Locomotion		membres	nageoires

Tableau réalisé à partir des données de l'article « poisson » de l'Encyclopaedia universalis (1996, corpus 18)

Ces différences peuvent être élargies à d'autres domaines, tel que la reproduction par exemple (oviparité chez les poissons contre viviparité chez l'homme).

Cependant, au-delà de nos différences, des caractéristiques comme la présence de sang, effective aussi bien chez l'homme que le poisson est un point particulièrement intéressant à étudier.

3.3.3 Un rapport au sang particulier

D'un point de vue biologique, le poisson saigne, comme tout autre animal vertébré : « L'oxygénation du sang se fait au niveau des branchies, lamelles rouges, au niveau desquelles s'effectuent le échanges respiratoires » (Geistdoerfer, 2003, p.16), il serait néanmoins dépourvu de sang dans de nombreuses représentations.

« En ce domaine, la mort des animaux qui saignent abondamment (...) provoque un malaise qui n'est pas ressenti devant celle d'un poisson (...). Leur mort n'est même pas évoquée, si d'aventure on interroge sur leur capture, comme si l'absence d'un sang immédiatement identifiable faisait que ces êtres ne relevaient pas vraiment du règne animale » (Méchin, 1997, p.126)

Beaucoup de poissons possèdent une chair claire et blanche, où le sang n'est pas identifié par le mangeur, ayant pour conséquence une désanimalisation de l'aliment consommé. Cependant, même dans le cas où le sang est visible, le rapport au sang du poisson reste particulier pour l'homme :

« Les énormes thons (...) restent dans la catégorie « poisson », bien qu'ils saignent abondamment lorsqu'on les pêche. Car ils ne sont pas saignés, c'est-à-dire tués par une effusion de sang mortelle ; leur sang n'est pas du vrai sang, car « il n'est pas comme le nôtre ; il est froid ». (...) Il faut en déduire que le sang, le vrai, c'est le sang chaud comme celui des humains » (Vialles, 2007, p.200)

Comme les reptiles et les amphibiens, les poissons ne contrôlent pas leur température corporelle, ils sont ainsi qualifiés d'animaux « à sang froid ». Ceci pose une nouvelle distinction entre le sang issu de la viande (des mammifères, des volatiles) et celui issu du poisson :

« L'idée selon laquelle les poissons ne tirent pas leur principale source de vie du sang mais de l'eau justifierait tous les préjugés le concernant. Il semble que la substance vitale qui anime les poissons soit toujours représentée comme extérieure à leur constitution, alors que pour un animal terrestre, plutôt que de dire que la source de vie est l'air, l'usage est d'avancer que la substance vitale primordiale est le sang ». (Rousseau, 2005 p.21)

Ce rapport particulier au sang accrédite la thèse du peu d'anthropomorphisation que subit le poisson, et va jouer un rôle dans sa consommation en tant que produit d'origine animale.

Conclusion du chapitre 1

Dans ce premier chapitre, nous avons d'abord pu définir plus précisément l'objet de notre étude, c'est-à-dire le poisson. Renvoyant à la fois à l'animal et à l'aliment, il nous semble important de préciser de quel poisson nous parlons. La relation homme-animal a par la suite été le point d'ancrage pour étudier en parallèle la relation entre l'homme et le poisson, en comparant par exemple les phénomènes de mise à mort ou d'anthropomorphisation. Cependant, le poisson peut aussi être étudié par rapport à ses propres particularités, le rapport au milieu aquatique ou la pêche font ainsi parties de ses caractéristiques intrinsèques.

Chapitre 2 Le poisson dans le modèle alimentaire français

Le modèle alimentaire est défini de la manière suivante par Jean-Pierre Poulain (2002, p.25) :

« Les modèles alimentaires sont des ensembles sociotechniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité et assurent la mise en place de processus de différenciation sociale interne. Ils sont un corps de connaissances technologiques, accumulées de génération en génération, permettant de sélectionner des ressources dans un espace naturel, de les préparer pour en faire des aliments, puis des plats, et de les consommer. Mais ils sont en même temps des systèmes de codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation. »

A partir d'un aliment, ici le poisson, observons comment dans le modèle alimentaire français celui-ci passe de générations en générations et quels systèmes symboliques et valeurs sont exprimés par la consommation de poisson.

1. La religion, ancien promoteur du poisson

La consommation de poisson est retracée depuis longtemps dans l'alimentation humaine. Nous devons ainsi relever le statut symbolique du poisson, hissé par la religion et en particulier les trois religions du Livre, qui sont les trois religions les plus représentées en France.

1.1 Le rôle joué par la religion

On retrouve en effet dans les textes sacrés aussi bien que dans les pratiques des croyants des symboliques particulières du poisson qui vont influencer sa consommation.

1.1.1 Dans la religion chrétienne

Dans la Bible, l'univers marin est le théâtre des miracles de Jésus, de la marche sur les eaux à la tempête apaisée. Cependant le poisson y possède également une place de choix, mis en lumière au travers de trois épisodes bibliques, qui sont la pêche miraculeuse, la pièce dans la bouche d'un poisson et la multiplication des pains (s'accompagnant du partage du poisson).

Le poisson, en lui-même peut être considéré comme un emblème du christianisme. Ainsi, selon Saint Augustin :

« Si l'on joint ensemble les premières lettres de ces cinq mots grecs que nous avons dit signifier Jésus-Christ, Fils de Dieu, Sauveur, on trouvera Ichthus, qui veut dire en grec poisson, nom mystique du Sauveur, parce que lui seul a pu demeurer vivant, c'est-à-dire exempt de péché, au milieu des abîmes de notre mortalité, semblables aux profondeurs de la mer »¹⁰.

Le poisson a une place particulière au moment de la pratique du jeûne et des temps d'abstinence institués dans L'Eglise :

« Dès les commencements, il fut prescrit de s'abstenir certains jours de tout aliment d'origine animale (terrestre ou aquatique), (...). Peu à peu, le poisson – c'est-à-dire la chair des animaux aquatiques et assimilés – fut un aliment de carême toléré, puis explicitement autorisés au IXe –Xe siècles » (Vialles, 2007, p.199)

Le poisson acquiert alors un statut particulier, il n'est plus concerné par les restrictions religieuses, jugé comme chair maigre à la différence de la viande jugée grasse. Le statut laissé au poisson est cependant peu valorisant : « *Le poisson ne retrouve une place dans les assiettes chez les chrétiens, que parce qu'il est dévalorisé, confondu aux légumes puisqu'on a le droit d'en manger les jours où il faut faire abstinence.* » (Geistdoerfer et Ivanoff, 2003, p.6)

¹⁰ SAINT AUGUSTIN, la Cité de Dieu, XVIII, 23

Cependant, le christianisme s'étant divisé en trois grandes Eglises (Catholicisme, Orthodoxie, Protestantisme), notons que certaines Eglises comme l'Orthodoxie sont plus restrictives sur la consommation de poissons et d'autres aliments (Weibel, 2015, p.41):

« Outre le grand carême avant Pâques – particulièrement restrictif puisque laitages, œufs, huile, vin et poisson y sont prohibés au même titre que la viande – les quarante jours avant Noël constituent le second long carême au cours duquel sont en revanche tolérés poisson, huile et vin »

Le poisson est également un aliment qui relie la religion chrétienne à la religion juive, par le repas sacré au poisson. Le théologien Cyrille Vogel (1966, p.26) avance ainsi l'hypothèse que parmi différents repas sacrés pratiqués par les chrétiens de l'époque paléochrétienne, le repas sacré au poisson des chrétiens, un banquet eschatologique et messianique, est étroitement lié à la tradition juive de repas au poisson.

1.1.2 Dans la religion juive

Comme dans religion chrétienne, le poisson est un aliment symbolique et sacré de la religion juive.

Cyrille Vogel (1966, p.26) nous confirme ainsi que le poisson est un symbole juif avant d'avoir été adopté par les chrétiens. La tradition du premier repas ouvrant le Sabbat était un repas au poisson, dénommé la *cena pura*, se déroulant le vendredi soir, cette tradition perdurant de nos jours.

Le poisson, comme tout autre aliment doit être autorisé par la *casherout* qui se définit comme « *L'ensemble des lois alimentaires édictées par la tradition rabbinique* » (Nizard, 2012, p.221). Pour être consommé, un animal doit être considéré comme pur, et donc conforme aux caractéristiques de son règne, l'eau pour le poisson. Mary Douglas (1971, p. 74) montre que ces règles alimentaires font partie d'une forme de structure de la pensée, où la condition de pureté est nécessaire : « *D'une manière générale, seuls sont purs les animaux qui sont entièrement conformes à leur classe. Les espèces impures sont*

celles qui sont des membres imparfaits de leur classe». Dans la catégorie des animaux aquatique, Mary Douglas (1971, p.62) relève dans le Lévitique les règles suivantes :

« Tout ce qui a nageoire et écaille dans l'eau, soit dans les mers, dans les rivières, vous en mangerez. Mais tout ce qui n'a pas de nageoire ou d'écaille dans les mers ou dans les rivières, d'entre tout ce qui pullule dans l'eau, et d'entre tout animal vivant qui est dans l'eau, ce sera pour vous une abomination ».

La cacherout bannie ainsi, en plus des fruits de mer et mammifères marins, certaines espèces de poissons comme l'esturgeon, la lotte, la raie ou l'aiguille.

1.1.3 Dans la religion musulmane

La religion musulmane possède des points communs avec la religion juive par le fait qu'elle autorise ou interdit la consommation de certains aliments. Pour être consommé, un aliment doit être halal (permis, licite en arabe), et donc autorisé par la loi religieuse islamique (la charia).

Concernant les produits de la mer, le Coran les considère comme halal : « La chasse en mer vous est permise, et aussi d'en manger, pour votre jouissance et celle des voyageurs¹¹ ».

Les injonctions alimentaires concernent d'avantage les produits carnés que les produits de la mer, en particulier dans la mise à mort de l'animal : « *A l'exception des animaux marins et aquatiques qui ne nécessitent aucune préparation spécifique préalable, les animaux terrestres doivent être soumis à l'abattage rituel (...) pour en rendre la chair licite* » (Weibel, 2015, p.42)

Tout comme la religion chrétienne et juive, la religion musulmane a un rapport symbolique au poisson : « *Que le poisson vous serve de nourriture de vie* ¹²». Le poisson

¹¹ Extrait du Coran, La Table, V

¹² Extrait du Coran, Sourate 5

constitue ainsi une nouvelle fois un élément des repas sacré, cette fois-ci dans l'Islam (Vogel, 1966, p.23).

1.2 *La religion en perte d'influence*

En France, la religion chrétienne et en particulier le catholicisme a joué un grand rôle dans la consommation de poisson, en témoigne des réminiscences comme la consommation de poisson le vendredi par une partie de la population. Cependant, on peut supposer qu'il s'agit d'un vestige qui tend peu à peu à disparaître, appuyé par la religion catholique elle-même :

« Un changement social très important survient dans les années 1960, qui va faciliter le changement de statut du poisson dans l'esprit des Français : dans le cadre de la modernisation des rituels catholiques, le pape Jean XXIII supprima l'obligation du vendredi « maigre » (Geistdoerfer et Matras-Guin, 2003, p.75)

Si cette levée du vendredi maigre a eu lieu en 1960, on assiste encore à ce rituel de consommation de poisson aujourd'hui, dans certaines cantines scolaires :

« Si l'obligation est levée, l'habitude est maintenue dans les cantines où un plat de poisson est proposé le vendredi et dans de nombreuses familles. (...) La suppression de cette obligation (...) diminua la consommation du poisson en ville et dans les campagnes, mais va contribuer à ôter, très lentement au poisson l'image d'une 'obligation-punition' » (Geistdoerfer et Matras-Guin, 2003, p.75)

Il apparaît ainsi aujourd'hui que le poisson n'est plus l'aliment réservé au vendredi. Il est présent tout au long de la semaine sous diverses formes, libéré de son carcan religieux.

2. **La place du poisson dans notre alimentation actuelle**

Le poisson en tant qu'aliment possède une place particulière dans notre alimentation. Souvent positionné comme alternative à la viande ou aux œufs dans notre assiette, il apparaît comme un second choix. La place du poisson semble cependant bénéficier

d'une meilleure place dans le cadre de la restauration, aussi qu'auprès de certains mangeurs.

2.1 *Un rôle de second rang dans le modèle alimentaire français*

Aujourd'hui, le poisson joue le rôle d'alternative à la viande dans l'assiette des Français. Les chiffres de consommation de FranceAgriMer en 2014 montre très clairement que la consommation de viande dépasse largement celle du poisson : 86,3kg contre 24,3Kg par habitant et par an (voir Annexes E, G et H). Une place de second rôle comme le souligne Gachet (2003, p.51) : « *le poisson ne représente pas un aliment indispensable et joue un rôle plutôt secondaire dans la consommation alimentaire des Français urbains et 'terriens'* ».

Les Français consommeraient par ailleurs moins de poissons comparativement à leurs voisins européens :

« Les Français n'ont pas été des grands consommateurs de poisson comparés aux populations d'autres pays occidentaux comme les Danois, les Norvégiens ou encore les Espagnols. Nombreux sont les travaux, tant des historiens, des nutritionnistes que des économistes qui témoignent de la faible part que tiennent les poissons dans leur alimentation quotidienne. » (Geistdoerfer et Matras-Guin, 2003, p.59)

Cependant chez les Français, la consommation de poisson, contrairement à celle de la viande, ne fléchit pas, bien au contraire, elle augmente au fil des ans. D'après les données de FranceAgriMer, la consommation de poisson est passée de 19,1kg en 1998 à 24,9Kg par habitant par an, en 2015, soit une augmentation d'un facteur 1,3.

2.2 *Profil sociologique du mangeur de poisson*

Les résultats d'enquêtes réalisés entre 1985 et 1993 compilés par A. Geistdoerfer et J. Matras-Guin (2003, p.63) fournissent plusieurs données sociologiques éclairant la consommation de poisson : d'une part ces résultats renseignent d'une consommation géographique sur le territoire français : les habitants des littoraux et des grandes villes consommeraient d'avantage de poisson par rapport au reste de la France.

D'autre part, on observerait des différences de consommation en fonction des catégories socio-professionnelles (CSP). Ainsi, les CSP supérieures consommeraient plus de poisson de mer frais que les autres.

Pour finir, la consommation de poisson serait également dépendante d'un facteur âge, le poisson de mer frais serait d'avantage consommé par les profils les plus âgés.

2.3 *Manger du poisson aujourd'hui, de nouvelles symboliques*

Le poisson était autrefois associé à une punition, consommé à défaut de la viande pour des raisons religieuses. Même si certaines représentations existent encore aujourd'hui, il bénéficie cependant aujourd'hui de l'évolution des considérations alimentaires de la société française :

« Les caractéristiques reconnues hier comme négatives du poisson-aliment sont aujourd'hui ce qui en fait l'aliment parfait, non plus égal de la viande, mais meilleur, dont la consommation peut répondre à des angoisses, des rêves bien particuliers à la société actuelle ». (Geistdoerfer et Matras-Guin, 2003, p.74).

Geistdoerfer et Matras-Guin (2003, p.75, 76) relèvent deux nouvelles symboliques fortes qui se marquent autour de la consommation actuelle de poisson : d'une part la patrimonialisation, d'autre part la santé.

D'une part, le poisson devient progressivement un emblème diététique : considéré initialement comme peu nourrissant il devient tout bonnement « léger ». Ses graisses, les oméga 3, sont de plus mises en avant comme protectrices pour la santé, générant des recommandations, comme celle de manger 2 à 3 fois par semaine du poisson¹³.

¹³ Recommandations de Plan National Nutrition Santé (PNNS), dans le cadre du programme MangerBouger. Disponible à l'URL : <http://www.mangerbouger.fr/Les-9-reperes/Les-9-reperes-a-la-loupe/Viande-poisson-oeuf> (consulté le 10/02/2017)

D'autre part, cette importance patrimoniale qui relève la consommation de poisson dans lequel le mangeur idéalise le poisson sauvage et son milieu naturel, la mer, l'océan :

« Pour beaucoup, la mer est devenue un milieu attractif et surtout naturel, énergétique et pur. (...) La mer dernier bastion pour imaginer un univers sauvage, naturel, authentique... Les français veulent s'incorporer ces symboles, seul moyen de se conserver en symbiose avec la nature » (Geistdoerfer et Matras-Guin, 2003, p.77)

Des volontés de patrimonialiser le poisson apparaissent donc depuis les années 1990, même si celles-ci s'heurtent à la législation encadrant les signes officiels de qualité telles que les appellations d'origine contrôlée (AOC), le poisson n'appartenant pas réellement à une zone de pêche en particulier. (Geistdoerfer et Matras-Guin, 2003, p.77)

2.4 Le rôle joué par la restauration

Le poisson est un aliment qui bénéficie d'une plus place importante dans la restauration hors-foyer :

« Une étude menée par le GIRA SIC pour le compte de l'OFIMER en 1998 montre que la consommation de produits de la mer est plus forte hors domicile, la restauration constituant une des voies de promotion du poisson frais et surgelé » (Gachet, 2003, p.51)

L'intérêt pour le poisson par les chefs cuisiniers est par ailleurs retracé depuis assez loin : *« Dans les ouvrages de cuisine du Moyen Âge, comme dans ceux des chefs contemporains, le poisson figure en bonne place. Beaucoup d'espèces sont représentées, d'eau de mer comme d'eau douce. » (Gachet, 2003, p.52).*

Le poisson, dans la restauration hors foyer joue alors sur la symbolique patrimoniale, d'autant plus si ces restaurants sont situés en zone littorale.

3. Caractéristiques et formes de consommation

La consommation de poisson en France semble posséder des caractéristiques particulières : que cela dans l'éventail de type de poisson consommé ou dans ses formes. Certains publics possèdent par ailleurs des particularités liées à cette consommation, comme par exemple les végétariens.

3.1 *Quels poissons consommés ?*

Si les trois espèces les plus consommées dans le monde sont le hareng, la sardine et l'anchois (Fumey et Etcheverria, 2004, p.53), les espèces les plus consommées par les français sont différentes : on retrouve en effet le cabillaud, le saumon, le lieu noir.

Ces espèces consommées correspondent au fait que les Français mangent d'avantage le poisson sous la forme de produits frais. En effet, d'après les données de FranceAgriMer, la plus grande partie des achats en poisson se font en produits frais, devant les produits traiteurs réfrigérés (poissons fumés, séchés, tartinables), les surgelés et finalement les conserves.

En 2015, La consommation de poisson se porte d'avantage sur des poissons issus de la pêche (83% des poissons consommés) contre 17% pour les poissons issus de l'élevage (annexe F). Si la consommation de poisson d'élevage progresse très rapidement dans le monde, et en particulier en Chine, ce n'est pas encore le cas en France¹⁴.

3.2 *D'une consommation zoophagique à sarcophagique*

Noëlie Vialles (1987, p.178, p.179) relève deux logiques de consommation des aliments carnés : la zoophagie et la sarcophagie. Par la logique zoophagique, elle qualifie ceux

¹⁴ SEELow Soren, Lemonde.fr, *Un poisson sur deux consommé dans le monde provient de l'élevage*, 15.11.2011 ; disponible à l'URL : http://www.lemonde.fr/planete/article/2011/11/15/un-poisson-sur-deux-consomme-dans-le-monde-provient-de-l-elevage_1603783_3244.html (consulté le 11/02/17)

« *qui aiment à reconnaître le vivant dans ce qu'ils consomment* » en opposition à la logique sarcophagique, qui renvoient à ceux qui « *se contentent à consommer une substance abstraite, où rien ne soit identifiable de l'animal* ». Ces logiques de consommation peuvent se transposer au cas du poisson.

3.2.1 De la consommation zoophagique du poisson

Le constat majeur sur la consommation zoophagique du poisson consiste à voir une diminution de cette pratique. Elle est associée à une cuisine traditionnelle, illustrée par les photographies de l'annexe J : le poisson est alors servi entier, rendant visible ses écailles, sa tête, ... ne laissant aucun doute sur l'origine de la chair que l'on va ingérer.

3.2.2 A une consommation de plus en plus sarcophagique

Au contraire de la pratique zoophagique, la pratique sarcophagique est en augmentation, pour toute sorte de chair animale, dont le poisson. Le poisson (illustré par les photographies de l'annexe I) subi ici diverses modifications qui vont modifier son apparence physique : simplement étêté, écaillé et découpé en filet, darne ; recouvert d'une panure dissimulant sa chair ; haché, mixé, réduit en miette ; transformé et aromatisé (pour le cas du surimi). Le poisson devient un ingrédient parmi d'autre dans une préparation dans laquelle l'espèce de poisson ne tient pas d'être forcément spécifié (exemple du poisson pané).

3.3 *Le poisson face au végétarisme*

Le végétarisme est un mode de consommation qui exclut la chair animale. Cependant, on retrouve une grande variation de pratiques notamment en ce qui concerne la consommation de poisson.

3.3.1 De la considération des poissons...

Parmi les différents du végétarisme et plus largement du véganisme certains sont intéressants pour étudier la place du poisson, comme l'antispécisme. Les antispécistes se refusent à considérer différemment deux êtres vivants, la vie et le bien-être du poisson importe alors tout autant qu'une espèce animale terrestre. Les auteurs antispécistes mettent ainsi en avant dans le cas du poisson sa sensibilité : « *De la compassion envers les poissons, les humains, eux, en montrent généralement bien moins. Tragiquement et ironiquement, ils ne reconnaissent pas une sensibilité qui, à bien des égards, dépasse la leur* »¹⁵.

Le discours antispéciste met également en avant les contradictions exercées par les végétariens « mangeurs de poissons », les pescétariens : « *Les personnes qui ont cessé de consommer les autres chairs continuent à manger les poissons, comme si ceux-ci ne subissaient pas l'oppression, la souffrance et la mort au même titre que les animaux terrestres à sang chaud*¹⁶. »

3.3.2 A la pratique du pesco-végétarisme...

Cependant les revendications des antispécistes ne touchent pas tous les végétariens, La réalité montre que certains se déclarant végétariens consomment finalement du poisson.

Pour l'anthropologue Laurence Ossipow (2012, p.1389), la consommation de poisson par des végétariens est un particularisme à noter : « *Quoique certaines personnes se disent végétariennes tout en consommant du poisson, la pratique végétarienne élimine en principe tout éléments carnés ou provenant d'animaux morts* ». Les personnes se disant végétariennes et consommant du poisson ne pouvant donc pas être considéré

¹⁵ DUNAYER Joan, *Les poissons : une sensibilité hors de portée du pêcheur*, dans *Les Cahiers Antispécistes n°01*, disponible à l'URL : <http://www.cahiers-antispécistes.org/les-poissons-une-sensibilitehors-de-portee-du-pecheur/> (consulté le 12/02/17)

¹⁶ BONNARDEL Yves, *La consommation de viande en France : contradictions actuelles*, dans *les Cahiers Antispécistes n°13*, disponible à l'URL : <http://www.cahiers-antispécistes.org/la-consommation-de-viande-en-france-contradictions-actuelles/> (consulté le 12/02/17)

comme de réels végétariens à part entière, ils sont qualifiés de « pesco-végétariens ». Ce pesco-végétarisme est donc une pratique parallèle au végétarisme et non une sous-catégorie de celui-ci. Cette pratique porte également le nom de pescétarisme pour marquer la séparation avec le végétarisme.

3.3.3 A un nouveau mode consommation : le néo-végétarisme

Le néo-végétarisme est un mode de consommation alimentaire décrit par Jean-Louis Lambert (2012, p.300). Cette pratique émerge dans un contexte d'éloignement croissant entre l'homme et la nature, et dans une société de l'abondance alimentaire en Occident, alimentant un discours nutritionnel. La pratique du néo-végétarisme consiste donc à suivre les recommandations nutritionnelles actuelles, en diminuant la consommation de viandes rouges, et en favorisant les fruits, les légumes et les protéines animales issues de chairs blanches comme le poisson.

Conclusion du chapitre 2

Dans notre 2^e chapitre, nous avons replacé le poisson et sa consommation dans un contexte socio-historique. D'une consommation fortement conditionnée à la religion au desserrement du lien entre les deux, la consommation de poisson a beaucoup évolué en France. De nouvelles symboliques et représentations s'opèrent autour de l'aliment poisson, renforçant une position différente d'autres aliments, la viande en particulier. Nous avons en effet pu constater l'émergence de nouvelles pratiques, comme le pescétarisme, qui n'a de sens qu'à partir du moment où l'on attribue au poisson un statut particulier.

Conclusion de la première partie

De nombreux enseignements viennent apporter une vision globale pour appréhender la relation qui se joue entre d'un côté l'homme, le mangeur, et de l'autre côté l'animal, dans notre cas le poisson.

Après avoir défini le terme de poisson, nous avons pu nous intéresser dans un premier temps à ces caractéristiques héritées plus généralement de la relation homme-animale, de sa place dans l'espace du mangeable, à sa mise à mort, en passant par le phénomène d'anthropomorphisation et du rapport au risque. Dans un second temps ces caractéristiques propres au cas du poisson, de son milieu de vie aquatique à la pratique de la pêche et de l'élevage, jusqu'aux différences qui nous séparent de ces fameux poissons.

Nous avons également parcouru la place que joue le poisson dans le modèle alimentaire. Si la consommation du poisson a pendant de longues périodes été conditionné sous le prisme de la religion, sa place a aujourd'hui évoluée, aussi bien dans la quantité consommée que dans la forme de consommation. Cette consommation de poisson vient par ailleurs nuancer d'autres pratiques alimentaires, comme par exemple. Celle du végétarisme : si la règle initiale consiste à refuser toute chair animale, le poisson peut faire office d'exception à la règle chez certains végétariens.

Ceci nous amène à une réflexion sur le statut du poisson dans notre modèle alimentaire actuel, ce qui entraîne la problématique suivante : De quelle manière la consommation de poisson a évolué dans le modèle alimentaire des français compte-tenu d'une part de la relation entre l'homme et le poisson et d'autre part de la transformation du statut particulier du poisson ?

Partie 2 HYPOTHESES

Dans la phase exploratoire nous avons pu réaliser plusieurs entretiens pour enrichir la problématique et la mise en hypothèses de celle-ci. Nous avons ainsi réalisé deux entretiens exploratoires auprès de deux végétariennes, l'une consommant du poisson et l'autre ayant arrêté sa consommation. Nous avons également pu réaliser un entretien exploratoire auprès d'un pêcheur régulier (retranscription complète en annexe O). Pour finir, nous avons réalisé un entretien d'expert auprès d'une maître de conférences en sociologie, qui a pour thématique de recherche la sociologie des marchés et la sociologie de la consommation.

Ces entretiens ont permis d'étoffer la réflexion autour de la problématique, car il semble apparaître que l'étude de la consommation de poisson se fait dans un contexte de transformations et d'évolutions de nos pratiques individuelles. Les hypothèses que nous avançons, possèdent par conséquent certains balancements.

Le statut particulier du poisson semble se confirmer : « *Le poisson, avant les scandales liés à l'élevage très médiatisés, était considéré un peu comme le "chevalier blanc" de l'alimentation* » (entretien expert, 2017). Ce rôle « héroïque » attribué au poisson peut tenir de ses caractéristiques nutritionnelles, ce qui figurera l'entrée dans ma première hypothèse.

Comme cela a été évoqué dans le cadrage théorique, le poisson se distingue nettement des animaux terrestres, ceci pouvant remettre en cause son propre statut d'animal : « *L'une des choses qui m'a le plus marquée, c'est de comprendre que pour les mangeurs enquêtés, y compris les végétariens, le poisson n'était pas considéré comme un "vrai animal"* » (entretien expert, 2017). Notons également l'intérêt grandissant pour l'intérêt du bien-être animal. Le poisson semble posséder un degré moindre d'attention dans le traitement qui lui est réservé, mais les entretiens exploratoires réalisés indiquent que le cas du poisson n'est pas totalement ignoré de tous. Cet aspect constituera l'objet de ma deuxième hypothèse.

Chapitre 1 Hypothèse 1 : La dimension santé et la consommation de poisson sont corrélés.

1. En toile de fond, La médicalisation de l'alimentation

Aujourd'hui s'exerce sur le champ de l'alimentation une forte influence de la médecine et de la santé, on peut ainsi parler de médicalisation.

1.1 De la médicalisation...

La médicalisation est un processus qui implique la médecine (« *professionnels de santé, ou leurs savoirs et leurs catégories de pensée* ») dans l'explication d'un phénomène qui est à l'origine d'ordre non médical (Berlivet, 2011, p.2).

Une forte critique est associée au phénomène de médicalisation. Relevons les critiques de Michel Foucault¹⁷, qui parle de l'augmentation du processus de normalisation. La normalisation consiste alors à mettre en avant et en valeur certains critères comme le poids et la forme du corps. En France, le corps mince est valorisé, ce qui entraîne un contrôle interne de l'individu sur son corps, mais également externe (par l'intermédiaire du médecin par exemple). Cette normalisation esthétique conduit donc à générer des contrôles de notre alimentation, mettant en valeur certains types d'aliments plutôt que d'autres.

C'est en toute logique que le champ de l'alimentation s'est peu à peu médicalisé :

« [La scientification] prend également la forme de la médicalisation, c'est-à-dire la substitution aux raisons traditionnelles socialement normées de manger ceci ou cela, dans telle ou telle condition, de raisons nutritionnelles scientifiquement légitimées » (Poulain, 2013 p.255)

La médicalisation de l'alimentation possède cependant ses spécificités.

¹⁷ DUPUY Anne, *Sociologie de la santé*, cours de Licence 3 SAA, ISTHIA-Toulouse 2 Jean Jaurès, 2016

1.2 *A la nutritionnalisation de l'alimentation contemporaine*

Dans le cas de l'alimentation, la médicalisation peut prendre la forme particulière de la nutritionnalisation. Celle-ci se définit comme « *la diffusion des connaissances nutritionnelles dans le corps social à travers différents vecteurs : presse, télévision, ouvrage de vulgarisation, campagnes d'éducation pour la santé, ...* » (Poulain, 2013, p.255). La nutritionnalisation présente comporte des fins d'avantage préventives que thérapeutiques, et accentue les processus de normalisation corporelle décrit plus tôt.

Jesùs Contreras (2007, p.229) montre que la nutritionnalisation conduit à valoriser d'avantage les aliments pour leurs éventuelles caractéristiques nutritionnelles :

« A partir des années 80, la principale préoccupation fut la corrélation entre certaines habitudes alimentaires et l'apparition de maladies cardiovasculaires, cancer, obésité, etc... situant ainsi l'alimentation dans le domaine de la santé publique. Ainsi, aujourd'hui, on constate un intérêt accru pour les effets positifs, y compris protecteurs ou préventifs de l'alimentation. »

Le poisson est un aliment qui possède des caractéristiques nutritionnelles particulières, qui vont générer un intérêt dans une dimension de santé.

2. **Le poisson et ses atouts santé**

A partir de ses caractéristiques intrinsèques de composition nutritionnelle, le poisson a progressivement acquis un statut d'aliment sain, voire à vertus thérapeutiques.

2.1 *Du peu nourrissant au léger*

Si le poisson a longtemps été mis de côté car on considérait sa chair comme peu nourrissante : « *moins agréable et moins dangereuse que celle de viande, sa consommation n'est donc pas soumise aux mêmes restrictions. (...) Il s'oppose (à la viande) par une liberté de consommation qu'il partage avec les végétaux. Comme eux, il est aliment « maigre », tandis que la viande s'identifie au « gras* » (Vialles, 1999). Il est

désormais valorisé pour les mêmes raisons, le peu nourrissant péjoratif devenant du léger positif : « *Précisément parce que le 'poisson ne tient pas au corps', il est considéré comme 'léger' facile à digérer et il est même reconnu comme un 'équilibrant'.* » (Geistdoerfer et Matras-Guin, 2003, p.75).

C'est naturellement que le poisson se fait une place de choix dans les pratiques restrictives de régimes, sous couvert d'une « morale » esthétique (Ascher, 2005, p.162). Ceci est souligné une nouvelle fois par Geistdoerfer et Matras-Guin (2003 p.76) :

« Le poisson fait partie de presque tous les régimes, car il est considéré comme équilibrant. Il permet (...) aux obèses de maigrir. A l'approche de l'été, les revues publient des articles présentant les meilleurs régimes alimentaire, le poisson y tient une place importante ».

Cependant, cette notion de « peu nourrissant » ou de « léger » reste du ressort de la croyance, la réalité des caractéristiques nutritionnelles du poisson montrant que la valeur énergétique de sa chair est équivalente à celle du poisson¹⁸.

2.2 Mise en avant de ses caractéristiques nutritionnelles

L'étude des caractéristiques nutritionnelles du poisson sont régulièrement mise en miroir de celles de la viande, dans une logique de rechercher les similitudes, mais aussi les différences. Nous nous sommes donc basé sur l'analyse nutritionnelle réalisée par Blandine Pierron (2003) pour étudier la composition du poisson.

Le premier fait semble être que la viande et le poisson possède de nombreuses caractéristiques communes, ce qui peut légitimer le classement au sein d'un même groupe d'aliments (Viande-poisson-œuf¹) : « *La chair de poisson a les mêmes caractéristiques nutritives que la viande : elle contient des protéines, des lipides, de l'eau, des minéraux et presque pas de sucre* » (p.92).

¹⁸ Table CIQUAL de composition nutritionnelle des aliments, disponible à l'URL : <https://pro.anses.fr/tableciqual/>

Quelques différences sur le plan qualitatif des protéines :

- *Du point de vue nutritif, la qualité des protéines de poisson est comparable voire supérieure à celle de la viande. (p.92)*
- *Ces acides aminés indispensables sont tous présents dans la chair des poissons. D'autre part, le degré d'utilisation des protéines, c'est-à-dire la part absorbée par rapport à la part ingérée, est plus élevée chez le poisson. (p.92)*

C'est au niveau des graisses que le poisson semble le plus se distinguer des viandes :

- *En moyenne, les lipides de poisson sont composés pour les 2/3 d'acides gras insaturés et ceci les distingue des lipides des animaux terrestres. Par ailleurs, certains acides gras polyinsaturés sont spécifiques aux produits de la mer. (p.93)*
- *La série oméga 3 est présente dans la faune marine, alors que chez les mammifères terrestres, ce sont les oméga 6 qui prédominent. La teneur en oméga 3 de la chair de poisson varie entre 15 et 36% de la fraction lipidique, alors qu'elle n'est que de 1% chez le porc, de 2% chez le bœuf et de 4% chez le poulet. (p.93)*
- *Les algues, les poissons, les coquillages et les crustacés de mer constituent la source essentielle d'oméga 3 à longue chaîne, pour l'alimentation humaine. (p.93)*

Retenons donc cette composition particulière en graisses, originalité des produits de la mer, qui est le socle de la recommandation médicale en matière de consommation.

2.3 A des vertus de santé

A partir des caractéristiques nutritionnelles évoquées précédemment, et particulièrement à partir de la qualité intrinsèque de ses graisses (composition insaturée, en oméga 3), le poisson est devenu un aliment à vertus thérapeutiques :

La consommation de poisson est considérée comme un moyen de prévenir les maladies cardiovasculaires. L'apport en acide gras oméga 6 serait trop élevé et celui en acide gras en oméga 3 serait trop faible d'où l'intérêt de rééquilibrer les apports par la consommation d'aliments riches en oméga 3 comme le poisson. (Pierron, 2003, p.94)

Ce discours a pu être accentué au sein de la société lipophobe et la diabolisation du cholestérol, décrites par Claude Fischler (1990), où les graisses sont particulièrement repoussées. Dans le cas du poisson, il a bénéficié de cette représentation de « légèreté » qui lui a permis d'éviter la mise au rebus. D'autre part, une fois considéré les graisses non pas comme un ensemble homogène mais comme un groupe variable, le poisson a continué à garder son statut de favoris car ces graisses, les insaturés, les oméga 3, semblent qui plus est, être favorable à la prévention des maladies cardiovasculaires.

Le poisson devient un aliment dont la consommation est recommandée de manière à être consommé selon des minimas par les institutions de santé (au moins 2 à 3 fois du poisson par semaine), au même titre que la catégorie des fruits et des légumes (5 fruits et légumes par jour), au contraire d'autres catégories d'aliments.

La recommandation nutritionnelle envers le poisson semble être plutôt large, touchant en particulier le poisson frais, jusqu'aux produits transformés à base de chair de poisson, comme illustré dans l'annexe K.

Les dernières recommandations de l'ANSES datant de 2016 préconisent toujours la consommation de poisson à hauteur de deux fois par semaine¹⁹. Cependant, le discours

¹⁹ ANSES.fr *Manger du poisson : pourquoi ? Comment ? Recommandations de l'agence pour la consommation de poissons*, 2016, Disponible à l'URL : <https://www.anses.fr/fr/content/manger-du-poisson-pourquoi-comment> (consulté le 20/02/2017)

a évolué. On ne retrouve plus de minima ou de maxima de consommation associé au poisson. Cette évolution est probablement à mettre en parallèle avec une nouvelle donne qui se joue au niveau sanitaire concernant le poisson.

3. Des vertus santé qui restent contrebalancées

Nous pouvons observer très clairement une montée des préoccupations concernant la consommation de poisson autour des produits chimiques (voir annexe C). Parmi ces produits chimiques induits par la pollution des eaux, lieu de vie du poisson.

3.1 Environnement et ses conséquences

Il apparait ainsi dans l'espace médiatique une critique de type écologique se manifestant aussi bien sur l'espace océanique²⁰, les fleuves et les rivières²¹ que sur la consommation de produits de mer²² ou des produits issus de l'élevage²³. Très récemment, c'est même les poissons « bio »²⁴ qui ont été pointé du doigt, alors qu'ils pouvaient sembler possiblement les plus sains. Le trouble a de plus touché une nouvelle l'espèce du saumon, la plus consommée en France, qui avait déjà subi un premier revers en 2013²⁵, concernant l'élevage de saumon en Norvège.

La critique écologique a connu un deuxième élan au niveau de la presse des associations de consommateurs, comme « 60 millions de consommateurs qui se demande si l' « *on peut encore manger du poisson ?* »²⁶

²⁰ Reportage Arte, Océans, le mystère plastique, 2016

²¹ Reportage Envoyé Spécial, Comme un poison dans l'eau, 2008

²² Reportage France 5, Du poisson pas si bon, 2013

²³ Reportage d'Envoyé Spécial, Poissons d'élevage, un business en eaux troubles, 2013

²⁴ Reportage de Thalassa, Global saumon, 2016

²⁵ Reportage d'Envoyé Spécial, le saumon en Norvège, 2013

²⁶ 60millions-mag.com : voir les articles « *Tout n'est pas bon dans le poisson, Peut-on encore manger du poisson, Saumon : le bio n'est pas irréprochable ou Qu'y a-t-il dans nos boîtes de thon ?* Disponible à l'URL : <http://www.60millions-mag.com>

Des PCB (Polychlorobiphényles) aux pesticides, du mercure à l'arsenic, des antibiotiques, il semble qu'une quantité importante de contaminants peuvent venir contrecarrer les louables intentions de promotion à la consommation du poisson. C'est probablement dans cette logique que l'ANSES¹⁶ nuance ces recommandations de consommation : *« Afin de s'assurer tous les bienfaits de la consommation de poissons (...), tout en minimisant les risques de surexposition à certains contaminants, l'Anses recommande de consommer du poisson deux fois par semaine »*

Il est alors possible d'envisager un basculement des représentations santé autour du poisson, d'un statut positivé vers un statut négatif, comme l'illustre les verbatim suivants de l'interrogé 1 :

« Je me dis que c'est des poissons qui bouffent des antibiotiques. Ce n'est pas top. Avec tout ce qu'on voit, tous les reportages à la tv, il y a tout qui te pousse à croire que le poisson est moins bon pour la santé que la viande : pour la viande, tu peux trouver un petit producteur à côté de chez toi, que tu connais, qui fait un truc bio, tranquille, alors que le poisson ce n'est pas pareil, tu ne peux pas avoir ce contact avec l'éleveur. Donc je trouve que ce n'est pas terrible. J'ai vu des reportages sur les élevages bio, ils ont quand même le droit de leur injecter des gros vaccins, des trucs un peu costauds, et toi tu manges ça après... »

L'interrogé 1, qui possède une pratique végétarienne en vient donc à trouver que la consommation de viande serait presque plus légitime que celle du poisson.

L'interrogé 3 vient illustrer l'idée du balancement autour de l'aspect sanitaire du poisson : *« Oui on mange souvent du poisson, d'abord parce que c'est bon pour la santé. Enfin oui et non, on connaît les problèmes de maintenant. En général c'est une fois par semaine ».*

Cependant, les conséquences sanitaires de l'environnement ne sont pas les seuls à venir mettre à mal le piédestal de poisson sur le domaine de la santé.

3.2 *Particularismes alimentaires : le cas des allergies*

Dans le contexte de modernité alimentaire décrit par Ascher (2005) et Fischler (1990), la montée des particularismes alimentaires est considérée comme l'un de ces aspects.

Pour diverses raisons, quelles soit par exemple médicale, éthique, religieuse, les mangeurs adoptent de plus en plus une alimentation particulière. C'est ainsi le cas pour les allergies alimentaires. Le mangeur se confronte ainsi à la nécessité d'éviter et d'identifier certains aliments ou ingrédients sous peine de risquer leur santé. (Fischler, 2013, p.25). Le poisson fait ainsi des 14 allergènes majeurs²⁷. En plus du poisson et des produits à base de poissons, des produits comme la bière, le vin ou des comprimés de vitamines semblent pouvoir en contenir.

La dernière campagne de l'association de prévention des allergies vient ainsi se jouer des recommandations officielles, en illustrant un jeune garçon sous l'état d'une crise allergique suite à une ingestion de poisson. L'affiche pointe ainsi que si « le saumon c'est riche en oméga 3 », il peut être « mortel » pour les allergiques (illustré par l'annexe L).

Conclusion de l'hypothèse 1

L'hypothèse proposée autour de l'importance du sanitaire dans la consommation de poisson vient donc se nuancer en plusieurs sous-hypothèses : D'une part, on peut supposer que les mangeurs identifient des qualités nutritives aux poissons, et qu'il sera mis en opposition à celles de la viande. Ces mêmes qualités nutritives sont probablement des arguments poussant à la consommation de poisson.

²⁷ AFPRAL (Association Française pour la Prévention des Allergies), Liste des 14 allergènes majeures, disponible à l'URL : <https://allergies.afpral.fr/ressources-pour-les-pros/sante/depistage-eviction/210-liste-des-14-allergenes-alimentaires-majeurs> (consulté le 23/02/2017)

D'autre part, nous pouvons également supposer que les qualités nutritives de la chair de poisson fraîche sont projetées sur les aliments transformés à base de poisson (poisson pané par exemple).

Pour finir, nous pouvons supposer qu'actuellement, en dépit de la multiplication du discours « anti poisson », le mangeur reste en décalage avec ceux-ci en maintenant une consommation régulière de poisson, en raison d'une intégration très forte des normes sanitaires positives adossées pendant longtemps au poisson, celui-ci garderait alors son statut de « cheval blanc de l'alimentation » :

« Si l'évolution [augmentation de la consommation de poisson en France] s'avérait vraie, ce serait à la fois compréhensible et à mettre en lien avec la diminution relative de la consommation de viande, mais aussi surprenant avec tous les scandales liés à la pêche et à l'élevage. Le poisson, avant les scandales liés à l'élevage très médiatisés, était considéré un peu comme le "chevalier blanc" de l'alimentation (riche en protéines, en oméga 3, bon pour la mémoire, moins gras que la viande...). On a eu l'histoire des métaux lourds dans les poissons sauvages, celle des pesticides sur les saumons d'élevage, les problèmes de surpêche » (entretien expert, 2017)

Cependant, l'ambivalence actuelle de l'argument santé, facteur à la fois positif et négatif de consommation pourrait tendre à l'avenir d'avantage à être plus équilibrée, voire pencher vers le négatif, qui se manifesterait alors par l'éviction du poisson du régime alimentaire de certains mangeurs.

Chapitre 2 Hypothèse 2 : Les mangeurs dissocient le poisson-animal du poisson-aliment.

1. Le poisson dans une alimentation qui se végétarise

Le statut symbolique du poisson peut venir être réinterroger d'une part à l'heure d'aujourd'hui où les campagnes de promotions nutritionnelles consistent à mettre l'accent sur l'intérêt d'augmenter la place à la part des végétaux dans notre alimentation, et d'autre part quand le poisson par ses particularismes vient se verdir par rapport à ses caractéristiques individuelles, son mode de production ou de capture...

1.1 *La végétarisation de l'alimentation*

Depuis plusieurs années, le discours en matière de santé publique tenu par les institutions tend à vouloir imposer la végétarisation de l'alimentation sur le modèle alimentaire français, d'une façon assez normative, alors que le modèle alimentaire des français se caractérise au contraire par une consommation importante de produits animaux de la part des mangeurs. (Lamine, 2008, p.45) Ce phénomène de végétarisation se manifeste par la promotion de certains aliments par le PNNS, comme pour la catégorie des fruits et légumes (5 fruits et légumes par jour).

Ce modèle promu semble en parti s'inspirer du régime « méditerranéen », où la consommation d'aliments d'origine végétale est valorisé, contrairement aux produits d'origines animales... à l'exception du poisson. (Lamine, 2008 p.46).

1.2 *Similitudes entre poissons et végétaux sur le plan nutritionnel*

Nous avons précédemment fait état des caractéristiques nutritionnelles principales du poisson. Si celui-ci possède manifestement une forte ressemblance avec la viande sur le plan quantitatif de ces nutriments, nous avons pu montrer que le poisson se

distinguaient d'un point de vue qualitatif, et d'autant plus dans la composition de ses graisses caractéristiques, les oméga 3.

Les oméga 3 sont des graisses que l'on retrouve majoritairement dans des produits végétaux destinés à l'élaboration d'huiles, comme le soja, le colza, la noix, mais également le poisson et plus largement des produits de la mer, comme le confirme Blandine Pierron (2003, p.95) : *Tous les acides gras oméga 3 jouent un rôle biologique, qu'ils soient relativement courts comme ceux présents dans les végétaux ou longs comme ceux présents dans les produits de la mer. S'il apparaît une différence de tailles entre les oméga végétaux et ceux des produits de la mer, ces deux catégories tendent à se rapprocher, là où végétaux et viandes continuent à s'éloigner.*

1.3 Un intermédiaire entre la viande et le légume... ?

Le poisson apparaît alors appartenir à une catégorie intermédiaire entre la viande et le légume, dans un jeu de ressemblances/dissembances, décrit par Noëlie Vialles (1998, p.147) :

« N'étant ni morts naturellement, ni « vraiment » tués, les poissons pêchés ne sont ni cadavres immangeables, ni viande véritable. Le « poisson » est cette catégorie intermédiaire entre « viande » et « légume » : il est, au regard du légume, comme de la viande. Les oppositions poisson/viande et légume/poisson sont ainsi des formes mineures de l'opposition majeure viande/légumes, c'est-à-dire animal/végétal. »

Si le poisson reste probablement plus proche de la viande, on peut supposer que les mangeurs rapprocheront donc plus facilement poisson et légumes que viande et légumes, justifiant la position intermédiaire du poisson.

1.4 Pêcher et « Cultiver » du poisson

La manière d'attraper du poisson par la pêche, tout comme celle de le produire par l'élevage sont deux pratiques dans lesquelles nous pouvons retrouver une analogie avec la production végétale. Dans le cas de la pêche, Jean-Louis Lambert vient ainsi associer la pêche à la cueillette :

Les poissons sont retirés de l'eau (comme on arrache des carottes de la terre) et ensuite laissés à l'air, où ils meurent sans intervention de l'homme. (...) Enfin, la pêche semble plus souvent assimilée à la cueillette qu'à la chasse, qui concerne les animaux terrestres. Tous ces éléments contribuent à ce que les animaux aquatiques puissent être associés quelquefois à des images végétales. (Lambert, 2012, p.1044)

Cependant, comme le rappelle Jesús Contreras (2007, p.226), l'élevage représente une partie de la provenance du poisson : « *De même, beaucoup de poissons ne proviennent plus de l'activité de la pêche. En effet, des espèces comme la truite, le saumon, le bar, le turbot ou le thon peuvent être 'péchés' ou bien tout simplement 'cultivés'* ». L'élevage, associé à l'image de la culture, prend alors tout son sens dans les rapprochements listés par Laurence Bérard (1998, p.130) :

A entendre parler les exploitants, l'élevage du poisson en étang penche assez largement du côté de l'agriculture : culture du poisson, ensemencement des empoissonnages, pêche grêlée – comme on le dit d'une récolte – lorsque les carpes sont de tailles irrégulière, dernière pêche de la saison nommé revol, à l'image de la fête célébrant la fin des moissons, culture à rapprocher plutôt de celle des tubercules que de celles des plantes à graines. Les producteurs les plus compétent sont considérés comme ayant la 'main pour le poisson' à l'image des jardiniers qui ont la main verte.

Si le poisson semble soumis à un certain degré de végétarisation, nous devons également prendre en compte le phénomène de désanimalisation, qui va de pair.

2. Le poisson invisibilisé dans sa forme de consommation

Comme nous l'avons décrit dans notre cadrage théorique, le poisson est de plus en plus invisibilisé dans l'assiette du mangeur, traduction d'un phénomène de désanimalisation qui sous-tend la consommation d'aliments d'origine animale.

2.1 Désanimalisation de l'alimentation contemporaine

Olivier Lepiller (2016, p.24) fait le lien entre le précédent concept de végétarisation et celui de la désanimalisation : *La végétarisation peut aussi se repérer sur le plan des*

significations symboliques. Les aliments animaux les plus particulièrement symboliques de l'animalité, comme les viandes rouges ou les abats (Vialles) tendent à être remplacés par d'autres qui le sont moins, comme les volailles ou le poisson.

La désanimalisation d'un aliment d'origine animale consiste alors en la perte de l'identification du lien entre l'aliment et l'animal, ou du moins un éloignement entre les deux. Cependant, la désanimalisation peut conduire à une augmentation du même aliment :

Une désanimalisation de certains produits alimentaires, qui résulte en partie du développement de l'industrie de la transformation, peut être observée sur le plan symbolique. Cette désanimalisation symbolique peut avoir plusieurs conséquences : elle peut conduire à une désanimalisation plus concrète sur le plan des pratiques, mais peut aussi favoriser la consommation des aliments d'origine animale, par la distanciation symbolique entre l'animal et l'aliment, qui réduit la culpabilité de la mise à mort. (Lepiller, 2016, p.32)

Nous pouvons ainsi supposer que la désanimalisation des formes de consommation de poissons ne peut que pousser d'avantage le mangeur à en consommer.

2.2 Poisson et consommation sarcophagique

Comme nous l'avons relevé dans le cadrage théorique, l'aliment poisson tend à aborder des formes de consommation de plus en plus sarcophagiques et de moins en moins zoophagiques, comme illustrer par les produits sélectionnés en annexes I et J.

Le cas de l'interrogé 1 est intéressant pour illustrer cette consommation sarcophagique. Déclaré végétarien, l'interrogé 1 a consommé jusqu'à très récemment du poisson. Cependant, cette consommation ne pouvait se faire que selon un mode sarcophagique : *Le poisson ça dépend. Quand c'est ma mère ou ma grand-mère qui le prépare... juste je le vois dans mon assiette, il n'y a pas la tête, il est vidé... je trouve que c'est moins choquant.*

Dans le cas d'une confrontation au poisson entier dans l'assiette, et donc un mode zoophagique, l'interrogé réagit alors différemment :

Je suis allé chez ma tante qui habite en bord de mer (...) Eux c'est vraiment des gens de la mer, ils cuisinent beaucoup de poissons, ça ne les dérange pas de faire du poisson... Pour moi ce n'est pas terrible de voir ça. Ça rajoute un côté... quand tu le vois sans la tête, tu as du mal à l'imaginer nager dans l'océan, alors que quand tu le vois entier, tu vois le poisson, enfin l'animal sauvage.

On peut supposer que la consommation zoophagique, formulée plutôt pour la viande et les abats par Vialles (1987) peut éventuellement s'appliquer au poisson. Reconnaître le poisson semble être un frein pour certains mangeurs.

3. Bien-être animal : le cas du poisson

La sensibilité et le bien-être animal sont sujets aujourd'hui d'actualité. Cependant, postulons que le traitement du poisson diffère de ses congénères terrestres.

3.1 De l'intérêt pour le traitement des animaux

Dans notre société, l'animal acquiert progressivement un nouveau statut, dans un registre d'augmentation de protection se traduisant pour une évolution du droit : *En 1978, la Déclaration des droits de l'animal de l'Unesco a marqué un changement de registre de l'imaginaire. On bascule d'une posture de la responsabilité humaine à l'égard des animaux à une autre dans laquelle les animaux ont des droits que les humains doivent respecter.* (Poulain, 2013, p.253). Dans ces droits que les hommes doivent respecter apparaît le cas de la souffrance de l'animal qui doit être limité :

« Dans la conception traditionnelle de la relation de l'homme à l'animal, le premier n'est obligé qu'à certains devoirs envers le second. Ces devoirs tiennent dans la recommandation de s'abstenir de le faire souffrir « inutilement », c'est-à-dire d'infliger une souffrance non requise par la finalité d'un acte. Le code pénal fustige en effet les actes de cruauté « exercés sans nécessité » (article 521-1). » (Burgat, 1997, p.72)

En France, les animaux ont été reconnus en 2015 comme des êtres vivants doués de sensibilité par le Parlement, ce qui correspond à une préoccupation existante dans notre société depuis déjà plusieurs années, comme en témoigne Florence Burgat (1997, p.72) : « *En effet, poser la question du bien-être animal revient à reconnaître au moins deux choses : que l'animal est un être doué de sensibilité et qu'il possède un univers mental ; il peut donc pâtir de l'environnement à ce double titre.* »

Ces nouvelles considérations viennent par conséquent modifier certaines conceptions concernant le sort réservé aux animaux d'élevage, que cela soit dans les conditions d'élevage et les méthodes d'abattages actuelles :

Elles [les conditions et méthodes d'élevage et abattage] peuvent aussi mener à (ou indiquer) une réémergence de dilemmes éthiques plus profonds dans nos sociétés modernes sur le fait de transformer en viande des animaux vivants, ce qui, en conséquence, interroge la légitimité de l'abattage d'animaux dans un but alimentaire ainsi que la comestibilité de la viande elle-même (Kjaernes et Lavik, 2008, p.182)

Si le sort des animaux destinés à l'élevage commence à intéresser les mangeurs, il semblerait que celui réservé aux poissons et aux animaux aquatiques les intéressent moins.

3.2 Au relatif désintérêt du bien-être du poisson

Compte tenu des différents particularismes exposés dans le cadrage théorique, le poisson possède un défaut de proximité avec l'homme. Des milieux de vie différents, un relatif éloignement physique, une projection difficile de caractères humains sur le poisson... Ces éléments non exhaustif peuvent ainsi expliquer que dans un contexte général favorable à la prise en compte du bien-être des animaux, le poisson ne semble pas en profiter pleinement, ou autant que les animaux terrestres.

Ces décalages de considération sont illustrés dans les entretiens réalisés avec les interrogés 1 et 3, qui se déclarent comme végétariens :

« Après c'est un peu du spécisme mais on a tendance à considérer le poisson comme moins vivant que les autres animaux (...) On a tendance à moins considérer qu'il pourrait raisonner. Les animaux, on a tendance à s'imaginer qu'ils pensent, genre les chats, les chiens. Un poisson, jamais personne ne va se poser la question. On lui accorde moins » (interrogé 1)

Si l'interrogé 1 a par la suite cheminé vers un processus de considération des poissons au même titre que les autres animaux, ce n'est pas le cas de l'interrogé 3, pourtant pour qui la souffrance animale est au centre des causes de son végétarisme :

- *Enquêteur : Quelles raisons t'ont poussé vers le végétarisme ?*
- *Interrogé 3 : Et bien surtout par rapport aux animaux, (...) C'est surtout pour la protection animale, et inciter une moindre production de la viande. Le fait de ne pas en manger, c'est de moins en produire, et moins de souffrance d'animaux. Il y aura moins d'abatage. C'est par rapport à ça surtout*
- *Enquêteur : Pourquoi continues-tu de manger du poisson ?*
- *Interrogé 3 : Le poisson, parce que je me dis que dès qu'il est hors de l'eau, il ne souffre pas autant qu'un bœuf qui se fait abattre. Les animaux qui sont sur terre ce n'est pas comme ceux qui sont marins. C'est différent.*

Postulons cependant que si la considération des poissons est moindre que celle des animaux terrestres, celle-ci existe tout de même : les résultats de l'enquête « inquiétudes » 2016 OCHA témoigne d'un intérêt croissant pour le bien-être du poisson : D'une part pour les mangeurs, le bien-être du poisson représente le 3^e facteur d'inquiétude après les produits chimique et l'état de fraîcheur du poisson. Observons de plus que pour les mangeurs inquiets, le bien-être du poisson ne faisait pas parti des principaux facteurs d'inquiétude en 2009-2010, contrairement à 2016. (Annexes B et C)

On peut ainsi supposer que le bien-être du poisson va continuer à devenir un sujet de préoccupation du mangeur, venant à questionner les pratiques actuelles d'élevages et de pêches, comme c'est déjà le cas pour les animaux terrestres.

3.3 *Reconnaissance de la sensibilité du poisson par des publics identifiés*

Dans un contexte de reconnaissance discrète de la sensibilité du poisson, nous pouvons supposer que certains publics peuvent être plus aptes à la reconnaître. Nous avons ainsi de mettre en avant deux publics particuliers : les antispécistes et les pêcheurs.

3.3.1 Les antispécistes

Les antispécistes sont par définition les plus aptes à appréhender la sensibilité du poisson, l'antispécisme consistant à ne pas faire de différences entre les différentes espèces animales (dont l'homme), en les traitant et en les considérant de la même manière. Cette vision éthique va de pair avec la pratique alimentaire du végétarisme et du véganisme.

Florence Burgat (1997, p.74) décrit ainsi la conception inverse du « spécisme », forme de « racisme » envers les autres espèces animales : *Cette attitude consiste à donner la priorité à des critères physiques ou intellectuels sur les critères éthiques, c'est-à-dire à occulter l'idée de la valeur intrinsèque ; analogiquement, cette position est incarnée, dans le monde humain, par les comportements racistes ou sexistes.*

Pour certains végétariens, ces considérations antispécistes viennent bousculer leur précédente pratique vis-à-vis de la consommation de poisson :

Aujourd'hui je considère sérieusement que je vais arrêter de manger du poisson. Déjà que j'en mangeais pas beaucoup. Si j'ai continué à en manger, c'était déjà pour faire plaisir à ma grand-mère, parce que ma grand-mère ne savait pas trop quoi me cuisiner à Noël, aux repas de famille, donc du poisson quoi et... là j'avais décidé que j'arrêterai d'en manger, par rapport à mes valeurs. C'est un animal comme les autres. (Interrogé 1)

3.3.2 Les pêcheurs

Dans une mesure différente, le public des pêcheurs, (professionnel ou de loisir) semblent pouvoir être un public capable d'appréhender davantage la sensibilité du poisson, par une proximité importante auprès des poissons.

L'interrogé 2, pêcheur de loisir, vient étayer cette idée, dans son traitement par rapport au poisson : « *Alors pour la petite histoire, moi le poisson je le relâche. Je ne tue pas le poisson, je relâche toujours mes prises. C'est très rare, je vais peut être tué, enfin, prélevé une ou deux truites par an, mais sinon je relâche tout* ».

Notons un euphémisme dans la mise à mort de l'animal, qualifier de « prélèvement » et du rituel effectué au décours de cette mise à mort, rituel d'excuse envers l'animal pour légitimer la mise à mort :

« Prélever c'est plus le terme, on va dire entre guillemets, technique qu'on dit, pour prendre un poisson, et le tuer pour le ramener chez soi. Je n'aime pas dire le mot tuer. Prélever, c'est que je le prélève de sa rivière, de son environnement. Mais ça revient à le tuer et le ramener dans son frigo. »

« Pour moi, d'abord, c'est très dur car j'ai vraiment du mal à tuer le poisson. Moi je le prends, je le regarde, je fais un bisou au poisson, ça peut paraître bizarre comme ça. Je lui fais un bisou, je lui dis pardon et après je lui mets un gros coup de bâton sur la tête. Assez violemment pour pas qu'il souffre. Faut que cela se fasse en un coup. Un gros coup, on a des petites masses, et voilà je lui mets sur la tête. Et après voilà, je le mets dans un chiffon humide. »

La pratique du rituel et la volonté de s'excuser envers cette mise à mort est d'autant plus importante que l'interrogé 3 considère le poisson comme un être conscient doué de sensibilité :

Oui, moi je pense qu'il a une conscience(...) Je pense que derrière ils ressentent des craintes des peurs, que derrière il y a une adrénaline. Oui je pense qu'ils ressentent pas mal de chose. (...) on sait que lorsqu'on l'attrape et qu'on le sort de l'eau, moi je sais que derrière le poisson il a un stress énorme. Je n'ai pas une échographie à porter de main, mais ces battements de cœurs sont au taquet.

Conclusion de l'hypothèse 2

Notre seconde hypothèse, tout comme la première, connaît de seconds éclairages qui viennent apporter des nuances et distinguer plusieurs sous-hypothèses : La première est formulée autour de la position du poisson entre deux pôles qui s'opposent : le pôle animal représenté par la viande et le pôle végétal représenté par les légumes. Nous pouvons ainsi penser que le poisson navigue entre ces deux pôles tantôt plus proche de l'un, tantôt plus proche de l'autre.

D'autre part, nous pouvons soumettre également l'idée que le processus de désanimalisation décrit précédemment joue un rôle dans l'augmentation de la consommation (sous forme sarcophage) de poisson.

Pour finir, dans un contexte récent de prise de conscience de la sensibilité des animaux par le mangeur, nous supposons également que le souci du bien-être du poisson constitue un enjeu futur dans la consommation de poisson : si aujourd'hui l'attention envers le sort des poissons se manifeste peu, nous pouvons imaginer un basculement de ce traitement vers une recherche de bien-être, commune à celle préconisée pour les autres espèces animales.

Conclusion de la deuxième partie

Notre problématique nous a amené sur deux hypothèses. La première orientée sur la santé nous permet de supposer que les normes sanitaires sont génératrices de recommandations favorables aussi bien que de recommandations défavorables, qui vont influencer directement le mangeur dans sa consommation de poisson.

La seconde hypothèse réside sur la dissociation symbolique entre l'animal et l'aliment. Subissant à la fois une végétarisation tout comme une désanimalisation, le rapport entre le poisson-aliment et le poisson-animal se transforme, au profit du délaissement de la considération envers le poisson-animal.

Deux pistes de recherches qui permettraient d'approfondir l'étude de la consommation de poisson dans notre contexte alimentaire français.

L'enjeu réside désormais dans la validation ou l'invalidation de nos hypothèses, nous devons par conséquent établir une méthodologie que nous présentons ci-après.

Partie 3 METHODOLOGIE

Nous avons mené un travail de contextualisation de notre sujet puis de problématisation, qui nous permis de dégager deux hypothèses. Désormais nous allons tâcher de proposer une méthodologie probatoire dans le but de valider ou au contraire d'infirmes nos hypothèses.

Nous proposons par conséquent dans un premier temps de présenter les principales méthodes en sciences sociales permettant la collecte de données, en nous focalisant plus particulièrement sur la méthode qualitative. Dans un second temps nous présenterons les outils proposés pour mener la recherche sur le terrain. Enfin, nous présenterons les modes envisagés dans l'analyse des données récoltées.

Chapitre 1 Choix de la méthodologie appropriée

Les sciences sociales, et plus particulièrement la socio-anthropologie utilisent différentes techniques d'enquêtes pour investiguer sur le terrain. Ces techniques sont majoritairement de deux ordres :

Il existe d'une part, les techniques d'enquêtes quantitatives, qui en utilisant la technique du questionnaire, cherchent à obtenir des résultats sous forme statistique, et chiffrables, après une passation auprès d'un échantillon représentatif de la population mère étudiée.

Il existe d'autre part les techniques d'enquêtes qualitatives. La méthode qualitative, contrairement à la méthode quantitative, ne recherche pas la représentativité : *« Chaque type d'enquête a ses formes de rigueur, c'est-à-dire ses formes spécifiques de validation ou de plausibilisation des données produits. Mais la rigueur de l'enquête de terrain n'est pas chiffrable, à la différence de la rigueur de l'enquête par questionnaire, qui l'est en partie. (Olivier de Sardan, 2004, p.43).*

Il s'agit d'une méthode dont le but est d'analyser et comprendre les phénomènes sociaux, comme le précise Bréchon (2015, p.17) :

« Il s'agit de donc de recueillir le point de vue subjectif des acteurs sociaux sur leur action, sur des événements auxquels ils ont participé ou dont ils ont été les témoins, sur leurs visions des choses, d'eux-mêmes et des autres. On peut ainsi découvrir, au plus profond des individus, leurs rationalités, leurs stratégies, leurs intentions. »

Notre but étant d'approfondir les différentes facettes de la consommation de poisson par le mangeur, l'utilisation de la méthode qualitative nous parait la plus à même à utiliser pour notre méthodologie probatoire.

1. Choix de la méthode de collecte de données

Une fois le cadre d'une méthodologie de type qualitative fixé, nous devons faire le choix parmi les différentes méthodes de collecte de données qu'offre la méthodologie qualitative.

Parmi les principales méthodes, nous retrouvons ainsi : l'entretien individuel, l'entretien collectif et l'observation.

1.1 L'observation

Commençons avec cette dernière. L'observation est une technique héritée de l'anthropologie sociale, dans laquelle le chercheur intègre un terrain, dans le but de collecter des informations sur les comportements, les pratiques des observés. L'observateur a deux postures différentes, celle de se déclarer comme observateur, et celle de cacher les réelles raisons de sa présence sur le terrain²⁸.

Dans la compréhension des phénomènes de consommation de poisson, il nous semble moins légitime d'utiliser cette technique de collecte dans le cadre de notre mémoire.

²⁸ ARCINIEGAS Laura. *Les études qualitatives*. Cours de Master 1 SSAA, ISTHIA, 2017

Nous pourrions, dans une démarche complémentaire et supplémentaire réaliser de l'observation sur des terrains spécifiques, tels qu'une poissonnerie, un marché ou dans un restaurant de poisson, mais cela reviendrait à redéfinir notre problématique et notre objet d'étude.

1.2 Les entretiens

Concernant les entretiens, nous avons cité deux types, les entretiens individuels et les entretiens collectifs. Tous deux permettent d'étudier à travers les discours des interrogés leurs représentations et le sens qu'ils donnent à leurs actions et pratiques.

1.2.1 L'entretien collectif

L'entretien collectif (ou focus group) se différencie de l'entretien individuel car celui-ci réunit un groupe d'individus, dans le but d'entretenir une discussion sur un thème bien précis. L'objectif supplémentaire de l'entretien collectif est de débusquer des consensus ou au contraire des désaccords sur certains sujets. Il permet également de saisir la manière dont les participants appréhendent le sujet²⁸.

La technique de l'entretien collectif nous intéresse particulièrement, et nous nous verrions l'utiliser dans un second temps de notre enquête. Notre mémoire a ainsi posé secondairement la question de la consommation de poisson par les végétariens. C'est dans ce cadre que nous pourrions imaginer une 2^e partie d'enquête, consacré à cette pratique, en proposant un focus group composé d'un échantillon de divers mangeurs végétariens (pescétariens, végétariens, végétariens, végétariens, antispécistes, ...), pour mieux appréhender la grande hétérogénéité de représentation autour de la consommation de poisson, et qui plus est observer s'il s'opère une transformation de ces représentations au cours de l'entretien par certains mangeurs. Cependant, pour le moment, nous souhaitons consacrer notre méthodologie probatoire en nous focalisant dans un premier temps sur les représentations et pratiques individuelles de consommation des mangeurs, mettant de côté (pour y revenir possiblement dans un second temps) ces entretiens collectifs.

1.2.2 L'entretien individuel

La technique de l'entretien individuel, comme son nom l'indique consiste à l'interview orale d'une seule personne, en somme un tête-à-tête entre l'enquêteur et l'enquêté. L'entretien est réalisé sur un sujet prédéterminé par l'enquêté. On peut retrouver deux différentes techniques d'approches concernant l'enquêteur : une position compréhensive, où l'enquêteur s'adapte à l'enquêté, au contexte, et réalise l'entretien sous le signe de l'empathie envers l'enquêté. L'enquêteur peut également se mettre en position impersonnelle, auquel cas celui-ci ne s'impliquera pas dans la personnalisation et l'adaptation des questions posées²⁸.

Dans le cadre de notre méthodologie probatoire et dans le but de répondre à nos hypothèses de recherche, nous avons choisi la méthode de l'entretien individuel, en statuant sur une posture compréhensive concernant l'enquêté. Cette méthode nous semble la plus adéquat et souple pour réaliser notre enquête sur le terrain.

2. Choix de l'outil utilisé

Une fois choisi la méthode de l'entretien individuel pour mener à bien notre enquête terrain, il faut cependant préciser le type d'entretien individuel que nous souhaitons réaliser. Il existe trois principaux types d'entretiens individuels, distingués par leur degré de directivité. Ils peuvent ainsi être directifs, non-directifs ou semi-directifs.

2.1 *L'entretien directif*

L'entretien directif est décrit de la manière suivante par Pierre Bréchon (2015, p.22) :

« L'entretien directif est un questionnaire entièrement formulé, comportant des questions ouvertes, c'est-à-dire qui ne spécifient pas les différentes modalités possibles de réponse. (...) C'est une technique aujourd'hui peu pratiquée en sciences sociales parce qu'elle ne permet pas une quantification facile et qu'elle laisse aussi peu de liberté à l'enquêteur et à l'enquêté. Elle n'a pas les avantages de l'enquête quantitative sans avoir véritablement ceux de l'entretien qualitatif »

Nous choisissons ainsi de ne pas sélectionner cette technique, qui fait défaut en termes d'adaptabilité et d'improvisation.

2.2 *L'entretien non-directif*

A l'inverse de l'entretien directif, l'entretien non-directif laisse beaucoup de liberté à l'enquêteur comme à l'enquêté :

« L'entretien non-directif est celui dans lequel enquêteur et enquêté ont le maximum de liberté. Il commence par une consigne générale, c'est-à-dire une phrase qui est formulée de la même manière auprès de tous les enquêtés. En réaction à cette consigne, l'enquêté s'exprime longuement, l'enquêteur n'étant là que pour soutenir l'auto-exploration de sa pensée par l'enquêté ». (Bréchon, 2015, p.23)

L'entretien non-directif ne semble pas non plus correspondre à nos attentes, car nous avons plusieurs thématiques à aborder avec l'enquêté, ce qui doit nécessiter un minimum de structure dans l'entretien.

2.3 *L'entretien semi-directif*

L'entretien semi-directif se positionne entre un intermédiaire entre l'entretien directif et le non-directif. Une grille d'entretien vient structurer la discussion :

« Il existe un type d'entretien intermédiaire, dit semi-directif. Une grille de thème est prévue d'avance, dont le responsable de l'enquête souhaite qu'ils soient systématiquement abordés au cours de l'entretien. Après la consigne, le déroulement peut d'abord être conforme à la situation de non-directivité. Puis si certains thèmes n'ont pas été spontanément abordés par l'enquêté, l'enquêteur les impulse, dans l'ordre qu'il juge le plus opportun, en essayant si possible de rattacher les thèmes nouveaux à des éléments discutés antérieurement. » (Bréchon, 2015), p.24

Il nous semble donc judicieux d'utiliser comme outil l'entretien semi-directif auprès de nos enquêtés. Faisons maintenant état du choix de notre terrain et de notre échantillon.

3. Choix du terrain et de l'échantillon

Nous devons nous poser la question de qui interrogé, et donc constituera notre terrain, mais également la question de combien, qui sera notre échantillon.

3.1 Notre terrain d'enquête

Nous avons choisi d'étudier ce qui encadre les pratiques de consommation de poisson des mangeurs français. Par conséquent, la population que nous désirons étudier n'est autre que la population Française. Le qualitatif n'a pas de vocation à rechercher la représentativité, mais, étudier les mangeurs Français nous oblige à diversifier au minimum nos enquêtés. En effet, nous avons évoqué dans notre première partie des différences de consommation liées aux différences d'âge, aux différences géographiques (littoraux et grandes villes) et les catégories socio-professionnelles. De ce fait, si notre corpus d'entretiens ne contient que des étudiants de Toulouse (par exemple), nous risquerions de passer à côté de certaines données. Cette posture est expliquée par Jean-Claude Kaufmann (2016, p.41) de la façon suivante :

« L'erreur à éviter est la généralisation à partir d'un échantillon mal diversifié. Par exemple parler du comportement des Français alors que l'on a interrogé que des jeunes, voire uniquement des étudiants. L'idéal (quand ce n'est pas une catégorie précise qui est visée) est donc de pondérer les critères (âge, profession, etc.) comme pour un échantillon représentatif, tout en sachant qu'un échantillon ne peut être considéré comme représentatif dans une démarche qualitative (Michelet 1975). Il n'est d'ailleurs pas justifié de pousser cette pondération à l'extrême, surtout pour les petits échantillons. »

Ainsi, nous souhaitons un minimum de diversité auprès de nos enquêtés, pour permettre une collecte de données la plus diversifiée possible.

3.2 Le choix de l'échantillon

Nous devons également nous poser la question de combien de personnes devront nous-interroger.

Il semblerait qu'il n'existe pas de nombre précis d'entretien à réaliser dans le cadre d'une enquête qualitative :

« Combien d'entretiens ? En théorie, l'enquêteur doit continuer à réaliser des entretiens jusqu'à ce que l'information obtenue soit totalement redondante ; cela signifie qu'il peut s'arrêter lorsqu'il a le sentiment d'avoir épuisé les logiques d'action et de représentation déjà découvertes chez les enquêtés ; on dira alors qu'il y a saturation. En somme, cela renvoie à l'idée que les logiques d'actions et les contextes dans lesquels elles s'exercent ne sont pas indéfinis, qu'elles soient même assez limitées et que l'on peut les réduire à quelques modèles idéaux-typiques susceptibles de les résumer et de les comprendre mieux. » Louvel et Bozonnet, 2015, p.31)

Nous pensons ainsi réaliser une quinzaine d'entretiens, et auquel cas nous ne parvenons pas à ressentir une saturation des réponses, nous prolongerons l'enquête.

Conclusion

Après avoir présenté différentes méthodologies, techniques et types d'outil, nous avons choisi de proposer une méthodologie probatoire dans le cadre d'une méthodologie qualitative, en choisissant comme outil d'enquête les entretiens semi-directifs. Les entretiens semi-directifs vont ainsi nous permettre de vérifier nos hypothèses de recherche, au travers de différentes thématiques préalablement fixées. Notre terrain est composé de mangeurs français, consommateurs ou non consommateurs de poisson, qui possèdent des représentations et des pratiques (ou non-pratiques) à explorer. Notre échantillon se devra par conséquent être plutôt divers en termes d'âge, de localisation et de catégories socio-professionnelles, sans qu'une représentativité ne soit réellement recherchée.

Chapitre 2 Construction de l'outil d'enquête et traitement des données

Les entretiens semi-directifs nécessitent la préparation d'une grille d'entretien, qui aura pour fonction de guider l'enquêteur comme l'enquêter dans les thématiques à explorer au cours de l'entretien. L'ensemble des données collectées seront par la suite analyser.

1. La grille d'entretien

La grille d'entretien est un document qui rassemble les différentes questions que l'enquêteur souhaite développer au cours de l'entretien. Ces questions sont regroupés autour de thèmes, dans le but d'apporter de la cohérence auprès de l'enquêté : « *La suite des questions doit être logique (il est utile de les ranger par thèmes) et l'ensemble cohérent : le coq-à-l'âne et le pot-pourri doivent être systématiquement combattus.* » (Kaufmann, 2016, p.44). Cependant, la souplesse de l'entretien semi-directif permet à l'enquêté de développer les thèmes dans l'ordre de son choix, voire d'en aborder de nouveau en fonction du contexte : « *Il autorise une certaine souplesse puisque les enquêtés peuvent aborder des thèmes non prévus et développer chacun d'eux de manière très personnelle.* » (Louvel et Bozonnet 2015, p.38). L'enquêteur a la tâche de réinjecter des thèmes qui n'auraient pas été balayés au cours de l'entretien.

1.1 Choix de la structure de la grille d'entretien

La grille d'entretien peut se présenter sous deux structures différentes, l'une proposant une grille à structure faible, composée de thématiques, voire de sous-thématiques à aborder au cours de l'entretien, l'autre à structure forte, composée de thématiques décomposées par la suite en questions, voire en relance.

Il semblerait qu'une structure faible soit plus adapter à un entretien semi-directif dans le cadre d'une méthodologie exploratoire, et une structure forte plus adapté à un

entretien dans le cadre d'une méthodologie probatoire, où le but est d'apporter des réponses à nos hypothèses : « *Si le chercheur dispose déjà d'un cadre problématique solide sur le thème d'enquête et d'hypothèses précises, il gagnera à construire un guide d'entretien à structure forte, aux thèmes plus hiérarchisés, et qui sera alimenté par des connaissances plus fournies sur le sujet.* » (Louvel et Bozonnet , 2015, p.40).

Le choix de structure dépend également de l'enquêteur : « *Certains chercheurs élaborent leur grille de façon très générale, voire sous forme de simple thèmes. Je préfère une suite de vraies questions, précises, concrètes. Car elles fournissent des outils plus affûtés.* » (Kaufmann, 2016, p.44).

Nous faisons le choix d'une structure forte pour notre grille d'entretien, d'une part parce que nous sommes dans une phase probatoire et non exploratoire et que d'autre part car nous nous sentons plus à l'aise par cette structure et ce cadre. Cependant, nous essayerons de ne pas tomber dans le piège d'un entretien trop linéaire et rigide, comme l'explique Olivier de Sardan (2004, p.59) :

Certains entretiens gardent en effet une structure linéaire, où l'on débite une suite de questions préétablies, même si ces questions sont dites « ouvertes ». Le guide d'entretien risque de ce fait d'enfermer l'enquêteur dans cette liste, et, au-delà, dans cette structure mentale, aux dépens de l'improvisation pleine de digressions, de retours en arrière, de circonvolutions, d'hésitations, de pauses, d'anecdotes, qui est le propre de toute véritable discussion. L'entretien de terrain exige d'être le plus possible dans le registre de la conversation, et le moins possible dans le registre du questionnaire.

A partir de ces données, nous allons pouvoir procéder à la conception de notre grille d'entretien.

1.2 Construction de la grille

Notre grille d'entretien commence par demander à l'enquêté de se présenter, dans le but d'obtenir précisément certaines informations le concernant : son âge, sa profession et son lieu d'habitation sont les informations principales à recueillir. Ses origines

peuvent également être notés, en particulier si celui-ci a vécu dans divers lieux. Sa situation familiale actuelle peut constituer un intérêt secondaire.

Nous avons choisi en dehors de la présentation de l'enquête cinq grands thèmes à aborder au cours de l'entretien. Nous les avons classés dans un ordre précis, allant des questions les plus générales, vers les questions les plus profondes. Ces thèmes s'articulent autour de nos hypothèses de recherche :

Tableau 3 : Justification des thèmes de la grille d'entretien

Thèmes	Objectifs et liens aux hypothèses
Attrait général pour les aliments d'origine animale et préférences	<ul style="list-style-type: none"> - Détendre l'enquête par des questions simples - Commencer à aborder la thématique de la consommation des produits animaux, dont le poisson
Consommation de poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Faire état de la consommation actuelle de poisson - Identifier des évolutions dans cette pratique - Caractériser la consommation (lieu, contexte, ...) - Relever les formes de consommation (sarcophagique, zoophagique)
Représentations et imaginaires développés autour du poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les normes qui portent sur la consommation de poisson - Comparer les représentations viande/poisson - Reconnaître une végétarisation du poisson
Relation à la santé	<ul style="list-style-type: none"> - Apprécier l'importance de la médicalisation dans l'alimentation de l'enquête - Relier la consommation de poisson au rôle de la santé
Bien-être animal	<ul style="list-style-type: none"> - Prendre la température sur le degré de considération des animaux en règle générale - Reconnaître l'importance accordée au bien-être du poisson

Nous commençons donc par aborder les questions de pratique, donc en termes de consommation de poisson-aliment et ses caractéristiques, avant de proposer les questions portant sur le lien entre poisson-aliment, consommation et santé et les questions relatives au bien-être et à la considération envers le poisson-animal.

Nous proposons introduire notre entretien et de présenter les enjeux par l'annonce suivante :

« Bonjour, je suis étudiant en master 1 Alimentation, et je réalise une étude sur la consommation de poisson. C'est donc ce cadre que je souhaite procéder à un entretien avec vous, pour apporter des éléments de réponses à mon étude. Pour des raisons pratiques, je souhaite effectuer un enregistrement de cet entretien, pour me permettre de retranscrire le plus précisément vos propos. Cependant, l'entretien restera totalement anonyme, et les enregistrements seront effacés après l'analyse des entretiens. Avez-vous des questions avant de commencer ? »

1.3 Présentation de la grille

Nous proposons, maintenant les thèmes dévoilés, la grille d'entretien suivante pour conduire nos entretiens semi-directifs :

Tableau 4 : Grille d'entretien

THEMATIQUES	SOUS- THEMATIQUES	QUESTIONS	RELANCES
Présentation générale de l'enquête		Âge ? Profession ? Lieu d'habitation ?	Origine ?
Attrait général pour les aliments d'origine animale et préférences		Aimez-vous la viande ? Aimez-vous le poisson ? Lequel préférez-vous ? Avez-vous des préférences en termes de poissons ?	Pour quelles raisons ? Lesquels ?
Consommation de poisson		A quelle fréquence mangez-vous de la viande ?	

	<p>Consommation comparée entre viande et poisson</p>	<p>A quelle fréquence mangez-vous du poisson ?</p> <p>Quels sont les lieux de consommation ?</p> <p>Consommez -vous davantage de poissons dans certains lieux plutôt que d'autres ?</p> <p>Evolution de la consommation : Mangez-vous plus ou moins de viande qu'auparavant ? Et concernant le poisson ?</p>	<p>Domicile ? restaurant ? chez des amis ?</p> <p>Pour quelles raisons ?</p> <p>Pourquoi ?</p>
	<p>Forme de consommation du poisson</p>	<p>Sous quelle forme achetez-vous du poisson ?</p> <p>Sous quelle forme consommez-vous du poisson ?</p> <p>Quelles sont pour vous les caractéristiques du</p>	<p>Frais, surgelé, préparé, ... ?</p> <p>Entier, Filet, darne, ... ?</p> <p>Le visuel ? la forme ? le goût ? l'odeur ?</p>

		<p>poisson (comme aliment) ?</p> <p>Parmi les images de produits suivants, lesquels consommez / consommeriez-vous ? <i>(utilisation planche d'images de produits)</i></p>	Pourquoi ?
<p>Représentations et imaginaires développés autour du poisson</p>		<p>Pour vous c'est quoi du bon poisson ?</p> <p>Pour vous, faut-il manger de la viande ? et du poisson ?</p> <p>Faut-il mieux consommer de la viande ou du poisson ?</p> <p>Quelle positionnement du poisson vous semble la plus logique parmi les images suivantes ? <i>(voir planche de situations)</i></p>	<p>Pourquoi ?</p> <p>Pour quelles raisons selon-vous ?</p> <p>Pourquoi ?</p>
<p>Relation à la santé</p>	Alimentation et santé	Pour vous, existe-il des liens entre ce que nous mangeons et notre santé ?	Quels sont ces liens ?

	<p>Relation entre viande, poisson et la santé</p>	<p>Pour vous, existe-il des liens entre consommer de la viande et l'état de santé ? idem poisson</p> <p>C'est meilleur pour la santé de consommer du poisson ou de la viande ?</p> <p>Parmi les produits suivants, y-a-t-il des bons et des mauvais produits ? (<i>remontrez la planche de produits</i>)</p>	<p>Pourquoi ?</p> <p>Pourquoi ?</p> <p>Pourquoi ?</p>
<p>Bien-être animal</p>	<p>Considération du sort animal</p>	<p>Que pensez-vous des considérations à propos du bien-être des animaux ?</p> <p>Vous arrive-il de penser à l'animal quand vous consommez de la viande ?</p> <p>Vous verriez-vous arrêter un jour de consommer de la viande ?</p>	<p>Que cela vous évoque-t-il ?</p> <p>Pourquoi ?</p>

	Bien-être relatif au poisson	Idem vis-à-vis du poisson ? Que pensez-vous du sort des poissons destinés à notre alimentation ? Et du poisson ?	Pêche ? Élevage ? Pour quelles raisons ?
--	---------------------------------	--	---

Nous nous servons au cours de l'entretien de deux outils visuels :

- Une planche de produits à base de poisson (annexe M)
- Une figure présentant quatre situations de positionnement de l'aliment-poisson (annexe N)

Idéalement, nous aimerions réaliser un test de cette grille d'entretien auprès d'une ou deux personnes, afin de déceler d'éventuels réajustements ou améliorations, ou de vérifier si notre grille répond efficacement à nos hypothèses.

2. Traitement des données et analyse

Après avoir réalisé nos entretiens, nous devons effectuer une retranscription intégrale de nos entretiens, pour disposer de l'ensemble des informations.

A partir de la grille des thèmes, nous reprendrons et analyserons le contenu de nos entretiens, dans le but de formuler des réponses à nos hypothèses.

Au cours de l'analyse, nous pouvons nous imaginer constituer une typologie des mangeurs de poisson, en associant des catégories d'individus à partir de critères communs (représentations, pratiques, ...).

CONCLUSION GENERALE

En partant de nos questions de départ autour du poisson un aliment du quotidien, presque banal pour certaines, mais nous concernant, assez intéressant et particulier pour développer un balbutiement de questionnement à son propos, nous avons pu explorer plusieurs facettes de ce produit, cet aliment, cet animal.

Le travail de revue de littérature nous a permis de nous rendre compte que si le champ socio-anthropologique de la relation homme et animal a été plutôt investi, la majeure partie des travaux réalisés portent sur l'animal, indéfini de l'espèce, pouvant se référer tout aussi bien à un mammifère terrestre qu'à un volatile ou à notre fameux poisson. Aussi, une bonne partie des recherches s'articule également d'avantage autour de l'aliment viande, comme-ci la viande n'était que le seul aliment au cœur de la relation homme-animal. Or, il nous semble que le poisson est tout aussi légitime à ce propos, bien qu'ils présentent des particularités. Nous avons pu toutefois bénéficier des travaux de Noëlie Vialles, Laurence Bérard et Eliette Geistdoerfer, qui ont thématiser certaines de leurs recherches autour de la question du poisson. Par ailleurs, nous avons transposé, quand ils étaient transposables, des travaux concernant la viande ou la relation homme-animal.

Cette revue de littérature a ainsi donné lieu à un cadrage théorique, décomposé en deux chapitres principaux. Si le premier chapitre fait état des principales caractéristiques rencontrées dans l'étude de la relation entre l'homme et le poisson, le second chapitre nous a permis de rentrer dans une autre dimension d'étude, relative d'une part au modèle alimentaire, et d'autre part à la consommation. C'est en effet par le prisme de la consommation de poisson, au sein du modèle alimentaire, que nous avons choisi de fixer notre problématique. Le deuxième chapitre a mis en lumière le fait que le poisson possède des particularités jusqu'à sa consommation, en France en croissance depuis plus de vingt ans, de manière certes lente, mais tout de même croissante, surtout comparée à d'autres produits animaux. Une consommation particulière également par le fait que la consommation de poisson semble être un acte alimentaire anodin, même pour certains végétariens.

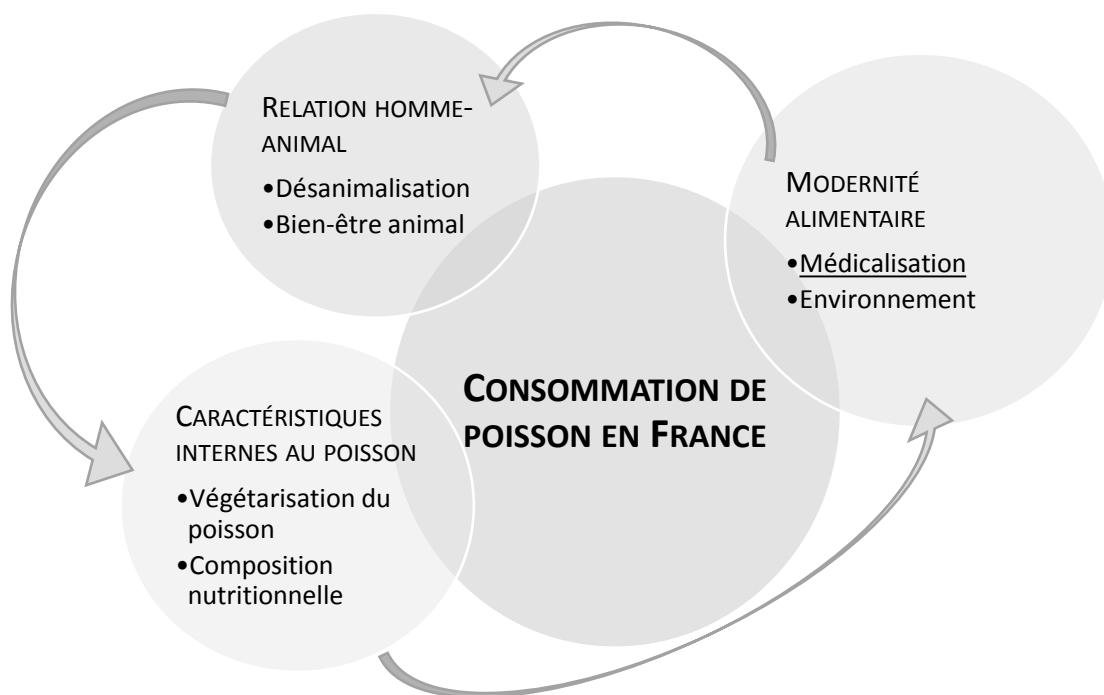
Axer notre problématique sur la consommation de poisson nous a ainsi entraîné à vouloir saisir les différentes facettes de cette consommation de poisson. A partir de certaines lectures complémentaires, puis après la réalisation de plusieurs entretiens exploratoires, nous avons émis deux hypothèses à notre problématique.

La première de nos hypothèses s'articule autour d'un des aspects de la modernité alimentaire. La médicalisation prend de plus en plus le pas la façon dont nous nous alimentons. Génératrice de nouvelles normes alimentaires, la médicalisation joue un rôle dans la perception et la consommation des aliments, et il nous semble que le poisson n'est pas épargné par celle-ci, bien au contraire. Toutefois, l'influence de la santé sur le poisson apparaît être actuellement dans une ambivalence positive/négative. Les discours actuels autour du poisson, d'institutions, de médias, de professionnels, oscillent entre la promotion des intérêts nutritionnels internes au poisson et les conseils de méfiance par rapport à ce même aliment, recentrés autour des conséquences environnementales de pollutions des eaux, rivières et océans, qui « contaminent » par ricochet le poisson.

Dans la deuxième de nos hypothèses nous prenons le parti de postuler que le mangeur actuel dissocie le poisson entre l'animal et l'aliment. Tout nous invite à penser que manger « du poisson » ne signifierait pas la même chose que manger « un poisson » pour le mangeur. Une rupture symbolique entre l'animal et l'aliment, comme on peut la retrouver dans la consommation de viande. La complexité de la relation homme-animal nous a semblé de nouveau être un cadre intéressant pour étudier cette hypothèse, notamment à partir de la question du bien-être animal. Si celle-ci prend de l'ampleur dans notre société, le poisson ne semble pas bénéficier actuellement du même traitement de reconnaissance. Le recadrage autour de la relation homme-animal nous permet également de faire l'analogie de la désanimalisation de la viande en l'appliquant au cas du poisson. Cependant, les particularismes propres au poisson nous paraissent également intéressants pour comprendre la dissociation autour du poisson, et nous avons utilisé le processus de végétarisation pour étayer notre hypothèse.

A partir de notre cadrage théorique et de nos hypothèses, ils nous semblent ainsi pertinents de penser que trois dimensions jouent un rôle assez important dans la consommation du poisson dans le modèle alimentaire des Français, comme nous le synthétisons dans le schéma suivant :

Figure 1 : Les composantes différentes composantes gravitant autour de la consommation de poisson



Nous avons pu fournir jusqu'à maintenant un travail, reposant certes sur un socle théorique de lectures et d'entretiens exploratoires, mais qui reste un travail pour le moment qu'hypothétique, des pistes envisagées, nous invitant à prolonger notre travail vers une étape de vérification par le biais d'une méthodologie probatoire. Nous avons de ce fait proposé une méthodologie dont le but de valider ou d'infirmer nos hypothèses de recherche. Nous nous sommes focalisés sur une méthodologie de type qualitative, cherchant avant tout la compréhension de processus tels que la consommation de poisson.

Pour terminer, il nous semble que ce premier travail de mémoire peut constituer une base de travail satisfaisante pour un enrichissement et un développement en master 2, où nous pourrions tâcher répondre à nos hypothèses en accédant à notre terrain et appliquer notre méthodologie probatoire.

BIBLIOGRAPHIE

ASCHER François. *Le mangeur hypermoderne*, Odile Jacob, 2005, p.162

BARREY Sandrine. *Produire et vendre du saumon transgénique. Délimitations et démarcations d'une marchandise*. Dans *Revue Française de socio-économie*, 2015/2 (Hors-série), p.156

BERARD Laurence. *La culture du poisson*, dans *Etudes rurales*, n°129-130, 1993. *Sauvage et domestique*. p.147

BERARD Laurence. *Le poisson : une denrée périssable*, dans *Etudes rurales*, n°147-148, 1998. *Mort et mise à mort des animaux*. p.130

BERLIVET Luc. *Médicalisation* dans *Genèses*, 2011/1 n°82, p.2

BONTE Pierre. *Animal* dans *Dictionnaires des cultures alimentaires*, sous la direction de POULAIN Jean-Pierre, PUF 2012, p.70

BRECHON Pierre. *Enquêtes qualitatives, enquêtes quantitatives*, Collection Politique en plus, PUG, 2015, p.17, p.25

CAZES-VALETTE Geneviève. *Contre la viande, tout contre... Rapports hommes-animaux-viandes en France contemporaine* dans *L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, sous la direction de POULAIN Jean-Pierre, Les Cahiers de l'Ocha N°12, Paris, 2007, 328 p. p.159, p.162

CAZES-VALETTE Geneviève. *Viande* dans *Dictionnaires des cultures alimentaires*, sous la direction de POULAIN Jean-Pierre, PUF 2012, p.1395

CONTRERAS Jesús. *Les aliments décomposés...l'omnivore déculturalisé*, dans *L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre ?* sous la direction de POULAIN JP, Les cahiers de l'Ocha N°12, Paris, 2007, 328 pages, p.226, p.229

CORBIN Alain. *La mer, terreur et fascination*, Editions Points, 2011, p.13

CORBIN Alain et RICHARD Hélène. *Peurs et fascinations d'aujourd'hui*, dans *La mer, terreur et fascination*, sous la direction de CORBIN A. et al, Editions Points, 2011, p.213

DOUGLAS Mary. *De la souillure, essai sur les notions de pollution et de tabou*, Editions la découverte, 1971, p.62, p.74

ENCYCLOPEADIA UNIVERSALIS, *poisson*, 1996, Corpus 18, page 523

ETIENNE Monique et BERGE Jean-Pascal. *Les ressources marines : un enjeu pour l'alimentation*, dans *L'alimentation à découvert*, sous la direction d'ESNOUF C. et Al. 2015, CNRS Editions, p.67

FISCHLER Claude. *L'Homnivore*, Odile Jacob, 1990, p.66

FISCHLER Claude. *Les alimentations particulières, mangerons-nous encore ensemble demain ?* Odile Jacob, 2013, p.25

FUMEY Gilles et ETCHEVERRIA Olivier. *Atlas mondiale des cuisines et gastronomies*, Collection Atlas/monde Autrement, 2004, p.53

GACHET Nathalie. *Cuisine professionnelle : le poisson dans tous ses états* dans *La mer dévorée, le poisson bon à manger, le poisson bon à penser*, sous la direction de GEISTDOERFER A et al. CETMA-Paris, 2003, p.51, p.52

GEISTDOERFER Aliette et IVANOFF Jacques. *De la viande au poisson ou de la viande de poisson ?* dans *La mer dévorée, le poisson bon à manger, le poisson bon à penser*, sous la direction de GEISTDOERFER A et al. CETMA-Paris, 2003, p.4, p.6

GEISTDOERFER Aliette et MATRAS-GUIN Jacqueline. *Du poisson sur la table des Français de la 'pénitence' au plaisir* dans *La mer dévorée, le poisson bon à manger, le poisson bon à penser*, sous la direction de GEISTDOERFER A et al. CETMA-Paris, 2003, p.59, p.63, p.74, p.75, p.76, p.77

GEISTDOERFER Patrick. *Les poissons existent-ils ?* dans *La mer dévorée, le poisson bon à manger, le poisson bon à penser*, sous la direction de GEISTDOERFER A et al. CETMA-Paris, 2003, p.16

HARTOG François. *La haine de Poséidon*, dans *La mer, terreur et fascination*, sous la direction de CORBIN A. et all, Editions Points, 2011, p.90

KAUFMANN Jean-Claude. *L'entretien compréhensif*, Armand Colin, Collection 128, 4^e édition, 2016, p.41, p.43

KJAERNES Unni et LAVIK Randi. *Le mangeur, l'acheteur et le bien-être des animaux de ferme*, dans *L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre ?* sous la direction de POULAIN JP, Les cahiers de l'Ocha N°12, Paris, 2007, 328 pages, p.182

LAMBERT Jean-Louis. *Consommation alimentaire* dans *Dictionnaires des cultures alimentaires*, sous la direction de POULAIN Jean-Pierre, PUF 2012, p.300

LAMBERT Jean-Louis. *Poissons et autres animaux aquatiques* dans *Dictionnaires des cultures alimentaires*, sous la direction de POULAIN Jean-Pierre, PUF 2012, p.1043, p.1044, p.1045

LAMINE Claire. *Les intermittents du bio*. Collection Natures sociales. Editions Quae, 2008, p.45

LEPILLER Olivier. *Les aliments d'origine animale en France : une consommation et ses modérations*, dans *Cuisine du futur et alimentation de demain*, sous la direction de STENGEL et al, L'Harmattan, 2016, p.24, p.32

LOUVEL Séverine et BOZONNET Jean-Paul. *Préparer un plan d'enquête*, dans *Enquêtes qualitatives, enquêtes quantitatives*, sous la direction de BRECHON P, Collection Politique en plus, PUG, 2015, p.31, p.40

MECHIN Colette. *La symbolique de la viande*, dans *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*, sous la direction de PAILLAT M. Autrement, Coll. Mutations/mangeurs, N°172, Paris, 1997, p.126

NIZARD Sophie. *Cacherout*, dans *Dictionnaire des cultures alimentaires*, sous la direction de POULAIN Jean-Pierre, PUF, 2012, p.221

OLIVIER DE SARDAN Jean-Pierre. *La rigueur du qualitatif, les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique*, Editions academia, 2004, p.41, p.43, p.45, p.58, p.59

OSSIPOW Laurence. *Végétarisme*, dans *le Dictionnaire des cultures alimentaire*, sous la direction de POULAIN Jean-Pierre, PUF, 2012, p.1389

PAGEZY Hélène. *Gibiers, poissons ou chenilles ? Comment les Ntomba du Congo (ex-Zaïre) satisfont-ils en toute saison leur besoin en protéines et leurs normes culturelles*. in AUBAILE C et al. *La viande un aliment des symboles*. Collection Ecologie humaine Edisud, 2004, p.191 p.194

PERON Françoise. *Des monstres et merveilles de la mer*, dans *La mer, terreur et fascination*, sous la direction de CORBIN A. et all, Editions Points, 2011, p.165, p.166, p.176

PIERRON Blandine. *Bons pour la santé, les oméga 3 du poisson*, dans *La mer dévorée, le poisson bon à manger, le poisson bon à penser*, sous la direction de GEISTDOERFER A et al. CETMA-Paris, 2003, p.92, p.93, p.94, p.95

POULAIN Jean-Pierre. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Editions Privat, Paris, 2002. p.25, p.26

POULAIN Jean-Pierre. *Relation homme-animal* dans *Dictionnaires des cultures alimentaires*, sous la direction de POULAIN Jean-Pierre, PUF 2012, p.699

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation*, PUF, 2013, p.238

POULAIN Jean-Pierre. *Affirmation des particularismes individuels et évolution des modèles alimentaires* dans *Les alimentations particulières*, sous la direction de FISCHLER Claude, Odile Jacob 2013, p.253, p.255

POULAIN Jean-Pierre, *De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes alimentaires, première analyse de l'étude « Inquiétudes » 2016*, OCHA, Université de Toulouse, CREDOC

ROUSSEAU Vanessa. *Le goût du sang*, Armand Colin, 2005, p.21

ROZIN Paul. *La magie sympathique*, dans *Manger magique. Aliments sorcières, croyances comestibles*. Sous la direction de FISCHLER C. Autrement Coll. Mutations/mangeurs, n°149, Paris, 1994, p.25

VIALLES Noëlie. *Le sang et la chair, les abattoirs du pays de l'Adour*, 1987, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Ministère de la Culture, p.178, p.179

VIALLES Noëlie. *Toute chair n'est pas viande*. dans *Etudes rurales, n°147-148. Mort et mise à mort des animaux*, 1998, p.147

VIALLES Noëlie. *Chair ou poisson*, Journal des anthropologues [En ligne], 74 | 1998

VIALLES Noëlie. *Des invariants du régime carné*, dans *L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre ?* sous la direction de POULAIN JP, Les cahiers de l'Ocha N°12, Paris, 2007, 328 pages, p.198, p.199, p.200

VIALLES Noëlie. *La production de viande*, dans *L'alimentation à découvert*, sous la direction de ESNOUF C. et Al. 2015, CNRS Editions, p.47

VILLAIN-GANDOSSI Christiane. *Au Moyen-Âge, le domaine de la peur*, dans *La mer, terreur et fascination*, sous la direction de CORBIN A. et all, Editions Points, 2011, p.117

VITAUX Jean, SPIELREIN Marc. *Au risque de manger*, PUF, 2015, p. 95, p.107

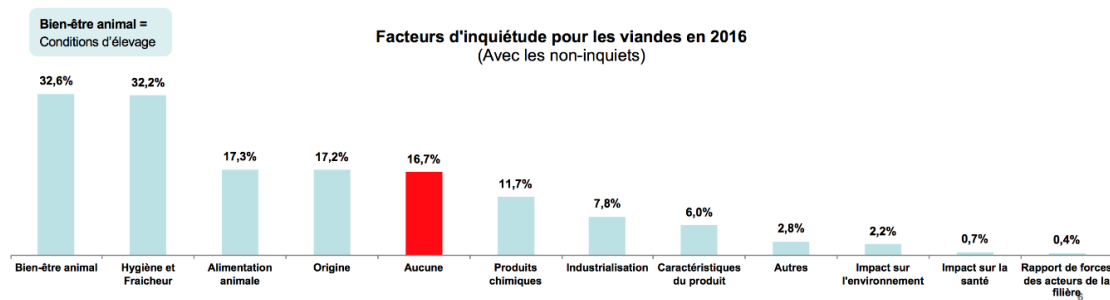
VOGEL Cyrille. *Le repas sacré au poisson chez les Chrétiens*. In : *Revue des Sciences Religieuses*, tome 40, fascicule 1, 1966, p.23, p.26

WEIBEL Nadine. *Présentation, origines et évolutions des pratiques alimentaires dans les grandes religions*. dans *Les pratiques religieuses alimentaires : limiter le risque discriminatoire*, sous la direction de DUARTE B. L'Harmattan, 2015, p.41, p. 42

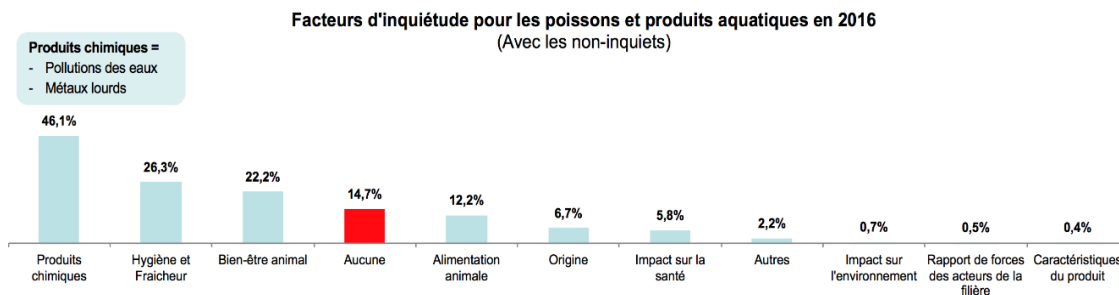
TABLE DES ANNEXES

Annexe A : Facteurs d'inquiétudes pour les viandes en 2016.....	92
Annexe B : Facteurs d'inquiétude pour les poissons et produits aquatiques en 2016	92
Annexe C : Facteurs d'inquiétudes pour les poissons et produits aquatiques.....	93
Annexe D : Principaux mots cités comme facteurs d'inquiétude, concernant les viandes et les poissons	93
Annexe E : Données de consommation de poisson en France, par habitant, entre 1998 et 2015	94
Annexe F : Répartition de la consommation des produits de la mer par habitant, sur les années 2013 à 2015.....	94
Annexe G : Evolution de la consommation de poisson entre 1998 et 2015 en France	95
Annexe H : Evolution de la consommation de viande entre 1998 et 2014, en France	95
Annexe I : Trois photographies illustrant une consommation sarcophagique de poisson	96
Annexe J : Deux photographies illustrant une consommation zoophagique de poisson	96
Annexe K : Campagne de prévention des allergies alimentaires - Afpral	97
Annexe L : Campagne de communication à la promotion des produits de la mer - FranceAgriMer	97
Annexe M : Planche de produits à base de poisson, utilisée dans l'entretien semi-directif	98
Annexe N : Grille de position utilisée dans le cadre de l'entretien semi-directif.....	99
Annexe O : Retranscription complète de l'entretien exploratoire réalisé auprès de l'enquêté n°3.....	100

Annexe A : Facteurs d'inquiétudes pour les viandes en 2016



Annexe B : Facteurs d'inquiétude pour les poissons et produits aquatiques en 2016

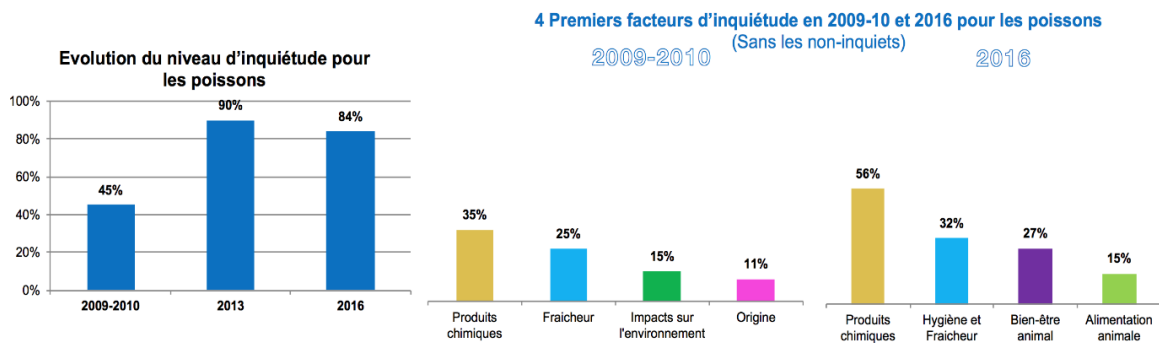


Source annexes A et B : Résultats de l'étude « Inquiétudes » 2016

OCHA – Université Toulouse – CREDOC, Résultats poissons et viandes

Annexe C : Facteurs d'inquiétudes pour les poissons et produits aquatiques

FACTEURS D'INQUIÉTUDE POUR LES POISSONS ET PRODUITS AQUATIQUES



Annexe D : Principaux mots cités comme facteurs d'inquiétude, concernant les viandes et les poissons

« antibiotique » est le mot le plus cité pour les viandes tandis que pour les poissons c'est le mot « pollution »



Quels sont, pour les poissons et les produits aquatiques, les principaux facteurs d'inquiétude ?



Source annexes C et D : Résultats de l'étude « Inquiétudes » 2016

OCHA – Université Toulouse – CREDOC, Résultats poissons et viandes

Annexe E : Données de consommation de poisson en France, par habitant, entre 1998 et 2015

Consommation par habitant (en kg poids vif par habitant et par an)

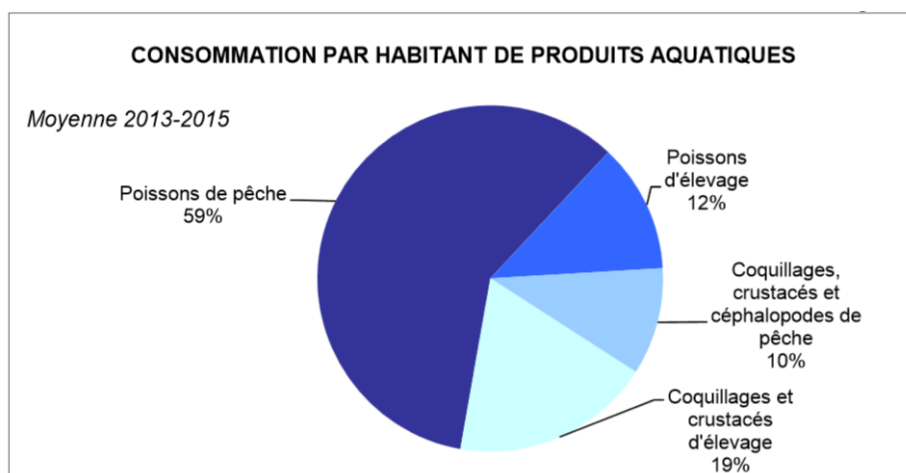
(Calculée par bilan)

	Population (millions d'hab.)	TOUS PRODUITS AQUATIQUES	POISSONS	COQUILLAGES, CRUSTACÉS ET CÉPHALOPODES
1998	59,899	28,7	19,1	9,7
1999	60,123	30,0	20,1	9,9
2000	60,508	31,0	21,1	9,8
2001	60,941	33,8	23,6	10,1
2002	61,385	34,4	24,4	10,0
2003	61,824	34,1	23,6	10,6
2004	62,251	35,7	24,4	11,3
2005	62,731	35,4	24,0	11,3
2006	63,186	35,7	24,3	11,5
2007	63,601	34,0	23,2	10,8
2008	63,962	34,0	22,6	11,4
2009	64,305	34,8	23,2	11,6
2010	64,613	35,6	24,0	11,6
2011	64,933	36,5	24,8	11,7
2012	65,241	33,3	22,9	10,4
2013	65,525	34,2	24,1	10,1
2014*	66,021	34,0	24,3	9,7
2015*	66,318	34,5	24,9	9,7

* Estimations

FranceAgriMer

Annexe F : Répartition de la consommation des produits de la mer par habitant, sur les années 2013 à 2015

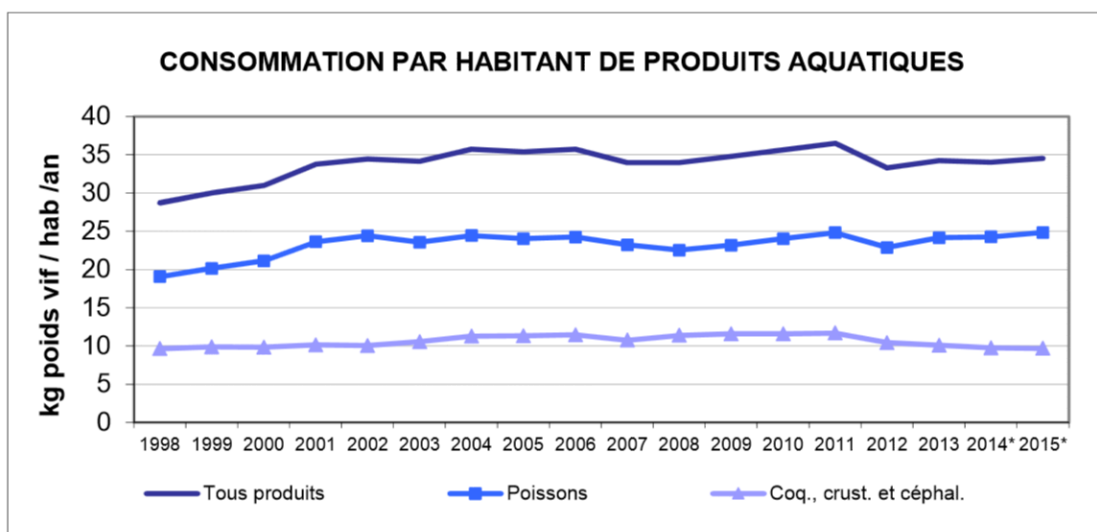


FranceAgriMer

La consommation des produits aquatiques en 2015 / PÊCHE ET AQUACULTURE > ÉDITION juillet 2016. © FranceAgriMer 2016

Source annexes E et F : La consommation des produits aquatiques en 2015 – Enquête FranceAgriMer 2016

Annexe G : Evolution de la consommation de poisson entre 1998 et 2015 en France

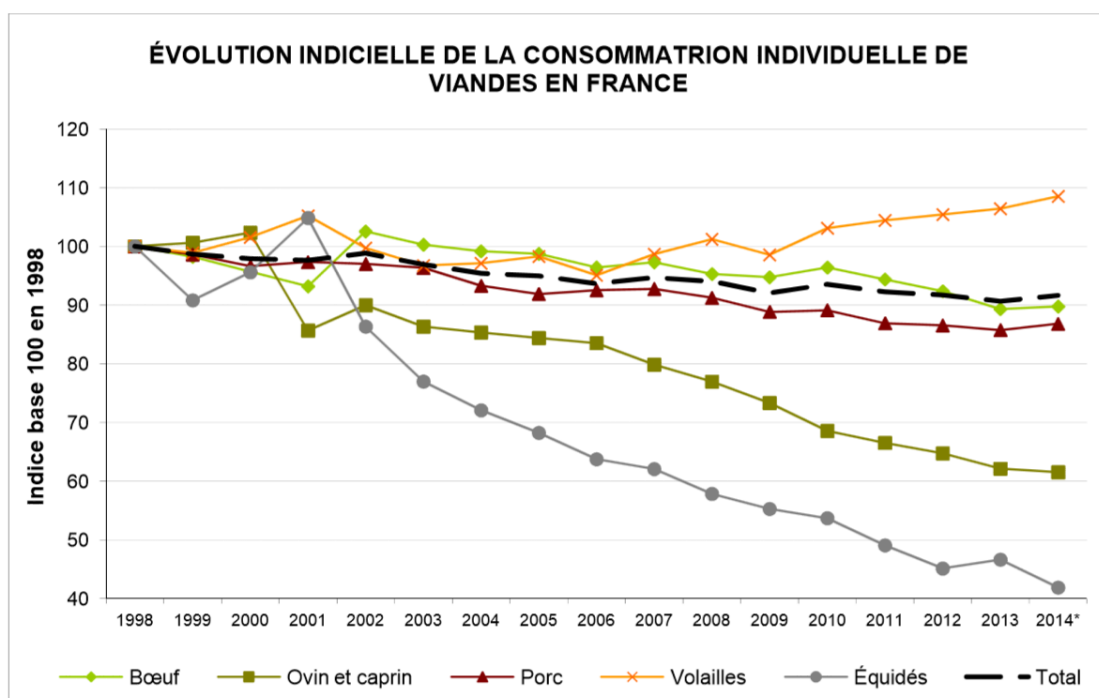


* Estimations

FranceAgriMer

Source annexe G : Données et bilans consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture en 2015 – Enquête FranceAgriMer 2016

Annexe H : Evolution de la consommation de viande entre 1998 et 2014, en France



Source : FranceAgriMer

Source annexe G : Données et bilans consommation des produits carnés en 2014 – Enquête FranceAgriMer 2015

Annexe I : Trois photographies illustrant une consommation sarcophagique de poisson



Source annexe I : [Wikipedia.org](https://www.wikipedia.org); [magimix.fr](https://www.magimix.fr); [m.top-sante.com](https://www.m.top-sante.com)

Annexe J : Deux photographies illustrant une consommation zoophagique de poisson



Source annexe I : [preemodj.com](https://www.preemodj.com) & [thieret.com](https://www.thieret.com)

Annexe L : Campagne de communication à la promotion des produits de la mer - FranceAgriMer



Source annexe K : FrancAgriMer

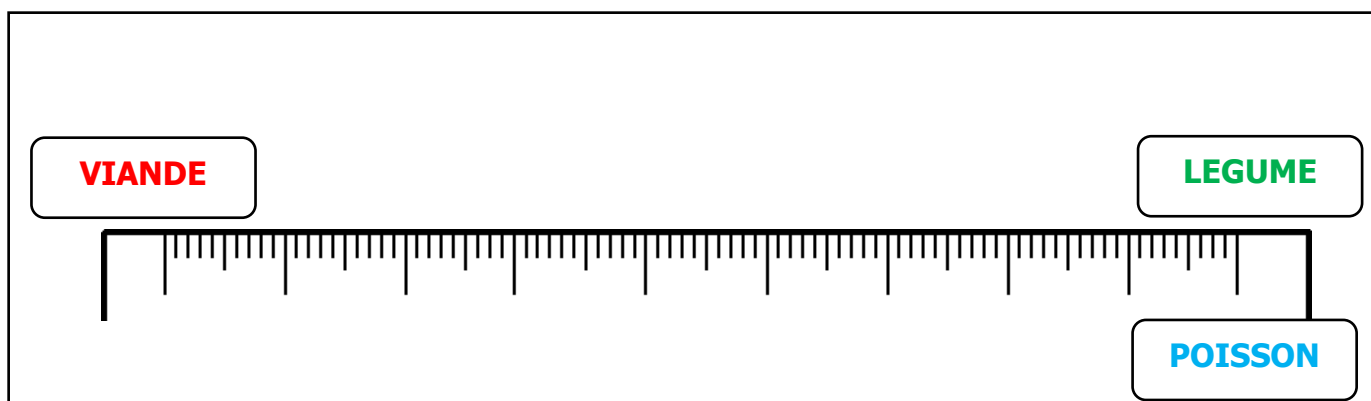
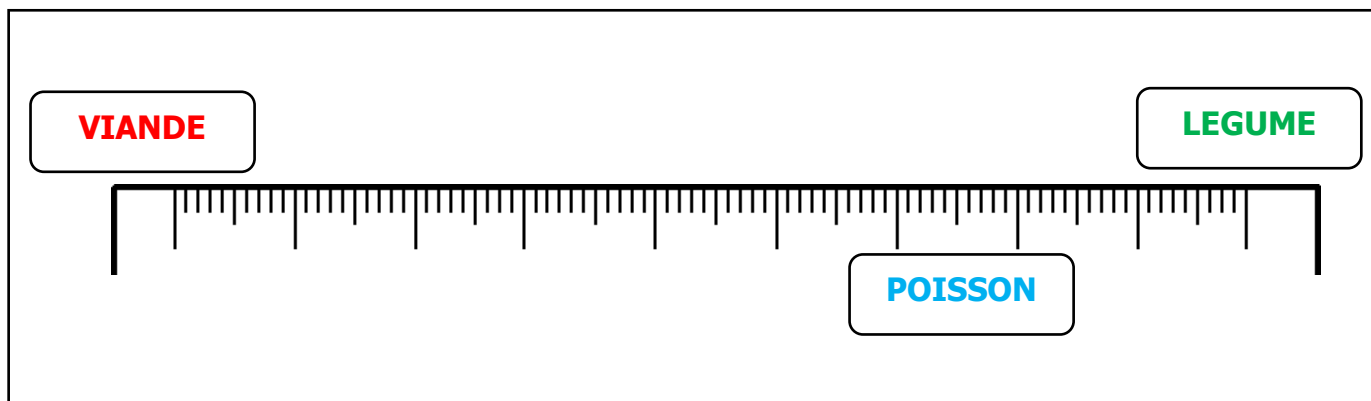
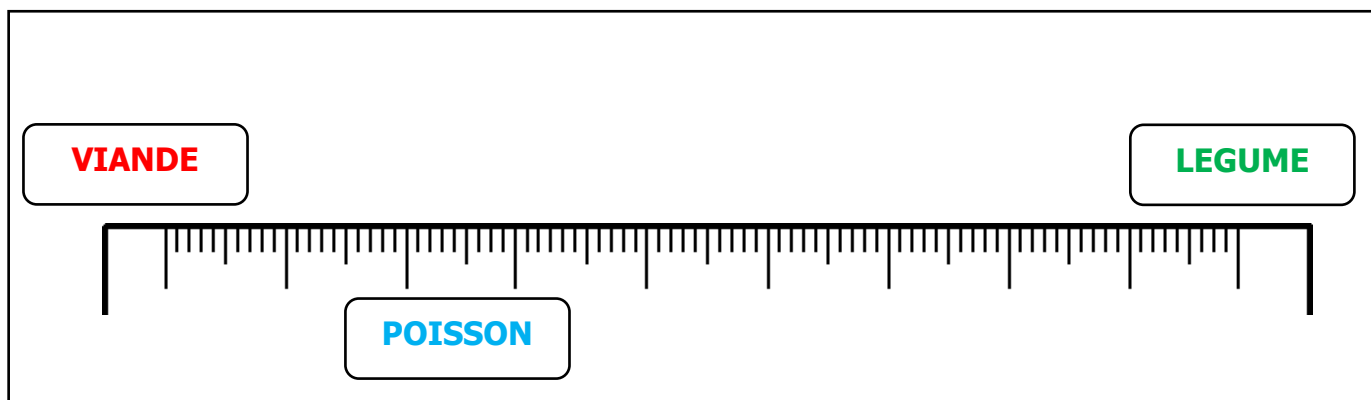
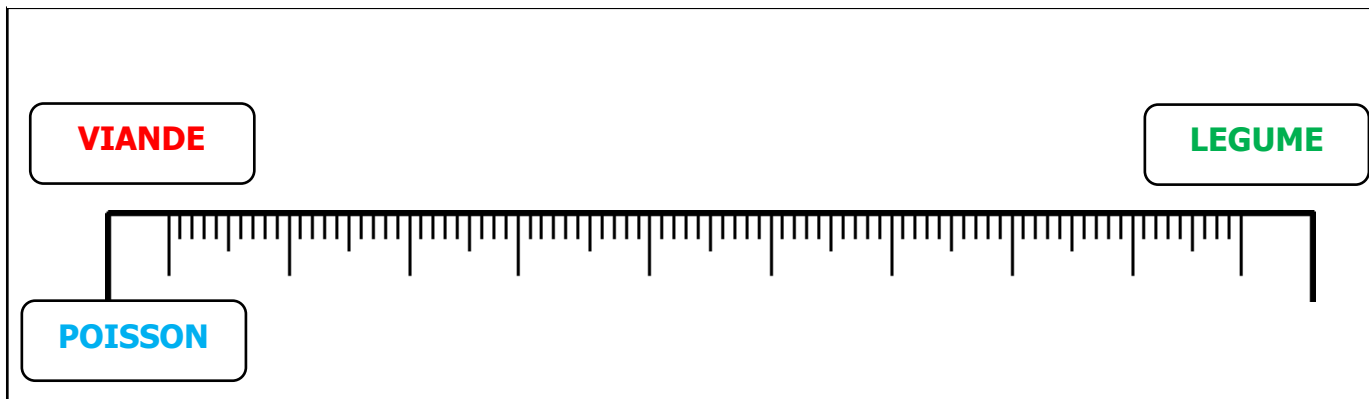
Annexe K : Campagne de prévention des allergies alimentaires - Afpral



Source annexe L : Afpral (Agence Française pour la Prévention des Allergies)

Annexe M : Planche de produits à base de poisson, utilisée dans l'entretien semi-directif





Entretien en face à face ; Durée : 30 min

Enquêté : homme, 25 ans, Vit à Toulouse, originaire de Toulouse

Thématiques explorés : pêche – pêche vs chasse – mise à mort du poisson – bien-être du poisson

Enquêteur : Je vais commencer par vous demander de vous présenter.

Enquêté : N****, je suis ingénieur en génie climatique, ça fait 10 ans que je travaille dans tout le domaine du génie climatique, j'habite sur Toulouse. J'ai comme passion la pêche depuis que je suis enfant. J'ai connu ça avec ma mère qui m'amenait pêcher quand j'étais petit, donc je pêche depuis que je suis tout petit. Comme loisir j'ai aussi la moto. Je suis originaire de Bordeaux.

Vous avez anticipé ma question sur la pêche, car je voulais savoir depuis quand vous pêchiez ?

Depuis que je suis petit. Après c'est séquencé car cela demande beaucoup de temps, donc quand j'ai des disponibilités, pendant les vacances ou le weekend.

Parce que cela demande du temps sur place ?

Oui quand je vais pêcher, c'est soit pour une demi-journée minimum ou une journée, et des fois si je ne suis pas loin pour 1 ou 2 H mais ça demande un peu de temps quand même.

A quelles fréquences allez-vous pêcher ?

J'essaye au moins une fois par mois minimum, après c'est dès que je peux y aller, dès que j'ai des créneaux de libre j'y vais.

Vous me disiez que cela avait été démarré avec votre mère, c'était une activité familiale ?

On y allait avec elle, mon petit frère et moi. Souvent on allait pêcher le weekend. Depuis tout gosse. On a commencé avec des petits poissons, et puis voilà, ça ne m'a pas lâché, je continue.

C'est une activité que votre mère faisait déjà auparavant ?

Oui elle faisait ça toute seule. Alors je sais qu'elle a dû pêcher avec son père, mon grand-père du coup, mais après c'est tout.

Elle a voulu transmettre ça à ses enfants ?

Ouais je pense. Peut-être...

A l'heure actuelle, avec qui allez-vous pêcher ?

Souvent c'est avec des amis et parfois tout seul. J'aime bien y aller avec des amis, c'est toujours pareil, c'est un problème de temps mais dès qu'on peut on s'organise des sorties ensemble, voire même des weekends entiers. Je vais chez eux, je dors chez eux. On s'organise des weekends, souvent des rencontres de l'année ou l'on se retrouve un peu tous autour d'un weekend pêche.

Comment avez-vous rencontré ces amis ?

Ce sont des amis extérieurs de la pêche que j'ai connu par les études, et souvent on s'est mis en commun qu'on avait la pêche en passion et on a développé cette activité ensemble, et du coup ça noue des liens parce que je vois sur les promos que j'ai, ceux qui pêchaient, on a formé plus un petit groupe de pêcheurs, du coup quand on partage une passion avec d'autres ça facilite la création d'amitiés.

Où pêchez-vous ?

Alors je pêche en lacs, rivières, donc ça un peu partout, surtout dans l'Aveyron, L'Ariège, le Lot, et là je me suis mis depuis l'année dernière à pêcher dans des lacs de montagne, vu que je fais des randonnées avec ma compagne. Je prends une petite canne à pêche et je vais pêcher dans les lacs de montagne aussi.

C'est un type de poisson en particulier que vous pêchez ?

Alors oui, je pêche que le carnassier, carnassier et truites, c'est tout ce qui est brochet, sandre, truite, perche, voilà. C'est essentiellement ces types de poissons que je pêche. Je ne pêche pas le poisson blanc.

Pour quelles raisons ?

C'est moins combatif, c'est pas du tout les mêmes techniques de pêche, c'est vraiment une autre technique. Quand j'étais petit je pêchais que le poisson blanc donc je connais bien cette pêche mais c'est moins sportif on va dire. C'est de la pêche posée, on attend

plus, il n'y a pas trop d'activités, tandis que le carnassier ça peut amener de gros combats. Et puis c'est aussi technique, il y a des animations à avoir. Et bientôt, cette année, je vais me mettre à la pêche aux silures, qui est un autre prédateur des rivières. C'est un poisson qui peut faire jusqu'à plus de 2m, donc je vais attaquer cette nouvelle pêche cette année.

C'est des pêches dynamiques et non détente alors ?

Oui voilà, le silure comme ça, de plus de 2 m, on peut mettre plus d'une heure et demie à le sortir de l'eau. Et ça fait à peu près 20, 25kg, voire même plus, donc c'est un vrai combat d'une puissance énorme. Ça peut être très physique.

Les pêches sont souvent couronnées de succès ou c'est aléatoire ?

C'est assez aléatoire pour moi, c'est plus un flop souvent, car il y a de moins en moins de poissons dans nos rivières. Quand on va pêcher, on rencontre souvent des vieux pêcheurs, et ils nous racontent un peu et comparent un peu à notre époque. Nous il n'y a plus de poissons. Les truites, c'est essentiellement des truites lâchées, c'est-à-dire que si on prend une rivière normale, il n'y a pas de truites. C'est que des truites qui sont lâchées volontairement. C'est des truites d'élevage. Sinon dans la rivière en elle-même il n'y a très peu de truites.

Elles sont lâchées par qui ?

C'est par les APPMA, c'est l'association de pêche en gros. Quand on paye notre carte de pêche, on cotise à ça et eux prévoient d'en lâcher dans les rivières.

Il faut adhérer à une association pour pêcher ?

Oui, alors on est obligé de prendre une carte de pêche donc c'est la fédération de pêche qui gère ça. On est obligé en prenant la carte de se mettre dans une APPMA, et il y a en général plusieurs petites associations par villes ou par régions. Et on souscrivant à la carte, on doit choisir à quelles villes on veut cotiser en gros.

Cela constitue des devoirs particuliers ?

Non. On peut juste soit acheter la carte, et c'est tout, soit on peut acheter la carte et s'investir, vu qu'on est membre d'une association indirectement, on peut s'investir dans l'association c'est-à-dire aller participer aux réunions de budget, prendre des postes en tant que président ou secrétaire, mais moi je le fais pas, je laisse faire d'autres personnes.

Vous avez déjà testé la pêche en mer ou en océan ?

Oui j'ai déjà testé la pêche en océan. J'ai été assez déçu. Déjà il faut des grands moyens, il faut au minimum un bateau, plus le permis, donc c'est déjà des gros moyens. Moi j'avais fait par une activité loisir en location, par un service qui le mettait en location. Je m'attendais à mieux. Après j'ai pêché que du petit poisson type bar ou maquereau. Donc ce n'est pas très combatif. Moi je m'attendais à pêcher du plus gros, je pense en mer ou en océan, faudrait que j'essaye soit du requin, ou du thon, des poissons beaucoup plus important.

Le but recherché dans la pêche c'est quoi ?

Le but, il y en a plusieurs. Alors déjà quand je vais à la pêche c'est d'abord un moyen d'évasion et de contact avec la nature, quand j'y vais. Vu que j'y vais une fois par mois ou des fois plus, quand je vais dans un milieu naturel, forêt, rivière, c'est des milieux assez isolés, j'ai l'impression déjà de me ressourcer. Même quand je ne fais pas de poissons je suis quand même content, car j'ai fait une balade dans la nature et ça déjà ça m'apaise vraiment. C'est mon petit exutoire si je puis dire. Ça c'est déjà le premier but que j'ai. Deuxième, c'est aussi la retrouvaille avec les amis. Partager un moment de pêche avec des amis, c'est toujours vraiment sympa, plus au passage attraper du poisson. Alors pour la petite histoire, moi le poisson je le relâche. Je ne tue pas le poisson, je relâche toujours mes prises. C'est très rare, je vais peut être tué, enfin, prélevé une ou deux truites par an, mais sinon je relâche tout. Ce n'est pas vraiment pour le besoin de se nourrir, c'est plus par passion du combat avec le poisson et passer tous ces petits moments.

Vous parlez de prélever la truite plutôt que de tuer ?

Prélever c'est plus le terme, on va dire entre guillemets, technique qu'on dit, pour prendre un poisson, et le tuer pour le ramener chez soi. Je n'aime pas dire le mot tuer. Prélever, c'est que je le prélève de sa rivière, de son environnement. Mais ça revient à le tuer et le ramener dans son frigo.

En général, vous les relâchez, c'est une tendance de votre groupe de pêche ?

Dans le groupe que j'ai, on relâche tout, on a tous la même mentalité. Après il y a beaucoup de pêcheurs qui eux prélèvent plus qu'il n'en faut, on a des ratios, c'est-à-dire que des truites on ne peut pas en pêcher plus de 10 par jour. Il y en a qui sont à plus de 10 truites par jour et il y en a qui sont à 15, 20 truites par jour et qui prélèvent ces 20 truites alors que c'est interdit. Nous on est pas du tout dans cette dynamique parce que le poisson se raréfie et on veut préserver le plaisir de la pêche, donc c'est pour ça qu'on relâche tout. En général les pêcheurs qui eux prélèvent beaucoup, je ne pêche pas avec,

ça me dérange, ce n'est pas ma philosophie de pêche. Je ne pêche pas avec eux, ou peut-être une fois mais pas deux.

Pour vous, pêcher n'implique pas forcément le prélèvement.

Oui c'est ça. C'est ce que l'on appelle la pêche en No Kill, pas tuer le poisson. C'est un type de pêche le no Kill, sur la jeune génération, il y a beaucoup de pêcheurs qui le pratiquent.

Ceux qui prélèvent sont plus l'ancienne génération ?

Oui.

Ils les prélèvent à quelle fin ?

Ils le ramènent et ils le consomment ou ils le donnent à leurs voisins, leurs amis, leurs familles, mais des fois sans trop grand intérêt.

A propos de la chasse. Avez-vous déjà testé la chasse ?

Alors la chasse pour le gibier ? Non. Mais c'est marrant que tu en parles parce que du coup, j'ai un ami chasseur, qui s'est mis à la chasse récemment, à la palombe. Il chasse tout ce qui est volatile, la volaille. Il m'a ramené des palombes il n'y a pas longtemps et je pense que je vais me mettre à la chasse, ça m'attire de plus en plus. Alors que cela ne m'attirait pas du tout avant.

Qu'est ce qui change ?

Alors là ça serait pas comme la pêche, cela serait plus dans l'objectif d'aller chercher un gibier, le chasser pour le ramener chez moi, le cuisiner et le manger. Il m'a ramené des palombes, derrière je les ai plumé, je les ai vidé, je les ai cuisiné et je pense qu'aller chasser une volaille pour la ramener et la cuisiner derrière, ça m'a bien plu, donc je pense m'y mettre prochainement.

Et auparavant vous n'aviez pas la même envie ?

Nan je n'avais pas d'attirance pour la chasse, après je pense que c'est plus le fait de chasser et cuisiner derrière qui m'attire.

Si on compare avec le poisson, il n'y a pas la même envie de le pêcher puis de le cuisiner derrière ?

Ouais, si, alors c'est pour ça que je le fais quand même une ou deux fois par an. Je prends une ou deux truites pour cuisiner le poisson derrière, mais c'est très rare. Et pour la pêche j'ai toujours été dans un environnement de respect envers le poisson et de relâcher le poisson, car vraiment ça se raréfie dans les rivières donc si on n'a pas conscience de ça, derrière on pourra plus pêcher. La chasse, je sais que les sangliers, volailles, il n'y a pas un réel manque, il y a des communes qui organisent des battues parce qu'il y a trop même parfois de sangliers, de chevreuils.

Quand vous prélevez des truites, c'est vous qui les préparez ensuite, la cuisine ?

Soit je la prépare souvent, ou si je ramène une truite ça peut être aussi pour offrir. Donner à quelqu'un.

Entre la chasse et la pêche, quelles différences voyez-vous ?

Entre la chasse et la pêche... alors pour le moment je n'ai jamais chassé, donc je ne peux pas vraiment dire, après pour ça serait vraiment ces deux philosophies. Pour moi la pêche, c'est plus une passion, un moment de partage, tout ça. La chasse cela serait aussi un moment de partage, j'ai des collègues qui sont là-dedans, et plus dans l'optique de chasser pour manger.

Concernant le poisson, vous disiez que la mort du poisson n'était pas nécessaire ou obligatoire ?

Oui, ce n'est pas nécessaire, on peut pêcher et relâcher son poisson. Après on peut également le ramener pour le manger mais... Moi c'est le comble, je relâche les truites que je pêche mais je suis capable d'aller acheter des truites chez le poissonnier. C'est assez particulier. Après les truites du poissonnier c'est des truites d'élevage. C'est pareil, les poissonniers vont acheter leurs truites chez des éleveurs de truites. Elles ne passent même pas par des rivières, c'est des truites de bassin. Après moi je suis dans l'optique de laisser le poisson dans la rivière pour qu'il se reproduise. Si l'on prend l'exemple des truites, c'est vraiment le plus catastrophique on va dire. La truite il n'y en a plus aucune en milieu naturel ou très peu. C'est souvent des truites qui sont relâchées, et même dans un environnement naturel elles ont du mal à s'adapter parce que dans les bassins elles sont tout le temps sous antibiotiques, sous cachets, et dès qu'elles arrivent dans un milieu naturel elles n'arrivent plus à s'adapter. Déjà que dès qu'on les relâche dans le milieu naturel, elle meurt car elle choppe des maladies, donc si on plus on fait de la surpêche dans les rivières, c'est compliqué.

Comment se passe la mort du poisson quand elle a lieu ?

Pour moi, d'abord, c'est très dur car j'ai vraiment du mal à tuer le poisson. Alors ça je le fais en général lors de l'ouverture du la truite ou du brochet, c'est souvent sur les jours d'ouverture, car il y a des dates d'ouvertures et de fermetures, c'est-à-dire on ne pêche pas pendant la reproduction des poissons, par contre à l'ouverture, je sais que là je vais prélever. Moi je le prends, je le regarde, je fais un bisou au poisson, ça peut paraître bizarre comme ça. Je lui fais un bisou, je lui dis pardon et après je lui mets un gros coup de bâton sur la tête. Assez violemment pour pas qu'il souffre. Faut que cela se fasse en un coup. Un gros coup, on a des petites masses, et voilà je lui mets sur la tête. Et après voilà, je le mets dans un chiffon humide.

Juste une fois sorti de l'eau ?

Oui, dès qu'il sort de l'eau, après je lui enlève l'hameçon de la bouche.

D'autres font de la même manière que vous ?

Ça c'est un peu ma pratique personnelle. Alors mes collègues aussi, vu qu'il y a le respect du poisson, souvent, il y a un petit bisou, une petite conversation... Après on rencontre des pêcheurs qui par exemple au brochet ou au carnassiers. Il y a des vieux ou pas forcément, qui massacrent les poissons. Ils les sortent de l'eau, moi j'en ai vu tuer les poissons à coup de pied. Il y a vraiment des techniques barbares où le poisson souffre et ce n'est pas fait dans le respect. C'est propre à moi, certains le font plus violemment.

Pourquoi procédez-vous à ce rituel ?

Pêcher, il y a ce rapport de prédateur qu'on a en tant qu'homme. Il y a ce rapport où je vais chercher à débusquer le poisson, à ce qui morde à mon hameçon... et après c'est vraiment pour aussi par respect au poisson. C'est lui qui fait que j'ai cette passion, et je pense que c'est par respect que j'ai ce petit rituel. Alors même quand je ne le tue pas, quand je ne le prélève pas, je prends le poisson, j'enlève l'hameçon, je prends une photo, je lui fais un petit bisou, et je le relâche à l'eau. Parce que c'est un petit rituel, un petit rapport pour être dans le respect de l'animal.

Vous faisiez déjà ce rituel en étant enfant ?

Nan c'est venu par la suite. C'est vraiment venu au fur et à mesure. Après plus ça va et on pêche des gros poissons, des poissons assez rares, ou très jolis, chose qu'on n'a peut-être pas conscience quand on est enfant.

Si on parle de bien-être du poisson, quand pensez-vous ? A-t'il une conscience ?

Oui, moi je pense qu'il a une conscience, on le voit par ce que si je reprends l'exemple de la truite : c'est un poisson qui est très peureux. Si une truite, dans des endroits très compliqués de pêche, s'ils voient une ombre qui surgit, c'est un poisson très peureux donc il va vite aller se cacher. Je pense que derrière ils ressentent des craintes des peurs, que derrière il y a une adrénaline. Oui je pense qu'ils ressentent pas mal de chose.

Donc c'est un animal au même titre que les autres ?

Oui, vraiment, même si c'est le moins expressif peut-être. Parce qu'il n'y a pas d'expressions chez le poisson. Au même titre qu'on pourrait voir une expression dans les yeux d'un chien, on pourrait ressentir quelque chose, c'est vrai que pour le poisson c'est assez neutre, mais on le voit sur ses petits gestes, ou ils peuvent prendre la fuite, ils ressentent une peur ou une crainte.

Vous ressentez quelque chose qui jaillit du poisson ?

Oui, on sait que lorsqu'on l'attrape et qu'on le sort de l'eau, moi je sais que derrière le poisson il a un stress énorme. Je n'ai pas une échographie à porter de main, mais ces battements de cœurs sont au taquet.

En dehors du poisson que vous pêchez, vous mangez du poisson ?

Oui on mange souvent du poisson, d'abord parce que c'est bon pour la santé. Enfin oui et non, on connaît les problèmes de maintenant. En général c'est une fois par semaine. Je les achète chez le poissonnier.

Merci pour ces informations, l'entretien est terminé.

LISTE DES TABLEAUX ET FIGURES

Tableau 1 : La loi de proximité de Leach revisitée dans le cas du poisson.....	15
Tableau 2 : Les principales différences physiques entre l'homme et le poisson	28
Tableau 3 : Justification des thèmes de la grille d'entretien	76
Tableau 4 : Grille d'entretien.....	77
Figure 1 : Les composantes différentes composantes gravitant autour de la consommation de poisson.....	84

TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS	5
SOMMAIRE	6
INTRODUCTION GENERALE	7
PARTIE 1 CADRAGE THEORIQUE	10
CHAPITRE 1 L'HOMME ET LE POISSON : EXPLORER LA RELATION	11
1. DEFINIR LE POISSON	11
1.1 Etymologie et définition	11
1.2 Polysémie du mot « poisson »	11
1.3 D'un espace culturel à l'autre	12
2. LES TENANTS LIES A LA RELATION HOMME ANIMAL	13
2.1 Le poisson dans l'espace du mangeable	14
2.1.1 Le poisson au regard de la théorie de Leach	14
2.1.2 Incorporer du poisson	16
2.2 Mise à mort animale	17
2.2.1 Tuer un animal pour consommer sa chair	17
	108

2.2.2	Abattage du poisson	17
2.3	Anthropomorphisation du poisson	18
2.4	Le poisson, facteur de risque et d'inquiétude pour l'homme	19
2.4.1	Une relation inquiétée	19
2.4.2	Les risques sanitaires liés aux poissons	20
2.4.3	Poisson et controverses	21
3.	LES TENANTS LIÉS À SES CARACTÉRISTIQUES PROPRES	21
3.1	Le milieu aquatique	22
3.1.1	La symbolique de l'eau	22
3.1.2	Un espace marin difficile à maîtriser	22
3.1.3	Un milieu propice aux peurs	23
3.2	Rapport à la pêche et l'élevage	25
3.2.1	Pêcher le poisson	25
3.2.2	Cas de la pisciculture	26
3.3	Homme et poisson, deux êtres éloignés	27
3.3.1	Principe de l'évolution	27
3.3.2	Synthèse des différences entre l'homme et le poisson	27
3.3.3	Un rapport au sang particulier	28
	CONCLUSION DU CHAPITRE 1	29
	CHAPITRE 2 LE POISSON DANS LE MODÈLE ALIMENTAIRE FRANÇAIS	30
1.	LA RELIGION, ANCIEN PROMOTEUR DU POISSON	30
1.1	Le rôle joué par la religion	30
1.1.1	Dans la religion chrétienne	31
1.1.2	Dans la religion juive	32
1.1.3	Dans la religion musulmane	33
1.2	La religion en perte d'influence	34
2.	LA PLACE DU POISSON DANS NOTRE ALIMENTATION ACTUELLE	34
2.1	Un rôle de second rang dans le modèle alimentaire français	35
2.2	Profil sociologique du mangeur de poisson	35
2.3	Manger du poisson aujourd'hui, de nouvelles symboliques	36
2.4	Le rôle joué par la restauration	37
3.	CARACTÉRISTIQUES ET FORMES DE CONSOMMATION	38
3.1	Quels poissons consommés ?	38
3.2	D'une consommation zoophagique à sarcophagique	38

3.2.1	De la consommation zoophagique du poisson	39
3.2.2	A une consommation de plus en plus sarcophagique	39
3.3	Le poisson face au végétarisme	39
3.3.1	De la considération des poissons...	40
3.3.2	A la pratique du pesco-végétarisme...	40
3.3.3	A un nouveau mode consommation : le néo-végétarisme	41
	CONCLUSION DU CHAPITRE 2	41
	CONCLUSION DE LA PREMIERE PARTIE	42

PARTIE 2 HYPOTHESES **44**

CHAPITRE 1 HYPOTHESE 1 : LA DIMENSION SANTE ET LA CONSOMMATION DE POISSON SONT CORRELES. 46

1.	EN TOILE DE FOND, LA MEDICALISATION DE L'ALIMENTATION	46
1.1	De la médicalisation...	46
1.2	A la nutritionnalisation de l'alimentation contemporaine	47
2.	LE POISSON ET SES ATOUTS SANTE	47
2.1	Du peu nourrissant au léger	47
2.2	Mise en avant de ses caractéristiques nutritionnelles	48
2.3	A des vertus de santé	50
3.	DES VERTUS SANTE QUI RESTENT CONTREBALANCEES	51
3.1	Environnement et ses conséquences	51
3.2	Particularismes alimentaires : le cas des allergies	53
	CONCLUSION DE L'HYPOTHESE 1	53

CHAPITRE 2 HYPOTHESE 2 : LES MANGEURS DISSOCIENT LE POISSON-ANIMAL DU POISSON-ALIMENT. 55

1.	LE POISSON DANS UNE ALIMENTATION QUI SE VEGETARISE	55
1.1	La végétarisation de l'alimentation	55
1.2	Similitudes entre poissons et végétaux sur le plan nutritionnel	55
1.3	Un intermédiaire entre la viande et le légume... ?	56
1.4	Pêcher et « Cultiver » du poisson	56
2.	LE POISSON INVISIBLE DANS SA FORME DE CONSOMMATION	57
2.1	Désanimalisation de l'alimentation contemporaine	57
2.2	Poisson et consommation sarcophagique	58

3. BIEN-ETRE ANIMAL : LE CAS DU POISSON	59
3.1 De l'intérêt pour le traitement des animaux	59
3.2 Au relatif désintérêt du bien-être du poisson	60
3.3 Reconnaissance de la sensibilité du poisson par des publics identifiés	62
3.3.1 Les antispécistes	62
3.3.2 Les pêcheurs	63
CONCLUSION DE L'HYPOTHESE 2	64
CONCLUSION DE LA DEUXIEME PARTIE	64
<u>PARTIE 3 METHODOLOGIE</u>	66
CHAPITRE 1 CHOIX DE LA METHODOLOGIE APPROPRIEE	67
1. CHOIX DE LA METHODE DE COLLECTE DE DONNEES	68
1.1 L'observation	68
1.2 Les entretiens	69
1.2.1 L'entretien collectif	69
1.2.2 L'entretien individuel	70
2. CHOIX DE L'OUTIL UTILISE	70
2.1 L'entretien directif	70
2.2 L'entretien non-directif	71
2.3 L'entretien semi-directif	71
3. CHOIX DU TERRAIN ET DE L'ECHANTILLON	72
3.1 Notre terrain d'enquête	72
3.2 Le choix de l'échantillon	72
CONCLUSION	73
CHAPITRE 2 CONSTRUCTION DE L'OUTIL D'ENQUETE ET TRAITEMENT DES DONNEES	74
1. LA GRILLE D'ENTRETIEN	74
1.1 Choix de la structure de la grille d'entretien	74
1.2 Construction de la grille	75
1.3 Présentation de la grille	77
2. TRAITEMENT DES DONNEES ET ANALYSE	81
<u>CONCLUSION GENERALE</u>	82

<u>BIBLIOGRAPHIE</u>	85
<u>TABLE DES ANNEXES</u>	91
<u>LISTE DES TABLEAUX ET FIGURES</u>	108
<u>TABLE DES MATIERES</u>	108

Résumé :

Sur une toile de fond sur laquelle vient s'exposer la richesse de la relation entre l'homme-animal, nous proposons dans ce mémoire de mettre la focale sur un cas particulier de cette relation, en repositionnant le poisson au cœur de cette relation. Ainsi, positionner le poisson va d'une part nuancer et transformer les tenants de la simple relation homme-animal, mais d'autre part amener à s'intéresser à des tenants relatifs ou exclusifs au cas du poisson. Ce statut particulier du poisson est par ailleurs rendu visible dans les données de consommation, dans lesquelles apparaît une consommation croissante de poisson en France et ceci depuis les vingt dernières années. Nous nous attachons donc à chercher des pistes qui pourraient expliquer la consommation de poisson, en plaçant notre recherche dans le champ de la socio-anthropologie de l'alimentation.

Mots-clés : Poisson – Consommation alimentaire– Modèle alimentaire français – relation homme-animal – relation homme-poisson

Summary:

Against a backdrop where the richness of the human-animal relationship is exposed, we suggest in this study to focus on a particular case of this relationship, by repositioning the fish at the heart of this relationship. Thus, positioning the fish will, on the one hand, nuance and transform the parts_of the simple man-animal relationship, but on the other hand lead to interest in parts relative or exclusive to the case of fish. This particular status of the fish is also made visible in the consumption data, in which there appears an increasing consumption of fish in France and this for the last twenty years. We therefore seek to find ways to explain the consumption of fish, placing our research in the field of the socio-anthropology of food.

Key words: Fish – Food consumption – French food model - Relationship between human and animal – Relationship between human and fish