

CARNÉ

Viande,
territoires
et transitions

Une aventure
artistique
et scientifique
par la compagnie
Gérard Gérard

POL
AU
arts
—
urds
—
nisme

LES CARNETS DU POLAU



CARNÉ

Viande, territoires et transitions

Une aventure artistique et scientifique par
la compagnie Gérard Gérard, soutenue et
documentée par le POLAU

Vous avez dit arts et viande?

Une recherche-crédation autour de la viande... En quoi cela interpelle l'art et l'urbanisme? C'est la question qui nous a été posée au POLAU, aux débuts de cette expérimentation inédite. Le sujet de la viande, en tant que tel, peut sembler loin de nos préoccupations.

Pour les transitions territoriales, le sujet est bien aussi important que celui des transports ou de l'énergie. Le système de production, de consommation sont des enjeux actuels à l'heure de certains choix de bifurcation de nos modes de vie, de notre relation à la nature, au vivant...

La proposition artistique de la Cie Gérard Gérard est inattendue. Nous connaissons la qualité de son travail d'investigation, le traitement audacieux et peu conventionnel qu'elle peut faire de tout sujet. L'équipe du POLAU a accompagné leurs résidences, leurs enquêtes, leurs tentatives autour des multiples dimensions du sujet carné: les métiers, les espaces, les paysages en transition, les politiques publiques, etc.

C'est ce changement de perspective scientifique autant que sensoriel que nous aimons travailler avec les mondes créatifs. La viande est bien un sujet de chair et de désir, et n'est-on pas ce qu'on mange?

Maud Le Floc'h,
directrice du POLAU - pôle arts et urbanisme

UN PROJET DE TERRITOIRE 2022-2025

Une structure arts - territoires - transitions

Le **POLAU - pôle arts & urbanisme** est une structure de projet arts et sciences des territoires créée en 2007 à Tours. Il crée les conditions de la rencontre, à travers diverses expérimentations et une pratique nouvelle: l'urbanisme culturel. Le POLAU met en dialogue des talents créatifs et des expertises d'acteurs de terrain ou de chercheurs. Avec son «Laboratoire Arts et transitions», il associe les démarches artistiques et les enjeux écologiques des territoires en mutation.

Des artistes de terrain

La **Compagnie Gérard Gérard** est un ensemble d'artistes et de techniciens dirigée artistiquement par Alexandre Moisescot. Installée au L.I.T. à Rivesaltes (66), elle défend un théâtre poétique et physique, populaire, sensible et grinçant et s'évertue à créer un rapport au public fondé sur la surprise. Elle s'attaque à des « objets » du quotidien et des sujets de société en passant par un temps long de recherche, de collecte et d'immersion sur le terrain. Identifiée pour son travail dans l'espace public, elle se frotte à diverses formes artistiques: théâtre de rue, installations, théâtre de salle, cinéma, radio... Son activité pédagogique l'amène à travailler avec des acteurs très différents, aussi bien en milieu rural qu'urbain.

Des chercheurs engagés

L'**Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation (IEHCA)** et l'**Université de Tours** ont été associés au projet CARNÉ tout au long de l'enquête artistique de territoire. Olivier Rollin est directeur de l'IEHCA de Tours - Maison des cultures gastronomiques.

Marie-Pierre Horard est archéozoologue au sein de l'UMR CITERES/LAT de l'Université de Tours et enseigne dans le Master Histoire, Civilisation, Patrimoine du CESR.

Ces entités ont soutenu scientifiquement et financièrement le projet CARNÉ. L'IEHCA a ouvert la Villa Rabelais pour une résidence d'artiste, le SAPS de l'Université de Tours a attribué la bourse Bourse "Kaléidoscope, un artiste - un chercheur, l'UMR CITERES a soutenu certaines manifestations.

6. **01. SURPRISE**
Un thème fondamental, décalé et clivant
12. **02. ANIMAL**
La viande, un sujet global de transition
18. **03. ENQUÊTE**
Les «arts détectives» au service de la transition territoriale
28. **04. DÉCOUPE**
Multiplier les formes artistiques pour traiter la matière
36. **05. MASQUE**
Intérêts et tabous, trier le vrai du veau
44. **06. MASCULINITÉ**
Une autre manière d'interroger les choses
52. **07. TERRITOIRES**
La création part à la rencontre d'autres réseaux

01. SURPRISE

« On en avait marre des créations sur l'écologie.
On voulait un sujet rock'n'roll !
C'est quand on a commencé à travailler sur le sujet
qu'on s'est rendu compte de toutes les implications... »

Chloé Desfachelles et Alexandre Moisescot,
Initiateurs du projet, Cie Gérard Gérard

© Alexandre Moisescot

Comment des comédiens, des experts en transition territoriale et des chercheurs de l'Université en viennent à collaborer autour d'un thème clivant comme la viande ? Ou comment chacun a fait un pas de côté pour s'attaquer collectivement à ce thème fondamental ?

Il n'est pas exagéré d'affirmer qu'en faisant bouger les lignes, le projet CARNÉ a créé la surprise. **Retour sur la genèse de cette création multiforme** qui produit – encore – des effets inattendus.

Des comédiens qui invitent des bouchers, font de la radio et transforment de la charcuterie en instrument de musique ?

Des experts en projets artistiques de territoires qui réfléchissent aux conséquences urbanistiques d'un steak ?

Des chercheurs qui s'appuient sur le théâtre de rue pour confronter et décaler les points de vue ?

Une université qui finance des artistes travaillant sur un sujet particulièrement sensible, voire explosif ?

Des syndicats et des lycées agricoles qui invitent des comédiens pour mettre les pieds dans le plat ?

Un chanteur punk qui s'attendrit sur le parcours des apprentis bouchers ?

Des revues vegan qui s'intéressent à un projet artistique sur la viande ?

Tout est surprenant dans le projet CARNÉ. Du choix du sujet aux méthodes utilisées en passant par la confrontation de mondes qui ne se parlent pas, ou peu.

Mener l'enquête sur un sujet aussi complexe, c'est mettre le doigt dans un engrenage qui peut mener les artistes et toutes celles et ceux qui collaborent avec eux au-delà du cadre que chacun s'impose habituellement. C'est s'attaquer avec des moyens limités à plus grand que soi. **Et la beauté de la démarche crée de l'imprévu.** Tant mieux.

On transforme difficilement le monde en empruntant les chemins balisés.

QUELQUES QUESTIONS «BÊTES»

La viande est-elle de droite ?

Est-ce que manger mieux, c'est mâcher plus ?

Le poulet : fruit ou légume ?

Si j'arrête la viande, j'aurai le droit d'aller au ski ?

Le véganisme est-il un ayatollisme ?

Le bien-être animal passe-t-il par le massacre des insectes ?

Jusqu'où ira le bilan carbone des lapins ?

La merguez est-elle un symbole phallique ?

Est-ce que les cochons sont des bonbons ?

Pourquoi étourdir une bête

quand on peut l'égorger consciente ?

La trans-substantiation relève-t-elle du cannibalisme ?

Quand le torero perd, pourquoi ne le mange-t-on pas ?

Et si un tribunal de poulets venait à nous traîner en justice pour extermination de masse ?

Les porcs bretons sont-ils pur beurre ?

Quid du poulpe ?

Que fait la police ?

Cie Gérard Gérard



Vincent Jedy, comédien, fils de boucher,
résidence à Rungis
avec le CNAREP Le Moulin Fondu
© Alexandre Moisescot

Analyse de la méthode par Gatien Élie*

MAIS DE QUOI SE MÊLENT-ILS ?

Quel est le point commun entre un steak, un comédien, un spécialiste de la transition des territoires et un archéologue ? De prime abord, le lien n'a rien d'évident. Et pourtant...

Il y a d'abord un enfant qui rêve de devenir boucher. Il devient finalement artiste de théâtre mais son amour pour la viande demeure. Sa compagne, avec qui il travaille, aussi dans le théâtre, sans être complètement végétarienne, ne comprend pas. Ça l'intrigue. Ils en rient, beaucoup, tant et si bien qu'ils se disent qu'ils tiennent peut-être le sujet de leur prochaine création. La viande. Car ils en ont marre des sujets politiquement corrects, en particulier de l'écologie. Leur dernier spectacle, « Johnny, un poème », dans lequel ils chantaient « Que je t'aime » perchés sur une pelleteuse, un fumigène à la main, bousculait déjà les codes d'un secteur culturel trop « bien-pensant ». Non par goût de la provocation mais **pour traiter sincèrement un sujet populaire dénigré**. Alors pourquoi ne pas remettre le couvert avec un nouveau sujet un brin clivant ?

Il y a ensuite l'équipe du POLAU, qui connaît bien les deux comédiens et leur font confiance. Leur métier est de faire se rencontrer les artistes et les responsables de l'aménagement des territoires pour imaginer d'autres approches sur des sujets de transition. Ils accueillent les comédiens chez eux, au Point HAUT : un bâtiment capable d'abriter des machines géantes, coincé entre les hangars SNCF de Saint-Pierre-des-Corps. Un endroit imaginé pour les arts de la rue et la recherche en urbanisme culturel. Le lieu donne des idées, il est conçu pour cela.

On discute, on s'emballe : faire des découpes de carcasse en public, rencontrer des chercheurs, jouer avec des animaux... On se ravise, on réfléchit, mais le sujet est le bon. Le pari est lancé. Et le POLAU accompagnera la création dans sa conception, son enquête de terrain, sa production et sa logistique. En résidence en Touraine, **les comédiens mènent l'enquête auprès de tous les acteurs de la filière viande** – éleveurs, abatteurs, grossistes, bouchers, restaurateurs – et rencontrent des universitaires qui prennent leurs questions au sérieux. Le courant passe si bien que chercheurs et comédiens se mettent à tracer ensemble les contours des créations à venir. Résumée ainsi, l'histoire serait déjà belle. Mais elle est aussi politique car elle questionne chacun sur l'état, le sens et les contours de son métier.

1. Une dramaturgie pour le spectacle vivant

Les subventions se raréfient et les programmateurs rechignent à prendre des risques. Dans ce contexte, choisir la viande ressemble à un « suicide artistique et financier » pour une compagnie de théâtre de rue. Le sujet permet pourtant d'aborder des questions d'agroécologie, de diversité culturelle, de pratiques genrées et nécessite un travail de territoire approfondi... Mais il met mal à l'aise. Peut-être parce qu'il renvoie chacun à ses propres contradictions et augure de polémiques qui auront tôt fait de disqualifier un lieu ou un projet. Ainsi, le projet CARNÉ fut-il à la fois soutenu par des experts des transitions, des chercheurs universitaires, des organismes professionnels agricoles... et quelques acteurs culturels classiques n'ayant pas froid aux yeux !

2. Un enjeu de transition pour le POLAU

Les habitants ont leur mot à dire dans l'aménagement des espaces, les artistes peuvent contribuer à prendre les bonnes décisions et il y a des sujets incontournables – comme l'alimentation – pour organiser la transition écologique. Alors quand des artistes de théâtre réfléchissent à la place de la viande dans notre société et nos territoires, l'évidence d'une collaboration s'impose.

3. Une occasion d'ouverture pour la recherche

La société entretient avec la science une relation ambivalente, faite de méfiance ou de confiance aveugle, de légitimation ou de discrédit. Collaborer avec la société est devenu un enjeu majeur pour bon nombre de chercheurs. Il s'agit de rendre accessible leurs travaux, de donner un sens aux subventions publiques – qui s'amenuisent là-aussi – et de construire ensemble des savoirs. Alors, quand des comédiens mènent l'enquête sur la viande et font appel à des chercheurs, celles et ceux qui aiment les chemins de traverse ou connaissent déjà le pouvoir heuristique du théâtre, répondent présents.

*** Gatien Elie est géographe et journaliste au Monde Diplomatique. Il suit le travail de la Cie depuis de nombreuses années.**

02. ANIMAL



« Il faut avoir beaucoup d'imagination pour trembler devant l'idée de la mort en ouvrant une boîte de boulettes de viande aux haricots ».

Rodrigo Garcia,
auteur

© Jean Cabaret

Manger moins de viande, de meilleure qualité, ou plus du tout ? Réduire la taille des troupeaux, compter sur eux pour l'agroécologie, ou s'en passer ? Assurer le bien-être des animaux, réduire leur stress ou les libérer ? Quelle place attribuerons-nous aux animaux dans la société de demain ? C'est à ces questions brûlantes que le projet CARNÉ apporte des éléments de réponse.

Les animaux ont disparu. L'urbanisation nous rapproche des « animaux de compagnie » mais nous a éloignés des bêtes, sauvages comme domestiques. L'industrialisation a fait entrer leurs corps dans des chaînes de production que l'on tient à l'abri des regards. Pourtant nous mangeons. Et nous n'avons jamais consommé autant de viande dans le monde.

Deux fois plus qu'au début des années 1960 dit-on. **Les animaux ont disparu mais la viande est partout.** Et, signe que le secteur se porte bien, les acteurs de la finance investissent dans toutes les entreprises de la filière carnée.

Il n'est plus question d'élevage - ce rapport singulier qu'entretient l'éleveur avec chacune de ses bêtes dont il connaît le nom - mais de « productions animales », encadrées par la zootechnie pour fournir une matière première en quantité inégalée dans l'histoire : le bétail représente désormais 60 % de la biomasse de tous les mammifères terrestres.

Des millions de carcasses d'animaux domestiques en tout genre, volaille, vache, cochon, mouton, chèvre... Voilà ce que les archéologues du futur trouveront peut-être dans les sédiments de notre société. À côté du plastique, du béton, des concentrations de CO2 et des traces de radiation, il y aura les squelettes de nos troupeaux.

Pourtant, les rapports sur les conséquences de l'élevage et de la surconsommation de viande ne manquent pas. 15 à 30 % du réchauffement climatique serait imputable à l'élevage. 80 % des terres agricoles lui seraient consacrées, au détriment d'autres cultures. Dégradation des sols, perte de biodiversité, pollution chimique. Augmentation du taux d'obésité et des maladies chroniques... Sans parler du fait qu'on en arrive à traiter des êtres doués de sensibilité comme du minerai.

Alors on s'en remet, encore, à la technique et à l'industrie pour trouver des solutions : substitut de viande produit en laboratoire et pilule de vitamine B12. On vilipende les éleveurs, les abattoirs, les bouchers et leur patrimoine culturel... Et le débat se polarise entre vegan et « viandars ». Or, si nous voulons transitionner vers une autre société, **il faut que la viande devienne un sujet pour tous.** Dans un morceau de viande, il y a nos choix de société, d'organisation de l'espace, notre culture et notre rapport au vivant, notre science, notre technique et nos tabous.

Et qui de mieux que les artistes pour questionner tout cela ?

INTRODUCTION DE LA CONFÉRENCE CARNÉE

Dans la savane, le lion mange.
En cet instant, quelque part, il y a un enfant
qui est en train de manger le premier morceau
de viande de sa vie.

Quelque part, il y a un vieillard
qui en mâche pour la dernière fois.

En ce moment même, des millions de vaches broutent
dans le monde entier,
tandis que des barquettes contenant des morceaux
de viande congelée vont et viennent d'un
quartier, d'une ville, d'un pays,
d'un continent à l'autre.

Les chiffres de la consommation explosent.
Et les virements entre comptes connectés se multiplient.
Quelque part sur la terre, en ce moment,
il y a des bovins que l'on coiffe
avant de les faire participer à un concours de beauté
animale.
Et il y a des agriculteurs qui implorent la pluie.
Car la pluie est une part fondamentale de ce négoce et de
cette histoire.

« Nous avons essayé d'ouvrir
une parenthèse
dans cette course effrénée.

Parce que nous mangeons.

Nous mangeons.

Nous mangeons. »

La production ne s'arrête devant aucun obstacle.
Peu importe l'heure, l'époque de l'année, l'endroit du
monde, la température de la planète ou les
chamboulement sur terre,
Il y a des vaches sur le point d'accoucher et des veaux
qui sont sevrés, ou marqués, ou castrés, ou
vendus vaccinés ou clonés.
Quelque part dans le monde, il y a une mère qui sort de
chez elle,
et se dirige vers le supermarché où elle achètera les trois
steaks du repas du soir.
Les bouchers aiguisent leurs couteaux.
Tandis qu'au sein des associations de défenses des
animaux
et des organisations végétariennes et végan,
on analyse la prochaine action pour promouvoir une vie
sans maltraitance animale, orientée vers la
consommation de protéines végétales.

En ce moment même, il y a des hangars où les bovidés
sont alimentés
dans des petits compartiments par l'intermédiaire de
tubes où transitent des produits chimiques qui
les feront grandir à bon rythme.
Il y a également des fermes grandes comme des milliers
de stades de football
où le bétail broute librement, pendant des jours entiers.
La consommation de viande est la plus prospère des
industries.
Rien ne l'arrête.
Elle croît à mesure qu'augmente la population mondiale.

Extraits lu par Chloé Desfachelle en introduction de la conférence Carnée, La
vie d'une vache de Pablo Meneses, Editions Marchialy, Paris 2022
et de L'avenir de la planète commence dans notre assiette
de Jonathan Safran Sfoer, L'Olivier, Paris 2019



« Ça fait 46 ans que je pratique ce métier. J'ai commencé en 1976. Mon père était déjà grossiste avant moi. C'est quelqu'un qui a vendu des produits très différents. On a même vendu du castor, voyez. Ça paraît bizarre mais à cette époque-là ce produit était distribué dans les Halles. De l'antilope... J'ai vendu de l'antilope il y a une trentaine d'années, pour les fêtes. Il y a encore quatre, cinq ans, on vendait du crocodile. Et aux anciennes halles, il y a même eu du cochon d'Inde qui a été vendu vivant. »

Bruno Courillon, PDG de la société EuroVolaille, MIN de Rungis.
Chronique carnée #1 - «Le Poulet est-il un fruit ou un légume ? »

« Si nous vivions au pays des lapins, à quelles règles sociales serions-nous soumis ? Et si les poules dictaient des lois et nous décrétaient « nuisibles », mettant en place une brigade de poulets armés, prête à nous éliminer ? Et si un tribunal des animaux venait à nous traîner en justice pour extermination de masse et mise en danger des écosystèmes utiles à toutes les espèces de notre terre ? »

Chloé Desfachelle, comédienne de la Cie Gérard Gérard
Chronique carnée #2 - «Peut-on manger son voisin ? »

03. ENQUÊTE

« L'enquête? C'est un début essentiel: un temps long de rencontres multiples. C'est un temps d'observation, de terrain, de lectures et parfois même d'activités pratiques. L'enquête, c'est aussi un voyage. On médite, on discute entre nous: on essaye de comprendre. Vraiment comme des journalistes ou des documentaristes. Et parfois, une rencontre fait tout basculer ».

Alexandre Moisesco,
directeur artistique du projet CARNÉ

Marché d'Intérêt National de Rungis
© Alexandre Moisesco

De plus en plus nombreux sont les artistes qui mènent l'enquête avant de s'autoriser à jouer, à composer, à «œuvrer». Pas de bonne géographie sans terrain, dit-on. Pas de création contemporaine non plus? On peut parler d'« arts détectives » pour désigner ce qui est devenu une méthode d'investigation artistique. L'art se fait aussi avec les pieds, avec les tripes. L'exercice est stimulant, harassant, indispensable.

Observer les grands paysages de l'élevage et **scruter** les détails de l'abattoir. **Écouter** les récits des bouchers, l'expertise des négociants, les analyses des chercheurs. **Entendre** les bruits, **sentir** les odeurs, **manipuler** les outils, tout **enregistrer, apprendre**.

Parce que sur la viande, on n'y connaît (plus) rien, ou peu de chose, que l'on est pétri d'a priori construits par des images et des slogans. Parce qu'il faut commencer par déconstruire ce que l'on croit savoir. Parce qu'il faut une certaine humilité lorsqu'on s'attaque à un tel sujet. Parce que parler à la place de ceux qui font, produit toujours de la dépossession et souvent de la colère. Parce qu'il faut **donner la parole à toutes les parties pour entrer dans la complexité**.

L'artiste-détective est, en somme, l'inverse du demiurge ou du technocrate. Et ceux qui s'occupent de diagnostics territoriaux pourraient s'inspirer de ces démarches de repérage et d'investigation collective, pense-t-on au POLAU. La particularité de la compagnie Gérard Gérard est d'avoir poussé cette méthode assez loin: la parole des enquêtés n'est pas un simple préalable à la création, elle devient son **matériau de prédilection**. Les chroniques radio, les conférences, les répliques du spectacle sont la **mise en voix** des professionnels du secteur quand ce ne sont pas eux-mêmes qui prennent la parole, qui jouent leur propre rôle.

Le projet CARNÉ renoue aussi avec une **tradition du théâtre politique**. Celle d'Augusto Boal et du Théâtre de l'Opprimé qui, depuis les années 1970, repose sur l'intervention directe du public dans le spectacle dont il est l'objet. Celle du Théâtre de l'Unité qui, dans les années 1990, invitait les ouvriers de la région à jouer du Bertolt Brecht.

Hier comme aujourd'hui, l'enjeu est le même: un changement de société ne se fera pas sans les premiers intéressés. Quitte à tout bousculer!

LES REGLES D'UNE ENQUÊTE RÉUSSIE

1. Trouver un sujet qui tue, qui détonne et qui compte.
2. Avoir l'envie féroce de s'y atteler, parce que l'on sait que ce sera difficile.
3. Dessiner un chemin de production soi-même pour ne pas se faire dicter des passages qu'on n'aurait pas envie de vivre.
4. Disposer d'un temps long qui permet d'être accompagné et de jalonner.
5. Créer plusieurs rendez-vous publics, dès le début et tout du long.
6. Maîtriser plusieurs disciplines pour de vrai (son, photo, vidéo, musique...) afin de pouvoir valoriser mais aussi créer des événements variés.
7. Trouver les bons partenaires, ceux qu'on a envie de voir souvent.
8. Aller le plus possible sur le terrain, et pas dans nos têtes.
9. Faire valider nos conclusions par des spécialistes du sujet.
10. Toujours noter et prendre soin des premières impressions (ce qui nous frappe, nous fait rire, nous dérange...).
11. Mettre en branle des chercheurs à nos côtés.
12. Être sociable, gourmand des gens, assoiffé de curiosité et sans a priori.
13. Accepter de «perdre» du temps, d'être déçu.
14. Veiller très scrupuleusement à ne pas se faire manger par de l'EAC (Education Artistique et Culturelle) dont on n'aurait ni envie ni besoin.
15. Veiller à ne pas s'épuiser, penser à son équipe et pas seulement aux attentes. Rester bien vigilants et savoir dire «non».
16. Travailler à préserver son sens de l'humour.
17. Toujours écrire dans la joie et le partage.
18. Garder de la fraîcheur et de la surprise pour la création «classique».

Alexandre Moisescot,
directeur artistique de la Compagnie Gérard Gérard

DÉCRYPTAGE DU PROTOCOLE D'ENQUÊTE "CARNÉ"



UNE ENQUÊTE INTÉGRALE AU CŒUR DE LA FIBRE ANIMALE

Environ 120 personnes rencontrées et associées entre 2022 et 2024

POLITIQUE

Sandrine ROUSSEAU députée EELV de Paris (75)
Stéphane LE FOLL, maire PS du Mans (72), ancien ministre de l'Agriculture
Olivier BOULAT, éleveur à Belvezet (48), président FDSEA Lozère, secrétaire général adjoint de la Fédération Nationale Bovine (FNB)
Aude CHARMASSEN, responsable du Plan Alimentaire de Territoire (PAT) Sud-Lozère (48)
Anna FAUCHER, directrice de l'association Let's Food à Bordeaux (33)

RECHERCHE

Marie-Pierre HORARD, archéozoologue, maître de conférences à l'Université de Tours (37)
Christophe BRESSAC, enseignant chercheur en Production animale et Biologie de l'Insecte à l'Université de Tours – IRBI (37)
Joël GAUTRON, directeur de Recherches INRAE à Tours (37), Biologie de l'œuf et

bio-minéralisation
Cécile BERRI, directrice de l'UMR Biologie des Oiseaux et Aviculture à l'INRAE à Tours (37)
Pierre MANCINI, doctorant sur la patrimonialisation de découpe bouchère à la française – Université de Tours (37)
Isabelle HANNEQUART, juriste, maîtresse de conférences en droit public et sciences politiques – Université de Tours (37)
Sandrine COSTAMAGNO, Université Jean Jaurès de Toulouse (31)
Camille DAUJEARD, CNRS Archéozoologie, rattachée au Muséum national d'Histoire naturelle (MNHN) à Paris (75)
Emmanuelle VILA, CNRS Archéozoologie, Université Lyon 2 (69)
Marie-Cécile SOULIER, CNRS Archéologie et chargée de recherche à l'Université Jean Jaurès de Toulouse (31)
Emmanuelle CRONIER, Université de Picardie Jules Verne à Amiens (80)
Joël PFISTER, Wesleyan University, États-Unis (USA)

ÉLEVAGE

Noémie CALAIS, autrice et éleveuse de porcs noirs de Bigorre à Montegut dans le Gers (32)
Sébastien HUET, éleveur de Normandes, responsable du GAEC de Bré à Channay-sur-Lathan (37) à producteur de méthane et de spiruline
Didier HUET, ancien éleveur, fondateur du GAEC de Bré à Channay-sur-Lathan (37)
Julien SIMON, éleveur de Charolaises et de Rouges de Prés dans la Sarthe (72)
Céline et Laurent COUVE, éleveurs d'Aubrac, de chèvres, de brebis de porcs, de chiens, d'ânes et de chevaux, responsables de la Ferme biologique du Mazel à Antrenas (48)

AGRONOMIE

Sylvie ROBERT, directrice de l'Institut Agro de Montpellier – Campus de Florac (48)
Youcef PHILIPPON, ingénieur agronome à Paris (75)

HISTOIRE ET CULTURES DE L'ALIMENTATION

Bruno LAURIUOX, Président de l'IEHCA à Tours (37)
Olivier ROLLIN, Responsable Administratif, Développement et Partenariat à l'IEHCA à Tours (37)
Kilien STENGEL, Professeur à l'Université de Tours (37), chargé de mission IEHCA

MÉDECINE

Pierre DUTOIS, dentiste à Paris (75) et fondateur du groupe CasseGueule
Roxane LOEW, étudiante en médecine à Paris (75) et végétarienne

ABATTAGE

Olivier RACAUD, directeur des abattoirs du Gévaudan à Antrenas (48)
Guy LESVEQUE, conteur et tueur de cochons à la ferme autour d'Auxillac (48)

BOUCHERIE

Equipe de France de Boucherie 2022 – AU COMPLET!
Stéphanie HEIN, lère et unique femme M.O.F. en Boucherie, bouchère à la Millésime à Montlouis-sur-Loire (37)
Yannick BOULET, boucher-charcutier à Maison Boulet à Aumont-Aubrac (48)
Hamid BEKOUICHE, boucher à l'Atlantic Boucherie Halal à Marvejols (48)
Joseph et Gilles SLAMA, gérant et boucher à la

Boucherie casher Chez Jojo à Belleville (75)
Gaëtan DEGREZE, boucher à la Boucherie Gaëtan à Montpellier (34)
Nelly et Claude BOSSARD, bouchers à la Boucherie Bossard au Mans (72) et éleveurs de bêtes de concours à Moulins-la-Marche (61)
Jean-Marc DUPE, boucher-charcutier à la Boucherie de la Place à Bruyère-le-Chatel (91)
Chantal MARTIN, bouchère-charcutière à la Boucherie Martin à Florac (48)

MAÎTRE D'HÔTEL

Gil GALASSO – MOF et champion du monde des maîtres d'hôtel, enseignant à Tahiti (Polynésie française)

TRIPERIE

Louise LOZACHEUR et Rafaël MAHE, tripiers aux Halles Laissac à Montpellier (34)

CHARCUTERIE

Jérémy FIROBE, charcutier aux Salaisons Comtoises à Audincourt (25)
Pierre et Christophe FABRE, dirigeants de la Charcuterie du Viala à Viala-du-Tarn (12)

VOLAILLERIE

Damien BLANCHET, volailler aux Halles de Tours (37)

CHASSE

Anne-Caroline FREY, chasseuse à Larçay (37)

RESTAURATION

Marie-Anna DELGADO, restaurant tripiér PALOMA à

Paris (75)
Alexandre DE TOULMON, boucherie-restaurant BIDOCHÉ à Paris (75)
William SUAU, ancien boucher et responsable du restaurant LE CARRÉ à Marvejols (48)
Farid BENKHALIFA, kebabier à Lodève (34)
Franck MEUNIÈRE, boucherie-restaurant LE FESTIN DU ROI à Montpellier (34)

ARTISTES

Didier SUPER, chanteur à Sète (34)
Didier WAMPAS – chanteur à Sète aussi (34)
Josette MOUREAU, ancienne catcheuse à Montbéliard (25)
Jacques LIVCHINE, acteur et metteur-en-scène, co-directeur du Théâtre de l'Unité à Audincourt (25)
Hervée DE LAFONT, actrice et metteuse-en-scène, co-directrice du Théâtre de l'Unité à Audincourt (25)
Jonn TOAD, chanteur du groupe Casse Gueule à Paris (75)
Linda BOCQUEL, artiste locale bio, circuit court à Tours (37)

SYNDICAT

Patrick GIMONET, Directeur Général de la CFBCT à Paris (75)
Victor MARTINET, en charge de la Communication de la CFBCT à Paris (75)

CHAMBRE D'AGRICULTURE

Emmy PETIT, Chambre d'Agriculture de Florac (48)
Festival VEGAN PLACE à Tours (37) – ont annulé le RDV!
Jérémy FOURQUET, président du Championnat du Monde de Saucisse Catalane à Perpignan (66)

ENSEIGNEMENT

—
François SILLIER, artisan-boucher, Président d'honneur de l'ENSMV (Métiers de la Viande) à Paris (75)

Charly VURPILLOT, professeur d'ESC au LEGTPA F. Rabelais de St Chély d'Apcher (48)

Vincent JEUDY, enseignant d'EPS à Belfort (90), comédien, fils de boucher

Manuel PETITDEMANGE, professeur de philosophie à St Etienne (42)

STATISTIQUES

—
Anonyme (fonctionnaire), Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM) - FranceAgriMer à Rungis (94)

JOURNALISME

—
Gatien ÉLIE, collaborateur au Monde Diplomatique (75)

Radio KTHO au Sommet de l'Élevage à Clermont-Ferrand (63)

DISTRIBUTION (RUNGIS - 94)

—
Ariss, dernier affûteur (rémouleur) en activité à RUNGIS

Bruno COURILLON, PDG d'EuroVolailles à Rungis (94)

Charles GUEDJOU, doyen de Rungis, éleveur, acheteur et commercial chez GRG Viandes (94)

Christophe DEPLANCHE, président du Pavillon de la Viande à Rungis (94)

Isham RAME, manutentionnaire

Sven, acheteur boucher

Carla, acheteuse maraîchère en rôtisserie

Aziz, ouvrier

Loïc, vendeur de volailles de Bresse

Cemil, vendeur de truffes

INTERVIEWS À LA VOLÉE LORS D'ÉVÉNEMENTS

—
 SALON DE LA BOUCHERIE (2023) à Angers (49)

FOIRE EXPO (2023) à Tours (37)
 SOMMET DE L'ÉLEVAGE à Clermont-Ferrand (63)

8ÈME CONFÉRENCE INTERNATIONALE D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION à Tours (37)

SALON DE L'AGRICULTURE (2023) à Paris (75)

18ÈMES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS (2022) à Tours (37): La cuisine a-t-elle un genre?

TABLE RONDE - Labo CITERES: La Conférence Carnée

MASTER ALIMENTATION

—
 Université de Tours (37)

Étudiant.e.s du Master 1 en 2023 puis Master 2 en 2024:

Isa, Nadia, Lisa, Sarah, Pierre, Léandre, Marcia, Guilhem, Jeanine, Urzilli

« Dans un contexte professionnel de recherche, il faut que j'ai une garantie de sérieux. Que je ne tombe pas dans un piège, dans lequel je serai empêtrée professionnellement. La démarche de Chloé et Alexandre, est une démarche extrêmement scientifique dans leur façon d'aborder la question, de hiérarchiser les approches, de garder de l'objectivité »

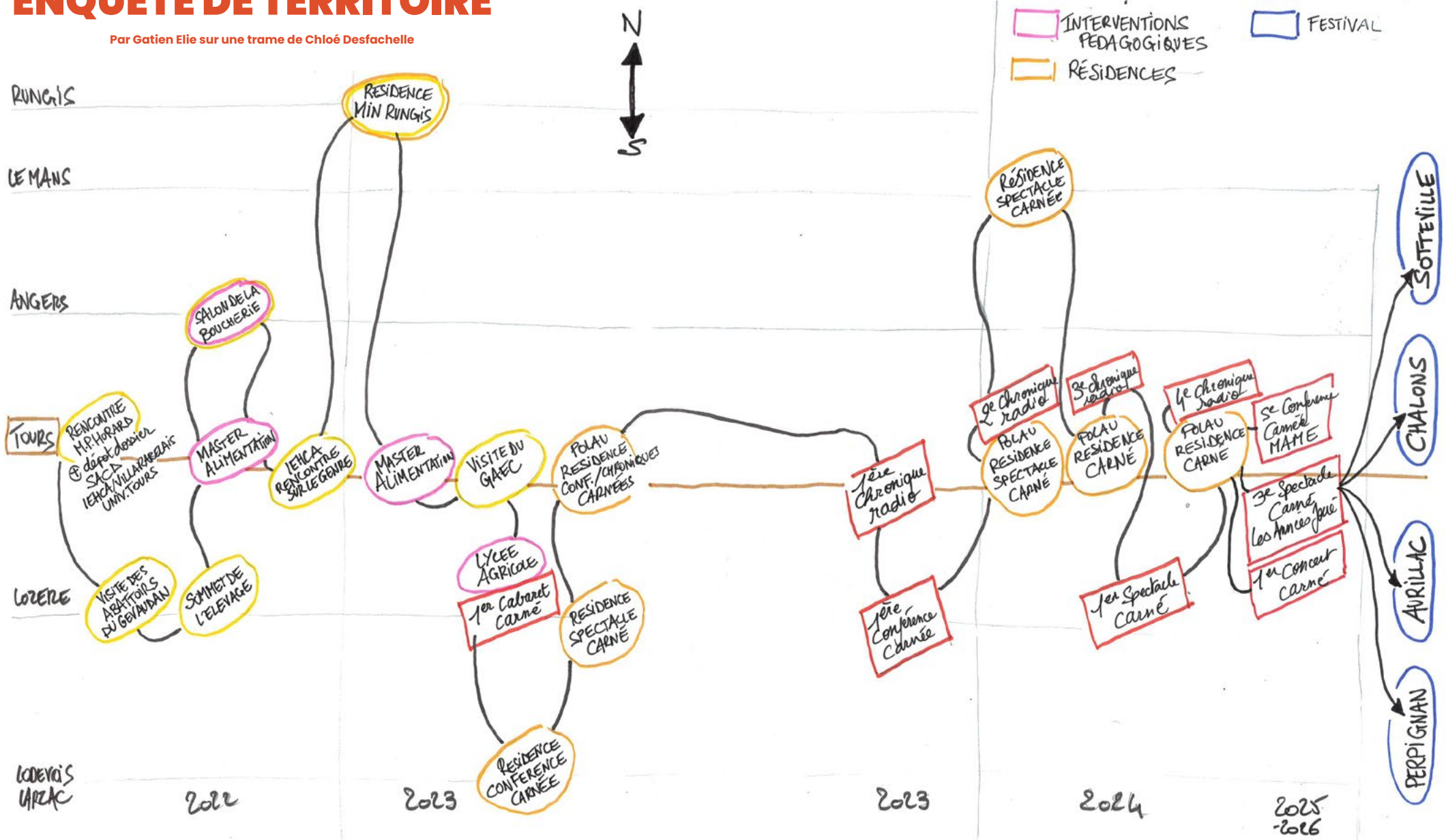
Marie Pierre Horard, archéozoologue
 Unité Mixte de Recherche CITERES, Université François Rabelais, Tours



Ostéothèque de l'UMR CITERES/LAT,
 Université de Tours © Gatien Elie

« CARNÉ » : CHRONOLOGIE D'UNE ENQUÊTE DE TERRITOIRE

Par Gatien Elie sur une trame de Chloé Desfachelle



04. DÉCOUPE

«Nous avons en tête l'objectif de constituer un corpus documentaire sur plusieurs années, au gré des opportunités. Je nous vois comme des créateurs de contenants : on apporte un cadre artistique, une forme, et à chaque fois on invite de nouvelles personnes, qui, elles, apportent le contenu. Ce que je trouve assez humble, finalement – et en l'occurrence, l'humilité est d'autant plus nécessaire que la viande est un sujet compliqué, dont nous sommes loin d'avoir fait le tour.»

Alexandre Moisescot,
directeur artistique de la Compagnie Gérard Gérard

Abattoirs du Gévaudan, Antrenas
© Alexandre Moisescot

Comment valoriser la masse de connaissances accumulées sur la viande après deux ans d'enquêtes, de lecture, d'entretiens et d'écriture? En multipliant les formes artistiques produites, pour donner la parole au plus grand nombre, varier les publics et amener chacun à s'emparer du sujet.

Collier, basse côte, entrecôte, faux filet, poire, merlan, gîte, hampe, bavette, flanchet, araignée, plat ou rond de tranche, tendron, poitrine, filet, rums-teck, queue, mouvant, ongle, macreuse, paleron, jumeau... **Un boucher est capable de découper 33 morceaux différents** sur un bœuf et d'en conseiller la cuisson – poêlé, grillé, rôti, braisé, bouilli. Avec ses techniques et ses outils, l'opération consiste à « valoriser » les 250 kilos de viande de l'animal abattu. Un véritable savoir-faire.

La compagnie Gérard Gérard **a appliqué le principe de la découpe** à son travail. Comment valoriser la masse de connaissances accumulées après deux ans d'enquêtes, de lecture, d'entretiens et d'écriture? En multipliant les formes artistiques produites! En taillant chacune d'elles avec précision, pour varier les registres, les lieux et les publics. Et mettre en valeur la richesse des découvertes sur le sujet.

Pour la rue, **un spectacle**: «CARNÉ», avec machines, fumés, personnages tragiques, tirades, dégustation, musique et vrai faux sang. Pour la salle, une **«conférence carnée»**, avec Powerpoint, piano saucisse, statistiques, rap et analyses d'experts. Pour les ondes, des **«chroniques carnées»** avec des performances et des invités aussi diversifiés que possible: agronomes, bouchers, philosophes, restaurateurs, rockeurs, politiques, négociants... Et chaque fois qu'une occasion se présente, une nouvelle forme est proposée: un **cabaret**, un **concert**, un **disque**... Une variété de produits comme sur un étal de boucher. Les Gérard ont saisi **«la polyvalence des ressources offertes par l'animal»** dont parle l'archéozoologue Marie-Pierre Horard. Il ne s'agit pas d'un exercice de style mais bien d'une réponse à la complexité du sujet, avec une ambition: amener le plus grand monde à s'en emparer.

QUATRE CHRONIQUES CARNÉES RADIOPHONIQUES

Des émissions radio en hertzien, puis en podcast, qui permettent de donner la parole à des invités. Chaque émission réunit, l'espace d'une heure, des intervenants aux profils différents et issus de milieux divers : recherche, art et culture, agriculture, commerce, industrie, journalisme, etc. Ces chroniques sont enregistrées en public en partenariat avec le POLAU, l'Université de Tours, l'IEHCA et Radio Béton.

Chronique carnée #1:

« Le poulet est-il un fruit ou un légume ? »

Émission enregistrée en public le 30 novembre 2023 au Point HAUT, Saint-Pierre-des-Corps

Où l'**archéozoologue Marie-Pierre Horard** retrace l'histoire du poulet depuis sa domestication en Thaïlande vers 1650 avant J.-C. jusqu'à son acclimatation en Europe, où il détrône le cheval dans le bestiaire Gaulois. Où **Mike le poulet de batterie** interprète un morceau avec les 11 000 membres de son groupe. Où l'on apprend, grâce au livre de la journaliste **Mireille Sanchez**, que le poulet est pris dans la division internationale de la consommation : ses pâtes vont en Chine, ses cuisses en Russie, ses intestins en Turquie, ses ailes en Espagne, sa poitrine aux Etats-Unis et ses os aux Pays Bas. Où **la biologiste Cécile Berri** nous expose la singularité du poulet Label Rouge à la française, le seul élevé en plein air. Et nous apprend que l'organisation du poulailler est similaire à celle d'un lieu de travail humain, avec sa typologie de collègues. Où **l'artiste Linda Bocquel** entame une psychanalyse de la petite caille. Où **Damien, volailler aux Halles de Tours** nous révèle que son métier, c'est du théâtre, et que son étal ne compte plus de lièvre en fourrure pour ne pas choquer ses clients de plus en plus « sarcophage » (le lien entre la viande et l'animal doit disparaître). Où **l'agronome Youcef Philippon** s'interroge sur la définition même de la viande, entre celle du douanier, de la FAO et du Ministère de l'agriculture... et nous apprend que si la consommation de viande de boucherie diminue (bœuf, agneau, porc), celle de la volaille augmente et que l'on recourt aux importations pour y répondre



Chronique carnée #2: « Peut-on manger son voisin ? »

Émission enregistrée en public le 22 février 2024 à l'Université de Tours

Où **la juriste Isabelle Hannequart** rappelle que les animaux ne sont pas des personnes juridiques et qu'il manque des instances originales composées de personnes habilitées à représenter les autres qu'humains. Où **l'archéozoologue Marie-Pierre Horard** explique que la réponse aux tabous alimentaires est à géométrie variable selon les époques et les cultures, qu'en France la consommation de chiens et de chevaux a été recommandée par des savants avant d'être proscrite par l'opinion. Où **Marie, petite fille de boucher hypophagique (spécialisé dans la viande de cheval)** se souvient que sa grand-mère à la caisse n'était que « la femme du boucher » sans autre statut. Où **le philosophe Manuel Petitdemange** dévoile le travail de l'éleveur, de l'animal et de l'ouvrier d'abattoir dissimulés dans le jambon sous vide du supermarché, rappelle notre sociabilité inter-espèce et que les humains ne sont qu'une des multiples extrémités du buisson de l'évolution. Où **Mike le poulet de batterie** interprète « Qui a le droit ? » avant de déclarer : « chez nous, c'est pas Brooklin, c'est pas Bogota, c'est 100 % d'individus assassinés ». Où **le biologiste Christophe Bressac**, s'interroge sur la notion de bien être animal appliquée aux insectes, appelés à devenir des « animaux de ferme » comme les autres, selon la loi d'août 2022. Où **le directeur des abattoirs du Gévaudan (Lozère)** s'étonne de cette notion de « bien être » appliquée à l'abattoir et parle, au mieux, du devoir de réduire le stress des animaux. Où **la performeuse Maud Payen** danse la « Déclaration universelle des droits de l'animal » sur la musique du piano à saucisse de **David Caudina**. Où **Joël Gautron** révèle la destinée des poussins mâles issus d'élevage de poules pondeuses, dont personne ne sait quoi faire et que l'on tue à la naissance – 5 à 7 milliards par an. La recherche avance pour trouver des alternatives à ce massacre.

CHRONIQUE CARNÉE #3: « La viande est-elle de droite ? »

Émission enregistrée en public le 2 mai 2024 à la Clinique du Street Art à Tours

Où l'on apprend que la viande est un impensé à droite et qu'elle divise la gauche. Où **l'archéozoologue Marie-Pierre Horard** raconte que la viande participe à la construction de hiérarchies sociales tout au long de l'histoire : les élites gauloises se faisaient enterrer avec les plus beaux morceaux, les seigneurs du Moyen-Âge se régalaient d'oiseaux proches du ciel et de Dieu. Et que le plus noble des gibiers était le sanglier qui se distinguait par sa brutalité et le danger de sa mise à mort. Où **la députée EELV Sandrine**

Rousseau explique que la viande, associée aux fêtes et à la virilité, est un nœud de notre société auquel il faut désormais s'attaquer. Mais que les écologistes eux-mêmes sont divisés sur le rôle de l'élevage dans la transition écologique. Où **Maïté, cuisinière télégénique**, lui répond. Où **le président du Catalan Saucisse Club, Jérémy Fourquet** confirme que la saucisse est au cœur de tous les rassemblements festifs des Pyrénées Orientales. Où **le géographe Gatien Elie** s'interroge avec **Camille Beauvais** sur le succès paradoxal du burger en France et questionne notre appétence croissante pour la viande hachée.

CHRONIQUE CARNÉE #4: « Est-ce que manger mieux, c'est mâcher plus ? »

Émission enregistrée en public le 30 mai 2024 à la Villa Rabelais à Tours

Où **Chloé** nous apprend que si le régime carné a modifié la dentition de nos ancêtres, c'est en raison de la découpe et de la cuisine ! Où **l'archéozoologue Marie-Pierre Horard** nous raconte l'histoire longue de cette découpe, chaque culture ayant sa propre tradition pour sublimer notre rapport complexe au vivant. Où **le chanteur Didier Wampas** revient avec mélancolie sur l'histoire de sa chanson « les apprentis charcutiers », des jeunes qui n'ont pas toujours choisi ce métier. Où **le patron du restaurant-boucherie « Bidoche »** à Paris explique qu'il veut démystifier le travail de découpe en la pratiquant devant ses clients attablés. Des clients qui réclament du bœuf Kobé comme à la télé, à qui il faut rappeler l'existence de races locales. Où l'on découvre **le groupe B12 Que la salade!** qui rappe « Songe que dans le fond, c'est les bêtes qui sont offensées – la nature toute à l'homme ça sonne comme la France aux Français ! ». Où **l'anthropologue Pierre Mancini** analyse le processus de patrimonialisation de la découpe bouchère à la française et rapporte la parole d'artisans qui refusent d'être réduits à « des découpeurs de vaches ». Où **Maud Payen** danse la mastication sur les paroles du **dentiste Pierre Dutois**. Où **le maître d'hôtel, Gilles Galasso**, nous fait découvrir l'histoire de l'écuyer tranchant, figure disparue des grands restaurants qui faisait du service un spectacle. Où la première et unique **Meilleure Ouvrière de France en boucherie Stephanie Hein**, nous raconte son parcours du combattant pour devenir une femme bouchère d'exception.

Les 4 premières Chroniques Carnées ont été enregistrées et diffusées sur Radio Béton, puis reprises par Radio Larzac (Millau), Radio Méga (Valence) et Beaub'FM (Limoges)



Écouter les Chroniques Carnées

CARNÉ, LE SPECTACLE

Le spectacle CARNÉ est « le plat de résistance du projet » : il s'agit de montrer, grâce aux enquêtes menées, les enjeux de la filière viande à travers quatre personnages : un boucher, un maire, une jeune vegan et un éleveur.

Tous se connaissent et chacun incarne un point de vue, une position. Ils sont très liés et pourtant se font la guerre. Il s'agit d'une création pour la rue, les fermes, les hangars, les parkings, avec la participation d'un transpalette, d'un monstre et d'un barbecue. Le spectacle est souvent suivi d'un repas, d'une veillée ou d'un temps convivial.

Ce spectacle est lauréat du Prix «Écrire pour la Rue» de la SACD, du Prix «Label Rue» et de «Kaléidoscope – dispositif 1 chercheur – 1 artiste» de l'Université de Tours.

Depuis sa création en mai 2024, le spectacle a été programmé dans un réseau «arts dans l'espace public» (Festival de Chalon, Aurillac, Les Années Joué...) et dans des lieux plus atypiques et ruraux («Rencontres à table» en Lozère...).

LA CONFÉRENCE CARNÉE

La Conférence Carnée est une forme «théatro-didactique». Son objectif est artistique, informatif et pédagogique. Elle est le lieu de la restitution de toutes les recherches menées durant le projet CARNÉ.

Autonome et légère, elle s'installe partout : une table, un vidéo-projecteur, deux micros et un escabeau. Elle mêle les outils «type» de la conférence scientifique (PowerPoint, graphiques...) et les témoignages sensibles des artistes qui mettent en scène leur voyage dans le monde de la viande. Elle est toujours suivie d'un échange avec la salle et parfois d'un «concert carné». Depuis la première en décembre 2023, la conférence a été jouée une vingtaine de fois, dans un réseau varié allant du Lycée agricole ou hôtelier au Festival d'Aurillac dans le Cantal en passant par une université, un lieu culturel ou le festival «Futurs Possibles» dans la Loire.



Spectacle CARNÉ
au festival Chalon dans la rue, 2024 -
Maud Payen, danseuse pour la Cie Gérard Gérard © Susy
Lagrange

05. MASQUES

OVINS
PORC

Entre les intérêts financiers des uns, le militantisme des autres, l'impossible neutralité des chercheurs, les tabous et les modes, il est bien difficile de se construire une pensée objective sur la viande. Mais le théâtre nous aide à y voir plus clair.

Le salon de l'agriculture et les nuggets du fast food, la race Aubrac et les les lasagnes au cheval, l'*homo sapiens* omnivore et le mouvement vegan, la domestication néolithique et l'antispécisme, le savoir-faire de l'artisan boucher et la chaîne automatisée de l'abattoir, la traçabilité et le scandale sanitaire, le terroir et le conteneur frigorifié, le troupeau et le climat, la bidoche et l'identité... La viande a ceci de déroutant qu'elle est parée **des discours les plus contradictoires, dont les auteurs avancent souvent masqués.**

Et pour cause... L'élevage représente près de **la moitié du PIB agricole mondial** et emploie **4 millions** de personnes en Europe. Dans ce continent, plus de la moitié des exploitations agricoles (58%) comprennent des animaux. En France, les artisans bouchers charcutiers représentent **18 000 travailleurs**. La consommation est en hausse et les grandes firmes de la finance (Vanguard ou Blackrock) investissent dans pratiquement toutes les entreprises du secteur de la viande. Ce secteur emploie du monde et rapporte gros.

Les géants de l'industrie de la viande financent donc des associations de recherche, qui recrutent des « scientifiques » acquis à la cause. Elles éditent des revues, organisent des congrès et publient des déclarations communes qui insistent sur les bienfaits de la viande. Des événements sont programmés pour diffuser leurs conclusions. Journalistes et décideurs politiques sont invités. Et dans les semaines qui suivent, le Parlement européen adopte un texte invitant à amplifier la production de protéines animales. Un mécanisme bien rodé, récemment révélé par l'affaire de la « *déclaration de Dublin* ». **Les conflits d'intérêts** dans la recherche existent. Avec la viande, ils semblent être la norme.

Si l'on ajoute les tabous, la tradition et les modes, il devient sérieusement **difficile de se forger un avis éclairé sur la viande** et ses conséquences, de voter et de consommer en conscience.

Quoi de mieux alors que le théâtre pour nous révéler les faux semblants, les intérêts cachés et la tricherie des uns, les fourberies, la mauvaise foi et la duplicité des autres? Les comédiens ne sont-ils pas les professionnels du décor, de la mise en scène et des masques?

« La viande, c'est du Molière :
une comédie sociale avec de faux médecins. »

Alexandre Moisescot, Cie Gérard Gérard

« La viande, c'est le contraire de l'espace public ! »

Chloé Desfachelle, Cie Gérard Gérard

Abattoirs du Gévaudan, Antrenas
© Alexandre Moisescot

RESTER NEUTRE. EST-CE POSSIBLE AVEC LA VIANDE ?

Trois questions à Marie-Pierre Horard, archéozoologue, co-présidente du comité scientifique du dossier d'inscription de la découpe bouchère à la française à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel, inscrit en 2024.

Les professionnels de la viande ont tout intérêt à produire des études qui leur sont favorables. Comment garantissez-vous la neutralité de votre travail ?

« Dès que j'ai commencé à travailler avec la Confédération française de la boucherie-charcuterie, j'ai été taxée de faire du lobbying. Or, ils m'avaient justement sollicité parce qu'en tant qu'archéologue, je ne pouvais pas être prise à partie. Je travaille sur l'alimentation carnée chez les Gaulois - qui ne sont pas trop ennuyeux du point de vue lobbying ! Et l'avantage, en archéologie, c'est qu'on n'a pas tellement besoin d'argent. Donc si l'on travaille sur une temporalité longue et si l'on n'a pas de contrainte financière, la liberté intellectuelle est totale. »

Votre rapport personnel à la viande influence-t-il vos recherches ?

« Si l'on considère sa recherche comme une interrogation sur la relation homme-animal à travers le temps - puisqu'on travaille sur les ossements retrouvés dans des contextes archéologiques -, il est possible de se détacher de son propre rapport à la viande. Je dirais que la seule curiosité qu'ajoute le goût de la viande, c'est l'interrogation sur la découpe, les textures, les saveurs... Mangeait-on tel ou tel morceau ? Si l'on est vegan depuis petit, cette dimension risque de nous échapper. »

Il est donc possible de parler de viande sans conflit ?

Cette liberté est très spécifique à ce que je fais. Quand je participe à des « expérimentations culinaires », c'est différent... Avec les Gérard, on avait un projet : la Confédération française de la boucherie nous donnait une carcasse de viande que l'on comptait faire descendre à l'aide d'une machine et que l'on découperait en public. La Meilleure Ouvrière de France en boucherie était prête à faire une démonstration. Un truc super que l'on n'a pas pu faire. Trop compliqué. Alexandre des Gérard nous a clairement dit qu'on pourrait être mis en danger... Eux, en tant qu'artistes, sont beaucoup plus pris à partie.



LES BOUCHERS ONT-ILS PEUR DU SANG ?

La scène est réelle. Elle se déroule à l'Université François Rabelais de Tours en 2024. La compagnie Gérard Gérard, invitée dans un séminaire transdisciplinaire sur la viande, joue sa « Conférence carnée » devant des chercheurs et des professionnels de la filière viande. Une table ronde permet ensuite de réagir au spectacle. On discute alors pendant près d'une heure. Cadre universitaire oblige, les propos sont posés, les interventions polies... Et puis les choses dérapent.

Boucher n°1 : [très calme] J'ai une question pour les artistes. Pourquoi terminez-vous votre conférence sur ces images-là, celles des abattoirs ? Moi, ça ne me pose pas de problème. C'est juste une question. Les images.

Le comédien : On a fait plusieurs versions de cette conférence. On a bien essayé de passer la séquence des abattoirs plus tôt et de reprendre avec celle de Maïté. Mais on n'arrivait plus à enchaîner. On perdait de l'humour et de la fantaisie. Et puis c'est aussi, un peu, le cœur du sujet, non ?

Boucher n°2 : [lentement] Pour ma part, je dois dire que... les images de la fin... si je les vois, je ne mange plus de viande.

La salle : [silence, tension]

Boucher n°2 : Et je dirai qu'ayant souvent fréquenté les abattoirs, c'est beaucoup moins impressionnant que vos photos. Les couleurs sont... impressionnantes !

Le comédien : Il n'y a pourtant ni les odeurs, ni les sons...

Le docteur en communication : D'un côté, on cherche à promouvoir la profession de boucher, avec une esthétique du geste... et de l'autre vos photos nous amènent sur des problèmes éthiques, avec toute la charge de vos images.

Boucher n°2 : Vous parlez d'une « conférence carnée » mais vous ne parlez pas de notre travail !

Boucher n°1 : L'Interbev, que vous avez cité avec humour, est un organisme qui est là pour défendre la qualité de la production française, vous n'en avez pas du tout parlé. [Le ton monte] Qui défend le consommateur pour que les exigences de l'administration française soient les mêmes avec les importations ! Tout ça n'est pas expliqué dans votre conférence !

Le comédien : Il nous aurait fallu la journée et nous n'avions que deux heures.

Boucher n°1 : [nerveux] Quel est le message que vous voulez faire passer auprès des jeunes ? En terminant par les abattoirs vous donnez un message très négatif.

La comédienne : On s'est posé la question. « Est-ce négatif ou pas ? ». Dans notre voyage au cœur de la viande, quand on allait dans les lycées agricoles, votre métier revenait toujours. Il est connu parce qu'il y a des youtubeurs qui mettent en valeur la boucherie et la bonne chair. Or, la question qui est cachée est celle de la mise à mort. Ce ne sont pas nos photos qui sont négatives, mais le regard sociétal. Si l'on veut manger de la viande, il faut pouvoir admettre qu'on tue. Est-on d'accord avec cela ou non ? Alexandre et moi mangeons tous les deux de la viande. A priori nous sommes d'accord. Ce n'est donc pas un regard négatif de notre part.

La salle : [silence total]

La comédienne : Les photos sont parfois plus impressionnantes que la réalité, mais nous les avons sélectionnées pour essayer de mettre en avant les gens de l'abattoir. Pour dire que c'est un travail et qu'il est bien fait - que les employés font de leur mieux. La sélection d'images permet de dire : il y a des gens qui font ce travail pour qu'on puisse manger de la viande...

La salle : [silence total]

Le comédien : Les formes qu'on a produites jusqu'ici n'ont jamais été considérées comme des formes militantes. On a fait un effort d'équilibrage, qui nous ressemble. Certains se sentent peut-être frustrés parce qu'on ne va pas assez loin, mais je peux vous assurer que le numéro d'équilibriste n'est pas évident.

Boucher n°1 : Pour moi, ce n'est pas du tout équilibré !

Boucher n°2 : Vous terminez par un focus sur les abattoirs, qui va influencer de manière très négative un public jeune, qui n'est pas forcément averti.

Le comédien : Cette séquence est pourtant... neutre.

Boucher n°1 : Non elle n'est pas neutre ! Elle ne représente pas la réalité des abattoirs. Non...

Le docteur en communication : [gêné] Pour moi... vous avez humanisé les animaux. On voit leurs yeux, leur regard...

Boucher n°1 : [très agacé] Vous avez sacralisé les animaux... Ils passent devant les ouvriers de l'abattoir en tant qu'animaux sacrés.

Le comédien : Ah bon ? Vous pouvez dire qu'une image n'est jamais neutre. Mais en l'occurrence il n'y a pas de mise en scène, pas de travail sur la couleur, ce sont des images brutes. Après, si vous, en tant que bouchers, trouvez choquant que l'on tue des animaux... Je fais partie des gens qui acceptent qu'on élève des animaux pour les manger. Mais beaucoup de gens ne font plus le lien. C'est compliqué quand on mange un kebab de penser à l'animal qu'il y a derrière.

La comédienne : L214 montre des vidéos problématiques, où l'on traite violemment les animaux. Là, ce n'est pas le cas.

Le docteur en communication : [dubitatif] Le problème n'est pas la maltraitance, mais tout simplement de voir les animaux tués. On ressent des émotions... Et si ces émotions poussaient les gens à ne plus manger de viande ?

**Propos recueillis lors du Séminaire transdisciplinaire sur la viande -
Université F. Rabelais Tours, 2024**





06. MASCULINITÉ

« C'est un fait scientifique : les hommes consomment 50% plus de viande que les femmes. Derrière cette surconsommation, il y a des valeurs qui sont la force, le sang, la confrontation, la chasse... Tout cela, c'est un imaginaire. »

Sandrine Rousseau, députée de Paris
(Europe Ecologie Les Verts - Nouveau Front Populaire)

Résidence de création, Belvezet, Lozère -
Ben Wunsch, créateur son de la Cie Gérard Gérard
© Alexandre Moisesco

La viande est encore une affaire d'hommes. Trois regards différents, trois paroles de femmes ayant participé au projet CARNÉ – celui d'une bouchère, d'une comédienne et d'une députée – nous éclairent à ce sujet.

Il y a des objets qui font de nous des hommes ou des femmes. Ces objets disent quelque chose de nous, révèlent notre identité. Ils nous invitent à effectuer certaines tâches, nous prescrivent certains comportements. Le barbecue est l'un de ceux-là. L'animal mort, la force du feu, la vue du sang, l'odeur de chair brûlée... tout cela, c'est monsieur qui s'en chargera. Il en fera même un point d'honneur.

Bien entendu, il existe des exceptions, comme il y a bien des éleveuses, des ouvrières en abattoir, des bouchères, des charcutières et des restauratrices. Ces professions se féminisent, incontestablement. Mais du champ à l'assiette, la viande est encore une affaire d'homme. Car la viande est intimement liée à la virilité. Et ce lien conditionne jusqu'à la production artistique elle-même.

Le projet CARNÉ a permis de mettre en lumière le poids du genre dans l'univers de la viande. Il ne s'agissait pas d'un présupposé idéologique, pas même d'une hypothèse de travail. La question a fait irruption, comme une évidence, au fil des enquêtes et de la création.

PAROLE DE BOUCHÈRE

Stéphanie Hein

Meilleure Ouvrière de France, championne d'Europe de boucherie,
Chronique carnée #4

« Personne n'était boucher dans ma famille, mais ça m'a toujours plu. Il n'y a pas d'histoire de masculin ou de féminin. Je suis là parce que je veux travailler et je fais quelque chose qui me plaît... Je connais la forme des os par cœur, même les yeux fermés, je saurai découper. Mais trouver un apprentissage en CAP a été très compliqué. Je me suis adressé à tous les patrons artisans d'Indre et Loire: zéro réponse. Je me suis dis: "Non, je ne lâcherai pas". Je me suis alors adressée à tous les artisans des départements alentour. J'ai contacté pas loin de 260 patrons artisans et un seul m'a dit oui. Beaucoup n'ont même pas répondu. Certains me disait carrément: "Je ne prends pas de femme". L'un m'a dit en riant: "Moi je veux bien vous prendre, mais c'est ma femme qui ne veut pas!".

«J'ai contacté pas loin de 260 patrons artisans et un seul m'a dit oui.»

J'ai passé mon CAP, j'ai fais les Meilleurs Apprentis de France, je suis sortie major de promotion. Puis je suis rentré à l'École Nationale Supérieure de la boucherie à Paris. Parce que je voulais faire correctement mon métier. Puis j'ai recommencé à contacter les artisans d'Indre et Loire pour être embauchée. Environ 120.

J'ai atterri chez un bourru, un Monsieur de la boucherie qui m'a énormément appris. Mais dans certaines boucheries c'était toujours compliqué: "Une femme n'a rien à faire là, tu devrais être en train de faire de la cuisine et du repassage!" Mais j'ai jamais lâché: "T'es là pour travailler? Bah moi aussi!" Et je lâcherai pas. Jamais.»





PAROLE D'ARTISTE

Chloé Desfachelle

Autrice et comédienne de la Cie Gérard Gérard

« Dans le milieu de la viande il y a des passionnés, des «viandards», pour qui c'est une identité. Comme je ne fais pas partie de cette communauté, j'étais beaucoup moins «intéressante» qu'Alexandre [son coéquipier]. S'il n'avait pas autant aimé la viande, on n'aurait jamais vu de bouchers, nous ne serions pas entré dans un abattoir... On ne m'y parlait pas pareil: « Attention, ne regardez pas, c'est trop violent » - comme s'il était acquis qu'un mec, lui, n'allait pas chouiner devant des bêtes sanguinolentes.

Pourtant, à l'abattoir ce sont bien des nanas qui te répondent au téléphone. Et des éleveuses, il y en a de plus en plus. Ma grand-mère avait sa ferme, elle avait donc elle aussi un certain rapport à la viande. On nous a présenté des chercheuses sur la viande. Aucune n'avait une relation identitaire à la bidoche.

Je me doutais bien qu'une très grande partie de la production était dégueulasse,, mais c'était pire que ce que je pensais. Après l'écriture des premiers textes, je n'étais plus dedans. Tout cela ne me faisait plus rire. Et j'avais l'impression d'être la nana chiante qui rappelle les trucs un peu nuls, même théâtralement.

«J'étais très en colère durant notre enquête. Évidemment, ça produit des effets sur la création... Je n'arrivais plus à en jouer.»

Alex, lui, parvenait à rester joueur. Voilà la dissonance cognitive: quand on aime, on n'entend pas les choses de la même manière, les arguments n'ont pas le même poids. Et si l'on avait pas été dans une création partagée comme celle-là, je pense que j'aurais arrêté. Au final, j'ai poursuivi. Nous ne voulions pas faire un spectacle moralisateur. Et je me suis rendue compte qu'une approche trop engagée émotionnellement était contre-productive du point de vue artistique.»

PAROLE DE POLITIQUE

Sandrine Rousseau

Députée de Paris (Europe Ecologie Les Verts – Nouveau Front Populaire)
Chronique carnée #3 « La viande est-elle de droite ? »

« Sur la viande, il y a un nœud très fort. Je n’imaginai pas l’ampleur de ce blocage. J’ai subi un cyberharcèlement d’une année complète sur le sujet. Il faut vraiment que l’on arrive à interroger cela: que signifie manger de la viande pour les gens ?

Il y a quelque chose autour du caractère festif qu’il faudrait réussir à déconstruire. Je pense que c’est ce que j’ai touché avec mes déclarations sur le barbecue. Le barbecue, c’est un moment convivial, on est content, on est en famille ou entre amis. On est dans la fête, le lâcher prise.

Et on se dit: « Ah ! Les écolos viennent nous casser les pieds ! Ils viennent nous chercher sur un moment de bonheur ».

C’est un fait scientifique: les hommes consomment 50% de plus de viande que les femmes. Derrière cette surconsommation, il y a des valeurs qui sont la force, le sang, la confrontation, la chasse... Tout cela, c’est un imaginaire. On ne peut pas diminuer la consommation de viande si l’on ne s’attaque pas profondément à cet imaginaire. (...) Il y a des études qui ont été réalisées par l’IFOP, qui montrent que l’on mange beaucoup plus de viande quand on est électeur de Zemmour ou de Le Pen que quand on est électeur d’autres partis politiques. Et que les très gros mangeurs de viande sont aussi ceux qui ont les présumés les plus sexistes qui soient: la femme doit rester au foyer, elle doit prendre soin de son homme, le viol n’existe pas dans la sphère conjugale. Derrière l’hyper consommation de viande, il y a un rapport sexiste, misogyne au monde. »



07. TERRI- TOIRES

« Nous pensons l'art comme un outil contemporain de transformation des territoires. Il active des dynamiques de changement, en convoquant le décadage, le jeu, l'inversion, l'humour, comme clefs de transformation d'un système. »

Alexandre Moisescot, Chloé Desfachelles, Cie Gérard Gérard
propos recueillis par David Sanson pour Arteplan et le POLAU

Abattoirs du Gévaudan, Antrenas
© Alexandre Moisescot

Comment faire en sorte que les habitants d'un territoire se réapproprient la question de leur alimentation ? En créant un réseau d'acteurs locaux qui acceptent de faire un pas de côté et de travailler ensemble sur le sujet. Comment s'y prendre ? En demandant aux artistes d'agiter le territoire !

Comment faire sortir la culture de ses lieux dédiés et la rapprocher des sujets portés par les territoires ? Les projets artistiques et culturels de territoire sont des réponses de plus en plus proposées par le secteur culturel : des formes d'interventions artistiques hors les murs, qui posent des questions sociétales et redéfinissent les rôles traditionnels de l'artiste et du public.

Dans ce contexte, le POLAU, qui fonctionne comme une « agence des possibles », a créé le Laboratoire arts & transitions pour accompagner et impulser le traitement artistique de sujets sensibles : la transition énergétique, la santé environnementale, les sols vivants, la gestion des déchets ou l'alimentation carnée...

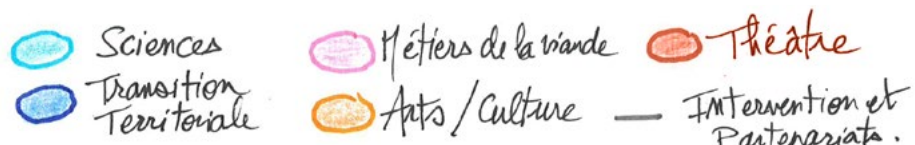
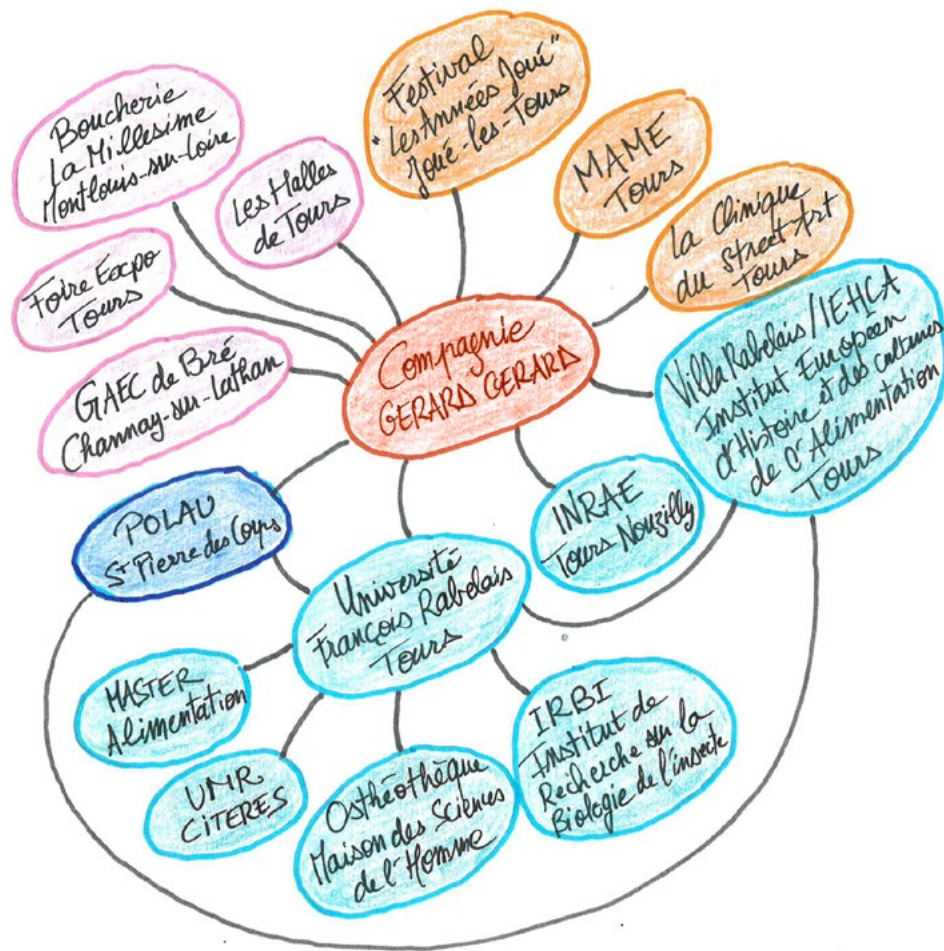
Pendant trois ans, la compagnie Gérard Gérard a ainsi mis son savoir-faire au service de territoires - dont la Touraine - pour que ses habitants se réapproprient la question de leur alimentation. Elle a produit des œuvres et créé des liens locaux qui marquent une rupture, créant des perspectives pour toutes celles et ceux qui s'y sont associés.

La réussite n'avait rien d'évident. Trop nombreux sont les projets de territoire qui imposent aux artistes les lieux et les formats de leurs interventions, les publics prioritaires et les partenaires. Le risque est grand d'être réduit au rôle d'animateurs et de mettre de côté leur travail de création... En Touraine, les Gérard ont su puiser à leur manière dans le territoire, tisser leur propre réseau et redéfinir eux-mêmes les contours de leur métier pour produire des formes originales. Se saisir d'une intervention ordinaire pour enquêter en contrebande, démarcher des personnes et des lieux auxquels personne n'avait pensé... Un projet de territoire devient vertueux lorsqu'une compagnie ou une structure s'en empare, pour en dépasser le cadre.

Le projet CARNÉ n'a pas simplement observé et enquêté sur des territoires pendant trois ans. Il a créé son propre espace, son cadre de dialogue. Avec ses rendez-vous, ses événements, ses partenaires, son réseau de chercheurs, praticiens et institutions qui souhaitent renouveler des expériences de recherche-création.

UNE CRÉATION ARTISTIQUE DE TERRITOIRE

Par Gatien Elie



LA VIANDE ET LES CULTURES DE L'ALIMENTATION

Olivier Rollin, responsable du développement de l'institut d'étude et d'histoire des cultures de l'alimentation de Tours

Le travail de territoire de la compagnie Gérard Gérard repose sur la collaboration avec le réseau de chercheurs de l'Université de Tours. L'une des chevilles ouvrières de cette rencontre est Olivier Rollin, responsable de l'IEHCA et coordinateur du réseau thématique de recherche « sciences et cultures de l'alimentation ».

Le rapprochement entre le monde de la science et celui des arts de la rue n'est pas une évidence. Quel peut être l'intérêt pour des chercheurs de travailler avec des comédiens ?

Par leurs approches créatives, les artistes maîtrisent de nombreux médiums. À travers la photographie, la vidéo, la scène, le son, les comédiens entrent dans un sujet avec leur sensibilité, s'autorisent à bousculer le public, parfois de manière volontairement provocante. Par exemple, la campagne de photos sur les abattoirs est à la fois interpellante et brillante : derrière les boyaux sanguinolents qui captent l'attention du public, il y a le travailleur. Et les Gérard nous racontent son histoire : celle d'un musulman sans papier, spécialiste de la découpe du cochon... Voilà une excellente manière d'illustrer la complexité du fait alimentaire.

« Collaborer avec des artistes, c'est accepter de regarder autrement ses propres sujets de recherche. »

Cela peut contribuer à rendre les carrières scientifiques plus attractives. C'est aussi une manière de remettre les sciences et l'université au cœur de la cité.»

Où en est justement la relation entre science et société? Et comment le projet CARNÉ y répond?

Plutôt que de transmettre des informations de manière descendante, comme le ferait un discours normatif du type « je vais t'expliquer comment bien manger », le projet Carné a permis d'une part de construire une dynamique collective autour de la question du « mieux manger », et d'autre part de dépasser l'approche binaire qui oppose « manger de la viande, c'est bien ou mal ». Cette démarche valorise les parcours individuels et collectifs, propose une découverte de multiples points de vue et invite à une réflexion partagée sur la complexité du fait alimentaire. Charge à chacun de se faire ses conclusions ou de poursuivre sa réflexion.

La culture professionnelle des artistes et celle des chercheurs n'est pas la même. Tous les chercheurs sont-ils disposés à travailler avec des comédiens? A fortiori sur un sujet polémique?

Pour un chercheur, s'ouvrir au théâtre de rue, cela veut dire sortir de sa zone de confort : accepter de regarder autrement ses propres sujets de recherche, les explorer par des chemins parfois inattendus et oser aborder des thèmes sensibles qui peuvent même devenir polémiques ou prêter à récupération. Faire interagir des acteurs et des personnalités qui n'en ont pas l'habitude et qui fonctionnent souvent en silos parfois cloisonnés (avec des lignes de financement bien hermétiques) n'est donc pas simple. Le dialogue entre deux historiens de périodes différentes n'est déjà pas chose aisée, entre un agronome et un médiéviste pas plus... Alors, de les encourager à interagir avec des comédiens, je vous laisse imaginer...

Pour tout dire, c'est possible et le projet CARNÉ en est une belle illustration : parmi les enseignants-chercheurs qui se sont engagés, beaucoup sont très investis, aussi bien dans leurs travaux qu'auprès de leurs étudiants., tout en faisant preuve d'ouverture, pour dire "manger de la viande est-il de droite"? j'en ferais bien mon séminaire! », ... Même si ça rajoute du boulot à leur agenda déjà bien rempli!

Le projet CARNÉ a permis de fédérer un réseau de chercheurs, de professionnels et de comédiens sur le territoire tourangeau. A quoi tient cette réussite?

Au-delà de la qualité des productions artistiques, tout le monde est fier de cette co-construction, mais ce n'était pas évident. Tout pourrait se résumer à un problème d'acculturation : avoir envie de travailler ensemble, être capable de comprendre les contraintes de l'autre et sa manière de fonctionner intellectuellement dans ses processus de production et de création. Tout cela prend du temps. Mais je pense que le POLAU et la Villa Rabelais sont des lieux de convergence qui permettent d'accélérer ce temps, en mettant de l'huile dans les rouages. Et le projet nous a échappé - dans le bon sens du terme - puisqu'il a permis d'aller au-delà des objectifs initiaux grâce à l'implication de nouveaux partenaires qui ont rejoint la dynamique. C'est la force du réseau et de cette énergie fédératrice qu'a su insuffler la Cie Gérard Gérard.

Comment pérenniser cette dynamique?

CARNÉ est un corps vivant, qui doit être animé pour qu'il ne s'asphyxie pas. Au-delà des productions déjà réalisées, la compagnie a récolté une telle matière qu'il y a encore de quoi décliner le projet et d'engager un « processus de suite » : partir sur un commissariat scientifique d'exposition sur les abattoirs par exemple, avec un cycle d'animations, de conférences-débats.. Mais pour cela, la recherche de subsides devient une condition sine qua non. Il s'agirait maintenant de trouver les bons indicateurs pour mesurer l'impact des retombées de la dynamique portée par la Cie Gérard Gérard, pour appuyer de nouvelles recherches de financement.

Quoi qu'il en soit, cette expérience nous a permis de resserrer nos liens avec le POLAU et d'envisager de nouvelles réflexions et collaborations comme l'Ecole des sols vivants. Le train est parti. Alors laissons les portes ouvertes! Et roulons à vitesse maîtrisée pour permettre à d'autres de monter dans le train.

Propos d'Olivier Rollin recueillis par Gatien Elie

© Jean Cabaret



PAROLE D'ARCHÉOZOOLOGUE

Marie Pierre Horard,

enseignante-chercheuse UMR CITERES, Université de Tours

«Le contact des Gérard avec les étudiants était bien différent de celui d'un enseignant. J'ai réalisé que prendre en compte les multiples facettes des étudiants n'était pas du tout nuisible à la démarche intellectuelle, à la rigueur scientifique. Après deux ans de travail avec les Gérard, j'ai dit aux étudiants: «Trouvez une forme artistique pour présenter votre travail!». Et cela a créé quelque chose de beaucoup plus puissant qu'une succession d'exposés au tableau. Certains ont, par exemple, réalisé une émission de radio, avec une véritable interaction entre eux. Et lorsque je fais faire des documentaires, je dis désormais: «Si vous êtes musicien, créez une musique. Si vous êtes dessinateurs, faites-moi une bande dessinée. Si vous avez envie de chanter, allez-y!».

«Il y a tellement de finesse dans la façon dont les Gérard ont tricoté toutes les scènes, toutes les problématiques... qu'à chaque fois cela m'ouvre des champs de compréhension. C'est d'une richesse absolument incomparable.»

J'ai un nouveau regard sur les étudiants. C'est tout un apprentissage de travailler avec des cerveaux qui sont tous façonnés différemment. Notre jugement est souvent trop abrupt. Il est assez facile de ne juger les gens que sur des critères d'excellence scientifique. J'ai toujours cette exigence mais quand il y a d'autres fils que je peux tirer pour amener les étudiants vers un travail de meilleure qualité, je les utilise. Je ne peux pas dire que je mette directement à profit le projet CARNÉ dans la recherche. Mais le fait de voir la viande sous toutes les facettes explorées par es Gérard m'a énormément apporté: la perception, le ressenti, l'exploration des choses...»

Propos de Marie Pierre Horard recueillis par Gatién Elie



PAROLE D'ARTISTE

Alexandre Moiescot, Cie Gérard Gérard

Le territoire nourrit la création. À condition que les artistes sachent s'en emparer ! Alexandre Moiescot de la Cie Gérard Gérard revient sur le travail mené en Touraine, à l'université et ailleurs...

« On a fait deux ans d'intervention en Master alimentation. En M1, on disposait de quatre séances de quatre heures. On a formé les étudiants aux techniques d'enquête et ils sont partis aux halles de Tours faire des interviews, avec des problématiques à eux et un QCM qu'ils avaient préparé. La clientèle était un peu bourgeoise, alors ils ont remis ça au Lidl, sans nous. A partir de ces enquêtes, on leur a demandé de créer une forme artistique. Certains ont fait des affiches de propagande pro-vegan ou pro-viande. D'autres ont fait un dialogue dix-huitiémiste, très philo entre un vegan et un viandard qui échangent façon salon des Lumières, argument contre arguments. Assez réussi ! D'autres ont repris les déclarations des gens telles qu'elles et les ont détourné en remplaçant le mot viande par le mot vegan : « Moi je prendrai une petite côte de vegan », « Moi j'aime bien le tartare de vegan à l'apéro. ».

« C'est obligatoire d'intervenir dans des lieux d'éducation, mais un vrai travail de territoire ne doit pas se limiter à ça. »

Il est difficile d'évaluer ce qu'on a retiré de tout cela pour nous. La collaboration avec les étudiants n'a rien apporté directement. Leurs idées étaient pas mal du tout ! On ne s'en est pas servi, mais on aurait pu. En revanche, c'est la rencontre avec les jeunes qui était intéressante. Ils nous ont montré leur mémoire sur la street food, sur la viande au Moyen-Âge et il y a eu de belles rencontres.

Et puis il y a eu les déceptions, qu'on a retourné à notre profit. On a emmené les étudiants de Master 2 enquêter au salon de la boucherie. Je leur avais prêté mes enregistreurs et mes appareils photos. On leur a dit; «on a toute la journée» et au bout d'une heure, ils sont revenus: «On a fini! - Comment ça vous avez fini? Vous avez vu des gens? - Ouais, c'est bon. - Vous avez adopté un point de vue critique? - Oui, oui.». Ils ont fait leur rendu. Je n'avais jamais vu ça. C'était horrible: «Bon bah voilà: y a différentes races de vaches, c'est un peu toutes les mêmes. Le boucher, c'est juste un commerçant. La découpe ne change rien au goût. Y a pas vraiment de problème avec l'élevage en France. Le bien être animal, ça avance, pas de soucis. Et après, y a des labels pour la qualité». J'ai explosé; «Vous êtes en Master alimentation et vous arrivez en disant qu'il n'y a pas de problème?». Le ton est monté, ça s'est mal passé. Et ça, par contre, ça nous a servi! Dans la Conférence carnée, je plaisante sur cet épisode sur le registre «En fait, les étudiants n'en ont rien à faire de ce qu'ils étudient!». Et tout le monde se marre. Plus sérieusement, on n'aurait jamais été au salon de la boucherie sans eux. On y a fait beaucoup de rencontres et on a échangé avec l'équipe de France de boucherie. On en a fait quelque chose.

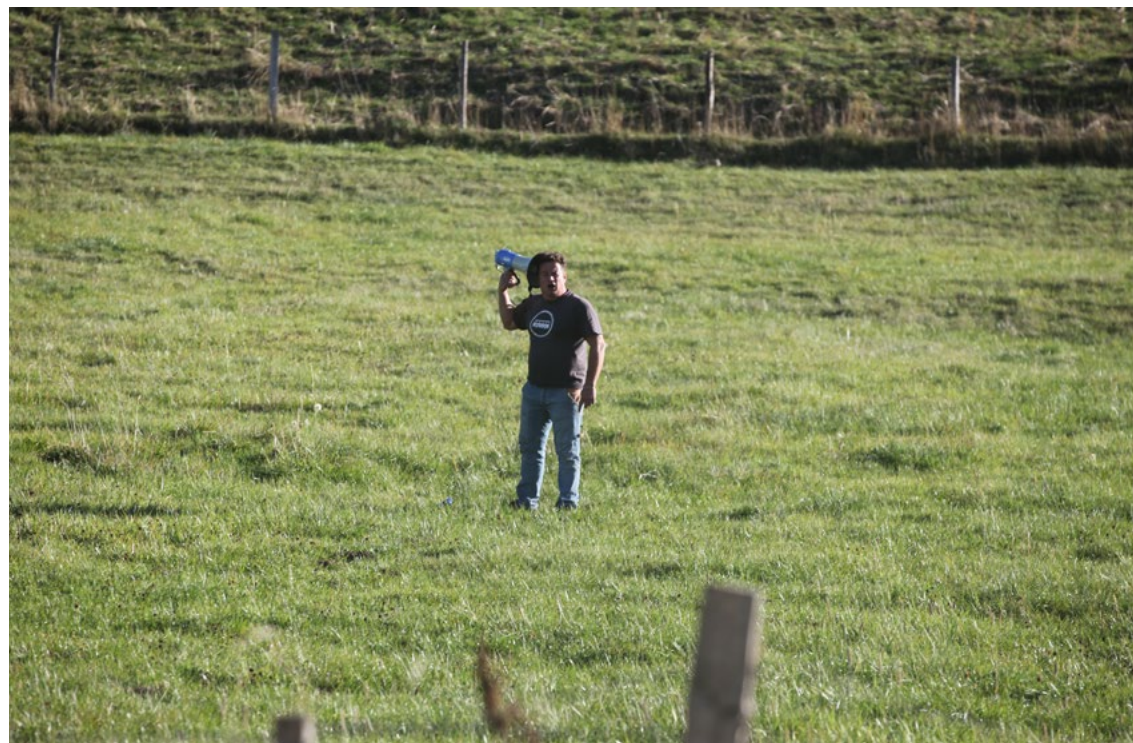
**«On bosse avec des chercheurs en Touraine?
Rendons ça public en Touraine! Ça, c'est du
travail de territoire!»**

La Touraine, c'était un projet de territoire singulier. On n'est pas intervenu dans les collèges, les lycées ou les EHPAD comme c'est le cas habituellement - ce qui n'est pas très utile pour nous, en termes de création. Ici, on a surtout rencontré des chercheurs et on a énormément appris. On a travaillé les questions du dossier avec les chercheurs et on a inventé ces chroniques radio en public parce qu'il fallait trouver un moyen d'animer le territoire. On a multiplié les lieux pour ne pas avoir toujours le même public, dans l'espoir qu'un maximum de personnes soit touchées.

Dans les projets classiques, on privilégie trop souvent les enfants et les personnes âgées. Et les actifs sont exclus. On nous dit: école, collège, EHPAD... Mais dans les abattoirs, on a croisé des ouvriers - dont certains sans papiers! Ce n'est pas avec eux qu'on devrait travailler? Une compagnie doit être hyper intelligente dans la manière dont elle mène un travail de territoire. Comment faire pour que cela lui serve? Parfois les projets qui nous sont imposés sont mal pensés, les partenaires sont incohérents... et ça rate. Mais parfois, comme en Touraine, ça fonctionne.»

**Propos d'Alexandre Moisescot -
Cie Gérard Gérard recueillis par Gatien Elie**

Résidence de création, Belvezet, Lozère
© Alexandre Moisescot



LES CARNETS DU POLAU – pôle arts & urbanisme

Direction de la publication: Maud Le Floc'h
 Coordination: Jean Cabaret et Alexia Ros
 Rédaction: Gatien Elie
 Graphisme: Guillaume Moitessier et Julien Imbert
 Crédit photo de couverture : Jean Cabaret
 ISBN: 979-10-96824-11-3
 EAN: 9791096824113
 www.polau.org
 contact@polau.org

LE POLAU – PÔLE ARTS & URBANISME EST SOUTENU PAR

Ville de Tours – Tours Métropole Val de Loire – Région Centre-Val de Loire –
 Ministère de la Culture (DRAC Centre-Val de Loire, DGPA, DGDCCER),
 Ministère de la Transition écologique et de la cohésion des territoires (DGALN).

Abattoirs du Gévaudan, Antrenas
 © Alexandre Moisescot

**L'AUTEUR**

Gatien Elie est agrégé de géographie, il enseigne l'histoire-géographie dans le secondaire et la géographie de l'environnement à l'Université Gustave Eiffel – Marne la Vallée. Il collabore régulièrement au journal Le Monde Diplomatique pour lequel il mène des enquêtes sur les espaces ruraux, l'agriculture et l'alimentation. Il est l'auteur de La Plaine, récits de travailleurs du productivisme agricole paru aux Editions Amsterdam.

L'ÉQUIPE DE CRÉATION ARTISTIQUE "CARNÉ"

Alexandre Moisescot: Auteur, acteur et metteur en scène
 Chloé Desfachelle: Atrice, actrice et metteuse-en-scène
 Maud Payen: Danseuse, actrice et chorégraphe
 David Codina: Barde catalan inventeur du piano à saucisses
 Arnaud Mignon: Acteur, technicien et pilote de pelleuseuse ou de Fenwick
 Benjamin Wünsch: Ingénieur et créateur son
 Aurélie Tastet: regard extérieur, directrice de la Cie LDQV
 Johan Lescure: artiste contemporain, compositeur et développeur

SOUTIENS

Résidence à l'université de Tours dans le cadre du dispositif Kaléidoscope et au POLAU – Point HAUT à St Pierre des Corps entre 2023 et 2025.
 Avec le soutien de la DGCA et de la SACD dans le cadre de la Bourse «Écrire pour la Rue», de la DRAC Occitanie, de la DRAC Pays de la Loire «en amont de l'ouverture d'un CNAREP en région», de la DRAAF Occitanie, de la Région Occitanie, du Département de la Lozère, du Département des Pyrénées Orientales, de la Communauté de Communes du Gévaudan, de l'ADAMI et de la SPEDIDAM.
 Coproductions: Rudeboy Crew, CNAREP Pronomade (s), CNAREP Le Moulin Fondu, Ville du Mans et le Festival des Soirs d'été La Lisière, POLAU – Pôle Arts et Urbanisme, Résurgence – Saison des Arts Vivants Lodévois et Larzac, IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation), Université de Tours, UMR CITERES – Dispositif Kaléidoscope, La Générale à Paris, Le Trianon à Marvejols, La Genette Verte à Florac et la Rosée du Matin à Nasbinals.

REMERCIEMENTS

à Chloé Desfachelle et Alexandre Moisescot de la Cie Gérard Gérard, à Gatien Elie et tous les partenaires impliqués dans les différentes étapes du projet.





POL
antes
unha
plano
AU