La Revue cinéma de l'Université, 2023, nº 2

Nourrir le monde

VIE DE CAMPUS
CULTURE.UNIGE.CH

Festival — Histoire et Cité

UNIVERSITÉ DE GENÈVE

Sommaire

Nourrir. Mourir
Édito 1
Ambroise Barras

***La grande bouffe* ou la mort du patriarcat** 3
Youri Volokhine

Healthymania 11
Cerise Dumont

John Harvey Kellogg, docteur des corps et des esprits 16
Ludovic Tournès

Lutte sans modération 19
Hugo Molineaux

***Soleil vert*, de Richard Fleischer** 25
Michel Porret

***Tampopo* ou la saveur des mélanges** 35
Constance Sereni

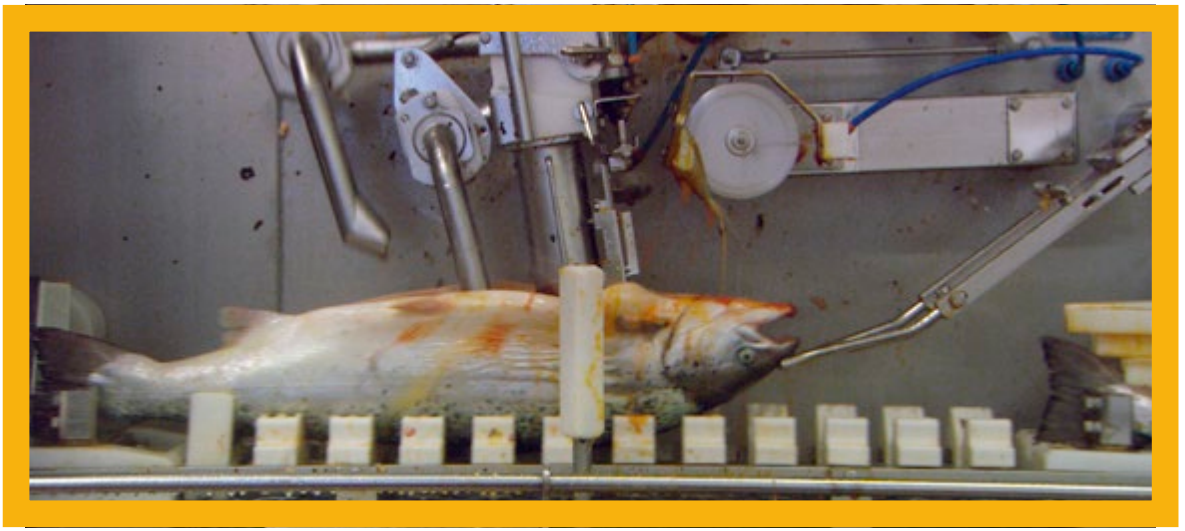
Abattoirs 39
Michel Porret

Améliorer les porcs 55
Frédéric Deshusses

Food Waste Backstage 57
Natalia Krylova

Les films au programme 81
Festival Histoire et Cité 2023

Nourrir. Mourir
Édito



Notre pain quotidien (Nikolaus Geyrhalter, 2006).

Ambroise Barras

Nourrir. Il s'agit d'abord de pourvoir aux besoins fondamentaux. D'assurer les moyens de survie corporelle. D'y ajouter cette satisfaction, mentale, par laquelle la vie vaut mieux que d'être survécue. De la compléter par cette composante, sociale, de la convivialité à l'occasion d'un repas partagé. Se nourrir et accroître ainsi, par les sens émoustillés, le plaisir, rassurant, d'être en vie, ensemble. *Tampopo*, de Itami Jūzō, joue à plein régime toutes les figures de ce genre de contentement, tel que peuvent le procurer les recettes culinaires japonaises.

Le cinéma offre davantage l'expression d'un renversement mortifère de ce topique rassérénant. Le choix programmatique du volet cinéma du Festival Histoire et Cité, en exemplifie quelques procédés, à chaque fois stupéfiants. À la façon d'une parabole inversée, avec *L'île aux fleurs*, dont les rebuts de la société héritent des déchets dont on ne nourrit pas même les porcs. Sur le mode horrifique, avec *Grave*, dont la protagoniste vire d'un régime végétarien à une compulsion anthropophage. Dystopique, avec *Soleil vert* – « Today (~~Tuesday~~) is Soylent Green Day » –, aliment insipide massivement distribué aux populations par le régime « nécrophagicratique ». Satirique, avec *Toujours plus*, qui déconstruit le monument moderne de l'hypermarché. Excessif et terne, avec *La grande bouffe*. Politique, avec *Hunger*. Écocidaire, avec *Notre pain quotidien*. Sur le mode, inégalé, inégalable, du *Sang des bêtes*, de Georges Franju (1949) qui documente, après les tueries de la Seconde Guerre mondiale, l'abattage à la chaîne qui alimente la chaîne industrielle dont la population se laisse nourrir. À mourir.

La grande bouffe (Marco Ferreri, 1973).

La grande bouffe ou la mort du patriarcat

Quatre bourgeois se retirent dans une villa vieillotte et cossue du 16e arrondissement parisien (68, rue Boileau, demeure aujourd'hui détruite) pour manger jusqu'à en mourir. Le film suit les quelques jours de leur descente vertigineuse vers la mort, dans une débauche de repas, de sexe et d'éructations (rots, pets, vomi, défécation) à l'issue inéluctable. Les protagonistes sont incarnés par un redoutable quatuor de notables quadra-quinquagénaires, nommés ici à l'écran par leurs prénoms d'état civil : Ugo (Tognazzi) est un chef de cuisine, restaurateur fameux et honoré, grand concepteur des agapes ; Marcello (Mastroianni), pilote d'avion, *latin lover* aux mains baladeuses, obsédé par le sexe et la mécanique ; Philippe (Noiret), juge dissimulant sous une bonhomie infantile et faussement naïve sa lubricité ; et Michel (Piccoli), personnalité des médias, efféminé, maniéré et précieux. L'artisan, l'ingénieur, le juge et l'artiste. Le paillard, le macho, le vicieux et l'homosexuel. Soit un panel de bourgeois représentatif de la société des hommes d'âge mûr, qui ont réussi et fait leur vie ; qui sont respectables ; qui, sans être aux commandes politiques, n'en occupent pas moins des positions de prestige et de pouvoir ; on dirait aujourd'hui dans la nouvelle langue : des mâles blancs cis en situation de pouvoir. Leur gloire va toutefois vite s'étioler et se vautrer dans la fange.

Youri Volokhine*

Le bal des offusqués

Le film a choqué. Plus encore : il a scandalisé. C'était il y a près de 50 ans, en 1973, et le cinéaste italien Marco Ferreri recevait au Festival de Cannes sifflets, quolibets et huées hostiles, même haineuses, cible d'un public écœuré par cette farce cinématographique jugée sordide, vulgaire, infâme, signe d'une décadence dégradante et insupportable. On rejouait encore une sorte de bataille d'Hernani : à droite, les défenseurs de la morale, les scandalisés, les outrés, les contempteurs de l'obscénité. À gauche, les défenseurs du film qui, à leurs yeux, apparaissait comme une charge salutaire contre cette société bourgeoise que

l'on avait désormais licence de conspuer en France au moins depuis mai 68. Bien vite aussi s'exprime l'idée que ce film recèle une critique de la société de consommation. Que derrière l'engloutissement obscène des mets, se cache notre propre avidité. Le film, qui nous présenterait le miroir de nos propres excès, en devient dès lors acceptable, car perçu comme une critique sociale. Reprenons cependant certains éléments de cette *Grande bouffe*, pour en proposer en partie une autre lecture. Car on soutiendra ici que ce film n'est en rien une critique de la société. D'ailleurs, il suffirait d'écouter ce qu'en disait Ferreri lui-même. Certes farceur irrévérencieux, le cinéaste n'a jamais prétendu à l'intellectualisme ni à l'éthique politique. Ce film était à prendre au premier degré, confiait-il. Un film physiologique, donc. Néanmoins, pas si innocent que ça.

De la viande

C'est le traiteur Fauchon, enseigne fameuse, vieil emblème de la gastronomie de luxe, qui fournit les mets. Fauchon, ce n'est pas Félix Potin ; ce choix oriente d'emblée vers l'idée que les quintaux de mets qui défilent à l'écran ne renvoient pas au quotidien du supermarché du commun, celui de la boîte de conserve ou du jambon-beurre – nous étions là encore à une époque où le fast-food, nouveau symbole de la malbouffe, ne régnait pas encore en France. La livraison des provisions, où un camion frigorifique déverse des victuailles suffisantes pour nourrir un régiment, se mue même en une sorte de bacchanale, où Michel, inspiré, danse avec une tête de bovidé, cherchant, tel un nouvel Hamlet, dans les yeux vides de la tête coupée du bovin on ne sait quelle approbation du suicide proche : « ça c'est de la bonne viande », radote le petit Hector, le vieux serviteur qui bientôt va quitter Monsieur Philippe, son maître, laissant les larrons entre eux pour leur « séminaire gastronomique ». Le festin des quatre compères renvoie clairement non pas à la malbouffe d'une France qui découvre la cuisine industrielle depuis peu, mais à l'apparat des anciennes tablées et à leurs succédanés bourgeois : viande, viande encore, sauces, pièces montées. Remarquons encore que ce ne sont pas les mets de cette cuisine d'antan qui dérangeaient jadis les contempteurs de Ferreri, mais plutôt la manière de les manger. Prenons les huîtres. Ici, on les avale d'une manière inédite et provocante. Dans une toile fameuse qui au 17e siècle décorait la salle à manger des petits appartements du Palais de Versailles, le *Déjeuner d'huîtres* de Jean-François de Troy (toile dont le pendant était le *Déjeuner de jambon* de Nicolas Lancret), la dégustation était joyeuse, entre hommes seulement, lesquels se préparent à une soirée galante : car l'huître aurait des propriétés aphrodisiaques, surtout accompagnées de champagne (dont c'est la première représentation dans l'art). Au fond, le décor de la scène, ses protagonistes, tout ceci est conforme dans *La grande bouffe*. Mais chez Ferreri on ne déguste pas : on dévore, on bâfre. Aux bougies, certes, mais le plus vite possible, et pour cela on rivalise d'ingéniosité dans la répugnance, allant jusqu'à piquer sur une seule fourchette une théorie

La grande bouffe (Marco Ferreri, 1973).

Le déjeuner d'huîtres (Jean-François de Troy, 1734).

d'huîtres devenues magma glaireux peu ragoûtant. Le climat érotique anticipé par cette mise en bouche goulue et déjà excessive est souligné par le fait qu'il est accompagné d'une projection de diapositives provenant de la collection « à la fois sentimentale et artistique » que le juge Philippe avait réunie quand il était « petit » : des clichés érotiques anciens, des beautés aux corps replets et grassouillets, bien loin des minces égéries des *sixties* et *seventies* ; des corps d'antan. Cela dit, toute joie est éteinte. On ne retrouve pas les dévorations de Fellini, filmant le festin de Trimalcion dans son *Satyricon* (1969), reproduites encore dans les orgies d'*Astérix chez les Helvètes* (1970), désexualisées à vrai dire pour l'occasion. En ce qui concerne l'esprit de l'époque, on peut également souligner que le film sort au moment même où se répand en France une inflexion importante de la cuisine traditionnelle, laquelle représentait encore une gastronomie très normée qui puisait ses racines dans des dogmes souvent pensés au 19e siècle, et que la révolution de mai 68, qui s'attaquait pourtant à tous les carcans et autres « tabous » de la société, avait curieusement négligée. Le numéro 54 (octobre 1973) du fameux magazine culinaire des journalistes Gault et Millau intronisa la « Nouvelle cuisine », cinq mois après la sortie en France du film de Ferreri. *Exit* le fameux manuel d'Escoffier, voici venu le temps de la cuisine allégée, des sauces sans farine, des haricots croquants, des présentations affinées et dépouillées de la grandiloquence des banquets, de la cuisine mettant en valeur les denrées tout fraîchement arrivées du marché. Dès lors régna sur les tables distinguées l'esprit des Bocuse, des Guérard, des Troigros, des Chapel, de toute cette nouvelle vague des cuisiniers modernes, qui se préoccupait aussi de votre santé, et qui congédia les sauces liées au roux, et toute la lourdeur des plâtres de la cuisine cérémonieuse des festins bourgeois. Au contraire de la légèreté des cuissons rapides, et quand bien même Michel, l'homme au pull rose, butine et papillonne à la cuisine, croquant distraitement du boudin et aspirant avec gourmandise de l'os à moelle tout en sautillant, le banquet des quatre goinfres sera jour après jour une déclinaison des lourds apprêts des festins d'antan. Les huîtres, on l'a déjà vu ; et surtout, essentiellement même, les viandes. Des viandes qui ici règnent en maîtresses absolues, jusqu'à l'ultime « pâté de la mort », un énorme dôme, une basilique létale, qui sera le cyanure final d'Ugo. Cette profusion de chairs animales englouties ne choquait pas tellement le public en 1973, puisqu'elle incarnait encore la table bourgeoise cossue ; non plus, la présentation des mets, renvoyant aux lustres de jadis. Mais cette cargaison de barbaque pourrait désormais dégoûter si ce n'est offusquer certains, car les sensibilités du palais et l'éthique de l'alimentation ont changé de nos jours.

Un déluge de merde

Généralement le pet fait rire, car il porte en lui quelque chose de la définition du comique : la rupture de la convention sociale. Traditionnellement, en France, l'échange des souffles (ce qu'est fondamentalement le pet) est évoqué par le jeu des *Soufflaculs* ou *pet-en-gueule* : c'est l'apanage des fous, ainsi ceux de la compagnie carnavalesque de la Mère Folle de Dijon. Ces Innocents Péteurs qui n'attendirent pas le fameux *Art de péter* de Pierre-Thomas-Nicolas Hurtault qui fit au 18e siècle les délices de la bonne société, pour précisément brocarder celle-ci. Quoi qu'il en soit, le péteur, dont le plus illustre prétendit même au titre d'artiste (Le Pétomane, Joseph Pujol), est un facétieux. Or, ici, avec Michel, le pet est honteux, retenu et douloureux. En effet, le plus précieux des quatre, l'homme des médias, retient péniblement ses vents, et lorsqu'il se soulage il se cache même, et se bouche les oreilles, pour ne pas être assourdi par ses détonations. Comme de bien entendu, le fil rouge des pets douloureux de Michel (qu'Ugo tente de soigner à la purée de pommes de terre) annonce sa mort, laquelle sera grotesque. Mais auparavant, il aura fallu que les toilettes, saturées, on l'aura déduit, explosent littéralement dans le plus énorme geyser d'excréments jamais filmé, sans doute, climax du film. Si c'est Marcello qui subit en premier les effets du déluge de merde (« Je suis emmerdé ! »), c'est Michel l'esthète qui s'en horrifie à grands cris (« C'est la catastrophe ! c'est l'horreur ! c'est l'immondice ! c'est épouvantable ! c'est monstrueux… » !

La grande bouffe (Marco Ferreri, 1973).

hurle-t-il en vomissant), alors que Ugo, seul, s'étrangle littéralement de rire (« Dio, dio, dio, dio ! … L'odeur de la merde ne nous quittera jamais ! ») : la messe est dite. Michel, soulignons-le encore, est un péteur triste, et non un joyeux *deus crepitus*. En somme, cette mascarade sans masque de *La grande bouffe* est un anti-carnaval. Une fête sinistre. Ce qui inverse la signification fondamentale de la fête : la revivification de la société. Ici, toute dimension vivifiante est forcément annihilée. Le couplage physiologique nourriture / excrétion, mis en scène également en une délirante inversion par Luis Buñuel dans *Le fantôme de la liberté* (1972), signifie chez ce dernier l'inversion surréaliste des normes bourgeoises. Le déluge de matière fécale ici signale le point de non-retour.

Grotesques et dégoûtants

On peut situer *La grande bouffe* dans les drames qui se déroulent à huis clos. La liste en est longue, tant en littérature qu'au cinéma. Mais ici tout se passe différemment en regard des modèles du genre. Point de retraite réfléchie, comme celle de Des Esseintes, le dandy du *À rebours* de Huysmans, certes décadent, mais qui se ménage une porte de sortie. On a aussi comparé rétrospectivement le huis-clos de *La grande bouffe* à celui de *Salò ou les 120 jours de Sodome*, réalisé deux ans plus tard (en 1975) par Pasolini : quatre notables argentés et d'âge mûr, un duc, un juge, un évêque, un politicien, s'isolent dans une demeure, entourés de prostituées et assouvissent sur des jeunes innocents leurs vices dans une orgie de sang et d'excréments. Mais le « séminaire » de Ferreri diffère grandement, car la violence sanguinaire en est exclue, et les protagonistes, finalement plus ou moins doux et inoffensifs, ne retournent leurs instincts morbides que vers eux-mêmes. Ce ne sont pas des fascistes, les bourgeois de Ferreri. Leur boulimie n'est pas sadique. Et celles qui y sont invitées, finalement y survivront. Car ce huis-clos masculin va s'ouvrir aux femmes, d'abord d'une façon assez étonnante. C'est Andréa (Ferréol), laquelle a, pour

La grande bouffe (Marco Ferreri, 1973).

Pornocratès (Félicien Rops, 1878).

le rôle, pris une vingtaine de kilos à la demande de Ferreri, qui débarque dans le jardin de la villa, avec sa classe de bambins, pour leur montrer le « tilleul de Boileau » au fond du jardin. Bientôt, voici que les enfants sont à la cuisine, visiblement ravis de cette grande tablée à leur intention, curieux banquet que l'on n'attendait pas, joyeux celui-ci. Leur institutrice providentiellement arrivée en ces lieux est invitée séance tenante pour les agapes du soir : Marcello avait annoncé la couleur (« j'ai envie de baiser », déclarait-il peu avant), et en conséquence c'est en outre une compagnie de prostituées qui est conviée. La soirée de débauche révèle une Andréa hypnotisée par le festin et gourmande, tant de sexe que de nourriture, tandis que les prostituées, après avoir quelque peu tenté de se mettre au diapason de l'ambiance, n'émergeront que dégoûtées de cette nuit d'excès, durant laquelle Marcello a tenté autant de faire démarrer une improbable vieille Bugatti rouillant dans le garage, que de donner cours à une libido qui commence à l'abandonner. Au matin blême donc, les « filles » quittent les lieux (« vous êtes grotesques, grotesques et dégoûtants. Pourquoi vous mangez si vous n'avez pas faim », « Ce sont tous les quatre des imbéciles, des crétins, des déficients mentaux »), alors qu'Andréa seule reste, triomphante, nouvelle *Pornocratès* (Félicien Rops), la *Dame au cochon*, remplaçant désormais la nourrice-amante du juge. Alors qu'elle lui prodigue une fellation, Philippe la demande « officiellement » en mariage. Véritable maîtresse des lieux, elle impose sa présence voluptueuse, couchant avec tous « elle fait ça par bonté, pas par vice », dira Philippe. Lascive et gourmande, Ange de la Mort, elle s'offre enfin à Marcello, qui va se trouver submergé par une catastrophe anticipant de peu sa chute finale : l'impuissance. « Je dois le faire » hurle-t-il… mais il n'y arrive plus. La débandade. À tour de rôle, les bourgeois arrivent ainsi au bout de leur route, et vont chacun mourir dans une dérision de leur propre ego. Marcello, le pilote obsédé de sexe, sera le premier à se rendre *ad patres*, non à la suite d'une ingestion, mais bloqué et gelé au

fond du jardin dans cette vieille Bugatti qu'il s'escrimait à faire démarrer, métaphore d'un dernier orgasme ruiné. Le *chaud lapin* est désormais congelé et, sous les pleurs de Michel, conduit dans la chambre froide, qui va servir de morgue : les dépouilles des notables remplacent les carcasses. C'est à présent au tour de Michel, « l'inverti » au pull rose, l'esthète, le délicat, le prude, le constipé devenu malgré lui tonitruant pétomane, qui meurt en se vidant d'une épaisse diarrhée jaunâtre. Ugo, quant à lui, va imploser, gavé comme une oie à la suite de l'ingestion frénétique de son ultime énorme pâté sur le fond duquel Andréa avait imprimé ses amples fesses, Andréa, encore, qui le masturbe jusqu'à sa congestion fatale. Enfin Philippe succombe (arrêt cardiaque ?), avachi avec sa Muse et se goinfrant d'un gâteau en forme de seins, rappel final de sa vieille nourrice remplacée par Andréa, seule survivante. Les viandes encore livrées ce dernier matin seront laissées aux chiens, ultime parabole de la dégradation.

Le message est clair. Les pères, les époux, les amants démissionnent. Ils quittent et sabordent le navire. Ce n'est pas la société de consommation qui est vilipendée, mais la consommation de la société, c'est-à-dire de la société d'avant, d'avant le déclin inéluctable des normes anciennes.

La mort du patriarcat

Le film débute par les adieux respectifs à la famille. La bande des quatre prend congé sans cérémonie. Quatre scènes dévoilent les adieux. Avant de choisir de quitter le monde ensemble, les amis quittent leur monde séparément, tout en taisant la raison de leur absence, laquelle éveille parfois des soupçons. Ainsi Ugo, qui prend ses précieux couteaux de cuisine, tout en rassurant plus ou moins sa femme, laquelle soupçonne un week-end galant. Ou alors, Philippe, qui dans une des scènes sans doute les plus scabreuses du film, laisse à la maison sa vieille nourrice Nicole – car le célibataire habite encore avec celle qui autrefois lui donnait le sein, mais qui à présent, afin de calmer les ardeurs qu'elle anticipe, lui prodigue ce qui sera sa dernière fellation : « Ne va pas chez les filles ! (…) crois-tu que tes putains pourront me remplacer ? » … « tu me violes toujours », murmure le juge, geignant dans sa jouissance coupable, et qui se consolera bientôt avec Andréa, remplaçant cette sorte de mère incestueuse de substitution. Quant au pilote de ligne Marcello, après avoir posé son dernier avion, ce sont les hôtesses de l'air qu'il salue, elles qui furent, le déduit-on sans peine, subordonnées à son appétit sexuel insatiable. Enfin Michel, l'esthète, abandonne distraitement sa fille aux bras d'un danseur africain, Zak (interprété par l'acteur sénégalais James Campbell Badiane). Le message est clair. Les pères, les époux, les amants démissionnent. Ils quittent et sabordent le navire. Ce n'est pas la société de consommation qui est vilipendée, mais la consommation de la société, c'est-à-dire de la société d'avant, d'avant le déclin inéluctable des normes anciennes. À vrai dire, cette société que d'aucuns nomment encore « le patriarcat », avait déjà été bien ébranlée par le 20e siècle. Nous n'avons pas l'espace ici de discuter de l'usage du terme patriarcat (vieux mot religieux) réinvesti comme signifiant un système social excluant les femmes et conférant l'autorité aux hommes, qui remonte aux réflexions du 19e

La grande bouffe, de Marco Ferreri (1973).

sur l'organisation des sociétés, ni sur les conceptions anciennes liées à l'organisation de la famille centrée autour du *pater*. La société réduite des mâles de *La grande bouffe* n'est pas un écho d'un *Männerbund*, ni de celle qui se réunit dans l'espace *so british* du club de *Gentlemen* (cadre feutré que l'on quitte pour rentrer chez soi). Ce sont ici des pères en rupture, en déshérence, à la dérive, ou plutôt en chute libre. Ce patriarcat-là, réduit à un quarteron déprimé, n'a pas eu besoin d'attendre le peloton d'exécution des féministes, des sociologues, des révolutionnaires, pour succomber : il s'est suicidé tout seul. Il s'est goinfré, et puis déprimé, il a vomi et défèqué toutes ses viandes ; il a laissé derrière lui femmes et enfants pour un ultime retour sur son prétendu fondement préhistorique, la domination des viandes et des femmes. La réplétion, la satisfaction du ventre bien rempli et de la libido bien assouvie se mue en indigestion et impuissance. « La chair est triste, hélas ! et j'ai lu tous les livres. », écrivait Mallarmé. C'est la fin du voyage, il n'y a plus rien à voir ni à faire. Le tigre n'était peut-être pas de papier, en tous cas il n'était pas si fort que ça, et il a explosé comme des tuyaux gorgés d'ordures. On proposera donc d'admettre que cette farce anarchiste ne critique rien : elle prend acte, mais sans regrets, de la mort de la bonne société des Pères en fuite, image du patriarcat fantasmé par l'anthropologie évolutionniste du 19e siècle. Leur suicide collectif, quasi sectaire, n'a chez Ferreri aucune élégance, il n'a que l'outrance de la déchéance assumée, bien loin du panache à la française.

* Université de Genève

Bibliographie

Bauer, Olivier (2015). « Dernier repas », *Théologiques* 23/1, 7-13.

Chaput, Luc (2013). « Du passé faisons table pleine. *La grande bouffe*, France / Italie, 1973, 2h05 », *Séquence* 286, 28-29.

Poulain, Jean-Pierre dir. (2012). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : PuF.

Ferrières, Madeleine (2007). *Nourritures canailles*. Paris : Seuil.

Flandrin, Jean-Louis et Montanari, Massimo (1996). *Histoire de l'alimentation*. Paris : Fayard.

Hurtault, Pierre-Thomas-Nicolas (1751). *L'art de péter – Essai théori-physique et méthodique à l'usage des personnes constipées, des personnes graves et austères, des dames mélancoliques et de tous ceux qui restent esclaves du préjugé*. Paris : Payot, 2006.

Quellier, Florent (2007). *La table des Français. Une histoire culturelle (15e-19e siècle)*. Rennes : Presses Universitaire de Rennes.

Texeira, Vincent (2016). « *La grande bouffe* – le ventre, la merde, la mort », *Fukuoka University Review of Literature and Humanities*, Vol. XLVII no IV, 1389-1426.

Zimmerman, Steve (2005). *Food in the Movies* (2e éd.). Jefferson : McFarland, 2010.

Alan Parker et Anthony Hopkins.

Healthymania
The Road to Wellville : du contrôle des excès à l'excès de contrôle

Peu de figures ont autant contribué à développer le rapport à la nourriture de l'Occident contemporain que le docteur John Harvey Kellogg. Pourtant, si ses théories, ses inventions et même son nom imprègnent encore à l'heure actuelle le quotidien alimentaire de millions de personnes, le bon docteur lui-même n'est pas passé à la postérité avec le même succès. Dans *The Road to Wellville*, le cinéaste américain Alan Parker remet en lumière l'homme derrière les corn flakes, le beurre de cacahuète et… la diététique moderne.

Cerise Dumont*

The Road to Wellville (dont le titre français est *Aux bons soins du docteur Kellogg*) est un film réalisé par Alan Parker, sorti en 1994. Adapté du roman de T. C. Boyle, qui s'inspire plus ou moins librement de la vie du Dr. John Harvey Kellogg, cofondateur de la firme Kellogg's, le film se concentre principalement sur son travail au « Sanitarium » de Battle Creek, dans le Michigan.

Malgré un budget de 25 millions de dollars et une distribution de qualité (comptant notamment Anthony Hopkins, Matthew Broderick, Bridget Fonda ou encore John Cusak), ce film n'a rapporté que 6,5 millions de dollars aux États-Unis. Tournant en dérision l'icône hygiéniste et religieuse qu'était le docteur Kellogg, l'œuvre d'Alan Parker aurait déplu au public américain, les nombreuses évocations scatologiques et sexuelles qui parsèment le film n'étant sans doute pas non plus étrangères à ce rejet.

Pourtant, bien que le parti pris humoristique – voire satirique – du réalisateur soit évident, il semblerait que la réalité n'ait rien à envier à la fiction lorsque l'on découvre certaines des théories défendues par le bon docteur Kellogg. Si leur apparente absurdité ne peut manquer de frapper le public d'aujourd'hui, force est de constater que certains de ses principes diététiques sont repris presque tels quels par les gourous *wellness* les plus en vue sur les réseaux sociaux. Derrière son statut de comédie historique, *The Road to Wellville* résonne étrangement avec l'époque actuelle. En tendant un miroir tout sauf flatteur aux obsédés de la santé, le film rappelle à quel point les rapports

Ellen White

Ellen G. White
(Courtesy: Ellen G. White Estate, Inc).

En 1863, Ellen White, la guide spirituelle de l'Église adventiste du septième jour, lança un mouvement de réforme sanitaire parmi les adventistes après avoir été instruite dans une vision sur les huit principes de la santé – l'air pur, la lumière du soleil, la nutrition, l'exercice physique, le repos, l'eau, la tempérance et la confiance en Dieu –, mettant l'accent sur la prévention et un mode de vie holistique. Ces principes inspirèrent très largement les travaux du Dr. Kellogg – dont on retrouve quelques exemples dans le film de Parker.

Néanmoins, Ellen White s'opposa systématiquement et vigoureusement aux campagnes antisexuelles fréquentes dans la société américaine de cette époque, et à l'abstinence préconisée par Kellogg. Elle déclara que ces idées ne venaient pas de Dieu et qu'elles « conduiraient aux péchés les plus sombres et à l'immoralité la plus grossière ». White mit au contraire en valeur une sexualité conjugale normale, affectueuse et aimante, sans restriction indue, celle que les héros de *The Road to Wellville* finissent par trouver au terme de leurs nombreuses mésaventures au sein du Sanitarium.

à l'alimentation, à l'hygiène et à l'entretien du corps sont avant tout des constructions sociales sensibles aux effets de mode et promptes à toutes les dérives. Tour d'horizon.

Un gourou charismatique et mégalomane

> *The whole world knows only one Kellogg : me, Dr. John Harvey Kellogg ! Surgeon, inventor, author, and crusader for biological livin' ! I do not seek monetary rewards, for I am called to a greater glory. Here at the Battle Creek Sanitarium, the spirits soar, the mind is educated, and the bowels… The bowels are born again !*

À première vue, l'approche holistique de la santé de J.H. Kellogg, portant sur la prévention des maladies par la combinaison d'une nutrition saine, de lavages fréquents de l'intestin et d'une pratique régulière de l'exercice physique, semble pleine de bon sens. Tout au long de sa vie, le médecin préconise les principes de santé de l'Église adventiste du septième jour, dont il est membre. Inspiré par les principes d'Ellen White, il participe si activement à la réforme sanitaire des adventistes qu'au début du 20e siècle, cette institution religieuse compte davantage de

Lorsque les plus fortunés peuvent profiter des bienfaits de technologies de pointe pour prendre soin de leur santé.

personnel médical (2000 personnes) que de pasteurs (1500) (Knight 1999).

Si le film d'Alan Parker n'est que peu fidèle au personnage historique que fut le Dr. Kellogg, il rend néanmoins compte des ambitions spirituelles de ce dernier. Sa croisade en faveur d'une « vie biologique » influença d'ailleurs fortement les activités du Sanitarium de Battle Creek, l'établissement étant devenu sous sa direction l'endroit où il fallait aller quand on voulait retrouver la santé, écouter des présentations sur le sujet et apprendre et pratiquer les principes d'un bon mode de vie. Les talents du docteur dépassaient le domaine médical et s'étendirent au champ du marketing, aboutissant à faire de son institution « the place to be » pour un certain gotha fortuné.

La culpabilité n'est jamais loin de l'assiette.

De nouvelles formes d'hygiénisme alimentaire

> *Each juicy morsel of meat is alive, and swarming with the same filth as found in the carcass of a dead rat. Meat eaters, sir, are drowning in a tide of gore. What is a sausage ? A sausage is an indigestible balloon of decayed beef, riddled with tuberculosis. Eat and die !*

Le rapport à la viande et aux produits d'origine animale a été l'une des grandes batailles du Dr. Kellogg. Prônant un régime végétarien par souci de santé davantage que par sensibilité à la cause animale, il fut même l'inventeur de la première viande végétale. La création avec son jeune frère Will Keith Kellogg de ce qui deviendrait par la suite l'empire céréalier Kellogg eut également comme but premier de proposer une alternative au petit-déjeuner traditionnel, alors composé d'œufs et de viande.

Les fameuses céréales Kellogg devaient être saines, ce qui, dans l'esprit du praticien, était synonyme d'insipides. Il tenait profondément à ce que ses corn flakes soient les plus fades possibles, afin de ne pas trop stimuler les personnes les consommant par de trop grandes saveurs. Il se brouilla d'ailleurs avec son frère lorsque ce dernier voulut ajouter du sucre à ces céréales, afin de les rendre un tant soit peu goûtues…

Cette volonté de conserver un corps le plus « pur » possible, loin d'aliments trop gras, trop sucrés ou trop salés, peut également s'observer dans les nombreux lavages de l'intestin que subissent les personnages d'Alan Parker. Si le cinéaste a fait de ces scènes un véritable *running gag* au sein de son film, y transparaissent pourtant les traces d'une idéologie plus pernicieuse et prêtant bien moins à rire : à travers la purge du corps souillé par ce qu'il a consommé de mauvais, c'est en réalité l'âme qui doit être nettoyée.

Cette idée est loin d'être nouvelle, les civilisations judéo-chrétiennes ayant depuis longtemps développé des rapports ambigus avec l'alimentation. La gourmandise est même l'un des sept péchés capitaux : les excès en tout genre doivent être punis et ceux qui les commettent avoir honte de leur comportement. Si l'aspect religieux d'une telle manière de penser s'est quelque peu émoussé et que l'autorité est passée du clergé aux professionnels de santé, on retrouve néanmoins de tels principes dans de nombreuses cures « détox » proposées aujourd'hui. Comme en témoigne le nombre croissant de névroses et de troubles alimentaires, la culpabilité n'est jamais loin de l'assiette, et la dimension morale liée au fait de prendre soin de soi et de son corps – notamment par le biais de ce qu'on ingère – est plus que jamais d'actualité.

Une sexualité sous contrôle strict

> *Sex is the sewer drain of a healthy body, sir ! Any use of the sexual act other than procreation is a waste of vital energy ! Wasted seeds are wasted lives !*

La question de la sexualité occupe une place centrale dans le film de Parker. Du côté du docteur Kellogg, elle est vue comme un mal nécessaire à la procréation mais

devant être limité au maximum : le tabou de la consommation de chair dépasse le végétarisme pour s'étendre à la sphère conjugale. Détournant l'énergie vitale des hommes de plus nobles utilisations, l'acte sexuel solitaire ou partagé n'est considéré que comme une forme de gaspillage. Du plaisir féminin, il n'est bien sûr même pas question chez le bon docteur…

Néanmoins, *The Road to Wellville* ouvre quelques perspectives historiques sur cette question par l'intermédiaire du personnage d'Eleanor Lightbody (interprétée par Bridget Fonda). À travers l'évolution de la jeune femme, fatiguée de n'être « qu'un trou dans un matelas avec un prénom », le cinéaste raconte la façon dont un rapport plus charnel au corps s'est développé à l'orée du 20e siècle, influencé notamment par les théories naturistes en vogue en Allemagne… L'émancipation féminine passe par la libération des corps. En permettant aux femmes de découvrir leur morphologie, de se comprendre et d'explorer leur propre fonctionnement, on leur permet de ne plus être des individus passifs, des objets, mais de devenir des êtres à part entière, acteurs de leur existence.

Le tabou de la consommation de chair dépasse le végétarisme pour s'étendre à la sphère conjugale.

Les méthodes parfois peu orthodoxes du Dr.Kellogg ont fait la renommée de son Sanitarium.

La victoire de l'ogre capitaliste

Health ! The « open sesame » to the sucker's purse !

Le capitalisme est l'un des grands gagnants de la mode des régimes. Comme le constatent Gracia et Contreras (2008), « les statistiques l'indiquent : dans les pays les plus industrialisés, un grand pourcentage de la population rêve d'être mince, se voit grosse et souffre apparemment de la contradiction ». Ce culte de la minceur – et de la santé lui étant associé – peut s'expliquer par plusieurs facteurs.

Les classes les plus aisées n'ayant pas à s'inquiéter de savoir *si* elles pourront manger, elles ont pu consacrer leurs ressources à savoir *ce* qu'elles pourraient manger. Le champ de l'alimentation a donc été investi par les élites, aboutissant à faire du contrôle de la nourriture une forme de luxe n'étant pas accessible à toutes et à tous et par là même devenant éminemment désirable. Manger sain est un privilège, et les chercheurs et chercheuses observent depuis longtemps que les plus forts taux d'obésité au sein d'une population se retrouvent dans les classes populaires, ces dernières ne possédant ni le capital économique pour acheter de bons produits ou se renseigner auprès de spécialistes, ni le capital culturel pour mettre en œuvre les recommandations des professionnels de la diététique.

En faisant de la santé un critère de réussite sociale déterminant la valeur intrinsèque des individus, le libéralisme a créé de nouvelles insécurités, confondues par beaucoup avec de nouveaux besoins, générant ainsi un cercle vicieux de consumérisme. « Le capitalisme de consommation vend le 'mal' à travers l'abondance, la promotion, la transformation constante et la diversification de la consommation et vend également 'le remède' (la restriction ou la consommation de substances et les activités amincissantes). » (Gracia et Contreras 2008)

Désormais, nos relations à la nourriture sont à la fois diététiques (variété de nutriments, « super-aliments » à la mode) et éthiques (pas de produits d'origine animale, volonté de consommer local et de saison), guidées par notre

Le temple de la santé.

envie de prendre soin de notre corps tout en respectant nos valeurs profondes. On constate que dans tous les cas, l'économie finit toujours par profiter autant des modes alimentaires que des grands courants moraux qui viennent bouleverser nos pratiques, en adaptant sans arrêt son offre à la variété de la demande…

On le voit, l'héritage du Dr. Kellogg imprègne encore aujourd'hui les rapports à l'alimentation de nombreux individus. Au-delà des produits emblématiques inventés et popularisés par le docteur, ce sont surtout ses réflexions théoriques qui semblent trouver un écho dans la société contemporaine. Concentrant de nombreuses préoccupations à la fois éminemment individuelles et profondément collectives, les pratiques dévoilées dans le film de Parker témoignent de certaines des obsessions d'une catégorie de la population privilégiée, semblant n'avoir guère évolué en un peu plus d'un siècle. Cette sorte d'*homo dieteticus* bien intentionné, prompt à répandre la bonne parole alimentaire parfois au mépris des règles de savoir-vivre, de la tolérance ou du simple bon sens, ne devrait pas être sans évoquer quelqu'un à chaque spectateur et spectatrice du film…

* Membre du Ciné-club universitaire, Université de Genève

Bibliographie

Gracia, Mabel et Contreras, Jesús (2008). « Corps gros, corps malades ? Une perspective socioculturelle », *Corps*, vol.4 no 1, 63-69.

Knight, George (1999). *A Brief History of Seventh-day Adventists*. Hagerstown : Review and Herald Publishing Association.

John Harvey Kellogg, docteur des corps et des esprits ?
Autour de *The Road to Wellville*

Ludovic Tournès*

John Harvey Kellogg est une de ces figures hautes en couleur de l'histoire états-unienne, mi-docteur, mi-businessman, mi-pasteur, mi-inventeur, et surtout complètement habité par sa mission, celle de promouvoir des corps et des esprits sains. Cela fait beaucoup, et justifie qu'on s'arrête un moment sur le personnage, difficilement réductible à des jugements hâtifs et tranchés (sur le mode : génie ou charlatan ?). Car Kellogg est avant tout un pur produit de l'histoire des États-Unis, pénétré de l'idée de Destinée manifeste à la fois de son pays et de sa personne, porteur d'un christianisme adventiste exigeant et ascétique doublé d'un goût pour les affaires bien en phase avec cette période d'explosion du capitalisme états-unien, dans un pays où des millions d'immigrants déferlent au cours de la deuxième partie du 19e siècle, et qui devient dès 1900 la première puissance industrielle du monde. De formation médicale, Kellogg s'affirme à partir des années 1870 comme un des piliers d'un groupe de militants de la réforme sanitaire désireux d'améliorer la santé des États-uniens en bannissant l'alcool et le tabac, mais aussi l'excès alimentaire sous toutes ses formes (viandes, épices, graisses, etc.), tout en prônant l'exercice physique et l'abstinence sexuelle pour compléter le dispositif. Ce sont ces principes, où la médecine, la morale religieuse la plus stricte et l'eugénisme sont inextricablement liés, qu'il met en pratique à l'institut créé par l'Église adventiste à Battle Creek, Michigan, dont il prend la tête en 1876, le rebaptisant « sanitarium ». Le lieu est un lointain ancêtre des actuels instituts de bien-être qui pullulent depuis quelques années, mais avec un programme bien plus ambitieux : apprendre à ses patientes et patients à avoir une vie saine sur tous les plans, physique, moral, médical, alimentaire. Il dirige l'institution jusqu'à sa faillite en 1933, victime de la Grande Dépression, et y imprime sa marque, le reconstruisant et l'agrandissant après un incendie en 1902 pour en faire un immense complexe mi-médical mi-hôtelier qui accueille à la fin des années 1920 près de 7000 pensionnaires, souvent prestigieux, comme l'ancien président William Taft mais aussi l'industriel Henry Ford (qui y cherchait sans doute à la fois des solutions pour sa santé personnelle, mais aussi pour améliorer la productivité de ses ouvriers), ou encore l'actrice française Sarah Bernhardt.

Derrière des produits en apparence simples comme les corn flakes se cachent en réalité des processus industriels et technologiques complexes.

Bâtiment original du Sanitarium de Battle Creek, MI, avant son incendie en 1902.

Profitant de cette renommée, Kellogg crée d'autres institutions sur ce modèle dans le monde grâce au réseau de l'église adventiste. Il mène également à Battle Creek une série d'expérimentations diétético-culinaires sur des produits tels que les laits végétaux, le tofu ou la viande végétale, qui en font un des pionniers de la diététique et du nutritionnisme modernes. Celui qui assura sa renommée mondiale est le corn flake, pétale de maïs séché et grillé (et évidemment non sucré !) inventé en 1894, qu'il donne aux pensionnaires de son sanitarium. Mais le produit ne va pas rester cantonné au réfectoire de Battle Creek : en 1906, son frère Will Keith crée la Battle Creek Toasted Corn Flake Company pour le commercialiser. Le succès dépasse rapidement tous les espoirs, et dès les années 1910, les corn flakes et leurs déclinaisons (riz soufflé, blé soufflé, etc.) s'imposent comme un incontournable du petit-déjeuner des familles états-uniennes, et bientôt européennes. Leur succès rapide est emblématique de l'essor considérable de l'industrie agroalimentaire aux États-Unis dès la fin du 19e siècle, mais aussi de l'industrie chimique qui l'accompagne. Car derrière des produits en apparence simples comme les corn flakes se cachent en réalité des processus industriels et technologiques complexes qui nécessitent recherche et développement, tels que la dessiccation du maïs, la transformation du lait en poudre, la stérilisation des aliments dans un contexte de production de masse, les techniques de congélation pour les transporter d'un bout à l'autre des États-Unis et bientôt pour les exporter, etc. Kellogg's est ainsi l'une des multiples entreprises agroalimentaires états-uniennes qui vont conquérir le monde à partir de ce moment, et vont contribuer à dessiner l'alimentation moderne, pour le meilleur et pour le pire. Pendant ce temps, le régime promu par le docteur Kellogg semble avoir été efficace, puisqu'il s'éteint à 91 ans, en 1943, à un âge nettement supérieur à l'espérance de vie de l'États-unien moyen.

* Département d'histoire générale, Université de Genève

Affiche des opposant-es aux initiatives jumelles, 1993. Archives de la Fédération romande de publicité (Bibliothèque de Genève : Da 9600 dl).

Lutte sans modération

Contre les projets d'interdiction de la publicité pour l'alcool en Suisse

Les Suissesses et les Suisses ont voté deux fois pour interdire complètement toute publicité pour l'alcool. Par deux fois, le camp de la prévention a subi une défaite, voire une déconvenue. Face aux menaces de restriction, publicitaires, vignerons et milieux économiques se sont mobilisés et ont montré qu'en Suisse, réguler l'économie ne va pas de soi.

Que voudra dire « être citoyen »
quand nous aurons tout délégué à l'État ?

Hugo Molineaux*

Une boisson qui trouble

Les images de l'alcool sont omniprésentes dans notre environnement. Lors d'une étude dans différentes villes suisses, des jeunes de 14 à 19 ans ont été soumis à un stimulus (publicitaire et autre) toutes les 5 minutes au cours d'itinéraires pédestres. À cette abondance s'ajoutent les réseaux sociaux qui relaient des contenus en lien avec l'alcool en grand nombre (Arthers *et al.* 2021). Ce n'est pourtant pas un bien de consommation comme les autres. En 2017, 1600 décès sont imputables à l'alcool chaque année en Suisse et 250000 personnes sont considérées comme dépendantes. Chez les 15-24 ans l'alcool est en cause dans près de 20% des décès (Gmel 2020). 10% des cancers frappant les hommes du continent européen lui sont attribuables contre 3% pour les femmes.

Le problème n'est pas nouveau, il a toutefois tendance à diminuer. En 1900, la consommation suisse s'élevait à 17 litres d'alcool pur par personne annuellement. 100 ans plus tard, elle pointe à un peu plus de 8 litres annuels (*Régie fédérale des alcools* 2012). Cet enjeu de société omniprésent historiquement est parmi ceux qui ont provoqué le plus de scrutins. Le peuple suisse s'est exprimé pas moins de 17 fois sur des sujets liés à l'alcool (sans compter les votations communales et cantonales). Parmi ces scrutins, la célèbre initiative votée en 1908 sur l'absinthe qui en interdit « la fabrication, l'importation, le transport, la vente, la détention » (Art. 32ter de la Constitution fédérale). Celle que l'on nommait la « fée verte » avait déjà été

prohibée l'année précédente par les cantons de Vaud et de Genève (Auderset et Moser 2016 : 76). Ce n'est qu'en 2005 que l'interdiction est levée pour le plus grand plaisir des distilleries du Val-de-Travers, son lieu d'origine.

La question du contrôle étatique de la production, de l'importation et de la commercialisation de l'alcool a connu des bouleversements à la hauteur des passions provoquées par ce produit hors normes. Dès 1887, la Confédération confie un monopole sur les boissons distillées (vins et bières ne sont pas inclus) à la Régie fédérale des alcools (RFA). Cet organe est aussi en charge de campagnes de prévention qui prennent la forme de la promotion des fruits suisses. Ses messages invitent à manger ou boire les fruits frais plutôt qu'à les distiller. À l'époque de la création de la RFA, certains s'alarment déjà des conséquences potentielles d'un monopole public : on craint que l'État soit mis « à la place de l'industrie privée » et on prédit que « la vue et l'activité du citoyen seront [enfermées] entre les murs d'une grande fabrique d'État. » (Auderset et Moser 2016 : 38 sq.) Autrement dit, l'inquiétude brandie porte sur l'immixtion potentiellement trop grande de l'État dans l'économie et sur la vie des individus. Ce faisant, l'argumentaire qui s'oppose aux régulations étatiques opère un glissement, qui aura bien des échos, entre liberté économique et liberté individuelle.

La Régie fédérale des alcools voit pourtant bel et bien le jour en 1887 et elle aura une longue vie puisqu'elle sera active jusqu'en 2016, après quoi elle est intégrée à l'Office fédéral des douanes et de la sécurité des frontières. Une partie de ses prérogatives avait auparavant été reprise par l'Office fédéral de la Santé Publique.

Inciter ou interdire, il faut choisir

Si la production, la commercialisation et la consommation d'alcool sont surveillées par la RFA, ce n'est pas tout de suite le cas de sa promotion. Avant l'arrivée des premières régulations de la publicité pour l'alcool au début des années 1980, publicitaires et milieux de la prévention se disputent l'espace public sans arbitrage étatique. Et, comme souvent, un gouffre sépare les moyens colossaux de l'industrie de ceux, plus modestes, de la prévention. Dans les années 1970, l'industrie suisse de l'alcool dépense chaque année 20 millions de francs en marketing qui correspondent à environ 40 millions en francs constants. À titre de comparaison, en 2015 ce chiffre est de 42 millions annuels (Marmet et Gmel 2016).

La régulation de la publicité pour l'alcool se développe en différentes étapes et surtout dans des textes législatifs distincts. Dans la nouvelle concession que le Conseil fédéral accorde à la Société Suisse de radiodiffusion et télévision (SSR) en 1964, celui-ci autorise la publicité à la télévision. Introduite en 1956, la télévision suisse n'accueillait à l'origine aucune publicité car les sociétés d'affichages et les éditeurs de journaux préféraient lui payer une allocation pour s'assurer que celle-ci ne leur vole pas des clients (Altorfer-Ong 2015). La télévision suisse héberge ainsi ses premiers spots publicitaires en 1965. L'alcool (bières et vins y compris) en est exclu, de même que le tabac ou encore la propagande religieuse. La concession de 1964 les cible nommément.

Les autres manières de promouvoir l'alcool (le parrainage, l'affichage ou les journaux) restent permises. C'est ce que dénoncent les Bons Templiers à la fin des années 1970. La branche suisse de cette organisation internationale soumet à la votation populaire l'initiative « en faveur de l'interdiction de la publicité pour les produits engendrant la dépendance » le 18 février 1979. Les publicités pour l'alcool et celles pour le tabac sont visées afin de réduire l'impact négatif de ces produits sur la santé publique. Mais durant la campagne qui précède la votation, les initiantes se retrouvent dans l'arène face à un lobby économique organisé, avec notamment les associations de vignerons. Les argumentaires développés par l'opposition seront au cœur des deux prochaines sections de cet article. L'initiative est rejetée par 59% de la population.

Des restrictions de la publicité pour l'alcool sont toutefois intégrées à la révision partielle de la Loi sur l'alcool

en 1982. Celles-ci ne concernent que les « boissons distillées » et ne concernent donc pas le vin et la bière. « La publicité doit désormais avoir directement trait au produit et à ses propriétés, toute représentation d'un certain style de vie est interdite. » (Auderset et Moser 2016 : 183) En effet, l'article 42 cuvée 1982 réaffirme l'interdiction de la publicité pour l'alcool à la radio et à la télévision et il édicte des mesures visant à préserver les enfants d'un ciblage par les publicités pour l'alcool.

Le 28 novembre 1993, c'est au tour des « initiatives jumelles » de viser, cette fois en deux objets distincts, l'interdiction totale de la publicité pour l'alcool et de la publicité pour le tabac. Lancées par l'Association Suisse pour la prévention des problèmes liés au tabac et à l'alcool regroupant de nombreuses organisations de santé et données gagnantes jusqu'à un mois des votations, elles se voient finalement opposer un rejet brutal. Elles sont toutes deux refusées à un taux proche de 75 %. La coalition qui se met en place pour les faire échouer concentre milieux de la restauration et de l'hôtellerie, branche publicitaire et industries suisses de l'alcool et du tabac. Ensemble, le groupe possède une force de frappe diaboliquement efficace. Il étale sa campagne sur deux ans et concentre ses efforts sur les mois précédant la votation. Capables de faire mentir les prévisions, leurs arguments font mouche.

Pour terminer ce survol, mentionnons encore la libéralisation de 2010, année durant laquelle la publicité pour les boissons alcoolisées obtenues par fermentation (bières et vins) est autorisée à faire son apparition sur toutes les chaînes de Suisse alors qu'elle n'avait droit qu'aux chaînes locales avant cela. Ce changement de pratiques de la part de la Confédération intervient avant tout pour se conformer à des exigences commerciales de l'Union européenne qui conditionne l'intégration du milieu du cinéma suisse dans un programme européen à l'arrivée des publicités pour boissons fermentées sur les chaînes diffusées en territoire helvétique.

Sans alcool, la pub est moins folle

L'histoire de la lutte contre les interdictions publicitaires est indissociable d'acteurs qui y ont joué un rôle central : les milieux publicitaires. Côté romand, les publicitaires se réunissent en 1928 dans une association faîtière : la Fédération Romande de Publicité (FRP). Au fil des années, celle-ci rassemble les professionnels de la branche, mais aussi différentes entreprises telles que Coop Genève, Provins Valais (qui rejoint la FRP en 1992), Philip Morris SA, FIAT (Suisse) AUTO SA, mais aussi des représentant-es de plusieurs groupes de médias comme Ringier Romandie, *Le Nouvelliste*, *La Liberté*, Radio Lac. Ses assemblées deviennent un lieu de réseautage et d'organisation d'acteurs et d'actrices qui ont en commun la défense d'une publicité la plus libre possible.

Dès lors, on retrouve dans les documents internes conservés aux archives cantonales vaudoises de cette association des traces de la lutte contre les initiatives qui s'en prennent à la publicité. En effet, la FRP a conservé un matériau important destiné à faire rejeter l'initiative des Bons Templiers de 1979 et les initiatives jumelles de 1993.

À l'approche de la votation de l'initiative des Bons Templiers de 1979, les opposant-es forgent une rhétorique qui fera date. Les archives de la FRP contiennent des extraits d'articles diffusés par le comité à tous les membres et des documents émanant d'un « Comité romand contre l'initiative des Bons Templiers ». Voici une analyse des arguments qu'ils contiennent.

Interdire la publicité pour l'alcool et le tabac reviendrait à considérer les citoyen-nes comme des personnes immatures qu'il faudrait prendre par la main. « Cette initiative s'inscrit dans une tendance à restreindre notre liberté et notre responsabilité » et « on tend à considérer de plus en plus les adultes comme des enfants qu'il faudrait protéger et guider ». L'« initiative des Jeunes Bons Templiers procède de l'idée dangereuse, mais malheureusement de plus en plus répandue, selon laquelle les citoyens, pourtant libres et responsables, doivent absolument être pro-

tégés contre eux-mêmes ». Ou encore : « Sommes-nous à ce point immatures que l'on veuille contraindre l'État à nous rendre sous tutelle pour nous protéger contre l'abus du tabac ou de l'alcool ? »

Mais l'infantilisation ne serait pas le danger principal qui guette les citoyen-nes en cas d'acceptation de l'initiative. Il y aurait une pente glissante à ne pas emprunter, un premier domino à ne surtout pas renverser. « Si l'initiative des Bons Templiers était acceptée, cela entraînerait inévitablement d'autres interventions absurdes de l'État dans notre vie privée. » Aujourd'hui, c'est le tabac et l'alcool qui sont visés, mais d'autres domaines le seront aussi à l'avenir : « si l'on accepte l'optique de cette initiative, on devrait alors également interdire la publicité pour d'autres produits dont une utilisation ou consommation abusive peut mettre en danger la vie ou la santé, par exemple : la voiture, la moto ou le sel et le sucre. » Même menace pour les sports de montagne.

Et qui dit contrôle étatique supplémentaire, dit aussi appareil de répression. Les opposant-es craignent un « accroissement de la bureaucratie, voire même [une] censure de la presse ». En cela, ils et elles sont d'ailleurs rejoint-es par le Conseil fédéral qui annonce « un dispositif policier très important » pour faire respecter l'interdiction en cas d'acceptation de l'initiative.

Au final, ce serait rien de moins que la liberté individuelle qui serait en jeu. En effet, « la publicité est une des expressions de la liberté du commerce et de l'industrie » et elle permet d'informer et de comparer. Son interdiction menace par ailleurs des événements culturels comme la Fête des Vignerons, mais aussi les emplois liés à l'alcool et au tabac et à la branche publicitaire (dont les revenus issus de l'industrie du tabac et de l'alcool combinés représentent environ 15% du chiffre d'affaires).

Résultat : il faut rejeter cette « initiative démesurée et dangereuse » qui émane d'un « milieu étroitement sectaire » et qui vise à imposer des « mesures draconiennes ». Au contraire il faut emprunter une voie mesurée et raisonnable qui serait la manière suisse de gérer les questions économiques : « dans notre pays, on fait confiance aux citoyens ».

Affiche des opposant-es à l'initiative des Bons Templiers, 1979. Archives de la Fédération romande de publicité.

Des arguments qui ne s'estompent pas

La campagne contre les initiatives jumelles de 1993 telle qu'on peut la reconstruire à partir des archives de la FRP use d'arguments sensiblement similaires. Il y a toutefois plus de documents qui attestent des liens de l'association avec un réseau organisé constitué au sein d'un « Comité romand contre les interdictions publicitaires ». Un représentant de la FRP y siège par exemple aux côtés de deux représentants de l'industrie du tabac, d'un membre de l'Union Suisse des Arts et Métiers (USAM), d'un membre des United Distillers, d'un élu du Parti Libéral suisse et

Affiche des opposant-es à l'initiative des Bons Templiers, 1979. Archives de la Fédération romande de publicité.

d'une représentante de la Société pour le Développement de l'Économie Suisse (SDES, actuellement l'objet d'études de chercheurs de l'Université de Lausanne, parmi lesquels Pierre Eichenberger).

Croiser ces documents avec ceux, disponibles en ligne, de l'industrie du tabac permet de retracer un ensemble de tactiques rhétoriques éprouvées pour s'assurer la protection de la publicité d'un produit nocif. On y comprend que la volonté d'amener le débat sur la question de la liberté d'expression pour éviter de parler de la santé est un schéma classique des argumentaires de l'industrie du tabac qui joue un rôle majeur dans la campagne. Avec ses moyens astronomiques, elle est capable d'en assumer nombre de dépenses. Cependant, elle enjoint l'industrie de l'alcool à rester en retrait, comme elle le fait elle-même, afin que les porte-parole de la campagne soient les secteurs, jugés plus crédibles, de l'hôtellerie-restauration et de la publicité.

Le vocabulaire utilisé par les détracteurs de l'initiative du 13 février 2022 « Enfants sans tabac » qui visait la publicité ou celui des rédacteurs du Journal de l'USAM commentant les campagnes de prévention qui visent à réduire l'obésité ou la dépendance impose un constat : les tactiques de discours développées avant les votations de 1979 et de 1993 sont encore d'actualité et permettent toujours de faire mouche. Alors que les images pour l'alcool sont omniprésentes sur les réseaux sociaux, dans les festivals suisses (le chapeau de paille « Cardinal » y est distribué en nombre) et à la télévision (Heineken s'associe systématiquement aux compétitions de football) – des espaces fréquentés par les jeunes –, imaginer une régulation plus stricte de sa publicité n'est pas à l'ordre du jour. « Être tolérant, c'est être fort ; vouloir réglementer dénote un manque de confiance ; vouloir interdire est un aveu d'échec » disait un publicitaire dans un tract d'opposition aux initiatives jumelles de 1991. Vraiment ?

* Chercheur et documentaliste pour OxySuisse, associé à la Maison de l'Histoire (Université de Genève)

Bibliographie

Altorfer-Ong, S. (2015). « Publicité », *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, traduit de l'allemand. https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/014058/2015-01-11/, consulté le 09.11.2022.

Amann, K. (2016). « La législation sur les alcools, une histoire suisse », *Swissinfo.ch*, 2 novembre 2016, https://www.swissinfo.ch/fre/politique/politique-suisse-de-l-alcool_de-la-peste-du-schnaps-%C3%Ao-la-crise-de-l%C3%A9gitimit%C3%A9-en-passant-par-la-pomme-de-la-r%C3%A9cr%C3%A9/42553770.

Archives cantonales vaudoises. PP889 Fédération romande de publicité (1929-2007) contenant : 4 livres, 66 boîtes, 64 classeurs, 18 enveloppes, 1 objet, 2 manchettes et 25 affiches.

Arthers, S., Studer, S. et Kuendig, H. (2021). *Observatoire des stratégies marketing pour l'alcool : Publicités et promotion dans des itinéraires du quotidien – Rapport de phase pilote d'observations physiques et en ligne*. Addiction Suisse, Lausanne, Suisse. https://www.addictionsuisse.ch/fileadmin/user_upload/DocUpload/2021/Rapport_Observatoire_alcool_final_20210426b.pdf.

Auderset, J. et Moser, P. (2016). *Ivresse et ordre. Histoire illustrée de la question de l'alcool, de la politique suisse en matière d'alcool et de la Régie fédérale des alcools (1887-2015)*. Berne : Office fédéral des constructions et de la logistique.

Gmel, G. (2020). *Alkoholbedingte Sterblichkeit in der Schweiz im Jahr 2017*. Lausanne : Sucht Schweiz. https://faits-chiffres.addictionsuisse.ch/docs/library/gmel_z2a87hoep24m.pdf.

Marmet, S. et Gmel, G. (2016). *Suchtmonitoring Schweiz, Werbung für Alkohol in der Schweiz im Jahr 2015*. Lausanne : Sucht Schweiz. http://suchtmonitoring.ch/docs/library/marmet_3wksjexco7mz.pdf.

Régie fédérale des alcools (2012). *L'alcool en chiffres*. RFA, Berne.

Tanner, J. (2002). « Alcoolisme », *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, traduit de l'allemand. Online : https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/016558/2002-06-04/, consulté le 09.11.2022.

Soleil vert (Richard Fleischer, 1973).

Soleil vert, de Richard Fleischer

An 2022 : « comment en sommes-nous arrivés là ? »

Je me dis parfois que ce que notre formidable civilisation
a accompli de plus merveilleux avant de disparaître,
c'est sa cuisine.

Jack London, *La peste écarlate* (1912)

Michel Porret*

Nourrir toute l'humanité

Selon l'*Essai sur le principe de population* (*An Essay on the Principle of Population, as it Affects the Future Improvement of Society*, 1798) de Thomas Robert Malthus (1756-1833), la crue exponentielle de la population, inévitable sans guerres ou pandémies, tarirait les ressources de la planète. Si l'économiste anglais lie ainsi le problème politique de l'alimentation mondiale et la démographie, la fiction conjecturelle peut lui donner raison.

Écrivain américain né au Luxembourg, Hugo Gernsback (1884-1967) fonde en 1929 la célèbre revue *Science Wonder Stories* (après *Amazing Stories*, 1926). Dans le premier éditorial, il forge le néologisme « science-fiction » (*scientifiction*). Après « merveilleux scientifique » (H.G. Wells), ce néologisme est promu à un riche avenir. Or, déjà dès avril 1911, dans son périodique de vulgarisation scientifique *Modern Electrics*, Gernsback publie en 12 épisodes le premier récit majeur de la science-fiction contemporaine *Ralph 124 c 41 +*. En 1925, il devient un livre culte (Gernsback 1962). La gouvernance alimentaire y est centrale. Dans ce bref roman, Gernsback lie les inventions du 27e siècle (*bacillatorium*, électromobiles, hypnobioscope, rectificateur de langues, menograph, space-flyer, etc.) au progrès alimentaire illimité. Dans une vision malthusienne, il répond à la crue démographique : la politique vise à « nourrir toute l'humanité » (chapitre VI). En résulte la surproductivité agricole grâce au captage de l'énergie terrestre qui permet de tripler la récolte annuelle. Entre ordre public et sécurité alimentaire, la paix sociale et la stabilité de l'État mondial reposent sur l'abondance des ressources. Cela permet de ravitailler les restaurants. Un gaz (« appétiseur ») y accroît la fringale des consommateurs. *Se vis pacem, para fruges* :

Vers l'an 2600, la population de la planète s'était considérablement accrue, et des famines, causées par le manque de denrées indispensables, comme le pain et les pommes de terre, éclatèrent dans de nombreuses régions. Il était d'une nécessité vitale de les produire sur une plus grand échelle et avec une régularité qui ne fît jamais défaut. On y parvint au moyen des Fermes de Cultures Accélérées qu'on installa un peu partout dans le monde. (Gernsback 1962 : 53)

Harry Harrison, *Make Room Make Room* (une des nombreuses rééditions, Penguin).

Selon Pierre Versins (1923-2001), ancien déporté, écrivain, spécialiste de l'imaginaire conjecturel et fondateur en 1976 de la « Maison d'Ailleurs » à Yverdon (Musée de la science-fiction et de l'utopie, http://www.ailleurs.ch), l'« alimentation, étant, avec l'amour et la mort, l'une des trois préoccupations de l'homme, il est normal que son évolution ait souvent tenté l'imagination », dont la fiction conjecturelle (*Encyclopédie de l'utopie et de la science-fiction* 1972 : 26). De manière emblématique, en ton apocalyptique, le malthusianisme politico-alimentaire irrigue le long-métrage dystopique de 93 minutes *Soylent Green* que signe en 1973 le cinéaste Richard Fleischer (1916-2006).

Cinéaste inventif

Richard Fleischer est le fils de Max Fleischer (1883-1972), né à Cracovie, émigré en 1887 aux États-Unis. Pionnier de l'animation, entrepreneur et fondateur des studios éponymes, Max Fleischer produit notamment *Popeye the Sailor*, tiré du célèbre *comics* d'Elzie Crisler Segar (1894-1938), et *Betty Boop*. La notoriété iconique du marin dévorateur d'épinards et de la pin-up à talons aiguille est planétaire (Fleischer 2005).

Élevé dans la culture cinématographique et la vaste créativité du père, Fleischer fils « correspond exactement au modèle hollywoodien traditionnel » (Tavernier et Coursodon 1991 : 447). Monteur d'actualités puis de courts-métrages, artisan de la série B chez RKO, il accède peu à peu aux gros budgets filmiques en passant de la Fox à la MGM (Fleischer 2021). De 1946 à 1987, au fil de sa longue carrière, fort d'une cinquantaine de longs-métrages, avec parfois deux films annuels, il excelle dans plusieurs genres, dont le film noir épuré, comme son camarade Antony Mann (*Trapped*, 1949 ; *Armored Car Robery*, 1950 ; *The Narrow Margin*, 1952 ; *Violent Saturday*, 1955), mais aussi le thriller réaliste sur la police (*The New Centurions*, 1972). S'y ajoutent les psychopathes (*Follow Me Quietly*, 1949 ; *The Boston Strangler*, 1968 ; *10 Rillington*

Place, 1971). Il excelle dans l'aventure fantastique et spectaculaire (*20000 Leagues under the Sea*, 1954, en Cinémascope, pour les studios Walt Disney ; *The Big Gamble*, 1961 ; *Doctor Dolittle*, 1967). Il s'intéresse au film de guerre (*Between Heaven and Hell*, 1956) et à la saga historique parfois controversée (*The Vikings*, 1958 ; *Che !*, 1969 ; *Tora ! Tora ! Tora !*, 1970 ; *Mandigo*, 1975). Fleischer aborde aussi la science-fiction, dont – ode aux thérapies futuristes – *Fantastic Voyage* (1966) soit l'Odyssée d'un submersible microscopique avec son équipage de praticiens miniaturisés. Le vaisseau sillonne les artères d'un homme pour y détruire une thrombose cérébrale.

En ce registre conjecturel, librement inspiré de la dystopie *Make Room Make Room* (1966) de l'Anglais Harry Harrison (1925-2012), Fleischer réalise en 1973 *Soylent Green* (*Soleil vert*). Il est plusieurs fois primé et nominé, notamment comme le meilleur film de science-fiction pour l'année 1973 (Academy of Science-Fiction, Fantasy and Horror Films). Avec un budget MGM, ainsi que les stars Charlton Heston, Joseph Cotten et Edward G. Robinson (ultime rôle du légendaire acteur né en 1893 qui termine le tournage douze jours avant son décès), ce polar crépusculaire de 97', filmé en technicolor, illustre l'« agonie » de l'humanité, la fin de l'espoir écologique et l'avènement du totalitarisme alimentaire (Bory 1976 : 341).

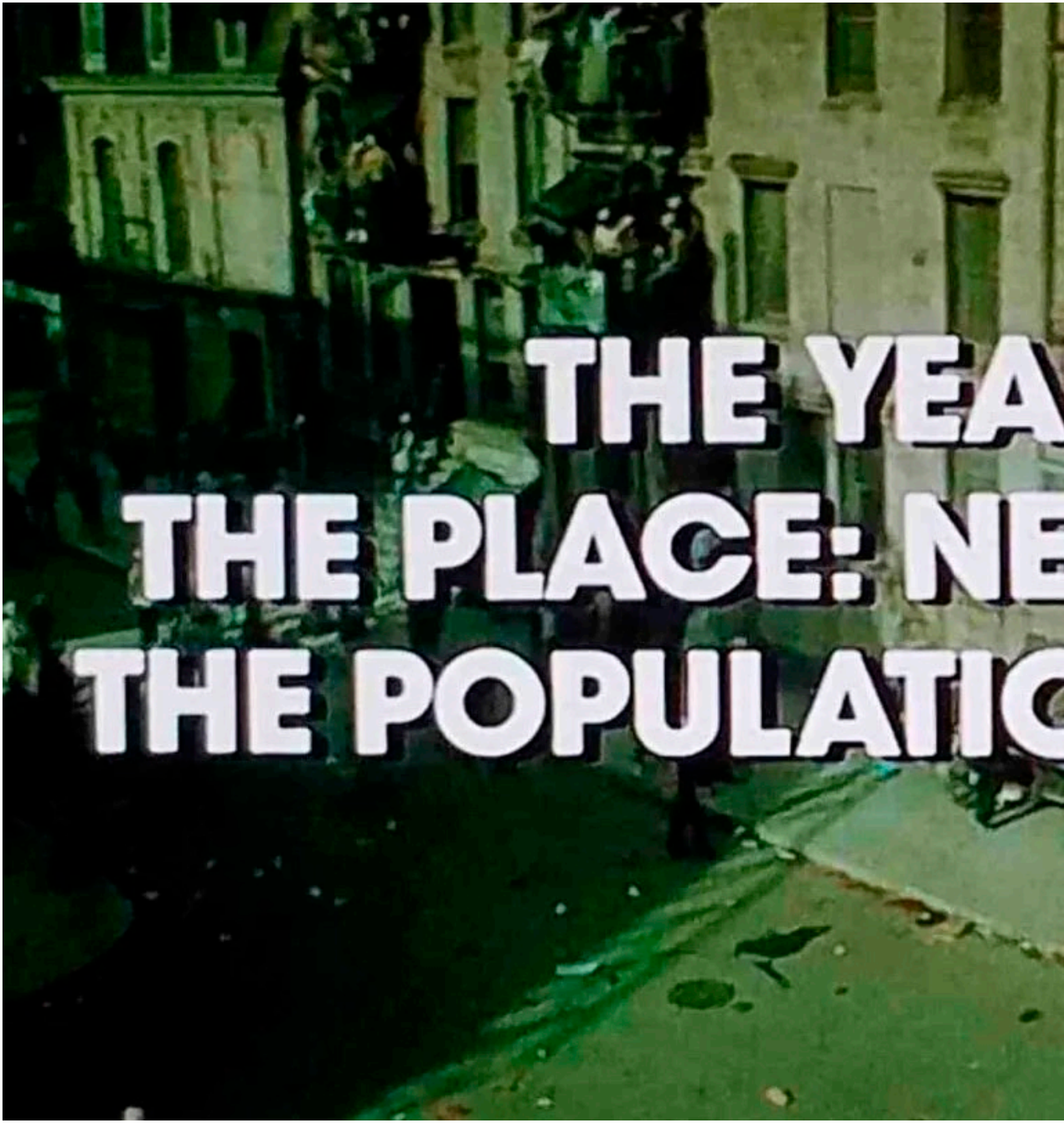
Le pire des mondes possibles

« À partir des années 1970, la science-fiction s'interroge sur l'idée de progrès, questionne la société de consommation et exhibe ses excès [...] » (Lafond 2014 : 333, col.a). Dans ce contexte inquiet, *Solyent Green* s'inscrit au panthéon des nombreux films dystopiques produits aux États-Unis à cette époque (cf. *infra* notre liste). Ils renvoient aux troubles du temps, aux anxiétés politiques, sociales, écologiques, environnementales, consuméristes, démographiques et alimentaires. Maux innombrables qui taraudent la société américaine. Dans l'imaginaire du désastre, sur une planète exsangue et surpeuplée, fautive du cataclysme nucléaire ou militaire, entre darwinisme social, régime néo-fasciste et survivalisme, entassée dans les ruines urbaines, l'humanité est prête à tout pour surnager. Avec en filigrane la tragédie du Viêt-Nam, tombeau du pacifisme, visionnaire ou pseudo visionnaire, le cinéma de la dystopie décline la politique-fiction du pire des mondes possibles. Plus d'une fois, le scénario catastrophique s'inscrit sur le proche horizon temporel (*Sciences et science-fiction* 2010 : 79-81).

Depuis *Utopia* (1516) de Thomas More (1478-1535), l'utopie idéalise le meilleur des mondes possibles mais en « aucun lieu » (*u-topos*). À l'inverse, la dystopie prévoit le pire des mondes possibles en prélude du déclin inexorable. Amorcé en 1726 par Swift dans *Gulliver's Travels*, qui moque la chimère de l'utopie car les géants et les lilliputiens sont tous sots et vaniteux, ce scepticisme nourrit l'uchronie, soit anticipation futuriste de la cité parfaite. Celle que le polygraphe Sébastien Mercier peaufine dans *L'an 2440 ou Rêve s'il en fut jamais* (1771). Ce best-seller prédit l'avènement inéluctable du bonheur et des Lumières au… 25e siècle. En écho, le moraliste Émile Souvestre prophétise à l'an 3000 la mondialisation de la ploutocratie-industrialiste et des « nourrices à vapeur » pour les nouveau-nés dans son oubliée dystopie *Le monde tel qu'il sera* (1846).

Comme d'autres titres moins connus, *The Iron Heel* (1908) et *Scarlet Pleague* (1912) de Jack London, *Nous autres* (1925) d'Evgueni Zamiatine, *Brave New World* (1931) de Aldous Huxley, *La kallocaïne* (1940) de la Suédoise Karin Boye et *1984* (1949) de George Orwell déclinent plus radicalement le mal dystopique. Ils y nouent dictature capitaliste, apocalypse, pandémie, régime totalitaire, contrôle chimique de la pensée, eugénisme d'État et panoptisme global.

Autour de la surpopulation planétaire, Richard Fleischer décline aussi l'imaginaire du pire des mondes possibles qui culmine au temps de la « nécrophagiecratie ». *Solyent Green*, pré-générique de 2 :30 : un photomontage docu-


THE YEA
THE PLACE: NE
THE POPULATIO

La ville saturée.

mentaire en noir-blanc, sépia et couleurs déroule l'histoire de la croissance illimitée depuis la « Belle Époque » – douceur de vivre et nature intacte ! – jusqu'à la catastrophe mondiale du 21e siècle. En une vision transnationale, téléologique et apocalyptique, maillé d'images furtives (Muraille de Chine), ce prologue visualise les inventions techniques (aviation, automobile), l'exploitation pétrolière, le taylorisme industriel et bureaucratique, la densification et la verticalisation urbaine, la saturation des transports en commun et du réseau autoroutier, le consumérisme exponentiel, l'amas insensé des déchets, la fuite en avant énergétique, l'ère de masses, l'autocratie, la pollution, la paupérisation, le chaos urbain, la destruction environnementale. Le progrès illimité mène au pire des mondes possibles, celui de *Solyent Green* que la mort marque du début à la fin.

The World was beautiful

An 2022, New York City : sous la « canicule éternelle », grouillent 40 millions d'habitant-es, dont 20 millions sans-emploi. Jadis glorieuse, la cité est devenue un bidonville vertical avec les cimetières automobiles où tout se trafique. Les hordes hagardes d'indigents jonchent les cages d'escaliers, voire s'entassent malades dans les églises que fuient les riches. D'autres immeubles sont protégés par des sbires armés. Quitter la ville pour la campagne constitue un crime capital. Les terres fertiles y sont gardées militairement. Une caste nantie vit dans les ghettos sécurisés et peut encore acquérir à prix d'or des aliments naturels (légumes, fruits, viande de bœuf). À la pollution, s'ajoutent le couvre-feu, la lutte des classes, les séditions alimentaires et la violence survivaliste. Si les « dégageuses » du *Riot Control* débarrassent à la pelle-mécanique hydraulique les contestataires (« *The scoops are on their way* »), les camions-poubelles de la « Brigade sanitaire » emportent les cadavres à « L'Exchange » en périphérie urbaine. La nature a disparu (sauf quelques arbres dans une tente stérile) et la populace est nourrie avec des plaquettes de nourriture synthétique : « soleil jaune », « soleil rouge », « soleil vert ». Devenu rare au même titre que l'eau rationnée, massivement distribué le mardi (« *Tuesday is Soylent green Day* »), cet « aliment miracle » insipide serait tiré du « riche plancton des océans ». D'autres aliments comme la margarine n'ont « pas de nom, pas de goût, pas d'odeur ». Le pire des mondes possibles ! Rip Thorn (Charlton Heston), détective de première classe du NJPD, 14e secteur, partage un logis délabré avec son ami Solomon Sol (Edward G. Robinson), ancien professeur d'université, un « homme-livre » âgé. Pédalant sur un vélo d'appartement pour recharger l'accumulateur domestique d'électricité, profileur pour la police, ce juif érudit documente les enquêtes de Thorn. « *The World was beautiful* » : or, l'ancêtre ressasse le temps heureux d'avant la grande pollution qui a détruit la nature. Jadis, la nourriture goûteuse abondait. Chacun pouvait manger de la viande, des œufs, du beurre, des fruits et des légumes frais, voire acquérir du papier et des livres.

« Today is Soylent green Day. »

Les dégageuses.

Mais de quoi est fait le soleil vert ?

De quoi est fait soleil vert ?

William Simonson, né en 1954, célibataire, avocat issu de Yale, associé avec le gouverneur de New York Santini, appartient au conseil d'administration de Soylent Corporation, multinationale alimentaire, sponsor de la propagande étatique. Il vit dans un luxurieux penthouse sécurisé des Tours Chelsea Ouest, avec concubine locative (« *Furniture* »), garde du corps, eau courante chaude et froide, réserve de nourriture, jeu vidéo (vraisemblablement, la première représentation cinématographique d'un jeu vidéo).

En effraction dans le ghetto luxueux, un inconnu fracasse le crâne de l'avocat avec un « croc de boucher ». Oculariſation interne : le spectateur du film assiste à l'exécution planifiée de William Simonson plutôt résigné. Ce que la police ignorera. En effet, chargé de l'enquête, Rip Thorn met en lumière les circonstances du crime : panne anormale du système d'alarme, garde du corps absent, arme du crime crapuleux même si le meurtrier n'a rien volé. *Soylent Oceanographic Survey Report, 2015-2019* : saisi chez Simonson, ce rapport en deux volumes in-folio documente la disparition du plancton océanique, matière première des tablettes de soleil vert et renforce la thèse de l'assassinat politico-économique. Ayant déduit que le soleil vert n'est plus tiré du planton océanique, William Simonson allait-il informer l'opinion publique et le Conseil des Nations en divulguant la vérité sur la fin des ressources naturelles ? À la suite de pression politique, la hiérarchie policière tente de classer l'enquête criminelle bien que l'« excellent » flic Rip Thorn s'entête.

Accablé par l'origine du soleil vert, Solomon Sol choisit la solution létale que propose le « Foyer », clinique étatique d'euthanasie, organisée comme une institution du bien-être. Le vieil homme préfère s'éteindre devant l'écran où se projette la splendeur disparue de la nature intacte, sur fond des 6e symphonie (*Pathétique*) de Tchaïkovski et de Beethoven (*Pastorale*), ainsi que de *Peer Gynt* de Grieg. En son dernier souffle, Solomon Sol demande à Thorn de prouver de quoi est fait le soleil vert. Le flic obstiné découvre le pot aux roses à l'Exchange, conglomérat industriel ultra sécurisé où une machinerie futuriste happe et conditionne les cadavres véhiculés en camions-poubelles depuis le « Foyer ». « *Solyent green is made with people* » : le cri indigné de Rip Thorn est-il audible ?

Penser avec la dystopie

Surpopulation, pollution et émeutes de la famine : reprenant l'effroi socio-politique du romancier Harry Harrison, *Solyent Green* de Richard Fleischer visualise l'imaginaire dystopique du pire des mondes possibles. La gouvernance alimentaire en est le pivot sous le régime de la « nécrophagiecratie ». Violant un interdit moral, l'humanité est-elle capable d'ingérer son « excédent de population » (Annan 1977 : 46) ? Sur une planète épuisée et surpeuplée, l'avenir alimentaire réside-t-il dans les élevages, abattages et boucheries d'êtres humains ? Telle

La solution létale.

est la problématique politique et éthique que pose *Solyent Green*. Telle est sa modernité éthique. Le générique final, en contre-point du pré-générique, décline en couleurs le monde que nous avons perdu – à tout jamais. Le fondu-enchaîné photographique exalte nostalgiquement la nature luxuriante et la variété des espèces, anéanties en 2022. En arriverons-nous là ?

Pour féconder la pensée politique, *Solyent Green* invite à dialoguer avec l'imaginaire dystopique. Penser la « cité juste » oblige à examiner les contre-utopies qui posent les bornes supposées infranchissables du mal. « À Todd et Moira. Pour votre bien mes enfants, j'espère que tout ceci restera du domaine de la fiction », écrit Harry Harrison en exergue de son roman d'anticipation *Make Room Make Room* qui a librement inspiré Stanley R. Greenberg (1997-2002), le scénaristes de Richard Fleischer. En quelque sorte, *Solyent Green* est en 2022 la réponse dystopique aux craintes populationnistes de Malthus.

Le « pire des mondes possibles » : une vingtaine de films dystopiques (années 1970-années 1980)

1966	*Fahrenheit 451*, François Truffaut, FR|GB autodafé général des livres
1968	*Planet of the Apes*, Franklin J. Schaffner, US dystopie animalière, opus 1 d'une franchise
1970	*Beneath of the Planet of the Apes*, Ted Post, US final nihiliste en apocalypse nucléaire
1970	*Punishment Park*, Peter Watkins, US
1971	*THX 1138*, George Lucas, US inspiré de *1984* de G. Orwell
1971	*The Omega Man*, Boris Segal, US
1972	*Silent Running*, Douglas Trumbull, US désastre écologique et survivalisme
1972	*Zero Population Growth*, Michael Campus, GB démographie
1973	*Soylent Green*, Richard Fleischer, US gouvernance par l'état d'urgence
1974	*Zardoz*, John Boorman, GB|IE survivalisme post-apocalypse
1975	*A Boy and his Dog*, L.Q. Jones, US survivalisme post-apocalypse
1975	*The Ultimate Warrior*, Robert Clouse, US survivalisme post-apocalypse
1975	*Rollerball*, Normal Jewison, US mondialisation politique des cartels
1975	*Death Race 2000*, Paul Bartel, US létalité politique d'une société fasciste
1976	*Logan's Run*, Michael Anderson, US démographie et eugénisme étatique
1981	*Escape from New York*, John Carpenter, US New York comme prison haute-sécurité
1982	*Blade Runner*, Ridley Scott, GB post-humanité des « réplicants »
1984	*1984*, Michael Radford, GB d'après G. Orwell
1985	*Brazil*, Terry Gilliam, GB d'après G. Orwell
1987	*RoboCop*, Paul Verhoeven, US flics sécuritaires du futur

* Université de Genève.

Bibliographie

Andrevon, Jean-Pierre (2013). *100 ans et plus de cinéma fantastique et de science-fiction 1896-2013*. Pertuis : Rouge Profond.

Annan, David (1977). *Films catastrophe*. Paris :éditions Marc Minoustchine.

Bory, Jean-Louis (1976). « La gueule ouverte. *Soleil vert*, par Richard Fleischer », *L'obstacle et la gerbe*. Paris : 10/18.

Catalogue (2010). *Sciences et science-fiction*. Paris : Universcience-éditions, éditions La Martinière.

Fischer, Dennis (2000). « Richard Fleischer », *Science-Fiction Film Directors 1895-1998*. Jefferson (North Carolina), London : McFarland & Company, vol.1, 184-198.

Fleischer, Richard (2005). *Out of the inkwell : Max Fleischer and the animation revolution*. Lexington : UPK.

Fleischer, Richard (1993). *Survivre à Hollywood* (*Just Tell Me When to Cry*). Paris : Marest, 2021.

Gernsback, Hugo (1962). *Satellite*, sélection 11, Numéro spécial, 46bis – ***Ralph 124 c 41 +***.

Harrison, Harry (1966). *Make Room Make Room*. London: Penguin, 2009 ; *Soleil vert*. Paris : J'ai lu, 2014.

Lafond, Frank (2014). *Dictionnaire du cinéma fantastique et de science-fiction*. Paris : Vendémiaire (notamment entrées : « Climat », 65-66 ; « Dystopie », 103-105 ; « Écologie », 107-108 ; « Nourriture », 276-277 ; « Société de consommation », 333-334 ; « Soleil vert », 336).

London, Jack (1912). *La peste écarlate*. Paris : Libertalia, 2022.

Robertson, Campbell (2006). « Richard Fleischer Director of Popular Films is Dead at 89 », *The New York Times*, 27 mars.

Tavernier, Bernard et Coursodon, Jean-Pierre (1991). « Fleischer Richard », in *50 ans de cinéma américain*. Paris : Nathan, I, 447-450.

Tellop, Nicolas (2021). *Richard Fleischer : une œuvre*. Paris : Marest.

Thomas, Tony (1976). *The Great Adventure Films*. Seacucus, NJ : Citadell Press, 184-191.

Versins, Pierre (1972). *Encyclopédie de l'utopie et de la science-fiction*. Lausanne : L'Âge d'Homme.

Tampopo (Itami Jūzō, 1985).

Tampopo ou la saveur des mélanges

Brouillage des codes, brouillage des identités

Constance Sereni*

Tampopo de Itami Jūzō (1985) est certainement l'un des plus beaux films sur la nourriture au Japon, un hymne à la cuisine et au plaisir gustatif sous toutes ses formes. Cela, les critiques encensant le film au Japon comme à l'étranger l'ont bien sûr bien compris. Mais il est un aspect du film qui a pu parfois être mal interprété : son côté « japonais », ou plutôt le sens que Itami donne à la japonité dans son film. Cela vient d'un malentendu, né d'un hasard de l'histoire : les premiers *ramen* à être commercialisés en Occident sont les *ramen* lyophilisés, une invention de l'excentrique entrepreneur Ando Momofuku en 1958. Jusqu'alors, ce plat de rue était habituellement préparé dans de petits restaurants, comme chez Tampopo, l'héroïne du film, ou dans des échoppes nommées *yatai*. Grâce à l'invention d'Ando, il peut être reproduit à peu de frais chez soi, en ajoutant simplement de l'eau chaude aux ingrédients séchés. Le succès extraordinaire de cette formule à l'étranger comme au Japon a associé de manière indélébile la soupe de nouille au Japon et à son miracle économique.

Mais en réalité, les *ramen* sont nés en Chine, et font partie de ce qu'on appelle au Japon *chūka ryōri* ou cuisine chinoise. Pendant la période Meiji, à partir de 1868, et surtout après la victoire du Japon sur la Chine en 1895, beaucoup de Japonais voyagent en Chine, et beaucoup d'immigrés chinois viennent s'installer dans des Chinatown, souvent appelés *nankin-machi* ou « quartier Nankin », où les Japonais peuvent s'essayer à des nouveaux mets venus du continent. Parmi les plus appréciés, on trouve les *paozu*, brioches de riz fourrées au haricot rouge ou à la viande, les *gyōza*, raviolis grillés, et surtout ce qu'on appelle alors les *nankin soba* et qu'on appellera plus tard les *ramen*.

Ce plat convient bien à un Japon qui est en train de s'industrialiser et s'urbaniser rapidement : des procédés industriels de fabrication permettent de rendre les nouilles peu coûteuses, le bouillon peut être préparé en avance et mijoter toute la journée, et le plat peut être personnalisé selon l'envie du client en ajoutant simplement des ingrédients au résultat final. Les *ramen* deviennent donc le fast-food du Japon du début du 20e siècle, un plat que l'on avale sur le pouce avant de se rendre dans les nouveaux lieux de plaisir de masse que sont les cinémas, les grands magasins et les cafés.

La guerre mettra fin pour un moment à ces réjouissances. Mais les *ramen* joueront un rôle essentiel dans la reconstruction du Japon : alors qu'il est impossible de trouver du

riz dans le Japon en ruine des premières années de la défaite, dans les marchés noirs contrôlés par les yakuzas, on peut manger un copieux bol de *ramen* pour une somme modique. Si ces nouilles sont si peu chères, c'est qu'elles peuvent être faites avec la farine de blé que distribuent les Américains et que les ménagères japonaises, ne sachant pas la cuisiner, vendent au marché noir.

Une nourriture chinoise, populaire, et dotée d'une histoire légèrement sordide : à première vue, un sujet étrange pour ce film. Mais ce serait ignorer l'attirance d'Itami pour tout ce qui brise les frontières, les codes, les conventions, ou les catégories. D'ailleurs, la distinction entre les différents types de cuisine qui coexistent au Japon est moderne, et le terme *washoku* qui désigne la nourriture spécifiquement japonaise ne date que de la fin du 19e siècle. Cela pourrait sembler paradoxal, puisque c'est la plus ancienne cuisine au Japon. Mais selon la spécialiste Katarzyna Cwiertka, ce terme est devenu populaire pendant les années 1920-30 justement parce que c'est à ce moment qu'il a fallu distinguer la tradition culinaire autochtone des deux autres cuisines présentes au Japon : la cuisine occidentale, incarnation de la nouvelle modernité du Japon, et la cuisine chinoise, preuve tangible de l'expansion du pouvoir japonais en Asie. Et si, dans son film, Itami Jūzō donne une large place à ces trois types de cuisine, ce n'est pas pour les opposer, ou pour établir une éventuelle hiérarchie entre elles. Au contraire, il semble volontairement s'attaquer à ces catégories artificielles que sont les origines nationales, comme il s'attaque aussi aux traditions artificielles et à l'étiquette creuse et guindée, dans un savant brouillage des sens et des formes.

Ainsi, dans l'une des rares scènes à mettre spécifiquement en avant un repas purement japonais, on peut voir un vieil homme en *hakama*, accompagné par deux femmes en kimono et chignon qui l'aident à s'asseoir péniblement sur un coussin posé sur des tatami, devant un *shōji*, ces portes coulissantes faites de panneaux de papier japonais. Le cadre, donc, ne saurait être plus explicite. L'homme commande deux plats de *soba*, des *kamo nanban soba*, et des *tempura soba*. La mise en avant des *soba* dans cette scène imprégnée de tout ce qui forme la « tradition japonaise » ne doit pas étonner : des trois types de nouilles que l'on voit dans le film (les *ramen*, les spaghettis, et les *soba*) seuls les *soba* sont considérées au Japon comme faisant partie du *washoku*.

Mais un détail vient troubler l'apparente homogénéité nationale de la scène : ces deux plats apparemment autochtones portent en eux la marque de l'étranger. Les *kamo nanban soba* sont des *soba* au canard (*kamo*) à la sauce *nanban*. C'est là que se glisse l'astuce : *nanban* signifie « barbares du Sud », c'est-à-dire les Portugais et les Espagnols, arrivés au Japon au 15e siècle. Ici, c'est l'usage de l'oignon qui rend ce plat typiquement « *nanban* », puisque les marins européens, qui utilisaient ce légume pour combattre le scorbut, étaient considérés comme de grands amateurs d'oignons par les Japonais. De la même façon, le deuxième plat est fait à base de *tempura*, un plat introduit au Japon là encore par les Portugais à la fin du 16e ou au début du 17e siècle. Ce monsieur typiquement japonais, dans un décor typiquement japonais, commande donc des plats *hybrides*, nés de la rencontre de plusieurs cultures. Notons d'ailleurs que l'on retrouve le même phénomène de brouillage des traditions en miroir dans la scène du restaurant gastronomique français, où l'un des plats décrits par le serveur mélange, par exemple, des escargots (certainement, pour des Japonais, le plus typique et le plus exotique des ingrédients de la cuisine française) à des champignons *shimeji*, que l'on ne trouve qu'au Japon.

Ce n'est pas un hasard si Itami Jūzō mélange ainsi avec jubilation les différentes traditions culinaires. Le film est dans tout son ensemble un hymne à l'hybridité, à la confusion des genres, et un pied de nez à la rigidité identitaire et nationaliste. Dans sa forme, n'est-il pas d'ailleurs un curieux mélange de western et de comédie, le premier « *western ramen* » (par opposition au *western spaghetti*)

de l'histoire, comme l'indiquaient les affiches originales du film en 1985 ? Et surtout, l'élément central du film, les *ramen*, sont par définition un plat essentiellement populaire, hybride, un plat de rue qui doit sa popularité à l'ingéniosité des immigrants chinois au Japon, à la culture de masse des années 1920 et 1930, à la famine de l'après-guerre et enfin à l'industrie des années de haute croissance. Pourtant, ou peut-être à cause de cela, Itami en fait un sujet profond, le point de départ de la quête de Tampopo pour l'excellence, le mécanisme qui lui permet de connaître le succès qui va lui permettre de faire vivre sa famille, et de lier des liens d'amitié profonds avec les personnages qu'elle rencontre.

Le film est dans tout son ensemble un hymne à l'hybridité, à la confusion des genres, et un pied de nez à la rigidité identitaire et nationaliste.

Pour autant, Itami nous invite lui-même à ne pas fétichiser son sujet. Dans la célèbre scène du maître des *ramen* au tout début du film, Itami propose une parodie du concept confucéen de « voie », qui a souvent été appliqué par des experts plus ou moins qualifiés à tout type d'activité, que cela ait ou non un sens. Ici, la pompe et le sérieux du maître nous engage, au départ, à le prendre au sérieux, comme le fait son élève qui le regarde avec une adoration appliquée. On suit, le souffle court, ses doctes préceptes, qui deviennent de plus en plus excessifs – jusqu'à la chute de la scène, où le maître subvertit lui-même nos attentes. Après avoir soigneusement expliqué la signification de chacun de ses gestes dans une espèce de pastiche de la cérémonie du thé, il semble pris de court quand son élève lui demande pourquoi, à la fin, il a frappé à trois reprises de ses baguettes chargées de viande le bord du bol : « Eh bien, dit-il, pour égoutter la viande, voilà tout. »

De la même façon, lorsque la professeure de bonnes manières essaie d'expliquer qu'en Occident les spaghettis, contrairement aux nouilles japonaises, se mangent sans bruit, elle se voit immédiatement contredite par un authentique Occidental aspirant bruyamment ses pâtes. Lorsque des businessmen prétendent savoir commander dans un grand restaurant français, ils répètent les uns après les autres la même chose de peur de se tromper, et c'est leur jeune employé, un fin gastronome, qui en posant au contraire des questions pertinentes et intelligentes au serveur, dévoile au grand jour l'ignorance de ses supérieurs. Les personnes qui se posent en experts sont tournées en ridicule, et celles qui apprécient simplement avec sincérité la nourriture sortent grandies.

En effet, il ne saurait en réalité y avoir de façon « correcte » de manger des *ramen*, ou des spaghettis, comme il n'en existe pas non plus de recette unique. Si le film fait l'éloge du travail de l'artisan, du goût des bonnes choses, des bonheurs les plus simples de la vie, il se moque au contraire des fausses politesses, de l'étiquette inutile, des conventions hypocrites, comme il le fait des distinctions de nationalité. Les *ramen*, comme l'explique Tampopo elle-même dans le film, sont faits pour être appréciés par des amateurs et non des professionnels. On doit les manger avec la sincérité et la simplicité de Gorō et ses amis, qui font à Tampopo le plus grand des compliments à la fin du film sans utiliser la moindre formule consacrée ni même dire un seul mot, en buvant simplement jusqu'à la dernière goutte le bouillon de ses nouilles.

* Unité de japonais, département ESTAS, Université de Genève

Bibliographie

Cwiertka, Katarzyna (2006). *Modern Japanese cuisine : Food, power and national identity*. London : Reaktion Books.

Hoff, Katharina (2010). « The Colonial Noodle Soup : Food and Cultural Identity in Juzo Itami's *Tampopo* ».

Kushner, Barak (2012). *Slurp ! A Social and Culinary History of Ramen – Japan's favorite noodle soup*. Leiden, Boston : Global Oriental.

Solt, George (2014). *The Untold History of Ramen : how political crisis in Japan spawned a global food craze*. Oakland : University of California Press.

Le boucher et le cinéaste. Crédits : Cinémathèque suisse.

Abattoirs

Le sang des bêtes et la vie des humains

« Tuerie » sous l'Ancien Régime ou « abattoir industriel » après 1850, l'abattoir ancien ou moderne est le monde des « tueurs », des « bouchers en gros » et des « chevillards ». Spécialistes qui « achètent et abattent le bétail » pour nourrir une ville, approvisionner un pays ou alimenter le commerce d'exportation de viande. L'histoire des lieux d'abattage du bétail est celle de leur lente mise à la périphérie des centres urbains. Achevé au 20e siècle, l'exil *extra muros* des abattoirs signale l'intolérance croissante envers les « odeurs pestilentielles », la « fuite mouvementée des bœufs échappés » aux tueurs d'animaux et les « gémissements continuels » du bétail (Ministère du Commerce, Office du travail, 1893 : 201). Norme olfactive, optique et auditive de l'ordre public selon la police urbaine, la mise à l'écart du sang des bêtes ne prétéritera pas le commerce urbain de la « viande fraîche » vendue à l'étal des marchés, des halles et des boucheries.

La viande est le plus puissant réparateur de l'économie,
« la chair fait la chair », suivant un dicton populaire.
L'usage de la viande contribue à développer la vigueur
du corps et la résistance aux fatigues d'un travail musculaire violent.

MARMY, M.-J. et QUESNOY F. (1866 : 301)

Introduits dans une cage à plancher roulant, les bœufs, par exemple, sont assommés au fur et à mesure qu'ils arrivent en face de l'abatteur, puis individuellement soulevés par de puissants treuils électriques et dirigés vers les ateliers où ils sont vidés, découpés en quartiers. Les porcs, accrochés par une patte postérieure, sont soulevés par une roue élévatoire, égorgés au passage et dirigés mécaniquement vers les ateliers d'échaudage, dépeçage.

Larousse du XXe siècle (1928 : « Abattoir » 6 a-b.)

Michel Porret*

Inspectés, vérifiés, dépecés

Dans le *Ventre de Paris* (1873), Émile Zola peint les Halles de la capitale dont les boucheries et les charcuteries sont approvisionnées par des camions chargés de « veaux entiers », de « moutons entiers, des quartiers de bœufs, des cuisseaux, des épaules », alors que les charrettes « apportent des moitiés de cochon ». Tout autour des halles, les sens olfactifs sont saturés par l'« odeur fade de la boucherie, l'odeur âcre de la triperie ». Les passants dévorent des yeux les « grands paniers qui suent le sang » des bêtes (Zola 1873 : 68-69 ; 261). Or, en amont de la boucherie, la production industrielle et la consommation de la viande impliquent l'abattage massif des animaux – bœufs, taureaux, vaches, veaux, moutons, porcs et chevaux. Le bétail sur pattes, destiné à la boucherie, doit être sain car non affecté d'épizooties comme la « tuberculose bovine » dont la propagation est notamment conditionnée par l'insalubrité des « vacheries », des étables et des abattoirs « rudimentaires » ayant échappés à l'inspection vétérinaire (Nocard 1895 : 16-20). Selon Paul Juillerat (1854-1935), Membre du Conseil d'hygiène publique et de Salubrité de la Seine, un « des éléments indispensables de l'alimentation des populations urbaines est la viande de boucherie et un des plus impérieux devoirs de l'hygiène urbaine est d'assurer l'approvisionnement en viande des cités dans des conditions telles que la santé des habitants ne puisse être compromise » (Juillerat 1921 : 172). Avec sa « feuille de route » qui atteste la salubrité vétérinaire, le bestiau est déclaré apte pour l'« abattoir public ». La qualité alimentaire des viandes consommables – non « gâtées, corrompues ou nuisibles » – qu'attestent les inspecteurs vétérinaires dépend de l'administration publique, du bon fonctionnement et de la salubrité de l'« abattoir moderne » (Moreau 1906). Le bétail sur pattes qui entre vivant dans l'abattoir en ressort dépecé pour être ingurgité.

Inauguré en 1858 dans un triangle formé par un rempart, la « route de ceinture » et la voie de chemin de fer, le « nouvel abattoir » de Dijon est un « vaste et bel établissement, où se trouvent réunies toutes les conditions de commodité, de propreté et de sûreté publique, contient tout ce qui est nécessaire aux usages pour lesquels il a été élevé. Toute espèce de bétail peut y être abattue, les bœufs, les porcs, les moutons, les veaux, etc. [...]. Les animaux entrent vivants dans l'établissement ; ils en sortent *inspectés*, *vérifiés* et *dépecés*. » (Goussard 1861 : 373-374) Selon *Le marché aux bestiaux de la Villette et les abattoirs de la Ville de Paris*, somme documentaire de 430 pages qu'Ernest Thomas publie en 1873 – au lendemain de l'abattage militaire des Communards durant la semaine sanglante de 1871 – l'abattoir est une forteresse en périphérie urbaine. Une forteresse industrielle :

> *Les abattoirs de la Villette, qui ont été ouverts le 1er janvier 1867 [...] occupent une superficie d'environ 31 hectares. Ils sont construits à l'ouest du canal de l'Ourcq et limités par la rue de Flandre, le chemin de fer de l'est et la route militaire, le canal de l'Ourcq et le canal Saint-Denis. Les bâtiments sont en pierre de Croy, briques et moellons. La façade principale qui donne sur la rue de Flandre, compte neuf portes carrossables et six pour les piétons ; elle est fermée par une grille d'environ 120 mètres de longueur. L'ensemble des pavillons, au nombre actuel de quarante qui s'échelonnent en éventail, embrasse une superficie de 44218 mètres.*
>
> (Tomas 1873 : 103-104)[1]

Une forteresse doublée d'une usine d'abattage massif qui est ouverte « chaque jour », puisqu'en 1892, par exemple, dans les « quatre-vingt-sept échaudoirs » de La Villette, avec « 253 chevillards » et « 1000 ouvriers », les bouchers abattent « 242000 bœufs, vaches, taureaux ; 201000 veaux ; 1512000 moutons (contre 891000 en 1891) ». Le prestige social d'une « maison » d'abattage installée dans

les établissements de La Villette repose sur le « nombre de bœufs abattus par mois » – pour une grosse entreprise en moyenne « 300 à 350 », pour une maison plus modeste, « 30 à 35 bœufs par semaine » (Ministère du Commerce, Office du travail 1893 : 202 ; 204).

Financé par l'octroi, l'abattoir assure l'approvisionnement alimentaire de la ville et influe le marché économique des denrées animales. Au fil des ordonnances et des lois, la « police de l'abattoir » veillera à l'application stricte des normes d'hygiène et de salubrité rigoureuse pour garantir l'enfermement et l'abattage des animaux, la préparation de la viande destinée à la consommation, la pesée, son stockage momentané en chambre froide, son transport hippomobile, automobile ou ferroviaire chez les grossistes, les bouchers et les charcutiers, l'élimination des boues, des immondices et des déchets animaux. *Sécurité*, *hygiène*, *salubrité* : la police intérieure de l'abattoir ancien est un idéal normatif qui résiste mal à la réalité matérielle de l'abattage du bétail. L'abattoir préindustriel est un charnier de carcasses suspendues selon l'hygiéniste Paul Juillerat qui en déplore la vétusté :

> *Les abattoirs sont le plus souvent de simples agglomérations de tueries particulières et présentant au point de vue économique les mêmes défauts. Les animaux y sont abattus dans la cellule ou échaudoir de chaque boucher. C'est dans l'échaudoir que l'animal assommé est saigné, vidé, écorché. Les carcasses traînent sur le sol, souillées de sang, du contenu des panses, d'ordures de toute sorte. La plus grande partie du sang, du contenu des panses est poussée à l'égout et perdu. Les cuirs souillés sont entassés dans un coin de l'échaudoir où ils fermentent et détériorent. Des nuées de mouches, des odeurs nauséabondes, tels sont les agréments dont jouissent les quartiers voisins de tels abattoirs.* (Juillerat 1921 : 173-174)

L'enfer du bétail est celui, tayloriste, de la classe ouvrière livrée à la puissance néfaste des cartels de la viande, comme les bestiaux le sont à la mécanique de la chaîne d'abattage.

Convenable à la « ville moderne » en raison de sa salubrité, l'« abattoir industriel » est une chaîne qui rationalise et distingue fonctionnellement et spatialement la tuerie et la préparation de la viande séparée des cuirs et des déchets non transformables. L'abattoir industriel conditionne l'abattage « propre et aseptique des animaux et l'utilisation de tous les sous-produits », tout en diminuant le « prix de revient des viandes ». Ajouté à la machine à vapeur type *pyro-régulateur* qui permet d'augmenter la pression atmosphérique du système d'eau courante indispensable à la salubrité des lieux d'abattage, l'« entrepôt frigorifique » pour la conservation toute l'année des « denrées périssables » parachève la modernité aseptique de l'abattoir industriel (Girard 1821 ; Juillerat 1921 : 174-177). Une modernité longtemps pensée à l'aune des établissements de Chicago.

Depuis les années 1870, l'industrie de production bovine rayonne aux États-Unis depuis Chicago grâce aux cohortes de wagons frigorifiques des compagnies ferroviaires. Les wagons à viande partent des immenses abattoirs industriels de la ville dans lesquels sont tués entre 1880-1890 près 400000 têtes de bétail par année. En 1903, plus de 5000 employés sont salariés par les abattoirs du *Chicago's Union Stock Yard*[2]. Le sang des bêtes nourrit des bataillons de prolétaires. Dans son roman naturaliste d'environ 400 pages, *The Jungle*, paru en 1906 avant de devenir un best seller mondial (« *Case de l'Oncle Tom* du prolétariat »[3]), le journaliste socialiste Upton Sinclair (1878-1968), à travers la descente aux enfers d'un émigré lituanien attiré par le rêve américain dont il découvre le revers darwinien aux abattoirs de Chicago, montre que l'enfer du bétail est celui, taylo-

riste, de la classe ouvrière livrée à la puissance néfaste des cartels de la viande, comme les bestiaux le sont à la mécanique de la chaîne d'abattage. L'impact politique de l'enquête d'Upton Sinclair est immédiat sur la modernisation de l'abattage. Le gouvernement du président Theodore Roosevelt établit en juin 1906 le *Meat Inspection Act* qui instaure la politique vétérinaire volontariste du Département de l'Agriculture des États-Unis (*USDA*), notamment les inspections *in vivo* et *post mortem* du bétail, sur pattes et en carcasses. À quoi s'ajoutent des standards nationaux d'abattage qu'affine la législation croissante de l'*USDA*. En 1931-1932, après avoir fulminé les Soviets qui abattent comme du bétail les opposants jugés par un tribunal d'opérette, Hergé immortalise à son tour dans *Les aventures de Tintin reporter du Petit vingtième en Amérique* les abattoirs de Chicago, dirigés cette fois par la mafia et paralysés par une grève des ouvriers syndiqués (Hergé 1973 : 398-401). En 1971, avec la crise économique frappant la région des grands lacs, le dernier abattoir de Chicago rejoint les friches industrielles de la prospérité américaine lorsqu'il ferme ses portes.

Or, selon le médecin moraliste Rostan, contrairement à la « tuerie », l'abattoir illustrerait le progrès philanthropique dans l'histoire hygiénique, morale et alimentaire de l'humanité qui est une insatiable dévoreuse de bestiaux :

> *Abattoir […]* mot nouveau *par lequel on désigne le lieu où l'on abat, où l'on tue les animaux destinés à l'approvisionnement d'une ville. […] Les boucheries anciennes, construites d'une manière vicieuse, répandues dans les seins des villes, outre le spectacle hideux qu'elles présentent, ont encore le désavantage de faire ruisseler le sang des animaux au milieu des rues. Là il s'altère, se décompose, et se mêle à toutes sortes d'autres émanations animales qui deviennent meurtrières pour les peuples. C'est donc une vue essentiellement philanthropique qui a conduit les gouvernements à placer hors de l'enceinte des villes des établissements destinés à tuer les bestiaux. Ils ont en outre l'avantage de faciliter la répartition exacte des approvisionnements.* (Rostan 1821 : 3-4)

Surveiller et abattre

Selon l'architecte Léonce Reynaud (1860-1863 : 458), l'abattoir permet à l'« autorité d'exercer une surveillance efficace sur les bouchers ». Fonction primordiale, car l'abattoir est une véritable ruche sociale. De trois à quatre heures du matin jusqu'au soir vers vingt heures, la pénibilité de la tâche du garçon de boucherie et du « tueur » de bétail s'ajoute à la « monotonie » d'abattage. Remis à la brigade de trois hommes par tête pour 30 animaux tués hebdomadairement, les bœufs « sont abattus au merlin anglais, maillet de fer dont la pointe frappée entre les deux cornes, évide l'extrémité supérieure de la moelle épinière. Celle-ci est ensuite vivement refoulée avec un jonc, de façon à mettre fin aux actions réflexes. L'adresse du tueur est infinie : elle substitue le coup d'œil à un appareil jadis usité, le 'masque Bruneau' aujourd'hui délaissé. Système différent pour les veaux, qui sont saignés ; les moutons son égorgés sur la claie. L'animal est ouvert, vidé et écorché. Le 'parage' ou toilette finale est réservé au 1er garçon ».

Chez les « bœuftiers », la brigade des tueurs n'est « ni nourrie, ni logée ». Or, en plus des salaires hebdomadaires qui varient selon la hiérarchie socioprofessionnelle et les spécialités d'abattage, les hommes « ont droit au ris » ou « petites viandes et autres prélèvements furtifs », alors que chez les « veautiers » et les « moutonniers » tout profit en nature est illégal. Par principe, dans l'abattoir, les hommes « récoltent ainsi l'équivalent de deux 'pot-au-feu' par semaine ». Les tueurs vivent chichement du sang des bêtes. L'économie de la viande fraîche est « carcassière ». En effet, le bœuf se divise en « plusieurs parties distinctes » pour des « destinations économiques distinctes ». Les « *deux moitiés* » (ou quatre quartiers) re-

viennent aux bouchers qui visitent les échaudoirs. Les « *abats* » intéressent les tripiers, alors que les intestins sont vendus aux « boyaudiers ». Finalement, les « suifs, peaux et laines » sont achetés par les spécialistes de la transformation des matières premières animales en produits industriels (Ministère du Commerce, Office du travail 1893 : 205 ; 209-210). Soumis au contrôle permanent de ses autorités, l'abattoir est un maillon social de la chaîne alimentaire et économique qui unit le sang des bêtes à la vie des humains.

La police de l'abattoir public sera en outre sécuritaire en ce qui concerne le bétail. Elle visera impérativement à « parer au danger de voir les bestiaux s'échapper des lieux où ils doivent être maintenus avant l'abattage » (Tardieu 1862 : 6). Pour le profit des grossistes bouchers et des consommateurs carnassiers, le bestiau parviendra à l'abattage sans avoir maigri durant le transport qui l'éprouve et le déshydrate. La surveillance du cheptel ne suffit pas, rappelle Ernest Thomas, car l'abattoir conjuguera « salubrité » et « surveillance immédiate que la police doit exercer sur un genre de commerce qui importe autant à la santé et au bien-être des habitants que celui des viandes de boucherie » (Thomas 1873 : 23-24)[4]. Nuit et jour, la police de l'abattoir assurera donc la salubrité des lieux d'abattage rangés dans la « première classe des établissements dangereux, ou incommodes ». Dangerosité hygiénique qui contraint à les installer loin des habitations humaines (Foubert 1871 : 1-2 ; Marmy et Quesnoy 1866 : 379-384). Selon le médecin légiste, hygiéniste et moraliste Ambroise Tardieu qui commente notamment les ordonnances du 11 septembre 1818 au 29 décembre 1849 pour les cinq *abattoirs généraux* de Paris, dans la seconde moitié du 19e siècle, l'abattoir moderne car industriel est un bâtiment idéal. Il sera construit à huis clos en périphérie urbaine comme certaines manufactures et prisons. Sur le *limes* urbain, la chaîne industrielle d'abattage du bétail sur pattes remplace progressivement les « tueries et les écorcheries » pour bestiaux « disséminées dans les différents quartiers d'une cité ».

L'abattoir est un maillon social de la chaîne alimentaire et économique qui unit le sang des bêtes à la vie des humains.

Tueries insalubres

Sous l'Ancien Régime, le bétail est abattu dans les « tueries particulières » installées dans les villes. À l'ère industrielle de la science positiviste et de la ville policée au nom de l'hygiène publique, la « tuerie privée » est « universellement condamnée » selon Paul Juillerat. D'une part, la tuerie vétuste « complique et rend à peu près illusoire la surveillance de la qualité des viandes qui y sont débitées ». De plus, elle est une « cause grave d'insalubrité pour tout le voisinage et laisse perdre la plus grande partie des sous-produits de l'abattage qui ne peuvent être utilisés qu'après des charrois onéreux et des pertes énormes dues à la décomposition rapide de ces déchets » (Juillerat 1921 : 173). La condamnation hygiéniste et morale des tueries insalubres se renforce déjà au temps des Lumières.

Arpenteur naturaliste et rousseauiste de Paris au temps de Louis XVI, vitupérant la promiscuité sociale et le putride urbain, Sébastien Mercier déplore l'abattage des animaux en pleine ville. Il prône le raffinement des sens visuel, olfactif et auditif contre les « tueries » qui, à l'instar des exécutions publiques, ensanglantent le pavé des rues et démoralisent le badaud : « Quoi de plus révoltant et de plus dégoûtant que d'égorger les bestiaux et les dépecer publiquement ? On marche dans le sang caillé. » Comme celui des humains, le sang des animaux scandalise les sens de l'individu des Lumières qui traverse des « ruelles étroites, fétides, baignées de sang de bestiaux, moitié corrompu, moitié coulant dans la rivière » (Mercier 1783 : « Tueries », « La rue du Pied-de-Bœuf », 28, 102). Les « tueries » – explique encore Pierre Vinçard dans sa fameuse physionomie sociale des *Ouvriers de Paris* – occa-

sionnent le désordre public et l'insécurité urbaine provoquée par le bétail affolé. Le sang des bêtes se mêle alors scandaleusement à la vie des hommes. Des « mares de sang provenant d'animaux tués teignaient les ruisseaux », des « viandes venant d'être abattues restaient toujours exposées aux yeux des passants, et qu'enfin des bœufs à moitié tués renversaient tout sur leur passage » (Vinçard 1863 : 163-164). Depuis 1810, l'administration napoléonienne s'attache avec volontarisme à supprimer les « tueries » urbaines en installant cinq abattoirs sur le « périmètre de la ville de Paris ». Le transfert à la périphérie urbaine de l'abattage alimentaire évite à la « population le hideux spectacle du sang des victimes, coulant dans les ruisseaux et se mêlant à la boue des rues » avec leur cortège d'« horribles odeurs et de miasmes insalubres », selon l'architecte Léonce Reynaud (1860-1863 : 457), spécialiste de l'éclairage nocturne et du balisage diurne des côtes de France. En outre, le parcours dangereux des bestiaux à l'intérieur des villes disparaît avec l'abattoir centralisé. À Paris, « il n'est pas d'années où cela ne donne lieu à des accidents fâcheux, et n'occasionne des blessures graves et même la mort de plusieurs individus » (Tomas 1873 : 24). Enfermé dans l'abattoir séparé de la voie publique pour des raisons de sécurité, de moralité et de salubrité, l'abattage industriel met fin aux « tueries particulières » installées – avec leur cortège de « putridité », de « miasmes » et d'« exhalaisons » fétides – dans l'entassement et la promiscuité des bourgs et des villes de l'Ancien Régime. Là où le sang des bêtes abattues côtoie les humains en vie.

Le sang des bêtes abattues côtoie les humains en vie.

Topographie de l'abattoir

À l'abri d'austères murailles que perce une entrée solennelle avec un monument qui peut en glorifier les bienfaits alimentaires, l'abattoir industriel déploie de grand bâtiments de pierre et d'acier autour d'une « cour carrée ». Il est spacieux, dallé, « bien tenu », ventilé, doté d'un système de canalisations et d'égout pour évacuer les « impuretés », la merde et le sang des animaux. Soudé aux infrastructures routières ou ferroviaires, l'abattoir moderne ou « échaudoir » est lavable à grande eau, équipé de machines à vapeur puis électrifié avec ses chambres froides. Il est divisé en quatre parties qui assurent l'efficacité et la salubrité de son fonctionnement tayloriste avec son système de rails aériens, de treuils manuels ou électriques et de poulies hydrauliques qui permettent de lever, déplacer et descendre les carcasses entières ou découpées pour les conditionner. Tout d'abord, les entrepôts (parcs) où sont « renfermés les animaux qui doivent être abattus ». Ensuite, l'« abattoir » ou « cases d'abat » avec son outillage d'abattage et de dépeçage – maillet, merlin anglais, jonc, pistolet pneumatique, couteaux à saigner et à trancher, dépeçoir électrique, échaudoir. Puis, les salles de préparation des « issues des animaux abattus ». Finalement, les salles de conditionnement du « suif et des graisses » avec leurs cuves. S'y ajoutent les entrepôts, les « greniers à fourrage », les autres compartiments, les « resserres » tempérées, fraîches ou frigorifiques pour le stockage à court terme des viandes avant leur transport vers les marchés et commerces de viande. Comme le signale en 1906 le périodique de vulgarisation scientifique *Je sais tout* (1906 : 198), l'utilisation des pistolets d'abattage (armes à feu pour mort subite) parachève le « progrès » de la mise à mort industrielle du bétail en abolissant le corps à corps entre l'homme et la bête : « on va appliquer à Berlin une nouvelle méthode pour tuer le gros bétail : désormais, l'animal sera foudroyé par un coup de feu dirigé contre son front. Auparavant, on l'abattait à coups de marteau [...] ».

L'abattoir sécurisé sera hermétiquement protégé contre les rats. Il est aseptisé et déodorisé par la désinfection permanente. Il est ainsi un « modèle de propreté » soumis à l'inspection vétérinaire selon Tardieu, qui vitupère les foyers épidémiques de l'insalubrité urbaine que peuvent

être les abattoirs mal entretenus. L'eau pure y sera amenée « à foison », puis, devenue « eau de lavage », évacuée à l'égout avec les immondices et le sang des bêtes qu'elle charrie. Puantes car en décomposition, les matières organiques filtrées dans l'eau de lavage s'utilisera comme engrais – de même que les « eaux sanguinolentes ». À l'instar des grands équipements de la modernité industrielle et urbaine, l'échaudoir – avec ses « puits », ses « machines à vapeur », ses « rails aériens », ses « treuils et poulies » et ses « manèges » – est pensé comme l'usine salubre ou la mécanique sophistiquée du progrès hygiénique pour l'alimentation infinie des humains :

> *Les bâtiments sont divisés en […] ateliers nommés* cases d'abat*, dallées et pourvues d'un robinet de lavage, d'une auge creuse dans le dallage pour recueillir le sang, d'un système de treuils et de poulies pour élever le corps de l'animal, de deux pentes ou traverses en charpente sur lesquels sont placés des rouleaux auxquels on suspend les quartiers de bœuf, et de longues chevilles ou crochets pour les veaux et les moutons. Les toits des échaudoirs forment une saillie de plusieurs mètres, de manière à en protéger l'intérieur contre les rayons du soleil, et à y entretenir une fraîcheur continuelle. Cette fraîcheur […] est nécessaire non seulement pour conserver la viande en été, mais encore pour empêcher les mouches d'y aborder. […] Il faut signaler comme annexe indispensable à l'échaudoir une cour de vidange dans laquelle sont dépurées toutes les matières extraites du tube digestif et toutes les immondices des abattoirs. Ces voieries ou* coches *seront pourvues des moyens de lavage nécessaires, placées sur l'égout et nettoyées toutes les nuits.* (Tardieu 1862 : 1-9, mises en évidence de l'auteur)

Les humains vivent car les bêtes engraissées meurent dans les « tueries » et les abattoirs.

Or, dépourvu de « luxe et de décoration », basé sur une « construction à la fois solide et économique », l'abattoir tayloriste implique une « disposition simple et rationnelle » dont la topographie fonctionnelle permet de mener à bien la chaîne ininterrompue de transformation de l'animal vivant en viande de boucherie. La machinerie de l'abattage capture le bétail. Son saisissement létal assure la bonne mise à mort que garantit la rationalité spatiale des « échaudoirs ». Ils « sont disposés de telle sorte que chaque case a deux portes opposées ; l'animal entre vivant par une et sort dépecé par l'autre. Le bœuf qu'on veut abattre est fixé par une corde enroulée sur ses cornes et attachée à un anneau solidement scellé dans le sol. L'animal tombe sans connaissance, frappé sur la tête par une masse de fer, et il est immédiatement saigné. Le sang s'écoule par des rigoles ménagées dans le dallage, et il est recueilli par des cuves. Des appareils fixés à la charpente permettent de soulever le corps et de l'accrocher de manière à faciliter le dépècement. Des robinets convenablement distribués fournissent l'eau nécessaire aux opérations, et permettent d'abondants lavages. » (Reynaud 1860-1863 : 458) La machinerie de l'abattage parfait efface toutes les traces qui montrent que le sort des bêtes n'est pas éloigné de la destinée des hommes.

Le destin des hommes ressemble à celui des bêtes

Notant qu'il « se consomme chaque année à Paris près de trente mille porcs » sous forme de « saucisses, boudins, cervelas, langues, andouilles », Sébastien Mercier prétend que les « vaches entrant à Paris tête baissée […] ont l'air affamé, et elles viennent pour être mangées » (Mercier 1783 : « Porcs », « Vaches », 84, 287). Les humains vivent car les bêtes engraissées meurent dans les « tueries » et les abattoirs. Cette millénaire tradition de l'abattage du bétail lié à l'ingurgitation de la viande de boucherie trouve un fort écho littéraire à l'ère des abat-

toirs industriels. Après la boucherie de la Grande guerre, lorsque le neurologue et le romancier de la catastrophe de la République de Weimar Alfred Döblin (1878-1957) publie en 1929 le grand récit naturaliste sur les bas-fonds de Berlin des années 1925-1930, son fameux chapitre sur les abattoirs de la ville («Le destin de l'homme est pareil à celui de la bête : la mort les guette tous les deux») évoque les «tribunaux de la mort pour les bêtes» (Döblin 2007 : 203). Approvisionnés en bétail par wagons ferroviaires, les «Abattoirs de Berlin», comme une usine de la mort animale, se déploient sur 47858 ha derrière des murs gris rehaussés de «fil de fer barbelé». Véritable camp de la mort animale, l'abattoir rassemble le «bétail en vue du marché : 1399 bœufs, 2700 veaux, 4654 moutons, 18664 porcs». L'usine d'abattage est une machine fiscale (droits de halles, de magasinage, de «tuage», pour enlever les auges aux porcs, etc.) qui emploie 258 fonctionnaires – notamment des vétérinaires, inspecteurs, «estampilleurs», employés, ouvriers. De «vieux abattoirs» jouxtent un «abattoir nouveau modèle, d'aspect clair, construit en brique rouge ; vu de dehors, on pourrait le prendre pour un atelier de serrurerie ou un immeuble de bureau ou un hall de construction». À la «horde des cochons» qui «grognent», «furètent le sol» et se battent en se mordant avant de se serrer les «uns contre les autres, les uns sur les autres», s'ajoutent les cohortes de moutons, de bœufs et de taureaux promis aux «coutelas levés» des tueurs. Avant l'abattage, le *struggle for life* des porcs épuisés par le transfert ferroviaire : «en voilà deux qui luttent ensemble [...] chacun cherche à happer le cou et les oreilles de l'autre, ils tournent en rond en râlant ; par moments, ils sont tout à fait muets, ils mordent seulement». Finalement, l'ordre rétabli à coups de bâton, le troupeau des pourceaux se «met en branle» en se dandinant. À travers les cours, entre les galeries, piailleur et bagarreur, le peuple porcin aux «petites queues à boucles si gaies» est conduit à l'égorgement. «Vous allez être saignés, regardez, vous voilà devant l'abattoir des porcs regardez-le bien... petits pourceaux...» Or, le spectacle de l'échaudoir disparaît presque dans la «vapeur épaisse et blanche» que déchirent des «cris, des râles, des claquements, des voix d'homme qui appellent, des bruits d'ustensiles». Les porcs semblent prendre un «bain russo-romain». Dans le «brouillard» opaque de l'abattoir, les dalles de pierre du sol pourvues de «rigoles» sont «humides et couvertes de sang». Au cœur de la brume animale, armé d'un «grand couteau», à l'image du destin, un homme «plonge dans le tas avec le dos de la lame dirigé contre une bête, une seconde, une troisième». Provoquant les «soubresauts» vitaux du cochon, les gestes du «bourreau» agenouillé sont précis, rapides et tranchants :

> *Ils aiguisent le grand couteau et puis, agenouillés,*
> *– allons-y gaiement ! l'enfoncent, ssst –*
> *une longue, une très longue incision dans*
> *le cou ; on ouvre l'animal tel un sac, à plusieurs*
> *reprises le couteau plonge en profondeur,*
> *le bête se contracte, gigote, se débat, elle a perdu*
> *connaissance, – pour le moment, cela n'est pas*
> *autre chose, bientôt elle aura perdu davantage, –*
> *elle piaille. Maintenant on lui ouvre les veines du*
> *cou, c'est la profonde syncope.* (Döblin 2007 : 207)

Après l'égorgement qui vide l'animal de son sang bouillonnant, le porc est échaudé, étripé, coupé en morceaux, ébouillanté avant d'être empalé sur une barre d'acier pour être suspendu dans la chaîne ininterrompue de la viande de boucherie que nuit et jour les humains ingurgitent. L'écorchement du porc ajoute à la blancheur de la vapeur celle de sa chair comestible. Arrosées au jet d'eau, les carcasses «étripées et blanchies» pendent la «tête en bas» à des poutrelles d'acier. Quelques truies abattues laissent voir leur double rangée de mamelles, alors que les «pieds de porcs» s'entassent dans un coin de l'abattoir. Grognant et reniflant, tout blancs et «drôles avec leurs cuisses amusantes», les nouveaux cochons qui arrivent pour l'égorgement par la porte à glissière «frottent leurs groins» dans le sang de leur prédécesseurs. La

chaîne d'abattage est une machine qui automatise le geste anonyme des tueurs d'animaux.

L'abattage des bovins ressemble à un corps à corps dans la « salle sanglante » où sont suspendus des « quartiers de bœufs ». Au sol gisent les « os broyés ». Plus d'une fois les « bêtes se révoltent, ne veulent plus avancer, elles courent dans une mauvaise direction, les bouviers les poursuivent armés de bâton ». Dans la cohue de l'abattoir, *eros et thanatos* : avant la mort, parfois un « taureau saillit une vache ». Mené devant le « tueur » qui lui donne un « coup de merlin » sur les pattes de derrière pour l'obliger à relever la tête, le taureau est abattu d'un coup de maillet sur la nuque. Tombé au sol, les pattes recroquevillées, l'animal assommé reçoit encore de « nouvelles doses de narcotique sur la tête, contre les tempes ». La mort survient comme le sommeil salvateur du bestiau d'abattoir qu'agitent des soubresauts de vie. Le « tueur » peut commencer de saigner le taureau en l'égorgeant, alors que sa « tête respire bruyamment comme si elle étouffait ». Le « râle s'accentue, c'est un sifflement, un dernier souffle qui s'en va, accompagné de légers coups défensifs exécutés par les pattes de derrière ». Point terminal de la chaîne industrielle de l'abattage peu solennel qui nourrit les humains, les billots des boucheries seront achalandés grâce au sang des bêtes (Döblin 2007 : 204-212).

Le sang des bêtes

Les « abattoirs reçoivent les bêtes vivantes, elles les rendent mortes » (Ministère du Commerce, Office du travail 1893 : 213). Le processus de transformation alimentaire par l'abattage du bétail pour le commerce en gros de la viande inspire Georges Franju (1912-1987), cofondateur en 1936 avec Henri Langlois de la *Cinémathèque française*, cinéaste du fantastique social et du réalisme poétique qu'enflamment les surréalistes, Georges Méliès (à qui Franju consacre son court métrage de 1952 : *Le grand Méliès*), Louis Feuillade, les romans populaires de la Belle Époque, le récit policier et les récits fantastiques auxquels il rend hommage avec notamment *Les yeux sans visage* (1959), *Pleins feux sur l'assassin* (1960), *Judex* (1963) ou encore en 1974 *Nuits rouges* – évocation du *Fantômas* de Pierre Souvestre et Marcel Allain. Après avoir tourné avec Henri Langlois en 1934 son premier documentaire titré *Le métro*, il intitule *Le sang des bêtes* son court métrage (24 minutes) en noir et blanc de 1949 consacré aux abattoirs parisiens de Vaugirard (14e arrondissement) et de La Villette (19e)[5]. Documentaire d'objectivation réaliste dépourvu de « sentimentalisme » avec sa bande musicale signée Joseph Kosma, *Le sang des bêtes* ne laisse pas indifférent. Il n'a pas vieilli. Selon Freddy Buache, « jamais depuis Vigo le cinéma français n'avait donné le jour à une œuvre d'un lyrisme à la fois plus délicat et plus atroce » (1996 : 12). Consacré à la pratique des tueurs de bétail, le film donne l'impression d'offrir la synthèse imagée de tout ce qui été écrit sur les abattoirs depuis le milieu du 19e siècle. Tourné en novembre lorsque les animaux sont abattus sous la lumière électrique et avec l'autorisation de la Préfecture de police pour un seul reportage photographique, le court métrage de Franju donne sens aux quatre éléments fondamentaux de l'institution et de la culture de l'abattoir moderne. Il montre l'environnement urbain et social de l'abattoir clos sur lui-même et installé en milieu industriel à la périphérie de la ville. Il illustre la manière dont l'abattoir industriel est lié aux infrastructures routières et ferroviaires qui permettent la fourniture du bétail vivant et l'approvisionnent carné de la ville. Il explicite la notion d'abattoir comme une forteresse monumentale confinée derrière ses murs pour mener à bien la chaîne ininterrompue de la mise à mort plus ou moins hygiénique du bétail. Finalement, il objective la division tayloriste du travail dans l'abattoir avec l'inventaire des techniques d'abattage que guident les hiérarchies professionnelles du personnel selon leurs compétences et que conditionnent les animaux préparés pour la boucherie – chevaux, bœufs, veaux et moutons. Guidée par une « voix de film chirurgical » qui en « assure le commentaire

technique » sans excès émotif (Leblanc 1992 : 38), cette fine autopsie filmée de l'abattage des animaux, dont la violence laisse des traces sur le corps des bouchers de l'abattoir, s'inscrit dans un projet cinématographique éloigné de la fiction. Franju concrétise ce projet de documentaire avec notamment *En passant par la Lorraine* (1950) qui montre en trente et une minutes le nord de la France entre imagerie touristique et réalisme minier. Il y ajoute *Hôtel des Invalides* (1952) consacré durant vingt-deux minutes aux gueules cassées et aux corps violentés par les guerres[6], puis encore l'étonnant *Les poussières* (1954), court-métrage hyperréaliste de 22 minutes, réalisé à la commande de l'Institut national de sécurité, qui évoque la morbidité respiratoire de la pollution urbaine due aux particules microscopiques que nul ne voit mais chacun inspire.

Après les abattoirs de Chicago et de Berlin mis en fiction littéraire par Upton Sinclair et Alfred Döblin comme métaphores naturalistes des conditions ouvrière et humaine durant la grande dépression de l'entre-deux guerres, ceux de Paris qu'image Franju objectivent la *condition animale des bêtes de boucherie* – bestiaux parqués, tués, saignés et débités par les professionnels de l'abattage, mais aussi la *condition des travailleurs des abattoirs* – ouvriers qui perdent une jambe en se tranchant l'artère fémorale lorsqu'ils « fleurent » à la lancette une carcasse de cheval, bouchers, garçons et femmes d'abattoirs qui dans la cadence infernale de la chaîne d'abattage tuent, dépècent et conditionnent la viande, voire un « ancien champion de France de boxe toutes catégories ». Le sang des bêtes qui marque les tabliers et les corps du personnel de l'abattoir conditionne la pénibilité extrême de leur métier de boucher exercé dans la grande technicité de la mise à mort, de l'écorchage et du débitage dépassionné des animaux, des peaux et des carcasses. Si, selon Marcel Mauss (1934), le naturalisme du corps humain est conditionné à la vie sociale par des « techniques du corps » dans l'alimentation, l'éducation, les soins, l'habillement, les jeux et la sexualité, la transformation d'une bête vivante en viande de boucherie repose sur les techniques des carcasses animales. L'abattoir selon Franju : une grande étable jonchée d'excréments, de sang et de viscères. Une grande étable de la mort animale pour les humains qui transforment le bétail en viande.

Une grande étable de la mort animale pour les humains qui transforment le bétail en viande.

« Aux portes de Paris » annonce une voix féminine[7]. Horizon d'immeubles populaires, terrains vagues, arbres nus, rideaux en plein air, ronde enfantine de six garnements, table ronde en bois avec vendeur couvert d'une veste de cuir de vache, brocantes de la porte de Vanves, linge suspendu, mannequin de femme nue sans bras, parapluie, siphon, candélabre, verres et seau de cristal, pavillon de gramophone, poste de T.S.F., lithographie encadrée des *Jeunes filles au piano* d'Auguste Renoir, couple amoureux qui s'embrasse : en ouverture du *Sang des bêtes*, cet inventaire à la Prévert est un bric-à-brac d'objets associés avec la sensibilité surréaliste. Le grand recyclage des objets, la mutilation du corps de cellulose pâle, l'innocence insouciante des enfants danseurs et l'émotion du couple enlacé qui répète le jeu millénaire du baiser d'amour : contrepoint vital à la chaîne infinie du recyclage alimentaire par abattage des animaux de boucherie dont se repaissent *ad aeternam* les hommes qui ingurgitent la viande fraîche. Vers les abattoirs convergent les trains et les bétaillères qui traversent la ville des vivants pour gagner la cité des animaux morts. Un camion automobile prend de vitesse une voiture hippomobile. À la septième minute du *Sang des bêtes*, sous des cieux déchirés de fumées industrielles, le long du canal de l'Ourcq où passe une longue péniche qui évoque peut-être celle de *L'Atalante* (1934) de Jean Vigo, parmi les places d'amarrage, les écluses, les passerelles, les ponts, les silos et les immeubles banlieusards qui évoquent le pessimisme naturaliste du Marcel Carné

de *Quai des brumes* (1939), *Hôtel du nord* (1939) ou *Le jour se lève* (1942), se dresse un immeuble populaire que peut voir chaque passant. Des caractères immenses qui couvrent la façade blanche et aveugle donnent à lire cette publicité alimentaire pour… le sang des bêtes et la gourmandise des hommes : « Abats en gros ».

Après l'ouverture sur les friches banlieusardes de Paris qu'il filme entre ciel, terre, voie ferroviaire et canal comme les photographies en noir et blanc à la même période de Robert Doisneau pour illustrer la prose poétique de Blaise Cendrars (1949), Franju pénètre l'espace crépusculaire de l'abattoir industriel qu'il capture en noir et blanc. Dans la vapeur du sang et des entrailles mises à jour, il montre l'enchevêtrement des corps humains et des carcasses d'animaux. L'enchevêtrement de la vie humaine et de la mort animale dans l'espace puant et sonore de l'abattoir, cette immense écurie du trépas des animaux. Abattoir industriel, mais aussi abattoir artisanal du corps à corps entre les « tueurs » bottés et les animaux – chevaux, vaches, veaux et moutons – saignés sur pattes : « Porte de Vanves, il y aussi les abattoirs de Vaugirard ». Vue générale d'une esplanade avec deux statues de taureaux de chaque côté, gros plan d'un taureau pour un abattoir spécialisé dans l'abattage des chevaux. Un buste monumental et commémoratif célèbre « Émile Decroix, propagateur de la viande de cheval, 1821-1900 ». Le flux sanglant des bêtes abattues est conditionné par l'impératif alimentaire des humains. Ingurgitation et métabolisation humaine de la viande au prix de l'épuisant travail de l'abattage dont attestent les instruments du tueur que présente un homme qui les saisit sur un présentoir : « Les outils de travail sont, suivant les animaux, le jonc ou roseau, le *merlin* anglais et le pistolet de *Behr* dont l'emporte-pièce foudroie l'animal par percussion ». *Le sang des bêtes*, un rituel de quatre moments d'abattage bien distincts qui montrent le corps à corps « sans haine » et « sans colère »[8] entre l'homme et l'animal de boucherie.

Les instruments du tueur. *Le sang des bêtes* (Georges Franju, 1949).

Tout d'abord, le moment de l'*exécution du cheval blanc* qu'annonce le bruit des sabots sur le pavé de la cour de l'abattoir. Digne et royal, mené à l'échaudoir par l'homme au bleu de travail et au béret noir qui lui retire son licou, le cheval blanc surplombe son sort, s'offusque d'être saisi comme une vulgaire pièce de bétail de boucherie, puis s'effondre sur le sol humide après avoir été foudroyé sur le front (pistolet de Behr). Le tueur lui fend la lèvre supérieure et crie : « Il est mort ! ». De la gueule au poitrail : le dépeçage du cheval blanc couché sur le flanc droit abreuve le torrent bouillonnant du sang vif qui inonde l'abattoir et éclabousse les hommes parmi les entrailles fumantes d'un autre canasson. Le décollement de sa peau est effectué par « gonflage à l'air conditionné » avec le fleurage de sa carcasse à coups de lancette. Au second plan de l'abattoir, la tête d'un cheval noir témoigne de la chaîne ininterrompue de l'abattage équestre. À travers la fenêtre de l'échaudoir, on voit passer un camion noir qui signale le chant du cygne du trafic hippomobile. Les sabots du canasson deviendront de l'engrais. Ses os serviront à l'industrie du noir animal et à la confection des « articles de Paris ». Équarrissage du cheval – la plus belle conquête de l'Homme hippophage.

L'exécution du cheval blanc. *Le sang des bêtes* (Georges Franju, 1949).

Ensuite, dans le tintamarre des « treuils pneumatiques », le moment du *massacre du bœuf*. Tiré du troupeau, le gros bœuf résiste, s'acharne, s'accroche à la vie. Il rue comme un bœuf ! Il est assommé. Ensuite, on lui introduit un fin jonc dans le « canal médullaire » pour détruire la moelle épinière afin de supprimer ses réflexes vitalistes qui pourraient blesser les bouchers. Pour le vider de tout son sang soigneusement recueilli par la gorge tranchée, il est foulé aux pieds par les tueurs. Le « trop plein » du sang bovin coule au ruisseau d'épandage pour rejoindre le sang des bêtes de l'abattoir. Après l'éventrement du bœuf, l'estomac vidé au sol déverse le bol alimentaire végétal dont la rumination est inachevée. La vapeur cadavérique rapproche l'abattoir du champ de bataille écrasé par la fumée des obus. Découpage des pattes, dépeçage, extraction des organes ou « écurage » des abats chauds, dévidage des tripes, queue épluchée, derme et épiderme arrachés, tête fendue à coups de haches, museau sectionnée comme le trophée de l'abattage : le bœuf, monté au treuil et redescendu, est réduit en miettes. Des spasmes vitaux bouleversent encore ses entrailles disséquées. Un fœtus bovin – dont la blancheur évoque la cellulose fragile du mannequin féminin de la brocante de la porte de Vanves – gît parmi les entrailles éviscérées. Progressivement, fendue en deux à la scie, sa carcasse qui blanchit sous les offensives des équarisseurs se mue en viande de boucherie. L'animal devient difforme. La carcasse bovine est une carrière de viande. Tournée cul vers le ciel, elle devient obscène. Pourtant, les lambeaux de sa graisse pâle seront offerts à des religieuses pour fabriquer les cierges qui accompagneront la prière des vivants en faveur des défunts. *Exit* le bœuf qui devient de la viande de bœuf !

Puis le moment de l'*hécatombe des veaux*. Afin de garantir la blancheur alimentaire de leur chair délicate sur l'étal du boucher, les veaux aux yeux exorbités sont saignés *in vivo* par décapitation – « saignée totale » des animaux liés sur une table et égorgés avec un baquet sous la tête pour en récupérer le sang. Assurée par le travail infatigable des tueurs, la chaîne de l'égorgement devient une horde de carcasses égorgées qu'agitent durant de longues minutes les réflexes de la « vie purement végétative ». Pattes tranchées au niveau des genoux, estampillage des têtes sectionnées à fin d'identification et de dénombrement du bétail : le veau devient de la viande de veau qu'apprécient les gastronomes raffinés, les enfants et les malades.

Finalement, le moment du *carnage des moutons*. Comme ceux de Panurge, les moutons suiveurs et tapageurs sont menés en troupeaux à l'abattoir par le « 'mignard' (le traître) ». Ce mouton entraîneur connaît le chemin et « aura la vie sauve » pour guider une prochaine cohorte de moutons promis au carnage. Les « autres suivent comme des otages, ils bêlent comme chantent les otages, en sachant que ça ne sert à rien ». À l'instar des veaux, les moutons sont étendus et maintenus sur une table métallique à rouleaux. Un après l'autre, à la chaîne, ils sont égorgés *in vivo* par le tueur au couteau acéré. Le sang des bêtes agitées dans la mort dégorge de tous les côtés. Tournées vers le ciel, les pattes de moutons s'agitent frénétiquement du-

Le massacre du bœuf. *Le sang des bêtes* (Georges Franju, 1949).

Le carnage des moutons. *Le sang des bêtes* (Georges Franju, 1949).

rant de longues minutes comme des araignées laineuses. Dans les tranchées de l'abattoir, les hommes travaillent inlassablement. Ils tuent, écorchent, dépècent, débitent les carcasses en commençant par les pattes, avant d'en arracher les peaux (« pour être dépouillé, le mouton est *boxé* »). Jetées au loin, les têtes des moutons servent à dénombrer les animaux transformés en viande de mouton. Exécution des chevaux, massacre des bœufs, hécatombe des veaux, carnage des moutons : quatre techniques d'abattoir, quatre moments d'abattage selon Georges Franju. Inondé par le sang chaud des bêtes, trempé par la vapeur des carcasses, le corps de l'homme botté de caoutchouc subit la violence quotidienne de l'abattage. Toujours la clope à la bouche, parmi les viscères, le tueur atténue par la fumée brûlante la puanteur animale des entrailles qui se vident avec le sang des bêtes. L'abattage : un corps à corps inégal avec les animaux qui se ruent et se débattent avant de succomber sous le fer tranchant. L'abattage : l'ouverture et le dépeçage des cadavres fumants qu'agitent des spasmes posthumes. L'abattage : le déplacement et l'élévation des carcasses équines et bovines devenus inertes. L'abattage : l'arrachage et le dépeçage des peaux qui collent à la graisse. L'abattage : les blessures répétées, les maladies professionnelles. Plaies dangereuses voire mortelles quand le couteau dérape sur la viande animale et blesse le tueur. Handicaps inguérissables qu'entraîne le « boxage » du mouton – un « kyste peut se former au poignet de l'ouvrier après quelques années de ce dur travail ». C'est d'ailleurs en « fleurant un cheval » à la lancette que l'ouvrier « Ernest Breuyet s'est tranché l'artère fémorale. Il a du être amputé de la jambe droite. » Depuis, ouvrier d'abattoir méticuleux, il claudique dans le sang des bêtes avec son pilon de bois comme un amputé de la Grande guerre dont Franju dans *Hôtel des invalides* montre la destinée sociale – entre thérapeutique de reconstruction plastique, reconnaissance patriotique et ghetto corporel.

Le sang des bêtes : ni haine ni colère, mais la « simple bonne humeur des tueurs qui sifflent ou chantent en égorgeant parce qu'il faut bien manger chaque jour, et faire manger les autres au prix d'un très pénible et bien souvent dangereux métier » (19'-19'15''). Au crépuscule, l'abattage fait une pause. Les ouvriers et les ouvrières en tabliers blancs remisent leurs couteaux dans leurs étuis ventraux. Les joncs létaux sont mis à tremper dans un seau pour rester souples. À grande eau, le sol est rincé du sang des bêtes. Deux nonnes en cornette, dandinant comme des moutons, gagnent les abattoirs, certainement pour récupérer le suif des bœufs. Le soir descend sur le quartier industriel de la Villette à la porte de Paris. Agi-

tés, les moutons parqués attendent leur heure. Ils « s'endormiront avec le silence », sans entendre les grilles de l'abattoir se « refermer sur eux », ni le « petit train de Paris-Villette qui s'en ira à la nuit tombée chercher dans les campagnes les victimes du lendemain » (20'22''-20'40''). Comme la *Mer* que chante Charles Trenet à la fin du *Sang des bêtes* lorsque l'abattoir se mire dans l'eau purificatrice, l'abattage toujours recommencé approvisionne jour après jour les humains qui ingurgitent la viande fraîche sortie de l'abattoir, ce lieu de passage alimentaire où les bêtes entrent vivantes pour en ressortir débitées. Le sang des bêtes alimente la vie des hommes.

* Université de Genève
Cet article a initialement paru dans la revue *Carnets de bord en sciences humaine* (15 – Gouverner la viande, 2008, 6-17) qui en autorise ici la réédition.

1 En « Appendice », Thomas publie 54 textes de lois prononcées entre 1746 et 1872 sur le bétail d'abattage : 249-420.

2 http://www.encyclopedia.chicagohistory.org/pages/2869.htm.

3 Voir la dernière des traductions parue en français : Sinclair (1906), ainsi qu'en 1991 aux U.S.A. son impressionnante adaptation graphique en bande dessinée réaliste par le spécialiste du genre Peter Kuper (2006 : 45 planches).

4 L'inspecteur fiscal accorde une attention toute particulière à l'abattage porcin dont les nuisances l'emportent sur l'abattage bovin.

5 Voir *L'avant-scène cinéma*, 41, 1er octobre 1964, « Le sang des bêtes » [*synopsis*] : 46-50 ; Leblanc 1992 : 29-39 ; Martini 1999 : 138-139 ; Ince 2008.

6 Voir le découpage intégral de cette anthropologie filmée du corps violenté par la guerre dans *L'avant-scène cinéma*, 38, 15 juin 1954.

7 Dorénavant, les citations du *Sang des bêtes* renvoient au découpage intégral publié dans le numéro de *L'avant-scène cinéma*, 41, 1er octobre 1964.

8 Baudelaire (1857). *Les fleurs du mal*, « L'Héautontimorouménos » : « Je te frapperai sans colère/Et sans haine, comme un boucher ». Le texte est cité en *voix off* par Jean Painlevé dans *Le sang des bêtes* durant l'écorchage des moutons (18'59'').

Bibliographie :

Buache, F. (1996). *Georges Franju, poésie et vérité*. Paris : Cinémathèque française.

Cendrars, B. (1949). *La banlieue de Paris, sur 130 photos de Robert Doisneau*. Lausanne : La Guilde du livre.

Döblin, A. (2007). *Berlin Alexanderplatz*, traduit de l'allemand par Zoya Motchane. Paris : Gallimard [1970], coll. Folio.

Foubert, L. (1877). « Abattoir », in Maurice Block, *Dictionnaire de l'administration française*. Paris, Strasbourg : Berger-Levrault, 2e éd., tome 1.

Girard, P. S. (1821). « Rapport sur une nouvelle machine à feu, présentée à l'Académie et exécutée aux abattoirs de Grenelle, par M. le marquis de Manoury-d'Ectot », in *Annales de chimie et de physique*. Paris: Crochard, t. XVIII, 133-146.

Goussard, J. (1861). « Abattoir », *Nouveau guide pittoresque du voyageur à Dijon*. Dijon : Decailly, troisième édition, revue et augmentée.

Hergé (1973). *Archives Hergé*, Tintin au pays des Soviets (1929), au Congo (1930), en Amérique (1931). Casterman, Tournai.

Ince, K. (2005). *Georges Franju. Au-delà du cinéma fantastique*. Québec, Paris : PUL-L'Harmattan, 2008.

Je sais tout (1906). « Curiosités, 20 juillet-20 août 1906 ».

Juillerat, P. (1921). *L'hygiène publique*. Paris : Leroux.

Kuper, P. (2006). *La jungle*. Montreuil : Rackham.

Larousse du XXe siècle en six volumes (1928), t. I. Paris : Larousse.

L'avant-scène cinéma (1964), 41, 1er octobre, « Le sang des bêtes » [*synopsis*], 46-50.

Leblanc, G. (1992). *Georges Franju, une esthétique de la déstabilisation*. Paris : Maison de la Villette.

Marmy, M.-J. et Quesnoy F. (1866). *Topographie et statistique médicales du département du Rhône et de la ville de Lyon*. Lyon : Aimé Vingtrinier.

Martini, A. (éd.) (1999). *Georges Franju*, XXXV Mostra Internazionale del nuovo Cinema. Milano : Il castoro.

Mauss, M. (1934). « Les techniques du corps », *Sociologie et anthropologie*. Paris : PUF, 1960.

Mercier, L.-S. (1783). *Tableau de Paris*, nouvelle édition corrigée et augmentée. Amsterdam.

Ministère du Commerce, de l'Industrie et des Colonies, Office du travail (1893). *La Petite industrie (salaires et durée du travail)*. Tome 1, *L'alimentation à Paris*. Paris : Imprimerie nationale.

Moreau, A. A. F. (1906). *L'abattoir moderne, construction, installation, administration*. Paris : Asselin et Houzeau.

Nocard, E. (1895), *La tuberculose bovine, ses dangers, ses progrès, sa contagion, ses rapports avec la tuberculose humaine, sa prophylaxie par la tuberculine*. Chartres : Durant.

Reynaud, L. (1860-1863). *Traité d'architecture*, deuxième partie. *Composition des édifices. Études sur l'esthétique, l'histoire et les conditions actuelles des édifices*. Paris [1850-1858] : Dalmont et Dunod, 2e éd.

Rostan, L. (1821). « Abattoir », in Nicolas Philibert Adelon, *Dictionnaire de médecine*. Paris : Béchet jeune, t. I, 3-4.

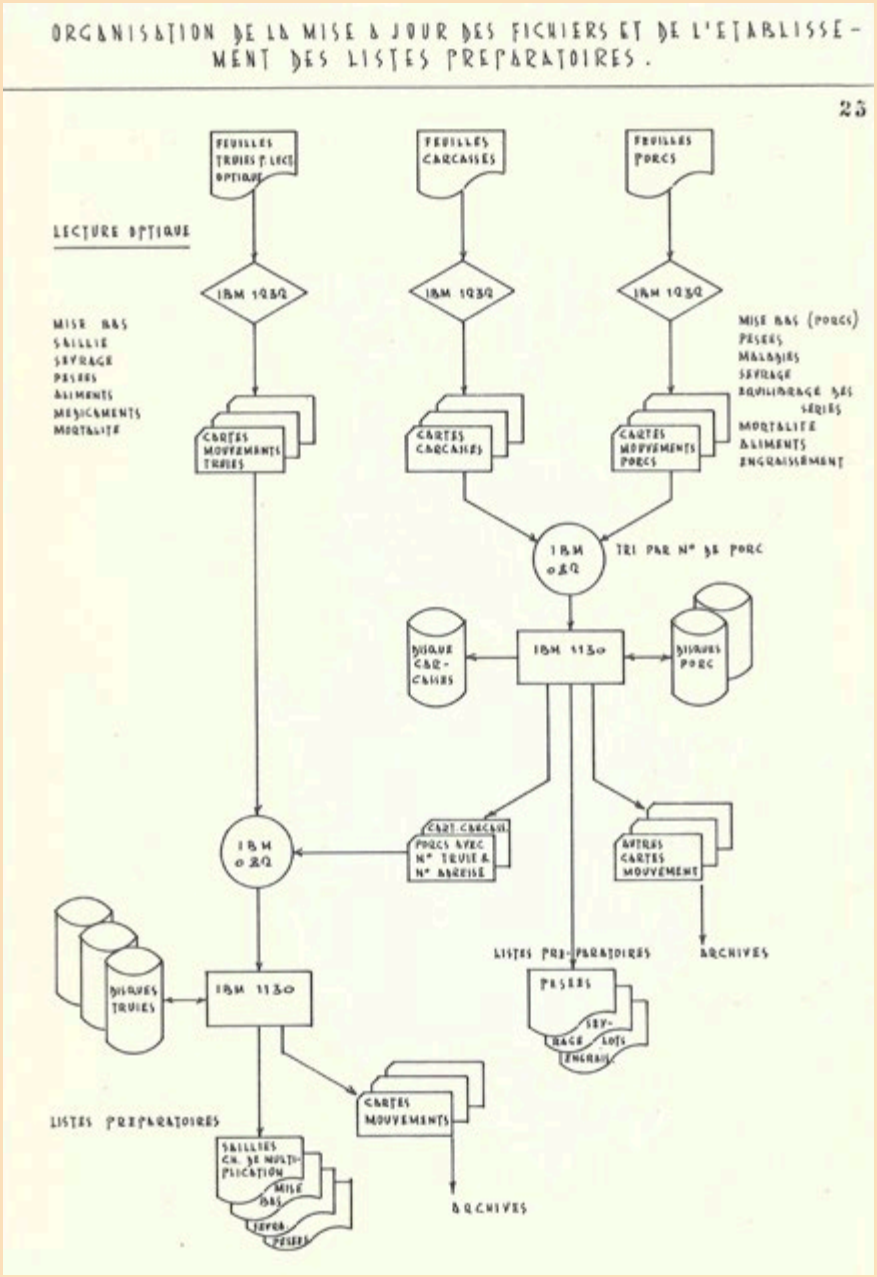
Sinclair, U. (1906). *La jungle*. Paris : Gutenberg, 2008.

Tardieu, A. (1862). « Abattoir », *Dictionnaire d'hygiène publique et de salubrité ou répertoire de toutes les questions relatives à la santé publique considérées dans leurs rapports avec les subsistances, les épidémies, les professions, les établissement et institutions d'hygiène et de salubrité*. Paris [1852-1854] : Baillière, t. I.

Thomas, E. (1873). *Le marché aux bestiaux de la Villette et les abattoirs de la Ville de Paris. Guide historique et pratique de l'approvisionneur, de l'acheteur et des employés attachés aux divers services de cette partie spéciale de l'alimentation de Paris*. Paris : Librairie Agricole de la Maison Rustique.

Vinçard, P. (1863). *Les ouvriers de Paris : alimentation*. Paris : Gosselin.

Zola, E. (1873). *Le ventre de Paris*. Paris : Gallimard, coll. Folio, 2002.



Algorigramme décrivant le suivi informatisé de la sélection des porcs, extrait de : Direction de la Fédération des coopératives Migros, « Projet de production intégrée de porcs Optiporc », 9 décembre 1967, p. 25, Archives FCM, 41.132.204.302.

Améliorer les porcs
Un algorigramme nommé Optiporc

Frédéric Deshusses*

Dans l'introduction de leur ouvrage *Gènes, pouvoirs et profits*, Christophe Bonneuil et Frédéric Thomas (2009) relèvent que « l'histoire de l'amélioration des plantes n'est [...] pas l'histoire unidimensionnelle de l'application d'une science de plus en plus exacte et pointue à la création de variétés de plus en plus performantes. Elle est celle de la co-construction [...], de stratégies techniques [...], et de nouveaux agencements des exploitations et sociétés rurales, des marchés et modes de consommation, des politiques publiques et des représentations. » L'histoire du programme Optiporc permet d'approcher les « stratégies techniques » et les « nouveaux agencements » dans la filière du bétail de boucherie en Suisse pendant les Trente Glorieuses.

Tentative de rationalisation de la sélection porcine et d'intégration verticale de la filière menée par la coopérative Migros, le programme Optiporc se déploie à Chesalles-sur-Moudon (Vaud) dans un bâtiment d'élevage où a lieu la sélection et la reproduction des truies selon les prescriptions génétiques du programme. Ces prescriptions sont tournées vers l'intensification de la production de viande et en particulier de morceaux nobles. Les porcelets sont placés à l'engraissement dans des exploitations de la région, puis achetés par Micarna, la boucherie de la Migros.

Le bâtiment de Chesalle entre en fonction au printemps 1969. Il rencontre deux fronts d'opposition. D'abord celle de l'Union suisse des paysans (USP), syndicat agricole hégémonique, qui cherche à obtenir des autorités fédérales une limitation du nombre de bêtes détenues par exploitation, ce qui anéantirait les projets de la Migros. Rapidement l'USP renonce car certains de ses membres s'impliquent dans un projet similaire en Suisse alémanique. Dans un deuxième temps, ce sont les paysans membres du syndicat minoritaire, l'Union des producteurs suisses, qui s'opposent au projet, mettant en évidence une de ses limites matérielles : celle de l'élimination du purin. C'est, selon l'expression d'un journaliste de *Tout va bien : mensuel suisse de contre-information et de luttes*, « la guerre du purin ».

Le document reproduit ci-contre est un extrait du « Projet de production intégrée de porcs Optiporc » remis par la direction de Migros au conseil d'administration. Daté du 9 décembre 1967 et conservé par les archives historiques de la Fédération des coopératives Migros, ce rapport apporte des justifications commerciales à un investissement qu'on suppose conséquent, même si le document ne présente pas d'estimation des charges. Il précise également de façon très détaillée les modalités de mise en œuvre du programme (plan des halles de sélection, planification des portées, etc.).

Parmi ces modalités figure la description du suivi informatique de la sélection, dont un des schémas est reproduit ici. Sans s'arrêter sur les propriétés techniques du système informatique ébauché, il faut souligner que ce schéma témoigne d'un profond changement de paradigme dans la sélection animale qui s'opère au milieu des années 1960 (Selmi et Joly 2014). L'œil du sélectionneur synthétisait un ensemble de caractéristiques dans un jugement instantané : les concours agricoles étaient les manifestations frappantes de cette technique d'appréciation de la sélection. Le projet Optiporc, parmi l'ensemble des bouleversements qu'il entraîne met fin à cette pratique du « coup d'œil » pour faire de la sélection animale l'objet d'une appréciation rationnelle dont la base de donnée est l'outil.

* Archiviste, Archives contestataires

Bibliographie

Bonneuil, Christophe et Thomas, Frédéric (2009). *Gènes, pouvoirs et profits*. Paris, Lausanne : Quae, Fondation pour le progrès de l'homme.

Selmi, Adel et Joly, Pierre-Benoît (2014). « Les régimes de production des connaissances de la sélection animale. Ontologies, mesures, formes de régulation », *Sociologie du travail*, Vol. 56, no 2, 225-24

Food Waste Backstage
Vue d'initiée sur une installation de traitement des déchets alimentaires

Natalia Krylova*

Pas très loin de Genève, à 30 minutes en train, puis 30 minutes en bus et 5 minutes à pied, j'arrive assez facilement à l'impressionnante installation de traitement des déchets alimentaires au milieu d'une campagne pittoresque avec pour toile de fond le magnifique panorama des montagnes suisses et françaises. En descendant du bus, je perçois déjà distinctement l'odeur du compost, pas particulièrement désagréable, et à laquelle je finis par m'habituer, même si ce n'est pas une odeur que j'aimerais supporter continuellement.

La société Ecorecyclage SA, basée à Lavigny, est principalement active dans le traitement des déchets alimentaires et végétaux. Elle produit du biogaz injecté directement dans le réseau de distribution de gaz naturel du groupe Holdigaz. Sous la direction de Luc Germanier, l'installation traite chaque année de grands volumes de déchets alimentaires provenant principalement du canton de Vaud, mais également du canton de Genève pour une part non négligeable. D'une capacité annuelle de traitement de 35000 tonnes de matière organique, EcoRecyclage représente le plus important site de valorisation en Suisse romande produisant 15000000 kWh, 11000 tonnes de compost et 10000 tonnes d'engrais liquide de haute valeur. En 2022, l'installation a reçu quelque 2884 tonnes de déchets organiques du canton de Genève, dont 1565 tonnes d'aliments emballés invendus provenant de Migros Genève et 45 tonnes d'invendus d'origine indéterminée et autres. En outre, « il arrive que nous recevions des surplus de l'unité de bio-méthanisation et compostage de Châtillon en cas de panne ou de surplus qu'ils ne peuvent pas traiter ».

L'installation elle-même est comme un grand organisme vivant qui digère la « nourriture » et la transforme en biogaz et en compost. Elle est extrêmement avancée et efficace, mais les quantités stupéfiantes reçues chaque semaine me font me demander comment il est possible que notre société produise de telles quantités de déchets. Comment en sommes-nous arrivé-es au point de jeter des aliments parfaitement comestibles ?

Pour M. Germanier, la production de déchets est un élément inévitable de l'existence humaine. « Depuis l'apparition de la vie sur terre, la notion de déchet est une résultante fondamentale du système vivant. On ne peut pas être vivant sans produire de déchets. On est mort, on est consommable ; on est vivant, on produit des déchets. Le biogaz qui sort du digesteur est un déchet. C'est le résultat du travail des bactéries qui rejettent du méthane. Et

ensuite ces bactéries meurent et on les retrouve dans les composants organiques qui repartent en agriculture. C'est comme avec nos selles. Après on peut idéaliser ça. » En effet, le grand débat porte précisément sur la question de savoir si ce gaspillage alimentaire est une composante inévitable de notre société ou si nous en produisons plus que la norme et devons donc revoir entièrement la façon dont le système alimentaire actuel est organisé.

Combien de déchets alimentaires y a-t-il ?

Chaque année, environ 1,3 milliard de tonnes de déchets alimentaires sont produites dans le monde. Il s'agit là d'une estimation, relativement datée, telle que l'a formulée l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en 2011. En Suisse, le volume est estimé à 2,8 millions de tonnes. Cependant, il est important de noter que les calculs sont souvent basés sur des hypothèses utilisant la modélisation des données et les agrégations prédictives. Par conséquent, les volumes réels pourraient être bien plus importants que ces estimations, surtout si l'on tient compte du fait que les déchets alimentaires produits dans l'agriculture et dans les fermes n'y sont pas du tout comptabilisés. Dans une étude récente, le WWF a calculé les déchets agricoles et les résultats sont vraiment choquants. Le rapport *Driven to Waste : Global Food Loss on Farms* (2021) révèle qu'environ 2,5 milliards de tonnes de nourriture ne sont pas consommées dans le monde chaque année. Soit une augmentation d'environ 1,2 milliard de tonnes par rapport aux estimations déclarées. Ces nouvelles estimations indiquent que sur l'ensemble de la nourriture cultivée, environ 40% ne sont pas consommés – les précédentes estimations le chiffraient à 33%. Selon une étude encore plus récente, réalisée par le WWF UK (2022) *Hidden Waste : The scale and impact of food waste in UK primary production*, on estime à 3,3 millions de tonnes de nourriture les pertes et le gaspillage annuels des exploitations agricoles du Royaume-Uni. Au total, les pertes et gaspillages de nourriture au Royaume-Uni s'élèvent à 12,8 millions de tonnes, de sorte que l'exploitation agricole produit plus de 25% des pertes et gaspillages de nourriture (FLW), soit plus que ce que produisent les secteurs réunis de la fabrication, de la vente au détail, de l'hôtellerie et de l'alimentation. Il est fort probable que la Suisse, pays au niveau de développement et à l'activité agricole comparables, connaisse une situation similaire.

Actuellement, les estimations pour le canton de Genève ne sont pas très claires et les statistiques montrent principalement le gaspillage alimentaire par ménage ou par municipalité. C'est là une des raisons pour lesquelles le consommateur se voit reprocher de jeter de la nourriture. Même s'il est indéniable que chacun d'entre nous, en tant qu'individu, pourrait être plus conscient et plus prudent quant aux aliments qu'il achète et s'efforcer d'éviter de produire des déchets alimentaires, d'autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement sont tout aussi coupables, ainsi que les autorités qui définissent les règles du jeu. Mais on ne sait pas vraiment dans quelle mesure ils le sont. Les données existantes n'indiquent pas clairement qui est le plus gros producteur de déchets alimentaires – les exploitations agricoles, le secteur de fabrication, les grossistes, les supermarchés, le secteur de la restauration ou les consommateurs, tout simplement parce que les données sont fragmentées ou totalement absentes.

Les contrôles réalisés montrent qu'il y a encore près de 30% de matières organiques dans les sacs qui finissent en incinération. « Ce constat montre qu'il y a encore un fort potentiel tant quantitatif que qualitatif en matière de tri. Il y a un manque d'informations et d'infrastructures facilitant cette collecte. Un effort doit être fait, ce qui permettrait une valorisation pleine et entière des caractéristiques énergétiques et agronomiques de ces déchets. » De plus, « ces 5 dernières années, les quantités ont augmenté par l'arrivée de déchets agro-industriels ». En effet, les processus de valorisation existants peuvent être rendus plus rigoureux, « les lois sur la gestion des déchets

devraient aussi être plus incisives pour 'obliger' une valorisation énergie et matière des bio-déchets. Encore trop de matière méthanisable est composté pour des raisons de choix tarifaire. »

Que se passe-t-il dans l'installation ?

Peu importe le jour de la semaine, les événements qui s'y déroulent varient considérablement sans régularité stricte, le matin étant généralement le moment le plus chargé de la journée. Il s'agit d'un environnement très intuitif et vivant, où tout est en mouvement constant et où des centaines de processus fonctionnent en même temps. Cela rend les personnes qui y travaillent extrêmement adaptables au changement et capables de résoudre les innombrables problèmes qui surviennent chaque jour. Il n'est donc pas étonnant que chacun des employés interrogés ait le mot de « polyvalence » dans la description qu'il donne de poste. Comme le dit l'un des travailleurs,

> *notre travail est important, très sérieux et responsable. Très haute responsabilité, il faut être attentif à chaque petit détail. Tu peux tomber, tu peux te casser une main – tout peut arriver. Il faut tout le temps faire des rapports, changer, réparer, entretenir. Tous les jours, du matin au soir.*

Tout au long de la journée, ils réceptionnent des déchets organiques. Les camions arrivent à l'installation, sont pesés, les déchets organiques sont disposés sur le sol, puis le camion repart après avoir été pesé une seconde fois afin de tenir compte de la quantité éliminée. Le mécanisme de pesée est intégré dans le sol, il suffit donc au camion de se positionner correctement sur la plate-forme pour être pesé.

Les principales catégories de déchets organiques reçus se répartissent en trois grandes catégories : les déchets verts (déchets de jardin comprenant les branches, l'herbe, etc.), les déchets organiques solides municipaux (comprenant les déchets alimentaires des restaurants, des hôpitaux et les déchets ménagers), ainsi que les invendus alimentaires des supermarchés.

Des produits alimentaires invendus parfaitement comestibles

Ce dernier type de gaspillage alimentaire est de loin le plus choquant et le plus stupéfiant. Lorsque vous voyez de vos propres yeux les montagnes d'aliments parfaitement comestibles déversés dans de grands tas, vous vous demandez : quand est-ce que tout a mal tourné et quel est le problème du système actuel ?

> *Des camions viennent chargés de tous les déchets de la Migros et de la Coop. Par bennes entières, ils balancent en vrac des déchets alimentaires emballés de plastique qui proviennent des grandes surfaces. Des convoyeurs de Transvoirie viennent livrer ces déchets dans de grands bacs, de 1m³. Tu y trouves de tout – des pizzas, de la viande, des sandwichs, tout ce qui s'achète dans un supermarché, des yogourts – et tout cela est encore parfaitement comestible. Parfaitement comestible ! Et ça fait mal aux yeux : on en a parfois jusqu'à 30m³ par semaine. 1m³, c'est 1000 litres. Moi au début que je travaillais ici, ça fait 5 mois, pendant un mois j'ai mangé totalement gratuitement…*

Une fois les déchets alimentaires déversés sur le sol, le processus consiste à séparer les déchets alimentaires emballés en plastique des sacs en plastique dans lesquels ils sont souvent livrés. Une partie importante du travail de Naim consiste donc à séparer le plastique. En Suisse on pourrait penser que le problème des déchets plastiques est un problème des pays en développement ou riverains de l'océan. Il suffit cependant de regarder dans son propre jardin. Les déchets plastiques ont une incidence considérable sur le traitement des déchets alimentaires, la production de compost et son utilisation comme engrais dans les sols.

Les déchets alimentaires emballés sont placés dans une machine spécialisée appelée Flexidry. À l'aide d'eau, d'air et de grandes dents métalliques en spirale, le plastique emballé est cassé et séparé des aliments, dans la mesure du possible. L'étape suivante consiste à envoyer ces aliments directement dans le digesteur, un espace fermé où les déchets alimentaires subissent le processus de biométhanisation. Les déchets alimentaires sont traités sans oxygène, puis transformés en deux produits : le biogaz et le compost, plus précisément le matériau de base qui sera ensuite utilisé pour la production de compost. Processus extrêmement complexe et long lorsqu'il est réalisé à une telle échelle, avec de tels volumes et une telle exigence de qualité.

Pour certains, il peut sembler absurde qu'en tant qu'êtres humains, nous ayons construit une telle machine qui coûte des milliers de francs suisses, une machine capable de séparer les aliments, souvent parfaitement comestibles, de leurs emballages en plastique, afin que ces aliments non consommés puissent être transformés en biogaz et en compost. Il est important de rappeler que cette problématique des déchets alimentaires ne concerne pas seulement les aliments non consommés, mais aussi l'eau, le sol, le travail humain, la culture, la récolte, la transformation, l'emballage, la livraison, le stockage, le transport et les émissions de CO_2 – tous ces processus qui ont servi à la production de ces aliments et qui sont ensuite complètement gaspillés. À quoi encore ajouter l'énergie et les nombreuses autres ressources requises pour finalement transformer ces déchets alimentaires. Mais ici il faut comprendre que nous parlons d'un problème des pays industrialisés, où une grande partie des aliments finit dans des sites de récupération ou à la poubelle. Tant que cette situation perdurera et que nous produirons 330 kg de déchets alimentaires par personne et par an, peut-être restera-t-il logique de produire de l'énergie à partir de ces déchets alimentaires au lieu de les laisser simplement pourrir ou se décomposer. Il y a cependant un conflit d'intérêt : de continuer le *business as usual* ne motive pas à changer le système, car plus il y a de déchets à traiter, plus l'entreprise accroît ses bénéfices.

Chaque jour est imprévisible et différent. Le nombre de camions livrant des déchets alimentaires varie énormément, mais dans l'ensemble, les quantités annuelles sont assez stables, du moins augmentent-elles relativement linéairement. En même temps, certaines exceptions sont remarquables – régulièrement de grandes quantités d'avocats, de mangues mûres du Brésil de kiwis de Nouvelle-Zélande et de figues de Turquie sont traitées.

De voir un tel gaspillage de fruits exotiques a incité Sandro, un autre employé du site, à réduire sa consommation hebdomadaire de bananes et à devenir plus conscient de sa consommation et de son impact. Il nous livre ici quelques-unes de ses réflexions. À la question de la comparaison entre la Suisse et l'Équateur, son pays d'origine, il répond :

> *— J'ai passé trois semaines en Équateur et là-bas on voit la population qui grandit énormément, il y a le double de population mais pas d'écoles ni d'hôpitaux non plus. Mon village s'appelle La Concorde. On n'a pas d'hôpital. Juste un centre qui est saturé, j'ai un ami qui travaille là-bas comme laborantin, c'est saturé, saturé. Faut faire 45 minutes pour aller au village le plus proche. La population augmente, mais les écoles, il n'y en a pas plus qu'avant. Il y a tout qui est disproportionné.*
>
> *— Et les déchets, il y en a beaucoup en Équateur ?*
>
> *— Oui, les déchets, toute le monde les jette dans les rivières. C'est absurde. L'huile de palme, il y en a toujours eu ; il y avait un gars qui était milliardaire, il avait 4 millions de dollars dans son compte. Maintenant toute la région produit de l'huile de palme. Ce propriétaire de l'endroit renversait les effluents directement dans la rivière. C'est celui-là qui ose mettre un panneau*

qui dit « prendre soin de la nature ». Ça c'est des absurdités typiques de chez nous. On a de la peine avec tout ça. Les gens ils ont peur de dire, ils ont peur des conséquences. Ils ne peuvent rien dire. Les déchets organiques, on ne les trie pas. Je suis parti de mon pays en 2002 et j'y suis retourné en 2013 et j'ai vu la température, elle était infernale, on devait rester à l'ombre. À cause des plantations de l'huile de palme. Déforestation. Plus de biodiversité. Des plantations énormes. Si vous regardez sur Google Earth il y a toutes ces régions remplies des plantations. Maintenant il y a des lois qui interdisent d'être à côté des rivières mais malgré tout. L'huile de palme, ils la pressent et l'envoient partout, en Europe. Pour faire des fritures etc. Quand il y avait le Covid, ils nous ont dit que ça servait à produire du savon. Mais le problème est plus grave, parce que plus on touche la nature, plus on est en train de créer de nouvelles maladies. C'est dur, la situation.

À un moment donné, lors des visites des installations pour mon photoreportage, j'ai pu assister à la réception, inhabituelle mais pas rare, de très grandes quantités de produits. Les personnes qui livrent les déchets alimentaires dans des camions ne fournissent généralement aucune explication sur la raison ou l'origine des déchets alimentaires (ils ne sont d'ailleurs pas tenus de le faire). Il semblait que les produits provenaient du secteur de la restauration – cantines ou hôtels. Après m'être renseignée auprès d'un employé, j'ai compris qu'il s'agissait d'une mauvaise planification et d'une mauvaise gestion des conditions de stockage – les aliments avaient été stockés à un degré très bas, ce qui les rendait vraisemblablement immangeables une fois décongelés. Parmi les produits, on pouvait littéralement trouver de tout : du pain, des raviolis, des glaces, de la viande halal, des boîtes de porc, du poulet, de la farine, des samosas, du lait, de la crème, des œufs, du yaourt, de la feta, des tortillas, etc. etc. C'était vraiment étonnant de voir de telles quantités de produits, et si les produits pouvaient certes perdre en qualité gustative une fois décongelés, il est certain que cette nourriture pouvait être transformée pour nourrir les nombreuses personnes dans le besoin et sans accès à la nourriture chaque jour. Le choc est énorme : d'un côté, des tonnes de nourriture comestible sont jetées (transformées en compost et en biogaz), tandis que la pauvreté augmente en Suisse et que de nombreuses personnes ont du mal à se nourrir. Est-il donc moins coûteux de donner des aliments pour les valoriser que de les transformer et de nourrir les gens ?

De nos jours, les récits sur le gaspillage alimentaire sont souvent centrés sur les excès des consommateurs ou sur des technologies dépassées et inefficaces, alors qu'en réalité les aliments comestibles jetés défient la rationalité et l'efficacité des marchés libres. Comment est-il possible que des entreprises à but lucratif investissent dans des stocks de valeur pour se résoudre ensuite à les jeter ? L'une des raisons en est que le prix de vente au détail d'un produit peut être jusqu'à trois fois supérieur à son prix de revient. « En fin de compte, il est moins coûteux de jeter deux articles que d'en manquer en permanence et de perdre une seule vente » (Stuart 2009). Si les coûts d'opportunité liés au maintien d'un produit en rayon dépassent le coût de sa mise au rebut, il sera mis au rebut. L'histoire du capitalisme a été définie par la production de déchets. Le capitalisme industriel, en particulier, crée de la valeur à la fois en produisant des biens en masse et en produisant lui-même la demande. Les deux processus génèrent de l'obsolescence ou du surplus. La poursuite sans fin de la croissance par le capitalisme l'a rendu irrépressiblement productif tout en compensant le moins possible ses travailleurs, c'est-à-dire ses principaux consommateurs. Le résultat est une accumulation démesurée d'excédents et aucune possibilité de les consommer.

D'entendre les témoignages de ces travailleurs et leurs réflexions sur la gestion des déchets alimentaires nous incitera peut-être à apprécier ce que nous avons et nous motivera à faire mieux. Non seulement dans notre façon de manger, mais aussi, de manière générale, dans notre façon de communiquer et d'interagir avec l'environnement naturel.

* PhD Université de Genève, consultante indépendante en matière de gaspillage alimentaire et conseillère en durabilité

L'auteure tient à remercier spécialement Luc Germanier, directeur d'Ecorecyclage SA, pour son accueil et pour son ouverture à la discussion ; Will Chardon, collaborateur chimiste, pour son aide à l'organisation des entretiens avec les travailleurs et pour les explications éclairantes concernant l'installation ; Jörg Brockmann et Stéphanie Argerich, photographes, pour leur temps et leur aide à la sélection des photos.

Bibliographie

Boarder Giles, David (2020). *After market : capital, surplus, and the social afterlives of food waste*. Routledge Handbook of Food Waste.

Ecorecyclage, Canton de Vaud. http://www.ecorecyclage.ch/?p=ecorecyclage.

FAO (2011). *Global Food Losses and Fod Waste*. https://www.fao.org/3/mb060e/mb060e00.htm.

Krylova, Natalia (2022). *Food waste management based on the principles of circular economy*. Université de Genève. https://archive-ouverte.unige.ch/unige:162264.

OFEV (Office fédéral de l'environnement). *Déchets alimentaires*. https://www.bafu.admin.ch/bafu/en/home/topics/waste/guide-to-waste-a-z/biodegradable-waste/types-of-waste/lebensmittelabfaelle.html.

OFS (Office fédéral de la statistique). *Pauvreté*. https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/situation-economique-sociale-population/bien-etre-pauvrete/pauvrete-et-privations-materielles/pauvrete.html.

Stuart, Tristram (2009). *Waste : Uncovering the global food scandal*. WW Norton & Company.

Usine de Châtillon: centre de valorisation des déchets verts, Canton de Genève. https://ww2.sig-ge.ch/a-propos-de-sig/nous-connaitre/sites_expositions/usine-de-chatillon.

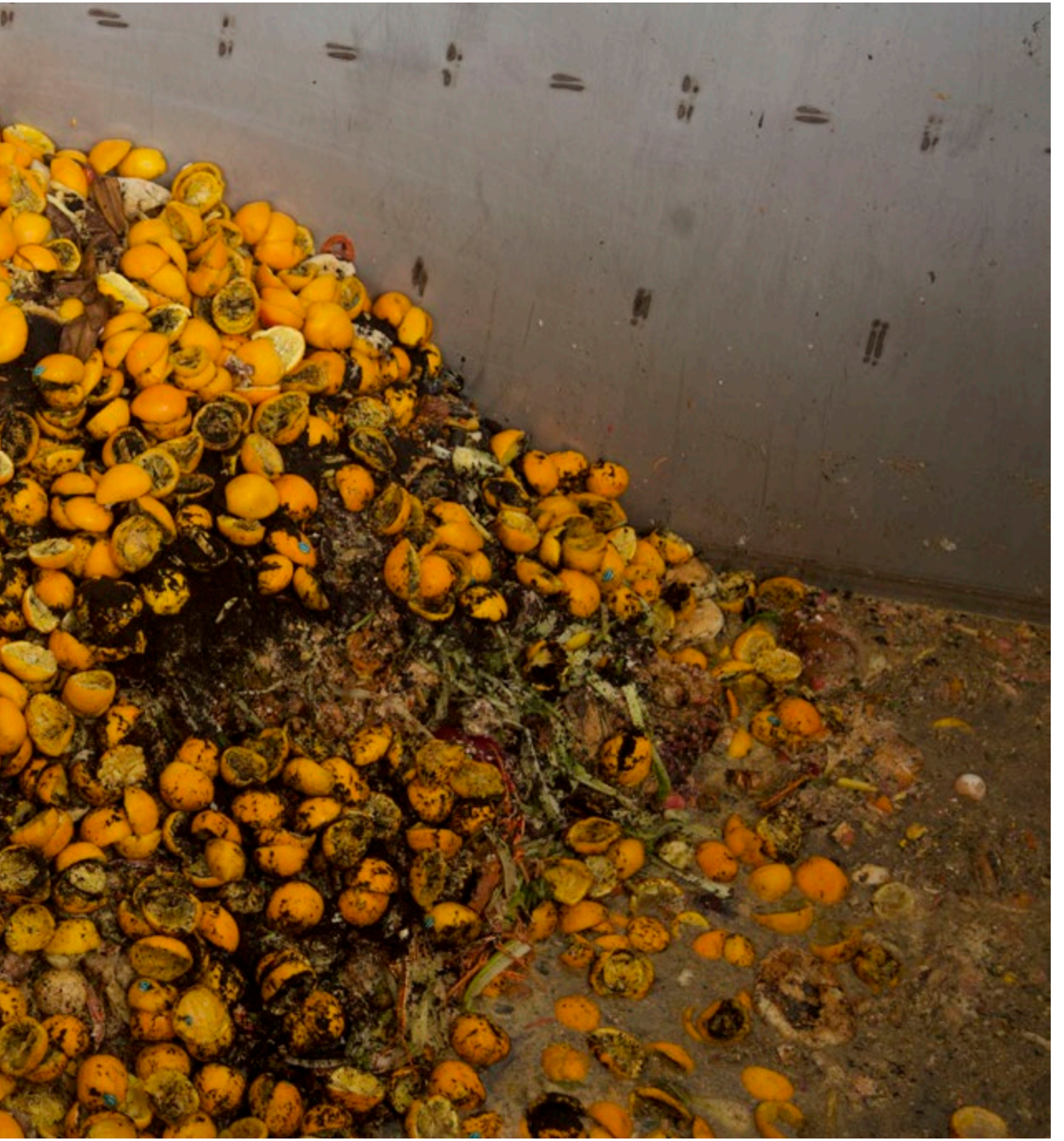
VWW (2021). *Driven to Waste : Global Food Loss on Farms*.

WWF UK (2022). *Hidden Waste : The scale and impact of food waste in UK primary production*.

Food Waste Backstage

Portfolio

Les photos jointes à cet article ont été réalisées à l'occasion d'un atelier-reportage des Activités culturelles de l'Université de Genève (automne 2022). Elles sont toutes l'œuvre de Natalia Krylova. Tous droits réservés.



willibald-gmbh.d

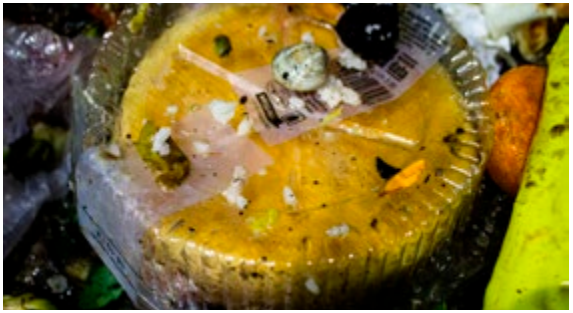
Zespri
GREEN
Kiwi vert
KARPACK

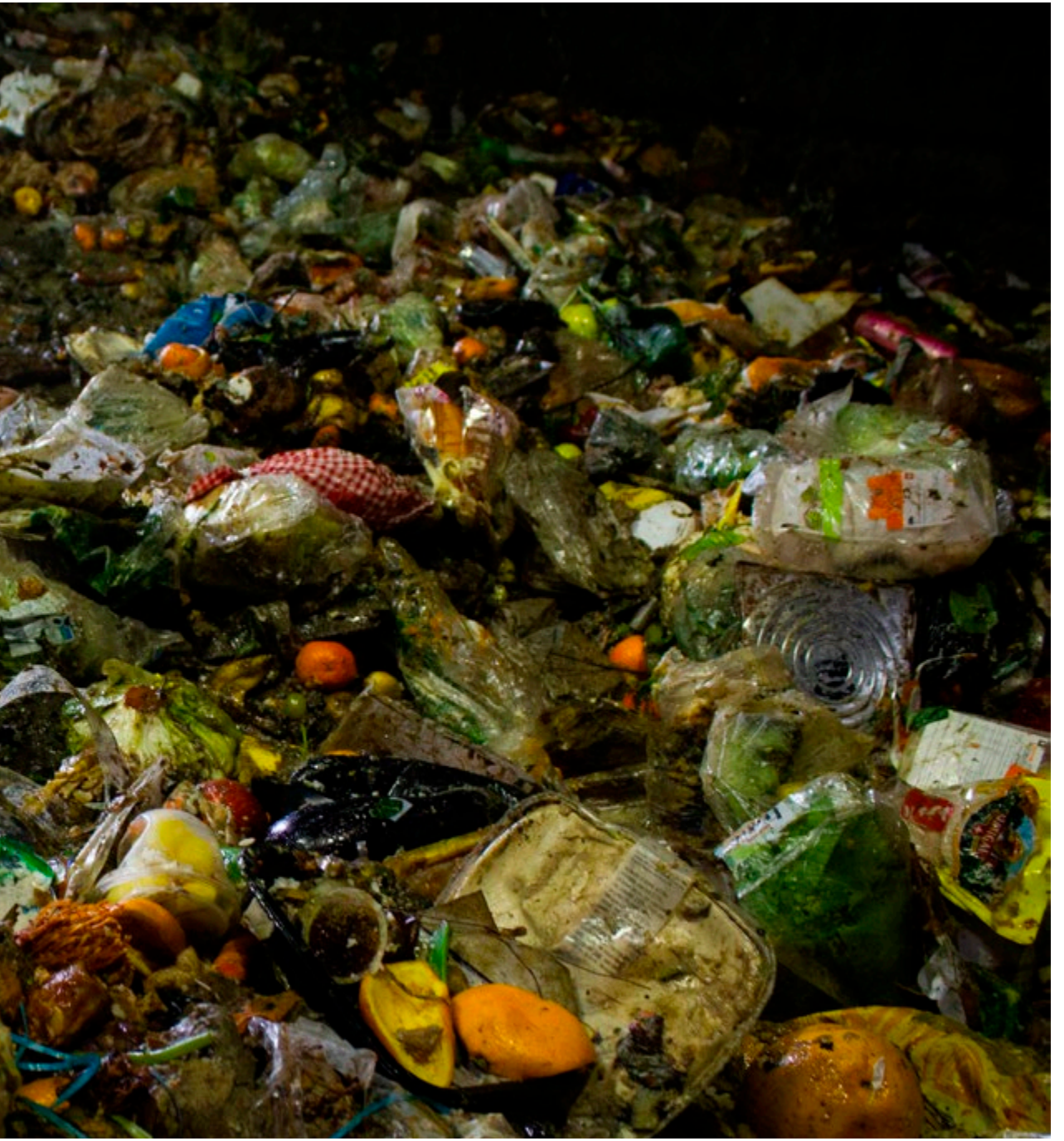
TAKEUCHI
TB325R

CONTROLLO QUALITÀ
QUALITY CONTROL
Nr. 83

DOOSAN

LE ROMAND





Festival Histoire et Cité
28 mars – 2 avril 2023

Les films au programme

Desserts

de **Jeff Stark**

GB, 1999, COUL., 5', MUET

Un homme déambule sur une plage lorsqu'il trouve, par terre, un éclair au chocolat qu'il décide de manger… à ses risques et périls.

Vendredi 31 mars à **20h15**

Genève – Les Cinémas du Grütli, Salle Henri Langlois

La grande bouffe

de **Marco Ferreri**

IT, FR, 1973, COUL., 130', VO FR

Huis-clos gargantuesque entre quatre amis venus s'enfermer dans une grande et belle villa le temps d'un week-end. Huîtres, boudin, camion entier de légumes, monceaux de viande, montagne de viennoiseries, dindes en sauce par dizaines et cochons de lait, le tout arrosé de litres de vin et assorti d'un appétit sexuel insatiable. Lassés de leur vie quotidienne sans saveur, les protagonistes se livrent à un festin sans limite et sans issue… autre que celle de la mort.

Mardi 28 mars à **20h30**

Genève – Les Cinémas du Grütli, Salle Michel Simon

Suivi d'une discussion avec Alfio Di Guardo

Grave

de **Julia Ducournau**

FR, 2016, COUL., 98', VO FR

Justine, jeune fille de 16 ans, s'apprête à intégrer l'école vétérinaire où étudie sa sœur et où a étudié leur mère avant elles. D'emblée, elle subit un bizutage : ingérer un rein de lapin ou se faire asperger de bassines remplies de sang d'animaux. Des épreuves difficiles à endurer pour la jeune fille végétarienne. Dès lors, outre les cours et les fêtes estudiantines, Justine se découvre une férocité carnassière singulière.

Vendredi 31 mars à **22h30**

Genève – Les Cinémas du Grütli, Salle Henri Langlois

Hunger

de **Steve McQueen**

IE, GB, 2008, COUL., 96', VO ST FR

Dans les années 1970-1980, dans une Irlande secouée par les conflits politiques, plusieurs membres de l'IRA sont emprisonnés par le gouvernement britannique. Ils entament alors des grèves, de l'hygiène d'abord, puis de la faim afin de conférer un statut politique à leur détention. Le martyre de Bobby Sands, figure phare du mouvement, député de l'une des circonscriptions électorales d'Irlande du Nord, symbolise à lui seul la radicalité du combat.

Jeudi 30 mars à **20h15**

Genève – Cinéma du Grütli, salle Henri Langlois

Suivi d'une discussion avec Laurent Gétaz et Sarah Herren

L'île aux fleurs

de **Jorge Furtado**

BR, 1989, COUL., 13', VO ST FR

Nous suivons, le temps d'un récit hilarant et très engagé, le cheminement des aliments entre leur production et leur fin aux ordures.

Vendredi 31 mars à **20h15**

Genève – Les Cinémas du Grütli, Salle Henri Langlois

Notre pain quotidien

de **Nikolaus Geyrhalter**

AT, 2006, COUL., 92', VO ST FR

Nikolaus Geyrhalter met en scène différents aspects de l'industrie agroalimentaire. De la machinerie en usine au travail à la chaîne en boucherie, de la vie quotidienne des employé-es au labour des champs céréaliers, ce documentaire laisse toute latitude à une contemplation fascinante, voire hypnotisante, et donne un aperçu, libre d'interprétation, de nos moyens de production.

Samedi 1er avril à **17h**

Genève – Les Cinémas du Grütli, Salle Henri Langlois

Suivi d'une discussion avec Jean Perret

La nuée

de **Just Philippot**

FR, 2020, COUL., 101', VO FR

Agricultrice, Virginie élève seule ses enfants après le décès de son mari. Pour sauver son exploitation, elle mise sur l'élevage de sauterelles comestibles. Malgré un travail acharné, celles-ci ne se développent pas comme prévu. Un jour, par hasard, l'éleveuse trouve un moyen inattendu pour accroître sa production. Un lien étrange et organique se tisse dès lors entre les insectes et Virginie, bouleversant le fragile équilibre familial.

Dimanche 2 avril à **15h30**

Lausanne – Palais de Rumine, Aula

Suivi d'une discussion avec Jean-Yves Cuendet

Le panier à viande

de **Jacqueline Veuve** et **Yves Yersin**

CH, 1966, NB, 25', VO FR

Ce film documentaire ethnographique explore la pratique du « bouchoyage » où, durant une journée, un boucher ambulant – ou « tzacaion » – vient tuer le cochon avec ses propres outils.

Vendredi 31 mars à **20h15**

Genève – Les Cinémas du Grütli, Salle Henri Langlois

The Road to Wellville

de **Alan Parker**

US, 1994, COUL., 118', VO ST FR

Une hygiène de vie et une alimentation de qualité sont promesse de santé, mais encore faut-il définir le sens de ce terme. Le Dr Kellogg, médecin et figure de proue de l'Église adventiste du septième jour, en cultive sa propre conception qu'il promeut à travers un sanatorium situé dans le Michigan. Dans ce film, qui dresse un portrait romancé du célèbre inventeur des corn flakes, nous suivons les protagonistes s'essayant à des traitements sanitaires et à des régimes en tout genre.

Mercredi 29 mars à **20h15**

Genève – Les Cinémas du Grütli, Salle Henri Langlois

Suivi d'une discussion avec Cerise Dumont et Ludovic Tournès

Le sang des bêtes

de **Georges Franju**

FR, 1949, NB, 22', VO FR

Avec *Le sang des bêtes*, Georges Franju dévoile la mort des animaux dans un abattoir parisien. Un documentaire vériste qui est l'un des films les plus directs sur cet univers.

Vendredi 31 mars à **20h15**

Genève – Les Cinémas du Grütli, Salle Henri Langlois

Soleil vert

de **Richard Fleischer**

US, 1973, COUL., 93', VO ST FR

New-York, 2022, la pollution fait rage et les ressources sont presque épuisées. Une canicule insoutenable pèse sur la ville. Plus rien ne pousse et le monopole alimentaire est détenu par Soylent Industries qui fournit à la populace affamée une petite tablette aux origines mystérieuses. Après le décès suspect d'un riche homme d'affaires, le détective Thorn se retrouve au cœur d'une enquête aux révélations troublantes sur cette entreprise.

Samedi 1er avril à **14h30**

Genève – Les Cinémas du Grütli, Salle Henri Langlois

Projection suivie d'une discussion avec Michel Porret

Steakhouse

de **Špela Čadež**

SI, AL, FR, 2021, COUL., 9', VO ST FR

Dans ce court-métrage d'animation, Franc prépare à manger alors que sa femme, Liza, se dépêche de rentrer du travail. Mais Liza étant en retard, Franc, en colère, refuse de retirer la poêle de la gazinière…

Vendredi 31 mars à **20h15**

Genève – Les Cinémas du Grütli, Salle Henri Langlois

Tampopo

de **Itami Jūzō**

JP, 1985, COUL., 115', VO ST FR

Tampopo, jeune veuve avec un enfant à charge, peine à faire tourner le restaurant familial lorsque Gorō, un routier aux allures de cow-boy, accepte de l'aider à concocter la meilleure recette de ramen. Ce dernier monte alors une équipe composée de cuisiniers émérites issus du quartier et d'établissements prestigieux afin de sauver le commerce de la jeune femme. Plusieurs sketchs, tels des amuse-bouches, viennent ponctuer l'histoire avec humour.

Samedi 1er avril à **19h30**

Genève – Les Cinémas du Grütli, Salle Henri Langlois

Projection suivie d'une discussion avec Constance Sereni

Toujours plus

de **Luc Moullet**

FR, 1994, COUL. 24', VO FR

Luc Moullet livre avec humour une réflexion sur le consumérisme à travers l'univers des supermarchés.

Vendredi 31 mars à **20h15**

Genève – Les Cinémas du Grütli, Salle Henri Langlois

Zea

de **André** et **Jean-Jacques Leduc**

CA, 1981, COUL., 5', MUET

Ce court-métrage canadien est un joli tour de magie visuel, une exploration énigmatique d'un phénomène très apprécié des cinéphiles.

Vendredi 31 mars à **20h15**

Genève – Les Cinémas du Grütli, Salle Henri Langlois

Programme

MARDI 28 MARS, LES CINÉMAS DU GRÜTLI | SALLE MICHEL SIMON			
20 : 30	La grande bouffe	Marco Ferreri (IT, FR, 1973, 130')	suivi d'une discussion avec Alfio Di Guardo
MERCREDI 29 MARS, LES CINÉMAS DU GRÜTLI | SALLE HENRI LANGLOIS			
20 : 15	The Road to Wellville	Alan Parker (US, 1994, 118')	suivi d'une discussion avec Cerise Dumont et Ludovic Tournès
JEUDI 30 MARS, LES CINÉMAS DU GRÜTLI | SALLE HENRI LANGLOIS			
20 : 15	Hunger	Steve McQueen (IE, GB, 2008, 96')	suivi d'une discussion avec Laurent Gétaz et Sarah Herren
VENDREDI 31 MARS, LES CINÉMAS DU GRÜTLI | SALLE HENRI LANGLOIS			
20 : 15	SOIRÉE COURTS-MÉTRAGES		
	Zea	André et Jean-Jacques Leduc (CA, 1981, 5')	
	Toujours plus	Luc Moullet (FR, 1994, 24')	
	Desserts	Jeff Stark (GB, 1999, 5')	
	Le panier à viande	Jacqueline Veuve et Yves Yersin (CH, 1966, 25')	
	Steakhouse	Špela Čadež (SI, AL FR, 2021, 9')	
	L'île aux fleurs	Jorge Furtado (BR, 1989, 13')	
	Le sang des bêtes	Georges Franju (FR, 1949, 22')	
22 : 30	Grave	Julia Ducournau (FR, 2016, 98')	
SAMEDI 1ER AVRIL, LES CINÉMAS DU GRÜTLI | SALLE HENRI LANGLOIS			
14 : 30	Soleil vert	Richard Fleischer (US, 1973, 93')	suivi d'une discussion avec Michel Porret
17 : 00	Notre pain quotidien	Nikolaus Geyrhalter (AT, 2006, 92')	suivi d'une discussion avec Jean Perret et le réalisateur
19 : 30	Tampopo	Itami Jūzō (JP, 1985, 115')	suivi d'une discussion avec Constance Sereni
DIMANCHE 2 AVRIL, PALAIS DE RUMINE, AULA			
15 : 30	La nuée	Just Philippot (FR, 2020, 101')	suivi d'une discussion avec Jean-Yves Cuendet

Entrée libre

Lieux de projection

Les Cinémas du Grütli
rue Général-Dufour 16, Genève

Palais de Rumine
pl. de la Riponne 6, Lausanne

V.O., l'émission cinéma du campus
unige.ch/dife/culture/cinema/vo

Informations
histoire-cite.ch

Partenariat
Ciné-club universitaire de Genève, Ciné-club de l'UNIL, Les Cinémas du Grütli

Coordination
Jennifer Barel, Ambroise Barras, Sébastien Farré, Julie Polli

Moyens techniques
Jennifer Barel, Miléna Mathez-Loïc (MédiasUnis), Service audiovisuel de l'Université

Programmation
Bertrand Bacqué, Ambroise Barras, Floriane Chassaigne, Rayan Chelbani, Alfio Di Guardo, Cerise Dumont, Sébastien Farré, Vincent Fontana, Taline Garibian, Sarah Herren, Jean Perret, Michel Porret, Jeanne Richard, Nicolas Sarkis, Youri Volokhine

Remerciements
Jean-Yves Cuendet, Frédéric Deshusses, Laurent Gétaz, Natalia Krylova, Hugo Molineaux, Mathias Popee, Breogán Rebollar Diaz, Constance Sereni, Ludovic Tournès ainsi que la revue *Carnets de bord en sciences humaines*

« Nourrir le monde » est une publication de la *Revue cinéma de l'Université* pour le Festival Histoire et Cité.

Édition
Ambroise Barras

Couverture
SO2 Design

Composition
Anne Zanelli

Production
Activités culturelles de l'Université de Genève
Genève, mars 2023

La Revue cinéma de l'Université, 2023, n°2
« Nourrir le monde »
ISSN 2813-5016 (print)
ISSN 2813-5024 (online)
© Activités culturelles de l'Université de Genève | culture.unige.ch
Genève, mars 2023