

MARIE-PIERRE HORARD ET JEAN-FRANÇOIS GUIHARD : « LA BOUCHERIE, UN SUJET DE RECHERCHE PASSIONNANT »

Dans le cadre des travaux initiés par la CFBCT pour faire inscrire la découpe bouchère française au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, marqués bien évidemment par la websérie Victor à l'Unesco pendant trois saisons, la Confédération a constitué un comité scientifique composé d'une dizaine de chercheurs et professionnels. Marie-Pierre Horard, archéozoologue, ayant notamment travaillé sur la consommation de viande à l'époque gauloise et romaine, co-préside ce comité aux côtés d'Isabelle Bianquis, ethnologue. Entretien croisé entre Marie-Pierre Horard et Jean-François Guihard.



Crédit photo Paolo Verzone-agence Vu

Pouvez-vous revenir sur la genèse du projet et la création d'un comité scientifique ?

Jean-François Guihard : La CFBCT a contacté Marie-Pierre Horard et Isabelle Bianquis, sur les recommandations de Bruno Laurieux, qui préside le conseil scientifique de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, et de Com Publics, une agence de relations publiques, qui ont travaillé ensemble sur la constitution d'un dossier pour inscrire les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel. Ce dossier sera prochainement soumis au vote de l'Unesco pour une inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Marie-Pierre Horard avait animé en 2017 avec Bruno Laurieux un colloque sur l'histoire de la viande, qui a donné lieu à une publication aux Presses universitaires François-Rabelais et Presses universitaires de Rennes. Nous avons ensuite fait appel ensemble à plusieurs enseignants-chercheurs pour constituer le comité scientifique qui travaille sur la découpe bouchère française et ses spécificités, dans une perspective pluridisciplinaire.

Pourquoi avoir accepté la proposition de la CFBCT de travailler sur la constitution de ce dossier ?

Marie-Pierre Horard : Cette proposition de la Confédération m'honore, car c'est un sujet de recherche passionnant auquel je me suis déjà intéressée dans mes travaux, avec des questionnements très similaires, même si cela concerne des sociétés très différentes de la nôtre. La question de la découpe du corps des animaux est universelle et intemporelle et renvoie à des questions de techniques, d'outils, de pratiques, de transmissions, mais aussi à toute une symbolique et une représentation sociétale.

Après une importante communication de la CFBCT avec la websérie « Victor à l'Unesco » on est désormais sur un tout autre terrain, celui de la recherche...

JFG : Tout à fait, après une phase de communication où nous avons préparé le terrain médiatique et voulu recueillir le ressenti des professionnels, il était important de se mettre à la tâche car un dossier de « patrimonialisation » est tout sauf du marketing ou de la publicité. J'ai tout à fait conscience du travail que cela représente en matière de recherche. C'est pourquoi nous nous sommes entourés de scientifiques et d'un doctorant qui réalisera sa thèse sur le sujet de la découpe bouchère.

Comment est organisé le comité scientifique ?

MPH : Le comité scientifique réunit des professionnels de la boucherie et d'autres issus d'une grande diversité de domaines (historiens, vétérinaires, anthropologues, archéologues, sociologues...) avec l'idée d'embrasser le sujet de la façon la plus complète et la plus éclairée possible. Pour cela nous avons réuni des chercheurs qui travaillent sur des périodes anciennes comme contemporaines et qui se sont tous intéressés à la viande, à la boucherie ou aux animaux domestiques dans leurs travaux. Ces personnalités réunies sont aussi le garant d'une éthique scientifique dans la recherche qui est développée en son sein.

Comment réagissent les professionnels à cette démarche initiée par la CFBCT ?

JFG : Je n'ai que de bons retours ! Je pense que pour les 18 000 artisans bouchers de notre pays, il y a un sentiment de fierté de voir leur savoir-faire mis en lumière de la sorte. Il y a eu un réel engouement de la communauté des bouchers avec la diffusion des épisodes Victor à l'Unesco. Toute la profession s'identifie à ce jeune collègue. C'est extrêmement valorisant pour nos entreprises et nos équipes.

En quoi consistent vos recherches personnelles ?

MPH : Je suis archéozoologue, c'est-à-dire que je travaille sur les ossements d'animaux issus des fouilles archéologiques. Cela permet de s'interroger sur les dates d'apparition des animaux domestiques sur nos territoires, sur le développement et les finalités des différents élevages qui peuvent varier fortement au cours de l'histoire. En effet, la polyvalence des ressources offertes par l'animal (alimentation carnée, matières premières diversifiées, industrie du cuir et du textile, labour, transports, services variés...) offre des potentialités qui sont adaptées à la fois aux terroirs et aux exigences économiques du moment, mais aussi aux rituels et aux religions. Mon domaine de recherche est plus particulièrement la boucherie et l'exploitation des animaux domestiques aux périodes gauloises et romaines.

Quelle est la démarche en vue d'une inscription à l'Unesco ?

JFG : Cette démarche est constituée de deux grandes étapes : une première étape nationale et une seconde étape internationale. La première étape consiste en l'inscription à l'Inventaire national du patrimoine ethnologique et immatériel. Autrement dit, la France reconnaît que l'élément que

l'on défend fait bien partie du patrimoine français. Le dossier à monter pour l'échelon national doit être très solide : il doit s'appuyer aussi bien sur les connaissances et expériences des professionnels que sur les expertises de chercheurs de différentes disciplines (histoire, sociologie, etc.). Ce dossier est ensuite travaillé avec le ministère de la Culture afin qu'il respecte les canons attendus. Il est finalement examiné par le Comité du patrimoine ethnologique et immatériel.

Le dossier national préfigure le dossier international ; son contenu est sensiblement le même et l'inscription en tant que patrimoine national (étape 1) est indispensable pour prétendre devenir un patrimoine international (étape 2). Parmi les quelques différences : le dossier international met plus l'accent sur les dimensions de diversité culturelle mondiale et de dialogue interculturel. Une fois le dossier international jugé prêt par le ministère de la Culture, il doit être choisi par la France pour la représenter auprès de l'Unesco. Au-delà de la question de la qualité du dossier, cette étape est souvent délicate car il y a de nombreux prétendants et la France peut présenter un nombre restreint de dossiers chaque année. Mobilisation intense à prévoir ! Une fois que la France transmet son dossier à l'Unesco, l'organisation l'examine pendant un an et demi avant de rendre sa décision. Si elle est favorable, l'élément présenté devient alors un patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Quelles sont les premières pistes du comité ?

MPH : Le comité fourmille de pistes de recherches, car le sujet est extrêmement vaste, si nous voulons prendre en compte l'ensemble du processus, de l'élevage de l'animal au morceau de viande qui va être dégusté. Il va falloir de nombreuses réunions de concertation par petits groupes d'experts pour élaguer et concentrer nos efforts sur l'essentiel. Pour l'instant, nous travaillons sur les grands thèmes de la pratique de la découpe, des lieux, des outils, du vocabulaire, mais aussi de la qualification et de la transmission du métier de boucher.

Avant l'Unesco, le ministère de la Culture

Avant d'envisager une inscription de la découpe bouchère française au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, une reconnaissance du ministère de la Culture est nécessaire. L'inscription à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel est donc la première marche sur le long chemin qui mène à l'Unesco.

COMPOSITION DU COMITÉ SCIENTIFIQUE

Marie-Pierre Horard - coprésidente



Archéozoologue, maître de conférences à l'Université de Tours, Marie-Pierre Horard travaille sur les ossements d'animaux issus des fouilles archéologiques. Spécialiste de la période gauloise et romaine, son domaine de recherche est plus particulièrement la boucherie et l'exploitation des animaux domestiques.

Isabelle Bianquis - coprésidente



Anthropologue, professeur à l'Université de Tours, membre du laboratoire UMR Citeres, Isabelle Bianquis est également membre nommée du Conseil scientifique et du comité d'éthique du muséum national d'histoire naturelle. Ses travaux portent notamment sur les représentations et les pratiques alimentaires sur les terrains de recherches suivants : France, Mongolie, Yakoutie (Russie).

Emmanuelle Cronier



Maître de conférences en histoire contemporaine à l'université de Picardie Jules Verne, Emmanuelle Cronier est membre du Centre d'histoire des sociétés, des sciences et des conflits (CHSSC). Ses travaux portent notamment sur les identités et cultures alimentaires : cuisine de pénurie, cultures alimentaires, échanges et métissages, alimentation des troupes coloniales.

Benoît Descamps



Docteur en histoire médiévale, Benoît Descamps est l'auteur de plusieurs publications sur la boucherie durant le Moyen-Âge. Il a notamment rédigé une thèse intitulée : « 'Tuer, tailler et vendre char' : les bouchers parisiens à la fin du Moyen-Âge, v.1350-v.1500 ». Il est chercheur associé au Laboratoire de médiévistique occidentale de Paris (LAMOP).

Kilien Stengel



Kilien Stengel est un ancien personnel de la restauration et de l'audit qualité, et ancien inspecteur d'apprentissage des métiers de bouche. Il est docteur en Sciences de la communication, enseignant chargé de mission à l'université de Tours (IEHCA), qualifié maître de conférences. Il est également chercheur associé aux Universités de Tours et Dijon, et ses travaux portent sur la représentation, la théâtralisation et la transmission des techniques. Il est auteur d'ouvrages portant sur la gastronomie.

Sylvain Leteux



Docteur en histoire, spécialiste de l'histoire économique et sociale contemporaine, Sylvain Leteux est l'auteur de nombreuses publications sur l'histoire de la boucherie. Il a notamment rédigé une thèse « libéralisme et corporatisme chez les bouchers parisiens, 1776-1944 ». Il est chercheur associé à l'Institut de recherches historiques du Septentrion (université de Lille).



Le comité scientifique réuni le 23 septembre dernier à l'ENSMV.

Eric Birlouez



Ingénieur agronome diplômé d'AgroParisTech, Eric Birlouez est sociologue de l'agriculture et de l'alimentation. Il est l'auteur de nombreux ouvrages qui explorent l'histoire et la symbolique des aliments et des manières de tables (Histoire de l'alimentation des Français, Que mangeaient nos ancêtres ? Petites histoires et grandes recettes de la gastronomie française...).

Claude Guintard



Docteur vétérinaire, docteur du Muséum national d'histoire naturelle, Claude Guintard est maître de conférences en anatomie comparée et responsable de l'unité d'anatomie de l'École nationale vétérinaire de Nantes (Oniris). C'est l'un des plus grands spécialistes européens de l'aurochs, l'ancêtre préhistorique de nos vaches.

François Sillier



Artisan boucher dans le Loiret, François Sillier a présidé pendant de nombreuses années l'École nationale supérieure des métiers de la viande (ENSMV), dont il est aujourd'hui président d'honneur. Engagé dans la vie syndicale du Métier en tant que président du syndicat de la boucherie du Loiret, au sein du Conseil d'administration et du bureau de la CFBCT, dont il fut un membre éminent, il apporte aujourd'hui ses connaissances pointues sur la Boucherie, et son expertise dans divers domaines (histoire du métier, technique, formation...).

Pierre Mancini



Diplômé d'un master of science (EDHEC, 2011) et du master « cultures et patrimoines de l'alimentation » (université de Tours, 2022), Pierre Mancini s'engage dans un doctorat en anthropologie avec le soutien de la CFBCT après 10 ans d'expérience professionnelle dans la diplomatie culturelle et économique, en France et à l'étranger. Cette thèse, co-dirigée par Isabelle Bianquis, professeur des universités en anthropologie, et Marie-Pierre Horard, maître de conférences en histoire et archéologie, s'inscrit dans la continuité de son travail sur la patrimonialisation alimentaire, à travers le cas pratique de l'art de la découpe bouchère à la française.

Juan Barcos



Juan Barcos préside l'ICOCA, l'institut des sciences et métiers de la viande d'Argentine, que l'ENSMV et la CFBCT accompagnent dans son processus de création et dans le cadre de la formation de sa première promotion de formateurs. Juan Barcos a notamment suivi une formation à l'ENSMV aux côtés de François Mulette et Xavier Cavaignac, où il a pu se familiariser à la découpe à la française. Il apporte ainsi un regard extérieur précieux.

Jean-François Guihard



Artisan boucher-charcutier à Malestroit (Morbihan), le président de la CFBCT est à l'initiative de la création du comité scientifique. Il suit de près l'évolution du dossier avec les équipes de la Confédération en lien avec les chercheurs associés aux travaux et la communauté des bouchers. Outre ses fonctions à la CFBCT, Jean-François Guihard préside Interbev, la filière élevages et viandes française et siège au Conseil économique, social et environnemental (CESE).

Patrick Gimonet



Directeur général des services de la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT), Patrick Gimonet supervise le projet aux côtés des équipes de la CFBCT, en lien direct avec les co-présidentes du comité scientifique, Pierre Mancini le doctorant qui réalise sa thèse sur la découpe bouchère et le cabinet Com'Publics.

Victor Martinet



Rédacteur en chef de La Boucherie Française, Victor Martinet est titulaire d'un master de recherche du CELSA Paris-Sorbonne, école des hautes études en sciences de l'information et de la communication. Il a notamment travaillé sur la construction des récits médiatiques.

Hortense Floc'h



Chargée de communication de la CFBCT, Hortense Floc'h a notamment suivi la campagne de communication « Victor à l'Unesco ». Elle co-anime avec Elise Rouilly la commission communication et le groupe de travail communication digitale de la CFBCT, présidés par Gilles Dumesnil et Raphaël Rebattet.

Mathieu La Fay



Directeur associé de Com'Publics, Mathieu La Fay accompagne depuis plus de 20 ans les secteurs agricoles et agroalimentaires et conseille de nombreuses filières de production et de transformation. Il est par ailleurs secrétaire général du Club de la table française et délégué général de l'association des chefs Euro-Toques.

Coline Carmignac



Consultante senior chez Com'Publics, Coline Carmignac est diplômée d'un master en relations internationales de l'University College of Dublin. Elle a été assistante à la coordination culturelle à l'Institut français de Rome de 2014 à 2015 avant de rejoindre l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) de 2015 à 2018. Elle est consultante au sein du Pôle agriculture et alimentation de Com'Publics depuis 2018 et a suivi la candidature des savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain depuis ses débuts.