

Un steak de cheval avec vos pommes de terre ? *Histoire de quelques interdits ou fantasmes alimentaires*

J. FRENEY¹, A. DOLÉANS-JORDHEIM¹

DESSIN DE M. CHANTEUR²

RÉSUMÉ

L'épisode récent de contrefaçon d'aliments préparés dans lesquels de la viande équine a été substituée frauduleusement à de la viande bovine a fortement marqué les esprits en particulier en Grande-Bretagne, pays dans lequel le cheval bénéficie d'un statut privilégié. L'origine de ces défiances alimentaires est souvent très ancienne et peut s'expliquer par l'histoire des peuples. Cela a été le cas avec le cheval, qui a généré des interdits d'ordre moral, ou encore la pomme de terre, victime, quant à elle, de différents fantasmes qui ont duré plus de deux siècles.

MOTS-CLÉS : interdit alimentaire, cheval, pomme de terre.

I. - INTRODUCTION

Pendant la période extrêmement longue du paléolithique, de 1 million d'années à environ 10 000 ans avant J.-C., les hommes ou « chasseurs-cueilleurs » ont vécu de la chasse, de la pêche et de la cueillette de plantes sauvages et de racines. Ces premiers hommes étaient très vulnérables car ils dépendaient entièrement de la nature pour l'accès à la nourriture, ce qui leur imposait des migrations constantes. Au néolithique, il y a environ 12 000 ans, des hommes se sont sédentarisés peu à peu dans une région comprise entre le Nil et l'Euphrate. Le même phénomène fut observé 4 000 ans plus tard en Chine et en Inde. Les hommes commencèrent à cultiver le blé et l'orge au Moyen-Orient, le millet et le riz en Asie et, quelques millénaires plus tard, le maïs sur le continent américain. Dans le même temps, ils apprirent à domestiquer différentes espèces animales. Des civilisations de plus en plus évoluées virent alors le jour. Le dernier millénaire avant J.-C. fut le témoin de révolutions religieuses et philosophiques qui marquèrent chacune des civilisations, en particulier dans le domaine des interdits alimentaires (1).

II. - L'HIPPOPHAGIE

Les hommes de l'âge de pierre consommaient bien les chevaux, ceux-ci figurant très souvent juste après les bisons sur les peintures rupestres (2, 3). Peu à peu, le climat devint plus chaud. Les forêts remplacèrent les prairies en Europe de l'Ouest et les chevaux ne trouvèrent plus les pâturages dont ils avaient besoin. À l'inverse à l'est, entre l'Ukraine et la Mongolie, les steppes restèrent recouvertes d'une herbe suffisante pour supporter les troupeaux de chevaux sauvages. Peu à peu, les peuples de ces contrées apprirent à les domestiquer, en particulier lors de la culture de Botaï, culture énéolithique (âge du bronze) du IV^e millénaire avant J.-C. qui s'est épanouie dans le Nord-Kazakhstan (4). Les juments étaient utilisées pour leur lait.

¹ UMR 5557 – CNRS Écologie Microbienne, « Bactéries Pathogènes Opportunistes et Environnement », Université Claude Bernard Lyon 1, Villeurbanne, France & Centre de Biologie Est, Hospices Civils de Lyon.

² Service d'Hépatogastro-Entérologie, 5A, Hôpital de la Croix-Rousse, Hospices Civils de Lyon, Lyon.

Du fait de leur mobilité, les tribus nomades se servirent des chevaux pour contrôler le déplacement de leurs troupeaux (bétail et moutons) sur ces zones immenses, ou encore éviter les menaces de voisins hostiles.

Le tabou concernant la consommation de viande de cheval n'est apparu que tardivement, lorsque les peuples d'Asie et du Moyen-Orient importèrent les chevaux dans des régions déjà très peuplées. Les chevaux consomment plus d'herbe, environ 30 % de plus que le bétail, les moutons ou les chèvres. De plus, les chevaux, qui sont des animaux très actifs, ont des besoins métaboliques plus importants et brûlent plus facilement leurs calories. De ce fait, la domestication des chevaux a suivi celles d'animaux plus efficaces en termes de production de viande et de lait. C'est la raison essentielle pour laquelle le cheval fut domestiqué si tardivement (2).

La domestication du cheval a eu un impact considérable sur les sociétés humaines, en permettant d'augmenter leur mobilité, les échanges commerciaux, les modes de vie et la pratique des combats. Il apparut en effet comme un animal de domination, un animal de guerre de la Chine à l'Égypte. L'utilisation des chevaux comme animaux de cavalerie apparut aux alentours de 900 avant J.-C, avec la montée en puissance des empires assyriens, scythes et

mèdes. Peu après, avec l'invention des selles et des étriers, les soldats apprirent à manipuler leurs armes – épées, lances ou arcs – assis sur leurs montures. Ainsi, pendant trois millénaires, les conquêtes ou la perte des empires se sont faites à dos de cheval (2).

Le cheval acquit une réputation remarquable dans l'Antiquité : il était le compagnon de l'homme et ne pouvait être consommé. Les cavaliers arabes du VII^e siècle déferlèrent sur l'Europe sur leurs chevaux rapides. Bien que cela ne fût pas prohibé par le Coran, ils ne consommaient leurs montures qu'en cas d'urgence vitale. Seuls les peuples païens du nord de l'Europe continuaient de consommer la viande de cheval. En 732, le pape Grégoire III écrivit à son émissaire, Saint-Boniface, pour faire interdire aux Germains cette consommation qui était un signe de barbarisme (5). Cet acte fut très important, puisque c'était la première fois que l'Église décidait de ce qui était bon ou non à consommer. Depuis le temps de Saint-Paul, l'Église était opposée à tout tabou sur l'alimentation pour ne pas faire un obstacle aux nouvelles conversions. Après l'édit de Grégoire III, la viande de cheval devint rarement consommée en Europe, à l'exception des périodes de famine. L'élevage du cheval était extrêmement coûteux. En Europe, il fallait le nourrir d'orge dans les pays du sud



Fig. 1 - Soldat de Napoléon après la bataille d'Eylau (1807).

et d'avoine dans ceux du nord, ce qui signifiait aussi qu'il entraînait en compétition avec la nourriture de l'homme. Le cheval restait rare et réservé à la noblesse. Par exemple, en 1086, dans le petit comté de Rutland situé au centre de l'Angleterre, la proportion d'animaux par ferme était de 0,2 cheval comparé à 0,8 bœuf, 0,9 chèvre, 3 porcs et 10 moutons (2). Au cours du Moyen Âge, le cheval commença à être largement utilisé comme animal de charrette pour les travaux des champs (2).

Le caractère noble du cheval était largement reconnu. Ainsi en 1629, un palefrenier du nom de Claude Guillon fut exécuté pour avoir consommé du cheval lors du Carême, ce qui plus tard provoqua l'ire de Voltaire ; 10 ans après cet épisode, un décret royal interdit la consommation du cheval (3). À la veille de la révolution française, on comptait 14 millions de chevaux en Europe et 1,8 million en France. À la même époque, plusieurs édits royaux renforcèrent les règles pour bannir la consommation de la viande de cheval. Ceci amplifia la rancœur des gens du peuple contre les nobles et les riches fermiers. Lors de la Terreur, en 1793-1794, le cheval fut consommé avec frénésie car il représentait l'ennemi de classe. En 1807, le baron Dominique-Jean Larrey (1766-1842) fit servir à ses soldats blessés la viande des chevaux tombés lors de la bataille d'Eylau, ce qui permit à la fois de les nourrir et de lutter contre le scorbut (3) (Figure 1). Après cela, les soldats français n'hésitèrent plus à consommer la viande de leurs chevaux, en particulier lors de la dramatique retraite de Russie. Après la période napoléonienne, certains aristocrates essayèrent à nouveau de bannir la viande de cheval, mais des scientifiques comme le pharmacien Antoine Parmentier (cf plus loin le chapitre sur la pomme de terre), le vétérinaire en chef de l'armée Emile Decroix, ou le naturaliste Geoffroy Saint-Hilaire, s'y opposèrent en arguant que le déni de consommation de la viande chevaline était une survivance de l'Ancien Régime et une menace pour le bien-être des classes laborieuses (3). Tout au long du XIX^e siècle, cette attitude de consommer de la viande équine persista en France. Elle fut même proposée en 1860 dans les grands restaurants parisiens, comme le Grand Hôtel ou le Jockey Club.

Bien que considérée comme tout à fait saine, la consommation de viande de cheval ne cessa cependant de diminuer tout au long du XX^e siècle. Ce déclin apparut après la Première Guerre Mondiale et correspondit à la lente substitution des tracteurs aux chevaux de trait ou à leur remplacement par des véhicules motorisés dans les armées. Comme le nombre de chevaux disponibles en France décroissait, il fallut les importer et les prix flambèrent, et donc la demande diminua. De plus, au cours du XX^e siècle, le cheval est devenu un des animaux de loisirs les plus appréciés, à l'instar du chien et du chat. Il devint évident que, pour beaucoup, sa consommation pouvait heurter les consciences. Pour preuve, la consommation de viande de cheval a été divisée par 5 en 40 ans, passant de 1,7 kg par habitant et par an en 1970 à environ 0,3 kg aujourd'hui.

L'Angleterre constitue un cas particulier. Au cours du XVIII^e siècle et lors de la révolution industrielle, ce pays cessa d'être autosuffisant. Les Anglais résolurent ce problème en créant le plus grand empire d'outre-mer de l'histoire et imposèrent à de nombreux pays leurs propres critères. Le résultat paradoxal de cette situation fut que les Anglais ne furent jamais privés de viandes telles que le mouton, le bœuf ou le porc, contrairement au reste du continent (3). Ils utilisèrent par exemple au début du XVIII^e siècle les Highlands écossaises, qui furent défrichées comme terres de pâturage pour les bovins et les moutons. De même l'Irlande, qui était soumise au joug anglais, exportait vers l'Angleterre, même en 1846 au pic de la « Grande Famine », du bœuf et du porc destinés au prolétariat des grands centres industriels comme Birmingham, Liverpool ou Manchester. À la fin du XIX^e siècle, l'Argentine et son industrie du bœuf fut à son tour mise à contribution (2).

Dans ces conditions, il n'est pas étonnant que la superbe cavalerie britannique, qui représentait la puissance de l'empire à travers le monde, ait bénéficié au statut du cheval. De plus, il n'était pas utile de consommer du cheval puisque les autres sources de viande étaient pléthoriques. Le cheval est donc resté un animal à part dans l'imaginaire britannique et on comprend que l'histoire récente des plats contenant cette viande ait pu heurter à ce point les consciences, en particulier outre-Manche.

III. - LA POMME DE TERRE : DON DE DIEU, AMI DES SORCIÈRES OU PRODUIT DES TÉNÉBRES ?

La pomme de terre (*Solanum tuberosum*) constitue aujourd'hui le 4^e aliment consommé dans le monde, dépassé uniquement par le blé, le riz et le maïs. Cependant, pour parvenir à cette position, la route a été longue et semée d'embûches. La « Papa », progressivement baptisée pomme de terre, est originaire de la Cordillère des Andes dans le sud-ouest de l'Amérique du Sud où son utilisation remonte à environ 9 000 ans. Cette plante est aussi ancienne que le blé et l'orge, et beaucoup plus que le maïs (6). Dans la mythologie Inca, la création du monde est attribuée au Dieu Pachacamac. Il créa le premier couple, mais l'homme mourut par manque de nourriture. La femme mit au monde un enfant et lui apprit à se nourrir de plantes sauvages. Pachacamac en fut courroucé et tua l'enfant, dont chaque partie du corps donna naissance à une plante : les dents produisirent le maïs, les os blancs le manioc, le cerveau les patates douces et enfin les testicules la pomme de terre (7). La pomme de terre fut introduite en Europe vers la fin du XVI^e siècle à la suite de la découverte de l'Amérique par les conquistadors espagnols. Pedro Cieza de León, compagnon du conquistador Francesco Pizarro, mentionne le tubercule dans sa Chronique du Pérou, parue à Séville en 1550 (8).

La pomme de terre fut d'abord considérée comme une curiosité botanique, comme tout ce qui venait du Nouveau

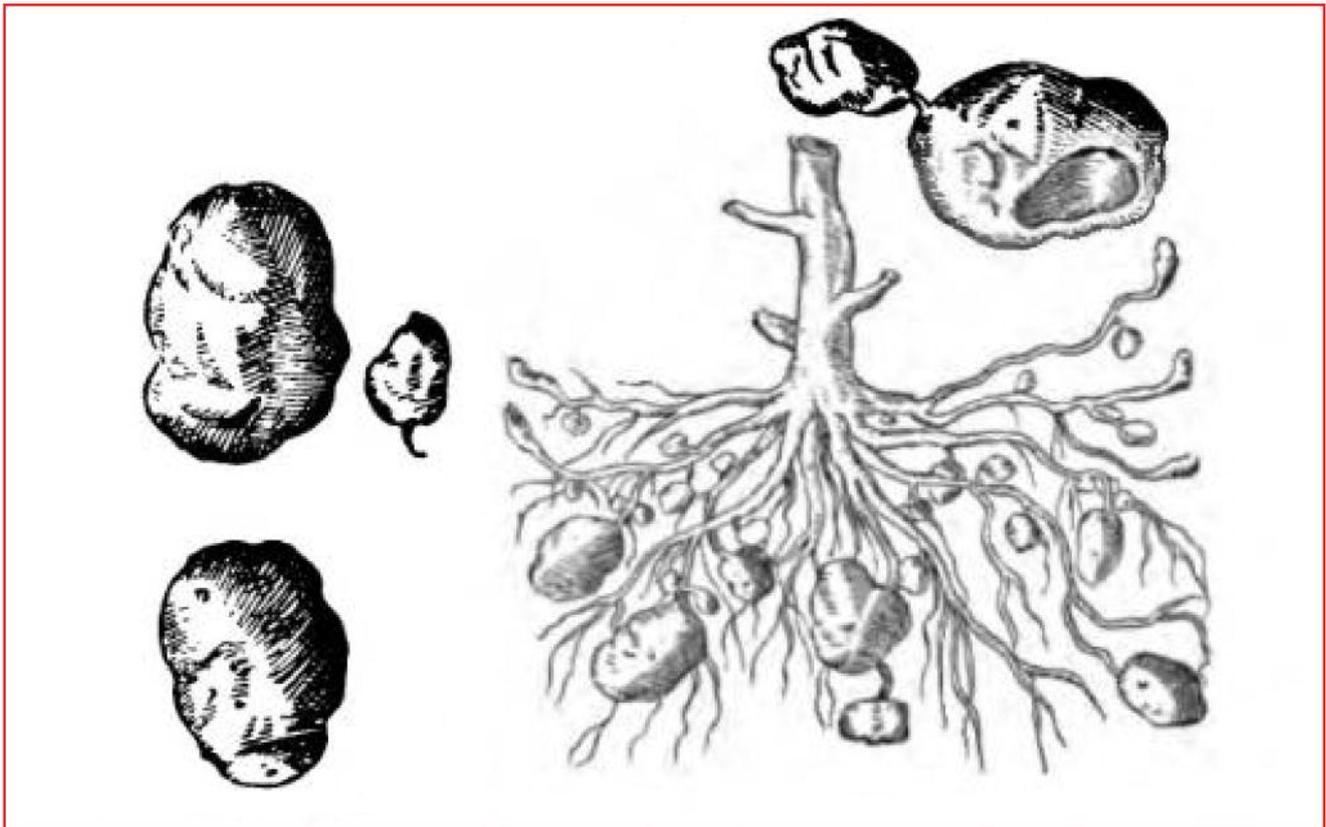


Fig. 2 - Tubercules, stolons et racines de pommes de terre d'après la gravure sur bois du *Rariorum Plantarum Historia* de Clavius (1601) in (8).

Monde. Charles de l'Écluse ou Clésius (1526-1609), botaniste flamand de langue française, avait été chargé en 1573 par l'empereur Maximilien II d'entretenir le jardin impérial de Vienne. C'est là qu'il reçut, le 26 janvier 1588, deux tubercules et un fruit de pomme de terre envoyés par Philippe de Sivry, légat du Pape Pie IV à Mons. Il fut ainsi l'un des premiers à décrire la pomme de terre, qu'il rattacha à une famille redoutable – la famille des solanacées – où l'on retrouvait la mandragore et d'autres plantes « qui sentent le soufre et la sorcière » comme la belladone ou la jusquiame, ce qui donna d'emblée à la pomme de terre une mauvaise réputation (9) (Figure 2). Toutes ces plantes responsables d'empoisonnement étaient très en vogue à l'époque, en particulier la mandragore, la plante préférée des sorcières, du fait de son apparence anthropoïde (« petit homme planté »).

La pomme de terre doit son nom *Solanum tuberosum* au botaniste suisse Gaspard Bauhin (1560-1624 (6)). Dans sa description, Bauhin lui attribue trois propriétés qui ne seront pas favorables à son développement : « celles de causer des vents, d'inciter Vénus et de donner la lèpre ! » (9). « On m'a raconté que les Bourguignons se sont à présent interdit l'usage de ces tubercules parce qu'ils sont persuadés que c'est un manger qui donne la lèpre, et ils les appellent Artichauts des Indes » (8). D'autre part, tous les végétaux dont les racines étaient consommées étaient considérés depuis des siècles avec suspicion. On disait qu'ils provo-

quaient le rachitisme, mais aussi des menstruations et le désir sexuel chez les femmes, ou encore une production très importante de sperme chez les hommes (10, 11) ! Au moment du blocus continental, soit du fait de leur rareté due au coût de leur importation, soit du fait de leur forme « phallique », les pommes de terre furent particulièrement appréciées comme produits aphrodisiaques par l'Impératrice Joséphine et d'autres courtisans composant la cour de Napoléon I^{er} (11).

La mauvaise réputation de la pomme de terre va se poursuivre. Comme elle pousse sous terre et se reproduit sans graine, elle est associée aux ténèbres, au monde du malin. Le mot lui-même « pomme de terre » évoquait pour beaucoup le péché originel et le fruit défendu du Jardin d'Eden (11). En 1728, lorsque la pomme de terre atteignit l'Écosse, les clergymen la soupçonnèrent d'être un fruit du Diable car elle n'était pas mentionnée dans la Bible (12). Cette plante resta tout au long du XVII^e siècle une curiosité. Les tubercules étaient de petites tailles, amères et indigestes. L'usage de les peler ne vint que plus tard. On les consommait cuits, grillés à la façon des châtaignes (13).

En 1633, poussés par la disette, les paysans irlandais commencèrent à la cultiver et à la manger, cuite dans la cendre et assaisonnée de lard ou en bouillie (12). Cependant, son acclimatation au reste de l'Europe fut longue et nécessita environ 150 ans après son arrivée. La pomme de terre fut

en effet considérée pendant plus d'un siècle comme une rareté exotique, cultivée dans les jardins d'Angleterre et du continent, mais dépourvue de valeur alimentaire réelle (12). En effet, les premières plantes rapportées des Andes étaient habituées à des altitudes hautes, à la fraîcheur et à des journées courtes, ce qui n'est pas le cas en Europe où la douceur et l'humidité prédominent. Le fait de l'exposer plus longtemps à la lumière a dû être responsable d'intoxications. En effet, la pomme de terre contient un alcaloïde, la solanine, qui peut parfois s'avérer toxique. Les paysans avaient remarqué depuis longtemps que leurs animaux, en particulier les porcs et le bétail, pouvaient être empoisonnés par des pommes de terre, surtout si elles avaient verdi ou étaient en phase de germination. L'intoxication, que l'on pouvait retrouver chez l'homme, se manifestait par des tremblements, de la faiblesse musculaire pouvant aller jusqu'à la paralysie. Des signes cutanés ont parfois été décrits sous le nom d'éruption de la pomme de terre ou « *potato eruption* ». Ils débutent par des papules rouges qui évoluent jusqu'au stade de croutes (10).

Les principaux alcaloïdes de la pomme de terre sont l' α -solanine et l' α -chaconine. Ces composés ont une activité anticholinestérasique. D'autres composés toxiques peuvent être rencontrés dans la pomme de terre, comme les sapogénines, qui sont des substances hémolytiques et cytotoxiques. Lorsque la quantité de solanine est de l'ordre de 2 mg/100 g de pomme de terre, il n'y a aucune conséquence ; à 10 mg/100 g, la saveur devient amère (ce qui a été très souvent reproché à la pomme de terre par les premiers consommateurs), et à 20 mg/100 g, apparaissent les symptômes de l'intoxication aiguë (vomissements, diarrhées...). La solanine est fabriquée naturellement par la pomme de terre sous l'influence de la lumière, en même temps qu'elle verdit du fait de la formation de la chlorophylle. La solanine n'est détruite par aucune technique de cuisson, c'est pourquoi il est déconseillé de consommer des tubercules qui ont verdi (6). On comprend que les premières personnes qui avaient consommé des tubercules « verdissants » aient manifesté une aversion pour ce produit du Nouveau-Monde.

La pomme de terre était l'aliment des pauvres et il était négligé par les autres membres de la population. Elle ne nourrit alors que les porcs et les prisonniers. En 1749, un certain M. de Comblès publie « L'École du Jardin potager » et écrit à propos de la pomme de terre : « j'avouerai cependant que c'est un manger fade, insipide, et fort à charge à l'estomac... » (12). Diderot soulignait que la consommation de pommes de terre provoquait la formation de gaz intestinaux très importants (10). Elle fut mieux accueillie dans les régions pauvres que dans les riches plaines céréalières. Les états et les seigneurs se montrèrent très hostiles au développement de cette nouvelle culture, car elle évitait aux paysans de payer la dime traditionnelle sur les céréales (13).

À côté de la lèpre, d'autres infections furent suspectées d'être apportées par la pomme de terre. Dans son livre « L'art de se guérir soi-même » publié en 1768, Daniel

Lang-Haus, célèbre médecin suisse écrit « Les écrouelles sont communes en Suisse où le bas peuple se nourrit surtout de pommes de terre... Je suis persuadé que les maladies scrofuleuses qui règnent dans nos cantons ne viennent que de cette mauvaise nourriture, et du défaut d'exercice, et la preuve en est, qu'elles sont extrêmement rares dans le pays où on ne connaît point les pommes de terre » (8).

Les progrès apparaîtront vers le milieu du XVIII^e siècle. En Prusse, Frédéric II (1712-1786), qui était un fervent défenseur de la pomme de terre pour combattre la famine, se comportait avec une vigueur toute militaire et envoyait la troupe pour contraindre les paysans à en planter (12). Le fait qu'il soit le grand vulgarisateur de la pomme de terre dans son pays valut à la même époque en France à ce légume « prussien » une très mauvaise réputation (13).

En France, le rôle d'Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813) fut essentiel pour que la pomme de terre soit définitivement adoptée. Lors de la guerre de Sept Ans, au cours de laquelle il fut capturé par les Prussiens, il découvrit lors de sa captivité l'usage des « Kartoffel » dans ce pays. Rentré en France, alors que de terribles disettes sévissaient, il convainquit le roi Louis XVI de dynamiser la culture de la pomme de terre. Un de ses stratagèmes les plus fameux pour l'imposer fut de faire cultiver en mai 1786 quelque 50 arpents, soit 20 à 30 hectares, dans la plaine des Sablons à Neuilly-sur-Seine, près de Paris. Il avait choisi ce sol reconnu stérile pour prouver aux plus incrédules la rusticité de la pomme de terre. Il fit surveiller les cultures par des soldats la journée, mais les laissait sans surveillance la nuit. Cela, bien sûr, éveilla la curiosité des maraîchers des alentours, qui s'approprièrent ces tubercules pour leur plus grand bien (12). Les progrès de l'agriculture au XVIII^e siècle et l'introduction de nouvelles espèces au XIX^e siècle, comme la variété « Early Rose » (Rose hâtive) née aux États-Unis, permettront son implantation définitive. Les variétés chargées en solanine qui donnaient ce caractère amer seront remplacées peu à peu par de nouvelles variétés plus comestibles.

IV. - CONCLUSION

Les interdits alimentaires existent ou ont existé dans toutes les sociétés. Les raisons qui les ont imposés demeurent dans la plupart des cas difficiles à comprendre de nos jours, bien que de très nombreuses hypothèses aient été avancées au cours des siècles. Dans certains cas, il semble cependant que ces restrictions apportées sur la consommation de tel ou tel aliment aient eu comme rôle majeur de maintenir l'identité et le sentiment d'appartenance à un groupe et ainsi d'en renforcer la cohésion.

Remerciements

Les auteurs remercient les Docteurs Christine Ploton et Pascale Girardo pour leur lecture critique de cet article.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) Meyer-Rochow V B. Food taboos: their origins and purposes. *J Ethnobiol Ethnomed* 2009 ; 5 : 18 doi : 10.1186/1746-4269-5-18.
- (2) Harris M. The sacred cow and the abominable pig. *Simon & Schuster ed*, New York, 1985.
- (3) Otter C. Hippophagy in the UK; a failed dietary revolution. *Endeavour* 2011 ; 35 : 80-90.
- (4) Outram AK, Stear NA, Bendrey R, Olsen S, Kasparov A, Zaibert V, Thorpe N, Evershed RP. The earliest horse harnessing and milking. *Science* 2009 ; 323 : 1332-5.
- (5) Simmons F.J. Eat not this flesh. University of Wisconsin Press, Madison, USA, 1967.
- (6) Thorez JP, Rozenbaum I, Tribouiller-Rozenzweig. Pomme de terre. *Éditions du Chêne, Hachette*, Paris, 2003.
- (7) Willot J P, D Ferrière Le Vayer M. Saga de la pomme de terre. *Éditions Cercle d'Art*, Paris, 2008.
- (8) Roze E. Histoire de la pomme de terre. *J Rothschild ed*, Paris, 1898.
- (9) Ferrières M. Histoire des peurs alimentaires. *Éditions du Seuil*, Paris, 2002.
- (10) Lee MR. The solanaceae: foods and poisons. *JR Coll Physicians Edinb* 2006 ; 36 : 162-9.
- (11) Merritt R. Faith and betrayal: the potato in Ulyssesses. *James Joyce Quarterly* 1990 ; 28 : 269-76.
- (12) Kahane E. Parmentier ou la dignité de la pomme de terre. Essai sur la famine. *Librairie Scientifique et Technique Albert Blanchard*, Paris, 1978.
- (13) Pelt JM. Ces plantes que l'on mange. *Éditions du Chêne, Hachette*, Paris, 2006.