

ROUELLE Ophélie

Master 1 GAELE Alimentation et Cultures Alimentaires

UFR de Géographie – Lettres Sorbonne Université

Année universitaire 2017/2018



Caractérisation sociologique et économique de la consommation de viande de grand gibier dans l'Hérault

Dans le cadre du projet Gib Sud de France 2 / Partie B, de la FRC Occitanie



Stage du 3 avril au 12 septembre 2018 à la **Fédération Régionale des Chasseurs d'Occitanie**

REMERCIEMENTS

Tout d'abord, Je souhaite remercier ma tutrice de stage, Eva Faure, pour m'avoir accueilli au sein de la Fédération Régionale de Chasseurs d'Occitanie, pour la confiance qu'elle m'a accordée et pour le partage de son expérience au quotidien.

Je remercie également les chercheurs du Cirad, Sandrine Dury et Olivier Lepiller, pour leurs conseils avisés et l'aide précieuse qu'ils m'ont apportée.

De manière plus générale, je remercie l'ensemble de l'équipe de la Fédération Régionale des Chasseurs d'Occitanie pour leur accueil chaleureux, leur esprit d'équipe et leur bonne humeur.

Enfin, je tiens à remercier l'université Paris-Sorbonne ainsi que l'Institut de Géographie pour m'avoir accompagné lors de mes démarches, et particulièrement Sylvaine Boulanger pour son soutien et son accompagnement pédagogique.

SOMMAIRE

Remerciements	
Sommaire	1
Introduction	2
Partie I – La mission dans le cadre du projet Gib’SudDeFrance	4
A- La caractérisation sociologique et économique des consommateurs de grands gibiers dans l’Hérault	4
B- Objectifs et méthodologie	6
C- Limites de l’étude	14
Partie II – Résultats de l’enquête et analyse	16
A- Trois types de consommateurs de viande de grand gibier	16
B- Synthèse des types	32
Partie III – Discussion des résultats	34
A- Orthorexie et nutritionalisation de l’alimentation	34
B- Gestion du risque	35
C- Incorporation et héritage culturel	37
D- Genre et identité	38
E- Le rapport à l’animal	39
F- Le rituel de la mise à mort	41
Conclusion	43
Références bibliographiques	44
Sommaire des annexes	47

INTRODUCTION

Etudiante en Master 1 Géographie Aménagement Environnement et Logistique des Echanges en Alimentation et Cultures Alimentaires au sein de Lettres Sorbonne Université, j'ai effectué mon stage de fin d'année à la Fédération Régionale des Chasseurs d'Occitanie, en collaboration avec le Cirad, centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement.

Originaire de Camargue, je consomme du sanglier de façon occasionnelle depuis mon enfance grâce à des contacts que ma famille entretient avec des chasseurs du Gard. Je l'ai donc consommé sous différentes formes : daube, rôti, grillé au barbecue, ou en terrine. Je le mange le plus souvent lors de repas de famille. Selon moi, la chasse est une activité naturelle qui permet d'obtenir de la viande de très bonne qualité. En effet, étant soucieuse de mon alimentation pour des raisons de santé et de protection de l'environnement, le gibier est l'une des rares viandes que je mange car j'ai confiance en sa qualité nutritionnelle et sanitaire (bien que j'ai conscience de leur existence, je ne pense pas aux risques sanitaires lorsque j'en mange). Je consomme également beaucoup de produits locaux et issus de l'agriculture biologique, et la viande de chasse s'inscrit dans cette dynamique à mon sens.

Mon premier contact dans le cadre du projet Gib'SudDeFrance fut avec Sandrine Dury, chercheuse en Economie au Cirad et Olivier Lepiller, chercheur en Sociologie au Cirad, lors de l'entretien de stage, afin de mieux comprendre mes motivations, mais également de me présenter l'organisation particulière et les objectifs du poste auquel de candidatais. En effet, la Fédération Régionale des Chasseurs d'Occitanie avait chargé le Cirad de recruter le futur stagiaire qui travaillerai sur le projet Gib'SudDeFrance au sein de la fédération, et en collaboration avec le centre de recherche. Après avoir été retenue pour ce stage, d'une durée de 5 mois et demi, j'ai pu faire la connaissance d'Eva Faure, ma tutrice, chargée de mission à la fédération sur le projet cité plus haut.

Ainsi, le projet Gib'SudDeFrance a pour but le développement de filières de valorisation de venaison, c'est-à-dire la viande de gibier, dans certains départements de la région Occitanie. Il s'agirait alors d'un service fourni au territoire, en faisant bénéficier au consommateur de produits de haute qualité gustative et nutritionnelle, mais également en créant de la valeur ajoutée sur le territoire, avec notamment la diversification pour les ateliers locaux de transformation, les détaillants, les bouchers et les restaurateurs. Pour se faire, une étude a été

menée auprès des chasseurs concernant leurs motivations et leurs freins à mettre leur venaison sur le marché. Aussi, une seconde étude prenant en compte les attentes, motivation et freins des consommateurs restait à réaliser, c'est celle-ci même qui m'a été confiée pour mission de stage.

Dans ce rapport d'étude, je présenterai dans une première partie la mission qui m'a été confiée et qui s'inscrit dans le projet Gib'SudDeFrance, puis dans une seconde partie j'analyserai les résultats de l'enquête et ses limites, enfin dans une troisième et dernière partie, je mettrai les résultats de l'enquête en lien avec des concepts et sujets qu'il conviendra de discuter.

A- LA CARACTERISATION SOCIOLOGIQUE ET ECONOMIQUE DES CONSOMMATEURS DE GRANDS GIBIERS DANS L’HERAULT

1- L’organisation du poste de travail

Tout d’abord il est important de préciser que la structure d’accueil de mon stage a été la Fédération Régionale des Chasseurs d’Occitanie (figure 1), association loi 1901 à but non lucratif, dont les statuts sont définis par arrêté ministériel et les missions codifiées dans le code de l’Environnement (L 421-13). Elle a été créée le 24 novembre 2017 par la fusion des Fédérations régionales des chasseurs du Languedoc-Roussillon et de Midi-Pyrénées (créées par la loi « chasse 2000 », en 2002 pour le Languedoc-Roussillon et en 2001 pour Midi-Pyrénées) et est agréée au titre de la protection de la nature par arrêté préfectoral du 09 novembre 2017. Depuis sa création, la FRCO est présidée par Serge Casteran qui est également le président de la Fédération Départementales des Chasseurs du Gers (32).

Figure 1: Logo de la Fédération Régionale des Chasseurs d’Occitanie



Source : <http://www.chasse-nature-occitanie.fr>

La FRCO regroupe les 13 Fédérations Départementales de la Région qui assurent notamment des missions de services publics, qu'elle représente au niveau régional. Il s’agit donc des Fédérations Départementales de : l’Ariège, l’Aude, l’Aveyron, le Gard, la Haute-Garonne, le Gers, l’Hérault, le Lot, la Lozère, les Hautes-Pyrénées, les Pyrénées Orientales, le Tarn et le Tarn-et-Garonne.

Toutefois, le Cirad (figure 2) a également joué un rôle capital dans le déroulement de mon

Figure 2: Logo du Cirad



Source : <https://www.cirad.fr/>

stage. En effet, le projet Gib’SudDeFrance repose sur une convention de partenariat entre le Cirad et la FRCO. Le Cirad (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) est l’organisme français de recherche agronomique et de coopération internationale pour le

développement durable des régions tropicales et méditerranéennes, il est placé sous la double tutelle du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation et du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères. Ses activités relèvent des sciences du vivant, des sciences sociales et des sciences de l'ingénieur appliquées à l'agriculture, à l'alimentation, à l'environnement et à la gestion des territoires.

Mon stage a pour objectif d'établir une caractérisation sociologique et économique de la consommation de grand gibier dans l'Hérault. Ce stage s'insère alors dans le projet Gib'SudDeFrance, conduit par la Fédération Régionale des Chasseurs d'Occitanie, et plus précisément par Eva Faure, chargée de mission sanitaire et venaison qui est aussi ma tutrice de stage. Ce projet est également porté par l'Unité Mixte de Recherche MOISA (Marchés, organisations, institutions et stratégies d'acteurs) (figure 3), qui rassemble des chercheurs de plusieurs équipes montpelliéraines de sciences sociales du Cirad, de l'Inra, de Montpellier SupAgro et du Ciheam-IAMM. Ainsi, le projet inclus Sandrine Dury chercheuse en Economie au Cirad et Olivier Lepiller, chercheur en Sociologie au Cirad également. Sandrine et Olivier sont alors les chercheurs référents du projet avec lesquels j'ai travaillé lors de mon stage.

Figure 3: Logo de l'Unité Mixte de Recherche MOISA



Source : <https://umr-moisa.cirad.fr/>

2- Le projet Gib'SudDeFrance, la valorisation d'une filière venaison

La FRC Occitanie a initié en 2016 un projet intitulé « Gib'SudDeFrance », bénéficiant d'une subvention du Conseil Régional. Ce projet vise à valoriser les produits de la chasse dans les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et de la Lozère, par la mise en place de filières courtes de commercialisation de viande de grand gibier. Précisons que par « grand gibier », il faut entendre Sanglier, Chevreuil, Cerf et Mouflon. La majorité de cette viande chassée sert à la consommation propre des pratiquants, à remercier les propriétaires qui acceptent le passage des chasseurs sur leurs terrains ou encore à faire plaisir à leurs proches. Malgré cela, les quantités de viandes sont souvent telles, qu'il pourrait en rester une partie pouvant être valorisée auprès d'autres consommateurs.

Dans le cadre de ce projet, l'expertise du Cirad est sollicitée pour la caractérisation de l'offre et de la demande en venaison en Occitanie. Ainsi, l'enjeu de ce projet pour le Cirad est d'obtenir des informations sur un sujet non encore traité : la consommation de grand gibier, et de publier un rapport d'analyse dans une revue scientifique.

Dans l'Hérault, les associations de chasse semblent contre la valorisation de la viande de gibier. Ainsi, deux questions importantes émergent :

- Volet chasseurs : Quelles sont les motivations et/ou les freins poussant les associations de chasseurs à mettre, ou non, leur venaison sur le marché ?
- Volet consommateurs : Quelles sont les attentes du grand public en termes de consommation de venaison (espèces, goût, morceaux, conditionnement... etc.) ? Qu'est ce qui pourrait le pousser à vouloir en consommer et sous quelle forme ? Ce volet est donc celui sur lequel porte mon stage.

En effet, la venaison consommée en France est pour au moins 70% importée de l'étranger selon la Fédération Nationale des Chasseurs (principalement des pays de l'Est où le gibier est élevé et non chassé). De plus, dans la région Occitanie et dans l'Hérault en particulier, les populations de grand gibier et leurs impacts sur les espaces agricoles et forestiers sont croissants. Il existe une demande importante de régulation des populations et potentiellement une opportunité pour valoriser la viande de gibier auprès d'un cercle de consommateurs plus large que celui des chasseurs et de leurs familles et proches.

Un des objectifs de la mission est donc d'identifier les motivations et les freins du grand public à la consommation de venaison. Selon les consignes des chercheurs du Cirad, la méthodologie d'enquête doit être de nature qualitative, par entretiens en face à face auprès d'un échantillon raisonné de consommateurs.

B- OBJECTIFS ET METHODOLOGIE

L'objectif final de mon stage est d'établir une caractérisation sociologique et économique de la consommation de grand gibier dans l'Hérault. Les activités découlant de cette mission sont :

1- La mise au point d'un plan d'action et d'un échéancier

Cette tâche devait être réalisée dès le début de mon stage car elle me permettait ainsi de visualiser l'étendue des activités de la mission et de prévoir un échéancier pour les réaliser dans le temps imparti de mon stage. Elle permettait aussi aux deux principaux partenaires de s'assurer de partager la même vision sur le déroulement du stage.

Premièrement, j'ai alors défini les différentes phases de ma mission :

- **Phase 1, de début avril à mi-mai** : Etudes bibliographiques et entretiens avec les « personnes ressources » (Eva Faure, Sandrine Dury et Olivier Lepiller), définition du cadre de l'étude et préparation de l'enquête (élaboration d'un guide d'entretien et diffusion d'une invitation à participer à l'étude). En effet, il m'a été donné différentes lectures à étudier au commencement de mon stage pour appréhender le sujet, parmi elles :
 - BEAUD Stéphane, *L'usage de l'entretien en sciences sociales. Plaidoyer pour l'«entretien ethnographique»*, In : *Politix*. Vol. 9, N°35. Troisième trimestre 1996. pp. 226-257.
 - CAZES-VALETTE Geneviève, 2007, *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain*, [Rapport de synthèse].
 - POULAIN Jean-Pierre, 2002, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, chapitre II, Les outils disponibles, Editions Privat.
 - FIGUIE Muriel et MALIVEL Raphael, 2017, *La consommation de viande de chasse en France et en Europe*, [Synthèse bibliographique réalisée dans le cadre du projet Gib'SudDeFrance].
 - D'ANTHENAISE Claude et PETROVITCH Françoise, 2011, *L'art d'accommoder le gibier*, Editions Gallimard.
- **Phase 2, de mi-mai à fin juillet** : Déroulement de l'enquête : Prise de contact avec les enquêtés, entretiens et retranscription des entretiens.
- **Phase 3, de début août à mi-septembre** : Analyse des résultats de l'enquête, rédaction et mise en forme du rapport d'étude à destination de la FRCO et du Cirad.

Ensuite, grâce à ces informations, j'ai réalisé un plan d'action qui m'a guidé tout au long de mon stage. (Voir Plan d'action de la mission en annexe 1).

2- L'élaboration d'un guide d'entretien

Dans le cadre d'une étude qualitative, le guide d'entretien est un outil utilisé par l'enquêteur qui lui rappelle les différents domaines ou questions devant être abordés lors des entretiens. Il sert alors de trame au questionnement réalisé par l'enquêteur, et comprend généralement trois parties principales :

- La prise de contact, la présentation de l'enquêteur et de l'objet de l'enquête
- Le questionnement, qui s'organise en plusieurs thèmes d'exploration
- La conclusion et la prise de congés.

Le questionnement est la partie la plus importante et la plus longue, c'est pourquoi elle est souvent découpée en plusieurs thèmes d'investigation.

Concernant l'enquête sur la consommation de grand gibier dans l'Hérault, il s'agit d'évaluer les perceptions et les pratiques d'un échantillon de consommateurs variés vis-à-vis du grand gibier, en caractérisant les occasions de consommation, les pratiques d'approvisionnement, les recettes, et les types de produits. Mais également de déterminer qui cuisine et qui mange la viande de grand gibier, si les consommateurs trouvent autant de venaison qu'ils le désirent, à un prix et une qualité satisfaisants, s'ils les associent à des valeurs positives ou négatives, et si cela change selon les déterminants sociaux des personnes interrogées (le profil socio-éco-démographique).

Les thèmes d'exploration de mon guide d'entretien sont alors :

- La consommation de viande de gibier
- La perception de la viande de gibier et de la chasse
- Les pratiques alimentaires globales
- L'identification de l'enquêté

Le guide d'entretien a été construit avec la volonté d'utiliser un vocabulaire courant pour ne pas créer de distance entre enquêteur et enquêté et faire oublier qu'il s'agit d'un entretien officiel. Ainsi la personne interrogée se sent plus en confiance et est à même de fournir des réponses plus spontanées (voir guide d'entretien en annexe 2).

Après avoir effectué plusieurs entretiens, j'ai opté pour une nouvelle méthode afin de d'identifier le profil de l'enquêté. J'ai alors commencé les entretiens en me présentant moi-

même et en demandant par la suite à l'interrogé d'en faire autant. Cela a permis d'instaurer un climat de confiance et de démarrer l'entretien de manière plus naturelle.

3- La réalisation de l'enquête sur la consommation de viande de grand gibier dans l'Hérault

L'échantillonnage

La population mère, c'est-à-dire l'ensemble des individus sur lesquels porte l'étude, est donc les consommateurs de viande de grand gibier dans le département de l'Hérault. Il s'agit d'ailleurs de la principale difficulté de cette enquête puisque cette population n'est pas si simple à trouver. Il est donc important de cibler un lieu où l'on peut facilement rencontrer des consommateurs de gibier, et les recruter pour effectuer l'entretien, cela s'appelle l'échantillonnage sur place. Ce dernier ne sera donc pas représentatif de la population car il dépendra du passage des individus dans le lieu. Le biais est alors important mais on ne peut pas faire autrement, sachant qu'il n'existe évidemment nulle part un recensement de consommateurs de gibier permettant de les contacter directement. Cependant le fait d'obtenir un échantillon représentatif, qui possède les mêmes caractéristiques que la population mère dont il est extrait, n'est pas réellement l'objectif de cette étude. S'agissant d'une approche qualitative, il est souhaitable que les résultats issus de l'analyse des résultats de l'enquête puissent prendre en compte des individus « variés » : urbains/ruraux ; jeunes/anciens ; homme/femmes ; chasseurs/non chasseurs, etc...

Concernant la taille de l'échantillonnage nécessaire, afin d'obtenir une vision globale satisfaisante de la consommation de gibier dans l'Hérault, il fallait obtenir au moins 20 entretiens avec des consommateurs variés : urbains/ruraux ; jeunes/anciens ; homme/femmes ; chasseurs/non chasseurs.

Afin de recruter ces individus, Je me suis déplacée dans différents lieux (boutiques, magasins) pour m'entretenir avec les dirigeants, leur présenter le projet Gib'SudDeFrance et l'objectif de mon enquête. Le but étant de proposer une fiche d'invitation à participer à l'étude à afficher dans les locaux pour que les clients intéressés puissent s'inscrire (voir Fiche d'invitation à participer à une étude en annexe 3). Ces lieux sont donc:

- Source 1 : une boutique de produits locaux dans une zone commerciale de Montpellier qui ne propose pas de viande de gibier. La directrice a accepté de coopérer en affichant la fiche d'invitation à participer à l'étude en évidence dans le magasin. Ainsi, j'ai pu

récolter les coordonnées de **7** personnes. De plus, avec l'accord de la directrice, je suis venue directement recruter des enquêtés en personne un jour de forte affluence (mercredi après-midi), ce qui m'a permis d'obtenir **8** contacts supplémentaires

- Source 2 : une boutique de produits locaux qui propose de la viande de gibier (transformée ou non). Malgré de nombreuses tentatives (visites du magasin, appels téléphoniques, mails, contact sur leur page Facebook), je n'ai pas réussi à établir un contact avec les gérants du magasin.
- Source 3 : une boucherie située dans le centre de Montpellier, qui propose de la viande de gibier en saison (mon stage s'effectuant hors saison de chasse, il s'agit d'une contrainte majeure lors de mes visites chez les professionnels de la venaison). L'opération n'a pas fonctionné, aucune personne de s'est inscrite sur la fiche.
- Source 4 : Deux charcuteries de la même enseigne dans un village de l'arrière-pays héraultais à 130km à l'Ouest de Montpellier, qui présentent régulièrement du gibier. L'opération n'a pas fonctionné, aucune personne de s'est inscrite sur les fiches.
- Source 5 : Une boutique paysanne située dans une commune à 30km à l'Ouest de Montpellier, qui ne propose pas de viande de gibier. J'ai ainsi pu obtenir **7** contacts.

Précisons également qu'en novembre 2017 (donc avant mon stage), a eu lieu à la Maison Régionale de la Chasse et de la Pêche, l'évènement « Se nourrir avec la nature, la conférence des locavores sauvages ! » Organisé par l'Association Régionale de la Chasse, de la Pêche et de la Nature, lors de laquelle Sandrine Dury a pu obtenir des contacts de personnes intéressées pour participer à l'enquête de consommation de grand gibier dans l'Hérault. Je me suis donc servi de sa liste comprenant **8** contacts. Parmi eux, **4** ont accepté de participer à l'entretien.

A l'issue de la phase d'échantillonnage, j'ai alors les coordonnées de **30** personnes potentiellement intéressées pour effectuer un entretien, cela sans compter les prises de contact non-officielles avec des proches/connaissances du personnel de la FRCO et du Cirad qui ont également intégré l'échantillon de personnes interrogées. Nous devons ajouter à cela les contacts obtenus auprès des interrogés à l'issue des entretiens, par effet boule de neige.

Cette étape a certainement été la plus difficile. En effet, je ne m'attendais pas à autant de réticence de la part des individus et des professionnels auprès desquels je souhaitais diffuser l'invitation à participer à une étude. Cela s'explique probablement par le manque de temps en général des professionnels qui craignent que le projet soit trop prenant, et que cela représente

pour eux de perdre des clients, mais également par la mauvaise image de la chasse dans l'esprit collectif.

Les entretiens

A la suite de l'opération de recrutement d'enquêtés, j'ai donc, à partir du mois de mai, pris contact avec les 30 personnes ayant communiqué leurs coordonnées pour participer à l'enquête. Parmi elles, et après relance, **10** personnes ont donné suite à un entretien, et **4** ont été trouvées par effet boule de neige. De plus, le personnel de la FRCO et du Cirad m'a dirigé vers des consommateurs de grand gibier parmi leurs connaissances qui accepteraient d'effectuer un entretien, **6** individus au total. J'ai donc effectué **20** entretiens en deux étapes : **10** en 1 mois, de mi-mai à mi-juin, puis **10** autres entretiens de mi-juin à mi-août. Pour cela je me suis appuyée sur la bibliographie qui m'avait été donnée par le Cirad, notamment *L'usage de l'entretien en sciences sociales. Plaidoyer pour l'«entretien ethnographique»*, de Stéphane Beaud, qui analyse le rapport enquêteur/enquêté et explique comment préparer la conduite d'un entretien, et *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques* de Jean-Pierre Poulain, qui indique les différentes manières d'aborder les pratiques alimentaires lors d'un entretien.

Sur les 20 entretiens, 13 se sont effectués au domicile de l'enquêté, 4 autres se sont déroulés sur son lieu de travail, 1 dans un café, et 2 enquêtés se sont déplacés à la Maison Régionale de la Chasse, de la Pêche et de la Nature. Afin d'être plus disponible pendant l'échange avec l'enquêté et de faciliter la retranscription, les entretiens ont été audio-enregistrés avec l'accord du répondant.

La durée moyenne des entretiens est de 31.5 min, allant de 8 minutes pour le plus court à 1h02 minutes pour le plus long. J'ai premièrement été déçue en réalisant la faible durée de mes premiers entretiens, je manquais d'expérience et ne rebondissais pas toujours sur les réponses des enquêtés. De plus, le fait d'avoir démarré par hasard ma session d'entretiens en interrogeant des personnes « pressées » et répondant « du tac au tac » n'a pas vraiment aidé. Puis, au fur et à mesure, je me suis familiarisé avec le guide d'entretien et suis devenue plus réactive lors des échanges avec les répondants, effectuant alors des entretiens de plus en plus longs, et surtout de plus en plus riches d'informations.

Aussi, en effectuant mes derniers entretiens, je suis arrivée à un point de saturation de l'information. Et effet, on considère que l'échantillon est suffisant quand les informations recueillies lors des entretiens se répètent et n'apportent pas de nouvelles idées significatives. Le nombre d'entretiens qu'il convenait de réaliser était alors atteint.

La retranscription

Après chaque entretien vient la phase de la retranscription, celle-ci consiste à écouter l'enregistrement audio de l'entretien et à retranscrire toute la conversation par écrit anonymisé. Cette étape prend du temps mais doit se faire, dans l'idéal, immédiatement après l'entretien afin d'avoir encore l'échange en tête pour retranscrire au mieux les détails, comme par exemple un sourire, un moment de gêne, d'hésitation, qui ne se ressent pas toujours à l'écoute de l'enregistrement.

La retranscription est essentielle pour pouvoir ensuite analyser les résultats de l'enquête.

4- Traitement des données et élaboration d'une typologie

L'analyse des retranscriptions d'entretiens doit théoriquement être faite une fois les entretiens terminés, soit en phase 3, c'est-à-dire vers fin juillet / début août. Cependant, ayant encore des entretiens à mener au début du mois d'août, j'ai décidé d'entreprendre dès fin juillet l'analyse des entretiens effectués.

Ainsi, afin d'extraire les informations pertinentes des entretiens et les étudier, j'ai effectué un tableau synthétique d'analyse des retranscriptions (voir annexe 4 : Extrait du tableau synthétique d'analyse des résultats de l'enquête). J'ai ensuite pu comparer les réponses des interrogés aux idées abordées et établir des liens entre ces dernières :

- Leur rapport et leur connaissance de la chasse, s'ils chassent ou connaissent des chasseurs.
- La fréquence à laquelle ils consomment de la viande de gibier.
- Les occasions et le contexte dans lesquels ils la consomment.
- L'évolution dans le temps de leur consommation de venaison, s'ils en mangeaient plus ou moins avant et pourquoi (événement biographique).
- Quelles sont les espèces de gibier consommées.
- Les biais par lesquels ils se procurent de la viande de gibier.
- La manière et la forme sous laquelle ils souhaiteraient s'en procurer.
- Leur rôle par rapport à la venaison, c'est-à-dire s'ils sont chasseurs/ cuisinier/ mangeur.
- Les morceaux qu'ils consomment, les cuissons appliquées et les types de plats réalisés.

- L'image qu'ils ont de la chasse.
- L'image qu'ils ont de la viande de gibier.
- Ce qui leur plaît dans cette viande.
- Les risques qu'ils perçoivent dans leur consommation de gibier.
- Leurs pratiques alimentaires globales, leur type de régime alimentaire, les canaux par lesquels ils s'approvisionnent en nourriture, s'ils consomment local et/ou bio.

Cette première étape a ainsi permis de définir brièvement qui sont les 20 individus interrogés, nous avons alors :

- 8 femmes et 12 hommes
- Des actifs de 24 à 71 ans vivant dans le département de l'Hérault (8 de moins de 35 ans, et 12 de plus de 35 ans)
- 4 chasseurs et 16 non chasseurs
- 7 personnes se définissant comme rurales et 13 comme citadines (dont 8 ont grandi à la campagne)
- 12 personnes ayant un niveau d'études minimum à Bac+5 et 8 personnes entre CAP et Bac+3

Aussi, à l'aide de ce tableau synthétique d'analyse des retranscriptions, j'ai pu dresser une typologie des consommateurs de viande de grand gibier. Selon Grémy et Le Moan (1977), « élaborer une typologie consiste à distinguer, au sein d'un ensemble d'unités (individus, groupes d'individus, faits sociaux, etc.), des groupes que l'on puisse considérer comme homogènes d'un certain point de vue. ». Ainsi, nous adopterons une démarche idéal typique webérienne, qui consiste à construire des « cas typiques », des « formes pures » qui permettront de mieux se rendre compte de phénomènes réels. Selon Max Weber dans *Essais sur la théorie de la science*, ces idéaux-types s'obtiennent « en accentuant, par la pensée, des éléments déterminés de la réalité ».

Les interrogés sont alors répartis selon 3 types auxquels ils correspondent, en justifiant leur correspondance à un type par des idées extraites des entretiens effectués, nous avons donc obtenu : les carnivores hédonistes, les revendicateurs d'une alimentation saine et les traditionnels conformistes.

C- LIMITES DE L'ETUDE

Cette enquête sur la consommation de viande de grand gibier dans l'Hérault a comme première limite le temps qui m'était imparti. En effet, mon stage ayant une durée de 5 mois et demi, je me devais alors de m'organiser de manière à pouvoir rendre ce rapport final avant la fin de mon départ. Cependant, le fait d'avoir dû poursuivre l'étape des entretiens jusqu'à mi-août m'a retardé dans l'analyse des données, j'aurai alors aimé avoir plus de temps pour cette étape. Aussi il faut savoir que la chasse était fermée dans l'Hérault du 28 février 2018 au 9 septembre 2018 (sauf arrêté préfectoral). Mon stage s'étant déroulé d'avril à mi-septembre, le fait d'avoir mené les entretiens hors période de chasse s'est fait ressentir, les enquêtés chasseurs ou s'approvisionnant en gibier par la chasse d'un proche ont parfois dû chercher dans leur souvenirs pour me raconter leurs expériences de consommation.

Aussi, l'étude a été biaisée par les lieux de recrutement des enquêtés. Rappelons que ces lieux sont :

- L'évènement « Se nourrir avec la nature, la conférence des locavores sauvages ! » Organisé par l'Association Régionale de la Chasse, de la Pêche et de la Nature
- Une boutique de produits locaux dans une zone commerciale de Montpellier
- Une boutique paysanne située dans une commune à 30km à l'Ouest de Montpellier

Ainsi nous nous sommes alors retrouvés avec un échantillon de personnes sensibles à la consommation de produits locaux et/ou sauvages, et pour la plupart très diplômées (sur 20 enquêtés, 12 ont un niveau d'études minimum à Bac+5).

Le fait d'avoir opté pour la forme de l'entretien semi-directif implique également quelques biais. Stéphane Beaud dans *L'usage de l'entretien en sciences sociales. Plaidoyer pour l'«entretien ethnographique»* explique que l'entretien sociologique est une relation sociale entre deux personnes, un rapport de pouvoir, de domination de l'un ou de l'autre selon le statut social de l'enquêté. Ainsi, les interrogés veulent « bien répondre » afin de s'ajuster à ce qu'ils pensent être les attentes de l'enquêteur, ou bien vont parfois « arranger » la réalité pour se valoriser socialement. Edith Salès-Wuillemin précise dans *Méthodologie de l'enquête* que l'interrogé a besoin de calculer la distance sociale le séparant de l'enquêteur, prenant alors en compte la classe sociale, les caractéristiques physiques, le sexe, l'âge... afin d'ajuster son discours. Ce biais est toutefois contrebalancé par le fait qu'il s'agisse du même enquêteur lors de tous les entretiens.

Enfin, il faut tenir compte du contexte de l'entretien, de la scène d'interaction. Hymes (1962) affirmait que l'espace dans lequel se déroule la communication a un effet sur ce qui se dit. Ainsi, les personnes ayant été interrogées à leur domicile étaient généralement plus en confiance que celles interrogées sur leur lieu de travail, dans un café ou à la Maison Régionale de la Chasse et de la Pêche, du fait qu'elles avaient la maîtrise du lieu de rencontre, c'est elles qui me recevaient et non l'inverse. De plus, lorsque j'ai interrogé des couples (de manière individuelle) à leur domicile, il est arrivé que certains restent dans la même pièce pendant l'entretien du conjoint, voire interviennent pour manifester leurs idées ou rectifier un fait, interférant alors dans l'entretien de la personne concernée.

A- TROIS TYPES DE CONSOMMATEURS DE VIANDE DE GRAND GIBIER

1- Type 1 : Les carnivores hédonistes

Rappelons qu'un carnivore est une personne qui fait une consommation plus ou moins régulière de viande. A ne pas confondre avec un « viandard », terme utilisé familièrement pour désigner un « gros consommateur » de viande, mais qui est en réalité un chasseur dont le seul but est de tuer un maximum de gibier. Quant à l'hédonisme, il s'agit d'un système philosophique qui fait du plaisir le but de la vie, notamment le plaisir de la chair et de la table. Les carnivores hédonistes sont donc des individus qui consomment de la viande régulièrement dans une optique de plaisir personnel. Consommer du gibier est également pour eux une motivation d'auto-expression, ainsi, les interrogés se montrent comme « virils » et « puissants » en mangeant cette viande « forte ».

Les carnivores hédonistes ont généralement des chasseurs dans leur entourage, s'ils ne sont pas eux-mêmes chasseurs, ce qui leur permet de s'approvisionner facilement en viande de grand gibier. Ainsi, on observe une corrélation entre la fréquence de consommation de grand gibier et la proximité avec le milieu de la chasse. Certains interrogés qui n'étaient auparavant pas familiers avec le milieu de la chasse ont alors connu une évolution de leur consommation à la hausse en côtoyant des chasseurs. Aussi, on remarque que parmi la totalité des interrogés, ceux appartenant au type des carnivores hédonistes sont ceux qui consomment la plus grande variété de gibier : sanglier, cerf (également biche et faon), chevreuil et isard, qu'ils se procurent généralement par leur chasse ou celle de leurs proches.

De plus, lorsqu'on leur demande par quel autre biais ils souhaiteraient s'approvisionner en viande de gibier, les répondants ne souhaitent pas passer par la grande distribution, car ils préfèrent les filières courtes afin de mieux connaître la provenance de la viande. Mr Quinoa (32 ans, chercheur épidémiologique et chasseur) préfère, si ce n'est pas par sa chasse, s'en procurer « *par un grossiste au moins on sait d'où est-ce qu'elle provient* ». On remarque que ceux qui disposent d'un approvisionnement ponctuel et non régulier auprès de chasseurs ont plus tendance à en acheter en boucherie ou en charcuterie pour compléter leur consommation. C'est

le cas de Mme Camomille (31 ans, kinésithérapeute) et Mr Hêtre (31 ans, en reprise d'études en pharmacie), ce couple vit à Angers mais a l'habitude de passer des vacances l'été dans l'Hérault chez leur ami chasseur. Ce dernier leur prépare et leur fournit alors du gibier, mais il leur arrive d'en acheter dans les commerces :

« On a déjà acheté chez notre charcutier du sanglier » (Mme Camomille)

Mr Hêtre précise que les espèces qu'ils achètent sont le chevreuil en boucherie et le sanglier en charcuterie. Cependant, chez les carnivores hédonistes, rares sont ceux qui en achètent, la raison principale étant qu'ils en disposent suffisamment et n'ont donc pas besoin de s'en procurer autrement.

Le fait de pouvoir s'approvisionner de manière régulière leur permet d'en consommer en dehors de grandes occasions. Même si les interrogés déclarent en consommer spécifiquement pour les fêtes de fin d'année, la plupart en mange lors de repas de famille ou entre amis sans occasion particulière. Madame Camomille indique :

« Il n'y a pas vraiment d'occasion, c'est juste un moment à partager ».

Les carnivores hédonistes apprécient de partager cette viande avec des personnes qui n'ont pas l'occasion d'en consommer, Mr Noyer (60 ans, ancien garagiste à la retraite, chasseur) précise :

« J'invite à l'occasion quelqu'un de la famille, beau-père, belle-mère, tous les gens qui ne chassent pas et qui l'aime (le sanglier) ».

Le partage n'est cependant pas systématique, Mme Nénuphar (28 ans, esthéticienne, en couple avec un chasseur) explique que lorsque son compagnon ramène du gibier de la chasse, ils s'organisent :

« Il y a des parties qu'on va garder pour manger quand on est nombreux, et des parties qu'on va garder quand on est seuls. Pour pouvoir en manger malgré qu'on ne soit pas une grande tablée. »

Lorsqu'on lui demande son type de régime alimentaire, Mr Quinoa (32 ans, chercheur épidémiologique et chasseur) se définit lui-même comme « *carnivore* », expliquant qu'il mange de la viande à tous les repas. On retrouve en effet chez les carnivores hédonistes le fait d'assumer une forte consommation de produits carnés. Ainsi, Mr Erable (38 ans, artisan chef d'entreprise) déclare : « *Moi je mange beaucoup de viande en général* », Mme Camomille : « *On est plutôt des viandards* », elle utilise le terme « *viandard* » pour caractériser la dimension

virile de sa consommation de viande, tout comme Mr Dahlia (41 ans, pisciculteur et apiculteur, issu d'une famille de chasseurs) qui se considère comme « *un bon viandard* ».

Le fait de rattacher la viande de gibier à la virilité, c'est-à-dire « l'ensemble des caractéristiques physiques et sexuelles de l'homme. » tel que le définit le Petit Robert, se retrouve dans les expressions utilisées (« *viandard* », « *énergie* », « *fort* »), Pour Mr Dahlia, les viandes de gibiers sont « *assez fortes et pas communes à toutes les bouches* », il explique :

« Entre copains je pense que ça va, mais sur la partie féminine, on est sur des choses un peu plus sensibles ».

Il considère alors que le goût prononcé de la viande de gibier convient plus aux hommes qu'aux femmes. La volonté d'exprimer une certaine virilité se traduit également dans la communication non verbale. Les hommes interrogés se tenaient droits lors des entretiens et semblaient confiants. Cela était encore plus flagrant concernant les deux femmes de type carnivores hédonistes, ces dernières s'imposant en parlant avec assurance. Mme Nénuphar affirme même que manger de la viande de gibier lui donne plus d'énergie que les autres viandes.

Les carnivores hédonistes recherchent à satisfaire leur plaisir personnel en mangeant de la viande de gibier. Ainsi, lorsqu'on demande à monsieur Quinoa à quelle occasion il en mange, il répond : « *Comme ça, pour me faire plaisir* », Mme Camomille déclare que c'est « *à chaque fois un plaisir* », et la motivation principale de Mr Hêtre à manger du grand gibier est le « *plaisir culinaire* ».

Etant chasseur ou ayant des chasseurs parmi leurs proches, les interrogés ont une image plutôt positive de la chasse et l'associent à une activité proche de la nature. Pour Mr Noyer, la chasse est une passion qu'il pratique depuis tout jeune :

« Les battues, les collègues, le groupe, une bonne ambiance. C'est un milieu où je me trouve très bien dans la nature. »

Mr Hêtre n'est pas chasseur, mais il est pourtant attiré par la chasse :

« J'ai jamais eu l'occasion d'aller chasser, j'adorerai je pense. Si j'en ai l'occasion en tout cas j'irai volontiers. [...] Via des amis de mon père qui en parlaient comme ça au cours de repas, j'ai trouvé ça assez intéressant. Il y a le côté nature, aller se balader en forêt ou dans les champs [...] proche de la nature, je trouve que c'est ce côté-là qui est intéressant. ».

Mme Nénuphar n'avait pas une bonne image de la chasse, mais a finalement changé d'avis à ce sujet en rencontrant son compagnon chasseur dont elle approuve les pratiques :

« Je n'étais pas trop pour à la base, mais je n'avais pas une bonne image en fait. Parce qu'elle n'est pas retranscrit comme il faut, dans les vidéos qu'on voit sur internet ce ne sont pas forcément des très belles choses qui sont pratiquées [...] Et j'étais avec quelqu'un avant qui braconnait. [...] Et depuis j'ai rencontré mon compagnon qui m'a complètement montré ce qu'était réellement la chasse, et le bon côté de la chasse. [...] Tout ça, ça m'a fait évoluer et maintenant je suis pour la chasse. »

Quand on leur demande l'image qu'ils ont de la viande de grand gibier, Mr Erable et Mr Hêtre s'accordent à dire qu'il s'agit d'une viande « sauvage » qui sort de l'ordinaire, Mr Noyer et Mr Dahlia ont l'image d'une viande dont on connaît la provenance, « une viande de chez nous » (Mr Noyer), enfin Mr Quinoa déclare « c'est la meilleure des viandes ! ». On remarque d'ailleurs que le goût est ce qui prime pour les carnivores hédonistes dans leur consommation de grand gibier : Mme Nénuphar dit qu'elle « trouve ça beaucoup plus goûtu que certaines viandes » ; Mr Erable déclare : « Moi j'aime parce que c'est un goût prononcé, c'est un goût fort ! » ; enfin, Mr Noyer parle d'un « goût de gibier » qui lui plaît, et que sans cela, cette viande n'aurait pas d'intérêt.

Mme Nénuphar répond par la négative quand on lui demande si elle pense qu'il y a un risque à manger de la viande de gibier, elle précise :

« Moins qu'avec de la viande de grande distribution. [...] Justement je ne fais pas confiance à l'industrie. Donc du coup je préfère me dire que je mange un animal qui s'est débrouillé dans la nature [...] sans être nourri de façon différente que ce pourquoi il est fait. »

Elle semble alors rassurée par le caractère naturel de cette viande. Globalement, les interrogés sont conscient qu'il existe un risque sanitaire à la consommation de viande de grand gibier, mais ne se sentent pas personnellement concernés. Madame Camomille n'est pas inquiète car elle fait confiance aux chasseurs qu'elle connaît :

« Je n'irai pas le consommer directement, je ferai plutôt confiance à ceux qui chassent et qui savent s'en occuper parce que je pense qu'il y a des bactéries ou des choses comme ça, si c'est mal cuit, si c'est mal gardé, je pense que ce sont des viandes qui peuvent être

vecteurs de maladies. [...] Mais j'ai entièrement confiance en les personnes qui l'ont chassé et qui le cuisinent. Donc je n'ai aucun stress par rapport à ça. »

A l'inverse, Mr Dahlia pense toujours au risque que le gibier soit porteur de maladie lorsqu'il en mange :

« De par la chaîne du froid, de par qui va tuer le gibier, comment il va être conservé, et dès lors toujours une arrière pensée, tu ne sais pas. [...] Parce que je n'ai pas forcément confiance en tous les chasseurs »

Concernant la façon de préparer le gibier, les interrogés qui ont le plus de proximité avec le milieu de la chasse sont ceux qui cuisinent le plus le gibier, les plus éloignés sont souvent invités par des chasseurs qui cuisinent le gibier pour eux, généralement en daube. Mr Noyer cuisine le sanglier le plus souvent en daube, dans la pure tradition :

« Ce sont des recettes qui datent de mon arrière grand-mère. Je suis les recettes ancestrales depuis des années. »

Alors que Mme Nénuphar ne cuisine le gibier que depuis deux ans et aime tenter des recettes originales :

« Alors je l'ai tenté, le sanglier, en tajine, ce qui n'était pas en somme une très grande réussite (rires), parce que c'était un peu sec, [...] il me semble que j'en ai mis une fois dans les lasagnes. »

Les carnivores hédonistes ne s'intéressent pas aux produits issus de l'agriculture biologique car ils n'y voient pas une preuve de qualité et pensent qu'il s'agit essentiellement de marketing, Mr Hêtre précise :

« La petite étiquette AB ça m'importe peu, je ne trouve pas ça essentiellement important. Je trouve que c'est surtout un argument commercial plus qu'autre chose. »

En revanche, ils sont plutôt partisans de la consommation de produits locaux et tendent à éviter la grande distribution. Mr Erable vente les mérites de l'approvisionnement en boutique de produits locaux :

« Les producteurs amènent leurs produits donc je sais qu'ils viennent d'à côté, et je pense que ce sont des gens qui ont pris soins de faire quelque chose de bon, ils ne le vendent pas à la grande surface. [...] Et ça n'a rien à voir en termes de goût et de qualité. »

Dans la même dynamique, Mme Camomille va au marché tous les samedis pour se procurer des produits frais et locaux, et privilégie les petits commerçants :

« Pour la viande on a un petit charcutier qu'on connaît bien, ou le boucher qui est pas très loin aussi, qui a de la très bonne viande et qui fait ça très bien. Et au niveau de ce qui est fruits et légumes, c'est vraiment local, ils sont à 20/30 km. »

De manière générale, les carnivores hédonistes sont peu inquiets quant à l'impact de leur alimentation sur leur santé et accordent une importance particulière à la qualité gustative des produits, Mme Camomille illustre cet état d'esprit :

« J'aime manger ! Et un aliment qui a du goût, je prendrai plus de plaisir. »

2- Type 2 : Les revendicateurs d'une alimentation saine

Une alimentation saine se caractériserait par la consommation de produits frais, naturels, et le refus d'aliments raffinés, industriels ou transformés. Les revendicateurs d'une alimentation saine sont alors des individus qui émettent un lien très étroit entre leur alimentation et leur santé et vont se nourrir de manière à préserver cette dernière.

Ces individus ont une certaine proximité avec le milieu de la chasse, tous les interrogés de ce type connaissent ou connaissent des chasseurs auprès desquels ils peuvent s'approvisionner en viande de gibier, s'ils ne chassent pas eux-mêmes. Ainsi ils peuvent se procurer facilement de la viande de gibier et en faire une consommation ponctuelle et variée avec différentes espèces : sanglier, cerf, chevreuil, chamois. Mr Sapin (46 ans, ingénieur agronome) qui connaît des chasseurs depuis quelques années seulement, précise :

« J'en ai mangé quand j'étais jeune, on en mangeait au moment des fêtes. J'en mange peut-être un peu plus régulièrement parce que j'en ai plus facilement. Mais voilà ça reste des produits occasionnels. »

Cependant, bien qu'ils puissent de fournir auprès des chasseurs qu'ils connaissent, les revendicateurs d'une alimentation saine ont un avis favorable à la création d'une filière courte de viande de grand gibier, afin de pouvoir en acheter en boutique spécialisée ou en boucherie. Ils pourraient alors disposer de petits morceaux prêts à cuire (déjà dépecés, désossés et découpés) adaptés à une petite consommation. Aussi, à la question : « Comment est-ce que vous aimeriez aujourd'hui pouvoir vous procurer de la viande de gibier et sous quelle forme est-ce

que vous aimeriez vous la procurer ? », Mr Géranium (67 ans, retraité ancien acheteur, luxembourgeois) répond :

« Le gibier, la viande peut très bien se présenter sous vide. [...] disons des morceaux adaptés à une petite consommation, donc des pièces qu'on peut faire à la plancha ou cuisiner simplement [...] si ce sont des steaks, des petits morceaux, oui ça on peut le cuisiner assez facilement. [...] Si on n'est qu'à deux, on ne va pas acheter un rôti d'1kg pour le couper en morceaux et étaler sa consommation sur toute une semaine. Donc les gros morceaux ce sont plutôt des plats à consommer en famille ou avec des amis si on fête quelque chose. [...] Mais du frais, donc il y a peut-être moyen de trouver du gibier dans des magasins spécialisés congelés. Moi je n'aime pas trop le congelé alors... »

Mr Géranium souhaite plutôt disposer de petits morceaux de viande de gibier pour manger avec sa femme. Mr Sapin le rejoint en ajoutant que les pièces données par les chasseurs sont difficiles à préparer :

« Comme je ne suis pas un habitué, c'est toujours des pièces difficiles à cuisiner, souvent qu'il faut découper soi-même, voir même dépecer, qu'on a en entier. Et donc avoir des choses un peu plus, alors peut être pas comme au supermarché en barquettes individuelles, mais avoir des aliments un peu plus transformés pour pouvoir avoir un usage plus facile. »

Aussi, quand on leur demande où ils aimeraient se procurer ces petits morceaux de gibier, les interrogés se projettent dans des lieux spécifiques, comme l'illustre le cas de Mme Myrtille (24 ans, en service civique, bac+5 en gestion de l'environnement) :

« Aux marchés ça me dirait bien, et puis chez le boucher [...] ou dans des boutiques spécialisées. Je ne me vois pas trop en acheter en supermarché. »

On constate alors que les interrogés non chasseurs souhaitent se procurer des petits morceaux de viande de gibier au marché, dans des boutiques de produits locaux ou chez le boucher, pour pouvoir en consommer en dehors des grandes occasions où l'on cuisine de gros morceaux de gibier pour une grande tablée. Comme Mr Cocotier (28 ans, électricien, chasseur) qui découpe l'animal qu'il a chassé en petits morceaux et les congèle pour pouvoir en consommer lorsqu'il en a envie avec sa compagne.

Les revendicateurs d'une alimentation saine consomment du grand gibier quand l'occasion se présente (leur chasse ou celle d'un proche), ils apprécient alors de le partager avec de la

famille ou des amis, comme c'est le cas pour Mr Ulmo (54 ans, chercheur en économie, chasseur) :

« En général un gibier on le fait partager, comme c'est quelque chose de plutôt rare, pour certaines personnes. [...] Et donc, en général, on le mange collectivement, soit avec des amis, soit avec la famille. »

Mme Magnolia (61 ans, propriétaire de gîtes ruraux, issue d'une famille de chasseurs) se souvient des occasions de consommations lorsqu'elle était plus jeune :

« Avant on en mangeait pour les fêtes, et puis le sanglier comme il y en avait moins avant, on en mangeait en période de chasse. [...] Le chevreuil c'était pour les mariages, les communions, donc pour les évènements. »

Pour Mme Myrtille également, cette viande a un caractère exceptionnel et est associée à des moments de partage, puisque sa famille la considérait comme telle :

« Les adultes disaient “Ohlala regarde tu vas manger du sanglier !”, donc moi j'étais un être privilégié de manger du sanglier [...] Comme ce n'est pas quelque chose qui est dans mon quotidien, je pense que je le réserverai quand même à des moments où je peux le partager avec d'autres. ».

Mr Kiwi (38 ans, en train de monter une épicerie alternative itinérante sur son bateau, ancien détenteur d'une ferme) précise :

« Quand on a accès à des plats comme ça on a envie de les partager donc à chaque fois on invite les proches, les amis. »

Les interrogés ont une image positive de la chasse, lorsqu'elle a pour but de se nourrir, et ne conçoivent pas la chasse d'élite, tel que l'explique Mr Ulmo :

« Il est hors de question d'aller chasser si ce n'est pas pour manger ce que l'on a tué. Ça perd son sens, il n'y a plus de sens à la chasse. [...] Après le fait d'aller chasser ailleurs pour aller tuer du gibier par prestige, celle-là, je la trouve malsaine. Donc là par contre j'ai une vision très négative de cette chasse d'élite. »

Il s'agit également pour eux d'un moyen alternatif à la distribution classique pour obtenir de la viande de qualité. Mme Myrtille aimerait chasser, ainsi elle pourrait se fournir elle-même une viande qu'elle considère plus saine que les viandes d'élevage.

- Vous aimeriez chasser ?

- Ouais !

- Et pourquoi ?

- Parce que je trouve que ça correspond plus à l'idée que je me fais d'une bonne alimentation.

- C'est quoi l'idée que vous vous faites d'une bonne alimentation ?

- C'est une alimentation à la fois saine pour moi, pour ma santé, mais aussi qui respecte l'environnement, ce n'est pas quelque chose d'industriel.

En effet, Mme Myrtille attache de l'importance à son alimentation, et considère que la viande de gibier est bonne pour sa santé :

« Au niveau nutritif, la viande de gibier c'est quand même pas mal. [...] Au niveau des protéines, au niveau du gras aussi, il y en a moins. Et ça (la viande de sanglier) apporte plus d'éléments nutritifs qu'une viande porcine classique. »

Quand on lui demande quelle image elle a de la viande de gibier, elle répond alors : *« une viande saine. »* Mr Lilas (24 ans, sans emploi, projette de monter une épicerie alternative itinérante en bateau avec son conjoint) définit la viande de gibier comme :

« Une viande qui n'est pas passée par les mains de l'homme, une nourriture beaucoup plus naturelle et qui n'est pas passée par la transformation »

De même, Mr Cocotier apprécie lui aussi le caractère naturel de cette viande :

« C'est de la viande qui est beaucoup plus saine que de la viande d'élevage. [...] Ce sont des animaux qui ont mangé de la nourriture naturelle [...] des animaux sauvages qui n'ont pas été élevés en cage, qui n'ont pas subi des traitements médicaux. »

Ainsi, lorsqu'ils expriment ce qui leur plaît dans la viande de grand gibier, les revendicateurs d'une alimentation saine font référence aux effets sur leur santé, mais assez peu au goût. Mme Myrtille déclare même qu'il ne s'agit pas d'un critère pour elle :

« Ce n'est pas ce que je recherche dans la viande. [...] Je trouve ça très bon la viande de gibier mais ce n'est pas par rapport au goût que je vais la préférer à d'autres viandes. »

Mme Myrtille se considère même comme n'étant pas « *hyper viande* », on peut faire le rapprochement avec Mme Magnolia, végétarienne depuis 40 ans et Mr Lilas, flexitarien qui consomme très peu de viande. Les revendicateurs d'une alimentation saine apparaissent alors comme des consommateurs occasionnels de viande, la raison principale étant de préserver leur santé, et la seconde est éthique et concerne le refus de la maltraitance animale :

« *Il faut respecter la vie des animaux* » (Mr Géranium)

« *Quand on voit à la télé tout ce qu'il se passe avec les animaux en cage et tout ça, ce sont des choses qui me plaisent pas.* » (Mr Cocotier)

« *Je veux que l'animal de A à Z soit respecté, sans souffrance.* » (Mr Kiwi)

Ils voient alors dans la chasse un plus grand respect de l'animal que dans l'élevage comme atteste Mme Myrtille :

« *Derrière le fait de tuer l'animal soi-même, on le respecte et on lui donne ses chances. [...] On respecte davantage l'animal que par rapport à l'élevage.* »

De plus, bien qu'elle ne mange pas de viande, Mme Magnolia affirme :

« *Je préfère un gibier chassé et consommé, que des animaux élevés de manière totalement inhumaine et nourris n'importe comment* »

Concernant les risques perçus à la consommation de viande de grand gibier, les interrogés sont conscients qu'ils existent mais ne sont globalement pas inquiets pour autant lorsqu'ils mangent du gibier. Mr Cocotier par exemple perçoit un risque sanitaire à la consommation de grand gibier, mais uniquement pour le sanglier à cause de la trichine (parasite pouvant causer de graves séquelles chez l'humain). Il se dit sensibilisé à ces risques-là en tant que chasseurs et connaît les bons gestes pour éviter la contamination :

« *On sait qu'il faut cuire la viande à cœur à plus de 65°C* ».

De la même manière, Mr Kiwi assure de pas percevoir de risques dans sa consommation de grand gibier, car celle-ci n'est pas aux normes, ce qui est plus rassurant pour lui. :

« *Je pense qu'il y a beaucoup moins de risques à manger du grand gibier qu'à manger ce qu'on bouffe dans les grandes surfaces. Parce que je me suis renseigné sur ce que je bouffais, dans le poulet on injecte de l'eau, on injecte de la glycérine pour les gonfler, ils sont piqués aux antibiotiques, et comme ça donne la colique aux gens, dedans on injecte*

aussi des anti-coliques. [...] La grosse hausse des cancers chez l'humain à l'heure actuelle, elle vient de la bouffe qu'on met aux normes. »

A l'inverse, Mr Ulmo ayant été malade à cause de sa consommation de viande est désormais particulièrement vigilant et doit fortement diminuer sa consommation de viande de gibier. En effet, ce chasseur a eu sa première crise de goutte cette année et il la relie à la viande de gibier qu'il consomme depuis toujours et qui est chargée en acide urique (responsable de la goutte) :

« Donc j'ai utilisé mon quota de capacité à manger du gibier. [...] J'en ai trop consommé. Et donc il faut savoir arrêter, il ne faut pas rigoler. »

De manière générale, les revendicateurs d'une alimentation saine évitent la grande distribution où les produits sont « calibrés » (Mme Myrtille) et s'approvisionnent en produits locaux par des circuits courts comme les marchés ou les boutiques de produits locaux, ou bien en direct producteur. Mr Lilas explique :

« J'essaye d'aller au plus près des producteurs, j'ai vraiment cette phobie, cette parano : plus ça passe par des gens plus ça a été trafiqué, transformé et traité donc si je peux aller chercher les légumes chez le gars qui a son potager, je préfère. [...] Le plus local possible, le plus direct possible. »

Monsieur Sapin précise d'ailleurs que ce qui l'intéresse dans le gibier :

« C'est que ce sont aussi des produits locaux, qui sont issus du territoire. »

Lorsqu'ils en ont la possibilité, les revendicateurs d'une alimentation saine produisent eux-mêmes leurs fruits et légumes comme Mr Kiwi qui aime savoir ce qu'il mange et avoir le contrôle sur son alimentation :

« C'est important pour moi de le fabriquer, parce que je sais tout de A à Z »

Aussi, ils privilégient les produits issus de l'agriculture biologique, car meilleurs pour leur santé comme l'énonce Mr Géranium :

« Moi j'essaye de plus en plus de privilégier les produits bio [...] pour éviter les traitements aux pesticides, pour avoir une meilleure qualité de produit, pour manger plus sainement. »

Il affirme ensuite avoir « une conscience assez poussée à ce niveau. », lorsqu'il achète un produit alimentaire, il se pose la question : « Est-ce que c'est bon pour moi ? ».

3- Type 3 : Les traditionnels pratiquant une consommation ritualisée

On dit d'une personne qu'elle est « traditionnelle » lorsqu'elle vit et agit selon les règles en usage dans une telle collectivité. Quant au conformisme, il s'agit d'un comportement qui est en accord avec ce qui est attendu d'un individu ou d'un groupe dans une situation donnée. Les traditionnels conformistes fonctionnent alors selon une tradition et se soumettent aux conventions sociales.

Ces individus ont une certaine proximité avec les chasseurs, mais ne pratiquent pas la chasse eux-mêmes. Comme Mme Noyer (59 ans, aide à domicile) qui se présente dès le début de l'entretien :

« Je suis femme de chasseur depuis 38 ans »

Ainsi, ils ont accès à la viande de grand gibier grâce à leur entourage, leur fréquence de consommation ne dépend donc pas vraiment d'eux. Mr Châtaignier (53 ans, responsable qualité) a eu l'habitude de manger du sanglier depuis son plus jeune âge, en campagne Corse d'où il est originaire. Il a côtoyé des chasseurs depuis son enfance (son oncle, son beau-frère, ses amis...), il a donc toujours eu facilement accès à cette viande. En revanche, il ne mange que du gibier provenant de Corse, par attachement culturel et familial :

« J'associe le sanglier au village et à la famille. [...] Ce n'est pas ma madeleine de Proust mais presque. [...] C'est vraiment associé à un patrimoine culturel, aux souvenirs, ça peut être nostalgique presque. »

De plus, vivant sur le continent français, il ne peut pas s'en procurer comme bon lui semble. Ainsi il en consomme lorsqu'il part en vacances en Corse ou quand sa sœur y habitant vient sur le continent et lui en apporte :

« C'est par exemple le cousin germain de mon beau-frère qui le donne à ma sœur, qui me le donne à moi. Ça peut être un ami qui me le donne qui chasse aussi. Voilà, ce n'est pas dans les circuits commerciaux ».

A l'inverse, Mme Géranium (67 ans, retraitée ancienne institutrice) nous apprend qu'il lui arrivait d'en acheter dans une boucherie demi-gros quand elle habitait en Lorraine, mais surtout par tradition et pour faire plaisir à son mari qui apprécie particulièrement le gibier :

« Quand on était en Lorraine, j'allais dans une boucherie demi-gros, et il lui arrivait d'avoir du gibier en périodes de fêtes. [...] Un peu par tradition [...] Pour faire plaisir à mon mari parce que je sais qu'il aime le gibier. »

Maintenant qu'elle est installée dans le sud de la France avec son mari, ils n'arrivent pas à trouver de la viande de gibier à l'achat. Cependant, elle ne cherche pas particulièrement à s'en procurer :

« Ce n'est pas moi qui irais faire le tour de Montpellier pour trouver du gibier. »

Ainsi il lui est un peu égal de se procurer de la viande de grand gibier dans l'Hérault, comme c'est le cas pour Mme Camélia (71 ans, retraitée ancienne professeur d'anglais). Lorsqu'on lui pose la question : « Comment est-ce que vous, vous aimeriez pouvoir vous procurer du gibier ? », elle annonce que si elle faisait face à une proposition régulière de gibier, elle penserait à en acheter :

« Si je le voyais régulièrement peut-être que à ce moment là j'en prendrai. [...] C'est en allant chez le boucher, si je vois qu'il y a ça, je me dis "tiens je vais plutôt prendre ça aujourd'hui". »

Mais manger du gibier n'est pas un objectif pour elle, à la question « Et vous aimeriez pouvoir en trouver plus souvent chez votre boucher ? », Elle répond en riant :

« Ça m'est un peu égal. »

Plus tard, elle revient sur le lien entre son mode de vie et sa consommation de gibier et évoque l'éventualité d'augmenter sa consommation en fonction du conditionnement de la viande :

« Mais de toute façon ça serait difficile quand je suis seule, d'acheter un petit bout de gibier. Il y en a peut-être sous vide, ça pourrait se faire. »

Les traditionnels conformistes consomment de la viande de gibier essentiellement pour des occasions particulières : fêtes de fin d'année, repas de famille ou entre amis, mais rarement seuls comme l'illustre Mme Géranium :

- *Avec qui est-ce que vous le mangez généralement ?*
- *En principe c'est en famille. [...] En famille, avec des amis.*
- *Vous pourriez en manger toute seule ?*
- *Non ! Non je ne pense pas.*

En revanche on remarque que les compagnes de chasseurs, même si elles aiment partager cette viande, n'en font pas une obligation et peuvent la manger sans occasion particulière, c'est le cas de Mme Bégonia (24 ans, en service civique, bac + 5 en médiation de l'environnement, compagne de chasseur) :

« Je n'ai pas besoins spécialement d'une occasion. C'est quand on en a envie. »

On remarque que les interrogés ont une consommation de viande moyennement faible :

« Depuis petite j'ai jamais été viande » (Mme Bégonia)

« Je mange de moins en moins de viande [...] parce que j'en ai pas besoin » (Mme Camélia)

De plus, la viande de gibier n'est pas toujours à leur goût :

« Ça peut des fois être peut-être un peu trop fort au niveau du goût. Il faut peut-être atténuer le goût. [...] La daube je trouve ça un peu lourd » (Mme Camélia)

« J'en mange, mais je suis pas fan ! Je vais manger un gibier dont le goût n'est pas très prononcé. » ; « Et souvent même la préparation du gibier qui est mariné tout ça... j'en mange hein, mais je n'en raffole pas. » (Mme Géranium)

« Je commence à en avoir marre du civet de sanglier [...] C'est peut-être un petit peu redondant. [...] Il y a un moment où je pense qu'il faut changer un peu de plats et de façon de cuisiner. » (Mme Bégonia)

Le gibier en sauce est alors parfois trop fort et n'est pas très apprécié par certains traditionnels conformistes qui ne le cuisinent pas eux-mêmes. Ce qui n'est pas le cas de Mr Châtaignier qui aime particulièrement cuisiner le gibier en sauce selon une recette familiale :

- *Le gros gibier quand vous le cuisinez, vous le cuisinez comment ?*
- *Ça dépend, euh si c'est un jeune gigot par exemple ça peut être rôti mais après l'avoir fait bien mariner, s'il est un peu plus vieux, ça va être en sauce, toujours avec un peu d'alcool dedans.*
- *Donc comme une daube en fait ?*
- *Oui comme une daube sauf qu'il n'y a pas de couenne, il n'y a pas d'olive, il y a l'oignon, l'ail, le laurier, les champignons.*
- *Et c'est vous qui le cuisinez le gibier ?*
- *C'est moi ou ma sœur, mon épouse non.*

- *D'accord. Et votre sœur elle le cuisine comme vous du coup ?*
- *Ah c'est ancestral je dirai (rires) oui ! Donc du coup oui, comme elle est plus vieille que moi, c'est plutôt moi qui le cuisine comme elle, elle qui le cuisine comme ma mère, ma mère qui le cuisine comme, et ainsi de suite.*

Mme Noyer le rejoint sur ce point, et a intégré les traditions culinaires de la famille de son mari chasseur :

« Il y a eu ma belle-mère qui préparait le gibier, d'ailleurs c'est d'elle que je tiens les recettes. »

On remarque également que pour les compagnes de chasseurs, la viande de gibier est banalisée. En effet, Mme Bégonia ne se sent pas privilégiée de manger du grand gibier :

« Pour moi c'est une viande comme une autre en fin de compte [...] je la mange comme je mangerai toute autre viande. »

Mme Noyer, y ayant aussi accès facilement et malgré elle par la chasse de son mari, la considère aussi comme une viande commune :

« C'est banal presque pour nous de manger du sanglier. »

L'image que les traditionnels conformistes ont du monde cynégétique est souvent calquée sur celle véhiculée par les médias et l'inconscient collectif. Ainsi, à la question : « Quelle image est-ce que vous avez de la chasse ? », Mme Géranium explique qu'elle trouve cette activité nécessaire mais a du mal à accepter la mise à mort de l'animal :

« C'est nécessaire pour moi, mais j'ai quand même un peu de mal à accepter ... la tuerie quoi. [...] J'ai toujours eu un peu cette réticence vis-à-vis de l'abattage des animaux. »

Quant à Mme Bégonia, son avis sur la chasse a évolué de manière positive lorsqu'elle a rencontré son compagnon chasseur, mais elle se justifie :

« Les chasseurs n'ont pas une très bonne image dans la société ! Donc forcément, je n'en avais pas une bonne image non plus. »

En termes de risques perçus dans leur consommation de gibier, les interrogés ne sont globalement pas inquiets quand aux effets de cette viande sur leur santé. Mme Camélia affirme ne pas se méfier de ce qui est sauvage :

« Je fais plus attention à ce qui n'est pas sauvage ! »

Cependant, Mme Géranium raconte ce qu'elle a vu quand son ex beau-frère avait percuté un sanglier en voiture et l'avait ramené au restaurant de ses beaux-parents :

« J'ai vu dépecer des sangliers qui étaient pleins de poux, pleins de... de vermine etcétera. Donc j'ai toujours un petit peu ce côté... bah disons d'avoir des germes, des... des microbes etcétera. [...] Si l'animal est piqué par... des tiques, par des tas de bestioles, ça... j'ai quand même une certaine réticence [...] Alors là j'en n'ai pas mangé ! ».

Cette expérience la rebute, elle a peur que le sanglier lui transmette des maladies et elle ne voit pas comment éviter ce risque car elle ne sait pas ce que les chasseurs font. Aussi, Mr Châtaignier perçoit très clairement un risque sanitaire dans la consommation de viande de gibier. Même s'il ne saurait pas expliquer le risque de manière technique :

« Et ben il y a un parasite du foie par exemple, qui peut faire... je ne saurai pas vous dire le nom technique mais qui peut faire des gros dégâts dans l'organisme quoi. »

Il est conscient d'un danger pour sa santé et fait confiance aux chasseurs corses qu'il connaît :

« Je mets toute ma destinée dans les mains de ces personnes en qui j'ai toute confiance. »

Les traditionnels conformistes font le plus gros de leurs courses en grandes surfaces, par manque de temps et par habitude. Mme Bégonia avoue même :

« Alors, je sais, ce n'est pas bien, mais je fais mes courses qu'en supermarché. »

Néanmoins, ils essaient de s'approvisionner en produits locaux, ont pour volonté de tendre vers des circuits courts et il leur arrive d'acheter des produits issus de l'agriculture biologique.

« Je n'achète pas tout ce qui vient de l'étranger. La viande aussi, même si je la prends en grande surface, je regarde d'où elle vient, il ne faut pas qu'elle vienne de trop loin. Même les légumes, je regarde qu'ils arrivent de l'Hérault. » (Mme Noyer)

« On essaye d'acheter plus ou moins local, dans des magasins bio quand ça reste raisonnable (en termes de prix). [...] Moi je retrouve les saveurs de mon enfance. » (Mme Géranium)

Les traditionnels conformistes voient cependant dans la consommation de gibier une ouverture vers une alimentation plus saine, un éveil au bien manger et au bien-être animal.

B- SYNTHESE DES TYPES

1- Les carnivores hédonistes

Cet idéal-type est généralement masculin, ou bien revendique une certaine virilité. Ce sont des consommateurs réguliers de viande pour qui le goût est la motivation première à manger de la viande de grand gibier. Les carnivores conformistes n'associent alors pas forcément la viande de grand gibier au partage et peuvent très bien la manger lorsqu'ils sont seuls.

Le plaisir de manger la viande de gibier peut alors être un plaisir individuel ou collectif avec l'envie de partager cette viande avec des amis ou de la famille.

2- Les revendicateurs d'une alimentation saine

Pour cet idéal-type, leur alimentation est étroitement liée à leur santé, elle peut parfois même être source d'inquiétude. Manger de la viande de grand gibier leur permet de varier leur alimentation et de profiter des bienfaits de cette viande : moins grasse, plus naturelle, sans antibiotiques..., mais également de partager un repas avec leur famille ou leurs amis.

3- Les traditionnels pratiquant une consommation ritualisée

Les traditionnels conformistes consomment de la viande de gibier par tradition, généralement en groupe lors de repas de famille, très souvent pendant les périodes de fêtes de fin d'année. Ils se préoccupent assez peu du goût et ne l'aiment parfois pas, mais consomment voire achètent quand même la viande de grand gibier par habitude. Cet idéal-type considère cependant cette viande comme plus saine et plus naturelle que les viandes plus communes, se rapprochant alors des revendicateurs d'une bonne alimentation.

4- Tableau Synthétique de la typologie de consommateurs de grands gibier dans l'Hérault

	Fréquence de consommation de la viande de grand gibier	Peur des risques sanitaires	Caractère exceptionnel de la viande de grand gibier	Attrait pour le goût du grand gibier	Attrait pour les qualités nutritionnelles du grand gibier	Attrait pour le côté naturel du grand gibier	Attrait pour le côté « sauvage » du grand gibier	Attrait pour l'activité de chasse	Sensibilité à la condition animale
Type 1 Les carnivores hédonistes	+++	+	+	+++	+	++	++	+++	++
Type 2 Les revendicateurs d'une alimentation saine	++	++	++	+	+++	+++	++	++	+++
Type 3 Les traditionnels conformistes	+	++	+++	-	++	++	++	++	++

PARTIE III – DISCUSSION DES RESULTATS

A- ORTHOREXIE ET NUTRITIONALISATION DE L'ALIMENTATION

On remarque chez les revendicateurs d'une alimentation saine une tendance à l'orthorexie. Cette dernière regroupe un ensemble de pratiques alimentaires, caractérisé par la volonté obsessionnelle d'ingérer une nourriture saine et le rejet systématique des aliments perçus comme malsains. Ce terme a été créé en 1997 par le Dr Steven Bratman qui propose de considérer cette pratique comme un trouble des conduites alimentaires, au même titre que l'anorexie et la boulimie. Ainsi, les interrogés correspondant à cette typologie de consommateurs de viande de grand gibier nutritionnalisent leur alimentation en employant notamment des termes scientifiques tels que « *protéines* » qui revient souvent dans les entretiens. De plus, ils voient dans le gibier une viande de qualité nutritionnelle supérieure aux autres viandes, ce qui en fait l'attrait principal pour eux :

« Ça apporte plus d'éléments nutritifs qu'une viande porcine classique. » (Mme Myrtille).

Certains interrogés déclarent faire attention à ce qu'ils mangent parce qu'ils ont adopté des régimes spécifiques pour des raisons de santé :

« J'ai du diabète, donc je fais attention quand même à ce que je mange. » (Mme Camélia).

« On a adopté depuis quelques années déjà une alimentation bien structurée, on ne mange plus de lactose, on ne mange plus de gluten, à cause des douleurs que ces éléments peuvent occasionner avec l'âge, donc l'arthrose et tout ça voilà. » (Mr Géranium)

Mme Magnolia par exemple, ancienne consommatrice de gibier, explique pourquoi elle est devenue végétarienne :

« Pour des raisons de santé, j'ai changé d'alimentation parce qu'on voulait m'enlever une partie de mes organes, mes ovaires entre-autre. Donc je me suis dit « ça ne va pas », donc j'ai fait un jeune. Et alors qu'on me disait stérile à vie et amputé, j'ai changé d'alimentation et 6 mois après j'étais enceinte. Donc je me suis rendu compte que l'alimentation était importante. »

Mais plus globalement, la nutritionalisation de l'alimentation est accompagnée d'une défiance chez les enquêtés. Dans le domaine alimentaire, cette défiance se traduit par des critiques du système industriel de masse et par la construction d'alternatives à ce système (Murdoch et Miele, 1999 ; Kjærnes, Harvey et Warde, 2007). La consommation alimentaire faisant alors encourir le risque de l'intoxication, voire de l'empoisonnement. Ainsi sont mis en cause les produits chimiques polluants et nocifs pour la santé, les « calories vides » de vitamines et minéraux et les pollutions liées au productivisme. Selon Lepiller et Yount-André, c'est la défiance envers l'alimentation industrielle (modes de production des aliments les plus communs dans les sociétés urbanisées post-industrielles) qui a entraîné la nutritionalisation, aidée par la diffusion d'une culture diététique dans les médias et la mise sur le marché de produits portant des allégations de santé (réduits en sel, allégés en graisse...).

Mais la nutritionalisation a également conduit à une responsabilisation des mangeurs dans la gestion de leurs consommations (Fouilleux et Jobert, 2017). Ainsi, dans l'optique où le mangeur devient ce qu'il mange, qu'il incorpore les qualités (nutritionnelles et symboliques) de l'aliment (Poulain, 1997), émergent alors de nouvelles préoccupations chez lui, notamment quant à l'impact de l'alimentation sur l'état de santé, le bien-être et le corps (Poulain, 2002), et il fait alors le choix de mieux gérer son alimentation.

Cette tendance à la nutritionalisation, voire à l'orthorexie apparaît plus forte chez les femmes, étant encore aujourd'hui surreprésentées dans les activités domestiques liées à l'alimentation, et étant plus perméables aux discours nutritionnels (Fournier, 2014).

B- GESTION DU RISQUE

Comme expliqué plus haut, manger peut être source d'anxiété. Anxiété du manque ou bien de l'empoisonnement, ravivée par les crises alimentaires régulièrement médiatisées. La consommation de viande suppose alors que l'espèce animale dont elle provient ne soit pas jugée dangereuse, et doit être considérée comme mangeable d'un point de vue à la fois nutritionnel et symbolique (Cazes-Valette, 2007).

Plus on pense qu'une espèce est susceptible de représenter un risque sanitaire, plus on aura tendance à s'en abstenir ou du moins à en consommer peu souvent. Cazes-Valette explique alors que le gibier fait partie des espèces les plus craintes par les répondants de son étude sur les rapports hommes-animaux-viandes en France, car considérés comme « trop sauvage ». En effet, selon la théorie de Leach, on ne considère comme consommable que les espèces à mi-

distance, c'est-à-dire qui ne soient ni trop proches ni trop éloignées de l'Homme. Les animaux domestiques et les animaux sauvages étant alors difficilement considérés comme de l'ordre du mangeable. Leach considère que seuls les animaux d'élevage et le gibier sont à cette mi-distance, le gibier étant pourtant un animal sauvage. Cette hypothèse est à nuancer (date des années 1960) car les animaux sauvages sont considérés comme proches de la nature et donc valorisés :

« Pour moi, "animal sauvage" c'est plutôt une qualité. » (Mme Camélia)

Concernant la gestion du risque sanitaire de la viande de grand gibier, les consommateurs ont deux façons de gérer ce risque : les normes et la proximité. Les normes sont les réglementations sanitaires mises en place, si le gibier est acheté en grande surface ou dans une boucherie, le consommateur estime que les réglementations sanitaires ont été respectées et qu'il n'y a donc pas de risque pour sa santé. Quand on demande à Mr Hêtre s'il pense qu'il y a un risque à manger de la viande de grand gibier, lui qui a l'habitude d'en acheter en boucherie et charcuterie répond :

*« C'est quand même relativement **bien contrôlé** en France donc en soi, c'est plutôt modéré et au pire ça se soigne quand même, ça se détecte, ça se soigne, donc non, il n'y a pas de réels risques à partir du moment où c'est bien préparé, il n'y a pas de raisons quoi. »*

A l'inverse, certains consommateurs ne vont pas vouloir de fier aux industries agroalimentaires trop opaques pour eux, et vont préférer se fier à la proximité qu'ils ont avec leur « fournisseur » de gibier (généralement des chasseurs) en qui ils ont confiance et qui fera gage de qualité de la viande :

« Je pense qu'il y a beaucoup moins de risques à manger du grand gibier qu'à manger ce qu'on bouffe dans les grandes surfaces » (Mr Kiwi)

L'éloignement du mangeur et du mangé dans le cas du grand gibier peut donc favoriser la gestion de risque dans le cas où l'individu se fie aux normes, ou bien au contraire accentuer la perception du risque dans le cas où l'individu se fie à la proximité qu'il a avec l'animal consommé.

C- INCORPORATION ET HERITAGE CULTUREL

Fischler définit le principe de l'incorporation par *le mouvement par lequel nous faisons franchir à l'aliment la frontière entre le monde et notre corps*. Selon lui, incorporer un aliment, c'est *incorporer tout ou partie de ses propriétés : nous devenons ce que nous mangeons*. Ainsi les mangeurs de viande de gibier, et même de viande en générale sont dans une logique d'incorporation de vie, c'est-à-dire qu'ils vont projeter les caractéristiques de l'animal mangé sur eux-mêmes. Colette Méchin (1992) explique que pour de nombreuses sociétés, manger de la viande, c'est s'approprier une énergie. Elle cite notamment un médecin qui remarquait la bonne santé des enfants de chasseurs en affirmant : « *Vous êtes des costauds, on voit bien que vous mangez souvent du gibier* ». L'homme s'identifiant à sa nourriture, et la nourriture identifiant l'homme (Fischler, 1993), le gibier étant considéré comme un animal robuste, ces mangeurs le sont alors tout autant.

On remarque cette notion d'incorporation chez Mme Nénuphar, qui déclare : « *J'ai l'impression d'avoir plus d'énergie* » lorsqu'elle mange du gibier par rapport à d'autres viandes. Le gibier confèrerait aux mangeurs énergie, force et robustesse. Mme Nénuphar précise même qu'un petit morceaux de gibier lui apporte plus qu'un gros morceaux de viande plus commune. Le gibier est dans ce cas apparenté à un « superaliment », facteur qui motive et encourage sa consommation.

L'incorporation peut également se manifester en termes de valeurs. C'est-à-dire qu'en consommant de la viande de gibier, le mangeur incorpore des valeurs, et fonde une identité collective et une culture culinaire (Fischler, Poulain). Mr Châtaignier par exemple, Corse vivant dans l'Hérault, voit dans sa consommation de gibier un rattachement à ses valeurs familiales :

« *Moi j'associe le sanglier au village et à la famille, je ne vais pas le manger seul en ville pour caricaturer.* » ; « *C'est vraiment associé à... **un patrimoine culturel**, aux souvenirs, enfin, ça peut être nostalgique presque.* »

Manger du gibier est alors pour lui un acte qui assure son sentiment d'appartenance au collectif familial, bien qu'il ait quitté la Corse. C'est pourquoi il cuisine le gibier uniquement en suivant les recettes familiales.

L'acte alimentaire est donc fondateur de l'identité collective car il incorpore le mangeur dans un univers social (Poulain, 2002). Dans cette dynamique, on remarque que les interrogés qui se procure facilement de la viande de grand gibier, par leur propre chasse ou celle d'un

proche, et qui en consomment donc régulièrement, la considère presque comme une viande commune, par effet de lassitude :

« C'est *banal* presque pour nous de manger du sanglier. » (Mme Noyer)

A l'inverse, les enquêtés qui ne s'en procurent ponctuellement (par dont occasionnel ou achat) y voient un caractère festif. On peut alors émettre l'hypothèse que la viande de grand gibier est dévalorisée dans les milieux ruraux car facilement accessible et ne nécessitant pas d'effort monétaire (gratuité de la chasse) et valorisée dans les milieux urbains aisés où elle fait l'objet de repas festifs (Cazes-Valette, 2007).

D- GENRE ET IDENTITE

Après avoir expliqué le principe d'incorporation appliqué à la viande de gibier, qui conférerait à son mangeur force et énergie, il apparaît que cette viande serait également symbole de virilité. La virilité est, selon le Nouveau Petit Robert de la langue française 2007, « l'ensemble des caractéristiques physiques et sexuelles de l'homme ». Consommer de la viande de grand gibier serait alors pour les hommes une affirmation de leur virilité, de ce qui fait d'eux des individus de sexe masculin. Mais qu'en est-il des femmes ? Les femmes qui mangent du grand gibier le feraient-elles au dépend de leur féminité ?

Premièrement, on pourrait dire que les femmes mangent moins souvent du gibier que les hommes, d'après la fréquence de consommation observée dans l'échantillonnage de cette enquête. Cela pourrait s'expliquer par le fait qu'elles se limitent elles-mêmes à manger cette viande. Les hommes étant socialement valoriser dans la consommation de viande, par la symbolique du sang qu'ils ont su faire couler en tant que chasseur ou guerrier, seraient attiré par celui contenu dans les viandes de gibier ou la viande rouge, contrairement aux femmes qui verraient le leur couler lors des menstruations et rejetteraient inconsciemment ce signe de faiblesse en consommant moins de viande (Héritier, 1996).

Deuxièmement, selon certains enquêtés, il s'agirait d'une affaire de goût. Mr Dahlia par exemple, affirme que la viande de grand gibier est consommable « *entre copains* » mais s'adapte mal aux femmes et aux enfants (qui ne sont pas considérés comme des hommes) car trop forte en goût :

« *Sur la partie féminine, on est sur des choses un peu plus sensibles* » ; « *il s'adapte mal aux enfants et à ma femme qui trouve ça un peu trop fort.* »

Ainsi, ceux qui prennent du plaisir à manger de la viande de gibier, c'est-à-dire la typologie des carnivores hédonistes, sont généralement des hommes, ou bien des femmes qui revendiquent des caractéristiques socialement attribuées aux hommes (virilité, force, assurance), Cazes valette parle alors de « femmes dures », et explique que le goût pour la viande en général et son niveau de consommation globale est en corrélation avec le degré de masculinité des individus.

Il est également intéressant de comparer l'identité du mangeur et du cuisinier. En effet, il existe une domination masculine et discriminante dans la consommation de viande de grand gibier, et celle-ci s'insère jusque dans la préparation de la viande. Dans le cas de couples hétérosexuels interrogés où la femme est la cuisinière principale du ménage, lorsqu'il faut cuisiner le gibier, les hommes ont tendance à prendre la main et les femmes perdent leur rôle de « mère nourricière ». Cela est d'autant plus flagrant lorsque l'homme est chasseur, souhaitant ainsi s'approprier l'espace culinaire pour assumer sa part du travail alimentaire.

E- LE RAPPORT A L'ANIMAL

Le rapport que l'individu a avec l'animal mangé impacte considérablement la valeur qu'il va attribuer à la viande. Ainsi, on distingue deux types de consommateurs de viande : les zoophages et les sarcophages (Vialles, 1987). Les premiers sont des « mangeurs d'animaux » qui s'assument en position de carnivores et identifient sans complexe l'origine de la viande qu'ils consomment, l'animal étant à leur yeux un aliment. C'est le cas de Mme Nénuphar, qui utilise le mot « animal » pour parler du grand gibier qu'elle mange :

*« Je mange un **animal** qui s'est débrouillé dans la nature. »*

Aussi, elle apprécie de savoir comment a vécu l'animal qu'elle va manger et n'est aucunement rebutée par la vue d'une carcasse entière de gibier ramenée par son compagnon chasseur.

A l'inverse, les sarcophages, c'est-à-dire les « mangeurs de chair », se détournent de la mise à mort des animaux comestibles et refusent de reconnaître l'animal dans leur viande consommée. Ce processus de distanciation permet aux individus sarcophages de déculpabiliser lorsqu'ils mangent de la viande. Mme Géranium, bien qu'ayant été élevée à la campagne, explique avoir été dégoûtée à la vue d'une carcasse de sanglier entière lorsqu'elle était jeune, et précise :

« J'ai toujours eu un peu cette réticence vis-à-vis de l'abattage des animaux. »

Cela explique pourquoi elle préférerait se procurer de la viande de gibier en petits morceaux prêts à cuire, n'ayant ainsi pas l'impression de manger une bête abattue.

L'abattage est en effet problématique dans la consommation de viande en générale, et plus encore dans la viande de chasse. La mort donnée aux animaux est difficilement assumable par certains individus qui n'acceptent pas la violence faite aux animaux. L'éloignement des abattoirs hors des villes au 19^{ème} siècle et le processus de distanciation de la sarcophage a permis de « régler » la gestion de la mort des animaux d'élevage, mais cette solution ne s'applique pas à la viande de chasse. Il est difficile voire impossible de nier l'abattage de l'animal chassé, le mot « chasse » évoquant clairement la mise à mort de l'animal dans l'hyperconscient.

Cette difficulté à gérer la mort de l'animal se traduit parfois par un refus total du « meurtre alimentaire » et par conséquent, par la décision de s'abstenir de viande voire de produits d'origine animale (Cazes-Valette, 2007). Ainsi, bien que l'homme soit de nature omnivore, certains individus font le choix du végétarisme, végétalisme ou encore plus récemment du flexitarisme, pratique alimentaire qui consiste à être flexible dans la pratique du végétarisme. Ce rejet de la consommation de la chair animale est non seulement motivé par le refus de l'abattage mais également par des raisons écologiques (la production de viande étant accusée de consommer beaucoup d'eau et de polluer excessivement), des raisons éthiques (l'animal étant vu comme une victime et sa viande comme un cadavre (Cazes-Valette, 2007), et ses conditions d'abattage étant de plus en plus dénigrées) et des raisons de santé (la consommation de viande étant dénoncée dans la cause de cancers et maladies cardio-vasculaires).

Aussi, la consommation de viande de chasse peut être accompagnée d'un refus de l'abattage industriel au profit d'un abattage plus traditionnel (la chasse) et considéré comme plus « juste ». Lors de cette enquête, j'ai pu m'entretenir de manière informelle avec une jeune femme chasseresse, se déclarant elle-même « végétarienne » car ne consommant aucune viande en dehors de celle qu'elle se procure par sa propre chasse (il s'agirait alors plus de flexitarisme). Sa motivation première est l'entretien de sa propre santé, considérant les viandes d'élevage comme « impures », puis elle justifie son choix de consommation en argumentant sur la statut qu'elle accorde à l'animal. En effet, dans une logique d'antispécisme, elle affirme se positionner sur un pied d'égalité vis-à-vis des animaux, tous les animaux. Lorsqu'elle va chasser, elle considère alors qu'en allant chercher l'animal dans son milieu naturel, en établissant un rapport direct entre elle et l'animal, celui-ci a plus de chance de « s'en sortir » (de ne pas mourir) que

s'il avait été élevé et conduit à l'abattoir. Cette notion de justice dans le rapport à l'animal et également évoqué par Mme Myrtille :

« Je trouve que généralement, derrière le fait de tuer l'animal soi-même, on le respecte et on lui donne ses chances. »

De même, Mme Bégonia qualifie la viande de gibier chassé de « plus éthique », elle précise :

« Pour moi c'est plus éthique et plus sain dans le sens où l'animal a une vie avant la mort, une vie libre. Et il a aussi eu sa chance puisqu'à la chasse, le gibier est traqué, il est chassé, mais on peut aussi manquer son tir ou alors on ne tire pas dans toutes les conditions donc il a quand même une chance de s'en sortir quelque part. »

La viande de gibier apparaît alors comme une alternative à la viande d'élevage « industrielle » et « moins naturelle » à laquelle elle est systématiquement opposée.

F- LE RITUEL DE LA MISE A MORT

Nous avons expliqué plus haut que l'une des motivations à la consommation de viande de gibier chassé est le fait de privilégier un abattage plus juste et plus traditionnel, qui respecte l'animal. La chasse apparaît alors comme une technique d'acquisition de viande de gibier valorisée rituellement.

En effet, lors de la chasse, l'animal est sacrifié afin de nourrir l'homme, ce dernier doit alors lui rendre hommage dans la consommation. Mme Nénuphar déplore le fait que certains chasseurs ne récupèrent qu'une partie du gibier et abandonnent le reste de la dépouille :

« C'est gâcher de la nourriture, ce n'est pas rendre hommage à l'animal de le laisser comme ça. »

Aussi, l'homme apporte une dimension affective et rituelle dans la mise à mort de l'animal afin de mieux gérer le « meurtre » qu'il commet. Cela est non seulement valable pour les éleveurs, comme Mr Kiwi qui raconte comment il tuait les agneaux quand il avait une ferme :

« Quand je faisais les animaux je ne les vendais pas à des gens qui voulaient les abattre eux-mêmes. A chaque fois que j'abattais un agneau je pleurais quand même, ça me faisait mal au cœur. Mais je savais qu'il s'endormait en ruminant encore, sans souffrance, il s'endormait vraiment dans mes bras, il me faisait confiance. »

Mais ce phénomène s'applique également aux chasseurs, bien qu'ils soient moins proches du gibier que les éleveurs de leurs bêtes, ils ressentent le besoin de tuer « de la bonne façon » comme l'explique Mr Cocotier :

« Je m'applique à le faire de la meilleure des manières, donc de ne pas faire souffrir un animal. »

La mise à mort de l'animal est un système d'échanges cosmologiques entre l'homme et le règne du vivant (Bonte, 2007), mais elle a surtout pour rôle de constituer du lien social sur la base du partage du gibier :

« En général on le fait partager, un gibier on le fait partager, [...] c'est une manière de donner un rapport à l'animal, à la nature, que les gens ont perdu. Et donc, en général, on le mange collectivement, soit avec des amis, soit avec la famille. » (Mr Ulmo)

On remarque que les enquêtés ont une représentation de la mise à mort de l'animal chassé qui exclut la violence, considérant que l'animal ne souffre pas ou du moins qu'il souffre moins que dans un abattoir :

« L'animal n'a pas souffert, il a été abattu comme ça, dans son cadre de vie naturel, il n'a pas agonisé, des choses comme ça. Ça c'est un truc qui me plaît. C'est pour ça que je préfère manger du gibier que de la viande de la grande distribution. » (Mme Nénuphar)

« Pour la chasse il faut bien tuer l'animal, ce n'est pas comme ce qu'on peut voir dans certaines affaires avec les abattoirs industriels. » (Mme Myrtille)

Aussi, les chasseurs interrogés ont tendance à exclure de leur vocabulaire les mots du champ lexical de la tuerie, ainsi ils ne « tuent » pas un animal, mais le « prélèvent » :

*« J'ai eu la chance de **prélever** un cerf l'année dernière à la chasse »* (Mr Cocotier)

Cela leur permet de se détacher du rôle de meurtrier qu'implique le fait de tuer un animal.

CONCLUSION

Durant mon stage au sein de la Fédération Régionale des Chasseurs d'Occitanie, en collaboration avec le Cirad, j'ai eu pour mission d'établir une caractérisation économique et sociologique de la consommation de viande de grand gibier dans l'Hérault. Cette dernière s'inscrit alors dans le projet Gib'SudDeFrance qui vise à valoriser les produits de la chasse par la mise en place de filières courtes de commercialisation de viande de grand gibier.

Ainsi, le sujet de ma mission m'a amené à entreprendre une enquête qualitative par entretiens semi-directifs auprès du « grand public ». La finalité de ces entretiens était de pouvoir établir une typologie de consommateurs après le traitement des données recueillies. Nous avons alors pu dégager trois idéaux-types : les carnivores hédonistes, les revendicateurs d'une alimentation saine et les traditionnels pratiquant une consommation ritualisée.

De cette enquête se sont également dégagées les motivations à consommer de la viande de gibier : Se faire plaisir (le goût), le souhait de profiter des bienfaits de cette viande, la confiance quant à sa qualité sanitaire, la projection des caractéristique de l'animal mangé sur soi-même (force), l'incorporation de valeurs et le fondement d'une identité collective, perpétuer une tradition ou un héritage culturel, l'affirmation de sa propre virilité, le sentiment de se rapprocher de la nature (attirait pour le sauvage), effectuer une consommation qui a du sens (éthique).

Aussi, des freins à la consommation de viande de grand ont été identifiés : La perception d'un risque sanitaire, l'auto-limitation des femmes à manger cette viande, Le goût de la viande non apprécié, une trop grande distance avec l'animal qui ne rentre plus dans l'ordre du mangeable), le refus de l'abattage de l'animal (quel que soit sa forme), le choix d'une alimentation végétarienne.

Enfin, dans l'optique de la création d'une filière venaison, il semblerait plus judicieux de cibler le type des revendicateurs d'une alimentation saine. En effet, les interrogés correspondant à ce type apparaissent comme les plus enclins à l'achat régulier de viande de grand gibier, le premier type (carnivores hédonistes) s'approvisionnant facilement en gibier et ne souhaitant pas forcément s'en procurer davantage, et le troisième type (traditionnels qui pratiquent une consommation ritualisée) étant ancré dans ses tradition et consommant du gibier dans un certain contexte duquel il n'est pas prêt à se détacher.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Fédération Régionale des Chasseurs d'Occitanie, Qui sommes-nous ?

Disponible sur : <http://www.chasse-nature-occitanie.fr/frc/qui-sommes-nous.php>

Consulté en mai 2018

Fédération Nationale des Chasseurs, Le réseau cynégétique.

Disponible sur : <http://chasseurdefrance.com/decouvrir-la-chasse-en-france/le-reseau-cynegetique/>

Consulté en juin 2018

Cirad, Le Cirad en bref.

Disponible sur : <https://www.cirad.fr/qui-sommes-nous/le-cirad-en-bref>

Consulté en mai 2018

BEAUD Stéphane, *L'usage de l'entretien en sciences sociales. Plaidoyer pour l'«entretien ethnographique»*, In : *Politix*. Vol. 9, N°35. Troisième trimestre 1996. pp. 226-257.

POULAIN Jean-Pierre, 2002, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, chapitre II, Les outils disponibles, Editions Privat.

Fédération Régionale des Chasseurs d'Occitanie, 2018, *Gib'SudDeFrance, La valorisation de la viande de Sanglier par les chasseurs*. [Rapport à destination des chasseurs réalisé dans le cadre du projet Gib'SudDeFrance].

BIPE et Fédération Nationale des Chasseurs, 2015, *Impact économique, social, culturel et environnemental de la filière chasse*.

WEBER Max, 1965, *Essais sur la théorie de la science*, Librairie Plon.

GREMY Jean-Paul et LE MOAN Marie-Joelle, *Analyse de la démarche de construction de typologies dans les sciences sociales*. In : *Informatique et Sciences Humaines*, 1977, Numéro spécial.

SALES-WUILLEMIN Edith, 2006, *Méthodologie de l'enquête*, in: M. Bromberg et A. Trognon (Eds.) *Psychologie Sociale 1*, Presses Universitaires de France, 45-77.

HYMES Dell, 1962, "The Ethnography of Speaking", in *Anthropology and human behaviour*, Washington DC

MURDOCH Jonathan et MIELE Mara, « "Back to Nature": Changing "Worlds of Production" in the Food Sector », *Sociologia Ruralis*, 39 (4), 1999, p. 465–483

KJÆRNES Unni, HARVEY Mark et WARDE Alan, 2007, *Trust in food: A comparative and institutional analysis*, Basingstoke, New York, Palgrave Macmillan

LEPILLER Olivier et YOUNT-ANDRE Chelsie, « Quand la défiance frémit. Une assiette qui se politise à petit feu ? », *Quand l'alimentation se fait politique*, E. Fouilleux et L. Michel éd., Paris, Presses Universitaires de Sciences Po.

FOUILLEUX Ève et JOBERT Bruno, 2017, « Le cheminement des controverses dans la globalisation néo-libérale », *Gouvernement et action publique*, p. 9-36.

POULAIN Jean-Pierre, 1997, *Ethnologie française*, nouvelle série, T. 27, No. 1, pratiques alimentaires et identités culturelles (Janvier-Mars 1997), pp. 18-26

POULAIN Jean-Pierre, 2002, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France

FOURNIER Tristan, 2014, *Face à l'injonction diététique, un « relativisme nutritionnel » en France*

CAZES-VALETTE Geneviève, 2007, « Contre la viande, tout contre... » in : Poulain, Jean-Pierre (sous la direction de). *L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre ?* Les Cahiers de l'Ocha N°12, Paris

CAZES-VALETTE Geneviève, 2007, *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain*, [Rapport de synthèse].

ADAMIEC Camille, 2016, *Devenir sain*, Presses Universitaires de Rennes.

FISCHLER Claude, 1993, *L'omnivore*, Odile Jacob Points, Paris.

MECHIN Colette, 1992, *Bêtes à manger. Usages alimentaires des Français*, Presses Universitaires de Nancy, Nancy.

HERITIER Françoise, 1996, *Masculin, Féminin. La pensée de la différence*, Odile Jacob, Paris.

VIALLES Noélie, 1987, *Le sang et la chair. Les abattoirs du Pays de l'Adour*, Maison des Sciences de l'Homme, Paris,

BONTE Pierre, 2007, « Vivant ou mort, l'animal est bon à penser », in : Poulain, Jean-Pierre (sous la direction de). *L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre ?* Les Cahiers de l'Ocha N°12, Paris

SOMMAIRE DES ANNEXES

Annexe 1 : Plan d'action de la mission	52
Annexe 2 : Guide d'entretien	53
Annexe 3 : Fiche d'invitation à participer à une étude.....	54
Annexe 4 : Tableau synthétique d'analyse des résultats de l'enquête	55

ANNEXE 1: PLAN D'ACTION DE LA MISSION

Suivi des actions

phase	étapes	commentaire sur l'avancée des travaux	blocages éventuels	Avancée
1	Etudes bibliographiques	Lectures des documents fournis (rapports FRC et études)		OK
	entretiens avec les "personnes ressources"	Introduction au stage avec Eva Faure + RDV avec Sandrine Dury et Olivier Lepiller		OK
	définition du cadre de l'étude	RDV du 11/04 au CIRAD: Faire une typologie des mangeurs de gros gibier. Comprendre à travers l'analyse des discours et des pratiques, comment peuvent évoluer les modes d'approvisionnement.		OK
	Mise au point d'un guide d'entretien			OK
	Visite du magasin source 1	dépose d'annonce « invitation à participer à une étude » + recrutement de personnes sur place		OK
	Visite du magasin source 2	entretien expert + dépose d'annonce « invitation à participer à une étude »	Sans réponse du magasin	Abandon
	Visite de la boucherie source 3	entretien expert + dépose d'annonce « invitation à participer à une étude »	Opération non concluante	Abandon
	Rendez-vous avec le gérant des charcuteries source 4	entretien expert + dépose d'annonces « invitation à participer à une étude »	Opération non concluante	Abandon
	Visite du magasin source 5	dépose d'annonce « invitation à participer à une étude »		OK
	Entretiens test			OK
Contacteur les individus de la liste préétablie	Effectuer un mail type		OK	
2	Prise de contact avec les enquêtés			OK
	réalisation d'au moins 20 entretiens d'environ 1h			OK
	retranscription des entretiens			OK
3	Regroupement des résultats de l'enquête et tri des informations			OK
	Analyse des résultats	Réaliser une typologie des mangeurs de grand gibier		OK
	Réflexion sur une réponse concernant l'enjeu	comprendre comment peuvent évoluer les modes d'approvisionnement		OK
	Rédaction et mise en forme de rapport d'étude			OK
	Remise du rapport			OK

ANNEXE 2 : GUIDE D'ENTRETIEN

3- Pratiques alimentaires

- **Q3.1** : Vous vous approvisionnez comment en nourriture en règle générale ? (Où faites-vous vos courses ?)
 - o Circuits courts ? GMS ? Autoproduction ?
- **Q3.2** : Vous cuisinez au quotidien ? (Description du repas d'hier ?)
- **Q3.3** : Ça vous arrive d'acheter du bio ? du local ?

4- Identification

- **Q4.1** : Lieu d'habitation (commune ? rural ou urbain ?)
 - o Vous avez déjà vécu à la campagne ? (Parents, grand-parents)
 - o Quelle image avez-vous de la campagne ?
- **Q4.2** : Age
- **Q4.3** : Sexe
- **Q4.4** : Situation familiale
- **Q4.5** : Niveau d'étude / profession

- **Q1.6** : Sous quelle forme mangez-vous du gibier ? (Morceaux, cuisson, type de plats...)
 - o Qui le prépare ? (rôle : uniquement mangeur ? cuisinier également ? préparation de la carcasse ? chasseur ?)
 - o Gouts et ceux de l'entourage
 - o Avec qui le mangez-vous ? (Famille ? Enfants ?)
- **Q1.7** : Est-ce que votre conso de gibier a évolué dans le temps ? Vous en mangiez + ou – avant ? (Évènements biographiques associés)

2- Perception de la viande de gibier et de la chasse

- **Q2.1** : Quelle image avez-vous de la viande de gibier ? de la chasse ?
- **Q2.2** : C'est quoi votre connaissance de la chasse ? (Des chasseurs dans votre entourage ?)
- **Q2.3** : La « venaison » signifie quelque chose pour vous ?
- **Q2.4** : Vous pensez qu'il y a des risques à manger du gibier ? Des choses particulières à faire pour les éviter ?

ANNEXE 4 : TABLEAU SYNTHETIQUE D'ANALYSE DES RESULTATS DE L'ENQUETE

Répondant	Caractéristiques sociales	Rapport chasse	Fréquence de consommation	Occasion de consommation	Evolution de la consommation	Quel gibier	Source d'approvisionnement	Source d'approvisionnement souhaitée	Rôle	Morceaux et cuisson	Image de la chasse	Image de la venaison	Ce qui plaît dans la venaison	Risques perçus consommation de gibier	Pratiques alimentaires globales
Mme Myrtille Type 2	24 ans, Bac+5 en gestion de l'environnement, Service civique, Habite en ville actuellement, a grandi à la campagne Célibataire sans enfant	voisin chasseur dans le Lot, puis service civique à la FRCO, possède son permis de chasse mais ne chasse pas.	1 fois/ mois	Convivialité, repas de quartier, familial, barbecue entre amis jamais seule souhaite le partager	en mange plus aujourd'hui car elle connaît des chasseurs	Sanglier, chevreuil	voisin de ses parents chasseur dans le Lot, amis chasseurs dans l'Hérault	pas supermarché car suspicion gibier d'élevage boutique spécialisée, chez le boucher et au marché ok en mangerait plus si elle trouvait des petits morceaux	Mangeuse	Ne choisi pas les morceaux et n'y fait pas attention. Chevreuil préparé par son père: plats en sauce Sanglier en sauce ou côtelettes grillées au barbecue	bonne alimentation (santé et environnement) On respecte plus l'animal, on lui donne ses chances évolution: avant elle n'aimait pas la chasse car ça troublait la tranquillité de la campagne	viande rare qui ne fait pas partie du quotidien, une viande saine, la bête qui galope sans enclos, plus éthique	qualités nutritionnelles (+protéines, + nutritif, - gras que le porc) ne s'intéresse pas au goût et à la texture (+ ferme) se sent privilégiée de manger du sanglier	contamination par le plomb, gibier des pays de l'Est: pas confiance car pas de traçabilité, trop loin, trichine, N'a pas confiance quand elle ne connaît pas les chasseurs	s'approvisionne au marché: proximité, local, en magasin bio, et potager des parents Cuisine au quotidien, aime l'innovation (gibier = innovation) Modère son impact environnemental et le gaspillage
Mr Erable Type 1	38 ans Artisan Bac+5 en ingénierie financière A toujours vécu en ville, campagne=vacances Marié avec un enfant (bébé)	a connu des chasseurs	1 ou 2 fois/ an	Pour les fêtes chez ses parents, ou quand il est invité quelque part	Pas d'évolution	Sanglier, cerf, chevreuil	Ses parents achètent du gibier Lui ne s'en procure pas, mais si du gibier était disponible à la vente là où il fait ses courses, il en achèterait	Dans des boutiques de produits locaux, boutiques paysannes, mais pas au supermarché	Mangeur	En sauce, "à la façon bourguignonne"	Totalement indifférent	Viande sauvage, qu'on n'a pas l'habitude de manger au quotidien, viande qui a pas été engraisée et qui est plus naturelle et plus qualitative	Goût prononcé et fort	Conscient qu'il existe des maladies, mais ne perçoit aucun risque dans sa consommation	évite les grandes surfaces depuis qu'il a un enfant et s'approvisionne en poissonnerie, boucherie et boutiques paysannes, fruits et légumes du potager de ses parents, Ce qui compte avant tout, c'est le goût. préfère l'agriculture raisonnée locale ("produits du terroir") que le bio, pense que c'est du marketing Attentif à la composition des produits. Cuisine au quotidien, des produits frais, pas de boîtes. Gros consommateur de viande, moins depuis qu'il est en ménage.

Mr Sapin Type 2	46 ans, Ingénieur agronome, Marié avec 2 enfants Habite en ville et a très peu vécu à la campagne	Il a des amis chasseurs, mais a approfondi ses connaissances sur la chasse grâce à son métier	2 à 3 fois/ an	En famille, tout le monde mange le gibier. Quand il était plus jeune il en mangeait surtout au moment des fêtes	En mange plus régulièrement maintenant parce qu'il en a plus facilement	Sanglier, cerf	Se fait offrir de la viande par des chasseurs (amis ou voisins) de l'Hérault, du Gard, de la Lozère. Se procure aussi parfois chez un boucher qui fait du gibier (mais il ne sait pas d'où vient la viande)	Avoir du gibier un peu plus transformé (dépecé, désossé) pour un usage plus facile. Chez un boucher.	Cuisinier, mangeur	Cuisson au four après marinade, soit entier ou en ragoût. Aimerai essayer de faire des dos de biche à la poêle (plus rapide et moins de préparation)	La chasse est importante en termes de gestion des espaces et régulation des populations. Il n'adhère pas au loisir de la chasse mais ça ne le dérange pas non plus. Il pense comprendre le plaisir de la chasse.	Pièces difficiles à cuisiner, qu'il faut découper soi-même, voire même dépecer, qu'on a en entier. Il faut d'y prendre à l'avance quand on veut le cuisiner. Produits occasionnels. Produits sains par rapport à d'autres types de viande. Manger du gibier, c'est dans un état d'esprit locavore.	Le fait de varier son alimentation. Il essaye des marinades différentes et varie les recettes. Produits sains et locaux issus du territoire.	Il n'a pas de craintes particulières à manger du gibier. Mais il est conscient de risques sanitaires présents (trichine) et cuit sa viande à cœur pour les éviter.	S'approvisionne majoritairement au supermarché, puis en direct producteur pour la viande et privilégie les circuits courts (marché), a essayé les AMAP pour les fruits et légumes. Se pose beaucoup de question sur l'alimentation. Cuisine au quotidien. Consomme local mais pas bio car il ne connait pas la provenance.
Mr Ulmo Type 2	54 ans, Marié avec 3 enfants, Chercheur en économie Vit aujourd'hui à la campagne et y a grandi, a peu vécu en ville.	Vient d'une famille de chasseur et a toujours chassé.	Au moins 1 fois/ semaine	Partager avec des amis ou la famille, ou tout seul. Mais il va se mettre à en consommer de manière exceptionnelle, lors des fêtes ou quand il est invité.	Pas d'évolution, mais il a l'intention de diminuer sa consommation pour préserver sa santé (ce qui l'attriste)	Sanglier, cerf, chevreuil	De sa propre chasse ou de celle des chasseurs de sa famille. Parfois du gibier offert par des amis chasseurs.	Il a déjà trop de viande et ne souhaite donc pas s'en procurer par d'autres bais.	Chasseur, cuisinier (sauf la daube, c'est son épouse), mangeur	Si le gibier est jeune: rôti ou grillé. Si il est vieux ou qu'il a été râté au niveau du tir, "il part en daube" car il est trop fort. Les morceaux qu'il préfère sont la cuisse, l'épaule et les côtelettes car c'est facile à rôtir. Il mange aussi le cœur de l'animal qu'il a tué, c'est symbolique.	Il avait une image négative de la chasse (étant chasseur) parce que c'était un milieu machiste et violent et que les chasseurs se préoccupaient peu de l'environnement (affrontement écologistes/cha sseurs, lui se sentait plus écologiste), mais aujourd'hui, la réconciliation entre les deux camps lui donne une vision de la chasse plus positive. Mais la chasse qui se fait en dehors de son territoire pour le prestige, il trouve ça malsain.	Un animal qui a vécu de manière libre, qui a été vaincu par une chasse, mais qui a son identité. Il pense que ça peut être une viande rare pour certaines personnes, mais pas pour lui.	Le goût est fort et identitaire par type de gibier, mais parfois c'est trop fort et ça écrase tous les autres goûts. C'est une viande naturelle qui renvoie un rapport à la liberté qui n'est pas celui d'un cochon d'élevage. Le goût de liberté et d'existence.	La viande est chargée en acide urique et est dangereuse si elle est trop consommée (ce qui est son cas, il a eu une crise de goutte). Conscient du problème du plomb, mais ça ne lui paraît pas majeur sur le grand gibier. Le risque que le gibier perde sa dimension naturelle : l'élevage de gibier n'a pas de sens. Il ne faut pas qu'il y est trop de consommateurs de gibier car il ne faut pas industrialiser sa production.	Il est contre le gaspillage alimentaire, c'est pourquoi il termine les restes de gibier quand plus personne n'en veut dans la famille. S'approvisionne en circuits courts, au marché, et par autoproduction (potager pour fruits et légumes + poules, lapins, moutons). Et quand il manque de temps, il va au supermarché. Pour la viande, il essaye de s'approvisionner le plus possible en direct auprès de producteurs qu'il connait. Il veut acheter le moins possible à l'élevage industriel qui détruit la planète. Cuisine au quotidien. Consomme bio (magasins spécialisé et marché) pour sa santé et encourager l'AB. Méfiance sur ce qui est dit en termes d'alimentation.

Mr Châtaignier Type 3	53 ans, Responsable qualité Bac+5 Sciences Po et conservatoire des arts et métiers Habite en ville, mais a vécu à la campagne en Corse Marié avec 1 enfant	Famille (oncle, beau- frère) et amis chasseurs	3 à 10 fois/ an	En vacances en Corse, quand des amis ou de la famille en ramène de Corse. Jamais seul, aime partager le gibier.	En mangeait plus avant parce qu'il allait plus souvent en Corse	Sanglier	Amis chasseurs en Corse, pas par "des circuits commerciaux", quand sa sœur lui en ramène sur le continent. Un des rares de son entourage a n'avoir jamais chassé.	Ne souhaite pas se procurer du gibier autre que celui de ses amis chasseurs corses. Il n'a pas confiance envers les chasseurs héraultais.	Cuisinier, mangeur	Si il est jeune: rôti, si il est vieux: en sauce comme une daube mais recette familiale. Il adapte la cuisson "au nez" quand il sent la bête. Aime tous les morceaux	2 visions différentes: "les viandards" qui font de la chasse commerciale, et les chasseurs qu'il connaît, "intégrés dans leur environnement " dont il a une bonne image	Association du sanglier au village corse et à la famille, "c'est culturel", "ma madeleine de Proust", c'est associé au patrimoine culturel et aux souvenirs, "c'est nostalgique"	Une viande qui a plus de goût, plus naturelle et plus saine car il n'y a pas la main de l'homme, le gibier est en plein maquis.	Le risque de parasite du foie est évité en consommant uniquement du gibier provenant de chasseurs qu'il connait et qui ont de bonnes pratiques. Risque de la perte d'identité du sanglier, qui ressemble de plus en plus au cochon (croisements)	Il a toujours mangé des produits bio en Corse avant que cela devienne "la mode", puis il mange bio aujourd'hui à Montpellier depuis qu'il a un enfant. Privilège l'agriculture raisonnée locale, mais ne veut pas de "bio espagnol". Souhaite favoriser les circuits courts et encourager des agriculteurs locaux, il s'y retrouve en goût. Cuisine au quotidien.
Mme Camélia Type 3	71 ans, Retraitée, anciennement professeur d'anglais et français Ingue étrangère, Bac+5 documentation et ingénierie d'internet, Habite à la campagne depuis 40 ans et a vécu en ville. Se considère comme citadine à la base. Originaire de Maine et Loire Célibataire, 1 enfant Se considère "écologique"	Son père était chasseur, mais elle ne connait pas vraiment le milieu de la chasse	1 fois tous les 10 ans « Rarement »	Pendant les fêtes (Noel), quand son gendre en prépare aux repas de famille (il a des amis chasseurs)	Consommation qui a toujours été ponctuelle, n'a pas vraiment changé	Sanglier(gen- dre), biche, chevreuil	Quand son gendre en prépare, sinon chez le boucher au moment des fêtes	ça lui est un peu égal, mais si son boucher en proposait, elle en prendrait de temps en temps. Des petites pièces facile à cuisiner car elle vit seule	Mangeuse	Le sanglier grillé ou en daube, mais elle préfère quand la viande est grillée (trouve que la daube est lourde)	Avant elle avait une image négative car quand elle randonne, les chasseurs "c'est emmerdant". Aujourd'hui elle sait que la chasse est indispensable. Mais la chasse lui fait un peu peur à cause de l'arme. Aussi, elle voit les chasseurs comme des gros mangeurs (comme son père). Il faut protéger le grand gibier et son habitat naturel.	Association de la viande de gibier à la forêt. Animal sauvage. Une viande qui doit avoir une bonne qualité nutritionnelle (comme les plantes sauvages) mais qui peut être trop forte en goût.	"c'est très goûteux", un peu fort	Ne perçoit pas de risque, n'est pas méfiante sur ce qui est sauvage	Mange de moins en moins de viande car elle n'en a pas besoin, elle préfère le poisson. + beaucoup de légumes et d'aliments crus Mange des plantes sauvages qu'elle va cueillir. Ne mange que des produits frais, s'approvisionne en boutiques d'alimentation bio, un petit peu au supermarché (pour le sec), chez le boucher et le poissonnier + un peu d'autoproduction dans son jardin. + pratique beaucoup la cueillette Elle a du diabète donc fait attention à ce qu'elle mange (pas de sucre ou de pdts raffinés). Elle cuisine au quotidien. Mange bio pour les fruits et légumes car elle pense que c'est plus sain (sans pdts chimiques). Achète local quand elle peut, pour des raisons écologiques.
Mme Bégonia	24 ans,	Son compagnon et	1 fois pas mois ou moins.	Pas réellement d'occasions	A commencé à en manger	Sanglier, chevreuil	Par la chasse de son compagnon et de son	Elle a passé son permis de chasser	Mangeuse , aimerait	Son beau- père prépare	Avant elle était anti-chasse,	Avant d'en manger, elle	Pour elle c'est une viande	Elle perçoit un risque par	a été végétarienne pendant un moment

Type 3	En service civique à la FRCO, Bac+5 en médiation de l'environnement, En concubinage sans enfant, Habite en ville à Narbonne, mais a déjà vécu à la campagne et voudrait y retourner.	son beau-père sont chasseurs		particulières, quand ils en ont envie avec son compagnon (plats stockés dans le congélateur), et lorsqu'ils vont chez ses beaux-parents. Parfois elle sort un civet de sanglier du congélateur quand elle reçoit des amis, pour leur faire goûter.	quand elle a rencontré son compagnon, il y a 5 ans. En mange un peu moins car elle se lasse du civet de sanglier.		beau-père. Ça peut arriver que ça famille s'en procure pour Noël.	récemment donc elle envisage de se procurer de la viande par sa propre chasse.	apprendre à cuisiner le grand gibier	et cuisine le grand gibier: très souvent en civet, sinon en pâté ou terrines. (donne ne sait pas quels morceaux elle mange) Parfois grillé ou au four, c'est comme ça qu'elle le préfère, c'est plus fin et on sent mieux le goût, "on peut mieux apprécier la viande qu'en sauce"	mais ses études en médiation de l'environnement et la rencontre avec son compagnon l'ont fait changé d'avis et elle fait aujourd'hui son service civique à la FRCO. Aujourd'hui elle pense que la chasse est nécessaire pour la régulation, elle y voit une utilité écologique et elle défend la chasse auprès de son entourage. Elle trouve ça plus éthique de manger un animal chassé qu'élevé.	pensait que la viande de gibier était très forte, mais depuis elle trouve ça très bon et pas spécialement fort. Mais il faudrait mieux valoriser la préparation (autrement qu'en civet).	plus saine et meilleure sur le plan nutritionnel que celle de l'élevage (pas d'antibiotiques). Mais elle la mange comme n'importe quelle autre viande.	rapport à la bioaccumulation du plomb et pense qu'il ne faut pas manger trop de gibier. Elle estime ne pas manger suffisamment de gibier pour être exposée à ce risque, et que le grand gibier n'est pas le plus contaminé.	car sensible au bien-être animal. Elle s'approvisionne uniquement au supermarché et n'achète pas de produits locaux par manque de moyens financiers et par facilité. Mais elle apprécie de manger les produits de son grand père agriculteur car elle sait d'où ça vient. Elle pense qu'avec le temps elle fera de plus en plus attention à la provenance, et fera ses courses chez le boucher, le primeur, au marché... Elle ne consomme pas de produits bio car elle ne pense pas que ce soit meilleur que l'agriculture conventionnelle. Cuisine peu par manque de temps et d'idées, mais cuisine de plus en plus. Elle considère que son régime alimentaire est extrêmement mauvais, mais fais de plus en plus d'efforts pour améliorer son alimentation.
Mr Cocotier Type 2	28 ans, en concubinage sans enfant. Bac pro électrotechnique, électricien Habite en ville à Lunel, mais a grandi à la campagne.	Chasseur depuis qu'il a 16 ans, c'est une passion. "La chasse est une histoire de famille"	1 fois/ semaine	Quand il prélève un animal, il congèle la viande et en mange régulièrement, quand il en a envie. Il mange le gibier principalement avec sa compagne, mais invite aussi souvent des amis pour le leur faire découvrir, il aime partager	Sa consommation de grand gibier a augmenté, avant il ne chassait que le petit gibier et il a commencé la chasse au grand gibier il y a un an. Il essaye de remplacer sa consommation de viande commune par de la viande de gibier.	Cerf, sanglier	Uniquement le gibier de sa propre chasse.	Il ne ressent pas le besoin d'obtenir plus de viande de gibier.	Chasseur, cuisinier, mangeur	Le sanglier en terrine, le cerf rôti, en ragoûts ou grillé à la poêle (saignant). Il préfère le cerf, les morceaux à fondue dans le gigot qui sont plus tendres, et le foie.	La chasse est une passion pour lui et il souhaite convaincre les personnes qui y sont réfractaires que c'est une activité nécessaire et non barbare	Une viande d'excellente qualité gustative. Il fait tout lui-même et sait ce qu'il mange. C'est plus éthique et plus sain de manger de la viande du gibier que de la viande d'élevage car elle n'a pas eu de traitement médicaux, a été libre et a eu de la nourriture naturelle.	La viande de cerf est très tendre et pas très forte en goût, c'est pour ça qu'il la substitue au bœuf. Le sanglier est plus fort donc il en mange moins souvent. La viande de gibier est plus maigre et donc moins grasse, et beaucoup plus nutritive.	Perçoit un risque à la consommation de sanglier à cause de la trichine. En tant que chasseur il est sensibilisé aux risques et cuit le sanglier à plus de 65°C à cœur.	Achète des fruits et légumes bio chez un producteur local au marché qui lui inspire confiance. Va occasionnellement au supermarché et un petit peu à la Biocoop + autoproduction avec la chasse. Avant il avait un potager, mais plus dans son nouveau domicile. Cuisine au quotidien à la méditerranéenne (huile d'olive, cuisson vapeur) et considère qu'il a une alimentation saine.

Mme Nénuphar Type 1	28 ans, CAP esthétique + formation massage bien- être, Esthéticienne, En concubinage sans enfant, A toujours vécu en ville	Son compagnon est chasseur, elle a été avec un braconnier par le passé.	2/3 fois par semaine	Quand son compagnon prélève un animal, ils congelent la viande et en mangent régulièrement. Elle a aussi mangé du sanglier plusieurs fois, cuisiné par les grands-mères à des repas de famille en Corse quand un chasseur leur en donnait. N'associe pas forcément le gibier au partage car elle en mange souvent seule.	Mange beaucoup plus régulièrement de gibier depuis qu'elle est avec son compagnon + il y a eu une bonne chasse donc beaucoup de viandes ces derniers temps	Cerf, sanglier, chevreuil	La chasse de son compagnon et des chasseurs de Corse pour sa famille.	Elle souhaiterait obtenir des viandes différentes par des amis chasseurs, car elle souhaite diversifier et goûter les viandes de gibier (chamois et faon) Elle ne voudrait pas l'acheter car elle préfère savoir exactement d'où ça vient, et voir l'animal en photo pour le connaître.	Cuisinière (depuis 2 ans), mangeur	Le sanglier en daube avec sa famille corse. Une fois elle a tenté le sanglier en tajine mais c'était sec, et une fois dans des lasagnes bœuf haché/sanglie r/lardons. Le cerf est souvent rôti ou grillé à la poêle. Ce qu'elle préfère c'est l'escalope de cerf en persillade à la poêle.	Avant elle n'aimait pas la chasse car l'image véhiculée par les médias ne lui plaisait pas, et elle était avec un braconnier. Maintenant elle admire la chasse de son compagnon mais déplore le comportement de certains chasseurs qui tirent sans ramasser l'animal ou juste une partie, elle est contre le gaspillage qui ne rend pas hommage à l'animal. Elle ne conçoit la chasse que lorsqu'elle a pour but de manger l'animal, pas comme la chasse à courre.	Elle trouve ça plus éthique de manger de la viande de gibier que de la viande de GD: l'animal n'a pas souffert, il est mort libre dans son milieu naturel	Avant elle trouvait le gibier très fort et pas très bon (préparé en Corse par les grands- mères), mais aujourd'hui elle trouve ça tendre et pas fort quand c'est bien cuisiné. Elle préfère le goût de la viande de gibier que des viandes communes, elle se sent plus rassasié avec la viande de gibier et a l'impression d'avoir plus d'énergie.	Elle ne perçoit pas de risques, contrairement à la viande de GD dont elle se méfie, elle n'a pas confiance en l'industrie AA	Achète des fruits et légumes bio chez un producteur local au marché qui lui inspire confiance. S'approvisionne beaucoup à la Biocoop car elle a un régime spécial (sans gluten ni pdts laitiers), et occasionnellement au supermarché. Elle affirme que 90% de la viande qu'elle consomme vient de la chasse de son compagnon. Elle est inquiète pour son alimentation en général et le gibier est quelque chose qui la rassure "c'est la base de la base".
Mr Géranium Type 2	67 ans retraité ancien acheteur Luxembourgeois, Bac Citadin Marié avec ? enfants	Il avait un ami chasseur quand il était plus jeune.	Quelques fois par an	Lors de repas au restaurant dans le cadre de son ancien travail, ou bien en famille pendant les fêtes de fin d'année. Le plus souvent dans un contexte de groupe et de partage	En mange moins depuis qu'il vit dans l'Hérault car il n'en trouve pas à la vente et ne connaît pas de chasseurs	Sanglier, cerf, ?	Il achetait des morceaux à son ami chasseur. Il en commandait au restaurant. Sa mère le cuisinait quand il était jeune puis son épouse.	Des morceaux adaptés à une petite consommation, de la viande fraîche sous- vide, dans des boutiques de produits locaux.	Mangeur	En sauce, rôti ou grillé.	Activité naturelle, l'Homme doit intervenir pour réguler. Mais déplore certaines pratiques de chasse d'élite.	Une viande au goût typique et reconnaissable.	Il s'agit d'une viande qui s'inscrit dans son alimentation saine et qui respect le cycle naturel.	risque lié à la pollution atmosphérique qui contamine le gibier	Il a retiré le gluten et les produits laitiers de son alimentation « je pense à ma santé quoi ». Il est relativement quant à son alimentation et son impact sur la santé. Il s'approvisionne en produits frais, au marché, en boutiques de produits locaux et magasins spécialisés en produits frais.
Mme Géranium Type 3	67 ans, retraitée ancienne institutrice, Bac,	Ne connaît pas vraiment le milieu de la	1 fois / an	Au moment des fêtes de fin d'année en	En mange depuis qu'elle est avec son	Biche, sanglier, marcassin	S'en procurait dans une boucherie demi-	Dans des boutiques de produits locaux, en circuit court « qu'on	Cuisinière (rare), mangeuse	Elle n'aime pas la préparation	Pour elle la chasse est nécessaire, mais	Une viande au goût très fort (désagréable)	N'est pas « fan de viande de	Elle a peur que l'animal soit sale ou malade,	Elle achète des produits locaux pour soutenir les

	Citadine mais a grandi à la campagne, Mariée avec ? enfants	chasse, mais elle voyait les chasseurs qui louaient les terres quand elle habitait à la campagne.		famille par tradition, ou bien quand elle est invitée chez des amis	mari (25 ans). Mais en mange moins qu'avant car ils n'en trouvent pas à la vente et ne connaissent pas de chasseurs		gros en Lorraine (Gibier de Pologne)	sache à peu près d'où il vient ». Des steaks ou petites pièces tendres faciles à cuire. De la viande fraîche et brute, non transformée		en sauce, préfère quand la viande est grillée Elle cuisinait le gibier pour son mari qui en est friand.	elle a « quand même un peu de mal à accepter bah... la tuerie quoi »	« Du sauvage ! »	gibier », elle préfère manger du gibier « dont le goût n'est pas très prononcé »	qu'il ai été piqué par des insectes, soit porteur de germes... Elle ne sait pas comment éviter ces risques car elle ne sait pas ce que les chasseurs font	producteurs, et des produits issus de l'AB car ils ont meilleurs goût. Cuisine au quotidien (beaucoup de légumes) Elle a adopté un régime sans gluten et produits laitiers et son alimentation est quelque chose qui la préoccupe. Elle évite les produits transformés.
Mr Hêtre Type 1	31 ans, Etudiant en pharmacie (Bac+5), Pacsé avec 1 enfant, Citadin mais a vécu à la campagne	Son père avait des amis chasseurs et il a lui-même un ami chasseur également	Au moins 1 fois / an	Il avait l'habitude de manger du gibier chassé par les amis de son père au moment des fêtes de fin d'année.	Aujourd'hui il en consomme moins souvent car il voit moins souvent son père	Sanglier, chevreuil, cerf, isard	S'en procurait par son père qui a des amis chasseurs en Normandie. Aujourd'hui il en achète en boucherie (au moment des fêtes) et en charcuterie, et en mange quand il va chez son ami chasseur dans l'Hérault.	Il aimerait pouvoir s'en procurer plus facilement auprès des commerçants (viande fraîche « pas sous forme de barquette », plats préparés) ou bien avoir d'autres amis chasseurs qui pourraient lui en donner.	Mangeur	Mange souvent le gibier en sauce, parfois rôti	Est intéressé par la chasse, le fait d'être proche de la nature, il aimerait essayer de chasser une fois	Une viande qui sort de l'ordinaire, « animal sauvage », « on peut vite comparer les goûts »	Viande qui a un goût prononcé, qui se suffit à elle-même	Connait les risques (de par ses études) mais n'y pense pas quand il mange le gibier	Il consomme des produits locaux qu'il achète au marché « j'aime bien savoir d'où proviennent les choses » parce qu'il trouve qu'il y a une meilleure qualité et plus de goût. Achète parfois des produits bio mais sans conviction. Cuisine au quotidien
Mr Quinoa Type 1	32 ans, Célibataire sans enfant, Doctorant, chercheur en épidémiologie. Il vit en ville à Montpellier mais a vécu à la campagne en Champagne toute sa vie.	Vient d'une famille de chasseur et a toujours chassé.	1 fois/ mois minimum	Pour se faire plaisir (seul), et lors de repas avec des amis pour le partager	En mangeait plus quand il vivait en Champagne car il chassait plus (3 fois/semaine) et en mangeait au moins 1 fois/semaine, mais maintenant il a moins de temps.	Sanglier, chevreuil, cerf, faon	C'est lui qui le chasse. Pour le cerf, il achète parfois auprès d'un grossiste	Par un grossiste, pour savoir d'où provient la viande.	Chasseur, cuisinier, mangeur	Sanglier bien cuit en pâté en croûte ou en daube. Cerf en fondue bourguignonne. Chevreuil, ça dépend.	« La chasse se dégrade. »	"C'est la meilleure des viandes"	Moins grasse que les autres viandes et excellente gustativement. Il préfère le faon car c'est la viande la plus tendre et fondante	Il craint les risques de maladies, et refuse de manger du gibier espagnol ou polonais.	Si il a le temps, il va au marché ou en épicerie fine avec des producteurs locaux, sinon en grande surface. Il cuisine au quotidien et se considère comme carnivore (viande à tous les repas). Il consomme local mais pas bio car il trouve ça "débile" et n'a pas confiance en la certification.
Mme Camomille Type 1	31 ans, Kiné dans un centre de lutte contre le cancer, Pacsé avec 1 enfant, A toujours vécu à la ville.	Elle a un ami chasseur	1 fois / an	« il y a pas vraiment d'occasion, c'est juste un moment à partager »	En mange depuis qu'elle a 22 ans, puis sa consommation a augmenté	Sanglier, isard	S'en procure auprès de son ami chasseur, ou bien en achète chez un charcutier ou un boucher.	Auprès de petits commerçants sous la formes de morceaux déjà détaillés et prêts à cuire car elle aimerait le cuisiner elle-même, mais pas de dépecer : « Si on me ramenait un sanglier là entier même mort... je serai peut-être déstabilisée et j'en n'ai pas envie »	Mangeuse	Mange souvent le gibier en sauce, parfois rôti	Elle a une perception positive de la chasse grâce au discours de son ami chasseur.	Pour elle c'est essentiellement le sanglier, un animal qu'il faut réguler	Elle aime la différence de goût par rapport aux autres viandes, « c'est un goût qui me plaît »	Elle pense que le gibier est une viande qui peut être vecteur de maladie, mais elle ne se sent pas concernée : « parce que j'ai entièrement confiance en les personnes qui l'ont chassé et qui le cuisinent. »	S'approvisionne au marché et chez des petits producteurs et commerçants, essentiellement des produits locaux (très important), le bio est facultatif. Cuisine au quotidien. Elle veut donner du sens à son alimentation. Aime manger et mange beaucoup de viande.
Mr Kiwi Type 2	38 ans, Vient de se séparer d'une ferme pour vivre	Il s'est installé au milieu de chasseurs quand il a	2 à 3 fois / an	Il le mange avec ses voisins, ses amis, des proches et ses	Il en mange depuis 5/6 ans (quand il s'est	Sanglier, cerf, chamois	Il s'en procure auprès de ses anciens voisins chasseurs qui chassaient sur ses	« Idéalement, j'aimerais la chasser moi-même. »	Préparateur (dépeçage et	Il consomme tout le gibier et gaspille le minimum, si	Il souhaite passer son permis de chasser.	Une viande « sportive », qui se mérite.	« Je préfère largement manger un	« Je pense qu'il y a beaucoup moins de risques à	Il se renseigne beaucoup sur ce qu'il mange.

	sur un bateau. Vit à la campagne depuis 6 ans mais avait toujours vécu en ville. Se considère « écologiste » Ancien organisateur de soirées nocturnes et masseur, il veut monter une épicerie itinérante en bateau. Bac +2 (paysagisme) En concubinage sans enfant.	racheté une ferme pour monter un éco-lieu. Il est ami avec une chasseuse Souhaite passer le permis de chasser prochainement.		wwoofers. « Quand on a accès à des plats comme ça on a envie de les partager ». Se basant sur le principe du troc et de l'échange	installé à la ferme)		terres, et auprès de son amie chasseuse avec une base de troc et d'échange. Bouche à oreille.	Il pourrait en acheter en boutique ou supermarché sans problème.	découpe), mangeur	la viande est dure = ragoût, si elle est tendre = barbecue ou fondue. Les os sont pour les chiens et la peau tannée pour l'isolation. Il aime les plats atypiques qui sortent de l'ordinaire, mais il préfère la viande grillée	Avant il n'aimait pas les chasseurs mais il a changé d'avis depuis qu'il en côtoie. Il pense que ça devrait être plus accessible	Une viande qui change de ce qu'il connaissait, de nouvelles saveurs.	animal chassé » La viande est plus saine et moins grasse, elle n'est pas piquée aux antibiotiques contrairement aux viandes d'élevage industriel	manger du grand gibier qu'à manger ce qu'on bouffe dans les grandes surfaces » Le fait que la viande ne soit pas soumise « aux normes » est rassurant pour lui.	Il a pratiqué l'autoproduction pendant 5 ans à la ferme, privilégie les circuits courts (marchés, biocoop) et essaye de faire rarement ses courses en supermarché. Pratique la cueillette. Il aime savoir d'où vient ce qu'il mange, mais surtout le produire lui-même pour avoir le contrôle.
Mr Lilas Type 2	24 ans, En concubinage sans enfant Sans emploi (il veut monter une épicerie itinérante en bateau avec son ami)	Il a vécu 1 an dans une ferme au milieu des chasseurs.	3 à 4 fois / an	Il en mange quand l'occasion se présente, quand des chasseurs lui en propose, mais pas pour des occasions particulières. Il aime partager le gibier avec sa famille ou ses amis car ça reste rare, mais il peut aussi le manger seul.	Il en a toujours mangé de manière occasionnelle car son père avait des amis chasseurs qui lui en fournissaient. En arrivant à la ferme il en mangeait plus souvent car il avait plus d'opportunités.	Sanglier, cerf, chamois	Quand il mangeait du gibier chez ses parents, il provenait des amis chasseurs de son père. Quand il était à la ferme, les chasseurs qui vivaient autour et les ais chasseurs partageaient le gibier.	Chercher à rencontrer des chasseurs qui pourraient lui en donner : « remonter un peu le filon de quelqu'un qui a une occasion pour savoir si moi aussi à l'occasion de la viande de gibier »	Cuisinier, mangeur	Il a déjà cuisiné le sanglier en daube. Sinon en grillade	Il n'a jamais été contre la chasse mais avait un à priori sur les chasseurs « bourrins et alcooliques », aujourd'hui il a changé d'avis : « c'est un peu naturel, c'est un peu la relation du prédateur et de la proie », « faut avoir le cran de le faire »	« une viande qui n'est pas passée par les mains de l'homme, une nourriture beaucoup plus naturelle et qui n'est pas passée par la transformation »	Une viande qui est bonne, et qui est justifiée (éthique)	Avant il pensait qu'il fallait bien cuire le sanglier (comme le porc), mais plus maintenant.	Il a peur des circuits longs et préfère s'approvisionner en direct producteur, le plus local possible. Il a pratiqué l'autoproduction à la ferme. Il pratique la cueillette sauvage. Il va au marché bio et essaye d'éviter les grandes surfaces. Il ne fait plus confiance au label bio → défiance Cuisine au quotidien. Il a été végétarien pendant un temps car il n'accepte pas la souffrance animale.
Mr Dahlia Type 1	41 ans, pisciculteur (bio) et apiculteur, membre d'une boutique paysanne Vit en ville mais natif de la campagne Bac+5 Marié avec 2 enfants	Issu d'une famille de chasseurs (père et frère sont de « gros chasseurs »)	Au moins 1 ou 2 fois / mois	Il le mange lors de repas de familles, le sanglier sans occasion particulière, et les autres gibier lors des anniversaires ou fêtes de Noël, préparé par son père ou son frère.	Il en mange depuis toujours	Sanglier, biche, cerf, chevreuil	Il s'en procure auprès de son père et son frère, mais aussi auprès d'amis chasseurs de la famille avec qui il est en contact.	Il en a suffisamment avec la chasse de sa famille et ne ressent pas le besoin de s'en procurer autrement. Et ce biais ne lui coûte rien. Mais si il a confiance, il pourrait en acheter (dans le cadre de la création d'une filière locale)	Cuisinier (que les grillades), mangeur	Il aime tous les morceaux de gibier sous toutes leurs formes, mais préfère l'ambiance du barbecue (et parce que c'est plus simple et plus festif)	Il n'aime pas les viandards qui « tuent pour tuer » et l'opulence des repas de chasseurs. Il préfère la chasse exceptionnelle et responsable : « le rappel des valeurs du terroir » Il faudrait partager la culture de la chasse	Une viande forte en goût dont on connaît la provenance	Il aime faire découvrir cette viande à son réseau d'amis citadins	Il pense toujours au risque que le gibier soit porteur de maladie car il n'y a pas de contrôle qualité. « Parce que je n'ai pas forcément confiance en tous les chasseurs » Mais il limite les risques par la cuisson.	Il s'approvisionne en magasin paysan (dont il fait partie) pour la viande les fruits et légumes, sinon grande surface + gibier de la chasse + autoproduction pour le poisson + mange beaucoup de viande (saignante), se considère comme « un bon viandard » Ne cuisine pas trop au quotidien Consomme essentiellement local et peu de bio

Mme Magnolia Type 2	61 ans, Gère un gîte + accompagnement d'enfants (ancienne prof) Vit à la campagne Bac+3 En concubinage avec 3 enfants	A grandi au milieu des chasseurs, son père et ses ais sont chasseurs. Elle a elle- même participé à des chasses.	A l'époque où elle en consommait, elle en mangeait toutes les semaines	Aujourd'hui elle n'en consomme plus mais avant c'était courant dans sa famille et surtout pendant les fêtes, aux mariages et communions	Elle a arrêté toute consommation de viande à 20 ans, mais elle en a mangé exceptionnelle- ment l'année dernière car elle avait invité de la famille et on lui avait donné du sanglier	Sanglier, chevreuil	Elle s'en procurait par la chasse de son père, des voisins et des proches	Elle ne veut plus s'en procurer, sauf si on lui en demande, ou si ses enfants veulent en manger, dans ce cas elle a des contacts de chasseurs.	Ancienne mangeuse	C'étaient les femmes qui cuisinaient le gibier en daube ou rôti « Ma grand- mère ou ma mère, ou mes tantes, ou la voisine »	« Je ne suis pas contre la chasse, mais je ne suis pas pro non plus. » Elle accepte la chasse quand c'est pour se nourrir mais pas quand c'est un loisir/sport.	« une viande qui est moins dégénérée » ; « moins abimée »	« Par tradition, ça me paraît plus sain ».	Elle n'est pas inquiète quant aux risques sanitaires.	Elle s'approvisionne essentiellement en produits locaux, en direct producteur (souvent bio), en boutique paysanne ou en coopérative bio Elle est végétarienne et ne mange pas de produits transformés Elle cuisine peu, mange les aliments bruts, peu transformés Elle consomme des produits issus de l'AB pour sa santé, elle a peur des produits chimiques.
Mr Noyer Type 1	60 ans Retraité (ancien garagiste) Vit à la campagne (avant en ville) Marié avec 2 enfants Bac	Issu d'une famille de chasseur, il est lui-même chasseur depuis qu'il est jeune « C'est une passion, un hobby que j'ai depuis tout jeune »	Au moins 2 fois / mois	Il peut le manger seul avec sa femme, mais il aime le partager avec la famille et des gens qui ne chassent pas.	Sa consommation est restée constante, il en dispose plus qu'avant mais il en profite moins « avant 'était la fête ».	Sanglier, chevreuil, cerf, biche	Il s'en procure par sa chasse ou celle de ses amis, ça lui a rarement arrivé d'en commander au restaurant. « on se fait plaisir entre collègue, on se le donne » Il n'en n'achète jamais	Il ne souhaite pas s'en procurer autrement, il en a assez.	Chasseur, cuisinier, mangeur	Il cuisine le sanglier au four ou en daube. Avant c'était surtout sa femme qui cuisinait, maintenant qu'il est à la retraite, c'est lui. « ce sont des recettes qui datent de mon arrière grand-mère. »	« les battues, les collègues, le groupe, une bonne ambiance. C'est un milieu où je me trouve très très bien dans la nature »	Une viande qui n'est pas contrôlée. Une viande saine, « de chez nous »	Il apprécie moins le sanglier qu'avant car il en a plus souvent. Mais ce qui lui plaît le plus, c'est le « goût à gibier »	Il n'a pas peur des risques sanitaires, « Je n'ai jamais entendu quelqu'un qui avait été malade ou intoxiqué par de la viande de gibier » Mais il cuit la viande à point, et la congèle avant, par habitude.	Il ne fait pas les courses (sa femme) Il s'approvisionne surtout en produits frais en grande surface, parfois bio (il n'y croit pas mais sa femme oui), et des légumes locaux au marché du village.
Mme Noyer Type 3	59 ans, Aide à domicile, Vit à la campagne (avant en ville), Mariée avec 2 enfants Bac	Femme de chasseur, ses frères et son fils chassent aussi. Elle accompagne son mari à la chasse de temps en temps	Au moins 2 fois / mois	Elle aime partager le gibier avec sa famille qui ne chasse pas (parents) « On partage un repas, un bon moment et tout le monde est content. » Mais elle le mange sans occasion particulière, parfois seule avec son mari.	Elle a commencé à manger du grand gibier quand elle a rencontré son mari (il y a 40 ans) et sa consommation a augmenté car il y a de plus en plus de sanglier.	Sanglier, chevreuil	Elle s'en procure par la chasse de son mari principalement, sinon celle de son fils ou des amis chasseurs de son mari.	Elle ne souhaite pas s'en procurer par d'autres biais, elle en a en quantité suffisante	Cuisinière, mangeuse	Elle le cuisine (très bien) en daube ou rôti au four (gigot), ou les abats en brochette, et tout le monde apprécie ses plats, elle tient ses recettes de sa belle-mère. Mais elle ne mange pas le foie, par habitude.	Elle aime bien le milieu de la chasse « je fréquente les chasseurs, ce ne sont pas des assassins »	Une viande saine, qu'elle a l'habitude de manger « C'est banal presque pour nous de manger du sanglier. »	Elle apprécie le goût « neutre » du sanglier. Pour elle c'est une bonne viande facile à cuisiner parce qu'elle a l'habitude	Elle ne voit aucun risque à manger de la viande de gibier, mais cuit bien la viande par habitude.	Elle s'approvisionne essentiellement en grande surface, elle ne fait pas les marchés par manque de temps. Cuisine au quotidien Elle achète des produits issus de l'AB parce qu'elle pense que c'est plus sain, mais est méfiante sur la production Elle achète des produits frais et français, et essaye d'acheter des fruits et légumes locaux (Hérault) car elle a plus confiance. Elle n'aime pas la viande saignante.