

Maxime Michaud

2008

« Qui mange l'antilope ? Production, distribution et consommation de la viande de brousse issue du tourisme cynégétique dans le nord du Bénin », Carnets de bord en sciences humaines, n°15, pp. 53-59



MAXIME MICHAUD

## Qui mange l'antilope? Production, distribution et consommation de la viande de brousse issue du tourisme cynégétique dans le nord du Bénin.

**Le safari de chasse ou «tourisme cynégétique» est une pratique très vivante en Afrique. A partir d'un travail de terrain autour du Parc du W dans le nord du Bénin, on constate que la viande qu'elle génère est considérée avec ambiguïté: produit de luxe puis viande bon marché dans le cadre des projets de redistribution, son statut change en fonction des acteurs. Pour les chasseurs, celle-ci fait plutôt l'objet d'un évitement: plus intéressés par le trophée, ils rejettent une chasse uniquement motivée par la viande, conception éloignée de leur éthique et qu'ils laissent aux «braconniers.» Pour les populations locales, l'accès à la viande révèle la hiérarchie sociale à l'œuvre, et témoigne de la pérennité de celle-ci, peu troublée par la présence du parc et des zones de chasse.**

Quelque part dans la brousse, au nord du Bénin, un homme découpe une antilope. Celle-ci vient d'être chassée, mais la viande ne sera pas consommée par le chasseur et sa famille. D'ailleurs, ce dernier n'est pas Béninois: c'est un Européen, quinquagénaire qui, comme plusieurs centaines d'autres chaque année, vient en Afrique pour pratiquer la «chasse sportive», souhaitant se placer dans la droite ligne des grandes chasses légendaires des Roosevelt, Hemingway et autres. La situation, bien que particulière, n'est pas nouvelle en Afrique: depuis plus d'un siècle, des occidentaux relativement fortunés viennent ici pratiquer une chasse qui aurait gardé une «authenticité» qu'ils ne trouvent plus dans leurs pays d'origine. Ce «tourisme cynégétique», tel qu'il est convenu de l'appeler de nos jours, fait désormais l'objet de réglementations précises et s'inscrit souvent dans des projets dits de développement qui visent à faire bénéficier les populations environnantes des retombées potentielles de cette activité.

Les zones de chasse de la Mékrou et de la Djona<sup>1</sup> sont situées autour du Parc du W, côté Bénin. Ce dernier est en effet une réserve de biosphère transfrontalière s'étendant sur 3 pays (Bénin, Burkina-Faso et Niger). La forme actuelle de l'administration du parc relève d'une reprise en main relativement récente<sup>2</sup>. De ce fait, la structuration de la gestion bénéficie des réflexions contemporaines et l'implication des populations environnantes prend une place importante. En outre, les rapports sociaux et économiques entre les différents acteurs ne sont pas encore complètement cadrés par des structures liées au parc national bien établies et implantées comme ce peut être le cas dans d'autres régions, notamment dans les grands parcs d'Afrique de l'Est. Cela permet d'observer des rapports en constante évolution sous l'influence combinée des programmes de gestion et des structures sociales qui leur préexistent.

Ces zones de chasse ont deux principaux objectifs: constituer des zones-tampons pour limiter les incursions (pâturages sauvages et braconnage) et rapporter de l'argent. La pratique de la chasse au Bénin est réglementée par la loi numéro 2002-16 du 18 octobre 2004 «portant régime de la faune en République du Bénin.» Celle-ci impose des périodes de chasse, interdit la chasse de nuit, réglemente les techniques en prohibant certains procédés ou armements (poursuite des animaux avec un véhicule,

1. Ce texte s'appuie sur un travail de terrain réalisé dans ces zones de chasse à l'occasion de trois séjours en 2005, 2006 et 2008. Nous remercions la direction du Parc du W, les responsables et le personnel de la zone de la Mékrou ainsi que les chasseurs avec lesquels nous avons travaillé. Cette étude s'inscrit dans le cadre d'un travail de thèse préparé à l'université Lumière Lyon II, dans le prolongement du Master.

2. Cette zone a été classée par l'administration coloniale française dès 1952, mais elle a été partiellement abandonnée par les autorités (sauf côté Niger), malgré plusieurs tentatives de gestion transfrontalières dès les années 1960. La situation actuelle relève de nouveaux modes de gestion qui datent de la toute fin des années 1990, avec le programme ECOPAS (Union Européenne – Banque Mondiale) mis en place en 2001, le classement par l'UNESCO en réserve de biosphère en 1996 pour la

composante nigérienne et en 2002 pour les composantes béninoises et burkinabées.

armes automatiques, etc.) et interdit le tir des femelles et des juvéniles. Elle assortit par ailleurs le permis de chasse sportive (dite aussi « récréative ») d'une obligation de respecter des quotas par espèce, fixés annuellement par arrêté ministériel. Enfin, elle stipule que

« Le surplus de viande non consommé par les chasseurs est remis gratuitement aux habitants du lieu d'abattage. Le cas échéant, il peut être commercialisé dans les conditions qui sont fixées par les textes d'application de la présente loi » (article 97).

Le Bénin est loin d'être le seul pays à avoir fait le choix d'utiliser le tourisme cynégétique comme source de revenus : pas moins de 23 pays d'Afrique sub-saharienne l'autorisent également et il génère, avec environ 18 500 clients par an, un revenu annuel d'au moins 201 millions de dollars (Lindsey, Roulet et Románach, 2007). Tantôt viande de luxe, tantôt viande bon marché, consommée majoritairement par des gens différents de ceux qui l'ont chassée, le statut de la viande produite par ce type de pratiques est singulier. En devenant un enjeu symbolique, économique et de pouvoir, ne constitue-t-elle pas dès lors un révélateur d'une partie des rapports entre les différents acteurs du jeu social que représente cette activité économique ? Nous souhaitons nous intéresser ici aux différents statuts que prend la viande de brousse issue du safari en fonction des acteurs considérés.

## Un animal-trophée

Le passage de l'animal à la viande n'est pas un processus automatiquement réalisé par sa mise à mort, l'élément « viande » n'étant pas une réalité directement rattachée à l'animal mort, comme le montre Noëlie Vialles à propos de la viande de boucherie dans la société française :

« C'est dire que la substance <viande> est une *substance culinaire*, toujours pensée vers l'aval, pour ainsi dire : vers sa destination et ses effets [...]. On recherche, à travers sa consommation, des effets de vie ; mais on les veut comme *ex nihilo*, coupés de l'être vivant singulier qui a fourni la substance : l'« oubli » de l'animal est pour beaucoup condition d'un régime carné sans état d'âme » (1988 : 89).

La viande fait l'objet d'une véritable *production* symbolique en tant que substance nouvelle, séparée de l'animal dont elle est tirée. La chasse ne fait pas défaut à ce processus de production de la viande, qui se fait le plus souvent en amont de la mise à mort, par exemple à travers des rituels de préparation qui transforment l'animal vivant et tout ce qu'il peut représenter (ancêtre, esprit, etc.) en gibier potentiel, de manière à légitimer l'acte de chasse et à en éviter les conséquences néfastes<sup>3</sup>. Pour ce qui est des chasses européennes, ces rituels préparatifs sont moins présents et le processus est souvent différent. Un certain nombre de procédés existent, mais ils relèvent plus de la déculpabilisation que de la production de la

viande (Dalla-Bernardina, 1996 ; Michaud, 2008). Cela est d'autant plus complexe, selon Bertrand Hell, puisque pour une bonne partie des chasseurs, « goût de la chasse et goût de la viande vont ensemble » (1988 : 80). Cette difficulté à séparer la viande de l'animal implique la nécessité d'en modérer la consommation pour éviter tout excès.

En temps que pratique de chasse singulière et élitiste<sup>4</sup>, le safari constitue un mode de production particulier. Steinhart le qualifie de « pratique transculturelle » en ce qu'il naît de la rencontre entre des modes de chasse africains et les pratiques cynégétiques issues de la *gentry* anglaise du XIX<sup>e</sup> siècle (Steinhart, 2006). De la première influence, le safari conserve la technique du pistage, à savoir remonter les traces jusqu'à l'animal, tout en prenant garde à ne pas se faire repérer. Cela requiert une bonne connaissance du terrain et une solide expérience ; le safari ne peut donc se pratiquer sans la participation de pisteurs locaux. Dans les zones où nous avons travaillé, ces derniers ont été, pour les plus anciens, recrutés à l'époque coloniale, par les chasseurs venus prospecter pour ouvrir des zones de chasse. La population les a désignés comme étant les chasseurs les plus réputés. La législation leur interdisant le tir des grands animaux, ces « chasseurs » étaient donc, du point de vue administratif, des « braconniers. » Le braconnage est ainsi, comme partout en Afrique, la principale école de formation des pisteurs officiels<sup>5</sup>. Parce qu'ils sont recrutés sur le conseil des plus anciens, les pisteurs actuels sont également plus ou moins liés au braconnage.

De l'aristocratie anglaise, le safari a gardé le côté « sport », au sens d'une pratique codifiée mettant en concurrence deux parties supposées lutter à armes égales et n'ayant d'autre but que sa pratique elle-même. Le safari est de fait un type de chasse à part : on chasse « pour le sport » et la partie la plus technique de la pratique n'est pas assurée par le chasseur mais par « ses » pisteurs. Paradoxalement, le fait de ne chasser « que pour le sport » n'exclut pas un autre aspect : la quête du trophée.

Objet recherché par excellence, il fait du safari une pratique de collectionneur, puisque c'est souvent en fonction des animaux recherchés pour compléter sa collection que le chasseur va choisir sa destination<sup>6</sup>. De même, il existe des classements nominatifs fondés sur la taille des trophées et une expression, le « *big five* », désigne le fait

3. Parmi l'abondante littérature sur ce propos, cf. notamment Cros (1995) et Lot-Falck (1953).

4. Dans la zone où nous avons travaillé, une chasse au buffle revient à plus de 7000 euros : il est évident que ce type de séjour n'est accessible ni aux populations locales, ni à une grande majorité des ressortissants étrangers.

5. Voir à ce sujet le récit de vie d'Abadjila Guyo (Ville & Guyo, 2004).

6. C'est ce qui ressort d'une enquête que nous avons réalisée au Country Show (Salon de la chasse à Paris) en 2006.

d'abattre les cinq animaux considérés comme les plus prestigieux (lion, buffle, éléphant, léopard et rhinocéros – remplacé par l'hippopotame depuis la limitation de sa chasse). Cependant, même si cette logique de collectionneur est très présente, c'est toujours l'aspect sportif qui est mis en avant, la quête du geste « pour le geste », comme en témoignent ces extraits d'entretiens :

« Je suis pas ce que peuvent être certains, c'est-à-dire des gens qu'on appelle des < trophéistes >, c'est-à-dire qui courent après les trophées. C'est qui les intéressent c'est le trophée, c'est en avoir des pleins l'mur [...] Mais moi, à chaque trophée, qu'il soit beau par rapport à la norme ou moins beau par rapport à la norme, c'est qui m'intéresse quand j'regarde mon trophée c'est les souvenirs qu'il représente ».

« [Le trophée], c'est pas le genre de chose qui m'intéresse. Enfin, c'est sûr que j'ai quelques trophées parce qu'ils sont très beaux. [...] Mais sinon le reste... C'est juste pour le plaisir de la chasse ».<sup>7</sup>

Le gibier de safari ne devient donc viande que de façon contingente, le but du chasseur n'étant à aucun moment d'en produire.

Dans ce contexte, le processus de production de la venaison semble donc se rapprocher de celui observé notamment en Alsace et dont la critique est ainsi rapportée par Bertrand Hell :

« Les Alsacos y chassent que pour le trophée. C'est dégueulasse... Y paraît qu'y partagent même pas la bête après la chasse, ils la revendent, c'est dégueulasse. » (1988 : 80-81)

On voit ici que ce type de pratique est loin de faire l'unanimité dans l'univers de la chasse européenne. Le chasseur ne produit pas véritablement la viande, puisqu'il ne souhaite produire qu'un trophée. La question est alors de savoir quand et par l'action de qui l'animal perd son statut de « trophée » pour prendre celui de « viande », puisque dans ce cas ni le moment de la mise à mort ni le chasseur ne semblent véritablement liés à la production de la viande. La chasse en elle-même, à savoir le pistage, le repérage et l'approche, est ici menée par deux personnes : le guide de chasse et le pisteur. Mais ceux-ci sont des salariés de la société amodiataire de la

7. Extraits d'entretiens réalisés en février 2005 dans la zone de chasse de la Mékrou.

zone de chasse et sont donc au service du chasseur. Leur rôle est de choisir un animal en fonction de la qualité de son trophée, ce pourquoi ils ont été formés. Plus le chasseur est satisfait, plus ils peuvent espérer y gagner en retour, en intéressement et en pourboire : ils s'inscrivent donc dans la même logique que le chasseur, recherchant le trophée et non directement la viande. Nous n'avons d'ailleurs pas observé chez les pisteurs ou les porteurs de pratiques rituelles particulières, alors que plusieurs nous ont confié en avoir systématiquement utilisées lorsqu'ils étaient braconniers.

Ne semblant être réalisé ni au moment de la mise à mort ni *a priori*, le passage de l'animal à la viande ne peut se faire qu'après coup. Sur le site même de l'abattage, c'est encore l'aspect trophée qui domine, notamment pour les photos-souvenirs, sur lesquelles l'animal est souvent placé de manière à avoir l'air vivant ; les traces de sang ont préalablement été nettoyées par le pisteur ou les porteurs (Michaud, 2008). L'animal n'est pas découpé sur place : un pisteur ou un porteur part chercher le véhicule à un endroit convenu à l'avance avec le chauffeur, et tout est fait pour qu'il parvienne sur le site d'abattage. L'attente peut parfois être très longue : l'animal est recouvert de branchages, pour éviter d'être submergé par les insectes ou d'attirer les charognards. Dans de très rares cas, le véhicule ne peut accéder à la dépouille. Alors, uniquement à cette occasion, la bête est découpée sur place. Mais on ne prend que ce que l'on peut transporter : le trophée, en priorité, qui se réduit à la tête et aux pattes. On essaye en outre de récupérer les abats, transportables dans un sac, et éventuellement une cuisse. Cette situation exceptionnelle constitue, aux dires de tous, un bien triste événement. Pourtant, le chasseur récupère quand même le trophée et, souvent, une expédition nocturne est organisée par les pisteurs avec des connaissances dans les villages alentours pour aller récupérer le reste de la viande. Ainsi, dans les faits, personne n'y perd véritablement. Ce qui « dérange » vraiment dans cette situation ne serait-il pas que la production de la viande n'ait pas été réalisée comme il convient ?

## De l'animal à la viande

Après avoir été chargé dans le véhicule, l'animal est emmené au campement sur la plate-forme de découpe, qui constitue le décor central, la plaque tournante de ce jeu social autour la viande. Au campement de la Mékrou, elle est située complètement à l'écart, éloignée aussi bien des habitations du personnel que de celles des chasseurs. Située derrière l'espace-restaurant, on peut rester des jours dans le campement sans la voir. De même, à la Djona, la plate-forme est du côté des habitations du personnel, cachée derrière une palissade de paille. Bref, un peu comme les abattoirs relégués loin des villes (Vialles, 1987), l'espace destiné au découpage des animaux est écarté du campement, comme quelque chose que l'on ne doit pas voir.

Lorsque le véhicule, au lieu d'aller se garer immédiatement, se dirige vers la plateforme, les personnes affluent : le nombre d'acteurs en présence est multiplié. De quatre ou cinq membres du personnel à la Djona, campement géographiquement très isolé, on peut aller jusqu'à une vingtaine de personnes à la Mékrou : personnel, villageois qui étaient descendus à la rivière, personnel du poste-frontière avancé (le campement n'est qu'à quelques kilomètres de la frontière avec le Burkina-Faso). De plus, deux garde-faune – dont le rôle est de relever les mensurations, l'heure et le lieu du tir de l'animal et de contrôler que l'animal ne soit ni une femelle, ni un juvénile – sont toujours en poste au campement pour la direction du Parc du W. Ils sont accompagnés par quelques membres des Associations villageoises de gestion des réserves de faune (AVIGREF)<sup>8</sup> des villages voisins. Parfois, un scientifique chargé de prélever du sang de l'animal pour analyse est également présent, dans le cadre d'un programme de contrôle des épizooties travaillant avec le parc du W.

Au moment précis où il vient d'être déposé sur la plateforme autour de laquelle se bousculent les différents acteurs et figurants, l'animal prend des statuts variés, en fonction de celui qui le regarde. Pour le chasseur, le guide, et aussi un peu le pisteur, c'est avant tout un trophée, d'autant que c'est à ce moment qu'est prise la mesure « officielle ». C'est d'ailleurs cela qui est fait en premier, montrant la prédominance, dans l'ordre d'exécution des opérations, du point de vue du touriste.

Les garde-faune et le scientifique y voient plutôt un élément prélevé dans la biodiversité : l'important est la survie de l'ensemble. Cet animal mort doit alors constituer un moyen d'information (par ses mensurations, son lieu d'abattage et les résultats des analyses de sa prise de sang) permettant de juger et de perfectionner les politiques de gestion. Cette affirmation est toutefois à modérer en ce qui concerne les garde-faune : ce point de vue est celui que la direction du parc souhaite leur voir adopter, mais nous avons pu constater à plusieurs reprises le peu de prise qu'avaient sur eux les discours écologistes. Comme nous le verrons plus loin, ils récupèrent également une partie de la viande. Les conditions de vie en poste étant difficiles, il semblerait que l'aspect alimentaire soit finalement pour eux le plus important. En ce qui concerne les autres spectateurs, deux visions semblent coexister. Les premiers, ceux qui vont bénéficier de la viande, voient déjà dans la dépouille une réserve de nourriture : c'est le cas des membres des AVIGREF et du personnel du parc. Pour les autres, souvent des personnes présentes de façon contingente, l'animal constitue surtout une curiosité, un peu comme s'ils étaient au muséum d'histoire naturelle ; on entend « j'avais jamais vu de coba », ou « c'est énorme un buffle ! ». Le passage du statut d'animal à celui de viande, pour une même bête, peut donc varier selon le regard des personnes qui se succèdent autour de son cadavre.

La dernière phase va séparer définitivement le trophée de la carcasse. Après avoir demandé au chasseur quel

type de trophée il souhaitait conserver (« massacre », « en cape » ou « entier »)<sup>9</sup>, le taxidermiste<sup>10</sup> du campement et son assistant débutent le découpage : on enlève d'abord soigneusement la peau et on sépare la tête au niveau du cou. Celle-ci est emmené par le taxidermiste dans son petit local, également à l'écart, pour en découper la peau avec toute l'attention que cela requiert, puis nettoyer et saler les peaux pour permettre leur conservation. Le crâne sera trempé pendant plusieurs jours dans de l'eau bouillante additionnée de lessive. L'ensemble est renvoyé aux chasseurs à la fin de la saison, et c'est chez eux qu'ils contactent un taxidermiste pour fabriquer le trophée lui-même.

Nous sommes donc à un moment crucial. Tous les éléments de l'animal nécessaires à la création du trophée ayant été transportés chez le taxidermiste, ne reste sur la plate-forme de découpage qu'une masse sanglante, dont on termine le découpage et qui ne ressemble bientôt plus à un animal. Cette fois-ci, la viande a été produite. Pour tout le monde, il ne reste qu'un tas de chair à faire cuire. Le spectacle devenant dès lors moins intéressant, voire très ennuyeux, l'attroupement autour de la dépouille s'est dispersé et il ne reste guère que quelques amis de la personne chargée de la découpe discutant avec lui, comme ils l'auraient fait n'importe quel autre soir à cette heure-ci. L'attitude des chasseurs est ici des plus éloquentes. Systématiquement, lors de nos observations, ils disparaissaient avant même le premier coup de couteau. Une fois leur souhait pour le trophée formulé, ils vont fêter l'abattage avec un apéritif juste à côté. Notre acharnement à rester pour assister au découpage faisait souvent l'objet de remarques renforçant ce constat : « Pourquoi tu restes ? Viens boire un coup avec nous, ici il n'y a plus rien à voir ! ».

Ce « il n'y a plus rien à voir » témoigne d'une répulsion pour l'animal en tant que viande, complexe à comprendre. Noëlie Vialles (1988), cherchant l'explication de la répulsion de certains pour les abats, en vient à faire précéder un argument symbolique, à savoir que ceux-ci rappelleraient trop la nature animale, quasi-humaine de l'aliment, à l'argument socio-économique voulant que ceux-ci soient considérés comme « de la viande de pauvre. » Dans le cas qui nous intéresse, la répulsion n'est pas liée à la consommation : nous verrons plus loin que les chasseurs consomment une partie de leur gibier. Mais une dichotomie similaire se dessine. D'un côté,

8. Ces associations dont il existe une antenne par village ont pour but d'associer la population à la gestion du parc en faisant participer des membres aux opérations de contrôle et en récupérant une partie des bénéfices pour les attribuer à des projets locaux : construction d'écoles, de dispensaires, etc.

9. Le massacre désigne uniquement le crâne et les cornes. Un trophée « en cape » désigne l'ensemble de la tête (peau comprise) jusqu'aux pat-

tes avant ; c'est le type de trophée le plus fréquent et que l'on voit souvent accroché aux murs. Enfin, le trophée entier consiste en une reconstruction complète de l'animal à partir de sa peau, son crâne et ses pattes.

10. Le taxidermiste est originaire d'une petite ville voisine et a été formé par un taxidermiste français.

ce rejet de l'animal-viande peut s'interpréter comme une volonté de distinction socioculturelle vis-à-vis des populations locales. D'un autre, il peut s'agir de défendre une certaine logique de la chasse s'opposant à la considération de l'acte de chasse comme production de viande, rejoignant l'évocation par Bertrand Hell de «l'émergence [...] d'un courant de pensée, véhiculé par les organes officiels (fédérations de chasseurs, revues spécialisées), prônant une « nouvelle » éthique cynégétique fondée sur le caractère sportif et donc nécessairement désintéressé de la pratique» (1988 : 81). Le safari, issu des pratiques cynégétiques de la *gentry* anglaise, a effectivement toujours fonctionné selon ce modèle « désintéressé », mettant l'accent sur la « sportivité ». On serait donc tenté de dire que ce rejet de l'animal comme viande contribue à définir une certaine éthique de la chasse, dans le prolongement du décentrement de la mort évoqué dans une précédente contribution (Michaud, 2008).

L'argument socio-culturel est-il dès lors secondaire ? Du point de vue socio-économique, les chasseurs que nous avons rencontrés sont principalement issus de la petite bourgeoisie : dirigeants de PME, propriétaires d'un petit commerce (assureur, pharmacien, traiteur, ferrailleur, laborantin). Les données que nous avons pu réunir sur la fréquentation des zones de la Djona et de la Mékrou montrent aussi une forte présence de professions libérales (médecin, avocat, etc.). Peu de chasseurs parmi ceux rencontrés sont donc issus directement de la haute bourgeoisie ou de la noblesse. Si l'éthique du safari rappelle l'éthique de la chasse privée (Bozon & Chamboredon, 1980), la plupart des chasseurs français rencontrés chassaient également en communale. L'importance des processus symboliques et discursifs visant à affirmer de façon presque exagérée cette éthique particulière est alors peut-être un moyen de légitimer sa place au sein de la société de chasse privée et une façon d'y gagner un certain prestige.

De plus, la genèse du *sport* dans l'aristocratie et la *gentry* anglaise, y compris la chasse entendue comme sportive, montre que la volonté de distinction sociale par l'invention d'une nouvelle forme d'activité y tient une place centrale (Elias, 1994 ; Darbon, 2008). Le safari lui-même a toujours été pratiqué, dans l'histoire, comme un « sport de gentleman », non seulement parce qu'il devait perpétuer une certaine éthique de la chasse, mais aussi parce qu'il permettait d'affirmer la distinction entre les pratiques des Blancs et celles des colonisés sur le sol africain (Steinhart, 2006 ; MacKenzy, 1988). Dès lors, il ne nous semble pas pertinent d'opposer l'argument symbolique et l'argument socio-économique. Certes, le rejet de l'animal-viande est bien un corollaire d'une éthique de la chasse participant à la construction d'une certaine vision du monde. Mais cette éthique, qui a contribué historiquement à affirmer la différenciation socio-culturelle entre colons et colonisés, participerait aujourd'hui à renforcer, pour les chasseurs, la distinction d'avec les populations locales. La pérennité de ce

rejet aujourd'hui peut de plus s'expliquer par la volonté d'affirmer le caractère écologique de cette éthique en l'opposant aux pratiques de la catégorie de chasseur la plus critiquée par les pratiquants du safari, à savoir les braconniers, auxquels on reproche de tuer « n'importe quoi » : le pratiquant du safari serait un bon « chasseur-gestionnaire » (Dalla-Bernardina, 1996), tandis que le braconnier ne représenterait qu'un destructeur recherchant uniquement la viande et se moquant des conséquences écologiques (Steinhart, 2006 : 187).

## Répartition et consommation

Une fois les morceaux destinés au trophée enlevés, commence la découpe et la répartition de la viande. A l'origine, il était prévu que les AVIGREF récupèrent les trois quarts de la viande pour la revendre. Le quart restant était destiné au campement (personnel et chasseurs) et aux garde-faune en poste. Cependant, ces derniers se plaignant de la faible quantité qui leur était attribuée, la répartition officielle – c'est-à-dire celle décidée en assemblée générale des AVIGREF avec l'accord des représentants de la direction du parc du W – est désormais d'une moitié pour les AVIGREF et d'une autre pour le campement et les garde-faune. Par contre, lorsqu'il s'agit d'un petit gibier (petite antilope, phacochère, babouin), la totalité de la viande est répartie au sein du campement, la quantité de viande n'étant pas assez importante pour justifier le déplacement pour la vente dans les villages.

La personne chargée de la découpe dispose la viande sur la plate-forme sous forme de petits tas censés peser un kilogramme chacun. L'opération est longue et peut se prolonger très tard. Une fois les tas constitués, il faut les peser à l'aide d'une balance à plateaux pour que le poids de chacun soit bien égal. On embroche ensuite chaque tas sur une baguette, de manière à former une série de brochettes. Chaque membre du personnel vient prendre la sienne, ce qui représente une dizaine de kilogrammes au total. Ces dernières sont immédiatement mises à cuire, et souvent consommées dans les vingt-quatre heures qui suivent, directement au campement. Ces portions représentent la plupart de la viande consommée par le personnel, avec quelques poules élevées sur place. Les gardes-faune en poste récupèrent également leur propre morceau ; mais nous avons observé que dans la plupart des cas, contrairement au reste du personnel, une des personnes du campement va leur apporter cette part directement au poste de garde, tandis que les autres viennent chercher la leur à la plate-forme. Cette habitude permet de constater concrètement la distance entre le personnel du parc du W et celui du campement. Celle-ci s'explique sans doute par une différence sociale, le salaire d'un garde-faune représentant près du triple de celui du personnel du campement, mais aussi par une certaine méfiance : les garde-faune ont en effet une fonction de contrôle et de surveillance, y compris en ce qui concerne la répartition de la viande.

Partie prisée par les consommateurs occidentaux, c'est une cuisse qui est destinée à l'alimentation des chasseurs. La viande ainsi récupérée est généralement congelée, ce qui permet, aux dires du cuisinier de l'un des campements, de la rendre « moins forte ». En effet, comme toute venaison, la viande de brousse est particulièrement forte en bouche et nécessite une préparation culinaire pour être mise au goût des touristes occidentaux. On constate donc ici une double différence entre les consommateurs-touristes et les autres : pour les premiers, on privilégie un morceau riche en muscle et en chair, la cuisse, tandis que les abats et les morceaux gras sont plus recherchés par les seconds. En outre, la viande est préparée par un cuisinier de manière à être adoucie pour les premiers, tandis que les seconds la cuisent directement et la consomment le plus rapidement possible. De par ce temps de préparation, qui implique un certain temps de congélation, les chasseurs ne mangent pas forcément la viande issue de l'animal qu'ils ont abattu. Ils s'enquerraient cependant systématiquement de la nature de la viande qu'ils ont dans l'assiette et de son origine, en utilisant souvent le possessif, comme pour le trophée : « C'est le buffle de Jean ? » Mais la nature de la réponse n'affecte que peu leur comportement, si ce n'est parfois dans un sens plus négatif : lorsqu'effectivement c'est l'un des membres du groupe qui a abattu l'animal, les autres s'empressent de souligner son mauvais goût, sa dureté, ou même de faire semblant d'y trouver des plombs, à grands renforts d'éclats de rires. Ces scènes de repas apparemment anodines permettent cependant de renforcer l'hypothèse émise plus haut sur le rejet de l'aspect *viande* de l'animal chassé par les touristes : la venaison est certes appréciée, mais on aime autant ne pas manger celle issue de sa propre chasse. Si c'est le cas, les plaisanteries permettent de briser la gêne occasionnée.

Reste enfin la vente de la viande au village. Chacune des deux zones ici étudiées se voit attribuer une dizaine de villages qui, à tour de rôle, bénéficieront de la vente de la viande. Si cette rotation fonctionne relativement bien, la moindre excuse peut la bouleverser, en faveur de ceux qui prennent la décision. Notre présence, par exemple, a servi à justifier de faire « moins de route » et donc de n'aller vendre la viande qu'à quelques kilomètres, dans le village d'origine du « fumeur de viande », c'est-à-dire la personne chargée de sa découpe et de sa vente, au lieu du village prévu, pourtant situé guère plus loin. Mais avant d'être effectivement vendue, la quantité de viande va être une fois de plus réduite. En effet, il y a encore un certain nombre de personnalités qui bénéficient d'un kilogramme gratuitement : le président de l'AVIGREF du village, le chef du village (ces deux étant souvent une seule et même personne), le chef traditionnel, le chef religieux. A ceux-ci s'ajoutent systématiquement le président des AVIGREF de la zone, le secrétaire et le trésorier. Ainsi le principe de la vente de la viande ne peut que se soumettre aux réalités sociales locales : loin de créer un système parallèle égalitaire, la décision

prise par les AVIGREF a été de calquer ce système sur la hiérarchie sociale préexistante, ce qui contribue à la renforcer. Cela est certainement lié à la structure même de ces associations, dont les chefs sont souvent les mêmes que les chefs politiques locaux.

Ainsi ne reste-t-il finalement que très peu de viande à vendre. Par exemple, lors d'une vente, sur près de quarante kilogrammes à l'origine, ce ne sont finalement que seize kilogrammes qui ont été vendus. Ceux-ci ont été répartis en deux bassines de huit kilogrammes, vendus pour l'une par le chef du village (et chef de l'AVIGREF locale) et pour l'autre par le « fumeur de viande ». La vente se fait très vite, et sans heurts, bien qu'il y a très peu de viande pour l'ensemble du village. Le prix très faible, 1000 FCFA le kilogramme, devrait pourtant attirer plus, d'autant que les responsables du parc reçoivent chaque année des plaintes de personnes n'ayant pu acheter la viande. Cela montre que ceux qui savent qu'ils auront du mal à obtenir un morceau de viande (parce qu'ils n'ont pas d'affinité avec l'un des vendeurs) s'abstiennent de se présenter. Cela souligne également l'importance de la position du chef du village, dont l'entourage est le principal bénéficiaire de la viande. Même pour celle qui est vendue, c'est donc la hiérarchie sociale au sein du village qui détermine à l'avance les accès à la viande. En outre, cela peut créer un certain nombre de conflits liés aux interdits alimentaires. Dans le village en question dans la vente prise en exemple, les musulmans, principalement d'origine Djerma et Peuhl, sont minoritaires par rapport au reste de la population, aux origines variées (Haoussa, Dendi, Mokolé, etc.). Or, deux animaux chassés ont été mélangés sur les brochettes : un hippotrague et un phacochère. Ce dernier est souvent assimilé au porc et donc rejeté par les musulmans. Le fait de les avoir mélangés a donc occasionné la plainte d'une partie du village qui ne pouvait plus avoir accès à la viande. Sans pouvoir savoir si ce mélange était volontaire ou pas, on peut cependant constater que les interdits alimentaires contribuent également à limiter les accès à la viande.

Au niveau économique, l'apport de ce marché est finalement négligeable, d'autant que la quantité de viande donnée augmente chaque année au dépend de la viande vendue ; il ne représente pas plus de 5% des recettes des AVIGREF. Ainsi ce système de revente de la viande relève-t-il plutôt d'une volonté symbolique d'associer les populations que d'une véritable redistribution de la richesse produite. Il ne semble pas par ailleurs bouleverser l'ordre social, puisque, au contraire, ce dernier semble commander la répartition de la viande. Du point de vue alimentaire, les populations bénéficiaires ont généralement très peu d'apport en protéines : la viande de brousse est donc appréciée. Cependant, la quantité de viande dépasse rarement les vingt kilogrammes par village et par saison. Cet apport est donc extrêmement ponctuel et ne peut transformer le régime alimentaire de façon permanente.

Toutefois, cette viande au statut changeant permet de révéler la complexité du milieu du safari. En premier lieu, l'évitement de la viande, nécessitant un processus de production symbolique particulier, participe à l'affirmation d'une certaine éthique de la chasse. Celle-ci permet d'une part au chasseur de légitimer sa place dans le milieu bourgeois de la société privée de chasse en Europe, et d'autre part de réaffirmer une distinction sociale et culturelle vis-à-vis des chasseurs locaux, entendus comme «braconniers». Cette distinction est elle-même renforcée par la préparation culinaire de la viande consommée par les touristes. En second lieu, on constate qu'au-delà de cette opposition entre touristes et populations locales, ces derniers ne tirent pas tous les mêmes avantages de la présence des zones de chasse. L'accès à la viande est assez révélateur : entre les personnes qui bénéficient d'un morceau gratuitement, celles qui peuvent l'acheter et celles qui n'y ont pas accès du tout, c'est toute une hiérarchie sociale qui se dessine. Ces différences d'accès aux ressources générées par cette activité sont souvent liées à la hiérarchie sociale préexistante, comme en témoignent les recoupements entre les responsables politiques et coutumiers et les responsables des AVIGREF, principaux bénéficiaires, avec leur entourage, de la viande. C'est donc un univers complexe de distinctions à la fois sociales et culturelles que révèle finalement la réponse à cette simple question : «Qui mange l'antilope ? »

Maxime Michaud  
Maxime.Michaud@univ-lyon2.fr

## Bibliographie

- Bozon M. & Chamboredon J.-C. (1980), « L'organisation sociale de la chasse en France et la signification de la pratique », *Ethnologie française*, X, 1, 65-88.
- Cros M. (1995), « La production sacrificielle des territoires cynégétiques. A propos de "l'ethnographie" des lobi », in Claval P., Singaravelou S. (dir.), *Ethnogéographies*, Paris, l'Harmattan, 261-269.
- Dalla-Bernardina S. (1996), *L'utopie de la nature. Chasseurs, écologistes et touristes*, Paris, IMAGO.
- Darbon S. (2008), *Diffusion des sports et impérialisme anglo-saxon*, Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme.
- Elias N. (1994), « La genèse du sport en tant que problème sociologique » in Elias N., Dunning E. (dir.), *Sport et civilisation. La violence maîtrisée*, Paris, Fayard, 171-204.
- Hell B. (1988), « Le sauvage consommé. Classification animale et ordonnance cynégétique dans la France de l'Est », *Terrain*, n°10, 74-84.
- Lot-Falck E. (1953), *Les rites de chasse chez les peuples sibériens*, Paris, Gallimard.

MacKenzie J. (1988), *The Empire of Nature. Hunting, Conservation and British Imperialism*, Manchester & New York, Manchester University Press.

Michaud M. (2008), « Décentrer la mort. Trophées et safari de chasse au Bénin », in Cros M, Bonhomme J. (dir), *Déjouer la mort en Afrique. Or, orphelins, fous, trophées et fétiches*, Paris, l'Harmattan.

Steinhart E. (2006), *Black Poachers, White Hunters. A social history of hunting in colonial Kenya*, Oxford, James Currey, Nairobi, EAEP, Athens, Ohio University Press.

Vialles N. (1988), « La viande ou la bête », *Terrain*, n°10, 86-96.

Ville J.-L. & Guyo A. (2004), *Le dernier éléphant. Histoire d'un chasseur kenyan*, Paris, Autrement.