

# Le corps du porc ou l'optimisation dans l'industrie alimentaire globalisée

Léa Barbier

Designer néerlandaise diplômée de l'Institut de design d'Eindhoven en 2003, Christien Meindertsma axe son travail de recherche sur les matériaux bruts. Portant un intérêt tout particulier sur les produits quotidiens qui nous entourent, elle tente de découvrir ce qui se cache derrière ces choses ordinaires. À l'issue de ses recherches, la designer rend compte des informations ou objets qu'elle a pu accumuler en les catégorisant et les classant de façon méticuleuse. En 2004, pour son premier livre *Checked Baggage*<sup>1</sup>, Christien Meindertsma réalise l'inventaire d'un ensemble d'objets confisqués au poste de contrôle de l'aéroport Schipol d'Amsterdam. Du couteau suisse au pistolet factice, tout y est scrupuleusement catégorisé puis indexé pour être ensuite photographié sur un fond neutre, et enfin compilé dans un livre. Telle une collectionneuse, Christien Meindertsma accumule ainsi les séries d'objets, ceux-ci devenant les indices d'une réalité à explorer et à comprendre. Malgré une restitution systématique très rigoureuse, la démarche de la designer est très narrative et nous invite à interroger la vie des objets et leur histoire, depuis leur origine jusqu'à leur ultime destination. Cette manière presque chirurgicale de mener son étude témoigne de son désir de constituer et d'offrir des outils de compréhension de son travail, et plus largement d'un sujet touchant de près le public.

*Checked Baggage* introduit parfaitement la méthodologie de recherche et de restitution qu'emploie Christien Meindertsma dans le second livre qu'elle publie trois ans plus tard et auquel nous nous intéressons ici : *PIG 05049*<sup>2</sup>.

L'agriculture, l'élevage, et les acteurs du processus de production sont autant de sujets que la designer explore et tente de mettre en lumière. En déjouant l'opacité de la fabrication des produits issus de l'exploitation animale, Christien Meindertsma offre une nouvelle compréhension des processus de fabrication. À travers sa démarche — quasi-archéologique — elle cherche à reconquérir et à dévoiler l'origine de ces produits ordinaires et tente d'effacer l'insaisissable pellicule qui les enveloppe. Dans sa quête vers une transparence totale, Christien Meindertsma efface les zones d'ombre ainsi jetées par la globalisation et questionne la relation entre producteurs et matériaux, entre consommateurs et produits. *PIG 05049* éprouve ainsi le résultat d'une globalisation qui a eu pour conséquence principale de réduire les possibilités de tracer le devenir d'un animal pour un producteur et l'origine des produits pour le consommateur.

En 2007, dans ce livre, Christien Meindertsma évoque la globalisation à travers l'exploitation animale, précisément des porcs, en révélant le devenir d'un porc anonyme, portant le numéro 05049. Elle choisit de resserrer son étude à cette échelle, longtemps oubliée dans l'industrialisation au sein de laquelle des millions de porcs sont traités. Cette singularité l'éloigne des différentes publications traitant de l'industrie alimentaire. En effet, la plupart des études publiées s'expriment le plus souvent sur les conditions dans lesquelles vivent les animaux et sont souvent à la limite de la sensiblerie. Elles témoignent de la façon dont les animaux sont nourris, ou tués, et une grande partie d'entre elles s'entendent sur

la difficulté de voir les porcs mal nourris et vivant dans des espaces trop petits.

À travers *PIG 05049*, Christien Meindertsma rend le sujet plus visible et lisible en réduisant le sujet de la globalisation à l'échelle d'un seul animal singulier. Plus que de questionner les conditions d'exploitation et d'abattage, la designer aborde l'« après », le devenir du corps abattu. Le corps du porc est ainsi divisé en sept catégories, au sein desquelles seront prélevés différents fragments et particules, constituants de la fabrication des futurs produits. Ce morcellement de la carcasse définit les différents chapitres de *PIG 05049* : la peau, les os, les organes internes, le sang, la graisse, et les divers restes. Christien Meindertsma subdivise encore cet ordre en sous catégories, soulignant ainsi la dissection chirurgicale que subit la carcasse.

Le porc, considéré comme une entité consommable présente dans nos assiettes, au plus dans la gamelle de nos chers animaux de compagnie, prend une toute autre dimension, bien plus étendue que nous le pensions. Son statut originel basé sur sa comestibilité primaire — celle de sa viande — se déplace, et le corps du porc devient une source inépuisable de matières premières, aussi infimes soient-elles.

Dans *PIG 05049*, un graphique dresse une liste exhaustive des fragments tirés du fractionnement de la carcasse et révèle par exemple que la peau, les os et le sang deviennent source d'approvisionnement en collagène, en gélatine et en hémoglobine. Au sein du « furieux » schéma d'optimisation, la carcasse est apte à devenir un composant dans la fabrication de produits cosmétiques, de médicaments, de munitions, etc. Il est alors fascinant de découvrir que certains produits retrouvent leurs formes et fonctions originales alors que d'autres divergent de façon dramatique. La surexploitation de certains fragments de la carcasse révèle en effet un glissement non négligeable entre ce qu'ils étaient d'abord et ce pour quoi on les utilise enfin. Par exemple, l'hémoglobine injectée dans le filtre d'une cigarette, constitue un argument marketing et devient selon les fabricants un « poumon

artificiel » ; la gélatine présente dans le collagène devient une composante du zinc ou du plâtre ou encore est utilisée comme filtre dans la fabrication de la bière. À l'inverse, la valve cardiaque du porc est utilisée dans son entièreté en chirurgie et peut remplacer une valve humaine altérée. Ce procédé, liant des technologies low tech et high tech, ne nécessite pas de chirurgie à cœur ouvert. La valve cardiaque du porc est posée sur une structure en métal à mémoire de forme, elle-même placée sur le cœur humain. Une fois l'opération effectuée, la structure est enlevée et la valve commence à battre instantanément.

Sous les yeux du consommateur — et sans que celui-ci en ait toujours bien conscience — défilent ainsi le résultat d'une maximisation de l'exploitation du porc qu'il n'aurait jamais osé imaginer. De façon exhaustive, Christien Meindertsma répertorie et nomme les différentes « pièces détachées » qui constituaient le corps du porc. La traçabilité de l'animal, ainsi reconquise, réduit la distance entre le consommateur et les produits qui composent son quotidien.

Le livre a inspiré Lucas Verweij (directeur de l'Institut d'architecture et de design urbain de Rotterdam) qui en a écrit la préface. Il relie l'histoire racontée par l'ouvrage de Christien Meindertsma à une tradition que lui avait racontée un jour l'un de ses professeurs — sicilien — alors qu'il étudiait à l'université de Venise. Ce professeur racontait que dans les années 1930-40, dans son village de Sicile, rien n'était jeté lorsqu'un porc était abattu. Le sang était collecté afin de faire un pudding traditionnel. Nécessitant du sang frais, celui-ci était concocté spécialement le jour de l'abattage d'un porc. Les os étaient divisés et répartis entre les villageois, et alimentaient les chiens et les poulets, qui considéraient ce funeste jour comme béni.

Lucas Verweij situe ainsi le travail de Christien Meindertsma et confronte l'échelle locale de la tradition et l'échelle mondiale de l'industrie alimentaire issue de la globalisation. La ritualité, caractéristique de la notion de tradition ici introduite, engage un questionnement sur le

### Masque de beauté

On dit que les masques de beauté imbibés de collagène, issus de la peau du porc, aident à réduire des rides et des lignes.

**Vin** Dans la production du vin, la gélatine peut être utilisée comme agent clarifiant. La gélatine absorbe les éléments troubles qui peuvent alors être séparés de la boisson.

### Bonbon à la cerise

Les bonbons sont généralement faits à partir d'un mélange de gélatine, d'édulcorants, et de colorants.

### Pellicule photographique

Le film photographique est une feuille de plastique enduite d'une émulsion contenant des sels sensibles à la lumière d'halogénure d'argent métallisés par la gélatine.

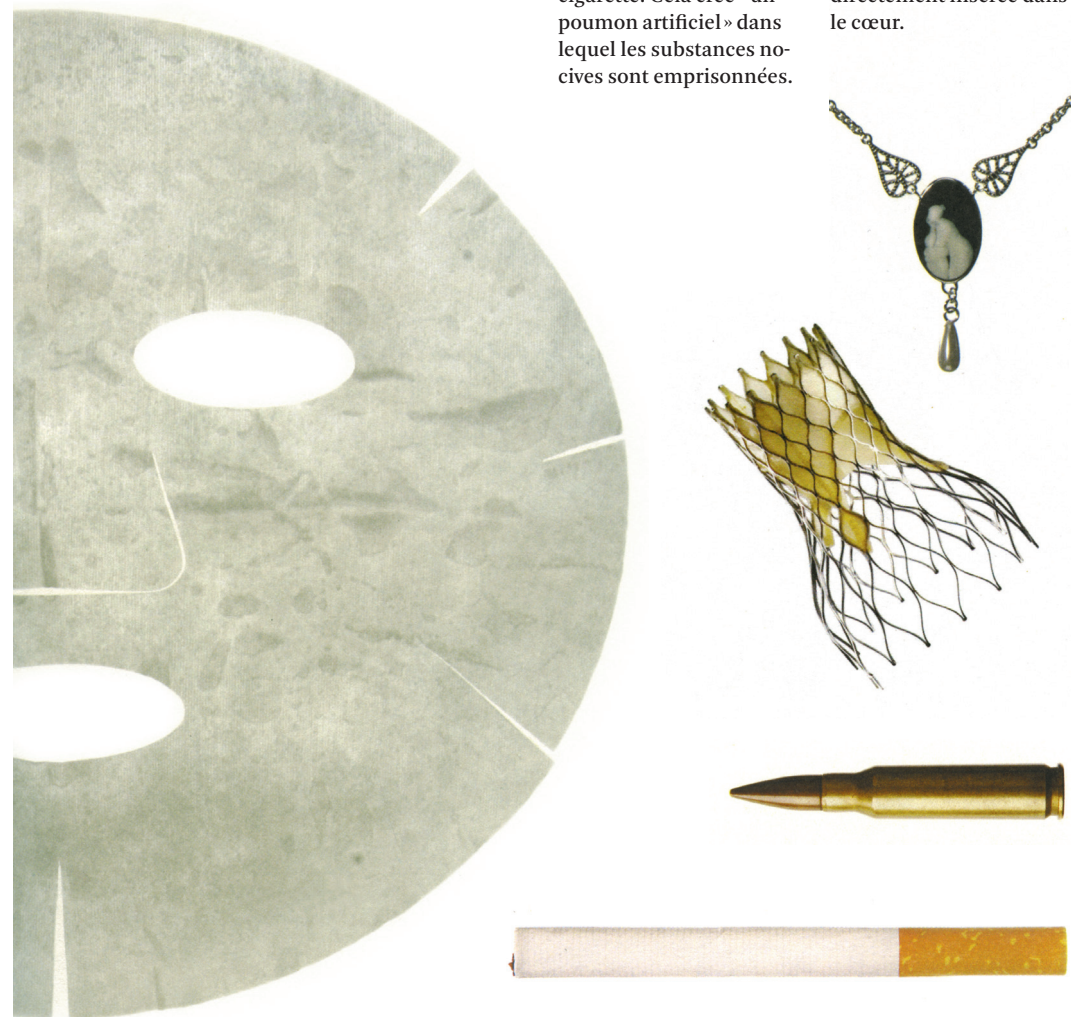
### Camée fin de porcelaine d'os

Selon la tradition, la cendre d'os est utilisée dans la conception de la porcelaine fine d'os, afin d'obtenir un niveau élevé de solidité et de translucidité. Quelques fabricants de porcelaine l'emploient pour le travail délicat des camées.

**Cigarette** L'hémoglobine, dérivée du sang du porc commence à être utilisée dans les filtres de cigarette. Cela crée « un poumon artificiel » dans lequel les substances nocives sont emprisonnées.

**Balle** Dans la fabrication des balles, la gélatine est employée pour aider à mettre le propulseur, tel que la poudre ou la cordite, dans la balle.

**Valve cardiaque** Afin d'éviter la chirurgie à cœur ouvert, des valves cardiaques de porc sont utilisées pour substituer les valves cardiaques humaines endommagées. Grâce à un cathéter, la nouvelle valve peut être directement insérée dans le cœur.



mode d'exploitation de l'animal par l'« Homme industriel » contemporain. Le dialogue entre le sujet choisi par Meindersma et le témoignage du professeur sicilien met face à face la frugalité propre à une tradition locale et la voracité de l'exploitation industrielle investissant au maximum l'idée d'optimisation. Si cette sobriété, gage d'une exploitation traditionnelle de l'animal est de l'ordre du rituel, qu'en est-il de l'exploitation contemporaine ? Quelle est la situation de nos jours et de façon globale ? Le travail de Christien Meindersma retranscrit ce rituel traditionnel à une échelle mondiale et montre ainsi comment notre génération a finalement surpassé la sobriété dont faisaient preuve les habitants de ce village. La notion de rituel pointée dans la préface de Lucas Verweij devient alors prétexte à questionner les pratiques contemporaines d'alimentation, d'approvisionnement, et d'exploitation de l'animal.

Dans son *Apologie du carnivore*<sup>3</sup>, Dominique Lestel — philosophe et éthologue français — aborde la question du rituel dans l'alimentation en se référant au comportement des Indiens Algonquins du Canada vis-à-vis de l'animal. Ceux-ci considèrent que « tuer un animal pour se nourrir est acceptable, à condition toutefois que la mise à mort entraîne pour lui le minimum de souffrance possible »<sup>4</sup>. Plus que de poser le problème des conditions d'abattage de l'animal, cette communauté indienne choisit une position particulière vis-à-vis de la phase postérieure à l'abattage et considère qu'il est juste d'exploiter tout ce qui est exploitable au sein de l'animal. Il s'agit ainsi d'un principe de réciprocité et en quelque sorte de concéder une dette vis-à-vis de l'animal, en ne le tuant pas uniquement pour en récupérer une certaine partie. « Ce qui importe n'est donc pas de tuer un animal, mais de le faire sans souffrance inutile et de ne rien gâcher de celui qu'on a tué »<sup>5</sup>. La pratique locale est ainsi fondée sur un équilibre rétabli entre l'homme — entité

exploitante — et l'animal — entité exploitée.

Ces deux processus d'exploitation — l'un local, l'autre industriel — semblent similaires de par le procédé d'optimisation qu'ils ont adopté. Toutefois, cette analogie est à nuancer au regard de la relation qu'ils entretiennent avec l'animal exploité. À l'échelle locale, les villageois siciliens évoqués par Verweij, et les indiens Algonquins dont parle Lestel, exploitent une infime quantité d'animaux, ce qui limite considérablement la distance entre le consommateur et l'animal. À l'inverse, au sein de l'industrie alimentaire, des millions de pores sont traités, puis fragmentés pour être éparpillés dans le monde entier. Dans le second cas, la distance entre producteurs et matières et entre consommateur et produits est considérable puisque même les producteurs ne savent pas ce que deviennent leurs animaux. La proximité et la transparence, caractérisant l'approvisionnement local, glisse ainsi vers une opacité totale dans le monde de la grande distribution.

La dualité de ces deux systèmes alimentaires nous met face à un questionnement éthique touchant le rapport que l'homme entretient actuellement avec l'animal. À la différence du schéma d'exploitation cultivé par les indiens Algonquins ou les villageois siciliens, le développement de l'industrie alimentaire a conduit les industriels à une optimisation extrême, semblant être le moyen le plus fructueux d'exploiter les rebuts et ainsi d'éviter les pertes. Contrairement à la recherche d'une relation basée sur la réciprocité et dans un souci de rentabilité, l'industrie alimentaire s'est ainsi engagée dans l'exploitation maximale et massifiée de l'animal comme source d'un grand nombre de matières premières. Quand les indiens Algonquins se demandent « Comment tuer de façon juste ? », l'industrie alimentaire renchérit et se demande « Comment juste tuer de façon lucrative ? ».

1. *Checked Baggage*, Soeps Uitgeverij, 2004.  
2. *PIG05049*, Flocks, 2007.

Le livre a figuré dans l'exposition *Les androïdes...* (Cf. p. 112)  
3. Dominique Lestel, *Apologie*

*du carnivore*, Fayard, Paris, 2011.  
4. *Ibid.*, p. 102.  
5. *Ibid.*, p. 102.