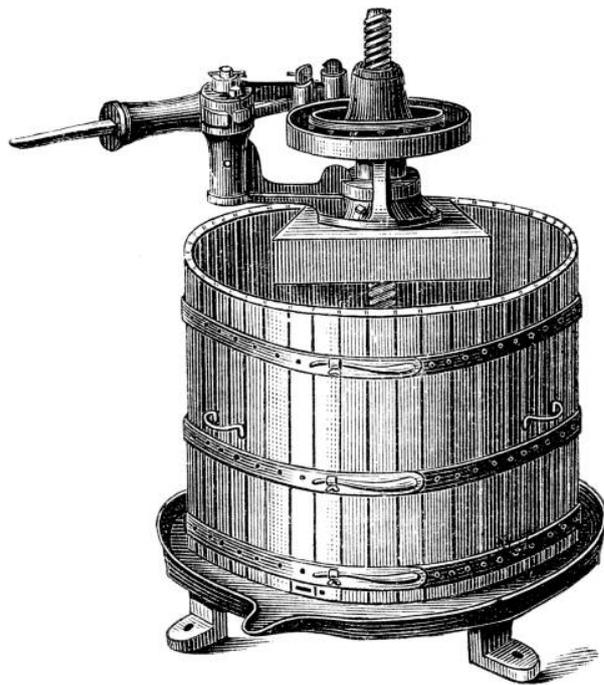


LA COMPAGNIE  
GERARD  
GERARD

# CARNE

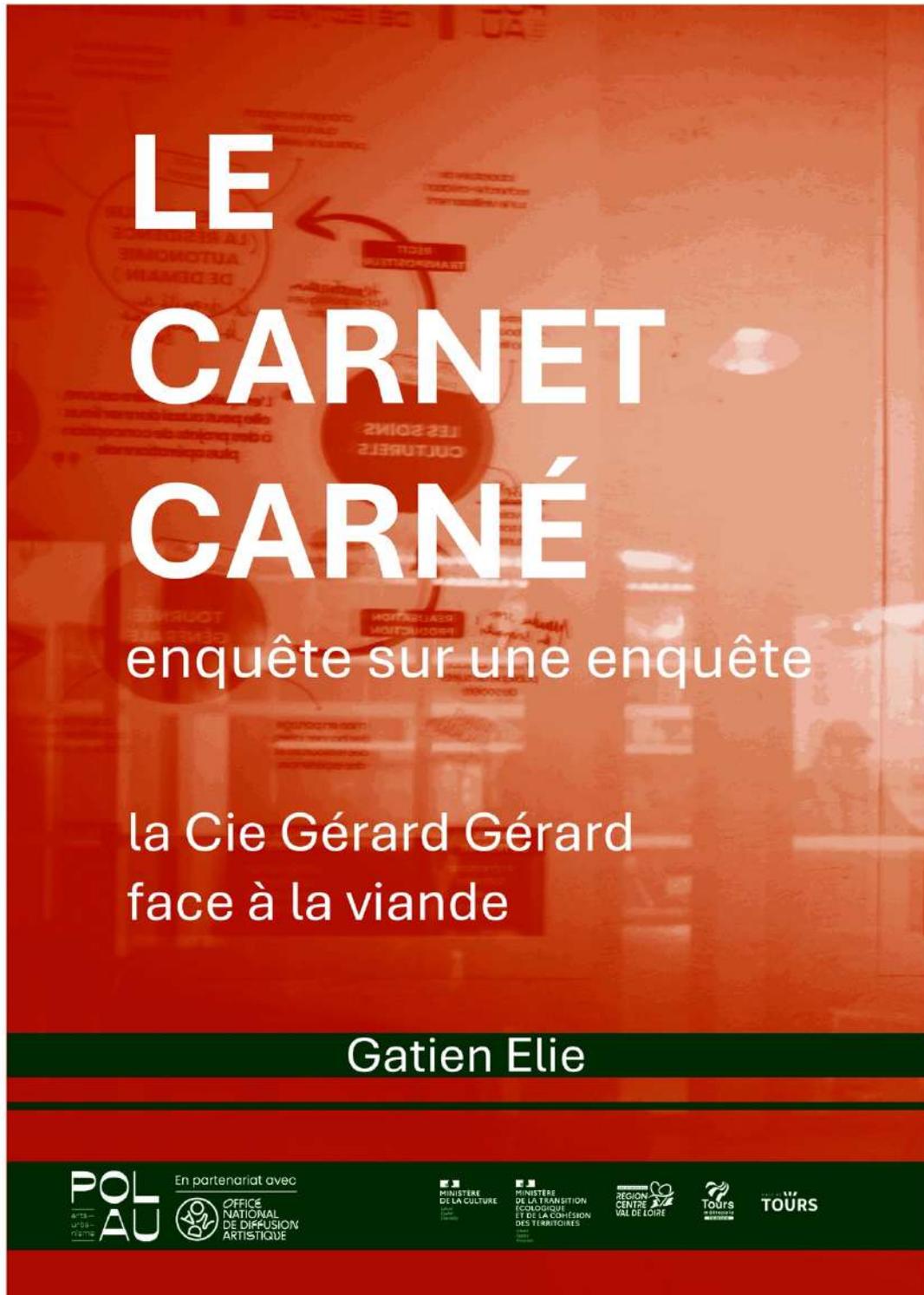


**LA REVUE DE PRESSE**

# SOMMAIRE

Le Carnet Carné – livret à venir (pOlau)	2
Le Travailleur Catalan	3
VIRAGE – 20 ans de l’AVF	4
Les Arts Détectives (pOlau)	7
ARTE PLAN	10
La Lozère Nouvelle	13
La Montagne (TOP 5 à Aurillac)	14
Le Maine Libre	15
Le MONDE DIPLOMATIQUE	16
L’Indépendant	20
Let’s Food – Parler Viande dans les PAT	21
Midi Libre	22
Radio Bartas	23
Ouest France	24

Le pOlaU sort un livre de 64 pages sur le projet CARNE écrit par Gatien Elie, journaliste au *Monde Diplomatique*.  
Sortie prévue : décembre 2025, 5.000 exemplaires





# Le Travailleur Catalan

Journal ouvert pour esprits libres !

## LA COMPAGNIE GÉRARD GÉRARD EN TOURNÉE LES PYRÉNÉES-ORIENTALES !

Par Anne Guichet le 24 novembre 2024

La Compagnie Gérard Gérard arrive avec dans ses valises un spectacle choc et proéminent : « CARNE ».

« Carne », la nouvelle création de la compagnie des Gérard Gérard, se décline sous forme de spectacle de rue, de conférence théâtralisée ou encore d'émission radiophonique. Pour cette tournée 2024 la « Conférence Carnée » est à l'honneur. Qu'on ne s'y trompe pas, la conférence est théâtrale avec la folie qu'on connaît de la compagnie mais, les informations, les faits qui sont donnés, eux, sont réels, actualisés, validés et vérifiés.

Avec l'aide d'un vidéo-projecteur faussement capricieux, la musique de David Codina Bosch, et la verve d'Alexandre Moisescot et Chloé Desfachelle, l'auditoire est embarqué dans le sujet de la viande, de ce qu'elle est, de ce qu'elle donne et de ce qu'elle détruit dans le monde. Comme à son habitude la compagnie met de la poésie de l'humour et beaucoup de vérité. Des vérités qui dérangent ? Peut-être ! En revanche ces vérités ont le mérite de questionner, de d'observer les faits avec un champ périphérique beaucoup plus large que la normale. L'idée n'est pas de faire une leçon de morale ou une conférence culpabilisatrice de la consommation de la viande. Il n'y a pas de revendication militante du véganisme. La Conférence Carnée se veut être un outil de réflexion autour de ce qui nous lie et nous divise tous : la viande

Un spectacle minutieusement documenté.

Durant deux années grâce à une bourse d'écriture (DGCA/SACD) la compagnie a pu établir un travail de recherche sociologique, journalistique et scientifique avec l'aide de Marie-Pierre Horard, chercheuse en archéo-zoologie sur le sujet. La compagnie a également fait un travail en immersion dans les abattoirs, au marché de Rungis, a été à la rencontre d'éleveurs, de politiques et d'agriculteurs afin d'affiner leur perception, de comprendre et d'apprendre.

Le sujet est d'actualité : il interroge, il dérange, il est source de débat au cours de nos repas où la viande est souvent prépondérante. C'est pourquoi la compagnie a décidé d'aller à la rencontre des lycées agricoles, des lycées d'hôtellerie pour échanger avec nos futurs cuisiniers, éleveurs producteurs, agriculteurs. Mais la compagnie va également à notre rencontre, nous, consommateurs ou non de viande.



Les Gérard Gérard seront à l'Anthropo de Perpignan le Mercredi 27 novembre à 20h30, à La Fabrica Vélo d'Ille sur Têt le jeudi 28 novembre à 19h et à l'Atelier de l'Entonnoir de Prades le vendredi 29 novembre à 20h. Ne les manquez pas vous en sortirez grands d'informations, et les débats continueront forcément après la représentation. Et comme dirait Alexandre « C'est important de s'interroger ensemble. Chacun n'arrive pas à la même conclusion mais du moment qu'on y pense, on agit mieux. »

Pour plus d'infos : [ciegerardgerard.fr](http://ciegerardgerard.fr) / FB : Compagnie Gerard Gerard / Insta : [cie.gerard.gerard](https://www.instagram.com/cie.gerard.gerard).

FOCUS sur le projet *CARNE*  
A l'occasion des 20 ans l'AVF - Association Végétarienne de France

RENCONTRE  
**Les enjeux de la  
viande en scène(s)**

**VIRAGE** Été 2025  
n°20   
LA REVUE DE L'AVF



**Santé  
& alimentation:  
élargir  
sa vision**

<b>SANTÉ</b> Surpoids: soigner avec le végé	<b>RENCONTRE</b> Les enjeux de la viande en scène(s)	<b>CUISINE</b> Les terroirs végés de France Végétalienne
---	--	--

## Enjeux de la chair

**CARNE**, projet polymorphe de la compagnie Gérard Gérard, met en scène(s) la viande. Un travail artistique fouillé et millimétré pour un pari audacieux : stimuler la réflexion, relier par le théâtre des personnes qui ne parviennent pas à se parler, pour que les choses changent. Alexandre Moisescot et Chloé Desfachelle écrivent et dirigent ensemble le projet **CARNE** : ils retracent la genèse de cette odysée.



© Kalimba

PAR KARINE VERNETTE

Avertissement : **CARNE** n'est pas du théâtre documentaire, ni un spectacle militant, ni de l'humour gratuit. La compagnie Gérard Gérard s'empare avec art des sujets qui travaillent la société, de Johnny Halliday au chemin de fer en passant par les smartphones. La viande en est un, dont ils n'avaient pas tout à fait réalisé l'ampleur. Le projet est né à table, devant de savants plats de viande – Alexandre Moisescot est un grand amateur. Questions sur le menu, débouchant sur des trouvailles scéniques et narratives, des « idées amusantes » en cascades... Et voilà comment on met le doigt dans un engrenage. Car la viande est un morceau de choix, aussi passionnel que passionnant... et ce qui s'y

rapporte peut estomaquer. Les mœurs alimentaires ont été jusqu'à récemment « un non-sujet », pointe Chloé Desfachelle, « elles résultent surtout des habitudes familiales. On est sensibilisés aux pesticides, à la bio, aux adjuvants divers... mais pas à la viande. » « Les Français s'y intéressent mal, renchérit Alexandre Moisescot, le débat est stérile. Je me pensais passionné, je me suis rendu compte que je n'y connaissais pas grand-chose ».

### Mosaïque de points de vue

Pour croquer les enjeux de la barbaque, la compagnie décroche une bourse et part à la rencontre d'éleveurs, de bouchers, de scientifiques, d'activistes, de personnalités politiques. Alexandre Moisescot et Chloé Desfachelle recueillent une

matière humaine tendue de contradictions et d'émotions à fleur de peau, et un flot d'informations denses, parfois austères, qu'il faudra traduire dans un art théâtral inventif et juste. Les impressions que laisse cette cartographie de la viande ? Des arguments de mauvaise foi et de pure communication, et le fossé entre celles et ceux qui la font d'un côté, et celles et ceux qui y réfléchissent de l'autre. Cependant « il est clair que les choses commencent à bouger, on constate une évolution depuis qu'on a commencé à travailler sur le sujet, en 2022 ». La mise à mort est une réalité qu'on voile, les étudiants des lycées agricoles ignorent la diversité des modes d'élevage, tous contestent un reflet médiatique hors-sol. « Le fonctionnement est celui de secteurs

# VIRAGE

fermés les uns aux autres, sous pression, qui se sentent constamment critiqués. Parfois, c'est comme si pointer un dysfonctionnement revenait à mettre en accusation l'ensemble de la filière» résume Alexandre Moisescot.

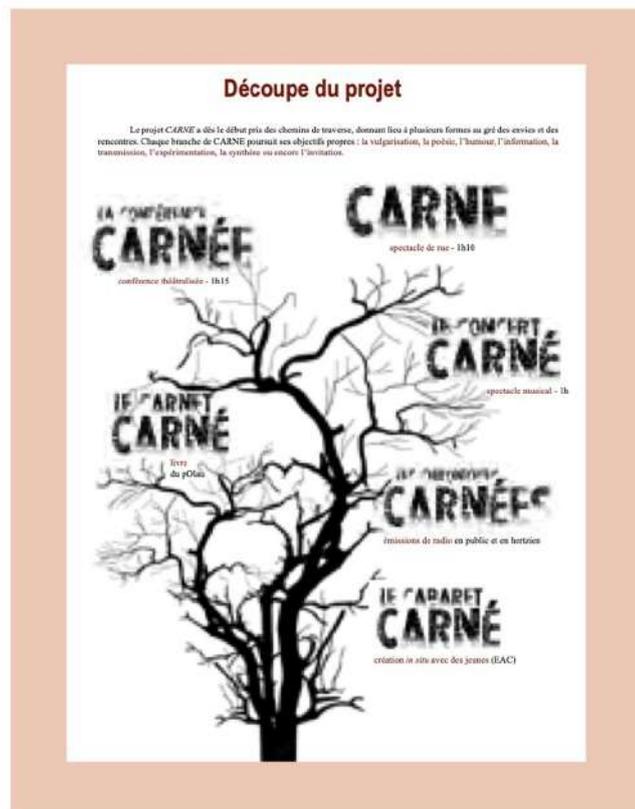
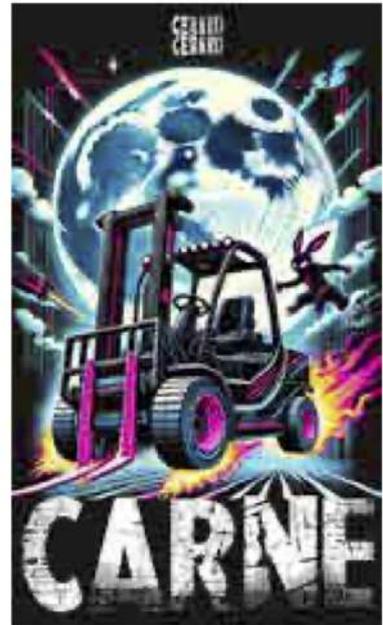
Pour en rendre compte, les auteurs et acteurs de CARNE évoluent sur le fil. « Dès lors qu'on a un regard critique, le faisceau de la réflexion, des faits et des chiffres amène à plus de végétarisme, à consommer différemment, et pour certain-es, à végétaliser un peu plus leur assiette » tranche Alexandre Moisescot. Mais il s'agit aussi de vies consacrées à des métiers durs, « avec le Vivant », en proie à des difficultés complexes : « Attaquer le travail de quelqu'un, c'est très violent, personne n'a envie de mal travailler » souligne Chloé Desfachelle. Artistiquement, il faut faire attention à ne pas se noyer dans les chiffres, pour laisser de la place aux enjeux humains et à l'émotion tout en étant attentif à « ne pas trahir la vision d'une filière » équilibrent les co-auteurs.

## Zone de rencontre

Alors sur scène, du « délire », et de la finesse, pour faire comprendre sans heurter frontalement. Gérard Gérard anime des personnages tiraillés par leurs contradictions, désespérés parfois, boucher dépassé par l'époque, végane malmené... Les souffrances des

uns et des autres sont sur la scène « dans une fureur positive, on veut transmettre cette énergie pour que les choses bougent ». La Conférence carnée a notamment été présentée dans des lycées agricoles, CARNE a été programmé aux Rencontres à Table, événement à la gloire de la viande, aussi bien qu'au festival Futurs Possibles dont l'édition 2025 se nomme Part animale: CARNE est « une zone de rencontre », qui relie les spectateurs lors d'un échange convivial après la représentation.

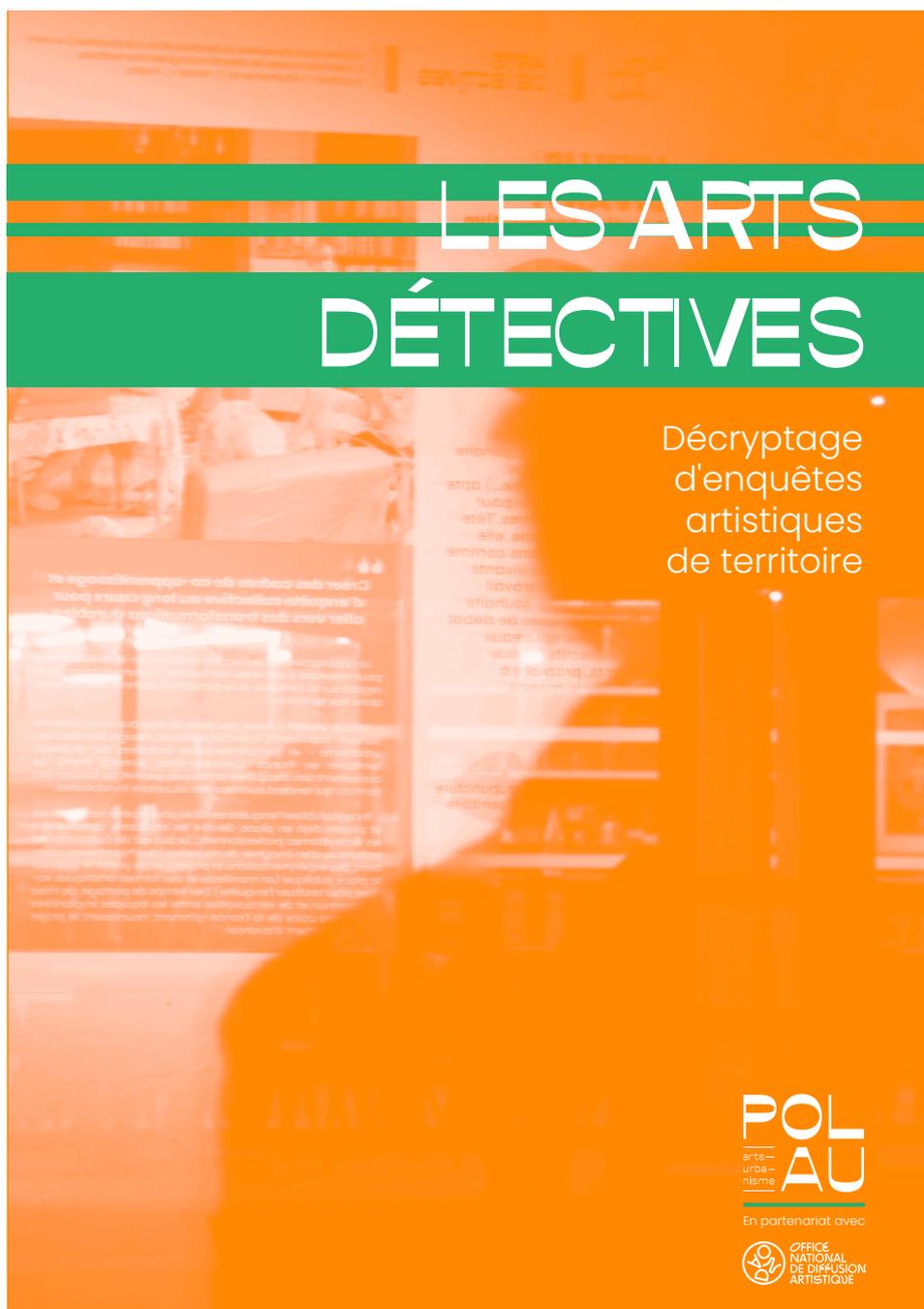
Le projet a été « très bien accompagné » dans sa phase de création. La diffusion, en revanche, est ardue. Les réticents arguent de la place de l'élevage dans les territoires (« mais il n'y a que ça, en France, des terres d'élevage ! »), les considérations électorales n'incitent pas à l'audace, les acteurs culturels sont parfois frileux : « parler de la viande demande du courage ». La diète drastique infligée au secteur de la culture rogne l'enthousiasme des programmeurs : de nombreuses structures sont dans l'incertitude de l'avenir. La compagnie vient des arts de la rue, milieu naturel d'un théâtre social et politique, dont les manifestations tendent aujourd'hui vers « des modes plus consensuelles » : « la tendance est davantage au spectacle familial, grand public » se désole Alexandre Moisescot. Gérard Gérard assume de « fonctionner avec de l'argent public, on est intermittents et on travaille avec des chercheurs : on a un rôle démocratique. Il s'agit de mettre au jour les rapports de force à l'œuvre, souvent dissimulés par le travail de certains lobbyistes, afin de permettre au public de se réapproprié un sujet de fond, plus complexe que ne le laisse croire sa caricature médiatique. »



### NE RIEN RATER

- Le site (et l'agenda) de la compagnie Gérard Gérard : [ciegerardgerard.fr](http://ciegerardgerard.fr).
- La présentation de CARNE : [ciegerardgerard.fr/projet/leprojetcarne](http://ciegerardgerard.fr/projet/leprojetcarne).

Lors de l'événement ARTS DÉTECTIVES organisé par le pOlau sur les projets de territoire, la Cie est intervenue pour présenter sa démarche avec le projet CARNE. Suite à ces 3 jours de colloque, le pOlau a édité une publication.



## CARNE

### Point sur la viande



La **CIE GÉRARD GÉRARD** défend, depuis 2006, un théâtre poétique et physique, populaire, sensible et grinçant. La Cie travaille sur des « objets » du quotidien et sujets de société (le smartphone, le train, la viande, Johnny Hallyday...) en passant par un temps long de recherche, de collecte et d'immersion. Théâtre (salle et rue), installations, déambulations, cinéma, radio, applications mobiles sont les médias artistiques convoqués.

#### Direction artistique :

Chloé Desfachelle & Alexandre Moisescot

Dates : 2022 - 2026

Enquêtes de terrain et résidences de territoire

Documentation fouillée, longue voire infinie

#### Approches

Création infinie de formes artistiques

Mobilisation des acteurs du territoire



**Le projet CARNE ?**  
Peut-être la meilleure enquête jamais menée sur le monde mystérieux de la bidoche



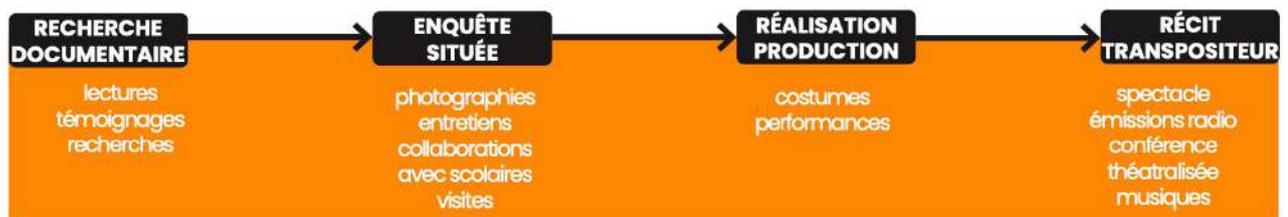
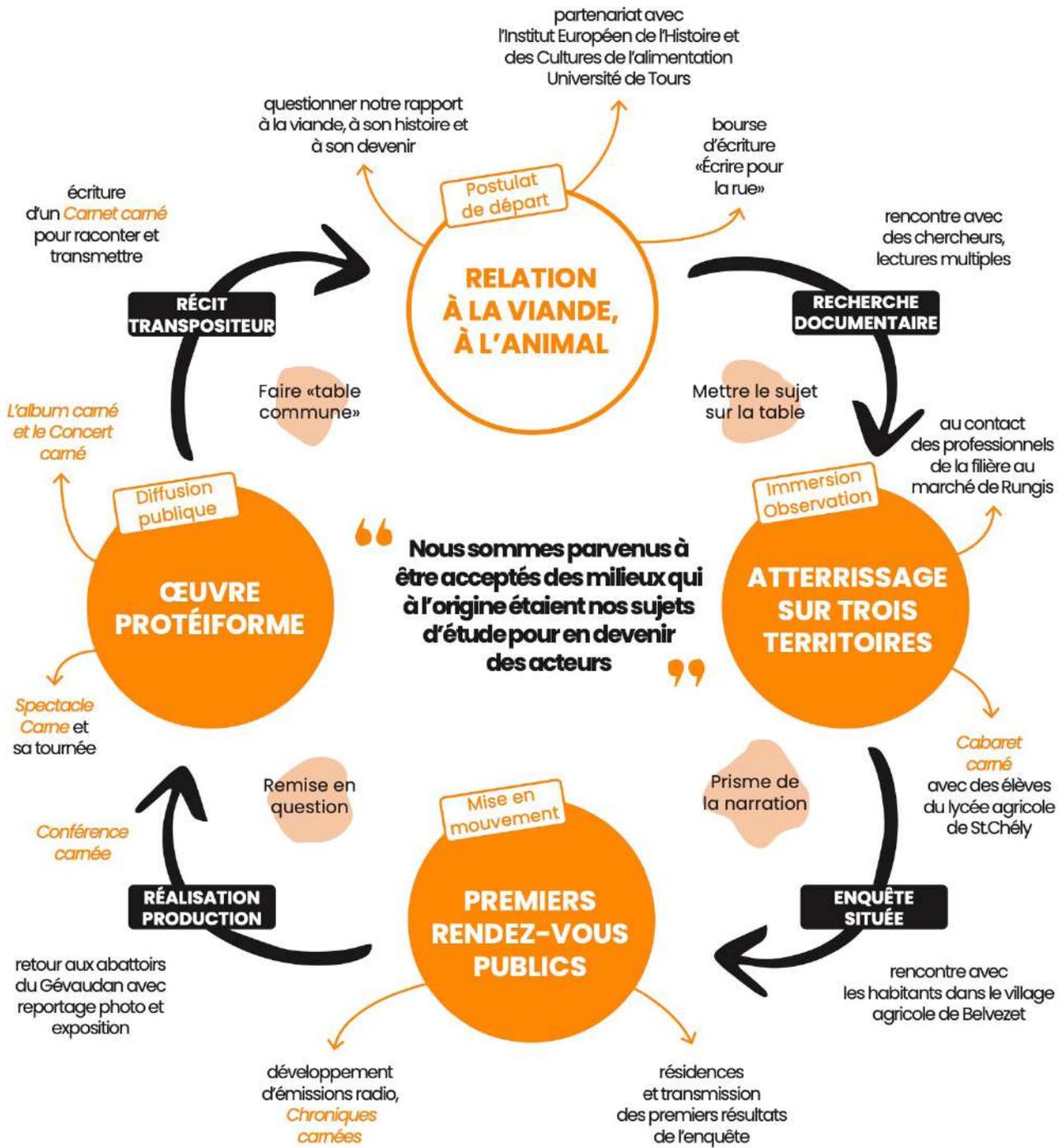
Le projet *CARNE* est une envie et une initiative de la Cie Gérard Gérard accompagnée par l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) à ses prémices, et permise par l'obtention de la Bourse DGCA/SACD « Écrire pour la Rue ». Chloé Desfachelle et Alexandre Moisescot se lancent alors à la rencontre des acteurs de la filière carnée : éleveurs, bouchers, chercheurs, soigneurs, militants, tueurs, grossistes, consommateurs, politiques, distributeurs, éducateurs, routiers... Le tout, également au féminin.

Dans le même temps, la Cie choisit trois territoires d'étude : le marché de Rungis, la Touraine et la Lozère. Alexandre Moisescot s'attaque à la recherche de partenaires tous azimuts, y compris non culturels.

S'enclenche alors un travail d'écriture et de territoire de deux ans, ponctué par la création de diverses formes dans un ordre approximativement réfléchi : un Cabaret Carné en lycée agricole, des émissions de radio en public et en hertzien (les Chroniques Carnées), une Conférence Carnée, un album CD et enfin un spectacle de rue : *CARNE*. Une exposition et un concert sont prévus en 2025.

# CARNE - CIE GÉRARD GÉRARD

## Protocole d'enquête



## LE PORTRAIT



→ ARTICLE SUR ARTEPLAN



### Cie Gérard Gérard (Alexandre Moïsecot) Artistes « créateurs de contenants »

6 juin 2025 PROPOS RECCUEILLIS PAR : David Sanson

6 juin 2025

PROPOS RECCUEILLIS PAR : David Sanson

**Votre projet CARNE, autour de la viande, n'est pas parti d'une commande de territoire, il a été soutenu par une Bourse DGCA/SACD « Ecrire pour la Rue ». Il s'est principalement déployé en Occitane, où votre compagnie est implantée, ainsi qu'en Touraine, et donné lieu à toute une variété de formes de « restitution »...**

Le point de départ est simple : je voulais être boucher quand j'étais petit et ma façon de cuisiner a fait délirer Chloé Desfachelle, co-directrice du projet *CARNE*. C'est elle qui a eu le cran d'assumer dès le début cette thématique, qui m'a convaincu par son rire et rassuré par son sérieux. J'avais ce sujet en tête depuis des années mais je trouvais que cela comportait bien des risques pour une compagnie de s'y attaquer : par exemple, celui de ne pas tourner... parce ça implique du courage de la part des équipes de programmation... Bref. On en est venu à se lancer ensemble dans le monde mystérieux de la viande ! Ça a été le début d'une aventure qui continue.

Outre le spectacle, on a réalisé en équipe des émissions de radio (*les Chroniques Carnées*), une conférence théâtralisée (*La Conférence Carnée*), un concert (*Le Concert Carné*), une forme située et éphémère avec les élèves du Lycée agricole François Rabelais à Saint-Chély d'Apcher, en Lozère (*le Cabaret Carné*), une série de photos déclinée pour les ouvriers de l'abattoir du Gévaudan et peut-être bientôt dans une exposition...

À l'origine de tout ça, il y a deux idées. D'une part, nous avions prévu de rencontrer des spécialistes et des chercheurs, et on s'est dit : il n'y a sans doute pas que nous que cela intéresse, pourquoi ne pas faire ces rencontres en public ? Cela pourrait constituer un formidable outil d'agitation du territoire, propice à impliquer la population dans le projet artistique au fil de sa construction jusqu'au spectacle final. On n'a pas inventé l'eau chaude mais ça a pris, et ça a permis au Polau de devenir co-producteur du projet. Et d'autre part, nous avions envie de valoriser l'énorme somme d'entretiens que nous avons réalisés : on avait interviewé près de 70 personnes, il était clair qu'on allait pouvoir diffuser à peine 1 % de cette matière dans le spectacle, et on n'avait pas envie que ça dorme dans un tiroir. À cela est venue s'ajouter une appétence naturelle pour la radio – même si, en l'occurrence, c'était un peu particulier puisqu'en public, ce qui rajoute une difficulté, une certaine urgence et une prise de risque – ce qui n'est pas pour nous déplaire.

Les choses sont venues un peu toutes seules : la conférence théâtralisée, par exemple, est née en cours de route du constat que le spectacle n'est pas forcément l'endroit du chiffre et du didactisme. On avait peur d'en arriver à faire un spectacle documentaire somme toute chiant. Mais comme il faut bien s'attaquer aux chiffres, on en a fait une forme à part. *Les Chroniques Carnées* sont elles aussi venues petit à petit : on savait que le sujet était extrêmement large mais on a réalisé qu'il était en réalité presque sans limite puisque résolument transversal... Aussi s'est-on demandé si, plutôt que de le faire seul.e.s, il ne serait pas plus intéressant d'interviewer les personnes en public, avec des invité.e.s. Radio Béton, à Tours, a tout de suite été partante pour nous aider à diffuser les émissions localement, elles ont ensuite été

podcastées et rediffusées sur d'autres territoires... Nous avons déjà en tête l'objectif d'en constituer un corpus sur plusieurs années, au gré des opportunités.

Au sujet des *Chroniques Carnées*, je me disais récemment que nous étions comme des « créateurs de contenants » : on apporte un cadre artistique, une forme, et à chaque fois on invite de nouvelles personnes, qui, elles, apportent le contenu. Ce que je trouve assez humble, finalement – et en l'occurrence, l'humilité est d'autant plus nécessaire que la viande est un sujet compliqué, dont nous sommes loin d'avoir fait le tour même en trois ans.

Quant au *Cabaret Carné*... On avait envie de parler aux jeunes et particulièrement aux futurs paysans, de savoir ce qu'ils apprennent, comment ils sont, ce qu'ils ont en tête ? Ça nous intéressait, sociologiquement et humainement, parce que c'est quand même là que ça se passe et que Chloé et moi sommes avant tout artistes : on a besoin de ressentir, de vivre l'expérience. Outre le Lycée agricole de Saint-Chély d'Apcher, qui est un établissement exemplaire, il y avait aussi l'envie de rencontrer ceux qui allaient devenir des acteurs de la filière viande sur un département particulièrement tourné vers l'élevage extensif, la Lozère, et la défense d'une race bovine profondément ancrée dans l'identité d'un territoire et sauvée de l'extinction : l'Aubrac. Quelles peurs peuvent-ils avoir par rapport à au futur de leur métier ?... Comment gèrent-ils les contradictions du secteur et les conflits de génération ? Finalement, ce *Cabaret Carné* a été un peu le brouillon du spectacle professionnel qu'on a produit ensuite : on a pu faire avec les jeunes des choses qu'on avait envie de faire depuis le début et qu'on n'a gardées ou non dans le spectacle, comme par exemple le défilé de mode sur la viande réalisé par Chloé et les élèves. Nous avons d'ailleurs pu constater à quel point les spécialisations étaient genrées dans l'éducation agricole, à un point quasi caricatural...

Il faut préciser que depuis quelques années, en matière de production, on travaille beaucoup le concept de déclinaison, qui nous autorise à créer plusieurs formes à partir d'un même sujet, dessinant ainsi un chemin infini et non plus une période d'écriture donnant lieu à un spectacle qui tourne. La déclinaison nous pousse à aller plus loin dans notre exploration, nous sort de la frustration d'une forme unique et finie et nous permet encore plus de licence poétique.

### **Ce sont donc la matière accumulée et les rencontres qui conditionnent les formes de restitution ?**

Oui. Pour Chloé comme pour moi, ces restitutions sont opérantes quand on se laisse un minimum aller, quand on ne s'empêche pas de rêver et quand on suit les besoins du projet... Notamment ses glissades, ses dérives ou ses impératifs de hors piste. Et elles sont souvent motivées par des rencontres. Ce qu'on a trouvé intéressant surtout, c'est comment tout ça peut donner lieu à d'autres projets. Par exemple, nous voulions interviewer le directeur des abattoirs du Gévaudan à Marvejols (*en Lozère, Ndlr.*). Il faut savoir que la viande, c'est un milieu où tout le monde est très, très méfiant : si j'arrive en disant à un directeur d'abattoir que je veux faire un spectacle sur la viande, il va penser que je suis Guillaume Meurice. Mais bon, on arrive à avoir le rendez-vous, l'interview se passe bien... et il accède ma demande de revenir avec un appareil photo. Nous avons pu passer trois jours dans les abattoirs, réaliser un reportage assez rare, dont on nous a proposé de faire une exposition. Ça n'était pas du tout prévu ! Et le plus beau, c'est que le directeur a adoré les photos, qui valorisaient ces travailleurs pour la plupart émigrés, parfois sans papiers, et complètement invisibilisés, et il nous a demandé, les larmes aux yeux, d'en faire un calendrier de Noël pour tous ses salariés. J'aime ce genre de « restitutions inattendues »... Nous qui venons plutôt du spectacle de rue, tout ce qu'on fait là, ce sont des formats auxquels on n'aurait pas forcément pensé au départ. Mais une des forces de Gérard Gérard, c'est qu'on a la chance, et ce depuis nos débuts en 2006, d'être une compagnie composée d'artistes qui touchent à d'autres domaines que le théâtre, l'écriture, le masque ou la danse : des disciplines comme la photo, la musique, le dessin, la création multimédia, le code, la vidéo, et autant de techniques comme le montage, le mixage, la composition assistée par IA, etc.

### **Dans le cadre du projet *Aubrac Express* initié par l'association Eurek'Arts autour la ligne SNCF Béziers-Neussargues (souvent appelée « Train de l'Aubrac » ou « ligne des Causses »), vous avez décliné tout une série d'actions à partir d'une résidence de territoire de plus d'un an dans l'Hérault...**

Oui. Nous étions déjà passionnés par le train, le monde ferroviaire correspondait complètement à notre esthétique, et nous avons convaincu les gens d'Eurek'Arts que ce projet était pour nous. Au départ, il

s'agissait seulement de travailler avec l'université de Montpellier et l'IUT de Béziers, et de produire éventuellement un spectacle qui pouvait être éphémère. C'est tout. Mais je suis parti sur complètement autre chose : j'ai fait un spectacle qui n'est pas éphémère, des émissions de radio, une expo photo, j'ai créé un site web pour permettre aux associations de sauvegarde de cette ligne de communiquer de manière commune, numérisé des archives en péril six mois durant et enfin travaillé à une future application mobile,... Au bout d'un moment, on s'éloigne beaucoup du spectacle ! Il faut dire que je suis tombé amoureux de cette ligne, je me suis retrouvé à militer dans les associations de sauvegarde... Et je trouve ça très émouvant, quand tu finis par faire partie de ton sujet d'étude : à force de faire des rencontres, de regarder et d'écouter, si tu as le feeling, tu fais partie de ce monde ! Avec la ligne de l'Aubrac, c'est clairement le cas. Nous sommes devenus compagnie associée au Parc naturel régional de l'Aubrac avec qui nous sortons cet été 20 podcasts issus des entretiens que j'ai réalisés pendant quatre ans... Tout ça, je trouve, nous fait beaucoup de bien parce que ça nous sort du théâtre, du milieu de la culture. On travaille avec des universités, des agriculteurs, des cheminots... En février dernier, j'ai organisé un stage documentaire sur la ligne de l'Aubrac et ses liens avec l'usine ArcelorMittal à Saint-Chély d'Apcher, qui mettait en mouvement toute la ville : les ouvriers, les jeunes, les élu.e.s, les cheminots... Ça me plaît parce que ça me sort de mon métier, on est vraiment loin de l'artiste dans sa tour d'ivoire.

Avec la viande, c'est pareil. Beaucoup de gens s'adressent à nous parce que rares sont les compagnies de théâtre à aborder ce sujet. Creuser son sujet, jusqu'à en devenir un spécialiste : j'ai l'impression que ce que je fais est à la limite du journalisme ! J'insiste cependant sur le concept de « digestion artistique » : les cadres que nous proposons ne sont pas comparables à ceux du monde journalistique ou documentaire. Les formes que nous créons sont pensées a posteriori d'une première étude du sujet. Nous digérons nos premières impressions, envies, connaissances pour ensuite donner vie à des synthèses artistiques, poétiques, scéniques.

Quoi qu'il en soit, sur la viande, j'ai l'impression que Chloé et moi avons réussi à créer des outils qui maintenant peuvent être mis à profit. Certaines personnes veulent absolument qu'on travaille avec leurs élus sur leur Projet alimentaire territorial, par exemple. Parce qu'elles n'arrivent pas à les faire bouger, à les mettre autour d'une table sans qu'ils quittent la pièce dès que le mot « GIEC » est prononcé. On parle d'un secteur malheureusement fortement polarisé. Et ils se disent qu'avec Gérard Gérard, ça devrait mieux passer. On a joué pour la Confédération Paysanne, pour un événement végan comme pour l'INTERBEV, la branche lobbyiste de la filière carnée, franchement dominée par la FNSEA : des gens qui, si on se fie aux apparences, sont dotés d'une vision diamétralement opposée à la nôtre... et qui pourtant se sont vraiment battus pour nous programmer lors de leur événement annuel. Eux aussi sentent qu'il faut ouvrir le débat. Il y a clairement une utilité politique, j'ai vraiment l'impression qu'on peut faire bouger les choses. La licence artistique offre un véritable avantage, c'est une sacrée force ou plutôt une force sacrée qu'il faut à tout prix utiliser pour la défendre et la faire vivre. Nous, artistes, pouvons nous permettre des discours que des politiques, des documentaristes ou des journalistes ne peuvent pas tenir. Moi, j'ai le droit de dire ce que je veux à condition d'avoir vraiment travaillé mon sujet. Je peux rire, me moquer, faire les raccourcis espiègles ou les amalgames provocateurs. Et... j'ai le droit de me servir de l'émotion : l'émotion est un outil très précieux qui, parfois, peut faire bouger les choses.

THÉÂTRE

# “Carne” ou comment parler viande au théâtre avec la Cie Gérard Gérard

Le travail de la compagnie autour de la viande a donné naissance à plusieurs projets : une conférence, des émissions radios et un spectacle qui sera joué, ce samedi, pour la première fois en Lozère.

**N**e pas oublier d'où l'on vient c'est important pour la compagnie Gérard Gérard. Leur nom est d'ailleurs un clin d'œil au théâtre national populaire de Chaillot (qui fut aussi une école) et plus particulièrement à Gérard Philipe. « Nous avons été la dernière promotion de ce lieu historique », démarre Alexandre Moisescot, directeur artistique de la compagnie créée en 2006. « On avait 20 ans à l'époque alors on est à la fois une vieille compagnie mais on est encore jeunes ! », souligne l'artiste. Quand il était petit, Alexandre aurait voulu être un... boucher. Alors une fois devenu artiste, c'est naturellement que lui est venue l'envie d'un spectacle sur le thème de la viande. « En 2021, on a déposé un dossier à la Société des auteurs et compositeurs dramatiques dans le cadre d'un projet nommé “Écrire pour la rue”. On a obtenu une bourse et avec cet argent nous sommes partis sur le terrain à la rencontre de toute la filière carnée », raconte Alexandre.

## Patte blanche

Bouchers, agriculteurs, abatteurs mais aussi chercheurs, militants... La compagnie a multiplié les rencontres. « On ne pensait pas que ce serait aussi dur, aussi tendu. C'est une filière qui est mal en point ». Lorsque les artistes présentaient le projet de faire un spectacle sur la viande, ils devaient montrer patte blanche pour recueillir des témoignages. « Il y avait de la méfiance, on devait expliquer notre démarche », se souvient Alexandre en se remémorant une rencontre à Belvezet. Après des mois d'enquête et d'échanges, les artistes ont en leur possession énormément de “matière”. « C'est là qu'on s'est dit qu'un spectacle ne suffirait pas pour embrasser toute la complexité du sujet. Alors on a créé différentes formes. La première ça a été la conférence théâtralisée qui a un objectif informatif, pédagogique. Puis il y a les émissions radio, “les chroniques carnées” qui permettent de donner la parole à des invités. Et enfin le spectacle “Carne” que l'on jouera pour la première fois ce vendredi 10 mai au Festi'Val d'Olt », annonce Alexandre. Et ce n'est pas un hasard si la première a lieu au Bleynard : « Les



▲ La compagnie s'est rendue à Rungis pour connaître l'envers du décor. PHOTO VINCENT JEUDY



**ON NE SE NOURRIT PAS QU'AVEC NOTRE BOUCHE, AVEC NOTRE CERVEAU AUSSI**

Rudeboy nous soutiennent depuis longtemps, c'est grâce à eux que l'on a découvert le territoire de la Lozère que l'on adore ».

Ce spectacle a pour ambition de mettre en scène les enjeux de la filière viande à travers quatre personnages. « Il y a un boucher, un maire, un jeune vegan et un éleveur. Tous se connaissent et chacun incarne un point de vue, une position. Ils sont tous très liés et pourtant se font la guerre », résume le directeur artistique.

La compagnie travaille sur ce projet depuis trois ans avec plusieurs territoires, plusieurs publics et dans plusieurs lieux. « On vient en Lozère depuis 2022, on a rencontré beaucoup d'acteurs de la filière. En février 2023 nous avons proposé au sein du lycée

agricole de Saint-Chély “un cabaret carne”. Puis il y a eu la conférence carnée à Marvejols en décembre. Nous avons travaillé avec les acteurs du territoire en collaboration avec les Scènes Croisées et le Trianon de Marvejols ».

La compagnie a également réalisé une enquête photographique au sein de l'abattoir d'Antrenas. « C'est très rare qu'un abattoir en activité laisse entrer un appareil photo. On a découvert que dans cet abattoir dix-sept nationalités différentes se côtoient et ils sont tout aussi invisibles que le travail qu'ils font », regrette Alexandre. Le résultat de cette enquête ce sera une exposition qui aura lieu on ne sait pas encore quand, ni où, mais elle aura lieu ! « Ça fait partie des projets et ce sera l'occasion d'évoquer aussi le projet d'abattoir mobile qui est porté en Sud Lozère ».

Ce que l'on sait par contre c'est qu'après la première au Bleynard, le spectacle sera joué une deuxième fois le mardi 14 mai à la Ferme équestre du Mazel à 20 h 30.

## De vrais équilibristes

« On espère que le spectacle amènera le spectateur, comme les autres formes d'ailleurs, à se questionner.

Au départ on avait imaginé un spectacle festif mais c'est vrai que le sujet est plus dramatique, plus poignant, que ce que l'on pensait. On essaye malgré tout de le relever avec un peu d'humour », précise Alexandre. « Finalement ce sujet fait de nous des agitateurs publics mais surtout pas des donneurs de leçons. On souhaite donner de l'information tout en faisant sourire. C'est aussi l'occasion d'évoquer le fait que l'on ne se nourrit pas qu'avec notre bouche mais avec notre cerveau aussi ». « Certains spectateurs nous disent que l'on fait un véritable exercice d'équilibriste ».

La compagnie a dû peser les enjeux et faire des choix. « Avant de réaliser ce travail sur le terrain, j'ignorais que manger moins de viande était plus impactant écologiquement que de ne plus prendre l'avion. Ce n'est donc pas anecdotique. Je n'avais jamais entendu parler d'agroécologie et je n'avais pas conscience que les politiques mises en place étaient à ce point catastrophiques ». Les artistes de la compagnie ont donc très envie de partager leur travail : « Parce que c'est important de s'interroger tous ensemble. Chacun n'arrive peut-être pas à la même conclusion mais du moment qu'on pense, on agit mieux », conclut Alexandre.

CÉLINE RAMBEAU



## TOP 5 DES COUPS DE COEUR DE «LA MONTAGNE» À AURILLAC EN 2025

### *CARNÉ*, belle tranche de rire

**PASTILLE 65.** Compagnie Gérard Gérard. Avec l'énergie débordante de cinq comédiens un brin fantasques, *CARNÉ* bat en brèche les dérives mortifères des modes de consommation alimentaire de la société capitaliste contemporaine. Le public suit des histoires incarnées, celle d'un agriculteur accablé par la paperasse et les dettes, d'un boucher de supermarché aliéné par son métier, mais aussi celle d'une jeune femme vegan qui doit manger les remarques de ses parents... C'est le portrait d'une société qui se dessine, celle qui a « un problème éthique » avec la viande. « Est-ce qu'on pourrait en parler sans s'étriper ? », chantent Jérôme, Bérénice, Antoinette, David et Vincent. Dans un décor fait de chariot élévateur et de piano à saucisses, *CARNÉ* dresse l'absurdité et les limites d'une société « agro-industrialisée » exploitant l'animal et détruisant les paysans. Jusqu'à samedi, à 11 h 30, au parking Paul-Doumer.



# Ce spectacle de rue interroge notre rapport à la viande

La compagnie Gérard Gérard propose aujourd'hui et demain deux représentations de son spectacle « Carne », qui explore les différents points de vue sur la viande et sa consommation.



La compagnie est allée notamment à la rencontre de bouchers pour écrire ce spectacle.

PHOTO : COMPAGNIE GERARD GERARD

**J'ai bien conscience qu'au premier abord, on pourrait croire qu'un spectacle qui questionne notre rapport à la viande soit forcément militant. Pour Carne, ce n'est absolument pas le cas.** » Alexandre Moisescot, l'un des fondateurs de la compagnie Gérard Gérard, insistera de nombreuses fois sur ce point lors de notre entretien avant les deux représentations de ce spectacle au Mans, dans le cadre des Soirs d'été, aujourd'hui et demain.

**Un spectacle qui ne se veut pas militant...**

Lui-même, d'ailleurs, n'est pas le dernier à se délecter d'un bon steak : « Je voulais être boucher lorsque j'étais petit. Lorsque des amis viennent à la maison, j'aime bien leur cuisiner de la viande. Mais nous avons pu constater ces derniers temps comment ce sujet déchaine les passions. Nous pouvons entendre des discours très tranchés dans l'espace public et privé : soit tu es militant pro végan, soit tu es un viandard. C'est de ce constat qu'est venue l'idée du spectacle », explique Alexandre Moisescot. « Ce spectacle fait vivre ces opinions, et d'autres, plus nuancées, sur scène », ajoute-t-il.

Créée en 2006, la compagnie a mené sur ce spectacle un travail de longue haleine, sur la forme comme sur le fond : « En 2022, nous avons obtenu une bourse « Écrire pour la rue » pour ce spectacle de la part de la SACD (Société des auteurs et compositeurs dramatiques). Avec cet argent, nous sommes allés à la rencontre de la filière viande en partant de l'idée que nous n'y connaissons rien. Nous avons échangé avec des éleveurs, des

chercheurs, des activistes des deux bords, des bouchers... Nous avons aussi beaucoup lu sur le sujet », précise Alexandre Moisescot.

**...Mais qui délivre tout de même un message**

Si « Carne » n'est donc pas un spectacle militant, « pour autant, il est évident qu'il convient de changer beaucoup de choses dans l'industrie agroalimentaire. Mais ce changement doit venir des nouvelles générations issues des lycées agricoles. Il est impossible pour un éleveur à six ans de la retraite de changer son système d'élevage », ajoute le comédien.

« Nous défendons un modèle agroécologique, de manière générale. Nous sommes contre l'élevage industriel, les monocultures, la concentration des exploitations. Mais nous pensons également que l'élevage animal est tout à fait possible, en changeant notre manière de produire », explique-t-il.

D'après les dires d'Alexandre Moisescot, le message serait plutôt bien passé auprès des spectateurs lors des précédentes représentations : « La FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles) veut nous inviter à jouer, mais également les Assises de l'agroécologie ou la Confédération paysanne. Bref, des gens qui ne peuvent habituellement pas se voir font appel à nous. Ça veut sûrement dire qu'on ne vexé personne. »

À quoi s'attend la compagnie en venant jouer au pays des rillettes ? « Nous savons que le public peut être un peu plus réticent dans les départements où l'élevage est très présent, mais jusqu'à présent, l'accueil a plutôt

été favorable », souligne Alexandre Moisescot.

**L'éleveur, le boucher, la féministe végane...**

Sur le spectacle lui-même : « Chaque sensibilité est incarnée par un personnage différent. Pour vous donner une rapide idée : vous avez un éleveur de viande, un boucher réfractaire à cette époque « woke » et qui est attaché à une tradition en déclin, une jeune féministe végane, qui incarne une jeune génération militante, et bien d'autres personnages », explique-t-il. « L'intrigue est très expérimentale, et le spectacle part un peu dans tous les sens, c'est notre patte. La narration n'est pas classique. Il y a un petit côté irrévérencieux. Nous utilisons aussi beaucoup d'interviews que nous avons réalisées durant nos recherches avec de la voix off. Le son est hyper important dans ce spectacle,

un musicien en live est sur scène avec nous, avec des instruments assez étranges : une harpe à saucisse, par exemple », continue le comédien.

Spécialisée dans le théâtre de rue, la compagnie a d'ailleurs travaillé ces dernières années pour développer des projets pluridisciplinaires, autour de plusieurs formes d'art. Pour « Carne », un album reprenant les thèmes musicaux du spectacle a ainsi été réalisé. Dans cet album, il y en a pour tous les goûts. À la carte : un morceau de métal sur le saucisson, un autre dans un style country, etc.

Camélia AIDAOU

Jeudi 15 août 2024 à 21 h, au parc de l'Épine (accès par la rue des Averroès) et vendredi 16 août 2024 à 21, parking salle Claircigny. Dans le cadre des Soirs d'été. Gratuit.



La question de l'homme et de l'animal est au cœur du spectacle.

PHOTO : COMPAGNIE GERARD GERARD

# LE MONDE. *diplomatie*

## Le burger, passion française

PAR CAMILLE BEAUVAIS & GATIEN ELIE

La Compagnie a participé à la rédaction de cet article dans lequel elle est citée.

Sur l'estrade enfumée, face au public et aux caméras, cinq candidats, la goutte au front, penchés sur leur plaque de cuisson, empilent des couches d'ingrédients. Survolté, le présentateur déambule entre les îlots: "Il reste 15 secondes !". Chacun rivalise de recettes audacieuses, espérant être sacré champion de cette 9e édition de la Coupe de France de Burger par les chefs et les artisans MOF, discrètement attablés dans un recoin du hall d'exposition. Comme chaque année, le concours se tient lors du salon professionnel du snacking, qui se tient Porte de Versailles à Paris.

Des buns multicolores, du cheddar, des sacs de bacon précuits, et du boeuf. Le burger règne en maître dans les allées du salon. La plupart des stands proposent les pièces détachées qui le composent. «Les burgers? Ce n'est pas vraiment de la cuisine... c'est de l'assemblage», songe, perplexe, une cheffe très en vogue du 20e arrondissement de Paris<sup>1</sup>. Un « morceau d'usine », ajoute Didier Pourquery<sup>2</sup> : tâches simples, cadences rapides et petits salaires. Le montage de pièces livrées par des fournisseurs ne requiert en effet aucune compétence. Le salon décerne le Snacking d'Or à des poches plastiques de préparations fromagères, qui contiennent certes moins de 5 % de cheddar, mais s'introduisent facilement dans un pistolet à sauce.

Le burger est ici dans son élément. Ces dernières années cependant, il a conquis de nouveaux espaces: brasseries, halles branchées, food trucks et même grands restaurants. L'argument des marges économiques semble convaincre. Vite préparé, vite avalé, très rentabilisé, le burger est désormais proposé sur la carte de 3 lieux de restauration sur 4 en France<sup>3</sup>. Et les chiffres donnent le tournis<sup>4</sup>. 1,5 milliards de burgers ont été vendus en 2023, plus de 4 millions par jour. Il est le premier plat livré à domicile. Ces résultats placent l'Hexagone au 1er rang européen et au 2e rang mondial, derrière les Etats-Unis.

Lorsqu'en 1961, le premier fast-food, un « Wimpy », ouvre ses portes à Paris, l'événement passe pourtant inaperçu. Le "hamburgersteak" en France? Même le géant McDonald's n'y croit pas. Au point qu'il concède en 1972 à Raymond Dayan, un homme d'affaires français, un contrat de franchise plus qu'avantageux. Face à l'inattendu succès de l'entreprise, l'enseigne américaine doit sortir le rouleau compresseur judiciaire pour réussir à casser l'embarrassant contrat et récupérer le marché. Le premier McDonald's de la chaîne ouvre ainsi ses portes à Strasbourg en 1979. Mais le hamburger reste longtemps dénigré par les grands noms de la cuisine à la française.

« On ne devrait pas donner ça à des êtres humains!» s'écrie Jean-Pierre Coffé dans les années 1990, lequel avait déjà refusé d'en servir au président Jimmy Carter, lors d'un sommet international. « Sainte Vierge Marie...il faut avoir tué père et mère pour avaler ça ! » s'étrangle Maïté en parodiant la confection d'un burger du Sud Ouest<sup>5</sup>. Le rejet devient politique lorsque le 12 août 1999, plusieurs centaines de membres de la Confédération paysanne et du Syndicat des producteurs de lait de brebis démontent le chantier du MacDonald's de Millau. Tout en condamnant l'importation de bœuf aux hormones, ils distribuent des tartines de roquefort. La guerre à la « malbouffe » était déclarée. Elle s'inscrivait alors dans la critique altermondialiste de l'impérialisme américain.

Aujourd'hui, articles et reportages annoncent le détronement du croque monsieur, et le grand remplacement du jambon beurre par le burger. Par ailleurs, le discours des autorités culinaires a changé de ton. Le tournant semble s'être opéré il y a dix ans, lors de la publication du livre *Burgers de chefs*. Une quarantaine d'étoilés, ou en passe de le devenir, se réunissent alors autour d'une promesse : « au lieu de flotter sous bannière américaine, [le burger] se fait hexagonal ». Et Stéphanie Le Quellec, Alain Passart, ou Sébastien Bras de proposer chacun leur recette. Récemment, en décembre 2023, le très respecté François Régis Gaudry mobilisait l'équipe de son émission *Très très bon* pour décerner le prix du meilleur burger de Paris. Cette inversion gastronomique n'a, en réalité, rien de paradoxale. Du pain, du fromage et du bœuf : les ingrédients du burger relèvent d'un certain savoir-faire français.

Du géant Jacquet à l'artisan Gontran Cherrier, les boulangers ont mis leur expertise au service de la production de buns. Le premier a triplé sa production entre 2004 et 2014<sup>6</sup>. Le second en a fait une spécialité : la « gamme monochrome de Buns de Gontran ». Les fromagers français disputent au cheddar anglais sa première place. Le groupe berrichon Rians - qui vante son origine familiale et paysanne - conforme désormais des palets de chèvre à la taille des buns. Les éleveurs sont également sollicités. La chaîne de burger PNY (Paris-New York) qui propose une ambiance toute étasunienne – inox, néon, soda – raconte que « la ferme de Thomas du Gers » lui fournit « de la salers, française et rustique par excellence (...) élevée dans le respect du patrimoine agricole français ». Proximité, tradition, authenticité. « Ça reflète toute la gourmandise de l'Alsace » sourit Damien, candidat Grand-Est, en présentant son Burger à la finale régionale de la Coupe de France. « Tout peut être francisé par le talent des jeunes générations avides de torpiller le repas « à la française » en cours de muséification » conclut le géographe de l'alimentation Gilles Fumey<sup>7</sup>.

Adoubé et territorialisé, le burger génère un chiffre d'affaire colossal de 10 milliards d'euros par ans<sup>8</sup>. Il jouit d'un succès particulier auprès des millenials, cette génération dont l'enfance fut encadrée par MacDonald, son clown, ses anniversaires et ses jouets en plastique. Une génération désormais adulte, autonome financièrement et en mesure de satisfaire ses caprices quand bon lui semble. Un désir, un pouvoir d'achat et un libre arbitre auxquels les professionnels du snacking ne feraient que répondre.

Pourtant, à en croire les experts du secteur, la poule aux œufs d'or ne pond pas assez vite. Pas assez fort. « En France, 67% des repas sont encore consommés à la maison. Seul un tiers le sont hors du domicile - contre 51 % aux Etats-Unis... ». Persuadé qu'« un Américain sommeille en chacun de nous » Nicolas Nouchi, consultant pour Strategateat, exhorte les jeunes entrepreneurs réunis au salon du snacking à « mettre la France au diapason », à ringardiser la « gamelle au bureau », à faire snacker les télétravailleurs. Pour « recadrer le consommateur » la stratégie tiendrait en trois mots : premiumisation, hybridation et livraison.

Premiumisation. (Synonyme : montée en gamme, gentrification). Ex : Viande de bœuf race jersiaise, voile de cheddar, sauce savora, bacon croustillant, pickles de concombre, accompagné de ses pommes de terre “coin de rue”, en accord parfait avec notre Pic-Saint-Loup domaine Christophe Peyrus, 22 euros (sans le vin)<sup>9</sup>

Hybridation. (Synonyme: “mélange des genres”, “dynamique expérientielle”) ex: “J’étais à New York. La particularité c’est que vous ne savez plus tout à fait où vous êtes, en restauration rapide ou en restauration à table. Il faut qu’un consommateur se dise : ‘j’y suis, je ne sais pas ce que je veux, mais j’ai tout ce que je veux.’ » (Nicolas Nouchi) . Désorienter le consommateur pour mieux le capturer.

Livraison. (Synonyme: bras armé de la restauration rapide) ex: ”Depuis le COVID, le consommateur français s’est mis dans le mindset de recevoir un burger chaud à la maison. Quand on se fait livrer ce n’est jamais l’extase, mais c’est le moment d’impulsion qu’on va aller chercher. » . L’art de saisir l’instant, le kairos, pour transformer la pulsion en achat.

Séduire, inciter, appâter, pour que la prophétie de Gilles Fumey se réalise “ Manger demain sera surtout snacker<sup>10</sup>”.

Qu’ils soient premium ou bas de gamme, sept burgers sur dix sont faits de viande hachée de bœuf<sup>11</sup>. Des alternatives sont bien proposées, mais les amateurs sont rares : végétariens et vegan ne représentent respectivement que 0,8 et 0,3 % du marché<sup>12</sup> et la consommation de viande bovine ne faiblit pas. En revanche, la part vendue sous forme hachée ne cesse, elle, de croître. Et pour cause : faute de temps et de savoir faire, les ménages confient désormais la préparation des morceaux dits nobles (entrecôtes, filets, araignée...) aux cuisines des restaurants. Faute de moyens financiers, ils se rabattent à la maison sur le haché. Le succès du burger se greffe à cette tendance de fond, amplifiant le mal être dans la filière.

Car du point de vue du boucher, l’affaire est mauvaise. « D’ordinaire, sur une vache à viande, 40 % de la bête part en haché: des bas morceaux, qui nécessiteraient des cuissons longues et des recettes fastidieuses”explique Myriam Loloum, ingénieure agronome et directrice de la filière viande chez UNEBIO. « Si l’on monte à 60 %, comme on le fait actuellement, on tape dans les muscles, qui valent chers, mais qui, sous forme hachée, ne pourront être vendus au prix fort. » Cette perte de valeur ne rejaillit pas encore sur les éleveurs. De moins en moins nombreux, ils ont le rapport de force en leur faveur. Mais les abattoirs, eux, font la grimace: ils broient les beaux morceaux pour répondre à la demande croissante. Par ailleurs, la diminution du cheptel français corse les choses. «Les abattoirs tournent actuellement aux deux-tiers de leur capacité. Aux abois, ils cherchent du volume pour rentabiliser leur outil de production ». On achète des vaches à lait au prix des races à viande, on importe du boeuf de Pologne, et l’on guette dans un mélange d’espoir et d’inquiétude les négociations du Mercosur, qui ouvriraient le marché de la viande sud-américaine.

Les conséquences économiques et sociales du haché sont mal documentées, mais tangibles : la concentration des abattoirs est en cours et les plans sociaux se multiplient. « La crise ne s’arrêtera pas là car il s’agit d’une mutation profonde de l’industrie de la viande, en lien avec l’évolution de nos pratiques de consommation ». Comme un signe des temps, la confédération nationale des bouchers tente de faire inscrire “la découpe bouchère à la française” au patrimoine immatériel de l’UNESCO.

“ C’est pour vous le steak haché?” - La scène se déroule dans une boucherie française en 1978- . Une cliente est interrogée par un journaliste: - “non c’est pour une personne âgée, qui a du mal à mâcher... qui est malade. - Et vous? vous préférez prendre du bifteck ? Bah oui, quand on peut mâcher! C’est des mauvaises habitudes il me semble, de prendre de la viande hachée<sup>13</sup>” Long-temps, le produit était réservé aux enfants, ou aux personnes incapables de mastiquer. En trente ans, il s’est imposé, et au rythme où vont les choses, « notre espèce, en terme d’évolution, n’aura bientôt plus de dents » ironise l’ingénieure agronome.

Mais de quel produit parle-t-on exactement ? Dans un burger, la viande est molle, vite avalée, vite digérée. Innervée, broyée, nappée: de l’animalité, il ne reste finalement que peu de choses. Dans le « smash » burger – dernière tendance à la mode - il n’y a plus ni sang ni consistance: la boule de viande est écrasée sur une plaque chauffante, et caramélisée. « **Le Burger, c’est le plat carné de ceux qui n’aiment pas la viande** » observe avec justesse le metteur en scène et comédien **Alexandre Moisesco**<sup>14</sup>. S’affranchir des contraintes propres à l’animal : ses tendons, ses muscles, ses os, sa dureté. Vouloir manger de la viande sans avoir le désagréable sentiment de manger la bête. Chercher le ludique, le carburant, mais sans la répugnance face au cadavre. Le phénomène, qu’on nomme “sarcophagie”, toucherait principalement les jeunes générations. Le burger semble incarner le stade contemporain de notre rapport à l’animal. Il mériterait d’être inscrit dans l’histoire longue de l’élevage, celle d’un inexorable éloignement entre le bétail et le consommateur.

« Il reste 5 secondes ». L’animateur s’agite entre les plans de travail grésillant. Le public applaudit et les candidats, colosses aux bras tatoués, viennent exposer leur réalisation dans un petit décor photogénique - peaux de vaches, lit de paille et crânes de taureau - avant de les remettre à un jury étonnamment dépourvu d’un MOF boucherie. Sous les yeux satisfaits des cadres du groupe Bigard/Charal/Socopa qui parraine l’événement, l’animateur conclut ravi “L’esprit du boeuf est parmi nous!”

1 Marie-Anna Delgado, La Paloma

2 Auteur d’Une histoire de Hamburger-frites, Robert Laffont 2019

3 Petite mythologie du hamburger frites, Grand bien vous fasse, France Inter, 7 juin 2019

4 D’après l’étude réalisée par le cabinet de conseil Gira, spécialisé dans l’étude de la consommation alimentaire, cité dans “L’officiel de la franchise”, mars 2024

5 Emission La Cuisine des mousquetaires, FR3, 1992

6La Montagne, Les Buns, du pain béni, 15/02/2015

7 Le snacking, nourriture noble, Snacking, 2024

8Gira , op.cit.

9 Père et Fils Alléno Burger, 53-57 rue de Grenelle, 75007 Paris

10 Snacking, mars 2024

11 Enquête Deliveroo menée en 2020 auprès de ses utilisateurs, publiée dans L’Officiel de la franchise, mars 2024

12“Végétariens et flexitariens en France en 2020”, rapport de l’IFOP commandé par FranceAgri-mer, (consultable en ligne), cité par Jocelyne Porcher, “Un monde Vegan: pourquoi et pour qui?”, Etudes rurales, juillet-décembre 2022

13 Archives INA

14 **Sa compagnie Gérard Gérard mène depuis deux ans le projet CARNE, mêlant enquête de terrain, recherche scientifique et création théâtrale.**

Écouter cet article



# « Conférence carnée » : parlons viande avec la Cie Gérard Gérard

## THÉÂTRE

Avec « Carné », projet artistique polymorphe, la Cie Gérard Gérard, basée à Rivesaltes, a choisi d'interroger un sujet qui nous concerne tous : la viande. Dans les P.-O., la troupe propose une conférence théâtralisée sur cinq dates.

**Alexandre Moisescot (NDLR : directeur artistique de la compagnie), pourquoi la viande ?**

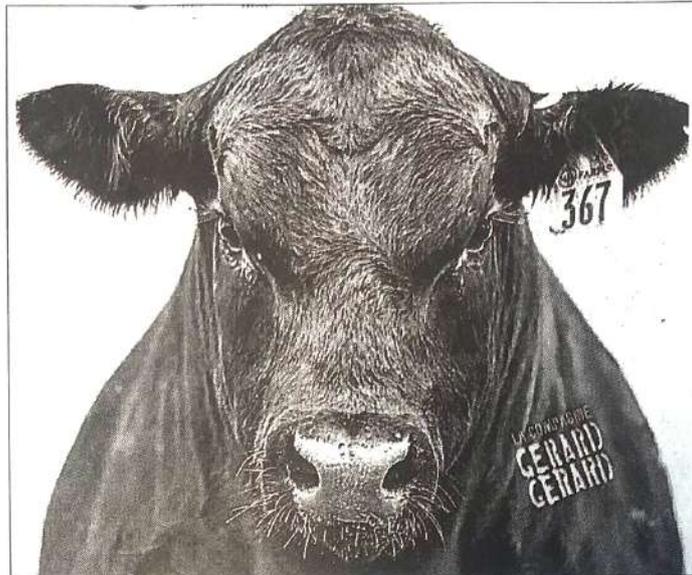
Déjà, quand j'étais petit, je voulais devenir boucher ! Et depuis plusieurs années, je voulais traiter ce sujet sociétal qui, passé les gros clichés et les mauvaises volontés, est très complexe. Ce qui nous a intéressés, c'est son côté ultra-clivant, à manier avec beaucoup de délicatesse. Ça impliquait de travailler en milieu rural, avec des problématiques de lobbies et d'argent notamment. Au début, on pensait surtout parler boucherie et cuisine. On a terminé sur des questions de paysages, politique agricole et grande distribution.

**Quelle est l'ambition d'un tel projet ?**

On ne souhaite pas être donneurs de leçons. Pour nous, ce projet permet de décroquer des certitudes, de créer des espaces de discussion possibles. Et en filigrane, peut-être, d'interroger ce qu'est une République...

**Comment l'avez-vous construit ?**

Nous avons obtenu une Bourse DGCA/SACD (NDLR : Direction générale de la création artistique du ministère de la Culture, en partenariat avec la Société des auteurs et compositeurs dramatiques) dans le cadre d'un projet



L'affiche de la conférence théâtralisée.

PHOTO ALEXANDRE MOISESCOT

« Écrire pour la rue ». Avec cet argent, nous sommes allés sur le terrain. Nous avons déterminé des

◀ L'humour a ouvert toutes les portes

territoires d'études : Rungis et deux régions aux habitudes alimentaires et d'élevage très différentes : la Lozère et la Touraine. Et nous avons rencontré les acteurs de la filière : d'abord, les chercheurs puis des éleveurs, syndicalistes agricoles, bouchers, grossistes, transporteurs, vendeurs, salariés d'abattoirs, mais aussi végétariens, véganes, journalistes...

**Votre constat ?**

Au départ, il y avait de la méfiance chez beaucoup de nos interlocuteurs. Ça se comprend. Depuis la vache folle notamment, c'est une filière traumatisée, avec des rapports de force déséquilibrés. Notre statut d'artiste nous a permis d'avoir un ton beaucoup plus libre, de mettre de l'humour dans les échanges, de gagner leur confiance. Cela a ouvert toutes les portes. Nous sommes sans doute

parmi les très rares personnes à avoir notamment été autorisées à entrer dans un abattoir avec un appareil photo. Finalement, tous ces gens sont contents que nous parlions d'eux. D'ailleurs, aujourd'hui, nous sommes sollicités par des syndicats agricoles, des coopératives paysannes, des colloques scientifiques et des établissements scolaires, pour des interventions.

**Quid de la conférence ?**

C'est vraiment une conférence,

mais qui s'amuse des codes de la conférence (NDLR : initiative lauréate du dispositif Kaléidoscope 1 chercheur – 1 artiste). Nous sommes trois sur scène : deux « comédiens-conférenciers » qui livrent le récit de leurs aventures sur la viande, et un musicien. Il y a énormément de contenu, découpé en divers chapitres (données chiffrées fondées, régimes alimentaires, impact écologique, abattage...). On utilise beaucoup le vidéoprojecteur... et le powerpoint ! En fait, cette conférence est un outil de vulgarisation comme toutes les autres formes qui constituent le projet *Carné*. C'est un format de déploiement artistique que j'ai envie de continuer et qui permet aussi au théâtre d'investir de nouveaux terrains.

Recueilli par Sylvie Chambon

> Tout public dès 15 ans. Bord plateau prévu après le spectacle. Conférences carnées publiques : mercredi 27 novembre à l'Anthropo à Perpignan ; jeudi 28 à La Fabrica, à Ille-sur-Têt ; vendredi 29 à L'Entonnoir à Prades. Deux autres dates ont été réservées aux scolaires : le 25 novembre au lycée hôtelier d'Argelès, et le 26 au lycée Maillol de Perpignan.

## Le projet « Carné » c'est aussi...

Pour traiter ce sujet tentaculaire, plusieurs formes ont vu le jour en 2023 et 2024 et continueront d'émerger en 2025 : *Carné* : création théâtrale pour la rue, les fermes, les hangars... (Prix Label Rue 2024).

*Chroniques carnées* : émissions radio en public, avec des intervenants extérieurs.

*Expo carnée* : exposition photo sur les abattoirs, pour l'espace public.

*Album carné* : album musical de 29 titres, en CD et sur bandcamp.

*Cabarets carnés* : action culturelle menée dans les lycées agricoles, commandes in situ, etc.

*Carnet carné* : analyse scientifique sur cette expérience artistique éditée en janvier prochain.

*Concert carné* : petite forme musicale avec les musiciens de la compagnie.

La Cie Gérard Gérard a contribué à une publication de 88 pages  
produite par l'association LET'S FOOD  
à destination des élu.e.s, des départements  
et des ingénieur.e.s de PAT (Plans Alimentaires de Territoires)



## SOMMAIRE

INTRODUCTION	P3
<b>1</b> COMPRENDRE LES JEUX D'ACTEURS AUTOUR DES FILIÈRES D'ÉLEVAGE DANS LES TERRITOIRES	P11
<b>2</b> COMPRENDRE ET PRENDRE EN COMPTE L'ENSEMBLE DES TERMES DU DÉBAT	P28
<b>3</b> LES CLÉS POUR UN ÉCHANGE APAISÉ	P46
<b>4</b> LES LEVIERS D'ACTION DES COLLECTIVITÉS	P57
CONCLUSION. TABLE DES ILLUSTRATIONS ET RESSOURCES BIBLIOGRAPHIQUES	P73

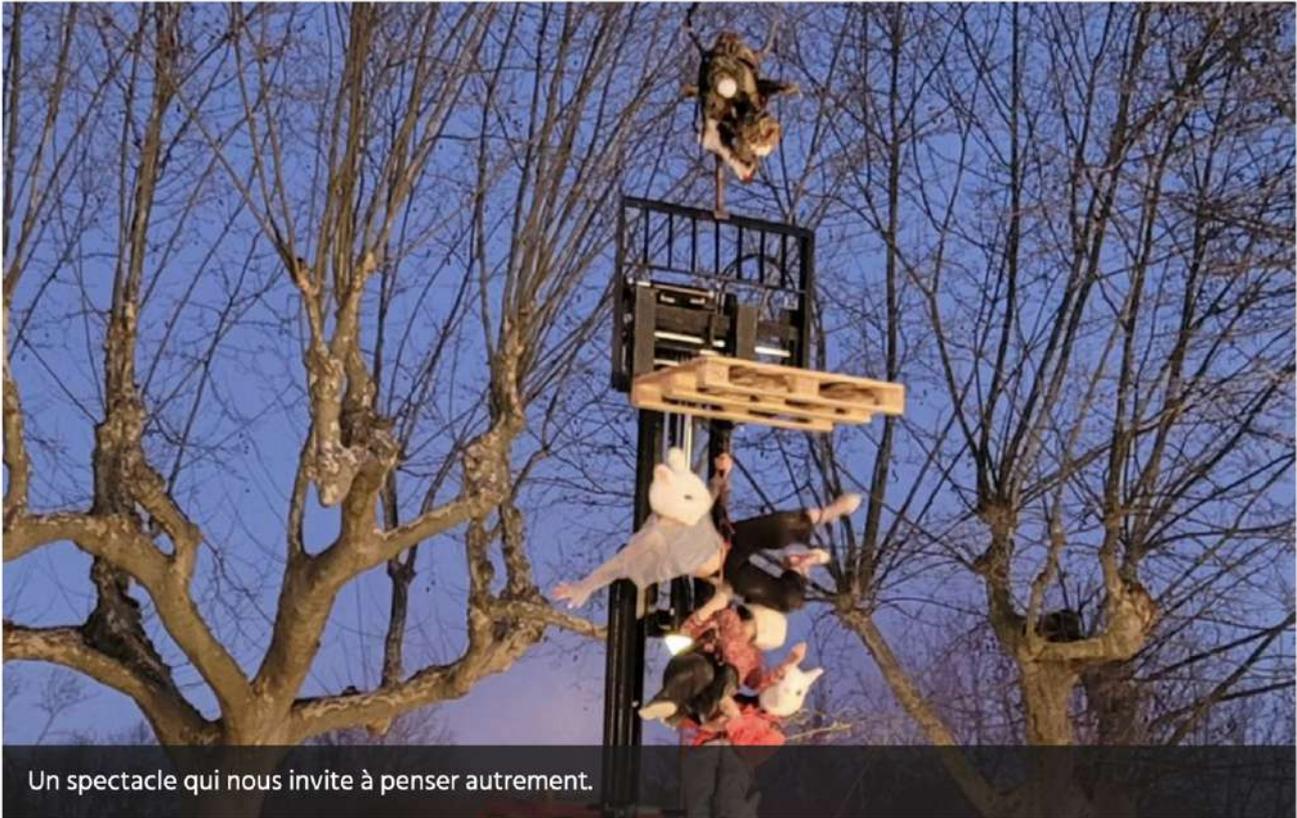


De nouvelles formes peuvent être envisagées pour communiquer autour de ce sujet, à l'image, par exemple, des formats artistiques innovants proposés par le projet CARNE de la Compagnie Gérard Gérard, qui ont abouti à la création d'un spectacle de rue (mais aussi un album, un livre, un concert, une conférence théâtralisée ou encore des chroniques radio!) pour inviter à questionner notre rapport à la consommation de viande et à la planète.

>> **Le projet Carne** <<



## "Carne", un spectacle qui ouvre les consciences



Comme à chaque sortie de résidence de la Dame d'Angleterre, le public était là pour conforter l'association dans le choix de ses rencontres. Le spectacle *Carne* de la compagnie Gérard Gérard était de ceux-là jeudi 27 mars présenté sur le champ de foire. Un sujet fortement étudié qui a emmené les réalisateurs, Cloé

Il y avait du sang sur le plateau, des hachoirs, des couteaux, des saucissons, du jambon et l'interprétation dynamique d'un boucher, un éleveur, un jeune végétarien et un maire dépassé par sa difficulté à gérer les problèmes de chacun. Tout cela dans une bonne odeur de saucisses grillées.

Et même si le public a ri de la mise en scène parfois *trash* et des textes qui la soutenaient, il en est sorti plein de questionnements sur ses habitudes alimentaires. Mission réussie pour la compagnie qui était de s'interroger sur la condition animale et ses impacts, sans pour autant la rejeter. En rappelant la consommation respectueuse avec notion de sacrifice, il s'agissait de prendre conscience de ce que l'on mange.

A noter que le spectacle *Carne* a reçu le prix Label rue 2024

Interview de 40 mn sur RADIO BARTAS

15/11/2023

*Veillez cliquer sur l'image  
ou suivre ce lien :*

*<https://www.radiobartas.net/listings/la-matinale-du-mercredi-15-novembre-2023/>*



**ROUILLON / LE MANS**

19/03/2024

## **La Conférence Carnée : un spectacle théâtrodidactique**

Tout récemment s'est déroulée à Rouillon **une représentation peu ordinaire**. À la fois didactique, poétique, cette conférence théâtralisée, comme la qualifient les créateurs de la Compagnie Gérard Gérard a été accueillie par le lycée agricole la Germinière, dans le cadre du dispositif Pass Culture, et de la création du futur centre national des arts de la rue et de l'espace public de Laval.

### **Deux années d'immersion dans l'univers carné**

Une représentation qui s'est nourrie d'expériences réelles et vécues au quotidien. En effet, depuis un an comme l'indiquent les créateurs, " la compagnie est partie à la rencontre d'éleveurs, de bouchers, de grossistes, de lycées agricoles, d'abattoirs, d'associations, de militants, de soigneurs, d'ouvriers, le tout également au féminin... car ça existe. "



*David Codina à l'orgue moyen-âgeux, Alexandre Moisescot au pupitre et Chloé Desfachelle à l'accordéon.*

### **La viande dans tous ses états**

Carne est, selon les artistes créateurs du spectacle, un projet poétique conçu pour interroger, mettre en lumière, et se réapproprié collectivement un sujet qui nous concerne toutes et tous... LA VIANDE.

**Une mise en scène atypique, un soutien musical léché, des artistes charismatiques, des informations enrichissantes, des images explicites à fort potentiel émotionnel, font de cette représentation un moment charnel unique et original.**

Le spectacle continue... La Compagnie Gérard Gérard est accompagnée par la Ville du Mans en résidence jusqu'au 22 mars prochain, avec le concours de la Direction régionale des affaires culturelles (Drac) des Pays de la Loire.

Elle sera en tournée dans toute la France avec 16 dates au compteur, en Lozère les 10 et 14 mai, en Touraine le 1er juin, dans le Gard le 8 juin, en Saône-et-Loire, dans l'Hérault, en Sarthe cet été, dans les Pyrénées en automne, et à nouveau dans l'Hérault et le Gard cet hiver.