

## L'autruche au pays du confit. Oiseau exotique et esprit de terroir dans le Grand Sud-Ouest de la France

### The Ostrich in the Land of *Confit*. Exotic Bird and *Terroir* Mentality in the Great Southwest of France

Frédéric Duhart

Sigmund Freud University, Paris

Cet article est une étude de la filière autruche contemporaine en France, il concerne plus particulièrement dans le Grand Sud-Ouest : Nouvelle Aquitaine et une grande partie de l'Occitanie. Il s'agit d'une analyse historique de la constitution et de l'évolution de cette activité agricole qui est née au milieu des années 1980, lorsque des œufs fécondés d'autruche domestique ont été importés d'Afrique du Sud pour obtenir une première génération d'oiseaux reproducteurs. L'intention des pionniers était de produire aussi vite que possible de la viande d'autruche. Mais l'administration centrale a attendu jusqu'en novembre 1992 pour permettre la vente de viande d'autruche et jusqu'en avril 1993 pour autoriser l'abattage d'autruches sur le territoire national. A la suite de cette décision tardive, l'élevage d'autruches a connu une croissance remarquable durant quelques années. L'autruche domestique paraissait même promise à un très bel avenir. Tout a changé dans les années 2000 : la filière autruche française s'est considérablement essouffée. Des représentations de l'autruche domestique et de ses produits ont joué un rôle fondamental dans cette dynamique. Par conséquent, cet article est aussi une lecture anthropologique de phénomènes exemplaires, tels que le statut légal de *Struthio camelus* var. *domesticus* en France, les attitudes des consommateurs vis-à-vis de la viande, du foie et des œufs d'autruche, l'évolution de la cuisine de l'autruche ou l'importance accordée à la question de l'origine sur le marché des produits de l'autruche. Au-delà du cas particulier de l'autruche domestique en France, cet article essaye de rappeler l'utilité de la recherche fondamentale dans la résolution de problèmes concrets rencontrés par des producteurs ou des consommateurs.

*Palabras clave:* Autruche, France, Viande, Œuf, Anthropologie.

This paper is a study of contemporary ostrich sector in France, especially focused on the Great Southwest: Nouvelle Aquitaine and a large part of Occitanie. It is an historical analysis of the construction and the evolution of this branch of French agriculture that was born in the mid-1980s when Domestic Ostrich hatching eggs were imported from South Africa to obtain a first generation of breeding birds. Pioneers' intention was to produce ostrich meat as soon as possible. But central administration waited to November 1992 to allow the sale of ostrich meat and to April 1993 to authorize the slaughter of ostriches on the national territory. Following this late decision, ostrich breeding grew significantly within a few years. Domestic ostrich seemed to be a bird with a promising future. Everything changed in the 2000s: French ostrich sector clearly ran out of steam. Representations of the domestic ostrich and its products play key roles in this dynamic. Therefore, this paper is also an anthropological reading of exemplary topics include the legal status of *Struthio camelus* var. *domesticus* in France, the consumer attitudes towards ostrich meat, liver and eggs, the evolution of ostrich cooking or the importance placed on origins in the ostrich products market. Beyond the specific case of domestic ostrich in France, this paper tries to remind the usefulness of basic research in the resolution of producers/consumers practical problems.

*Keywords:* Ostrich, France, Meat, Egg, Anthropology.

## Introduction

La composition des ensembles d'espèces engagés avec des communautés d'*Homo sapiens* dans des relations agro-pastorales est aussi diverse que variable dans le temps. Au crépuscule du XX<sup>e</sup> siècle, le sud-ouest de la France ne manquait pas de rappeler cette réalité en gavant au maïs des canards mulards ou en n'ayant guère accordé de place au dromadaire dans ses étables. Il invitait aussi à étudier la capacité des terroirs à dissoudre le caractère exotique de productions innovantes, du fait entre autres choses de l'existence d'un processus déjà très avancé de « localisation » de la culture du kiwi dans les pays de l'Adour. Pour qui s'intéressait à ce phénomène, trois espèces attiraient plus particulièrement l'attention parmi les animaux « exotiques » qui avaient récemment séduit des agriculteurs de la région : le très novateur bison des plaines, le très prometteur esturgeon sibérien et l'autruche dont l'élevage était déjà engagé dans une remarquable dynamique de développement. Ce phénomène était national mais prenait une dimension particulière au « pays du confit ». En effet, le territoire formé par l'Aquitaine, le Midi-Pyrénées, le Limousin, le Poitou-Charentes et les cantons limitrophes de l'Aude accueillait à lui seul près du tiers des éleveurs d'autruches français (ITAVI, 2002).

En dépit du changement d'époque que signifiait clairement la multiplication des élevages d'autruches à vocation productive, de hauts-fonctionnaires mal conseillés décidèrent que tous les spécimens d'Autruche d'Afrique (*Struthio camelus*) présents sur le territoire français resteraient considérés comme des « animaux non domestiques » (JORF, 03/04/1999 ; JORF, 13/06/2001). Produit d'une incapacité à comprendre l'importance de la diversité génétique au sein de l'espèce *Struthio camelus*, cette décision officielle fut indéniablement fautive d'un point de vue ornithologique, puisqu'elle nia l'existence déjà ancienne d'une variété domestique de l'Autruche d'Afrique, et d'un point de vue zootechnique, puisque les éleveurs français intéressés par le rapport ne travaillaient ou ne désiraient travailler qu'avec cet oiseau domestique.

L'autruche domestique actuelle ou *South African Black Ostrich* (*Struthio camelus* var. *domesticus*, Figure 1) est le résultat d'une série de croisements intraspécifiques obtenus en Afrique du Sud à la charnière des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles. La plupart d'entre eux furent réalisés dans le cadre d'opérations de sélection dont la finalité était d'améliorer la qualité de la production de plumes. Les sous-espèces de l'Autruche d'Afrique impliquées dans les croisements provoqués dans le cadre des programmes les plus rigoureux et décisifs furent *Struthio camelus australis* (Figure 2) qui intervint principalement sous la forme de spécimens domestiques issus de fermes locales et *S. camelus camelus* (Figure 3) qui intervint surtout sous la forme de spécimens mâles capturés au Nigéria (Duerden 1919). Quelques gènes rappellent que la sous-espèce disparue *S. camelus syriacus* contribua marginalement à la création de l'autruche domestique actuelle. Tel ne fut pas le cas de *S. camelus massaicus* qui ne joua aucun rôle dans la création de cet oiseau hybride (Shanawany et Dingle, 1999).

Les produits des croisements initiaux se distinguèrent

immédiatement des spécimens des sous-espèces génitrices par divers caractères phénotypiques (Duerden, 1919). Cependant, un temps supplémentaire fut logiquement nécessaire pour que la population d'autruches domestiques gagnât en homogénéité. De fait, l'effondrement du commerce des plumes joua un rôle essentiel dans la définition génétique de la population actuelle de *South African Black Ostrich* en conduisant à une sélection de plus en plus radicale des reproducteurs jusqu'au début des années 1930, période à partir de laquelle l'élevage d'autruche devint une pratique résiduelle jusqu'au lendemain de la seconde guerre mondiale et l'apparition d'un fort intérêt pour le cuir d'autruche (Jorgensen, 2014). Au cours de la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, la *South African Black Ostrich* continua de faire l'objet de sélections. Dans la seconde moitié des années 1980, les autruchons éclos des œufs importés d'Afrique du Sud dans le but avoué de développer des élevages spécialisés sur le territoire français n'étaient donc en rien des oiseaux sauvages. Ce fut d'ailleurs à cette époque que le nom scientifique « *Struthio camelus* var. *domesticus* » commença à être employé dans la littérature internationale (Swart, Rahn et De Kock, 1987).

Le présent texte est une invitation à penser la rencontre entre cette variété domestique de l'Autruche d'Afrique et les éleveurs français qui ont choisi de voir en elle l'animal de rapport qu'elle est par essence, puisqu'elle est un oiseau créé par l'homme dans le but exprès d'obtenir un certain produit<sup>1</sup>. Nous porterons plus particulièrement notre attention sur des faits qui ont eu ou ont pour cadre le grand Sud-Ouest, le pays du confit où j'ai croisé pour la première fois l'autruche de rapport au tout début des années 2000, à l'occasion d'un travail de terrain sur les dynamiques de l'identité alimentaire régionale.

De fait, cet article est le produit d'une « recherche libre » dans le domaine des sciences humaines (Lajoie, 2009 : 16). S'il était nécessaire d'apposer des étiquettes disciplinaires, je le qualifierais d'étude « ethnozootechnique » (Laurans, 1962). Cependant, l'élevage d'autruches dans sa forme contemporaine étant une activité très récente en France, il pourrait être également lu comme un essai d'« histoire immédiate » d'un phénomène agroalimentaire (Lacouture, [1978] 1988). Quant à la démarche globale dans laquelle s'inscrit son écriture, je la désignerais de préférence comme une « anthropologie ». Certes, elle pourrait être aussi identifiée comme une « histoire complète » (Veyne, 1971 : 348), une « histoire » qui s'étend « jusqu'à la connaissance du présent » (Bloch, [1941-1943] 1993 : 65), etc. Mais le terme « Anthropologie » présente l'avantage considérable d'exprimer simplement une volonté de parvenir à une « connaissance de l'homme par l'homme » (Gusdorf, 1960 : 29). Son emploi permet d'insister sur le but, plutôt que sur les moyens, de signaler le fondement de ma curiosité, qui compte finalement plus que les outils intellectuels que j'emploie pour l'assouvir – l'enquête ethnographique et l'analyse méthodique des différents « indices » susceptibles d'apporter des éléments de réponse à mon questionnement (Collingwood, [1946] 1993).

Il convient d'ailleurs de préciser que je n'ai pas procédé à une anonymisation ou à une déformation des noms

<sup>1</sup> Il est bien sûr possible de considérer autrement *Struthio camelus domesticus*, mais cela ne changera jamais rien au contexte de son apparition sur la terre. Cet oiseau peut aussi être regardé comme un animal d'exhibition (parcs animaliers) ou même

comme un Nouveau Animal de Compagnie. Notons cependant que le concept anglophone de « *Pet Ostrich* », n'exclut pas nécessairement une valorisation économique des œufs (*Otago Daily Times*, 12/08/2013).

cités. L'écriture historique ne peut intégrer de telles pratiques et l'écriture ethnologique ne devrait les réserver qu'à des cas extrêmes (Béliard et Eideliman, 2008). Le pair doit être en mesure de vérifier l'information ou de l'intégrer à une nouvelle réflexion. En outre, traiter les personnes que nous mentionnons dans nos textes en respectant leur identité du moment que cela ne les expose pas à un quelconque danger m'apparaît être une question de respect et d'éthique.

Tout d'abord, nous nous remémorerons les débuts de la relation établie entre des éleveurs français et l'autruche domestique contemporaine. Cette relation ayant été dès son origine principalement orientée vers l'obtention de produits carnés, nous nous pencherons ensuite sur les représentations et les marchés de la viande d'autruche en France, sur une offre globale et locale, sur une demande balançant entre faim d'exotisme et désir de terroir, etc. Atablés autour de l'autruche, nous ne pourrions éviter de jeter un regard sur la valorisation alimentaire de son foie et de ses œufs. Bien sûr, l'élevage de l'autruche engendra de nombreuses désillusions au cours des dernières années. Mais la filière autruche française n'a pas pour autant disparu et certains continuent d'avoir foi en son avenir. Notre cheminement s'achèvera donc par une discussion, appuyée sur l'analyse de faits d'une actualité brûlante et de tendances lourdes, sur ce possible futur.

## 1. Élever des autruches de rapport à l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle

### 1.1. Le temps des pionniers

Le premier acte de l'élevage contemporain d'autruches de rapport en France s'est joué dans le Finistère au début des années 1980. Il résulta d'un choix audacieux, d'un saut vers l'inconnu. Devenus aviculteurs en reprenant une ferme familiale, Rémi et Dominique Queffélec furent questionnés après quelques années d'activité par l'un des restaurateurs qu'ils approvisionnaient sur la possibilité d'obtenir de l'introuvable viande d'autruche, un produit dont il avait eu connaissance par des clients sud-africains. Ce qui aurait pu rester un propos sans conséquence fit germer l'idée de développer une activité innovante. Le couple travailla à sa concrétisation de 1983 à 1986. Cette année-là, ils débutèrent comme éleveurs de ratites après réception de quatre nandous (*Rhea americana*) expédiés du Paraguay (*Le Télégramme*, 25/07/1996 ; *Le Télégramme*, 18/04/1997). Les œufs fécondés de *South African Black Ostrich*, commandés dans le but d'obtenir la génération de reproducteurs nécessaires à l'établissement d'un élevage d'autruches orienté vers la production carnée, arrivèrent vite après (CIRAD, 2000).

Ce désir de produire de la viande d'autruche marquait une rupture. L'autruche n'avait jamais été élevée auparavant sur le sol français en pensant prioritairement à son potentiel boucher. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la principale raison d'être de la ferme d'autruches de Nice avait été la production de plumes (Menegaux, 1913). Pour leur part, des circonstances exceptionnelles avaient conduit au mieux des notables ruraux élevant quelques autruches par passion pour l'acclimatation, à regarder les femelles en leur possession comme des pourvoyeuses d'œufs. Par exemple, la cherté des vivres accompagnant les combats de la Grande Guerre avait converti M. Hermenier, un

habitant de Draveil, en un grand adepte de la conservation de longue durée et de la consommation des œufs des deux poudeuses de son trio d'origine sud-africaine (Debreuil, 1916).

Écloseurs d'oiseaux dont les chairs étaient toujours interdites de commercialisation, les Queffélec commencèrent par mettre sur le marché des reproducteurs, qui trouvèrent preneurs dans divers départements (*Le Télégramme*, 25/07/1996). En effet, la perspective d'élever des ratites parvenait à séduire des agriculteurs à la recherche d'une voie de diversification et des personnes en quête d'une aventure professionnelle originale au grand air. Certes, il existait bien des dispositions légales qui limitaient considérablement les débouchés d'un tel élevage, mais il y avait fort à parier que le législateur ne tarderait pas à adapter les textes pour prendre en compte le développement d'un nouveau type d'élevage sur le territoire national. Après 1988, ce sentiment put être d'autant plus fort que d'autres pays européens avaient commencé à autoriser l'abattage des autruches et la mise en vente des produits dérivés de cette activité. La société France Autruche naquit dans ce contexte (*Le Télégramme*, 09/07/1999). Les candidats français à l'élevage d'autruches ne pouvaient pas deviner qu'une telle mesure ne serait pas prise dans leur pays avant 1993... et, selon une rumeur largement répandue, le départ à la retraite d'un haut-fonctionnaire particulièrement hostile à cette mesure (Brisebarre, 2012).

L'élevage d'autruches commença à se développer dans le Sud-Ouest au cours de cette phase pionnière, qui dura de 1987 à 1993. En 1989, il y eut la création de l'élevage de la Tuilerie à Grignols (*Sud-Ouest*, 12/01/1999). Sensiblement à la même période, un intérêt pour l'autruche devint également perceptible en Périgord-Quercy. En 1990, Philippe Joffres se lança ainsi dans la production d'autruches à Lanouaille (*Sud-Ouest*, 07/05/1995). Deux ans plus tard, Ulrike et Roland Hoppenstedt fondèrent leur élevage de Monclar-de-Quercy avec des reproducteurs achetés à Grignols (*L'Humanité*, 26/12/1997). Pour sa part, à Saint-Saud-Lacoussière, Gérard Gadeau était déjà attiré par l'autruche en cette année 1992, parce qu'il voulait « faire autre chose, trouver une production qui sortait de l'ordinaire ». Mais il ne disposait pas encore de sa propre exploitation ; alors il installa un couple d'autruchons de quatre mois sur celle de son père pour commencer à se familiariser avec leur engeance (*La France Agricole*, 20/12/01). En 1991, le Tarn devint un département producteur d'autruches avec l'ouverture de l'élevage des frères Simon à Missècle. Fort de l'expérience de deux ans passés dans des élevages sud-africains, François Simon s'intéressait aux possibilités de développer l'élevage d'autruches dans le Midi depuis 1988 (*Sud-Ouest*, 09/04/1993).

### 1.2. Le développement soutenu d'une activité prometteuse

La publication de la note de la D. G. A. autorisant la mise sur le marché de la viande des autruches élevées en France (N° 8076, 21/04/1993) marqua le commencement d'une phase de développement soutenu qui se prolongea jusqu'au tout début des années 2000. Sa caractéristique la plus évidente fut la multiplication des créations d'élevages dans l'ensemble de la région. A la fin février 1996, par exemple, l'association Gers Autruche comptait déjà 40 adhérents (*Sud-Ouest*, 20/02/1997). En décembre 2000,

pas moins de six producteurs pratiquaient la vente directe de viande d'autruche en Aveyron (*La Dépêche du Midi*, 19/12/2000). Entre ces deux dates, cet oiseau devint aussi partie intégrante des cheptels des Pyrénées-Atlantiques, grâce aux choix professionnels de Claudia Barrat et Francis Lartigue de Came [1997] ou de Maurice et Laurence Turon-Lagot de Bordes [1999] (*Sud-Ouest*, 06/09/1997 ; 09/08/2004), de l'Albigeois [Sud-Autruches, 1997] ou encore du Pays d'Orthe, Daniel Preuilho et Christian Dachary ayant osé l'autruche en 1998 (*Sud-Ouest*, 09/01/1999).

En amont de chaque création d'élevage, il y eut généralement un projet personnel ou familial réfléchi, car la nécessité légale d'être en possession d'un certificat de capacité pour pouvoir détenir des autruches ne créait pas un contexte très favorable aux actions purement impulsives. Certes, au tout début de cette période, quand le pouvoir de fascination de l'autruche était maximal, il y eût bien, notamment dans le Gers, quelques « agriculteurs ou néoruraux » qui furent rattrapés par la Justice après avoir tenté de se lancer dans l'élevage de cet oiseau sans disposer du diplôme requis (*La Gascogne*, 02/11/1996). Mais ils demeurèrent des exceptions. Dans le Sud-Ouest comme ailleurs en France, ceux qui choisirent l'autruche furent dans l'ensemble par-delà leurs différences d'âges ou leurs milieux d'origine, des gens de passion ayant les pieds sur terre, des entrepreneurs débrouillards..., en trois mots : de « fortes personnalités » (Brisebarre, 2012 : 92). Voici quelques cheminements vers l'autruche.

Préoccupé par le devenir de la production de viande bovine, Bernard Crabos reconvertit son exploitation traditionnelle en élevage d'autruches dès 1995. Pionnier dans le département des Landes, il dut faire fi des doutes exprimés par le directeur de sa banque et tous ceux qui le regardaient comme « le fou qui [voulait] faire de l'autruche au pays des canards » (*Sud-Ouest*, 01/08/2012). La même année, Thierry Miquel, gaveur de canards et éleveur de bovins près de Najac décida de « se mettre à l'autruche », parce que « c'était à la mode » (*La Dépêche du Midi*, 27/12/1998). Toujours en 1995, Alexander et Héléne Everitt, un couple franco-britannique installé à Lessac où ils élevaient des cerfs depuis une huitaine d'années, importèrent des autruches reproductrices d'Angleterre et se lancèrent dans la production d'autruchons (*Sud-Ouest*, 03/02/1996). À Saint-Nauphary, la famille Alet inspirée par « un élevage qui marchait très bien » ajouta la production d'autruches à celles de bovins et d'oies lorsque le fils reprit l'exploitation en 1998 (*La Dépêche du Midi*, 10/08/1999). La même année, Geneviève, Christian et Cédric Vigouroux se lancèrent dans l'élevage d'autruches sur leur ferme de Sénergues pour diversifier leur activité jusqu'alors centrée sur la production de veaux brouillards et se sentir « moins vulnérables », la crise de l'ESB ayant bousculé nombre de leurs certitudes passées (*La Dépêche du Midi*, 22/08/2002). Toujours en 1998, Laurette Durivaud revenait travailler sur l'exploitation familiale de Marsilly, un élevage de chevaux, après des études dans le tourisme et l'agriculture. Un stage dans un élevage de bisons lui ayant donné envie d'un projet alternatif, elle opta pour les autruches plus adaptées que lesdits bovidés à l'espace dont elle disposait (*Sud-Ouest*, 13/09/2018). En 2003, Pierre-Jean Lagarde et Laurence Sailliet créèrent officiellement la société Pyrénées Gascogne Autruche. Un an et demi de formation et de mise en place leur avaient été nécessaire pour pouvoir ainsi commencer à travailler avec une dizaine de trios de reproducteurs à Soublecause. Leur

installation était une reconversion professionnelle orientée par une envie de travailler avec des animaux et un intérêt pour la qualité nutritionnelle de la viande d'autruche. Avant de se lancer dans cette aventure, Laurence Sailliet était diététicienne et son compagnon, un employé de l'industrie intéressé par un retour à la terre, mais autour d'une production originale (*La Dépêche du Midi*, 24/11/2003).

Deux grandes conceptions de l'élevage recrutèrent. À l'instar des tous premiers éleveurs, certains firent le choix de travailler de façon indépendante ; d'autres furent attirés par un modèle plus coopératif. Au début de cette période, l'attractivité de celui-ci tenait pour partie à la réussite apparente de France Autruche. Fin 1996, cette société qui faisait vivre 26 éleveurs de Loire-Atlantique était un leader national d'autant plus fascinant qu'il venait de signer un contrat de fourniture de cuir avec Hermès et avait commencé à attirer des capitaux saoudiens. En bref, elle donnait l'impression d'offrir un modèle performant et plein d'avenir (*Les Echos*, 19/12/1996).

Certains furent également plus sensibles au modèle coopératif en raison de leur culture professionnelle initiale. En 1999, par exemple, Marie-Françoise et Jean-Marie André, qui étaient accoueurs-aviculteurs lorsqu'ils diversifièrent leur activité en accueillant quelques autruches sur leur exploitation de La Cavalerie, étaient persuadés de l'intérêt du travail au sein d'une coopérative comme celle où ils étaient engagés avec 16 autres producteurs du Sud-Ouest. À leurs yeux, en effet, « il [fallait] que les éleveurs [s'organissent] si l'on [voulait] faire quelque chose de bien, car les investissements [étaient] très lourds » (*La Dépêche du Midi*, 14/03/1999). Le modèle coopératif put aussi séduire des candidats à l'élevage en paraissant à même d'éviter d'avoir à gérer certains tracas. Avant de décider de devenir une éleveuse indépendante en 1998, Sylvia Crété fut membre d'une coopérative. Elle éleva ainsi des autruches, sans avoir à trouver une solution d'abattage et à se préoccuper de la commercialisation de leur viande (*Sud-Ouest*, 23/08/2001).

Ceci était fort appréciable, car l'obligation de sacrifier les autruches dans un abattoir agréé devint rapidement une source de difficultés pour de nombreux éleveurs indépendants. Jusqu'à la fin des années 1990, en effet, ils n'eurent d'autres solutions légales que celles de négocier avec un abattoir multi-espèce situé si possible à une distance raisonnable de leur exploitation pour obtenir des créneaux d'abattage ou de se tourner vers un abattoir spécialisé installé en Vendée. Il apparut donc rapidement qu'être situé à une grande distance d'un tel établissement constituait une « limite de rentabilité » (CIRAD, 2000). Cependant, en cette période d'expansion, les problèmes liés à l'abattage ne semblaient être que des difficultés transitoires, des maux inhérents à la jeunesse d'une production innovante.

En prenant le risque d'un très lourd investissement, des éleveurs commencèrent d'ailleurs à montrer autour de l'an 2000 qu'il était possible d'envisager des exploitations réalisant en toute autonomie les dernières opérations de la chaîne de production carnée. En 1999, L'Autruche périgourdine se dota d'un abattoir agréé aux normes européennes pour un coût de 650 000 francs, c'est-à-dire aussi élevé que celui de la reprise de l'exploitation, devenue cet élevage, trois ans auparavant (*La France Agricole*, 20/12/01). En 2000, Dominique et Renée Mengin investirent 4 000 000 de francs pour doter leur élevage situé dans la vallée de l'Orbiel d'un abattoir du même type que

le précédent. Ils étaient lassés de devoir amener leurs autruches à Condom (180 km) pour les faire abattre puis de transporter les carcasses à Salles-sur-l'Hers pour les faire découper (130 km depuis l'établissement gersoï, 65 km pour revenir à Conques-sur-Orbiel). En disposant de leur propre atelier d'abattage et de conditionnement, ils espéraient « pouvoir baisser sensiblement le prix de la viande pour enfin gagner de l'argent » (*La Dépêche du Midi*, 03/10/2000).

Ces établissements proposant l'abattage à façon, des éleveurs ne pouvant pas ou ne souhaitant pas se lancer dans de telles dépenses purent bénéficier rapidement de l'existence de ces structures performantes, sans renoncer à leur indépendance. Même des exploitants de troupeaux d'autruches s'ébattant bien loin du Sud-Ouest figurèrent parmi les personnes intéressées par cette offre, car la question de l'abattage/découpe était un casse-tête à l'échelle nationale. Devenu opérationnel en mars 2001, l'abattoir de la vallée de l'Orbiel séduisait notamment un éleveur installé dans le Var, à plus de 400 km de ses portes. Le transport des autruches était long, mais la viande placée sous-vide était disponible dès le lendemain du jour d'abattage. Auparavant, il devait parcourir environ 160 km pour amener les oiseaux à Nîmes, puis plus de 300 km pour que les carcasses fussent découpées à Bourgen-Bresse et environ 400 km pour ramener la viande prête à cuire à l'élevage (*La Dépêche du Midi*, 11/06/2001 ; Brisebarre, 2012).

À la même époque, des groupements régionaux de producteurs caressèrent l'idée de se doter d'abattoirs agréés aux normes européennes et capables de répondre immédiatement à une augmentation notable de la production. En 2000, Bernard Crabos et André Lauzère envisageaient avec beaucoup d'enthousiasme la création d'un abattoir d'autruches capable de sacrifier 100 autruches par mois (*La Dépêche du Midi*, 21/01/2000). En mars 2001, Autruches Production projetait la création à Salviac d'un abattoir d'une capacité de 15 tonnes par an (*La Dépêche du Midi*, 16/03/2001).

Le sort des éleveurs qui dépendaient pour le sacrifice de leurs oiseaux d'un abattoir de proximité généraliste était inextricablement lié à celui de cet établissement. Beaucoup de ces abattoirs étant fragilisés par des questions très locales ou des problèmes plus généraux tels que la crise de l'ESB ou la mise aux normes européennes, cette relation ne faisait généralement qu'ajouter un peu plus de précarité dans l'existence des élevages. Après la fermeture de l'abattoir de Gourdon situé à environ 50 km de son exploitation, par exemple, Franck Paillet dut acheminer ses autruches à Condom (110 km) ou à Villefranche-de-Rouergue (105 km). Cela impliqua logiquement une hausse conséquente de frais de transport et un risque accru de voir une autruche se blesser au cours du voyage et invita précocement le fondateur de Quercy Autruche que l'arrêt de son activité serait « sa plus sérieuse option » (*La Dépêche du Midi*, 18/09/2001). Reste que des acteurs de la filière autruche n'ayant pas été confrontés à la disparition soudaine de « leur » abattoir pouvaient imaginer un avenir beaucoup plus favorable, où l'essor de la production d'autruches deviendrait même un moteur de développement local. En novembre 2000, les quelques dizaines d'autruches que La Plume d'Artagnan apportait chaque mois à l'abattoir de Condom étaient déjà saluées comme « un petit plus économique » rassurant et la promesse de voir cette seule société demander l'abattage de 30 oiseaux/semaine augurait d'un avenir radieux pour cet

établissement (*La Dépêche du Midi*, 22/11/2000). Pour sa part, l'idée que des abattoirs spécialisés ouvriraient leurs portes était une promesse de créations d'emplois. Au mois de mars 2001, l'abattoir de Conques-sur-Orbiel, c'était déjà deux bouchers salariés et deux embauches de bouchers planifiées (*La Dépêche du Midi*, 11/06/2001).

Au cours de cette phase de son histoire, un état d'esprit très particulier régnait sur la filière autruche et sourdait fréquemment au cours des entretiens avec des producteurs : rien n'était facile dans leur quotidien, mais ils avaient foi dans l'avenir. Il fallait bien essayer les plâtres, faire connaître les produits de leurs autruches pour qu'ils devinssent reconnus. S'ils avaient douté du potentiel de ces oiseaux, ils auraient choisi des animaux plus commodes à manipuler, etc. Leur enthousiasme sincère était des plus communicatifs. Alain Domenech, entré dans le métier en 1998, confessa d'ailleurs à un journaliste que sa vocation fut déclenchée par l'écoute des propos d'un éleveur d'autruches à la radio (*Midi Libre*, 25/01/2012).

L'énergie et la créativité déployées par nombre de ces éleveurs pour proposer des produits « originaux » et leur ouvrir des débouchés furent impressionnantes. De leurs propres mains ou grâce à celles de sous-traitants qu'il fallut convaincre, ils cherchèrent à valoriser autant que possible leurs autruches. Installé en 2000, l'élevage de Muriel Laporte à Vendays-Montalivet proposa bientôt, non seulement de la viande fraîche ou transformée, mais aussi des œufs peints ou transformés en lampes, des fragments de coquille habillés de tissus, des boas de plumes teints à la demande, des plumeaux, de la maroquinerie... (*Sud-Ouest*, 23/07/2003). L'immense majorité des éleveurs releva également le défi du tourisme, un excellent moyen de stimuler la vente directe, mais qui complique la vie de la ferme et appelle un investissement dans des compétences que n'exigent pas le pur travail agricole (Muller, 1987 ; CIRAD, 2000). À Anères, par exemple, l'élevage Autruches et Cie se présenta comme un lieu destiné à attirer et accueillir des « visiteurs-clients » dès son ouverture en 1998, grâce notamment à la mise en place de panneaux explicatifs, l'organisation de visites guidées et l'aménagement d'un espace permettant la présentation d'une vidéo (*La Dépêche du Midi*, 14/08/1999). Il faut dire que ses propriétaires, Didier Picard et Françoise Campistrous, deux vétérinaires sans frontières de retour en France, avaient par-dessus tout envie de faire revivre ce village pyrénéen (Jaradinier 2015).

La phase de développement soutenu qui débuta en 1993 conféra une certaine normalité à l'autruche. Même *Le Monde* consacra un article à « L'autruche, nouvelle poule aux œufs d'or » (29/07/1998) ! Que des autruches pussent s'ébattre dans la campagne française continua d'être considéré avec curiosité, mais cessa de réellement surprendre. En 2002, le *Larousse agricole* accorda pour la première fois de son histoire une notice à l'autruche. Certes, elle était courte, mais illustrée par une photographie (Mazoyer 2002).

### 1.3. Un essoufflement qui n'est pas une crise

Il est impossible d'associer la fin de la phase de développement soutenu à une date précise, car elle ne correspond pas à un événement s'imposant à tous. Le dépôt de bilan de France Autruche en 1999 puis la cessation d'activité de son repreneur en 2007 consacreront l'échec d'un modèle ambitieux de capitalisme agro-alimentaire, mais ils

ne furent absolument pas des signes d'une crise de l'élevage d'autruches français dans son ensemble (*L'Usine nouvelle*, 30/09/1999). Lors du dépôt de bilan du leader français, les producteurs gersois s'empressèrent d'ailleurs de faire savoir que cette disparition ne remettait absolument pas en cause leur dynamisme (*Sud-Ouest* 09/07/1999).

En fait, ce fut l'esprit d'une époque croyant en un avenir très radieux qui se perdit. Bien des pionniers se fatiguèrent d'attendre encore et encore des jours meilleurs qui n'arrivaient pas. En 2007, le propos et le regard d'un producteur landais plein d'entrain quatre ans plus tôt avaient radicalement changé. Désormais, ils évoquaient la nécessité de trouver des solutions pour maintenir l'élevage à flots, pour repousser autant que possible le moment où il faudrait renoncer si rien ne changeait. De fait, une accumulation d'envols manqués montrait déjà à cette date qu'il était difficile d'espérer, dans l'immédiat, un essor rapide de la demande d'autruche. Les deux crises de l'ESB ne s'étaient finalement traduites que par deux épisodes de croissance en soufflé. L'interdiction d'importer vers l'Union Européenne de la viande d'autruche sud-africaine en vigueur du 1<sup>er</sup> janvier 2005 au 31 octobre 2006 n'avait rien changé à l'économie de la majorité des élevages français, etc. Après 2007, d'autres embargos frappant les importations de viande d'autruche sud-africaine, d'avril 2011 à août 2015 et du printemps 2018 à fin mars 2019 n'eurent pas plus d'effets. Même l'arrêt de l'élevage d'autruches de rapport en Israël ne changea pas la donne<sup>2</sup> !

La filière autruche française ne connut pas de crise : elle resta un secteur marginal. Logiquement, cette stagnation put venir à bout de bien des enthousiasmes. En 2012, Ulrike et Roland Hoppenstedt renoncèrent définitivement à l'élevage d'autruches pour se consacrer pleinement et avec succès à leur production de vins bio (Thépot, 2017). Dans le Gers, André Dauzère finit lui aussi par ne plus rien attendre de cet élevage « pas rentable » pour se consacrer à ses vignes et à son musée viticole. En 2014, à 72 ans, il ne conservait sur sa propriété qu'une dizaine d'autruches qui faisaient « office d'attraction pour les visiteurs » (*Sud-Ouest*, 15/07/2014). Comme leurs entrées dans le métier, les cessations d'activité d'éleveurs indépendants furent avant tout les résultats de choix, de mésaventures ou de coups du destin. Il ne s'agit pas de nier le poids de questions économiques dans de nombreux cas de fermeture d'élevage. Mais il n'y eut pas une crise de rentabilité de l'autruche française. Elle ne devint jamais vraiment rentable, ce qui est très différent.

La plus récente des phases de l'élevage de l'autruche de rapport en France ne doit d'ailleurs pas être considérée en oubliant les exploitations « anciennes » qui se portaient suffisamment bien pour que leurs créateurs n'eussent pas envie de renoncer ou pour qu'ils trouvassent un repreneur à l'heure de prendre leur retraite. Songeons notamment à l'élevage que Pierre Hitier créa en 1999 et qu'il céda en 2016, à l'âge de 75 ans (*La Vie Charentaise*, 14/01/2016).

Il convient aussi de remarquer que, même si beaucoup d'illusions s'étaient envolées à la fin de la période précédente, l'autruche continuait d'attirer des personnes en quête d'un projet agricole alternatif. En 2015, Carole Mignault créa un élevage à Pommiers-Moulons. Pour cette veuve âgée de quarante ans et licenciée économique

depuis peu, il s'agissait autant d'un challenge professionnel que d'un choix de vie. Trois ans plus tard, elle ne vivait pas encore de son activité, mais elle espérait pouvoir commencer à en tirer un « petit salaire » après environ cinq ans d'exercice (*Sud-Ouest*, 27/07/2018 ; TV7 Bordeaux, 2017). En novembre 2016, l'aviculteur Vincent Dular décida de se lancer sur sa ferme de Caupenne dans l'élevage d'autruches (*Le Journal du Gers*, 16/10/2017). Cet acte l'amena quelques années plus tard à mener de belles expériences culinaires.

## 2. Cuisiner et manger de l'autruche au pays du confit

### 2.1. L'exotisme absolu d'un mets sans histoire... ou presque

Lorsque la viande d'autruche sud-africaine fut autorisée à apparaître sur le marché français en 1992, elle constituait un produit d'un exotisme absolu. En effet, même la plus coloniale des cuisines françaises ne s'était pratiquement jamais intéressée à elle. Certes, une « autruche de l'Oglat-Nadja » (*Struthio camelus camelus*) figura parmi les rôts d'un souper servi à Napoléon III lorsqu'il se rendit à Alger en mai 1865 (Teissier, 1865 : 28). Mais, cet oiseau n'intéressa jamais réellement la grande cuisine expatriée. En Algérie comme dans le Sahel, les colons constatèrent que certaines populations autochtones chassaient l'autruche pour en consommer la chair mais ne suivirent généralement pas leur exemple (*La Politique Coloniale*, 01/06/1907). De fait, les mesures prises au début du XX<sup>e</sup> siècle pour protéger l'autruche là où elle existait encore n'eurent aucune conséquence sur le paysage alimentaire colonial. Sur une île de Madagascar où la viande de bœuf ne manquait pas, les quelques élevages créés à partir de 1902 ne furent jamais considérés comme des pourvoyeurs de produits carnés (*La Politique Coloniale*, 18/03/1909 ; *Le Journal*, 02/09/1923). Tout cela fit que la viande d'autruche demeura totalement ignorée par la littérature culinaire coloniale française : *La Gastronomie africaine* de Léon Isnard (1930), *Cuisine coloniale : les bonnes recettes de Chloé Mondésir* de Anne Quérillac (1931), etc. Le seul chef métropolitain qui publia une recette d'autruche sur la base d'une réelle expérience personnelle avant l'extrême fin du XX<sup>e</sup> siècle fut Joseph Favre. Voici cette formule, qui ne dut son existence qu'à la nécessité d'accommoder une autruche apportée dans les cuisines de l'hôtel de Londres où il travaillait en 1868 par un capitaine de navires :

Autruche braisée : Lever les poitrines, les désosser, les piquer de lard comme un fricandeau ; clouter avec de l'ail émincé et des clous de girofle ; faire mariner au vin blanc sec, ou dans une marinade cuite, bien assaisonnée ; garnir le vase dans lequel on l'a mise de petits oignons, de carottes et bouquet de persil ; après vingt-quatre heures de marinade, foncer une braisière selon la règle ; faire pincer, mouiller avec du bouillon blanc et faire braiser ; lier avec un peu de fécule ; aromatiser avec du poivre curi, laisser corser cette sauce en demi-glace, la passer et la servir sur le fricandeau ou sur la poitrine d'autruche (Favre, 1889 : 193).

La viande de cet oiseau, elle avait déjà perdu toute importance quelques années plus tôt (*Haaretz*, 22/11/2011 ; données World Ostrich Association).

<sup>2</sup> Officiellement, la production d'autruches de rapport cessa en Israël en 2012, par une décision de la Direction de la Nature et des Parcs. Cependant, dans ce pays sans aucun marché intérieur pour

La méconnaissance de ce produit était d'autant plus grande au début des années 1990, que les gastronomes n'écrivirent jusqu'alors rien de très pertinent sur l'autruche. Ignorant les gens de terrain qui observèrent que sa « chair [avait] un goût particulier assez agréable » (Gosse, 1857), ils se contentèrent pour l'essentiel de répéter une mauvaise notice du *Grand dictionnaire de cuisine* signé par Alexandre Dumas. En 1960, le *Nouveau Larousse gastronomique* répandait encore l'idée fautive que la chair de l'autruche était « interdite aux musulmans » (Courtine : 109) !

Les chefs français se trouvèrent donc dans une situation de plus en plus rare à leur époque lorsque la viande d'autruche arriva sur le marché français : ils durent se faire une opinion sur un produit par eux-mêmes, sans pouvoir s'appuyer sur la tradition professionnelle. Parmi les cuisiniers les plus en vue, certains s'emparèrent avec curiosité de la viande d'autruche, mais une majorité lui réserva un accueil plus glacial. Alain Ducasse déclara à propos de l'emploi de ce produit nouveau : « Je ne veux pas trancher, mais cela ne paraît traduire un mal d'identité » (Abert, 1994). Les grands chefs qui donnèrent une chance à l'autruche l'ayant généralement vite supprimée de leur carte, cette tendance majoritaire ne fit que se confirmer par la suite. La plus sophistiquée des cuisines, celle qui est engagée dans la course aux étoiles, ne développa aucun intérêt durable pour l'autruche. Ce ne fut probablement pas un oubli involontaire qui écarta l'Autruche Rieuse de Montmachoux, un élevage de ratites qui existait alors depuis près d'un quart de siècle, du « terroir parisien » célébré par Yannick Alléno en 2010. Boudée au sommet de la hiérarchie culinaire, la viande d'autruche ne put pas devenir véritablement, malgré son prix élevé, un mets d'exception. Elle n'obtint au mieux que le statut déjà très respectable de *populuxe* alimentaire<sup>3</sup>.

## 2.2. L'autruche, une découverte gourmande

L'apparition sur le marché français de la viande d'autruche fut le fait d'Auxavia, la société des frères Simon basée à Missècle que nous avons déjà considérée du point de vue de l'élevage. Ayant obtenu une dérogation spéciale pour commercialiser de la viande d'autruche sud-africaine en novembre 1992, Auxavia joua durant quelques mois la carte d'une diffusion très confidentielle. Un contrat d'exclusivité passé avec le groupe Casino changea la donne. Un premier grand rendez-vous entre la France qui faisait ses courses au supermarché et la viande d'autruche fut organisé à l'occasion des fêtes de Pâques 1993. Rien ne fut laissé au hasard. Fin mars, une vente anticipée dans le Tarn permit de vérifier une possible adhésion des consommateurs (*Sud-Ouest*, 27/03/1993). Son résultat ayant été concluant, l'opération nationale fut programmée autour du jour de Pâques, le 11 avril. Il s'agit de deux périodes de mise en vente, les trois jours précédant Pâques et du jeudi au samedi de la semaine suivante, pour donner une chance aux personnes séduites d'en acheter à nouveau et à ceux qui en auraient entendu parler après coup de la découverte.

Un encart fut diffusé dans la presse régionale pour annoncer la « vente événementielle » d'une façon

précisément localisée (Figure 4). Cette publicité chercha logiquement à éveiller la curiosité tout en rassurant. L'autruche y était présentée en gros caractères comme une « viande rouge naturellement tendre » et donc capable de satisfaire un désir de chair sauvage sans poser les mêmes problèmes culinaires que la venaison. Elle était une « toute nouvelle venue », toutefois Casino la recevait d'une « société tarnaise de production d'autruches ». Pareil raccourci publicitaire passerait fort mal aujourd'hui, mais l'origine des viandes n'obsédait pas encore les consommateurs autant qu'elle le fit après les deux crises de l'ESB. Nul ne chercha d'ailleurs à cacher dans la communication faite autour de cette « occasion unique » de découvrir la viande d'autruche que celle-ci était importée de la lointaine Afrique du Sud. Au contraire, son caractère exotique fut regardé comme l'un de ses atouts, comme le rappelle cette recette communiquée à la presse et devenue de ce fait une des toutes premières formules de préparation de l'autruche publiée en France :

Suprême d'autruche au miel gingembre et citron vert. Ingrédients pour quatre personnes : 4x150 grammes d'autruche, 2 dl de fond de veau, 2 cuillères à soupe de miel, un zeste de citron vert, 60 grammes de gingembre frais, vin blanc. Garniture conseillée : pâtes fraîches. Faire cuire les filets d'autruche rosés. Puis déglacer la poêle d'un jet de vin blanc. Crémier et laisser réduire un peu. Verser le miel et ajouter le fond de veau. Laisser réduire jusqu'à une consistance sirupeuse. Râper le gingembre frais dans la sauce et ajouter le zeste de citron. Goûter et rectifier le sel si besoin (*Sud-Ouest*, 09/04/1993).

À Pessac comme ailleurs, l'action commerciale fut rondement menée. Le personnel du rayon boucherie-volaille organisa des dégustations et répondit aux questions des chalands, en insistant sur le caractère diététique de la viande d'autruche. Une assez large gamme de découpes fut proposée : fondue, pavé, steak, tournedos ou encore rôti. Les clients du supermarché de l'agglomération bordelaise eurent des réactions variées face à ce nouveau produit : ils furent « intrigués, réticents, mais souvent curieux » (*Sud-Ouest*, 09/04/1993).

## 2.3. Viande(s) d'autruche

L'autorisation très tardive d'abattre des autruches élevées sur le territoire national conduisit ainsi les Français à découvrir la viande d'autruche sous la forme d'un produit importé. La production de l'élevage français commença timidement à trouver une place dans la grande distribution qu'à partir de juin 1993 (Bardinet et Corpart, 1997). Ce décalage de quelques mois fut suffisant pour placer la viande d'autruche française dans une situation défavorable, car la représentation de l'économie partagée par la majorité de ceux qui commerçaient alors de la viande en gros n'accordait pratiquement pas d'importance au potentiel différentiateur de l'origine géographique. Au lieu d'être un produit installé dans l'offre des GMS et soudainement confronté à l'apparition d'un concurrent, la viande d'autruche française fut l'*outsider* contraint de gagner des parts d'un marché ouvert et dominé par le leader mondial pour ne pas rester en dehors du coup.

par une grande partie de la société, mais dont le caractère luxueux n'est pas validé par ceux qui déterminent le bon goût le plus absolu ».

<sup>3</sup> J'emprunte le terme « *Populuxe* » au vocabulaire des études anglo-saxonnes sur la culture matérielle (Fairchild, 1993 : 228) pour lui donner ici le sens de « produit considéré très prestigieux ».

Même liés personnellement à la production française d'autruches, la plupart des opérateurs qui souhaitèrent contribuer à l'approvisionnement centralisé des Grandes et Moyennes Surfaces ou travailler avec d'importants grossistes furent conduits par les règles du marché à ne plus penser la viande d'autruche autrement qu'en des termes génériques. Créée par la propriétaire des autruches de la Tuilerie de Grignols et d'autres éleveurs en 1997, l'Union des Producteurs d'Autruches avait pour but initial d'offrir des solutions d'abattage et de commercialisation à de petits exploitants indépendants. Cette société entra cependant rapidement dans un négoce plus complexe, en revendant de la « viande d'autruche » achetée en Belgique (*Sud-Ouest*, 05/02/2000). Éleveur d'autruches dans le Lot-et-Garonne avant de créer Autruche Production, Francis Roiboit chercha dans un premier temps à commercialiser la viande produite par des éleveurs du Sud-Ouest. Il travaillait encore avec eux lorsqu'il signa un premier gros contrat avec Buffalo Grill. Mais lorsque le dépôt de bilan de France Autruche lui ouvrit d'immenses possibilités de collaboration avec la grande distribution, Francis Roiboit fit le choix contraint de lui vendre ce qu'elle voulait : de la viande d'autruche au meilleur coût possible. Or, « les éleveurs [régionaux] avaient du mal à produire les quantités aux prix demandés ». Il adopta donc un schéma de fonctionnement reposant totalement sur l'importation de carcasses (*La Dépêche du Midi*, 28/03/2001 ; *LSA* 12/07/2001).

Présentée en affichant clairement son origine, la viande d'autruche importée jouissait d'un avantage supplémentaire vis-à-vis de celle produite en France. Elle n'était plus seulement moins chère, mais aussi plus exotique. Or, les mangeurs qui se tournaient vers la viande d'autruche pour connaître un dépaysement culinaire ne manquaient pas (Figure 5). En décembre 1995, par exemple, le Diablogrill était l'un des très rares établissements bordelais proposant de la viande d'autruche. Il le faisait savoir par des encarts publicitaires promettant « *Les New Meats from all over the World* ». Dans une telle optique de consommation, une provenance lointaine constituait un atout (*La France Agricole*, 20/12/01). Qui aimerait découvrir que le contenu d'une boîte de pavés d'autruche surgelés DAM illustrée par une magnifique photographie de savane dans le soleil couchant ne provient pas d'oiseaux « élevés en plein air en Afrique du Sud » mais d'autruches ayant grandi à dix pas de chez lui sous un climat qu'il connaît trop bien ?

De fait, il cessa d'exister une offre unique de viande d'autruche en France dès lors qu'une production locale bien identifiée apparut sur le marché. Dans un premier temps, le dédoublement de l'offre demeura pratiquement imperceptible, les produits importés et locaux semblant se mêler pour former un seul flux. Les deux offres furent également stimulées quand les crises de l'ESB entraînèrent une désaffection du bœuf. Fin 2000, par exemple, la viande bio à 245 F/Kg des autruches du domaine de Maillac s'écoulait aussi facilement que la viande importée que certains supermarchés proposaient à 90 F/Kg (*La Dépêche du Midi*, 28/11/2000 ; *La Dépêche du Midi* 19/12/2000). Une même saisonnalité de la demande sembla peser les deux offres, les fêtes de fin d'année concentrant un nombre considérable d'achats (*La Dépêche du Midi*, 16/02/2000 ; Figure 6). Et puis il y avait une évidence diététique. D'où

qu'elle provint, la viande d'autruche domestique présentait un profil nutritionnel potentiellement très attractif (Aguilar et Medina, 2018 ; Figure 7).

Dependant, il apparut au fil des ans qu'une cloison de verre séparait les deux offres de viande d'autruche, qu'elles pouvaient considérablement différer par certains traits. Des rôtis d'autruche en provenance d'Afrique du Sud ou du village d'à côté ne pourront jamais satisfaire pareillement la faim d'exotisme ou le désir de produits locaux d'un mangeur français soucieux de l'origine de ce qu'il consomme. Cette subtilité est indissociable de la fantastique aptitude de notre espèce à distinguer entre eux des aliments présentant des qualités intrinsèques similaires. Comme Igor de Garine aimait le rappeler en s'inspirant d'un propos de Leslie White, « nous sommes les seuls êtres vivants capables de faire la différence entre de l'eau plate et de l'eau bénite »<sup>4</sup>.

#### 2.4. L'autruche, produit de terroir

Peu de temps après son apparition sur le marché, l'autruche commença à attirer l'attention de cuisiniers jusqu'alors connus pour leur attachement à une « cuisine du terroir ». Compte tenu de la structure du marché à l'époque, les tous premiers établissements du Sud-Ouest qui firent figurer de l'autruche sur leur carte servirent au mieux de la viande d'origine française. Lorsque début décembre 1993, le *Pavé d'autruche au poivre vert* devint une spécialité de Le Résinier, personne n'élevait d'autruches dans les environs immédiats du Barp. Toujours est-il que sa clientèle réserva vraisemblablement un bon accueil à ce plat puisqu'il continua de figurer au menu bien au-delà de son premier hiver. Avec le temps, la présence de l'autruche sur une carte d'un restaurant de campagne put exprimer un lien beaucoup plus fort avec le terroir local. Située à une dizaine de kilomètres de l'élevage de Phillipe Joffres, le restaurant de la famille Jarjanette commença à lui acheter de la viande d'autruche pour la faire figurer à son menu à partir des préparatifs du réveillon du 31 décembre 1994 (*Sud-Ouest*, 07/05/1995). Ce type de collaboration put jouer un rôle dans l'installation de l'autruche dans le paysage alimentaire local, le restaurant permettant aux résidents une première rencontre dégagée des doutes relatifs à la mise en cuisine d'une viande inconnue et aux touristes de manger « couleur locale » voire de parachever l'expérience de la visite d'un élevage d'autruches. En 1999, les propriétaires du domaine de la Matte ne manquaient pas de signaler que le Relais du Pont d'Orbiel était un excellent endroit pour découvrir la saveur et l'exceptionnelle tendreté de la chair de leurs autruches (*La Dépêche du Midi*, 28/07/1999). Par son inscription sur le menu d'un établissement réputé, l'autruche du pays put aussi gagner en légitimité et trouver une place parmi les monuments gourmands locaux. En août 2019, par exemple, un *Pavé d'autruche, écrasé de pommes de terre fumées, petits pois, sauce Périgueux* et sa variante à la Rossini valait à l'Autruche Périgourdine de Gérard Gadeau d'être nommée sur la carte de l'hôtel restaurant Charbonnel de Brantôme, aux côtés d'établissements producteurs de foie gras, d'huile de noix, de trappe d'Echourgnac, etc.

En décembre 1994, un événement télévisuel participa précocement, avec une importance difficile à évaluer mais

<sup>4</sup> « Il n'existe pas de chimpanzé ou de rat de laboratoire capable d'apprécier la différence entre l'eau bénite et l'eau distillée. »

(White, 1949).



plus facile à sous-estimer que surestimer, au processus de familiarisation de la population du Sud-Ouest avec l'idée que l'autruche était non seulement quelque chose de mangeable mais aussi un produit régional en devenir. Il s'agit de la diffusion sur France 3 d'un numéro de *La Cuisine des Mousquetaires* consacré à la cuisine de l'Autruche. Le ton était donné dès les premiers instants. Devant un récipient de terre vernissée rempli par quelques œufs d'autruche, Micheline demandait : « Où est-ce que vous avez trouvé ça ? Ce n'est pas en France ! », Maïté répondait « Ici, en Gironde, à Grignols, pas loin d'ici ». Micheline dans son rôle de candide, « J'ai peine à vous croire ». Maïté « Eh bien on ira les voir toutes les deux ! ». Quelques échanges plus tard, Maïté à propos des autruches : « On les a acclimatées en France et elles réussissent très bien [...] elles dorment dehors et tout ». Elles présentaient ensuite sur le plateau, un jeune mâle et un autruchon de deux mois vivants ! Au début de sa présentation de la viande, Maïté émettait avis sans appel : « J'en ai mangé, c'est succulent, c'est tendre, c'est du beurre. On peut la cuisiner de dix mille façons, y'a trente-six recettes, on peut en faire tant qu'on veut des recettes, c'est comme le bœuf ». Maïté et Micheline exécutaient ensuite quatre recettes, en remerciant pour son aide l'équipe de la Cave à Jules – le seul restaurant bordelais qui faisait alors figurer de l'autruche sur sa carte : *Tournedos d'autruche aux morilles, Steak d'autruche au poivre vert, Carpaccio d'autruche et Steak d'autruche au sauternes*. En s'affairant, le duo insistait sur la facilité de préparation. Micheline : « Quand même, c'est de la cuisine facile, Maïté ». Réponse : « Là c'est fait, quand on arrive du travail ». En conclusion, Micheline invitait à ne pas rester de simples téléspectateurs : « Demandez à votre boucher s'il peut commencer à vous trouver de la viande d'autruche puisqu'on en élève en France » (France 3, 27/12/1994).

De nombreux acteurs s'impliquèrent pour que les spécimens de *Struthio camelus var. domesticus* élevés au pays devinssent dans les esprits « L'autruche du terroir »<sup>5</sup>. Des efforts furent entrepris pour inscrire symboliquement l'autruche dans le cheptel local. Dès 1995, par exemple, Jean Ortholan présenta des oiseaux de son élevage dans le cadre de Gascogne Expo (*Sud-Ouest*, 25/09/1996). De façon plus ordinaire, les éleveurs qui acceptèrent d'ouvrir leur exploitation aux visiteurs participèrent grandement au processus d'enracinement de l'autruche dans le territoire. Qui voit sur l'exploitation périgourdine de la famille Deschamps des autruches, des oies et des canards à foie gras ne regardera plus le premier de ces oiseaux de la même manière. En aval de l'abattage, il y eut des initiatives visant à sensibiliser les intermédiaires entre le producteur et le consommateur aux particularités de la viande d'autruche – un professionnel local qui connaît un produit, c'est un expert qui attribue un certificat d'authenticité. Début décembre 1996, Gers Autruche invita ainsi des bouchers et des charcutiers à une dégustation de viande d'autruche quelques jours avant de lancer ses produits sur le marché (*Sud-Ouest*, 04/12/1996). Par la création d'une « Fête de l'Autruche », certains essayèrent établir une relation particulière entre une localité productrice d'autruches et lesdits oiseaux. Tel fut le cas à Port-des-Barques en août 2000 et à Couze-Saint-Front en juillet 2004 (*Sud-Ouest*, 12/08/2000 ; 20/07/2004).

Les morceaux d'autruche les plus nobles étant généralement vendus en frais, leur intégration dans le corpus des

nourritures de terroir passe de façon nécessaire par un tel processus d'identification des oiseaux permettant de les obtenir au « coin de France » au sein duquel ils sont élevés. Ces morceaux furent toujours bons à vendre. En 1995, à la veille de la Saint-Sylvestre, Autruches-Land vendait le filet à 190 F/kg et le steak à 150 F/kg (*Sud-Ouest*, 29/12/1995). Mi-juin 2020, Escargotruche proposait le lot de deux steaks surgelés d'un poids de 250 g à 8,60 € et le rôti surgelé d'un kilogramme à 45 €.

De fait, peu d'éleveurs-transformateurs confirent de la viande d'autruche [dans de la graisse de canard]. Au tout début des années 2000, Quercy Autruches offrait la boîte de *Confit d'autruche* de 400 grammes garni au moins aux  $\frac{3}{4}$  de viande à 48 F. Au même moment, un produit similaire figurait parmi les conserves fabriquées par la famille Frank-Vassal à Sébrazac. Petit paradoxe donc, la viande confite d'autruche ne devint pas un produit marqueur du savoir-faire des éleveurs de ratites du Sud-Ouest. Peu fabriqué localement, le confit d'autruche se prépara aussi sous d'autres cieux. Dans les années 2000, Les Autruches de Plumelec en fabriquait en Bretagne. Une vingtaine d'années plus tard, Isabelle et Daniel Desnoë en proposaient dans leur ferme mayennaise. Il fut beaucoup plus courant de confire à la graisse de canard certains abats d'autruche, car cette action était un moyen commode de leur donner une valeur marchande qu'ils n'avaient pas à l'état frais. À l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle, par exemple, les Janssens élaboraient dans son exploitation du Bergeracois toute une gamme de confits d'abats : *Gésiers, Cous et Cœurs*. Les deux premiers de ces produits faisaient évidemment songer à la cuisine traditionnelle du palmipède gras dans ce contexte périgourdin. Tel n'était pas le cas des *Cœurs d'autruche confits*, car la préparation des *Cœurs de canard confits* était encore une pratique innovante quand cette famille belge s'était installée à Couze-Saint-Front en 1998 (Duhart, 2009 ; *Sud-Ouest*, 12/01/2001) !

La valorisation des moins belles pièces de viande sous la forme de rillettes devint rapidement un grand classique de la cuisine artisanale de l'autruche en France. Les *Rillettes d'autruche au kiwi* créées à Cauneille par la famille Dachary en 2002 se rangent indiscutablement parmi les plus intéressantes variations proposées autour de cette formule de conserverie. En effet, elles furent le résultat d'innovations en cascade de la part d'exploitants agricoles ayant la passion de leur terroir. Fort classiquement, la SCEA Landes Autruches produisit des *Rillettes d'autruche* dès qu'elle commença à sacrifier de ses autruches. Daniel Preuilho et Christian Dachary ayant compris que le développement de leur société passait par la création de débouchés, ils prirent l'habitude de faire connaître leur élevage dans des foires et des salons dès 1998. Au cours de l'édition 2001 du Salon International de l'Agriculture, la SCEA Landes Autruches eut pour voisins de stands, la famille Candessousens de Brassempouy. Ces fort sympathiques producteurs de kiwi et de canards gras étaient montés à Paris avec des rillettes très innovantes qu'ils venaient de créer sans rechercher autre chose que la « réunion » des deux productions phares de l'exploitation familiale : les *Rillettes au kiwi*. Comme d'autres dont je fus, Christian Dachary et son épouse goûtèrent cette création. Elle leur plut et comme ils « [faisaient] aussi du kiwi », ils inventèrent les *Rillettes d'autruche au kiwi* (Figure 8). Créées sans rechercher la sophistication ou l'exotisme par

<sup>5</sup> Notons que, loin du Sud-Ouest, Séverine et Nicolas Delcroix

nommèrent ainsi leur élevage (Zutkerque).

des agriculteurs qui vivaient avec passion leur métier, elles eurent tant qu'elles existèrent un incomparable goût de terroir.

Nombre de charcuteries et de plats cuisinés à base d'autruche proposés par les élevages furent aussi des créations pragmatiques, des adaptations à la nouvelle viande de recettes traditionnelles, des associations plus ou moins réfléchies d'aliments marqueurs de l'identité locale avec le produit innovant, des détournements de recettes en vogue à la manière de ceux qui se font avec le canard gras, etc. Au début des années 2000, Autruches de Navarre offrait notamment du *Saucisson d'autruche* et du *Pâté d'autruche aux pruneaux*. Une quinzaine d'années plus tard, les terrines d'autruche préparées par la famille Vigouroux pouvaient contenir des cèpes, de la châtaigne ou de la noisette, être colorées par du safran ou être rehaussées par du vin de Marcillac (*La Dépêche du Midi*, 16/08/2014). En 2018, Emmanuel Jachna proposait sur divers marchés des Charentes de l'*Estouffade d'autruche*, du *Civet d'autruche*, de la *Terrine d'autruche au cognac*, etc. L'année suivante, Laurette Durivaud invitait par son site de vente en ligne à découvrir son *Boudin d'autruche*, son *Sauté d'autruche au vin du pays charentais* ou sa *Terrine d'autruche à la fleur de sel de l'Île de Ré*.

L'autruche bien dans son terroir put aussi servir à revisiter des classiques de la gastronomie mondialisée pour apporter un peu d'originalité dans un événement local. En juin 2018, par exemple, la famille Porter proposait de déguster des *Burgers* et des *Brochettes kebab* d'autruche sur le stand qu'elle occupait sur le marché nocturne de Pons (Page Facebook Plume noire).

La cuisson d'une autruche entière à la broche permet de s'interroger autrement sur l'enracinement de l'élevage d'autruches dans un terroir. Un tel acte culinaire demeura exceptionnel dans le Sud-Ouest, puisqu'il ne semble avoir été organisé qu'à quatre reprises hors cadre privé : deux fois en Charente-Maritime et deux fois dans les Landes. Les occasions charentaises furent liées à l'organisation de journées portes-ouvertes à L'Autruche de Laurette en mai 2007 et septembre 2018. À chaque fois, la bête rôtie connotée « un énorme succès » (*Sud-Ouest*, 10/05/2007 ; 13/09/2018).

Les deux repas autour d'une autruche à la broche landaises eurent lieu en 2007. Toujours en quête de nouveaux débouchés permettant de mieux écouler la production de la SCEA Landes Autruches, Christian Dachary avait décidé de faire cette année-là un pas vers l'événementiel. Désormais équipé d'un tournebroche électrique remorquable, il commença à proposer ses services à des comités des fêtes. Sa première autruche fut embrochée en juin à l'occasion du repas d'ouverture des fêtes de Grenade-sur-l'Adour. Certes, le programme de cette édition de ce rendez-vous de la population locale avec elle-même présentait d'autres nouveautés. Mais, les organisateurs n'auraient pas pris le risque de gâcher un repas hautement symbolique en proposant une autruche qu'une majorité de *festayres* auraient rejetée (*Sud-Ouest*, 21/05/2007). La viande d'autruche jouissait donc à leurs yeux d'un degré d'acceptabilité dans cette petite ville. La seconde fois que la broche de Christian Dachary tourna à la demande d'un comité des fêtes, ce fut le dimanche 2 décembre à Capbreton (Figure 9). Le repas était un déjeuner organisé en préambule à un spectacle des Brigades du Pire prévu dans l'après-midi. Autour des tables, je vis beaucoup de têtes chenuées et de crânes dégarnis. En revanche, personne ne sembla bouder la viande contenue dans son assiette. Bien

sûr, tous avaient officiellement payé pour manger de l'autruche. Mais, certains l'avaient plutôt fait pour être avec leurs amis. Même parmi eux, il n'y eut aucun blocage très apparent. Il faut dire que l'autruche était accompagnée d'un aliment classique et rassurant : des « fayots ».

Un tel repas rappelle qu'il put y avoir une assez bonne acceptation de l'autruche jusque dans des couches de la société peu sensibles aux dernières modes alimentaires du moment. Il y eut précocement des éleveurs surpris par des pics de demande de la population locale. Au cours de l'année 1994, Philippe Joffres vendit autour de 5 tonnes de viande d'autruche à une clientèle répartie sur la Dordogne, la Corrèze et la Haute-Vienne. À l'occasion des fêtes de fin d'année, le boucher de Lanouaille vendit à lui-même 150 kg d'autruche (*Sud-Ouest* 07/05/1995). Au cours des mois qui suivirent, les propriétaires de l'élevage de la Tuilerie avaient « parfois du mal à satisfaire la demande des particuliers » (*Sud-Ouest*, 29/12/1995). Au début des années 2010, la demande en viande fraîche à l'heure des réveillons pouvait parfois surprendre agréablement les propriétaires de la Ferme aux Autruches de Sénergues (*La Dépêche du Midi*, 23/10/2010). En 2018, la présence d'un *Pavé d'autruche dans le cuissot, sauce porto aux fruits rouges avec son risotto aux champignons des bois* au menu du réveillon de la Saint-Sylvestre organisé par le comité des fêtes du petit village girondin de Vêrac était aussi le témoignage d'une bonne intégration de l'autruche dans le paysage alimentaire régional – peu importe qu'il s'agît très probablement de viande d'origine lointaine. Logiquement, la large acceptation de la viande d'autruche au sein du paysage alimentaire et son association privilégiée avec une certaine idée du « bon repas » ne vont pas nécessairement de pair avec un haut niveau de consommation de viande d'autruche, voire même un désir d'en consommer plus et/ou plus souvent. Dans le même ordre d'idée, Thierry Bacqué signalait au tout début du XXI<sup>e</sup> siècle que beaucoup de consommateurs gersois appelés à se prononcer sur l'autruche dans le cadre de panels d'analyse sensorielle la trouvaient excellente, mais n'en achetaient pratiquement pas par la suite (*La Dépêche du Midi*, 16/02/2000).

### 3. Il était un foie, un œuf

#### 3.1. Au pays du foie gras...

Dans le Sud-Ouest comme ailleurs, le foie d'autruche fut classiquement valorisé sous la forme de pâtés ou de mousses. En 2020, par exemple, un *Pâté de foie d'autruche au pineau* faisait partie de l'offre de l'élevage de Laurette Durivaud, une *Mousse de foie d'autruche au cognac* de celle de Romuald Auxire, une *Terrine de foie d'autruche* de celle de la famille Vigouroux, etc. À cette date, il était cependant également possible de se procurer du foie non transformé, frais ou surgelé, auprès de certains producteurs, ainsi L'Autruche Périgourdine ou Sèvre Autruche.

Ces utilisations pourraient rappeler celles du vulgaire foie de volaille, mais au pays du confit, il est difficile de ne pas songer plutôt à la double cuisine du foie gras. Bien sûr, la teneur en graisse du foie d'autruche n'est en rien comparable avec celles des organes hypertrophiés des palmipèdes gavés. Quand la part des lipides dans la composition du foie d'une autruche domestique bien nourrie est d'environ 15%, elle avoisine de 55% dans l'organe hypertrophié d'une oie landaise gavée et 60% dans celui d'un

canard mulard gavé. Cependant, son poids d'environ un kilogramme et demi invita instinctivement à un rapprochement de leurs mises en cuisines (Adamczak et al., 2017 ; Salichon et al., 2014).

En 2010, très symboliquement, une formule de *Pâté de foie d'autruche* mise au point à la Ferme de Lafayas accorda une petite place au foie gras de canard dans sa liste d'ingrédients. Or, je n'ai jamais trouvé la recette d'un produit commercial désigné simplement comme étant un « *Pâté de foie de volaille* » contenant du foie gras. Neuf ans plus tard, Vincent Dular légenda une photographie d'escalopes de foie d'autruche poêlées maison « Aussi tendre que du foie gras » lorsqu'il la publia sur la page Facebook de son élevage situé à Caupenne-d'Armagnac. Membre d'une famille s'étant illustrée par son expertise et son originalité dans la préparation des foies des canards de son exploitation, Romayn Dobinski, le propriétaire de L'autruche Neuvicoise, lui répondit : « Tu peux le faire mi-cuit avec des figues, c'est super » (Page Facebook de Gers Autruche).

La démarche de cette génération s'inspirant de la cuisine du foie gras pour accommoder l'organe hépatique de l'autruche rejoignait le raisonnement tenu par un cuisinier travaillant dans le Paris assiégé de 1870 ou pour le moins, par Théophile Gautier si ce grand romantique laissa un peu trop divaguer sa plume lorsqu'il écrivit sur les « bêtes du Jardin des Plantes ». En effet, cet article constitue le seul document original mentionnant la préparation de « foies d'autruche truffés » durant ce temps très particulier où la survie de la gastronomie parisienne passa par le sacrifice des hôtes de la Ménagerie (*JORF*, 22/02/1871).

Un témoignage de l'association mentale qui s'établit entre le foie d'autruche et le foie gras dans le grand Sud-Ouest de la France est un petit corpus de poissons d'avril journalistiques. En 2011, France Bleu Poitou réalisa, avec la complicité amusée de joueurs du PB 86, un pseudo-reportage annonçant qu'un producteur avait obtenu du foie gras d'autruche. Pour sa part, en 2012, le *Midi libre* publia un article annonçant qu'un producteur du Languedoc-Roussillon avait commencé à produire du foie gras d'autruche (01/04/2012). En 2018, un participant au festival international des menteries de Moncrabeau proposa une version encore plus délirante de ce mythe gourmand contemporain : un foie gras de 35 kilogrammes avait été obtenu grâce au croisement d'une autruche avec un canard landais monté sur des échasses (*Sud-Ouest*, 06/08/2018). Bien sûr, il convient de ne pas surinterpréter de telles plaisanteries, mais il ne faut pas pour autant oublier qu'elles sont fondées sur une intention de s'amuser avec un public en jouant sur l'air du temps.

### 3.2. Mettre l'œuf d'autruche en cuisine

Lorsque des ratites commencèrent à pondre dans les élevages établis dans le Sud-Ouest à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, l'œuf d'autruche avait déjà été consommé en France métropolitaine (Figures 10 et 11). Certes, il avait s'agit d'une pratique des plus marginales, presque indissociable de la passion d'une poignée d'individus pour l'acclimatation d'espèces. À l'aube du XIX<sup>e</sup> siècle, des naturalistes gravitant autour de la Ménagerie furent parmi les toutes premières personnes qui dégustèrent sur le sol métropolitain de l'œuf d'autruche... et le trouvèrent d'un « goût préférable à celui des œufs de poule » (Anonyme, 1802 : 72). En

1858, *Le Gourmet* signalait qu'à Paris, il était seulement possible de se procurer des œufs d'autruche « que dans les volières aristocratiques ou chez deux ou trois marchands de comestibles ». De ce fait, la préparation par Monsieur Lecoq fils d'une omelette d'œuf d'autruche fut considérée par Charles Monselet comme un événement digne d'être rapporté avec force détails :

L'œuf avait été vidé par deux trous de la grosseur d'un tuyau de plume, percés à chaque extrémité, et qu'on avait ensuite rebouchés avec du papier. Le blanc et le jaune, battus de la façon ordinaire, avaient été transformés en omelette à la Périgieuse, avec des truffes, et recouverts d'une demi-glace. L'œuf vide avait été dressé sur l'omelette, pour le coup d'œil. Le goût de ce mets étrange a paru plus fin que celui des meilleures omelettes de France.

Enthousiasmé par cette omelette préparée avec un œuf qu'il n'avait jamais goûté jusqu'alors, le journaliste gastronome alla jusqu'à émettre une flatteuse hypothèse :

Il est probable que cette finesse de goût se retrouve dans toutes les combinaisons que l'œuf d'autruche peut recevoir comme ses infimes concurrents. Sur le plat, un pareil œuf est une véritable curiosité gastronomique (*Le gourmet*, 02/05/1858).

Cependant, l'œuf d'autruche demeura trop rare pour être regardé autrement que comme une curiosité. En 1897, Francisque Sarcey décrivit une dégustation d'œufs d'autruche provenant de la propriété de Monsieur Dubreuil, un membre de la Société d'Acclimatation possédant une propriété à Melun. Après l'avoir goûté à la coque, en omelette et sur le plat, il déclarait : « c'est excellent, l'œuf d'autruche, et comme disent les ménagères, c'est très profitant » (*Le Matin*, 11/08/1897). Au cours des décennies suivantes, une partie au moins de ceux qui découvrirent ce produit lors des « banquets de propagande » organisés par la Société d'Acclimatation partagèrent cette opinion. En 1910, par exemple, un journaliste écrivit après avoir goûté dans ce contexte des *Œufs d'autruche à la sobrasada* :

Des œufs d'autruche, brouillés dans un grand plat, cela ressemble aux candides œufs de poule. Du moment où l'on ne vous montre pas la coquille, vous mangerez sans aucun étonnement des œufs d'autruche. Nous les mangeâmes paisiblement et de bon appétit (*Le Figaro*, 24/05/1910).

Après avoir goûté une « omelette parfaitement mangeable, sans saveur ni odeur pouvant provoquer la moindre répugnance » préparée avec un œuf reçu à Marseille près de quatre mois après avoir été expédié de Madagascar, Henri Jumelle fut tout autant persuadé que l'œuf d'autruche débarrassé de sa coquille pourrait être facilement accepté par les consommateurs français et convaincu que les œufs désormais produits de façon assez abondante par les élevages situés sur ladite île pouvaient arriver en bon état dans la métropole. Il suggéra donc que ce produit colonial pourrait avoir un avenir dans l'industrie agroalimentaire métropolitaine. Son propos demeura cependant lettre morte (Jumelle, 1920).

La représentation de l'œuf d'autruche en France métropolitaine fut également construite au travers de l'expérience coloniale, entre récits d'expatriés et de voyageurs, souvenirs de familiers qui « firent l'Afrique » pendant quelques années, événements célébrant la puissance nationale, etc. En 1863, par exemple, un médecin rentré du Sahara expliquait aux lecteurs de la *Revue de Toulouse et*

du Midi de la France que l'œuf d'autruche était plus intéressant « comme objet de curiosité et d'ornement que comme denrée comestible », car l'omelette préparée avec celui-ci était « plus fade et plus lourde à digérer que l'omelette ordinaire » (Molinier : 134). Sous Napoléon III, des lecteurs de divers journaux purent avoir l'eau à la bouche en lisant qu'au cours d'un banquet impérial, des « œufs d'autruche à la coque » avaient été servis à Alger (*Le Courrier de Bourges*, 17/05/1865). Près de vingt ans plus tard, une omelette d'œufs d'autruche fut présentée sur la table d'honneur d'un banquet organisé dans le cadre de l'Exposition Algérienne de Caen (*Courrier de Tlemcen*, 22/06/1883), etc. Ce ressenti fut hétérogène, mais il conféra globalement à l'autruche une image d'aliment exotique à l'extrême.

Au début des années 1980, l'œuf d'autruche restait dans l'imaginaire gourmand comme un produit d'une originalité fabuleuse. En utilisant cette représentation de façon comique, le film à succès *Papy fait de la résistance* lui redonna un peu de vigueur dans une France où plus aucun gastronome ne se préoccupait de l'œuf d'autruche depuis bien longtemps (1983, plus de 4 100 000 spectateurs).

Cette représentation de l'œuf d'autruche ne disparut pas avec l'apparition d'une production nationale dans les années à l'aube des années 1990. Une très populaire émission de télévision se chargea même de réactiver sa dimension la plus exotique. En effet, selon le site officiel des fans de *Fort Boyard*, le défi consistant à boire le contenu d'un œuf d'autruche cru fut proposé 5 fois au cours la séquence « Chez Willy Rovelli » entre 2015 et 2019 – ce qui en fait l'ingrédient le plus utilisé au cours de cette période pour amuser les téléspectateurs en exploitant leurs phobies alimentaires !

Reste que si l'œuf d'autruche entier parvint à exercer une certaine fascination sur un public populaire, les consommateurs passant à l'acte demeurèrent rares. En 2010, Laurette Durivaud constatait qu'elle était très sollicitée autour de Pâques, parce que « tout le monde [voulait] des œufs d'autruche » parce que « ça [faisait] exotique », mais qu'au final, elle n'en vendait que très peu – à 20 € pièce (*Sud-Ouest*, 23/04/2011). Par la suite, elle trouva une solution pour satisfaire une partie de ces gourmands en quête d'expériences nouvelles : l'apéro-truche, une dégustation dinatoire intégrant un œuf d'autruche à la coque à partager entre amis (*Sud-Ouest*, 11/08/2016).

La valorisation pâtissière de l'œuf d'autruche fut également pratiquée. Une partie des formules alors mises en œuvre appartenait au répertoire classique de la biscuiterie. En 2016, par exemple, il se fit des *Spéculoos* et des sablés du côté de Marsilly (*Sud-Ouest*, 11/08/2016). Les autres recettes étaient celles de spécialités beaucoup plus locales, dont la réalisation à partir d'œufs d'autruche participait encore plus fortement que les précédentes à une installation de l'autruche dans le « pays ». À Sébrazac, à l'occasion de l'opération Printemps à la ferme 2019, Emilie Routaboul réalisa des *Gâteaux à la broche à l'œuf d'autruche* sous les yeux des visiteurs des deux fermes de Montégut (*La Volonté Paysanne*, 23/05/2019).

#### 4. Quel avenir pour l'autruche en France ?

<sup>6</sup> Logiquement, les programmes de reproduction en captivité et de réintroduction dans des milieux naturels n'ont de sens que lorsqu'ils prennent en compte les spécificités des trois sous-

#### 4.1. Un statut problématique

Les situations actuelles de l'élevage d'autruches et de la consommation de ses produits en France demeurent clairement transitoires. Une évaluation pertinente de l'installation de *Struthio camelus var. domesticus* dans le cheptel avicole et le paysage alimentaire français ne pourra être effectuée que par une génération de chercheurs qui saura si les faits que nous venons de considérer caractérisèrent la première phase laborieuse d'une parfaite dilution du caractère originellement très exotique de l'autruche ou une aventure agronomique et culinaire sans lendemain. Impossible de savoir si nous serons de cette génération de chercheurs ou si celle-ci viendra longtemps après nous. En effet, le devenir à moyen terme de la filière autruche française est déjà tellement incertain que toute spéculation sur les rythmes d'évolution ou de désintégration de celle-ci est condamnée à être vaine.

Quantité de facteurs pourraient jouer plus ou moins directement un rôle dans le destin de la filière autruche française, lui conférer une importance encore insoupçonnable, la faire disparaître ou la maintenir dans une situation semblable à celle dans laquelle elle se trouve aujourd'hui.

En supposant la durabilité du système politico-administratif actuel, on ne peut qu'être d'accord avec les éleveurs qui considèrent que la redéfinition du statut juridique de *Struthio camelus var. domesticus* est une condition sine qua non à la véritable structuration de la filière autruche, à son développement et, d'une certaine façon, à sa survie (*Ouest France*, 04/04/2019). Quand aura-t-elle lieu ?

Le fait de considérer que les oiseaux hybrides engagés dans un élevage de rente et les spécimens captifs des trois sous-espèces de l'Autruche d'Afrique et d'Autruche de Somalie potentiellement présents sur le territoire français constituent une même population étant non seulement aberrant d'un point de vue zootechnique mais aussi pré-occupant d'un point de vue conservationniste<sup>6</sup>, un optimiste estimera que la requalification de *S. camelus var. domesticus* en « animal d'élevage » ne tardera pas. Pour lui, en effet, il va de soi que l'Administration, informée par la société civile du caractère erroné de sa première interprétation de l'identité de cet oiseau, reconsidérera rapidement son statut.

Néanmoins, après dix-huit ans de présence de la question de l'autruche d'élevage dans le débat parlementaire (*JORF*, 07/05/1992 ; 18/06/2013), sept ans après la publication par l'Académie Vétérinaire de France d'un avis favorable à l'octroi du statut d'animal de rente à *S. c. domesticus* et deux ans après la promulgation d'un arrêté rappelant l'appartenance de l'ensemble des autruches vivant sur le territoire français à la catégorie des « animaux d'espèces non domestiques » (*JORF*, 13/10/18), on peut aussi douter très légitimement d'une remise en cause imminente de la position bureaucratique actuelle, en espérant que la cause de son maintien au mépris des faits scientifiques ne soit que l'exercice militant d'un petit pouvoir, une paresse administrative, etc. Une justification de cette spécificité française par l'absence d'une mention de *S. camelus domesticus* dans la liste taxonomique adoptée comme référence par les services de l'Etat, l'*IOC World Bird List*, serait déjà beaucoup plus préoccupante. En

espèces encore existantes de *Struthio camelus* et de *Struthio molybdophanes* (Seddon et Sooraa, 1999).

effet, ce document ne prend en compte que les espèces et sous-espèces sauvages – il ignore même le pigeon de ville (*Columba livia var. domestica*) !

Pour garder espoir, on notera que la présence de thèmes administratifs parmi les pires obstacles rencontrés par ceux qui optèrent pour des productions agricoles alternatives au cours des quarante dernières années fut fréquente dans bien des pays et qu'il arriva parfois que la législation évoluât finalement dans le bon sens (Thirsk, 1997).

Le statut juridique de *Struthio camelus var. domesticus* n'est que l'une des nombreuses dimensions de sa représentation sociétale. Celle-ci demeure aujourd'hui d'autant plus complexe que l'autruche d'élevage est toujours étroitement associée à ses cousines sauvages dans l'esprit des Français. Les conséquences de ce flou dans l'image de l'autruche sur l'acceptation de ses produits sont contradictoires. Bien sûr, il suscite un rejet spontané de la viande d'autruche chez les mangeurs hostiles au gibier, par (dé)goût ou par principe. Mais, parallèlement, il pousse à la consommation les amateurs de chairs sauvages et d'aventures culinaires. L'ambiguïté de la représentation de l'autruche invite le parti animaliste à promettre que son élevage disparaîtra avec ceux des autres espèces exotiques en France le jour où les urnes le feront accéder au pouvoir<sup>7</sup>. Elle est en attendant une chance pour bien des éleveurs, car elle transforme leurs exploitations en sites touristiques, attirent des curieux qui deviennent des clients, etc.

Les effets contrastés de la forte assimilation des autruches domestiques aux sauvages sur le regard porté sur la filière sont à lier avec la nature de la représentation de l'autruche sauvage dans la société française actuelle. Le plus grand nombre connaît bien le nom de cet oiseau et lui associe facilement une silhouette<sup>8</sup>. La régularité avec laquelle j'ai entendu des parents dirent à leurs enfants « Regardez les autruches ! » face à des enclos occupés par des émeus ou des nandous suggère que cette connaissance peut souvent demeurer très grossière... mais qu'elle est indéniablement bien enracinée. L'autruche est très présente dans la représentation populaire de la faune africaine. Montrée avec une certaine régularité sur les couvertures des ouvrages sur les animaux de la savane destinés à un jeune public, elle ne fut évidemment pas oubliée par Michel Ocelot et Bénédicte Galup dans *Kirikou et les bêtes sauvages* (2005). Le maintien de l'autruche dans l'imaginaire de l'Afrique français est aussi le fait d'œuvres étrangères : *Khumba* (2013), etc. Toutefois, l'autruche n'est généralement au mieux dans ces œuvres comme dans beaucoup de têtes qu'un personnage de second plan. D'autres animaux africains fascinent, émeuvent ou intéressent bien plus qu'elle ! Un après-midi de février 2020, j'ai vu un petit groupe hétérogène de visiteurs rester suspendu aux lèvres d'une animatrice du Zoo de Paris tant qu'elle parla des girafes, puis se distraire très rapidement alors qu'elle évoquait les autruches qui cohabitaient avec elles.

Bradley l'autruche n'inspire pas autant de respect que Simba le lion ! Il est plus près de nous que ce dernier. L'autruche se trouve sur le point de tangence du cercle des « Animaux proches » et de celui des « Animaux lointains » (Leach 1962). Une nuance dans la description de cette position suffit à faciliter l'utilisation de ses produits

ou à la rendre, au contraire, un peu moins évidente, un peu moins acceptable, etc.

De fait, l'évolution à venir de la filière autruche sera intimement liée aux dynamiques des représentations mentales que les Français se font de *Struthio [camelus var. domesticus]* et des « animaux non humains » en général. Bien des scénarii sont donc envisageables.

Par exemple, des producteurs avancent une hypothèse qu'apprécieront certainement les disciples de Marvin Harris (1985) : « Si le réchauffement climatique continue, il y aura plus d'autruches que de bovins dans cent ans » (*Ouest France*, 04/04/2019). Certains pourront réagir à cette idée en émettant des réserves, mais rien d'objectif ne permet d'exclure définitivement la possibilité qu'un jour lointain, l'autruche occupe une place essentielle dans le cheptel de rente national et qu'elle soit considérée par l'immense majorité des Français comme l'animal de rapport par excellence, celui chez qui tout est proverbialement bon.

À l'inverse, il est évidemment tout aussi possible de supposer un futur dans lequel, à partir d'une date plus ou moins lointaine, l'élevage d'autruches deviendrait une activité plus anecdotique qu'aujourd'hui ou disparaîtrait même totalement de France. Imaginons, par exemple, qu'à la suite d'une série de crises sanitaires, d'une victoire dans le jeu démocratique ou d'une faveur accordée par un chef autoritaire, triomphe une idéologie affirmant qu'élever, tuer ou manger des autruches, c'est mettre en danger la vie de ces concitoyens, porter gravement atteinte aux droits de frères animaux ou commettre un crime de lèse-majesté en enfreignant un tabou religieux absolu. Ces éventualités ne sont en rien de pures fantaisies. En effet, elles sont proposées sur la base de faits qui se sont produits au cours de l'histoire récente de l'humanité : des militants végans tirèrent profit de la crise de la covid-19 pour inviter à ne plus consommer de viande (*New York Times*, 21/05/2020) ; aux États-Unis, des antispécistes parvinrent à obtenir, par le vote de pouvoirs municipaux, des décrets anti-foie gras (Caro, 2009) ; la France a déjà eu un chef d'état autoritaire qui prit des mesures relatives à l'élevage d'autruches (Menegaux, 1913) ; la prohibition japonaise de l'abattage des bœufs et de la consommation de leur viande fut une subtile combinaison de préoccupations politico-religieuses (Cwiartka, 2006), etc. Laissons-là cependant les projections à long terme pour nous préoccuper du devenir immédiat de l'élevage des autruches en France, un futur bien moins contingent puisqu'il est assez largement déterminé par la situation actuelle de la filière (Gabilliet, 1999).

#### 4.2. Les éleveurs, un capital humain

Le degré de compétence des éleveurs est un atout considérable pour la filière autruche française. La capacité de faire fonctionner durablement un élevage dont font preuve ceux qui sont encore en activité et dont fit preuve en son temps la plupart de ceux qui ont dû renoncer est d'autant plus remarquable qu'elle dépasse largement le pur savoir-faire zootechnique. Après avoir surmonté des difficultés de reconversion ou d'installation supérieures à celles qu'ils auraient rencontré en optant pour la plupart

<sup>7</sup> Programme du parti animaliste pour les élections européennes de 2019 (résultat obtenu : 2,2% des suffrages exprimés).

<sup>8</sup> L'emploi involontaire des orthographes erronées

« Eautruche » et « Otruche » est même très peu fréquent dans les écrits numériques du quotidien (commentaires, petits annonces, blogs, etc.). Recherche sur Google, 06/2020.

des autres productions animales, ces éleveurs ont su gérer le quotidien en trouvant une option viable pour l'abattage et pour la valorisation des produits de l'autruche. Cette dernière activité développer, avec suffisamment de succès pour maintenir l'exploitation en vie, des aptitudes dans les domaines de la conserverie, de la boucherie-charcuterie, de la cuisine, de la cosmétique, de la prestation de services touristiques ou de l'organisation de circuits courts de transformation-commercialisation, etc. Cela est d'autant plus remarquable que la plupart des éleveurs prolongèrent simultanément leur activité première dans plusieurs desdits domaines. De fait, il est possible d'écrire sans risque d'exagération que le producteur d'autruches français est un exemple fort bon à penser pour tous ceux qui s'intéressent aux possibilités de l'agriculture alternative à orientation commerciale.

Il faut reconnaître que la rigueur de l'Administration joua un rôle notable dans la formation de ce groupe d'éleveurs compétents. La nécessité d'être détenteur d'un certificat de capacité, de constituer un dossier de demande d'autorisation, de le déposer en préfecture et d'attendre son instruction furent objectivement des freins à l'audace ou des contraintes tue-passion (CIRAD, 2000). Il n'y eut guère plus de 200 créations d'élevages d'autruches sur l'ensemble du territoire français, outre-mer compris, entre la fin des années 1980 et aujourd'hui<sup>9</sup>. Cependant l'effort exigé pour devenir éleveur d'autruches évita une situation pareille à celle que l'Espagne connut.

Dans ce pays, il se produisit un véritable boom spéculatif à la charnière des années 1990 et 2000. Plus de 1000 élevages d'autruches furent créés (Montes, 2012), mais un grand nombre d'entre eux le furent par des « personnes exerçant des professions libérales qui ne comprenaient rien à l'autruche », comme si travailler dans cette branche était « un investissement facile et rentable à court terme » (Emprendedores.es, 05/11/2018). Un grand nombre d'élevages avait déjà disparu en 2005. Aujourd'hui, il ne reste qu'une dizaine de fermes à autruches dans toute l'Espagne. Tous les éleveurs qui durent renoncer n'étaient évidemment pas des incompetents. Mais, l'existence éphémère d'une quantité d'élevages mal pensés et mal gérés affaiblit considérablement des projets d'installation solides en établissant une concurrence locale d'autant plus néfaste qu'elle n'offrait pas toujours des produits de la meilleure qualité. Dans la province de Salamanque, un territoire à peine plus étendu que la région Île-de-France, il y eut jusqu'à une vingtaine d'élevage d'autruches (*La Gaceta de Salamanca*, 28/05/2019) !

Par conséquent, la solidité de la filière autruche française dans les années à venir dépendra vraisemblablement pour une part non négligeable d'une capacité à perpétuer et à perfectionner le modèle de « l'éleveur hautement qualifié ». L'Association des Éleveurs d'Autruches de France l'a compris précocement puisqu'elle a commencé à organiser des stages de formation au CFPPA de la Couronne dès 2013 (*Sud-Ouest*, 03/09/2013). La bonne gestion des conséquences pratiques d'un changement de statut de *Struthio camelus var. domesticus* dans la législation française sera, lorsque celui-ci se produira, un challenge important. Supprimer trop des contraintes rendues caduques par la décision tant attendue pourrait avoir des effets pervers pour la filière, surtout si celle-ci ne jouissait

encore que des débouchés commerciaux qui sont les siens aujourd'hui. En effet, ceux-ci ne permettent d'envisager raisonnablement qu'une augmentation limitée du nombre d'élevages d'autruches. Dans un tel contexte, la sélection de fait des futurs éleveurs par le maintien d'un niveau élevé d'exigences en amont de la création des exploitations peut être une bonne chose, surtout si elle est accompagnée par un soutien concret aux candidats porteurs de projets validés : aides à l'installation, garantie auprès des banques, financement de formations complémentaires, etc.

#### 4.3. Pour une autruche « Origine France » ?

Comme il semble que l'élevage de l'autruche n'a guère vocation à devenir une activité vivrière en France au cours des prochaines décennies, la question de la valorisation commerciale de ses produits continuera d'être essentielle dans le futur immédiat. Rien ne permet de croire que l'actuelle segmentation du marché français des produits de l'autruche n'est pas faite pour durer. Tout bien pensé, cela constitue vraisemblablement une bonne nouvelle pour la plupart des éleveurs nationaux, car la cloison de verre qui sépare les produits des autruches de terroir de ceux importés d'Afrique du Sud s'est épaissi et remplit indéniablement une fonction protectrice.

Bien sûr, l'aspiration à un développement de l'élevage local de l'autruche de rapport par un positionnement vainqueur de ses produits dans la niche de marché que l'offre générique sud-africaine occupe aujourd'hui presque en totalité est tout à fait légitime. Mais, il faut garder en mémoire que ce schéma n'a finalement conduit qu'à des échecs dans le passé et observer que les coûts de production de la viande d'autruche française demeurent encore trop élevés pour qu'elle soit compétitive sur un marché où elle n'est que de la viande d'autruche. Par conséquent, les principaux défis commerciaux qui attendent la filière autruche française dans le futur immédiat concernent la consolidation du marché spécifique des produits de l'autruche de terroir. Un challenge collectif pourrait être le développement d'un signe servant à distinguer l'autruche d'origine France. Marque collective ou autre, ce dernier permettrait aux produits issus des divers élevages d'apparaître dotés d'une forte identité sur le marché, mais sans être nécessairement associés à une exploitation en particulier.

Cette caractéristique pourrait notamment permettre une meilleure prise en compte de la production française de viande d'autruche par les intermédiaires soucieux de la capacité de leurs fournisseurs à garantir des volumes d'offre minimaux. En permettant des négociations commerciales d'une autre nature que les contrats de partenariat locaux, elle pourrait notamment conduire à une présence plus régulière et moins localisée de la viande d'autruche française dans les GMS. Un tel projet appellerait cependant un effort considérable de la part de tous les acteurs de la filière, puisqu'il ne s'agirait pas d'inventer un simple logo mais d'être capable ensemble de fournir une viande d'autruche de qualité homogène. Il faudrait normaliser certaines pratiques, organiser une logistique assez complexe, gérer équitablement l'accès au marché sous la

<sup>9</sup> Le nombre de créations d'élevage est difficile à évaluer précisément compte tenu de l'existence de structures très éphémères, de reprises, etc. L'Association des Éleveurs d'Autruches de

France estime qu'il y a eu un maximum d'environ 150 élevages actifs en même temps.

marque générique, etc. Pour que ce projet soit durable, il faudrait que la viande d'autruche « Origine France » offerte en dehors des circuits courts parvienne à séduire régulièrement un nombre suffisant d'acheteurs. Il aurait donc la nécessité de susciter un intérêt particulier pour la viande d'autruche issue de l'élevage français. L'appui de chefs ou autres *taste makers* pourrait être utile, mais une étude récemment réalisée en Allemagne montre qu'il serait sans doute beaucoup plus intéressant d'associer l'origine nationale avec des garanties sur des aspects du système de production auxquels les consommateurs sont sensibles (Kistner, 2019) : bien-être animal, qualité de l'alimentation, etc.

L'identification formelle de l'autruche « Origine France » pourrait également permettre une valorisation des peaux bien meilleure qu'elle ne l'est à l'heure actuelle. Partenaire d'une dizaine d'éleveurs, le tanneur Jorge Soler est d'ailleurs un fervent partisan de la création d'un label de qualité le cuir d'autruche français (*La Montagne Entreprendre*, 13/10/2019 ; *Le Point*, 16/10/2019). A qualité égale, un cuir estampillé français pourrait présenter un intérêt supérieur à celui d'une pièce d'origine sud-africaine pour une maison de maroquinerie de luxe soucieuse d'accroître la francité de sa production ou d'éviter d'être éclaboussée par les campagnes de dénigrement de la filière autruche sud-africaine orchestrées par des associations antispécistes (*Ouest-France*, 31/05/2016). Si les plus grandes marques ne voyaient pas d'intérêt à une telle alliance avec les producteurs français, le travail d'un cuir d'autruche national pourrait apporter une valeur ajoutée symbolique non négligeable aux pièces réalisées par des structures artisanales intéressées par les circuits courts, le développement durable, etc. En tout cas, ce fut le pari audacieux que Claire Muthui fit en mars 2019, lorsqu'elle créa Thadélie, sa « fabrique de maroquinerie éthique et responsable spécialisée dans le cuir d'autruche provenant exclusivement d'élevages français » (Page Facebook de l'entreprise).

#### 4.4. Produire de l'autruche, sans faire l'autruche

Cependant, le futur immédiat de la filière autruche passe prioritairement par la capacité que chaque exploitation aura de maintenir son activité. À deux exceptions près, Les Autruches de la Saudraye (Guidel, une centaine de trios reproducteurs) et L'Autruche Rieuse (Montmachoux, une vingtaine de trios reproducteurs), les élevages d'autruches actuellement en activité sur le territoire français sont des structures de petites tailles. Cette caractéristique est loin de constituer nécessairement une faiblesse, surtout lorsque la conduite des autruches s'intègre dans une pratique de polyculture-élevage multi-espèces (*Reporterre*, 15/04/2017).

Néanmoins, elle les rend beaucoup plus sensible aux coups du sort. L'épisode méditerranéen exceptionnel de novembre 1999 scella le destin de l'exploitation que Claude Masson était en train de créer à Palaja en causant la mort de vingt-cinq oiseaux. Celle qui souhaitait produire des « cous d'autruche confits » s'orienta bientôt vers un projet valorisant l'autruche d'une façon bien différente : la création du Parc Australien (*La Dépêche du Midi*, 16/02/2000 ; 27/05/2017). Plus récemment, deux attaques consécutives par trois chiens errants mirent gravement en péril l'existence de la Ferme de l'Autruche Drômoise en causant la mort de vingt-six oiseaux dont des

reproducteurs (*Le Dauphiné libéré*, 30/04/2018).

La zone de chalandise de la plupart des élevages français demeure plutôt restreinte. Certes, celle des exploitations ayant investi dans la création d'une boutique virtuelle s'étend théoriquement même au-delà de la zone euro. L'avenir réserve peut-être de très beaux succès lointains à certains éleveurs. Mais aujourd'hui, les exploitations trouvent encore l'essentiel de leurs débouchés dans une aire de proximité immédiate. L'autruche demeurant un pourvoyeur de produits de niche, il est donc nécessaire pour le maintien d'un élevage qu'un nombre suffisant de « consommateurs curieux » habitent ou visitent le territoire sur lequel celui-ci est implanté (Bérard et Marchenay, 2004).

Tous les éleveurs en activité pendant plusieurs années le furent entre autres choses parce qu'ils surent capter l'attention d'une partie des membres de ce groupe hétérogène de clients potentiels. Leur créativité fut remarquable, non seulement dans le domaine de l'offre de produits alimentaires, cosmétiques ou artisanaux, mais aussi dans celui de l'offre en services proposés aux visiteurs. À l'instar d'Alexis Teillet, certains firent le choix de développer autour de l'élevage un produit touristique diversifié (*Nouvelle République*, 23/07/2017). D'autres préférèrent rester concentrés sur leur premier métier en ouvrant plus ou moins régulièrement les portes de leurs exploitations au public intéressé. Dans le cadre de la vente directe, un grand effort d'information diététique et culinaire fut souvent fait pour que le primo-acheteur devînt un consommateur assez régulier. La plupart des éleveurs parvinrent ainsi à se constituer un noyau de clientèle composé de résidents locaux et de touristes récurrents. Reste que rien n'est jamais définitivement acquis en matière de débouchés.

En mai 2020, Autruches Cognac entra dans un processus de liquidation à l'amiable, après que son propriétaire, Emmanuel Jachna, « assommé par les charges » décida de jeter l'éponge (*Charente Libre*, 21/05/2020). Il avait pourtant parfaitement joué la carte de la diversité dans la pratique commerciale : participation à des marchés de Noël et des événements gastronomiques organisés dans un rayon d'une soixantaine de kilomètres autour de son exploitation, mise en rayon de certains de ses produits dans des boutiques spécialisées de centre-ville, partenariat avec des supermarchés locaux pour écouler de la viande fraîche, vente en ligne et réception de visiteurs notamment aux cours de journées portes ouvertes (*Charente Libre*, 10/10/2019). Tout cela lui permit évidemment d'avoir des clients, mais pas assez pour maintenir son exploitation. Les causes de cette non rencontre avec suffisamment de clients furent complexes. Le prédécesseur de monsieur Jachna à la tête de cet élevage historique évoque un manque d'offre entraîné par la production annuelle d'un nombre d'oiseaux situé en dessous du seuil de rentabilité, mais il y eut aussi des effets très directs du mouvement d'exaspération des Gilets Jaunes.

Au printemps 2020, les conséquences des décisions prises par le gouvernement français lors de l'épidémie de covid-19 étaient une source d'inquiétude majeure pour les éleveurs d'autruches dont le chiffre d'affaire annuel se faisait principalement grâce à des rencontres avec des touristes. A l'heure du confinement, par exemple, Elodie Gauthier expliquait que La Balade des autruches de La Peyratte réalisait la moitié de son chiffre d'affaire durant l'été et que l'espace de restauration ouvert l'année précédente avait rapporté 10% des gains de l'entreprise au cours de sa première saison d'existence. Temporairement privée

du débouché des marchés artisanaux, elle ne pouvait compter que sur la vente en ligne, une vague promesse de lui acheter de la viande au moment des fêtes de fin d'année et surtout l'espoir de réussir à accueillir malgré tout suffisamment de touristes avant la fin du mois de septembre (*Ouest France*, 03/04/2020 ; *La Nouvelle République*, 30/04/2020).

Le défi pour ceux qui s'installeront au cours des prochaines années sera de s'inspirer avec discernement des options adoptées par leurs prédécesseurs et d'en inventer de nouvelles. Tel pourra notamment être le cas dans le domaine de la valorisation de l'huile d'autruche en cosmétique, compte tenu de l'important potentiel que cette graisse pourrait avoir dans un contexte très favorable aux produits de beauté « zéro déchet » et « kilomètre zéro » (*Le Nouvel Observateur*, 07/06/2020). Dans les années 2010, les premiers éleveurs intéressés par la vente de cosmétiques établirent des partenariats avec des laboratoires pour mettre au point des produits assez sophistiqués. Par exemple, la ligne Struthio Derma résulta de la collaboration entre Pierre Hitier et Cosmalia, une entreprise de Fouras (*Charente Libre*, 30/08/2011). Il est possible que l'engouement pour les cosmétiques faits maison, l'intérêt pour les remèdes naturels en bobologie quotidienne et la fascination pour les compléments alimentaires permettent un jour prochain d'envisager une valorisation intéressante de la graisse d'autruche sous des formes beaucoup moins élaborées. Au Canada, en tous cas, la production d'huile d'autruche en gélules est en train de s'affirmer comme une activité de bon rapport (*Informe Affaire*, 02/06/2019).

## Conclusion

L'histoire récente de l'élevage de l'autruche en France n'eut rien d'un conte de fées, pourrait-on écrire pour rendre hommage à l'inventivité de Gilles Bachelet (2008). Pour rendre tout autant compte des rares moments de grâce, des quelques succès individuels ou collectifs, des nombreuses désillusions voire des renoncements obligés de certains de ses acteurs, on peut même écrire qu'elle fut mouvementée. Tout bien pensé, ceux qui projetaient au milieu des années 1990 que l'autruche serait « la poule aux œufs d'or » ne se trompèrent pas. En effet, ceux qui connaissent ou ont connu de belles années en l'élevant, lui reconnaîtront une capacité à générer de petits profits réguliers. Pour leur part, ceux qu'elle désenchantèrent à la dernière partie de la fable, quand le volatile devient une source abondante de frustrations et de désillusions.

Une chose est sûre. Les cas d'élevages toujours en activité ou qui connurent de belles années avant de disparaître rappellent que, même dans un contexte qui n'a rien de facile, l'autruche domestique (*Struthio camelus var. domesticus*) peut honnêtement contribuer à un effort de diversification agricole, aider à rester au pays ou à faire le pari d'une nouvelle vie. Elle le fait non seulement en permettant d'obtenir des produits de terroir originaux et des matières premières « origine France », mais aussi en créant des opportunités de tourisme vert. En bref, elle peut être rangée dans la catégorie des « espèces alternatives de bétail<sup>10</sup>. » potentiellement intéressantes dans une perspective de développement durable local.

En effet, il paraît prudent de ne pas penser la croissance de la filière autruche française sans considérer prioritairement les possibilités d'insertion territoriale des élevages en projet. Bien sûr, l'amélioration des pratiques zootechniques constituent un chantier fondamental et l'ouverture de nouveaux débouchés par l'innovation dans la transformation des produits ou les systèmes de commercialisation constitue un défi majeur. Mais la réalité actuelle des marchés sur lesquels l'autruche domestique se trouve positionnée aussi bien vive que morte, fait que la viabilité de sa valorisation commerciale dépend très étroitement du lieu où elle est pratiquée. L'autruche peut faire beaucoup pour le dynamisme d'un territoire rural, mais seulement si la dynamique de celui-ci lui garantit une certaine visibilité, accessibilité... voire même tranquillité. En instaurant un périmètre de protection interdit aux chasseurs à proximité de l'élevage local de ratites, le conseil municipal de Neuvic-sur-l'Isle a donné un bel exemple de la possibilité d'avoir une politique de l'autruche intelligente en France.

Pour ma part, j'espère être parvenu à rappeler que pratiquer la recherche fondamentale en sciences de l'homme ne signifie pas se désintéresser des préoccupations immédiates de ses concitoyens. Une étude académique d'un phénomène agroalimentaire impulsée par une curiosité non commanditée peut être directement prolongée par une analyse prospective raisonnée susceptible d'intéresser un groupe de producteurs ou de consommateurs. Ces acteurs sociaux évoluant dans le monde réel, l'approche bioculturelle prend ici tout son sens. En effet, la complexité qu'elle n'a de cesse de souligner en rappelant l'artificialité de la stricte séparation entre sciences humaines et naturelles n'est rien d'autre que celle à laquelle nous sommes tous confrontés dans notre vie quotidienne. Pour qu'une telle étude puisse être rendue à la population qu'elle a prise en compte, ses résultats doivent être au moins partiellement présentés sous des formes facilement accessibles à ce public extérieur à l'Académie. Ce n'est pas un hasard si ce texte est écrit en français et publié dans une revue d'accès gratuit. Une chose essentielle dans l'étude de l'autruche *South African Black*, du cheval *Burguete* ou de tout autre animal domestique, pour tous ceux qui souhaitent éviter la production d'une érudition seulement contemplative, est de la conduire puis de la mettre en mots imprimés sans jamais faire l'autruche.

## Bibliographie

### Publications

- Abert, J.-F. (1994). *Le génie des saveurs*. Paris : Calmann-Lévy.
- Adamczak, L., Florowski, T., Chmiel M. et Pietrzak, D. (2017). Chemical Composition of Edible Ostrich Offal. *The Journal of Poultry Science*, 54, 326-330.
- Aguilar, A. et Medina, F. X. (2018). Ostrich Meat between Exoticism and Regular Consumption. Dans F. Duhart et H. Macbeth (éd.), *Birds as food. Anthropological and Cross-Disciplinary Perspectives* (pp. 185-202). Enfield : ICAF.
- Alléno, Y. (2010). *Terroir parisien*. Paris : Laymon.
- [Anonyme] (1802). *Notice des animaux vivants actuellement à la ménagerie du Musée National d'Histoire Naturelle de*

<sup>10</sup> J'emprunte cette expression utile au vocabulaire employé

dans les statistiques agricoles officielles canadiennes.



- Paris. Paris : Muséum.
- Bachelet, G. (2008). *Il n'y a pas d'autruche dans les contes de fées*. Paris : Seuil.
- Bardinet, B. et Corpart, P. (1997). *Guide des produits du terroir*. Paris : Seuil.
- Béliard, A. et Eideliman, J. S. (2008). Au-delà de la déontologie. Anonymat et confidentialité dans le travail ethnographique. Dans A. Bensa et D. Fassin (dir.), *Les politiques de l'enquête. Epreuves ethnographiques* (pp. 123-141). Paris : La Découverte.
- Bérard, L. et Marchenay, P. (2004). *Les produits de terroir entre cultures et règlements*. Paris : CNRS Editions.
- Bloch, M. ([1941-1943] 1993). *Apologie pour l'histoire ou Métier d'historien*. Paris : Armand Colin.
- Brisebarre, A.-M. (2012). L'autruche de boucherie, l'élevage très réglementé d'un oiseau hors norme. Dans B. Lizet et J. Milliet (dir.), *Animal certifié conforme. Déchiffrer nos relations avec le vivant* (pp. 79-100). Paris : Dunod.
- Caro, M. (2009). *The foie gras wars*. New York : Simon and Schuster.
- CIRAD (2000) *L'autruche pédagogique*. Montpellier : CIRAD.
- Collingwood, R. G. ([1946] 1993). *The Idea of History*. Oxford : Oxford University Press.
- Courtine, R. J. (1960). *Nouveau Larousse gastronomique*. Paris : Larousse.
- Cwiartka, K. J. (2006). *Modern Japanese Cuisine. Food, Power and National Identity*. Londres : Reaktion Book.
- Debreuil, C. (1916). Extraits des procès-verbaux des séances de la société. *Bulletin de la Société nationale d'acclimatation de France*, 63, 128-134.
- Duerden, J. E. (1919). Crossing the North African and the South African Ostrich. *Journal of Genetics*, 8, 155-199.
- Duhart, F. (2009). *De confits en foies gras. Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest*. Bayonne et Saint-Sébastien : Elkar.
- Fairchild, C. (1993). The production and marketing of popu-  
lux goods in eighteenth-century Paris. Dans J. Brewer et R. Porter (éd.), *Consumption and the World of Goods* (pp. 228-248). Londres : Routledge.
- Favre, J. (1889-1891). *Dictionnaire universel de cuisine*. Paris : Chez l'auteur.
- Gabilliet, P. (1999). *Savoir anticiper*. Montrouge : ESF.
- Gosse, L. A. (1857). Rapport sur les documents adressés d'Algérie en réponse au questionnaire sur l'autruche. *Bulletin de la Société impériale zoologique d'acclimatation*, 4, 331-343, 391-394 et 482-487.
- Gusdorf, G. (1960). *Introduction aux sciences humaines*. Paris : Les Belles Lettres.
- Harris, M. (1985). *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*. Prospect Heights : Waveland Press.
- Isnard, L. (1930). *La Gastronomie africaine*. Paris : Albin Michel.
- ITAVI (2002). *La filière autruche en France*. Paris : ITAVI.
- Jardinier, M. (2015). *Le festival d'Anères. Culture à rebours pour développement éthique en milieu rural*, TER, Université de Pau et des Pays de l'Adour.
- Jorgensen, P. (2014). Introduction. Dans P. Jorgensen (éd.), *Ostrich Manual* (pp. 6-9). Elsenburg : Western Cape Department of Agriculture.
- Jumelle, H. (1920). La conservation des œufs d'autruche. *Bulletin de la Société nationale d'acclimatation de France*, 67, 11-12.
- Kistner, C. (2019). Ostrich production today : the (eco)logical way to economic success. *Lohmann Information*, 53, 16-23.
- Lacouture, J. ([1978] 1988). L'histoire immédiate. Dans J. Le Goff (dir.), *La Nouvelle Histoire* (pp. 229-254). Bruxelles : Complexe.
- Lajoie, A. (2009). *Vive la recherche libre !*. Montréal : Liber.
- Laurans, R. (1962). Ethnozootechnie. *Bulletin technique d'information des ingénieurs des services agricoles*, 174, 3-4.
- Leach, E. (1962). Babar's Civilisation Analysed. *New Society*, 12, 16-17.
- Mazoyer, M. (2002). *Larousse agricole. Le monde paysan du XXI<sup>e</sup> siècle*. Paris : Larousse.
- Menegaux, A. (1913). *L'élevage de l'autruche*. Paris : Challamel.
- Molinier, Dr. (1863). Souvenirs d'un médecin sur le Sahara algérien. *Revue de Toulouse et du Midi de la France*, 9, 34-49, 127-136, 209-218, 301-313, 357-370 et 427-442.
- Montes, M. (2012). El avestruz : un negocio que no puede satisfacer la demanda. *Selecciones avícolas*, 6, 54-57.
- Muller, P. (1987). Un métier né de la crise : exploitant rural. *Sociologie du travail*, 29, 459-475.
- Quérillac, A. (1931). *Cuisine coloniale : les bonnes recettes de Chloé Mondésir*. Paris : Société d'éditions géographiques, maritimes et coloniales.
- Salichon, M.R., Guy, G., Rousselot, D. et Blum, J.-C. (1994). Composition des trois types de foie gras : oie, canard mulard et canard de Barbarie. *Annales de zootechnie*, 43, 213-220.
- Seddon, P. J. et Soorae, P. S. (1999). Guidelines for Subspecific Substitutions in Wildlife Restoration Projects Bases. *Conservation Biology*, 13, 177-184.
- Shanawany, M. M. et Dingle, J. H. (1999). *Ostrich Production Systems*. Rome : FAO.
- Swart, D., Rahn, H. et De Kock, J. (1987). Nest Microclimate and Incubation Water Loss of Eggs of the African Ostrich (*Struthio camelus var. domesticus*). *Journal of Experimental Zoology*, 1, 239-246.
- Teissier, O. (1865). *Napoléon III en Algérie*. Alger et Toulon : Bastide et Renoux.
- Thépot, S. (2017). Autruches. *Sesame* : <https://revue-sesame-inrae.fr>.
- Thirsk, J. (1997). *Alternative Agriculture. A History*. Oxford : Oxford University Press.
- Veyne, P. (1971). *Comment on écrit l'histoire*. Paris : Seuil.
- White, L. (1949). *The Science of Culture. A Study of Man and Civilization*. New York : Grove Press.

#### Articles de presse et communiqués

- Académie vétérinaire de France, 20/06/2013 : Avis sur l'élevage des autruches en France.
- Direction générale de l'alimentation, 21/04/1993 : Note n° 6080 du 21 avril 1993.
- Charente Libre*, 30/08/2011 : Salles-d'Angles : dans l'autruche tout est bon.
- Charente Libre*, 10/10/2019 : L'élevage ouvre ses portes ce week-end.
- Charente Libre*, 21/05/2020 : C'est la fin des autruches à Salles-

- d'Angles.
- Emprendedores.es*, 05/11/2018 : Avestruces, medusas, camelos... Cómo emprender en el nicho de las granjas alternativas.
- Gaceta de Salamanca*, 28/05/2019 : Las avestruces se despiden de Salamanca.
- Haaretz*, 22/11/2011 : Is It the End of Crocodile Shoes and Ostrich Steaks in Israel?
- Informe Affaires*, 02/06/2019 : *Produits Camelus. Le seul producteur d'huile d'autruche au Canada.*
- Journal du Gers*, 26/10/2017 : Caupenne-d'Armagnac – Papi-lons jaunes et autruches.
- Journal officiel de la république française*, 22/02/1871 : Les bêtes du Jardin des Plantes.
- Journal officiel de la république française*, 07/05/1992 : Question écrite n° 21090.
- Journal officiel de la république française*, 03/04/1999 : Arrêté du 30 mars 1999 fixant la liste des espèces animales non domestiques prévue à l'article R. 413-6 du code de l'environnement.
- Journal officiel de la république française*, 13/06/2001 : Arrêté du 2 avril 2001 fixant les règles générales de fonctionnement et les caractéristiques des installations des établissements d'élevage de ratites.
- Journal officiel de la république française*, 18/06/2013 : Question écrite n° 29439.
- Journal officiel de la république française*, 13/10/2018 : Arrêté du 8 octobre 2018 fixant les règles générales de détention d'animaux d'espèces non domestiques.
- L'Usine nouvelle*, 30/09/1999 : L'Aventure inachevée de France Autruche.
- La Dépêche du Midi*, 27/12/1998 : Les autruches du père Miquel.
- La Dépêche du Midi*, 14/03/1999 : De si tendres autruches....
- La Dépêche du Midi*, 28/07/1999 : De drôles d'oiseaux sur l'Orbiel.
- La Dépêche du Midi*, 10/08/1999 : Les autruches de la famille Alet.
- La Dépêche du Midi*, 14/08/1999 : Volatiles sans frontière.
- La Dépêche du Midi*, 21/01/2000 : Indiscrétion : Projet pour la création d'un abattoir d'autruches à Castelnaud Magnoac dans les Hautes-Pyrénées.
- La Dépêche du Midi*, 16/02/2000 : L'autruche peut-elle encore décoller ?
- La Dépêche du Midi*, 16/02/2000 : Dans l'Aude, Carole y croit.
- La Dépêche du Midi*, 03/10/2000 : Quatre millions de francs pour un abattoir à autruches.
- La Dépêche du Midi*, 22/11/2000 : Les autruches du Gers au secours de l'abattoir.
- La Dépêche du Midi*, 28/11/2000 : L'autruche bio a vachement la cote.
- La Dépêche du Midi*, 19/12/2000 : Au menu, autruche et kangourou.
- La Dépêche du Midi*, 16/03/2001 : Autruches Production va construire un abattoir à Salviac.
- La Dépêche du Midi*, 28/03/2001 : Croissance en flèche pour Autruches Production.
- La Dépêche du Midi*, 11/06/2001 : Les autruches vont y laisser des plumes.
- La Dépêche du Midi*, 28/09/2001 : Elevage d'autruches cherche abattoir.
- La Dépêche du Midi*, 22/08/2002 : Tout est bon dans l'autruche.
- La Dépêche du Midi*, 24/11/2003 : Déjà une centaine d'autruches à Soublecause.
- La Dépêche du Midi*, 23/12/2010 : Sénergues. L'autruche s'invite au réveillon.
- La Dépêche du Midi*, 16/08/2014 : L'exotisme des autruches à la campagne.
- La Dépêche du Midi*, 27/05/2017 : Carcassonne. Au Parc australien, petits et grands vont bondir de joie.
- La France Agricole*, 20/12/01 : Les viandes sauvages : un marché non stabilisé.
- La France Agricole*, 20/12/01 : De la viande d'autruche vendue à la ferme.
- La Gascogne*, 02/11/1996 : L'autruche de bon rapport.
- L'Humanité*, 26/12/1997 : Quand l'autruche africaine et l'oie du Quercy font bon ménage.
- Le Journal*, 02/09/1923 : L'élevage de l'autruche à Madagascar.
- La Montagne Entreprendre*, 13/10/2019 : Le cuir d'autruche mis en lumière par Jorge Soler dans le Cantal.
- La Nouvelle République*, 23/07/2017 : Des nouveautés à Sèvre Autruche.
- La Nouvelle République*, 30/04/2020 : La vie continue pour les autruches.
- La Politique Coloniale*, 01/06/1907 : L'autruche au Soudan.
- La Politique Coloniale*, 18/03/1909 : L'autruche à Madagascar. Son élevage donne de bons résultats.
- La Vie Charentaise*, 14/01/2016 : Label Autruche assure sa pérennité.
- La Volonté Paysanne*, 23/05/2019 : Printemps à la ferme : premier rendez-vous avec les Fermes de Montégut.
- Le Courrier de Bourges*, 17/05/1865 : Voyage de l'Empereur.
- Le Courrier de Tlemcen*, 22/06/1883 : Informations.
- Le Dauphiné libéré*, 30/04/2018 : La Ferme de l'autruche de Livron victime d'une nouvelle attaque.
- Le Figaro*, 24/05/1910 : Les mangeurs de serpents.
- Le Gourmet*, 02/05/1858 : [Omelette à l'œuf d'autruche].
- Lê Monde*, 29/07/1998 : L'autruche, nouvelle poule aux œufs d'or.
- Lê Matin*, 11/08/1897 : Les œufs d'autruche.
- Le Nouvel observateur*, 07/06/2020 : Les cosmétiques passent au vert.
- Le Point*, 16/10/2019 : Dans le Cantal, Jorge Soler sublime la peau d'autruche, un savoir-faire unique en France.
- Le Télégramme*, 25/07/1996 : Elevage d'autruches : des pionniers en centre-Finistère.
- Le Télégramme*, 18/04/1997 : Un dimanche à la campagne : quand l'autruche émeut.
- Le Télégramme*, 09/07/1999 : Dépôt de bilan de France Autruche.
- Les Echos*, 19/12/1996 : Les autruches arrivent en force.
- LSA*, 12/07/2001 : Autruche Production double ses ventes.
- Midi Libre*, 25/01/2012 : Les autruches de Sardinya.

- Midi Libre*, 01/04/2012 : Le foie gras d'autruche sur votre table pour les fêtes de Pâques.
- New York Times*, 21/05/2020 : The End of Meat Is Here.
- Ouest-France*, 31/05/2016 : Maroquinerie : Hermès interpellé sur les conditions d'abattage des autruches par Peta.
- Ouest-France*, 04/04/2019 : L'élevage d'autruches en France : 'On est les derniers des Mohicans'.
- Ouest-France*, 03/04/2020 : La Peyratte. Confinement. La crise stoppe 'La balade des autruches'.
- Otago Daily Time*, 12/08/2013 : Entertaining big birds put to good use.
- Reporterre*, 15/04/2017 : Et si les petites fermes étaient l'avenir de l'agriculture ?
- Sud-Ouest*, 27/03/1993 : Viande d'autruche en gondole.
- Sud-Ouest*, 09/04/1993 : Des autruches qui ont de la cuisse.
- Sud-Ouest*, 09/04/1993 : Le pari des frères Simon.
- Sud-Ouest*, 07/05/1995 : La politique de l'autruche.
- Sud-Ouest*, 29/12/1995 : Mangez de l'autruche.
- Sud-Ouest*, 07/03/1996 : L'autruche prend son envol.
- Sud-Ouest*, 25/09/1996 : L'autruche s'installe dans le Gers.
- Sud-Ouest*, 04/12/1996 : En faire tout un plat.
- Sud-Ouest*, 20/02/1997 : Décollage en douceur.
- Sud-Ouest*, 06/09/1997 : Au pays de Gladys, Lili et Fanfan.
- Sud-Ouest*, 09/01/1999 : Christian, Daniel et les autruches.
- Sud-Ouest*, 12/01/1999 : Les autruches quittent Grignols.
- Sud-Ouest*, 09/07/1999 : Pas d'incidence gersoise.
- Sud-Ouest*, 05/02/2000 : Fraude sur l'autruche.
- Sud-Ouest*, 23/07/2003 : L'Autruche à la fête.
- Sud-Ouest*, 23/08/2001 : Une autruche à table.
- Sud-Ouest*, 12/01/2002 : Des autruches et des hommes.
- Sud-Ouest*, 23/07/2003 : L'autruche lui a fait un effet bœuf.
- Sud-Ouest*, 20/07/2004 : Au château du Mont-d'Onel.
- Sud-Ouest*, 09/08/2004 : L'autruche fait son trou.
- Sud-Ouest*, 23/04/2011 : Les œufs de pack.
- Sud-Ouest*, 01/08/2012 : Le bon filon de l'autruchon.
- Sud-Ouest*, 03/09/2013 : Une formation inédite dédiée à l'autruche.
- Sud-Ouest*, 15/07/2014 : Les dernières autruches.
- Sud-Ouest*, 11/08/2016 : Un œuf d'autruche pour l'apéritif.
- Sud-Ouest*, 28/07/2018 : Les autruches, de l'œuf jusqu'à l'étal des marchés.
- Sud-Ouest*, 06/08/2018 : Lot-et-Garonne : le nouveau roi des menteurs a été sacré.
- Sud-Ouest*, 13/09/2018 : Les autruches font portes ouvertes.

#### Documents télévisuels

- TV7 Bordeaux, 2017 : *A la découverte des Autruches en Nouvelle Aquitaine*, 14 mn.
- France 3, 27/12/1994 : *La Cuisine des Mousquetaires [Autruche]*, 13 mn.

#### Filmographie

- Kirikou et les bêtes sauvages* (2005). Ocelot, M. et Galup, B., France, 95 mn.
- Khumba* (2013). Silverston, A., Afrique du Sud, 90 mn.
- Papy fait de la résistance* (1983). Poiré, J.-M., France, 102 mn.

Fecha de recepción: 15 de julio de 2020  
 Fecha de aceptación: 1 de septiembre de 2020

Figure 1 : Autruche domestique (*Struthio camelus var. domesticus*), 2016 © F. Duhart



Figure 2 : Autruche d'Afrique du Sud (*Struthio camelus australis*), 2019 © F. Duhart



Figure 3 : Autruche à cou rouge (*Struthio camelus camelus*), mâle, 2020 © F. Duhart



Figure 4 : Encart annonçant la vente de viande d'autruche au Géant Casino de Pessac, avril 1993. Col. F. Duhart



Figure 5 : Etiquette d'un paquet de viande d'autruche fumée, 2006 © F. Duhart



Figure 6 : L'autruche, viande festive. *Saveurs de Noël*, Auchan, décembre 2003. Col. F. Duhart



Figure 7 : Le pavé d'autruche, viande rouge diététiquement correcte, 2007 © F. Duhart



Figure 8 : Rilletes d'autruche au kiwi, SCEA Landes Autruches, 2002 © F. Duhart



Figure 9 : Autruche entière à la broche par Christian Dachary, Capbreton, 2007 © F. Duhart





Figure 10 : Nid d'autruche domestique (*Struthio camelus var. domesticus*), 2016 © F. Duhart



Figure 11 : Œuf frais d'autruche (*Struthio camelus var. domesticus*), 2019 © F. Duhart

