



cochons

l'amour vache !

ÉCONOMIE, HISTOIRE ET REPRÉSENTATIONS AUTOUR DU COCHON



© Institut occitan de l'Aveyron

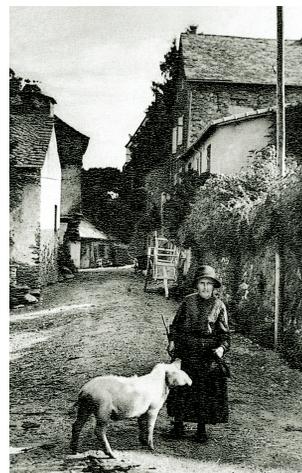
Vaches d'Aubrac, veaux du Ségala, brebis des causses, ces animaux visibles dans les prés sont devenus des emblèmes du terroir aveyronnais. Le cochon, lui, a disparu de ces tableaux champêtres. L'élevage porcin représente pourtant un poids économique important pour le département et contribue à un tiers de la production porcine d'Occitanie. Une production qui peine à satisfaire une demande en constante augmentation favorisée par des pratiques alimentaires bien enracinées.

En 1929, l'Aveyron produit plus de porcs que la Bretagne, aujourd'hui leader sur le marché. Cette production s'inscrit alors dans un vaste réseau d'échanges de marchandises remontant de la Méditerranée et descendant des terres intérieures : la route du sel. Ce réseau donnera naissance à un savoir-faire charcutier encore visible : il s'y fabrique quatre fois plus de charcuterie que dans le reste de la France.

Aujourd'hui, l'Aveyron compte 300 exploitations et produit 350 000 charcutiers* chaque année. La plupart des cochons sont élevés dans des bâtiments agricoles, parfois en plein air, et sont nourris pour que leurs jambons atteignent la dimension idoïne pour le packaging idéal. Les éleveurs se répartissent entre les naisseurs, les naisseurs-engraisseurs et les engraisseurs.

Deux groupements de producteurs, Alliance Porci d'Oc, à Rodez, et FIPSO élevage, à Capdenac, commercialisent les porcs du département. Leurs débouchés se partagent en quatre groupes : les charcutiers jusqu'à Bayonne, la grande distribution, les grossistes avec les marques CCP (Point Critique de Contrôle) et enfin l'exportation jusqu'en Chine qui partage avec l'Aveyron une tradition culinaire porcine.

* Mâle castré ou femelle de l'espèce porcine, élevé pour la production de viande et abattu au poids d'environ 100 kg.



© Institut occitan de l'Aveyron

TOUT EST BON
DANS LE COCHON !



AVOIR UN BEAU PORC DE TÊTE

QUELLE PORCHERIE !

Au XIX^e siècle, l'élevage familial répond à certaines règles. Les animaux vivent à la ferme dans la porcherie ou « étable à cochons », *la sot*. Véritable petite maison avec portes et *fenestrons*, celle-ci est, le plus souvent, précédée d'une cour pavée entourée d'un épais mur de pierre dans laquelle trois ou quatre cochons peuvent s'ébattre dans la journée. À la belle saison, on emmène volontiers l'animal dans la campagne proche ou dans le « pré à cochons » pour le laisser se promener et y trouver un complément de nourriture : racines, vers et larves, glands, châtaignes et fânes, fruits... L'élevage professionnel – plus de 4 ou 5 cochons – requiert de la place et du temps. Les jeunes femelles, *las porcèlas*, sont destinées à la multiplication du troupeau et les jeunes mâles, *los vèrres*, à l'abattage. Le troupeau loge dans une porcherie qui, dès la moitié du XIX^e siècle, devient un bâtiment spécifique.

« CES BÂTIMENTS SONT BIEN DISPOSÉS :

- SI LE SOL EST SEC, PAVÉ, CIMENTÉ OU BÉTONNÉ,
- SI LA PENTE DE L'AIRE EST SUFFISANTE POUR QUE LES URINES PUISSENT AISÉMENT S'ÉCOULER AU-DEHORS,
- SI LES LOGES SONT ASSEZ GRANDES POUR QUE LES ANIMAUX QU'ELLES DOIVENT CONTENIR PUISSENT Y CIRCULER LIBREMENT,
- QUAND CHAQUE LOGE COMMUNIQUE À UNE COUR OÙ LES PORCS PEUVENT ALLER PRENDRE L'AIR,
- SI LES OUVERTURES PERMETTENT D'ÉTABLIR INTÉRIEUREMENT DES COURANTS D'AIR PENDANT L'ÉTÉ,
- SI LA TOITURE, LES MURS ET LES PORTES ABRITENT BIEN LES ANIMAUX PENDANT L'HIVER CONTRE LES PLUIES ET LE FROID,
- SI LE COULOIR INTÉRIEUR REND FACILES LA SURVEILLANCE DES ANIMAUX ET LA DISTRIBUTION DE LA NOURRITURE. »

—
GUSTAVE HEUZÉ (1816-1907),
PROFESSEUR À L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE

QUI VIVRA... VERRAT !

Ne nécessitant que peu de soins, le cochon se reproduit vite et facilement. La truie peut se reproduire dès l'âge de 6 mois. Durant la gestation, qui dure 3 mois, 3 semaines et 3 jours, elle peut absorber jusqu'à 3 kg d'aliments par jour ! Une portée moyenne comptant douze porcelets, la truie peut grossir de près de 40 % pendant cette période.

TRUIEFFIÈRE !

Il est une fonction dans laquelle le cochon excelle et pour laquelle il est dressé : la recherche des truffes. Il détecte les émanations des truffes à 50 mètres de distance et les déterre avec son groin. La truie est préférée au cochon car elle est plus docile, possède un odorat plus fin et donne des portées de porcelets, ce qui représente un revenu annuel complémentaire. Le problème de cet exercice gourmand est d'empêcher l'animal, une fois la truffe trouvée, de n'en faire qu'une bouchée. On utilise donc une muselière ou un anneau dans le nez, *lo muselar*, qui blesse l'animal lorsqu'il fouille le sol. Vers la fin du XVIII^e siècle, la truie est progressivement remplacée par le chien qui est plus obéissant, plus rapide et meilleur marcheur.



© Institut occitan de l'Aveyron



© Institut occitan de l'Aveyron



MANGER COMME UN COCHON

Au Moyen Âge, le porc doit trouver sa nourriture seul. Vorace et omnivore, il n'est pas difficile sur la qualité de son alimentation, celle-ci pouvant même aller jusqu'à l'absorption de charognes, de boue ou d'excréments. De là viennent sans doute sa réputation de saleté et les tabous qui l'accompagnent. Au XIX^e siècle, le régime alimentaire se modifie. Désormais, les porcs sont nourris deux fois par jour avec une bouillie dont le contenu varie selon les saisons car le cochon consomme essentiellement les produits de la ferme. Pommes de terre, betteraves, choux, raves, farine de maïs, pommes, « prunes à cochons »... tout est cuit dans une grande marmite en fonte chauffée au bois. En toute saison, on ajoute à cette bouillie de base le petit-lait – issu de la fabrication des fromages –, les eaux grasses de cuisine et de vaisselle (aucun produit détergent n'était encore utilisé), les épluchures et restes de nourriture. Rien ne se perd !

PORCHISTOIRE

Le porc est un sanglier apprivoisé puis domestiqué, dont l'histoire débute au Proche-Orient au X^e millénaire avant notre ère. Animal sociable et qui s'apprivoise facilement, le sanglier européen se propage progressivement. Il devient plus fréquent en France durant le Néolithique (6500 à 3950 ans avant notre ère) et augmente en nombre de restes osseux à partir du Bronze final (2000 ans avant notre ère).

Au cours du temps, son anatomie se modifie. On estime qu'il a fallu environ 20 générations de porcs pour passer de l'animal sauvage à l'animal domestique, soit un peu moins d'un siècle.

ANTIQUITÉ, COCHON AIMÉ !

Dans le monde grec, l'élevage de porcs représente une grande richesse. C'est un animal que l'on sacrifie aux dieux, notamment à Déméter, déesse de la terre cultivée. Des troupeaux entiers sont élevés pour servir de victimes sacrificielles.

L'homme qui mange un animal consacré aux dieux se trouve purifié et renforcé par leur puissance vitale.

Il en est de même dans la Rome antique où le porc est l'animal emblématique de Cérès, déesse des moissons. Toutefois, le sacrifice du porc, en remerciement d'une protection, d'un bienfait ou simplement pour s'attirer les faveurs divines, est progressivement remplacé par l'offrande de viande cuite ou de produits tirés du sol, comme des céréales. Très apprécié par les Gaulois, le cochon a longtemps figuré sur les enseignes et les monnaies du pays. Représentant Ésus, ancêtre de tous les autres dieux, il incarne la force spirituelle et l'énergie créatrice.

C'est la principale viande de boucherie. Les forêts fournissent en abondance les glands et les fânes nécessaires à l'alimentation d'importants troupeaux de porcs qui constituent une des grandes richesses économiques de la Gaule. En effet, l'un des principaux commerces que les Gaulois effectuent avec Rome est celui des jambons et du cochon salé.



ON N'A PAS ÉLEVÉ LES COCHONS ENSEMBLE...

... EN FORÊT

Depuis l'époque de Charlemagne (742-814), l'habitude est prise, partout en Europe, d'évaluer la taille d'une forêt au nombre de porcs qui peuvent y être nourris en une année. À partir du XI^e siècle, l'expansion de la construction navale et la volonté d'étendre les terres cultivées pour nourrir une population en augmentation se font au détriment de la forêt, donc de l'élevage. À cette époque, le contraste devient important entre les campagnes déboisées et céréalières, pauvres en porcs, et les campagnes forestières où l'animal est encore abondant. Il y a désormais une géographie du porc d'autant plus visible en période de disette. Abritant de nombreux cochons, les campagnes boisées s'en sortent mieux que les campagnes céréalières.

À la fin du Moyen Âge, le paysage agraire se modifie de nouveau. La guerre, les épidémies et la crise démographique entraînent l'arrêt des défrichements. La forêt regagne le terrain perdu sur les terres cultivées, et les troupeaux bénéficient de davantage d'espace. Mais la glandée devient difficile pour les villageois car le droit de pacage (le droit de faire paître les animaux) se durcit et se régleme. De plus, les années de « glandée creuse » se font de plus en plus fréquentes, ce qui entraîne un déclin de la cochonnerie.

... EN VILLE

Depuis l'Antiquité, le porc urbain est un animal vagabond qui se nourrit de déchets et d'ordures, ceux des maisons, des boutiques, des foires et des marchés.

D'où de nombreux procès mettant en scène des porcs ayant visité une boutique, dévasté un jardin, pillé une réserve ou blessé un enfant.

À la fin du XII^e siècle, toutes les villes d'Europe prennent des décisions réglementaires pour limiter ou interdire la circulation des porcs dans les rues. Toutefois, elles ne sont guère respectées, malgré les amendes ou les châtements qu'elles instaurent, car les porcs nettoient les rues, procurent du fumier pour les jardins et de la viande fraîche pour les boucheries. À Marcillac-Vallon, les habitants promènent les porcs dans les rues volontairement jonchées de végétaux. Les animaux y trouvent de la nourriture et contribuent à produire un abondant fumier pour la vigne. La pratique est évidemment combattue par les autorités pour des raisons sanitaires.



© Institut occitan de l'Aveyron

- T'ES BOUCHÉ ? - NON, JE SUIS CHARCUTIER !

Au XV^e siècle, les bouchers de porc s'organisent en une corporation autonome : les « charcutiers ». Comme le nom l'indique, ces bouchers de chair cuite commercent uniquement du porc cuit.

À côté d'eux, les bouchers ordinaires sont autorisés, jusqu'en 1705, à vendre du porc frais.

Au reste, le commerce du porc est pratiqué par des corps de métiers variés : les rôtisseurs ou les oyers (commerce des oies et de la volaille) vendent de la viande de porc rôtie et les commerçants de cuir de porc ou de suif (chandelles) vendent, sous certaines conditions, de la viande ou des abats de cochon.

Sous l'Ancien Régime, la corporation des bouchers est crainte et respectée. Partout l'on cherche à s'attirer ses grâces, tout en redoutant d'avoir à serrer la main de l'un d'entre eux car la frontière séparant les activités du boucher de celles du bourreau est floue. Tous deux découpent le corps – ce qui est considéré comme une profanation – et ont un rapport avec le sang, substance presque tabouée dans les traditions occidentales.

Le boucher présente désormais des caractéristiques sociales et symboliques : c'est un homme riche et puissant. Un personnage souvent cruel, sanguinaire, ennemi des pauvres gens...

En somme, un personnage diabolique.

pig Révolution !

Du XVI^e au XVIII^e siècle, l'élevage du porc régresse en Europe. Il faut attendre la révolution agricole du XVIII^e siècle et l'apparition de cultures nouvelles telles que la pomme de terre pour qu'il connaisse un nouvel essor. La plupart des paysans peuvent à nouveau, sans trop de peine ni de coût, nourrir à la ferme, chaque année, un ou deux animaux.

À partir des années 1830, le porc représente de nouveau pour le paysan un idéal de sécurité. En ville, en revanche, la consommation de sa viande est en déclin. Les riches lui en préfèrent d'autres et elle est devenue trop onéreuse pour les plus pauvres car l'approvisionnement devient difficile et le sel coûteux.

Ce dernier fut longtemps une des denrées essentielles pour la nourriture des hommes en étant l'un des principaux agents de la conservation des viandes et des poissons, et l'ingrédient indispensable des fromages.

Le sel du Rouergue venait du Bas Languedoc par la fameuse « route du sel ». Les greniers aveyronnais, éparpillés sur tout le territoire, restèrent actifs jusqu'au XVIII^e siècle. Seule la Révolution française supprimera la gabelle et toutes les taxes pesant sur le sel jusqu'à leur rétablissement par Napoléon en 1806.

GRÂCE À LA RÉVOLUTION
FRANÇAISE QUI SUPPRIME
LES TAXES SUR LE SEL
ET À LA DIFFUSION DE LA POMME
DE TERRE DONT ON LE NOURRIT,
L'ÉLEVAGE DE PORC FRANÇAIS
DEVIENT LE PLUS DYNAMIQUE
D'EUROPE.





portrait de cochon

SALE COMME UN COCHON

La saleté est un trait de caractère légendaire du cochon. Cette réputation tient sans doute au fait qu'il aime, comme beaucoup de quadrupèdes, se rouler dans la boue pour se protéger des parasites. Étant dépourvu de glandes sudoripares, il lui est impossible de transpirer. Il recherche constamment l'eau ou la boue pour se rafraîchir. Néanmoins, hors de « chez lui », le cochon fait toujours ses besoins naturels au même endroit, de préférence à l'abri des regards. Depuis la fin du XIX^e siècle, de nombreux tests ont montré que le porc est l'un des animaux de la ferme les plus intelligents.

SENS DE COCHON

Le cochon n'a pas une grande acuité visuelle. Au Moyen Âge, cela a pu passer pour un vice, la vue étant le plus valorisé des cinq sens. Dieu est lumière : tous ceux qui vivent dans les ténèbres, tels les aveugles ou les animaux nocturnes (chouette, renard, crapaud), ne peuvent être que des ennemis de Dieu. En outre, le sens le plus développé chez le porc, l'odorat, passe pour l'un des plus grossiers et des plus vils. Le porc est donc perçu comme une créature brute et stupide.

QUELLE GROINFRIERIE

Omnivore, le porc passe son temps à chercher de la nourriture. Il dévore à peu près n'importe quoi. Il n'en faut pas plus à la représentation médiévale pour faire de lui l'un des attributs de la goinfrerie. À cela s'ajoute le fait qu'il ne regarde jamais vers le ciel – c'est-à-dire vers Dieu – mais vers le sol, où il espère trouver quelque nourriture. Ce faisant, il participe à la mythologie du monde obscur et souterrain, l'enfer : le porc est un animal démoniaque.

COCHONNERIE !

En raison de particularités anatomiques, la saillie du cochon est longue. L'image lubrique du cochon viendrait peut-être de là... D'autres animaux l'ont précédé dans ce rôle : le bouc, l'âne et surtout le chien. De l'Antiquité jusqu'à la fin du Moyen Âge, c'est le chien, animal tout aussi impur que le cochon aux yeux des sociétés méditerranéennes, qui représente la luxure. Pour que le porc endosse ce vice, il faut attendre la fin du Moyen Âge, lorsque le chien se valorise et devient définitivement, dans les sociétés européennes, le fidèle compagnon de l'homme qu'il est encore aujourd'hui. Désormais, toute personne qui se livre à des pratiques obscènes fait des « cochonneries ».

MÈRE PORCTEUSE

Perçue comme une mère féconde et nourricière, la truie peut avoir une image positive. De nombreuses légendes évoquent sa longévité et ses portées prolifiques. Il n'est pas rare qu'en 12 ans, une truie mette bas entre 200 et 300 porcelets. Cette fécondité, dont aucun autre animal de cette taille n'est doté, a toujours été admirée et a contribué à en faire un symbole d'abondance.

CASSER SON P'TIT COCHON !

Représentant la prospérité, le cochon a toujours entretenu des rapports étroits avec l'argent. Il donne sa forme aux premières tirelires animales dès la seconde moitié du XVIII^e siècle, en Angleterre. Une idée récurrente, venue du monde rural, se cache derrière cette forme étonnante : « qui possède un cochon ne sera jamais pauvre » car le cochon que l'on engraisse rend, sous forme de cochonnailles, les soins apportés. Cette association entre le cochon et l'argent est encore d'actualité : la plupart des tirelires ont gardé la forme d'un cochon et beaucoup d'images publicitaires mettent en scène l'animal pour célébrer les banques et l'épargne.

PORCTE-BONHEUR

Dans le monde rural, le cochon constitue une réserve de viande et une ressource économique. Cela explique en partie qu'il soit associé à tous les attributs de la chance et de la fortune. Durant près d'un siècle (1850-1945) il est à l'apogée de sa gloire : il est un signe d'espoir pour la nouvelle année.



FAIRE SA TÊTE DE COCHON

La caricature est probablement le domaine le plus occupé par le cochon. Il s'y prête bien avec son groin un peu ridicule, ses grandes oreilles, sa queue en tire-bouchon et ses rondeurs suggestives.

Les monarques et politiques en sont victimes à partir de 1840, alors que les journaux satiriques se multiplient.

Le tribut le plus lourd est payé par les Allemands entre 1870 et 1945 : leur penchant pour la charcuterie leur vaut tous les rapprochements, sous toutes les formes de papier : cartes postales, affiches, journaux, tracts... La symétrie existe, mais en plus varié : les Français sont souvent représentés par les Allemands en porcs, en chiens, en rats et autres gracieusetés.

PORCDUCTIONS ANIMALES

L'élevage intensif puis industriel du porc au XIX^e siècle naît de l'augmentation de la population et des déchets sans cesse plus nombreux qui en découlent. Déchets des industries agricoles avec la production de petit-lait qui favorise celle du cochon et déchets urbains. Le traitement industriel de tous ces déchets donne des farines spécifiques qui, à côté des céréales, prennent place dans l'alimentation porcine et permettent de se passer de certains produits autrefois indispensables : betteraves, topinambours, pommes de terre... Par ailleurs, la révolution agricole entamée dans la seconde moitié du XVIII^e siècle fait naître le souci d'améliorer la production porcine par des méthodes de croisement conduisant à une véritable sélection des races. C'est en Angleterre, vers 1740, qu'apparaissent les premières tentatives pour améliorer les races porcines et l'exemple anglais est rapidement imité en Europe continentale. À l'échelle aveyronnaise, l'intensification de l'élevage débute vers 1950 à partir du maillage dense de petites fermes en demande de revenus. Toutefois, la vision de l'animal a changé : autrefois, c'est l'épaisseur du lard qui faisait la fierté des propriétaires, c'est désormais le taux de viande maigre qui fonde le classement des porcs et détermine la rémunération de l'éleveur. Jusqu'alors familiale, la charcuterie aveyronnaise s'industrialise également. Le Rouergue connaît, dès le XIX^e siècle, une révolution avec le charbon et la vapeur et découvre l'appertisation, soit la possibilité de conserver et de transporter au loin des produits que seul le sel pouvait garder jusqu'ici. L'ouest aveyronnais voit se développer la charcuterie industrielle avec la création des Établissements Aveyronnais, des Établissements Lasserre et de Raynal et Roquelaure.



© Institut occitan de l'Aveyron

DE L'ART OU DU COCHON

La présence de moutarde sur la table se généralise au milieu du XIX^e siècle. À ses débuts simple pot en grès, le moutardier évolue vers les pièces de forme selon la mode et le désir de se distinguer lorsqu'on reçoit. La moutarde s'accommodant avec le cochon en général, le pas pour passer du plat à l'objet est donc assez simple à franchir.

Les pièces domestiques représentant un cochon ne se limitent pas aux tirelires et aux moutardiers : pichets en faïence, terrines, porte-parapluies, girouettes, secouettes à tabac... sont également présents dans les foyers.

*VOUS NE MANGEREZ PAS LE PORC, QUI A LA CORNE FENDUE,
MAIS QUI NE RUMINE PAS : VOUS LE REGARDEREZ COMME IMPUR.
VOUS NE MANGEREZ PAS DE LEUR CHAIR,
ET VOUS NE TOUCHEREZ PAS LEURS CORPS MORTS.*

—
LÉVITIQUE 11:7, DEUTÉRONOME 14:8

UN TEMPS DE COCHON

Dans la tradition juive, l'usage de la viande de porc est interdit par la loi mosaïque. Ce rejet concerne l'animal vivant, les produits que l'on peut en retirer (cuir, viande, médicaments) et jusqu'à son nom que l'on évite d'écrire ou de prononcer. Les motifs les plus souvent invoqués pour expliquer ces interdits semblent liés à la réputation d'impureté qui s'attache à un animal dévoreur de charognes et d'ordures.

À l'époque moderne, les médecins ajoutent que dans les pays chauds, la viande devient rapidement malsaine, source de parasites et de maladies. Mais si la culture juive déclare le porc impur, ce n'est peut-être pas tant pour des raisons hygiéniques que pour des raisons symboliques. Certains anthropologues ont noté que pour les juifs, le porc n'est pas le seul animal déclaré impur. Dans le Lévitique, tous les animaux ne réunissant pas les critères de classification habituels sont considérés comme impurs et tabous : le porc parce qu'il ne rumine pas alors qu'il a le sabot fendu comme tous les ruminants, mais aussi le corbeau, le vautour et les oiseaux de proie parce qu'ils mangent de la chair alors qu'ils volent ; la crevette, la langouste, l'anguille et d'autres espèces aquatiques parce qu'elles nagent mais ne présentent ni écailles ni arêtes. Apparaissant comme inclassables, « hors catégories », ils sont considérés comme suspects et dangereux.

« Allah a déclaré illicites pour vous la chair de toute bête morte, le sang répandu, la viande de porc et ce qui a été sacrifié à un autre qu'Allah ». Plusieurs sourates du Coran sont spécialement consacrées au cochon, ce qui lui confère un statut différent de celui des autres animaux. Tout comme dans la tradition juive, le tabou s'étend à l'animal dans son intégralité. À l'époque des Croisades, de nombreuses légendes sont écrites pour expliquer l'interdit du porc par la loi coranique mais pour les musulmans les plus pieux, ces tentatives d'explication ne sont ni nécessaires, ni même licites : les décrets divins sont indiscutables. L'interdit portant sur le porc tel qu'il est énoncé par le Coran à plusieurs reprises se suffit à lui-même.

Au Moyen Âge, la Bible est, pour les chrétiens, non seulement le livre sacré par excellence mais aussi un des ouvrages de référence scientifique dans lequel l'image du porc est toujours négative. Pour l'Ancien Testament, c'est l'animal impur par excellence, attribut privilégié du monde païen. Dans le Nouveau Testament, le passage évoquant un possédé au pays des Gadaréniens frappe les hommes du Moyen Âge. Jésus ordonne aux démons de sortir de cet homme et d'entrer dans un troupeau de porcs qui pâturent dans la montagne toute proche. Repris et commenté par les prédicateurs et les théologiens, ce récit contribue à faire du porc l'un des attributs de Satan.

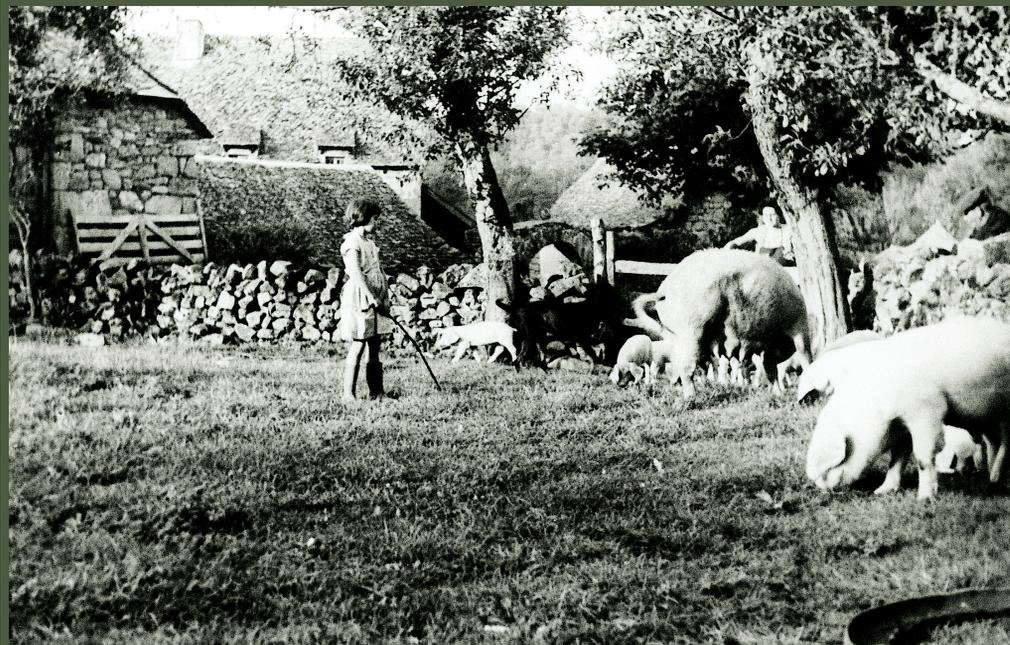
Toutefois, contrairement au judaïsme et à l'islam, le christianisme réserve parfois un rôle valorisant au cochon : celui de compagnon et attribut des saints. Le plus célèbre est celui de saint Antoine. Outre ses activités charitables, l'ordre des Antonins se spécialise dans l'élevage des cochons. Dans de nombreuses villes d'Europe, les frères antonins reçoivent le privilège de laisser divaguer leurs porcs dans les rues, affublés d'une clochette qui leur garantit respect et... vie sauve. Ils se nourrissent des débris déposés à leur intention par les habitants qui font là leur bonne action quotidienne.

À l'époque contemporaine, en Aveyron, saint Antoine n'est pas l'unique saint prié pour lutter contre les maladies porcines. Il y a également saint Jean-Baptiste, saint Roch et saint Blaise. Dans certains sanctuaires, les prêtres bénissent le pain et les grains donnés aux animaux, ainsi que le sel destiné à conserver la viande de porc.

LE GENTIL PETIT COCHON
EST LE ROI DES ANIMAUX
ET SE RETROUVE PARTOUT :
JEUX, JOUETS, PELUCHES,
DESSINS ANIMÉS, BANDES
DESSINÉES, FÊTES FORAINES...
TOUJOURS JOYEUX,
IL EST L'AMI DES ENFANTS !



gentil petit cochon



À l'opposé de la réputation d'animal sale et lubrique du cochon adulte, le petit cochon est emblématique du bébé : rose, joyeux, rondelet et disposé à toutes les facéties. Ce lien entre l'enfant et le cochon a souvent été mis en valeur par la littérature pour la jeunesse avec la création d'un personnage : le gentil petit cochon, héros sympathique, qui porte des vêtements et vit dans un univers qui est à la fois celui des humains et celui des animaux. Héritier des légendes religieuses médiévales, des comptines et des chansons, il incarne l'enfance, l'innocence et la gaieté face au monde cruel et dangereux des adultes. Un dernier point illustre le lien du petit cochon avec le monde de l'enfance : son rôle d'animal domestique, faisant son entrée dans les maisons au même titre que le chat ou le chien.

D'un comportement facile, capable d'attachement ou d'affection, intelligent, parfois facétieux, le cochon vit depuis des milliers d'années en étroite proximité avec les humains. Dans certaines sociétés traditionnelles d'Asie et d'Océanie, les enfants et les cochons ont longtemps été élevés ensemble.

MARDI GRAS !

À l'origine, le Carnaval précède le Carême, période d'abstinence pour les chrétiens. Par extension, on a attribué au mot l'ensemble des fêtes qui marquent cette trentaine de jours, ponctuée du Mardi gras, jour qui signe le passage à une période plus austère. À cette occasion, le cochon paie un lourd tribut pour subvenir aux besoins accrus en viande. Il est souvent le personnage central du Carnaval et de sa fête éponyme du Mardi gras : on promène alors le plus gras d'entre eux dans le cortège pour montrer que le régime n'est pas encore à la diète...





© Institut occitan de l'Aveyron

TOUT EST BON DANS LE COCHON !

Le commerce du cochon se fait de deux manières : entre voisins directement à la ferme et sur les marchés et les foires. Leur taille, leur notoriété, leur caractère festif, tout concourt à faire de ces derniers des événements. Certaines foires se spécialisent dans la race porcine, on parle de « foire au gras ». Les éleveurs prennent la route, très tôt le matin, en charrette ou à pied avec les cochons et porcelets devant être vendus.

Personnage important des foires aux cochons, le langueyeur, *lo lenguejaire*, est chargé de s'assurer de l'état de santé du porc par un examen de la langue, le langueyage. Il s'agit de vérifier, à la demande d'un acheteur, que le cochon convoité n'est pas porteur de ladrerie, une maladie provoquée par le ténia et transmissible à l'homme. Le langueyeur est rémunéré par le vendeur lorsque le contrôle s'avère négatif et par l'acheteur lorsqu'il s'avère positif...

Les notions de concours, de classement et de prix apparaissent progressivement. Pour les concours les plus importants, ces résultats sont repris dans la presse agricole nationale, et notamment le *Journal d'Agriculture Pratique*.

Au lendemain de la Première Guerre mondiale, nombreux sont les agriculteurs qui possèdent au moins une ou deux truies car les porcs gras représentent une ressource non négligeable. Les familles engraisent deux porcs et en vendent un, gardant l'autre pour la consommation familiale. L'abattage du porc commence fin novembre pour mieux conserver la viande à une époque où le réfrigérateur et le congélateur n'existent pas, mais également pour pallier le manque de viande dans certaines familles avant les fêtes de Noël.

Le rituel de la tuerie du cochon, *lo masei*, est précédé de nombreux préparatifs et rassemble famille et voisins. L'animal, âgé de 12 ou 15 mois et pesant entre 150 et 200 kg, est immobilisé puis saigné par le saigneur, *lo sangaire*, pilier de la société rurale et homme respecté. On procède ensuite au grattage des soies, *las sedas*, et de l'épiderme. Selon la technique utilisée, le tueur peut emporter les soies (4 à 5 kg par saison) pour les vendre à la « foire de la sauvagine », *la fièira de la sauvatgina*, qui se tient une fois par an à Rodez ou Millau où elles serviront à la fabrication de brosses et de pinceaux. Viennent ensuite l'extraction des viscères, le lavage à grande eau des boyaux, *los budèls*, les activités de découpe et, finalement, pendant plusieurs jours, le travail de charcuterie proprement dit : préparation des différents morceaux, fumage et salaisons (principaux procédés de conservation de la viande), stockage. Une partie de cette préparation est offerte au curé et à l'instituteur du village : c'est le présent.

Les variantes géographiques sont naturellement innombrables. Chaque région, chaque village a ses spécialités de produits charcutiers et vit à sa manière cet événement. Mais partout, depuis le XIX^e siècle, la tuerie du cochon constitue une sorte de cérémonial presque immuable, mettant en scène une véritable civilisation du cochon avec son calendrier, son économie, son vocabulaire, ses gestes et ses acteurs.



COPAINS COMME COCHONS

Le cousinage biologique entre l'être humain et le cochon aide à mieux comprendre les tabous et la symbolique ambivalente de cet animal, construite à la fois sur l'attrait et le rejet.

Pour les sociétés antiques et médiévales, le cochon est pensé comme un cousin de l'Homme en raison de son anatomie interne presque identique, de sa physiologie et de ses maladies, de son caractère omnivore, de son intelligence et de sa sensibilité. Dans les récits mythologiques, le cousinage s'exprime surtout à travers le thème de la métamorphose. Dramaturges et romanciers s'approprient également ce thème, ce qui leur permet de critiquer le comportement des hommes ou de mettre en exergue les vices d'une société tout en se protégeant d'une éventuelle censure.

De même, la proximité biologique du cochon avec l'Homme peut expliquer le regard porté sur cet animal à l'époque médiévale. Perçus comme des êtres moraux et responsables de leurs actes, des cochons sont régulièrement convoqués devant les tribunaux et condamnés de la même manière que des êtres humains.

Une autre conséquence de ce cousinage est le rôle important qu'il confère au cochon dans le domaine médical. Au Moyen Âge, l'anatomie humaine est enseignée à partir de la dissection d'un cochon. Aujourd'hui, un grand nombre d'expériences sont faites sur lui et aucun autre animal ne fournit à l'industrie pharmaceutique autant de produits médicaux. Il est également utile en chirurgie : plusieurs de ses organes – le cœur et le foie notamment – pourraient être transplantés chez l'être humain.



© Institut occitan de l'Aveyron

*la Joconde
est au musée du Louvre
ce que la charcuterie
est à l'Aveyron...*

Musée des arts
et métiers traditionnels
Cour de la Filature
12330 Salles-la-Source
05 65 67 28 96

musees.aveyron.fr



© Institut occitan de l'Aveyron



Mucem