

## Tout est bon dans le cochon (sauf le caractère) ! (tiré de Herodote.net)

Notre bon vieux cochon est un animal à deux visages : adoré et dénigré, indispensable et diffamé, il partage notre quotidien depuis des millénaires tout en étant cantonné dans la fange.

**Isabelle Grégor**



### Un animal unique en son genre

Mais qu'est-ce qu'un cochon ? Cette question toute simple a alimenté beaucoup de recherches. Voici comment un spécialiste de l'Histoire naturelle, le comte de Buffon, a défini l'animal au XVIIIe siècle :

*« Ces animaux sont singuliers ; l'espèce en est, pour ainsi dire, unique ; elle est isolée, elle semble exister plus solitairement qu'aucune autre, elle n'est voisine d'aucune espèce qu'on puisse regarder comme principale ni comme accessoire, telle que l'espèce du cheval relativement à celle de l'âne, ou l'espèce de la chèvre relativement à la brebis ; elle n'est pas sujette à une grande variété de races comme celle du chien, elle participe de plusieurs espèces, et cependant elle diffère essentiellement de toutes [...]. »*



Par les extrémités [le cochon] ne ressemble point à ceux qu'ils ont appelés solipèdes, puisqu'il a le pied divisé ; il ne ressemble point à ceux qu'ils ont appelés pieds fourchus, puisqu'il a réellement quatre doigts au dedans, quoiqu'il n'en paroisse que deux à l'extérieur ; il ne ressemble point à ceux qu'ils ont appelés fissipèdes, puisqu'il ne marche que sur deux doigts, et que les deux autres ne sont ni développés, ni posés comme ceux des fissipèdes, ni même assez allongés pour qu'il puisse s'en servir. Il a donc des caractères équivoques, des caractères ambigus, dont les uns sont apparents et les autres obscurs. Dira-t-on que c'est une erreur de la Nature, que ces phalanges, ces doigts, qui ne sont pas assez développés à l'extérieur, ne doivent point être comptés? [...] Cet animal est encore une espèce d'exception à deux règles générales de la Nature, c'est que plus les animaux sont gros, moins ils produisent, et que les fissipèdes sont de tous les animaux ceux qui produisent le plus ; le cochon, quoique d'une taille sort au dessus de la médiocre, produit plus qu'aucun des animaux fissipèdes ou autres ; par cette fécondité, aussi bien que par la conformation des testicules ou ovaies de la truie, il semble même faire l'extrémité des espèces vivipares, et s'approcher des espèces ovipares. Enfin il est en tout d'une nature équivoque, ambiguë [...] » (Histoire naturelle, V, 1755).

### Un drôle de pachyderme

Le cochon ne sort pas de la basse-cour mais de l'espèce des suidés dont serait aussi originaire son cousin le sanglier, autrement plus agressif. L'Homme n'a pas tout de suite succombé à ses charmes puisque ce n'est qu'il y a 10 000 ans qu'il a rejoint chiens et brebis dans l'entourage des premiers éleveurs d'Asie mineure et orientale.

Les conséquences ne se font pas attendre : taille, membres et dents perdent en longueur tandis que les pattes s'alourdissent. Le pachyderme commence alors à prendre ses aises autour de la Méditerranée et fait un malheur sur les tables grecques puis romaines où il remplace moutons et bœufs, préservés pour la laine et le travail des champs.



À quoi en effet peut bien servir un cochon ? À être mangé, pardi !

De « *cochon* » (nom créé à partir de l'onomatopée grec *kos-kos* qui traduit ses grognements), désignant l'animal vivant qui gambade lourdement, il devient, une fois tué et dépecé, « *porc* » (du latin *porcus*), le futur jambon qui va finir dans l'assiette. Mais attention, notre porc n'est pas destiné à n'importe quelles papilles : c'est d'abord aux dieux de goûter la chair des porcelets, choisis selon un critère précis, comme le rappelle Pline : « *l'on a observé que ceux dont la queue se replie à droite sont une offrande plus agréable aux dieux* ».

Et même si cet auteur se moque du « plus brut des animaux », il aime à raconter que « des porcs emmenés par des pirates reconnurent la voix de leur maître et revinrent au rivage en se jetant tous du même côté » (Pline, *Histoire naturelle*, 1er siècle). Pas si bête !

Si certains ont fini sur la table des riches Romains, leurs cousins sangliers (du latin *singularis* pour évoquer un cochon solitaire) ont été bien rares à achever leur carrière lors des banquets des villages gaulois, notamment ceux qui résistaient encore et toujours...

Il faut s'y faire : Obélix est bien le seul à faire la chasse au sanglier pour se nourrir ! Ses compatriotes préféraient la culture de la terre et ne traquaient que par plaisir et bravade cet animal symbole de courage.



#### À table !

« L'art sait ajouter à la qualité des foies des truies, comme à celui des canards : cette invention est due à M. Apicius [cuisinier de Tibère, 1er siècle]. On engraisse ces truies en les gorgeant de figues sèches ; et quand elles sont grasses, on les tue, après les avoir abreuvées de vin miellé. Nul autre animal n'offre une matière plus féconde au talent des cuisiniers. Chacune des autres viandes a son goût propre et particulier ; celle de porc présente la variété d'à peu près cinquante goûts différents : de là cette foule de lois censoriales pour prohiber dans les festins les mamelles, les glandes, les rognons, les matrices, les hures [têtes][...] La chair de sanglier a eu aussi sa vogue. [...] [Il s'agit d'un] luxe aujourd'hui si commun ! Les annales l'ont constaté sans doute pour accuser nos mœurs ; car aujourd'hui l'on place sur une table deux et trois sangliers à la fois ; et ce n'est pas même pour tout le repas, mais pour le premier service » (Pline, *Histoire naturelle*, 1er siècle).



Le Moyen Âge se fait du lard

Qui veut rencontrer un cochon au Moyen Âge doit se rendre dans la forêt. Notre animal s'y nourrit de glands et autres douceurs, farfouillant en semi-liberté, comme aujourd'hui encore en Corse, ou sous la garde d'un humble porcher. Omnivore comme l'homme, il avale tout ce qui lui paraît digeste et goûteux.



Une fois bien pansu, il passe sous le couteau du boucher et l'on a soin d'en récupérer toutes les parties. Quelques morceaux sont immédiatement consommés. Mais l'essentiel est préparé pour une consommation différée dans les semaines et les mois à venir.

Sa graisse se conserve en pots ou sous forme de couenne ou de lard. La viande maigre est cuite, additionnée de graisse et transformée en patés et rillettes. Elle est aussi fumée ou salée, selon les régions, et transformée en saucisses et saucissons. Les deux cuisses arrière, bien charnues, sont salées et fumées pour devenir de succulents jambons. Le sang, mélangé à de la chair et de la viande, est transformé en boudin.

Les boyaux et intestins, lavés avec soin, servent à la fabrication des saucisses, saucissons et boudins. Toutes les parties non comestibles sont aussi récupérées pour des artefacts comme des brosses en soies ou poils de cochon.

Facile à nourrir, le porc, véritable garde-manger ambulant, offre aux paysans leur principale source d'alimentation carnée et une source d'inspiration infinie en matière gastronomique... Le rusé Renart l'apprécie aussi : « *Il monte sur le faîte, creuse et ménage une ouverture, passe, arrive aux bacons, les emporte, revient chez lui, les coupe en morceaux et les cache dans la paille de son lit* » (*Le Roman de Renart*, XII-XIIIe siècle).

Une place à part doit être faite au cochon urbain, éboueur sur pattes que l'on voit divaguer en quête de pitance à tous les coins de rue, voire carrément au milieu des tombes. C'est pour les prémunir de son solide appétit que le roi **Philippe Auguste** fit entourer de hauts murs le cimetière des Innocents à Paris. L'animal est gourmand certes, mais peu sportif...

À l'origine d'innombrables plaintes de jardiniers ou commerçants spoliés qui vont encombrer les tribunaux, le cochon est un élément accidentogène pris au sérieux par les autorités. N'a-t-il pas changé le cours de notre Histoire en faisant **chuter de cheval le prince Philippe**, fils aîné du roi Louis VI le Gros, en 1131 ? Le refus de priorité du *porcus diabolicus* entraîna la mort de l'héritier du trône des Capet et l'avènement de son frère, malheureux en politique. La gloutonnerie est réellement un vilain défaut !



### La dure vie du porcher

« Quarante ou cinquante pourceaux de divers âges conduira un bon porcher, qu'il mènera en campagne, diversement selon les saisons de l'année. En telle conduite, sera le porcher avisé de tenir serré son troupeau marchant et paillant, de peur que par faute de discipline il ne puisse chevir [venir à bout] de ce bétail, de difficile gouvernement par dessus tout autre du ménage. [...] En tous lieux, soient campagnes, terres labourables, en friche, champêtres, montagnes, valons, se trouvent bien ces bêtes-ci, mieux toutefois en pays aquatique qu'en sec, par y trouver à boubeter [barboter] et abondance de vermine. Mais beaucoup plus aiment-elles les forêts qu'autres lieux, s'y délectant pour les glands. [...] Ce bétail n'est jamais saoul de manger ni de dormir, aussi fait-il toujours l'un ou l'autre, qui est ce qu'on désire de lui, puisque la graisse procède de ces actions. À cette cause, le faut faire manger tant et plus car le paissant modérément, ne ferait que l'entretenir sans l'engraisser. Sa gourmandise contraint le porcher de lui apprêter tous les jours de la mangeaille cuite au chardon, pour chaude la lui donner au soir [...] » (Olivier de Serres, *Le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1600).



### On ne joue plus !

Au XVI<sup>e</sup> siècle, non seulement de nouvelles lois expulsent le porc de nos rues, mais le déboisement le chasse également de nos forêts. La grande famille du cochon s'en trouve vite réduite de moitié et ne fait plus le poids face au succès du mouton. On fait

désormais la fine bouche devant sa viande : pas assez délicate pour les riches et trop chère pour les pauvres.

C'est **Christophe Colomb** qui va lui sauver la mise... En révélant aux Européens l'existence de l'Amérique et, par ricochet, celle de la **pomme de terre**, ce visionnaire va permettre l'élevage de porcs à bas coût à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle. Gavé de patates, le cochon redevient omniprésent dans les cours de ferme et sur les tables au point de passer entre les mains des scientifiques qui s'intéressent enfin à son cas.

**Buffon** s'interroge ainsi sur le « *genre ambigu* » de l'espèce (*Histoire naturelle*, V, 1750) qu'il va même jusqu'à rapprocher des ovipares, producteurs d'œufs. La truie ne semble-t-elle pas « *pondre des porcelets plus qu'elle ne les met bas* » ? C'est d'ailleurs cette capacité à se multiplier qui rend admiratifs tous les observateurs.

Le maréchal **Vauban** lui-même avait très sérieusement démontré, dans sa trop méconnue *Cochonnerie* (1707), qu'il était aisé de peupler le pays de mignons petits pourceaux : « *On suppose qu'une truie, la seconde année de son âge, porte une ventrée de six cochons [...] pour la production d'une seule truie en onze années de temps, équivalentes à deux générations ; faisons-en le compte rond et ôtons-en 434 874 pour les accidents des maladies et la part des loups, restera à faire état de 6 000 000. Qui est autant qu'il en peut avoir en France* ». Logique, non ?

« **Le Cochon, la chèvre et le mouton** »

« *Adieu veaux, vaches, cochons, couvées !* » Ces regrets de Perrette qui vient de faire tomber son pot au lait sont une des rares allusions de **Jean de La Fontaine** à notre frère cochon. Le fabuliste ne lui consacre qu'un seul poème, directement inspiré d'Ésope :



« Une Chèvre, un Mouton, avec un Cochon gras, Montés sur même char s'en allaient à la foire : Leur divertissement ne les y portait pas ; On s'en allait les vendre, à ce que dit l'histoire : Le Charton n'avait pas dessein De les mener voir Tabarin. Dom Pourceau criait en chemin Comme s'il avait eu cent Bouchers à ses troussees. C'était une clameur à rendre les gens sourds Les autres animaux, créatures plus douces, Bonnes gens, s'étonnaient qu'il criât au secours ; Ils ne voyaient nul mal à craindre. Le Charton dit au Porc : Qu'as-tu tant à te plaindre? Tu nous étourdis tous, que ne te tiens-tu coi? Ces deux personnes-ci plus honnêtes que toi, Devraient t'apprendre à vivre, ou du moins à te taire. Regarde ce Mouton ; a-t-il dit un seul mot? Il est sage. Il est un sot, Repartit le Cochon : s'il savait son affaire, Il crierait comme moi, du haut de son gosier, Et cette autre personne honnête Crierait tout du haut de sa tête. Ils pensent qu'on les veut seulement décharger, La Chèvre de son lait, le Mouton de sa laine. Je ne sais pas s'ils ont raison ; Mais quant à moi qui ne suis bon Qu'à manger, ma mort est certaine. Adieu mon toit et ma maison. Dom Pourceau raisonnait en subtil personnage : Mais que lui servait-il? Quand le mal est certain, La plainte ni la peur ne changent le destin ; Et le moins prévoyant est toujours le plus sage ».

Jean de La Fontaine (Fables, livre VIII, 1678)

<p></p>



Ce n'est pas la Saint-Cochon pour tout le monde...

Il était attendu comme Noël : dans le monde rural, jusqu'aux lois hygiénistes de la fin du XXe siècle, le sacrifice du cochon est resté longtemps un des événements forts de l'année. La fête de la *Tue-Cochon* mobilisait une bonne partie du village, généralement à la fin de l'hiver, en février. Elle était organisée par chaque famille à tour de rôle.

On pouvait avancer l'événement en janvier, mais attention ! Pas question de choisir le 17, jour de la **saint Antoine**, protecteur traditionnel de l'animal. La date était fixée des semaines à l'avance pour prendre en compte les cycles de la lune et la disponibilité de tous les intervenants, du curé aux bouchers.



C'était la fête !... Sauf pour messire Cochon qui n'acceptait pas le cœur léger sa rencontre avec « *le tueur* ».

Homme de l'art, la seule évocation de son nom inspirait crainte et respect. Cris d'orfraie, coup de massue pour étourdir la victime qui s'égosillait inutilement, tranchement de la carotide, pattes que l'on secouait pour accélérer la fin...

Les étapes de la mise à mort, obéissant à des règles millénaires, s'enchaînaient sous les yeux fascinés des plus jeunes.

À chaque partie de la bête, son cérémonial : on commençait par collecter le sang pour en faire du boudin, puis on lavait et étrillait la dépouille avant de l'ouvrir et de suspendre la carcasse au plafond de l'entrée, tandis que la vessie gonflée rejoignait le cellier.

Après ce travail de découpe, les hommes allaient célébrer joyeusement l'événement entre eux, laissant aux femmes le soin de préparer la charcuterie. Elles allaient au lavoir nettoyer les boyaux avant de les transformer en saucisses et saucissons, tâche qui allait prendre plusieurs semaines, avec accrochage des cochonnailles au plafond de la cuisine.

Avant de se quitter, on se retrouvait autour d'une daube arrosée de vin rouge et chacun s'en repartait le soir avec quelques morceaux de viande fraîche à consommer le lendemain.

Parfois les ripailles dérapaient quelque peu et laissaient place aux joies de la transgression, avec déguisements et jeux qui pouvaient donner naissance à certaines cochonneries...



Une jeunesse gâchée par l'absence de rillettes



« Moi, chétif et malingre, à cinq ans je fus envoyé comme externe dans une pension de la ville, conduit le matin et ramené le soir par le valet de chambre de mon père. Je partais en emportant un panier peu fourni, tandis que mes camarades apportaient d'abondantes provisions. Ce contraste entre mon dénuement et leur richesse engendra mille souffrances. Les célèbres rillettes et rillons de Tours formaient l'élément principal du repas que nous faisons au milieu de la journée, entre le déjeuner du matin et le dîner de la maison dont l'heure coïncidait avec notre rentrée. Cette préparation, si prisée par quelques gourmands, paraît rarement à Tours sur les tables aristocratiques ; si j'en entendis parler avant d'être mis en pension, je n'avais jamais eu le bonheur de voir étendre pour moi cette brune confiture sur une tartine de pain ; mais elle n'aurait pas été de mode à la pension, mon envie n'en eût pas été moins vive, car elle était devenue comme une idée fixe, semblable au désir qu'inspiraient à l'une des plus élégantes duchesses de Paris les ragoûts cuisinés par les portières, et qu'en sa qualité de femme, elle satisfait. Les enfants devinent la convoitise dans les regards aussi bien que vous y lisez l'amour : je devins alors un excellent sujet de moquerie. Mes camarades, qui presque tous appartenaient à la petite bourgeoisie, venaient me présenter leurs excellentes rillettes en me demandant si je savais comment elles se faisaient, où elles se vendaient, pourquoi je n'en avais pas. Ils se purléchaient en vantant les rillons, ces résidus de porc sautés dans sa graisse et qui ressemblent à des truffes cuites ; ils douanaient mon panier, n'y trouvaient que des fromages d'Olivet, ou des fruits secs, et m'assassinaient d'un : « Tu n'as donc pas de quoi ? » qui m'apprit à mesurer la différence mise entre mon frère et moi. Ce contraste entre mon abandon et le bonheur des autres a souillé les roses de mon enfance, et flétri ma verdoyante jeunesse. » (Honoré de Balzac, *Le Lys dans la vallée*, 1836)



### Le cochon à l'usine

Le cochon n'a pas été le dernier à voir sa petite vie bouleversée par la révolution industrielle du XIXe siècle. Les scientifiques ne se sont pas en effet contentés de l'observer, ils sont vite passés à l'action.



Dans les années 1830 vétérinaires, biologistes et économistes s'allient pour donner naissance à une nouvelle discipline, la zootechnie.

Son objectif est simple : étudier les conditions d'élevage. Mais, loin de s'inquiéter du bien-être du cochon, nos experts cherchent à en tirer un profit maximal.

C'est dans l'air du temps !

Les conséquences sont cruelles pour l'animal qui perd son statut d'être vivant pour devenir, selon l'expression d'Émile Baudement, un des initiateurs de la zootechnie, une « machine au même titre que les locomotives de nos chemins de fer, les appareils de nos usines [...] où l'on transforme une matière quelconque » (cité par André Sanson, *Traité de zootechnie*, 1888).

Fini le temps du cochon copain !



Désormais, la rentabilité remplace l'affectivité et supprime les liens qui unissaient homme et animal.

On agrandit les exploitations, on fait appel à la génétique, on modifie la nourriture.

Mais cette course au profit atteint ses limites : la filière est en crise, notamment à cause du prix du blé, de la multiplication des normes concernant les conditions d'élevage mais aussi de l'image négative de la viande porcine, jugée trop grasse par rapport au poulet et au bœuf.

Il n'empêche que, s'il a disparu de nos cours de ferme, le porc n'a jamais été aussi présent dans nos assiettes. Il reste la première viande consommée en France (plus de 2 milliards de kilos, soit 34 kg par habitant et par an) mais aussi dans le monde où la Chine, l'Union européenne et les USA avalent à eux seuls 80 % de la production.

#### Sources bibliographiques

Michel Pastoureaux, *Le Cochon* (2013, éd. Gallimard)

Michel Pastoureaux, *Le Roi tué par un cochon* (2015, éd. du Seuil)

Jocelyne Porcher, « *L'Industrie porcine use et abuse des animaux* », *Le Monde* n°21964, 29 août 2005.

Gérard Rossini, *Mémoires des cochons* (éd. L'Imagier, 2005)