

Association pour la Sauvegarde
du Patrimoine Grauliérois

HISTOIRE COCHONNE

Le jour du saigneur

Il ne s'agit pas de braquer les végétariens, végétaliens ou véganistes, ni de prendre parti mais simplement de conserver un témoignage d'une pratique inscrite maintenant à l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel en France depuis 2012, selon le texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'Unesco.

« Tuer le cochon » était autrefois un moment important de la vie rurale qui consistait à abattre le cochon de la ferme. Pratique très ancienne, faite en général l'hiver pour que la viande « caille », cette coutume permettait, à ceux qui en avaient les moyens, de nourrir la famille en viande et charcuterie pendant le reste de l'année.

On est dans la même logique que de cultiver son potager. Le porcelet, qui mange absolument de tout, est nourri avec les produits de la ferme (la « baccade » composée de pommes de terre, choux, raves, châtaignes et céréales) et c'est pratique pour réduire ses déchets, tous les restes de repas et les épluchures de légumes lui sont réservés. Quand il arrive à un poids respectable de 250 kg, vient le moment de le tuer.

Cela reste permis, à condition que le cochon ait été élevé dans la ferme et soit destiné à la consommation familiale, grâce à une dérogation aux règles légales qui imposent l'abattage des animaux d'élevage destinés à la commercialisation dans des abattoirs agréés. Cette dérogation est prévue par l'article R231-15 du Code rural.

L'opération dure deux ou trois jours. Le premier matin, il faut tuer la bête. On fait appel à un professionnel, le « tueur ».



Dimanche 27 février 1983 – 10 h 39



10 h 40

L'animal est sorti de l'étable et il faut souvent être plusieurs. Les hommes comme l'animal sont tendus.



Après l'avoir assommé, le saigneur lui enfonce un couteau dans la gorge et le sang est récupéré dans une bassine pour immédiatement faire le boudin – le sang n'attend pas.



Le corps est ensuite ébouillanté, on enlève les soies et on nettoie la bête au chalumeau.



Ces préparatifs terminés, le cochon est hissé pour faciliter le travail

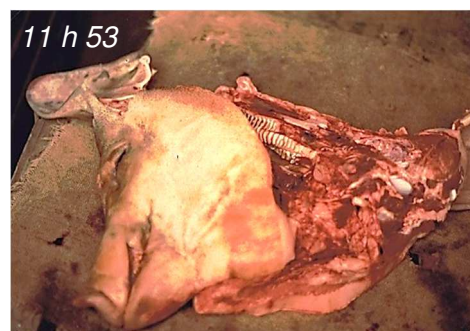
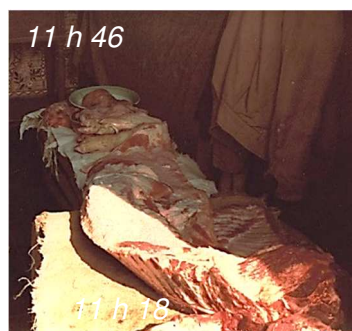
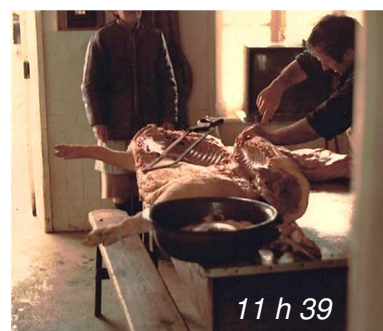
et le saigneur l'ouvre, le découpe et sort le «ventre».



Une fois nettoyés, les boyaux serviront à confectionner boudins, saucisses et saucissons.



La carcasse est ensuite séparée en deux et rentrée pour être préparée.



La viande est découpée en grandes pièces pour les préparations du lendemain car elle va cailler pendant la nuit.

La soirée est l'occasion d'inviter les voisins à déguster les morceaux de premier choix, d'échanger les nouvelles et de boire un coup. Invitation qui sera rendue quelques jours plus tard dans la ferme d'à côté. En dehors de son aspect économique, cette tradition a en même temps un côté relationnel et festif.

Le lendemain, les échine, ventrèche et lard sont déposés au saloir. Les jambons, après avoir été frictionnés avec de l'eau-de-vie et un peu de vinaigre, seront recouverts de sel fin et de gros sel et mis à affiner. Plus tard, ils seront mis à fumer dans le cantou. Tout est utilisé : la graisse est fondue, les morceaux sanguins servent au pâté, ceux qui le sont moins vont aux saucisses qui ont faites à la fin, parfois le troisième jour. Tous les morceaux qui n'ont pu être utilisés et les graisses restantes sont mis à cuire pour faire fritons et cervelas.

Aujourd'hui, cette pratique disparaît. Le savoir se perd, les jeunes générations ne s'intéressent plus à ce rituel qui nécessite des compétences, du matériel, et du temps. C'est un lien important entre l'homme et sa nourriture, entre l'éleveur et sa bête, entre les hommes eux-mêmes qui est en train de disparaître.