

## Communication de Monsieur Michel HACHET



Séance du 2 mars 2007



### Le cochon, une bête singulière

«De tous les quadrupèdes, le cochon paraît être l'animal le plus brut, les imperfections de la forme semblent influencer sur le naturel, toutes ses habitudes sont grossières, tous ses goûts sont immondes».

C'est ainsi que Buffon dans son Histoire Naturelle introduit le chapitre qu'il consacre à cet animal. Jugez de mon embarras, de ma confusion à entretenir les Membres de notre Compagnie d'un tel personnage ! Si vous avez l'indulgence de m'y autoriser, je vais essayer de vous le présenter et surtout de vous raconter sa longue histoire.

Pour définir son identité, nous l'appellerons (pour satisfaire les zoologistes) *Sus scrofa domesticus* en observant que cette désignation s'applique à l'animal domestique élevé pour sa viande : le porc.

Ici commence une première interrogation : tous les porcs sont-ils des cochons ? Pour y répondre il faut constater que les désignations qu'on attribue à cet animal selon les sexes sont diverses. Le mâle est un verrat (du latin *verres*, probablement dérivé du mot sanscrit *vara ha* se traduisant par «sanglier»). La femelle est la truie dont l'étymologie est discutée. Certains, inspirés de réminiscences homériques, donnent au terme culinaire *porcus troianus* désignant une truie farcie une analogie au Cheval de Troie bourré de guerriers sur lequel Laocon, maudissant les Grecs et leurs dons, lançait son javelot (et stetit illa tremens !) mais d'autres, moins imaginatifs, font dériver le mot truie du bas latin *troga* ou *traga*, d'une racine celtique *torc* qui désigne le porc. Et le cochon, le cochon proprement dit, quel est son statut ? il n'est ni mâle ni femelle, c'est

un animal castré et je puis affirmer que cette intervention qu'on inflige aux porcelets mâles est indispensable pour rendre la viande consommable, celle du verrat dégage à la cuisson une odeur très désagréable qui persiste jusque dans l'assiette du consommateur. Reprenons notre enquête étymologique, il semble bien que le mot cochon contrairement à ce que certains ont affirmé (Albert Dauzat) ne soit pas tiré du «cri pour appeler les porcs» mais d'une racine *cō* signifiant : couper et d'un diminutif *o*, en sanscrit, donc le mot cochon s'applique bien à l'animal castré. Soyons prudents, laissons les spécialistes en débattre, il est si facile de dire des sottises lorsqu'on se mêle d'étymologie. Remarquons en passant qu'on nous dit, lorsque nous achetons de la viande ovine chez le boucher, que nous mangeons de l'agneau ou du mouton (ovin mâle castré) mais pas du bélier ou de la brebis et que la viande bovine s'appelle en langage culinaire du bœuf (parfois de la génisse) mais on feint d'ignorer qu'on nous sert parfois de la vache.

Puisque j'ai identifié le personnage, je m'acquitte de la promesse que je vous avais faite de vous raconter son histoire. Elle est très ancienne, et débute avec la domestication du sanglier dont il existe, selon leur répartition géographique, diverses variétés. Cette domestication n'a d'ailleurs absolument pas isolé génétiquement l'animal domestique de son ancêtre sauvage. Elle a été réalisée très tôt, mais nous en ignorons les modalités car il est bien difficile de définir ce que fut le passage de l'économie des chasseurs cueilleurs à une économie pastorale puis agricole et nous verrons, qu'au cours des âges, le statut de l'élevage porcin demeura ambigu. C'est pour sa viande, et aussi sa graisse, que cet animal fut domestiqué. Il est omnivore, il est prolifique : une portée d'une douzaine de porcelets est habituelle, sa gestation est brève (cent quatorze jours), sa croissance est rapide et surtout sa viande se prête admirablement à être conservée par salage, éventuellement par fumaison.

Les Egyptiens de l'Antiquité élevaient des porcs qu'on voit représentés sur les peintures murales des tombeaux. Il n'est pas difficile de trouver le témoignage de la présence du cochon chez les Grecs. Rappelons-nous les mésaventure des compagnons d'Ulysse métamorphosés en pourceaux par la magicienne Cirée dans l'île d'Éa et les nombreuses figurations de porcs sur la céramique. Les Romains en élevaient. C'est bien une échine de porc (terga suis) que Philémon et Baucis, charitables et hospitaliers, servent à Jupiter et à Mercure déguisés en voyageurs égarés. Beaucoup d'entre nous conservent le souvenir du superbe relief du suovetaurille : le cortège des trois animaux couronnés de bandelettes, marchant au sacrifice.

Ayant ainsi brièvement évoqué la large diffusion de l'élevage porcin chez divers peuples antiques à la culture desquels bien des traditions nous relient,

nous chercherons plus loin à trouver les raisons de ceux, qui depuis longtemps, refusent de consommer la viande de cet animal. Mais, avant, nous évoquerons les techniques d'élevage porcin. Et pour vous éviter d'être immergés, pour débiter, dans l'univers obscur du commencement de la domestication, c'est en remontant le temps que nous raconterons cette histoire.

D'où proviennent les côtelettes, les jambons, saucisses et autre produits de charcuterie que vous et moi, habitants de l'Europe, consommons ? Essentiellement d'élevages industriels. Il y a actuellement très peu de petits élevages en Lorraine. Certaines régions de France, la Bretagne, entre autres, certaines nations : Belgique, Pays-Bas, Danemark etc... se sont spécialisées dans cette production rassemblant en très grand nombre les animaux dans des bâtiments leur offrant des conditions d'hygiène (aération, température, abreuvement, élimination des déchets, surveillance sanitaire) que leurs ancêtres entretenus dans de petites exploitations familiales n'ont jamais connues. Leur alimentation est scientifiquement étudiée tant pour sa qualité que pour sa quantité, son adaptation à l'âge afin d'assurer une croissance régulière et rapide des animaux aboutissant lors de leur abattage à des carcasses aussi homogènes que possible et ne contenant que la proportion de graisse souhaitée par les consommateurs. La concentration sur des espaces géographiques limités, de très nombreux animaux pose parfois quelques problèmes au maintien d'un équilibre satisfaisant de l'environnement. Les autorités responsables s'efforcent de les résoudre. Notons également l'émergence du souci de certains qui, posant la question du «respect des droits de l'animal» s'inquiètent, ce qui jusqu'à présent n'avait guère préoccupé les humains, de la façon dont nos frères inférieurs, dans leur psychisme apprécient les conditions de vie auxquelles ils sont soumis. Une telle préoccupation est nouvelle et ne se limite pas à l'espèce porcine. Le statut de toutes les espèces animales domestiquées est examiné et parfois critiqué, n'oublions pas que l'adoption de régimes végétariens par un certain nombre de nos contemporains s'inspire de telles considérations. Observons que depuis quelques millénaires on ne s'était, jusqu'à présent, guère soucié de la façon dont les animaux que nous avons domestiqués appréciaient ce statut si particulier de dépendance qu'on leur imposait.

Remontant à un passé relativement proche et dont la mémoire est accessible à la plupart d'entre nous, évoquons ce qu'était, au siècle qui vient de s'achever, et sans doute à celui qui l'a précédé, le mode d'élevage des porcs en Lorraine et dans les provinces voisines. La plupart des habitants des villages vivaient de l'agriculture à tel point que le langage courant désignait un agriculteur sous le nom de paysan, ce qui est loin de correspondre à la signification originelle du terme. Si l'on y réfléchit, un paysan est un «paganus» un habitant d'un pagus. Qu'observe-t-on actuellement ? Dans un village peuplé de deux ou trois cents

habitants ou davantage vous pouvez avoir un, deux ou trois agriculteurs (ou pas du tout) et les autres, qui sont hôtes du pagus, on a dû inventer le terme de «rurbains» pour les désigner. Les campagnes ne sont pas dépeuplées, bien au contraire, les habitants s'y multiplient mais, à la suite de la mécanisation et des autres rapides perfectionnements des techniques agricoles, les exploitations autrefois de dimensions réduites se sont rassemblées et groupées limitant considérablement le nombre de ceux qui y travaillent.

Avant cette très rapide et très considérable évolution, si nous remontons le temps sur l'espace de deux ou trois générations seulement, la plupart des habitants de nos villages tiraient leurs moyens de subsistance de l'agriculture. C'était évident pour ceux dont elle était la profession officiellement reconnue mais pour beaucoup d'autres : artisans, bi-actifs ou retraités le travail de la terre y contribuait. Outre le jardin fournissant des plantes potagères et le verger des fruits, beaucoup exploitaient un champ de pommes de terre dont une partie constituait le plus gros de la ration du cochon qu'on s'appliquait à engraisser. Cette consommation porcine de pommes de terre était bien sûr importante également, dans la porcherie des exploitations agricoles proprement dites. Elle était complétée, tenant compte des remarquables aptitudes omnivores porcines, par des fèves, des épluchures, des déchets de meunerie, du lactosérum résultant de la fabrication des fromages. Retenons bien cette part considérable tenue aux XIX<sup>ème</sup> et XX<sup>ème</sup> siècles par la pomme de terre dans la production porcine. Nous aurons l'occasion d'en reparler. Outre cette production essentiellement rurale de viande porcine, existait, à cette époque, relativement proche, mais totalement révolue, une production urbaine ou suburbaine réalisée dans des porcheries qu'il serait possible de qualifier de semi-industrielles. C'étaient des élevages spécialisés dans la récupération des déchets culinaires appelés «eaux grasses» des collectivités : casernes, écoles, restaurants etc.... Ces denrées de récupération étaient vendues par soumission. Les réglementations sanitaires actuelles ont mit fin à ce type d'utilisation des déchets alimentaires qui sont maintenant détruits.

Abandonnant un univers contemporain ou familial puisqu'accessible à notre mémoire, je vous invite maintenant, puisque nous avons convenu de remonter le temps, à pénétrer dans celui de la Lorraine de la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle où nous rencontrons dans ce village proche de Nancy quelques jours avant le 14 juillet 1789 le voyageur anglais Arthur Young. Il décrit le troupeau communal, composé de bœufs, de vaches, de chèvres, de moutons et de cochons et il constate que ces derniers sont si maigres qu'on voit leurs côtes «comme des cercles de tonneaux» Essayons de comprendre les causes de cette maigreur. Que donnait-on à manger à ces animaux ? La réponse est simple : de l'herbe et probablement pas grand chose d'autre, ils mangeaient ce qu'ils pouvaient

trouver sur leur chemin au mois de juillet. Certes la culture des pommes de terre était déjà diffusée en Lorraine où elle était apparue assez précocement, introduite par les Bénédictins anglais réfugiés à Dieulouard lors des persécutions de Cromwell, mais n'oublions pas que les conditions météorologiques des années précédant la Révolution furent désastreuses. Les céréales étaient rares et chères et on devait donner aux humains la priorité de leur consommation. Les cochons se contentaient de ce qu'ils pouvaient trouver en attendant l'automne, période durant laquelle on les conduirait dans les forêts, à la glandée, leurs permettant de récupérer une morphologie plus compatible à leur destin de bêtes de boucherie.

Cette observation nous introduit à une meilleure prise de conscience de ce qu'ont dû être durant des siècles, les méthodes d'élevage porcin. En poursuivant notre remontée chronologique aux temps modernes, au moyen-âge et probablement jusqu'à l'antiquité, tant en ville qu'à la campagne, durant bien longtemps, les porcs dont le statut était pourtant celui d'authentiques animaux domestiques, appartenant à un maître, n'étaient pas nourris par celui-ci dans leur porcherie ou ne l'étaient que partiellement. Ils devaient trouver pitance par leurs propres moyens. Les porcs campagnards conservaient partiellement les habitudes alimentaires de leurs ancêtres sauvages, les sangliers, consommaient en fouissant le sol toutes sortes d'aliments végétaux, de menues bestioles et de tout ce qui pouvait se trouver sous leur dent et leur cousins citadins faisaient de même en un temps où les services d'enlèvement des ordures ménagères leur étaient abandonnés. Lorsque venait l'automne, un berger les regroupait en troupeau et le menait en forêt. Rappelez-vous la scène d'une miniature des «Très riches heures du Duc de Berry» montrant le pâtre lançant un bâton vers les branches de chêne pour en faire tomber les glands.

Ces porcs tant ruraux qu'urbains ne ressemblaient guère aux cochons roses et rondouillards et courts sur pattes que nous avons connus, ils avaient conservé leur allure hirsute et rustique, leur dos arqué, leurs canines en forme de défenses et pouvaient, si besoin était, faire front à quelque loup téméraire tenté de vouloir les dévorer.

Ce vagabondage toléré des porcs, s'il se justifiait par des arguments économiques, n'était pas sans présenter quelques inconvénients. Au nombre de ceux-ci, il convient de citer le danger que ces bêtes à demi sauvages faisaient courir aux jeunes enfants. On cite à plusieurs reprises de dramatiques accidents d'enfants dévorés, dont des procès, intentés d'ailleurs aux animaux et non à leur maître, ont gardé la mémoire.

La présence des porcs livrés à leur seule fantaisie sur la voie publique pouvait non seulement gêner la libre circulation, mais aussi provoquer des accidents.

Le fils du roi de France Charles le Gros, circulant à cheval dans Paris, trouva la mort lors d'une chute de cheval provoquée par un cochon. A la suite de cet accident, des mesures de police tentèrent, sans y parvenir, de limiter ce vagabondage. Il était aussi un très grave inconvénient sanitaire provoqué par ce vagabondage : la transmission de certaines maladies parasitaires autrefois responsables de bien des maux et parmi celles-ci le taeniasis. Puisque vous avez accepté d'entendre parler de cet animal si peu courtois et si incivil, je m'autorise à aborder un propos de parasitologie : celui du rôle assumé autrefois par les porcs de la transmission aux humains d'un parasite intestinal le *tænia* ou ver solitaire, dont il existe plusieurs espèces. Je vous en épargnerai l'énumération mais je me sens obligé de vous en résumer le cycle de transmission, puisque le porc y est impliqué. Si l'un de ceux-ci ingère des aliments souillés par les déjections d'un humain parasité (le porc est parfois coprophage !) les œufs parasitaires éclosent, donnant des larves disséminés dans certains muscles du porc sous forme de petites vésicules (appelées cysticerques) et si un humain consomme sans la faire cuire cette viande, cette larve ingérée donnera naissance au ver dans son tube digestif. Cette affection était assez répandue au temps où les conditions d'élevage des porcs et l'indigence des installations hygiéniques des humains permettaient cette fâcheuse diffusion.

Sans doute, beaucoup parmi vous ont gardé le souvenir de la défiance subsistant dans l'opinion pour la viande de porc insuffisamment cuite. Il est bien probable qu'on ait bien souvent confondu, par ignorance, des parasites transmis par l'intermédiaire du porc avec d'autres qui leur ressemblent et dans la diffusion desquels il n'est pas impliqué. Je veux parler du *Tænia saginata* transmis par la viande bovine.

Une page de la longue histoire du cochon vient de se tourner, son élevage est désormais industrialisé, et nous sommes, en occident du moins, les dernières générations qui ont pu observer l'élevage familial de cet animal destiné à l'autoconsommation. Il est donc encore possible de raconter le déroulement de l'abattage de ce cochon, au statut très particulier. Il fallait tout d'abord en fixer la date, c'était forcément en hiver pour de multiples raisons. La tradition gardait-elle le souvenir du temps où la glandée contribuait largement à l'embonpoint de l'animal ? Était-ce parce que le froid et la pluie limitaient les activités extérieures ? C'était aussi la période où l'absence de mouches ne menaçait pas la viande de recevoir les pontes indésirables de ces insectes. La saison étant ainsi adoptée d'avance, plutôt que choisie, il convenait de déterminer le jour. Il était important d'éviter dans le village, ce village qui était une communauté, une concurrence de date. L'abattage du cochon était certes une opération privée mais ne s'y limitait pas totalement et se colorait d'une certaine «aura sociale». Il y avait dans chaque village pour diriger et gérer l'opération

un homme compétent. Il venait le matin extraire de son réduit le cochon qu'on avait la veille laissé jeûner. Sans tenir compte de ses cris, il était traîné à l'extérieur, assommé, couché sur un lit de paille à l'aide de quelques vigoureux gaillards et saigné. On sectionnait sa carotide, on recueillait soigneusement le sang destiné à la fabrication du boudin dans un poêlon contenant un peu de vinaigre, le remuant au fur et à mesure avec une fourchette pour en retarder la coagulation. L'animal mort totalement vidé de son sang devait alors être débarrassé des soies qui lui servent de revêtement pileux. Contrairement à la plupart des animaux de boucherie les porcs ne sont habituellement pas dépouillés de leur peau, elle reste adhérente aux tissus sous-cutanées et constitue la couenne de ceux-ci (jambon, lard) mais il est nécessaire de la débarrasser de ses soies, ses poils de gros diamètre, clairsemés et raides qu'il est possible d'éliminer par grattage après avoir brièvement chauffé cette peau. Pour réaliser ce chauffage deux méthodes pouvaient être mises en œuvre, et leur répartition géographique appuyée, probablement sur de très anciennes traditions, était d'une remarquable permanence, ainsi que l'étude de Colette Mechin l'a démontré. Dans certains pays on grillait le cochon, c'est-à-dire qu'on promenait sur sa peau des torches de paille enflammées, dans les autres, on «l'ébouillantait» en le couchant dans un cuveau ovale peu profond (appelé «baignotte» en Lorraine) et on l'aspergeait d'eau bouillante sur toute la surface de son corps. Dans les deux cas on grattait vigoureusement la peau brièvement chauffée avec une lame peu acérée ou avec une étrille. Dans un cas comme dans l'autre le résultat était une surface totalement nue et lisse. Mais, me direz-vous, la peau des porcs n'était-elle jamais récupérée pour en faire du cuir ? Si, dans certains abattoirs, mais pas du tout dans les élevages particuliers, on dépouillait certains vieux sujets : truies ou verrats de leur peau pour la transformer en cuir qui était apprécié pour des usages bien particuliers : la fabrication de selles pour les cavaliers.

Il convenait ensuite de procéder à l'éviscération de l'animal. Il était suspendu par les pattes postérieures largement écartées à une « échelotte », fendu au milieu de sa face ventrale, le cœur et les poumons étaient extraits du thorax, puis le contenu de l'abdomen : le foie, l'estomac, les intestins, les rognons et même la vessie réservée pour assurer des fermetures aux bœufs. Le nettoyage et la préparation de tous ces viscères était l'ouvrage des femmes qui savaient distinguer ce qu'il était urgent de consommer en priorité de ce qui devait être traité pour se conserver. Bien évidemment le menu du jour de l'abattage désigné traditionnellement par le terme de «Repas de cochon» permettait d'apprécier, accommodés selon des recettes familiales, certains abats et d'excellentes grillades. La découpe de la carcasse était réalisée le lendemain et durant plusieurs jours, toutes générations mêlées, les femmes de la famille s'affairaient à transformer cette chair porcine en denrées susceptibles de se conserver en un temps où

les techniques de congélation n'étaient pas inventées ou pas encore diffusées dans le monde rural. C'était donc les antiques et efficaces méthodes de salage, éventuellement complétée par le fumage, qui étaient mises en œuvre pour préparer les jambons, le lard et les saucisses. Mais dès le jour de l'abattage on ne manquait pas, se pliant à un rituel tirant son origine dans la nuit des temps, de procéder à la distribution de certains morceaux de viande à griller à diverses personnes du village à qui on souhaitait témoigner respect ou gratitude pour quelques services rendus. Beaucoup plus simplement ce partage pouvait être, sans que le moindre contrat en soit passé, une façon d'attendre la réciprocité le jour de l'abattage du cochon d'un autre éleveur, et de bénéficier ainsi de l'agrément de consommer de temps à autre de la viande fraîche.

Ne manquons pas d'observer qu'outre la viande proprement dite, source privilégiée de protéines, le porc fournissait en notable quantité de la graisse : lard et saindoux, dont on sait que les Lorrains ont, depuis longtemps, l'habitude de se servir dans leur cuisine.

Nous ne saurions clore ce chapitre consacré à la place tenue par la viande de porc sans apporter une réponse à la question évoquée antérieurement de sa proscription par les fidèles de deux des trois religions monothéistes dont l'origine commune peut se rattacher à une filiation issue d'Abraham, dont le nom signifie «Père d'une multitude». Pour les Juifs et les Musulmans, cette filiation s'interprète au sens biologique en tenant compte, selon le récit biblique, de leur descendance des fils du patriarche : les Juifs descendent d'Isaac né de la femme libre Sara, les Musulmans descendent d'Ismaël né d'Agar, la servante. Pour les Chrétiens, cette filiation est d'un tout autre ordre, ils apprécient en Abraham le croyant parfait, celui qui a fait une totale confiance à la promesse de Dieu et a accepté le pire des sacrifices et s'y est soumis (Genèse 15.6). Il démontre, ainsi que l'écrit St Paul aux Galates (Gal. 3.29), «qu'il crut et ce lui fut compté à justice». La foi sauve, et ceux qui vivent de la foi sont fils d'Abraham.

Abraham peut ainsi être considéré comme le premier détenteur de la foi en un Dieu unique, éliminant en conséquence tout culte rendu aux idoles. Et ce furent, durant bien longtemps, les Juifs qui bénéficièrent de ce précieux privilège qu'ils durent défendre de la contamination de l'idolâtrie des autres peuples auxquels ils étaient mêlés ou affrontés dans leur étroit espace géographique. Ils s'appliquèrent à respecter un grand nombre de prescriptions de tous ordres soigneusement codifiées dans des textes (Lev.11.7) pour se différencier nettement des autres peuples (les Goïm) : repos sabbatique, circoncision, règles d'hygiène et choix des aliments fournissant en détail la liste de ceux qui étaient «purs» (Cachère ou Kasher) et de ceux qui ne l'étaient pas (Lokasher) comme le porc. Durant certaines périodes de persécution, songeons au temps de l'oc-

cupation macédonienne de la Palestine, beaucoup de Juifs pieux acceptèrent de subir le martyre plutôt que de transgresser ces prescriptions. Les musulmans conservent beaucoup des prescriptions de la loi mosaïque et singulièrement le refus de consommation de la viande de porc.

Les Chrétiens, nous l'avons vu, s'ils se rattachent à Abraham, ne le sont que par une filiation spirituelle et se sont, dès leur séparation de leurs sources juives, affranchis des prescriptions identitaires de ceux-ci.

Il peut être intéressant de comparer, à une toute autre époque, un tout autre interdit alimentaire se fondant sur des arguments rappelant ceux que nous avons évoqués. Il ne concerne pas la consommation de la viande de porc mais de celle du cheval.

Dans les régions devenues gallo-romaine mais qui avaient antérieurement fait partie des Gaules et d'une partie de la Germanie, il est intéressant d'observer, à la fin de l'Antiquité correspondant au début de la diffusion du Christianisme en Europe Occidentale, qu'un interdit alimentaire avait été promulgué par les autorités ecclésiastiques sur la viande de cheval. La raison de cette mesure était que les ancêtres de ces nouveaux convertis sacrifiaient des chevaux à leurs dieux païens, et en consommaient la viande dans les repas rituels, et, dans la crainte de voir ressurgir quelque réminiscence de ces cultes réprouvés, on attribua une image négative à la viande de cheval. Cette image fut tenace puisqu'il fallut attendre le XIX<sup>ème</sup> siècle pour réhabiliter cette chair et cesser de négliger, en un temps où la population équine était considérable, une énorme quantité de protéines comestibles. Il y avait pourtant bien longtemps qu'on avait oublié les raisons de cet ostracisme et que les autorités religieuses avaient cessé de le formuler mais il s'était maintenu par routine. On ignorait son origine et pour la justifier on imaginait des arguments d'hygiène d'une façon comparable à ce qui se raconte chez les gens ne consentant pas à consommer de la viande de porc.

Répondant avec beaucoup d'indulgence à mon indiscrete invitation à prendre contact avec un personnage de mauvaise réputation, vous avez accepté d'écouter patiemment son histoire. Je vous en remercie mais cette histoire serait incomplète si je n'y ajoutais pour conclure un bref chapitre sur l'iconographie du cochon et si je n'entrouvais une porte sur sa symbolique.

Les figurations de porcs, soit isolés, soit en troupeau sont fréquentes dans toutes les cultures lorsqu'on veut présenter des scènes champêtres ou des scènes de la vie quotidienne. Nous nous bornerons à citer leur existence. Le cochon peut aussi être acteur de scènes racontées. Nous en avons eu un exemple à propos des compagnons d'Ulysse. Les textes bibliques nous en présentent

également illustrant la parabole du fils prodigue réduit à convoiter la nourriture des cochons et nous pouvons voir aussi le troupeau porcin possédé par le démon «Légion» se jeter dans la mer. Ces scènes sont intéressantes puisqu'elles révèlent la présence de ces animaux pourtant réputés impurs chez les Juifs, dans leur espace géographique.

Dans la symbolique, les figurations du porc ont retenu surtout les aspects négatifs de cet animal pour caractériser des défauts ou des vices : la saleté, la grossièreté, la paillardise, la voracité, la gourmandise. Telle est sa place dans les psychomachies ou dans la personnification des péchés capitaux des images populaires. On ne lui reconnaît qu'une qualité liée à son aptitude à l'engraissement : celle de la vertu d'économie. C'est dans une tirelire en forme de cochon qu'on thésaurise sa menue monnaie.

Son image est sympathique lorsqu'on le voit blotti aux pieds de saint Antoine le Grand qui triompha, dit-on, des attaques du démon lorsqu'il vivait en ermite dans le désert de Thébaïde. Il est probable que les tailleurs d'images ont, pour symboliser la solitude de ce désert, placé près du saint un animal sauvage (c'est un chevreuil sur le rétable d'Issenheim) un sanglier et nous avons vu que durant bien longtemps les cochons élevés en occident ne se distinguaient guère de leurs cousins sauvages.

Rappelons que les fils spirituels de saint Antoine, les moines Antonins s'étaient donnés pour mission de soigner les malades atteints du Mal des Ardents, qu'on appelait aussi Feu de Saint-Antoine, une intoxication chronique liée à la consommation de farines parasitées par l'ergot de seigle (*Claviceps purpurea*) champignon que les techniques de meunières anciennes n'éliminaient pas. Les porcs que possédaient ces moines reconnaissables à la clochette qu'on leur mettait au cou jouissaient du privilège du vagabondage urbain. C'est donc sur cette image sympathique d'un cochon dont on a reproduit la silhouette en pain d'épice à d'innombrables exemplaires que nous terminerons cette présentation.

## Discussion

Le Président Le Tacon remercie l'orateur et fait remarquer que le mot cochon est apparu au XI<sup>ème</sup> siècle et que son étymologie n'est ni latine, ni grecque. Par ailleurs, l'élevage traditionnel en forêt a conduit à une augmentation du nombre de chênes pour les glands.

Monsieur Larcen rappelle que le porc est à l'origine d'épidémies de trichinose et qu'on en a signalé une en Allemagne il y a quelques années.

Monsieur Flon évoque les procès faits aux porcs au Moyen-Age, s'appuyant sur la parole de Saint Paul «toute chair».

Madame Keller-Didier rappelle l'apport du porc en pharmacie. L'insuline porcine est très utilisée pour soigner les diabètes de type 1 et l'axonge, saindoux mélangé à de la teinture de benjoin, servait pour la fabrication de pommades.

Monsieur Markiewicz signale l'usage de la peau de truie pour faire des reliures.

Monsieur Sadoul a connu au Liban des cas de trichinose chez des soldats musulmans à cause d'un boucher indélicat qui mélangeait de la viande de porc avec celle de mouton ou de bœuf.

Monsieur Lanher signale que la façon de débarrasser le cochon de ses poils, ébouillantage ou grillage, est très localisée et que le grillage s'étend de la Westphalie jusqu'aux portes de Paris. Au sud de cette région, c'est l'ébouillantage qui prévaut.

Monsieur Schissler mentionne les excellentes qualités tribologiques de la peau de porc.

Monsieur Atallah rappelle qu'à Antioche, Godefroy de Bouillon a été désarçonné par un sanglier et que, dans la mythologie, cet animal est considéré comme destructeur de la vie (Adonis blessé à la cuisse).

Monsieur Perrin s'interroge sur l'intelligence du porc et Monsieur Hachet indique que, lors des campagnes de vaccination, les animaux fuient généralement leurs congénères qui hurlent sauf dans le cas des porcs où le troupeau vient porter secours à la victime.

Monsieur Husson rappelle qu'il ressort de l'enquête de Léopold que le cochon était présent dans toutes les fermes, même dans les masures.

Madame Créhange demande quelle est la différence entre le cochon sauvage et le sanglier. Il lui est répondu qu'il n'y a pas de différence génétique entre ces

animaux et que l'on appelle peut-être cochon sauvage un porc vivant en totale liberté ou, comme le signale Monsieur Schissler, il peut s'agir d'hybrides de porc et de sanglier comme on en rencontre dans l'Hérault.

Monsieur Geindre fait remarquer que le thème de la communication est particulièrement opportun puisque nous sommes dans l'année chinoise du cochon.

Monsieur Bonnefont rapporte un souvenir personnel datant de la guerre d'Algérie où la mascotte du régiment était une jeune laie.

Madame Durivaux-Leyris confirme que le porc est un animal intelligent et sympathique et Madame Stutzmann rappelle que le cochon est aussi un symbole de solidarité (copains comme cochons...).