

Adieu veaux, vaches, cochons,

Nous avons suivi la vie des fermes pendant deux siècles où, d'un lieu grouillant de vie animale, elles sont devenues des carcasses vides si elles n'ont pas été transformées avec plus ou moins de bonheur.

Dans les étables, il n'y a plus de foin dans les râteliers, plus d'eau dans les abreuvoirs, plus de meuglements, plus l'odeur chaude du bétail ; au mieux un débarras.

Dans le cochonnier, la modeste porcherie, la mangeoire est vide, le silence pesant, et le bâtiment sombre dans l'oubli.

Alors, puisons dans nos souvenirs d'une ferme en, presque, autosuffisance et essayons de vous faire partager nos expériences.

Le sacrifice le plus attendu de l'année et de toutes les années était celui du cochon, la saint cochon.

Ce jour, l'animal élevé avec amour et attention remerciait son propriétaire de ses bons soins en se transformant en rôtis, jambons, saucissons, boudins, pâtés, gratons.

Le rituel s'égrenait pendant tout l'hiver car il était de coutume de partager les boudins, préparation qu'il était impossible de conserver, avec une grande partie du village, amis, parents, voisins... et il convenait donc d'étaler cette orgie sur une longue période.

La mise à mort avait lieu dans la cour de la ferme sous l'égide du saigneur, paysan formé ou non à la boucherie, salarié arrondissant ses fins de mois...

Le cochon mort était saigné pour le boudin, réalisé immédiatement et cuit dans la chaudière qui avait servi à cuire les pommes de terre qui l'avaient engraisé pendant de longs mois, puis était buclé (ses soies étaient brûlées sur un feu de paille) et, croyez-nous, cette phase apporte à la viande un goût exceptionnel, introuvable aujourd'hui.

Photo Archives
Famille P. Vergnais



Cette opération indispensable accomplie (le poil sur la couenne, c'est pas top), il était pendu sur une échelle, vidé et coupé en deux.

Et là commençait le jeu des couteaux pour transformer la carcasse en morceaux de viande, tous savoureux.

Il fallait également hacher la viande pour les saucissons, préparer le hachis pour les pâtés et terrines, puis embosser les saucissons, stériliser les pâtés, toutes opérations indispensables pour régaler la famille et les amis tout l'année.

Assurément le congélateur est devenu l'allié de la maitresse de maison car il permettait de conserver la fraîcheur aux côtelettes, rôtis. Certaines pièces étaient déposées dans le saloir pour agrémenter potées et petits salés.

Pour conclure , c'est une année de labeur pour arriver à un cochon d'une centaine de kilogrammes minimum mais une année de succulents repas très souvent partagés.

Si le cochon assure le ravitaillement pour toute une année, les petits animaux de la basse-cour que sont les lapins, poules, coqs, canards sont consommés plus régulièrement bien qu'un bon nombre soit vendu.



Souvenirs...

Anne-Marie COMTE
JEP 2023