

COMMENT ON ÉLÈVE ET ON TUE LE COCHON EN ALSACE BOSSUE

Freddy SARG

Le citadin qui a la chance d'avoir gardé des racines familiales à la campagne, peut se faire inviter par ses cousins lors de la fête du village («d'Kirb»)⁽¹⁾. Dans presque chaque famille le plat principal de ce repas de fête⁽²⁾ est composé d'une choucroute richement garnie. Avec satisfaction le maître de maison fait remarquer que cette viande ne provient pas d'un supermarché, mais d'un cochon qui a été élevé et tué à la ferme. Au moins on sait ce qu'on mange!

A ce moment peut s'engager toute une discussion sur l'élevage du porc et sur les transformations intervenues dans les dernières décennies. Si le citadin est de nature curieuse, il peut même demander comment on tue le cochon et ce qu'on fait de toute cette viande. L'entretien que nous rapportons ici a eu lieu en février 1980 dans la famille de Monsieur Georges Wehrung habitant à Ottwiller, village situé à 5 kilomètres de Drulingen, dans l'Alsace Bossue.

Elevage de porcs et élevage de vaches laitières

«Dans notre région, il y a encore deux décennies, l'élevage de porcs était étroitement lié à l'élevage de vaches laitières. En effet la nourriture des cochons consistait principalement en lait écrémé, en pommes de terre cuites et en céréales broyées. Dans chaque ferme on avait une ou plusieurs truies qui donnaient chacune deux ou trois portées de porcelets par année. Presque chaque village avait un porcher qui emmenait les truies avec le verrat sur les terres communales non cadastrées. A Ottwiller, comme dans beaucoup d'autres villages, on avait planté sur ces terres des chênes. Les glands de ces arbres constituaient une nourriture fort prisée par les truies. Les anciens du village faisaient remarquer que ces glands fortifiaient les animaux et évitaient que les porcelets soient atteints de maladies infectieuses.

Le calendrier des saillies

Le soir, quand le porcher ramenait le troupeau, il signalait aux familles intéressées les truies qui avaient été saillies. La fermière le remerciait par une pièce d'argent et par un petit verre de «Schnaps». Elle inscrivait sur un calendrier la date des saillies afin de savoir quand l'animal mettrait bas. Il faut remarquer que la division du travail dans la ferme était la suivante : l'homme s'occupait des champs et de l'élevage des bovins, la femme s'occupait du jardin, des volailles, de la traite des vaches et de l'élevage des porcs. Quand une truie mettait bas et qu'il y avait des risques qu'elle mange ses porcelets, il revenait à la fermière de la surveiller, même la nuit.

Les porcelets «opérés de l'appendice»

Les porcelets qui étaient destinés à donner de la viande de boucherie, après quelques semaines, étaient châtrés. Il y avait un châtréur professionnel qui passait de ferme en ferme. Cette opération remplissait la cour de la ferme de cris aigus et déchirants poussés par les porcelets. L'intervention se passait de la manière suivante : le châtréur était assis dans la cour de la ferme sur une caisse en bois, à ses pieds il y avait une toile de jute. On lui amenait un à un les porcelets qu'il couchait sur le flanc et qu'il maintenait couchés avec un pied. Il badigeonnait la partie arrière de l'animal avec un liquide désinfectant et il raclait un peu la peau pour enlever les poils. Lorsqu'il s'agissait d'un porcelet femelle, d'un coup de couteau bien ajusté il faisait une incision et sortait l'organe reproducteur qu'il tranchait. Ensuite avec une aiguille et un fil assez résistant, il faisait un ou deux points de suture. Aux petits enfants qui posaient des questions au sujet de cette opération, on expliquait que les porcelets «étaient opérés de l'appendice».

Les marchés à porcelets

Evidemment on ne gardait pas tous les porcelets. En Alsace Bossue, jusqu'au début des années 1970, on pouvait les vendre aux marchés à porcelets qui se tenaient le lundi à Drulingen et le vendredi à Sarre-Union. On gardait juste un ou deux porcelets qu'on engraisait et qu'on tuait pour la consommation interne. Dans certaines familles, suivant l'importance de la production laitière, on gardait même plus de la moitié des portées de porcelets pour les engraisser et les vendre à la fin de leurs croissances aux bouchers locaux ou aux marchands de bestiaux qui les acheminaient vers les abattoirs des villes.

Entre 1960 et 1970 l'idée de la spécialisation dans l'élevage fit son chemin dans les mentalités des paysans de l'Alsace Bossue. On constatait qu'il était plus rentable d'avoir uniquement des bœufs de boucherie et des vaches laitières.

Lentement dans les fermes on supprima l'élevage des porcelets. Cette spécialisation se traduit de trois manières : suppression des troupeaux communaux de truies, suppression au début des années 70 des marchés à porcelets de Drulingen et Sarre-Union et l'obligation faite à la Centrale Beurrière de Drulingen d'acheter à partir de 1972 la totalité du lait. A partir de cette époque dans la plupart des fermes on n'avait plus qu'un ou deux porcs qu'on engraisait et qu'on tuait pour les besoins en viande de la famille.

L'abattage pendant les saisons froides

Encore aujourd'hui l'abattage à la ferme se fait uniquement pendant les saisons froides (automne, hiver). Le premier porc est sacrifié quelques jours avant la fête du village. Le deuxième est tué au mois de février. En Alsace Bossue ces fêtes de village s'échelonnent entre fin septembre et fin novembre. Généralement l'abattage est fait par des bouchers professionnels qui sont employés dans une grande boucherie et qui font ce travail pendant leurs jours de congé, c'est à dire soit les samedis, soit le plus souvent les lundis. Autrefois chaque village avait un boucher qui travaillait uniquement à domicile. A Ottwiller, c'était Albert Matter.

Donc le lundi matin le boucher arrive avec sa voiture dans laquelle il a tous ses instruments et une bassine en bois. La fermière a déjà préparé dans les 50 à 60 litres d'eau bouillante, un seau et un fouet de cuisine. Autrefois, dans chaque ferme on avait les hachoirs pour faire les saucisses, maintenant ce sont les bouchers qui les amènent.

La fermière va chercher avec le boucher le porc auquel on attache une cordelette à une patte arrière afin qu'il ne puisse pas se sauver. On le mène dans la cour où on lui applique une sorte de revolver sur le front pour le tuer. Autrefois on l'assommait soit avec le revers d'une cognée, soit avec une masse dont le coup était porté entre les deux yeux.

Une fois l'animal tué, on lui tranche la gorge pour faire couler tout le sang dans le seau. La fermière ajoute à ce sang quelques gouttes de vinaigre et elle le bat énergiquement avec le fouet afin qu'il ne coagule pas. Une fois la bête vidée de son sang, le boucher se met à genoux sur son thorax et il fait tourner plusieurs fois une patte avant pour sortir les dernières gouttes de sang. Ensuite le cochon qui pèse entre 60 et 80 kilos est basculé dans la bassine en bois. Là-dedans il est recouvert d'eau bouillante. Le boucher avec une chaînette et un couteau racle les poils. Ensuite l'animal est suspendu par les pattes arrière, la tête en bas, à une échelle de 3 à 4 mètres de haut. On lui sort tout de suite l'estomac, le foie, les intestins, le cœur et les poumons. Pour le foie on prend soin de couper la vésicule biliaire afin qu'elle n'éclate pas et gâte la viande par son amertume.

Le corps de l'animal reste suspendu pendant le reste de la journée à cette échelle afin que la viande puisse refroidir. Autrefois on le recouvrait d'un grand linge blanc afin que les chiens et les chats ne viennent pas y mettre leurs museaux. Aujourd'hui on relie le cadavre à une génératrice électrique qui envoie de petites décharges dissuasives (le même type de génératrice qu'on a pour les clôtures électriques).

Vers le soir le boucher coupe l'animal en deux et on le porte dans la cuisine où il est découpé suivant les règles de l'art. Les morceaux nobles sont salés et fumés, les autres sont cuits pour en faire de la saucisse. Entre temps la fermière a préparé les boudins qu'on fait cuire dans de l'eau. Cette eau dans laquelle souvent un ou deux boudins ont éclaté, et dans laquelle on met quelques morceaux de viande, forme la fameuse «soupe aux intestins» ou «soupe de boucherie». La soirée et le lendemain matin sont consacrés à la fabrication des différentes saucisses (saucisse de foie, saucisse à frire, salami, etc.). Pour cela les intestins de la bête sont utilisés mais ils ne suffisent pas. On a encore eu soin d'acheter des boyaux artificiels.

Comment transformer un verrat en porc de boucherie

Autrefois, dans le cas d'une vieille truie ou d'un verrat, on transformait presque la totalité de l'animal en chair à saucisse. Il faut dire que la viande de verrat n'est pas très bonne. Certains paysans pour éviter cet inconvénient, faisaient châtrer le verrat, ensuite ils le faisaient maigrir pendant six mois pour que toute l'ancienne graisse disparaisse, et ensuite ils le gavaient de nouveau pendant six mois avant de le tuer. Il paraît que dans ce cas la viande n'est pas trop mauvaise.

Saler et fumer la viande

Les parties nobles de l'animal (côtes, lard, jambons, épaules avant) sont salées. On les met dans une bassine recouverte d'un couvercle, entreposée dans la cave et dans laquelle on ajoute soit une saumure, soit du gros sel avec des aromates. La salaison dure entre quatre et six semaines. Dans le cas d'une salaison sèche qui dure un peu plus longtemps que l'autre, il faut plusieurs fois par semaine retourner la viande. Les côtelettes sont souvent mangées au bout d'une ou deux semaines.

A la fin de la salaison, il faut laisser reposer la viande 24 heures dans de l'eau claire afin qu'elle ne soit pas trop salée. Les jambons, les épaules avant ainsi que le lard sont ensuite fumés. Autrefois, dans les fermes, la cheminée avait deux conduits. L'un des deux donnait sur le fumoir. Quand on

commençait cette opération, on actionnait un loquet qui permettait à la fumée du fourneau de la cuisine de passer par le fumoir. Il fallait veiller à ne plus chauffer qu'avec du bois de hêtre ; le sapin donnant une trop grande chaleur. D'autre part il ne fallait jamais trop chauffer pour ne pas cuire la viande. Si on voulait obtenir une viande bien fumée, il fallait interrompre environ tous les deux jours pendant 48 heures l'arrivage de fumée.

Aujourd'hui on chauffe la cuisinière avec du charbon et il n'est plus possible d'utiliser les anciens fumoirs. Les paysans ont acheté des fumoirs qui sont entreposés soit dans la buanderie, soit au grenier. On les alimente avec de la sciure de hêtre.



Le porc est ébouillanté



Le porc est suspendu à une échelle

Les avantages du congélateur

Aujourd'hui avec la diffusion massive des congélateurs, les paysans salent beaucoup moins de viande. Une très grande partie de la viande de porc est congelée. Cela va plus vite et ne nécessite plus une surveillance de la viande en cours de salaison. Un autre avantage du congélateur est d'éviter aux paysans la nécessité de manger tous les jours du porc après l'abattage. On peut maintenant mieux varier les menus journaliers. Mais la grande crainte des paysans d'Alsace Bossue est que pour des raisons sanitaires et fiscales (vente de viande de particulier à particulier) on interdise l'abattage à domicile. A notre avis, une telle mesure ne ferait qu'engendrer l'abattage clandestin. Elle nous semble à tous inopportune».

Enfin, nous reproduisons les termes alsaciens utilisés par notre interlocuteur au cours de l'entretien que nous avons eu avec lui.

E aldi Mohr wird verwurtschtelt : une vieille truie est transformée en chair à saucisse

D'Almeng : terres communales non cadastrées, parfois utilisées pour les troupeaux de truies

Blutwurscht : boudin. 5 à 6 kilos par porc

Brotwurscht : saucisse à frire. 3 à 4 kilos par porc

Dauerwurscht oder Hardwurscht : genre de salami fabriqué avec de la viande de porc et de bœuf

In jedem Dorf isch e Hùsmetzjer gsin : dans chaque village un boucher travaillait à domicile

In de erschde Dàj wird Sùresse gemacht : dans les premiers jours après l'abattage on mange aigre : on mange le cœur, les poumons, des parties du cou et des morceaux de la tête. Ces parties de l'animal sont cuites dans une sauce brune avec du vin rouge

E Ferkel : un porcelet

E Ferkel isch gegelst wore : un porcelet a été châtré. Cela donne un porc de boucherie

E Ferkelshändler : un marchand de porcelets

S'Fleisch in de Rauch henge : mettre la viande dans la cheminée

S'Fleisch kommt in d'Bitt : la viande est mise dans une bassine en bois. Cette bassine munie d'un couvercle est spécialement destinée à la salaison

Gallerai : fromage de tête

Gefillter Sôjmawe : estomac de porc farci

De Gelzer : le châtreur

Me derf ken Hellefierr mâche, wenn Fleisch im Kamin hengt : on ne doit pas faire un feu d'enfer quand de la viande est accrochée dans la cheminée

De Hetsch : le verrat

Hùsmetze : abattage à domicile

Of d'Kirb wird e Sôj gemetzt : pour la fête du village (dans chaque famille) on tue le cochon

De Lack : la saumure dans laquelle repose la viande de porc

Lewerkâs : pâté de foie

Lewerwurscht : saucisse de foie ; 3 kilos par porc

E Maschtsôj : un cochon à engraisser. Quand on tue un tel animal il pèse dans les 60 à 80 kilos. En Alsace Bossue le poids du porc est encore donné en livres

E Metzbit : un genre de pétrin en bois pour la boucherie. Cette bassine fait environ 2m sur 70cm

De Metzjer het mir e Sôj sitze lon : le boucher ne m'a pas pris un porc

Metzelsupp oder Kuddelsupp : soupe faite à partir de l'eau dans laquelle les viandes destinées à la saucisse ont été cuites. Parfois dans cette eau un boudin a éclaté

Mit em Metzmesser wird d'Sôj gschabt : avec le couteau de boucherie on racle la peau du cochon

E Mohr : une truie

D'Mohr isch tràchtig : la truie a été saillie

D'Nachtweid : terres communales non cadastrées sur lesquelles se promenaient les truies

Nassalze : mettre la viande dans une saumure formée par 1/3 de sel et 2/3 d'eau dénaturée

De Nonnenmacher : celui qui fait des nonnes, en d'autres termes le châtreur

D'Reicherhammer : le fumoir

D'Sacklitt : acheteurs de porcelets par unité

E Schiessiese : une sorte de revolver qu'on applique sur le front du cochon pour le tuer

E Schlag Ferkle : une portée de porcelets

Schmalz durichdrâje : passer le saindoux par le hachoir

D'Sôj het usgeblut : tout le sang est sorti du porc

De Sôjhirt : le porcher.

E Sôj isch schlaald : un porc est bon pour l'abattage

E Sôj ufschniede un ùsnehme : ouvrir le ventre du porc et le vider

D'Sôj ufschriewe : marquer sur un calendrier quand la truie a été saillie

Wenn e Sôj ùsgewachse isch, dann soll m'r sie metze : quand un porc a terminé sa croissance, c'est le meilleur moment pour le tuer

D'Sôj wird gebrieht : on verse de l'eau bouillante sur le cochon tué

D'Sôj wird ufghengt an e Schopleider : le cochon est attaché à une échelle de 3 à 4 mètres de haut. Normalement cette échelle est utilisée pour descendre le bois entreposé dans le hangar

E Sôjzucht : un élevage de porcs. Cet élevage était autrefois du ressort des femmes

E Spanferkel : un cochon de lait ; l'animal est âgé de six semaines et pèse entre 10 et 15 kilos

(1) Voici les dates des fêtes du village dans quelques agglomérations d'Alsace Bossue : Bettwiller, dimanche suivant le 29 octobre. Goerlingen, 3e dimanche d'octobre. Gungwiller, 10 et 11 novembre. Hirschland, entre le 5 et le 11 novembre. Ottwiller, dernier dimanche d'octobre. Siewiller, 1er et 2e dimanches de novembre. Weyer, dimanche suivant la Toussaint. Drulingen, 16 octobre. Butten, dimanche suivant le 1er novembre. Keskastel, 1er dimanche de novembre. Sarre-Union, dimanche suivant le 23 avril et dimanche suivant le 25 novembre. Wolfskirchen, 1er dimanche de novembre. Lohr, dimanche entre le 17 et le 23 octobre.

(2) Voici le menu classique d'un repas de fête du village en Alsace Bossue : Consommé avec quenelles à la moelle - Bœuf gros sel avec salades crues et cuites. Normalement ce plat est accompagné d'une sauce au raifort - Bouchées à la reine - Choucroute garnie - Rôti de porc avec légumes - Tarte aux quetsches - Crème à la vanille avec blancs d'oeuf battus en neige - Café et Schnaps. Tous ces renseignements nous ont été fournis par Monsieur Georges Wehrung que nous tenons particulièrement à remercier ici pour son hospitalité. C'est aussi lui qui s'est chargé des photos noir-et-blanc qui ont été prises en janvier et en février 1980.