

Quand je tuais le cochon ¹



Durant de nombreuses années, Robert Boivin a « tué le cochon » chez des particuliers. Nous avons consacré une partie de notre entretien, en compagnie de Christiane Jacquet, à cet aspect particulier de la vie rurale. Il nous explique la façon de procéder, les préparations faites à partir de l'animal.

En rentrant du régiment, je me suis dit : « *J'apprendrais bien à tuer les cochons* ». J'ai été voir un gars en Saône-et-Loire, à Frangy, qui faisait ça depuis sept ou huit ans. Comme mes parents habitaient Beauvoir (hameau de Frangy), je couchais chez eux. On allait dans les fermes alentour pour tuer le cochon - au printemps et/ou en automne - qui pouvait faire de cent à cent cinquante kilos.

On attachait le cochon à un poteau avec deux cordes qu'on passait par derrière, reliées à une patte avant. Comme il se débattait, il fallait qu'il soit bien entravé, et que quelqu'un le maintienne. Après, on le saignait, on récupérait le sang pour faire le boudin, puis on grillait les soies avec des torches de paille. Ensuite on le remettait sur un support, comme une échelle... On le nettoyait à l'eau chaude pour qu'il soit propre, blanc puis on le suspendait. On l'ouvrait en trois morceaux : l'échine et deux morceaux de chaque côté. On le laissait refroidir avant de le débiter.

On mettait les morceaux dans un saloir avec de la saumure. On en gardait un peu pour manger tout de suite, on pouvait le transformer en fromage de tête, en pâté, en boudin. Moi, je faisais du pâté, du boudin et des saucissons. Il fallait compter environ 250 g de hachis par saucisson, on en faisait 4 kg... Ça, je le faisais le lendemain ou le surlendemain. On utilisait des boyaux de bœuf qu'on nettoyait, parce que les boyaux du cochon n'étaient pas toujours assez solides (maintenant, on utilise des boyaux en matière plastique). On les suspendait dans la cuisine, exposés aux courants d'air pour les empêcher de moisir.

Les dernières années, je n'en faisais plus beaucoup parce que les gens achetaient des quartiers chez le boucher ou en grande surface. Moi, tous les cochons que j'ai tués, c'était les cochons des particuliers.

Témoignage de Robert Boivin
Fontainebrux
Mai 2015

¹ Entretien réalisé par Claudel Guyennot (Association BRES). Texte rédigé d'après les propos de M. Boivin et retravaillé par le comité de lecture de la CCBR.