

LE COCHON



Le cochon est la pièce maîtresse de la ferme. Engraissé durant toute l'année jusqu'à peser plus de deux cents kilos, il est tué, débité et cuisiné pour être conservé au cœur de l'hiver.

La « tuaille » du cochon est l'occasion d'une véritable fête.

Une équipe de bouchers se déplace de ferme en ferme. Avec l'aide des voisins, le cochon est attrapé, maîtrisé et couché sur la « maie ». D'un geste expert, le boucher lui tranche la carotide. Le



sang est recueilli dans une grande bassine : il servira à la réalisation des boudins. Le cochon est ensuite arrosé d'eau très chaude et sa peau raclée afin de supprimer tous les poils. Puis il est éviscéré et la carcasse est suspendue durant la nuit.





Le second jour est destiné à la découpe des diverses pièces de viande : jambons, longes, côtelettes et ventrèches...



Leur conservation est garantie soit par salaison soit par cuisson dans la graisse fondue pour faire le confit qui sera stocké dans des pots en grès.

Dans le cochon, tout est bon ! Quasiment rien n'est jeté : le cœur, le foie, les petits morceaux de viandes sont hachés et assaisonnés pour la préparation des pâtés.

La tête est accommodée pour confectionner la « hure ».

Cuites puis stérilisées, ces conserves seront fort appréciées tout au long de l'année...

Enfin, le reste de viande sera lui aussi haché et assaisonné et remplira les boyaux du cochon, préalablement nettoyés, pour réaliser de délicieuses saucisses.



Si cette tradition permet de nourrir la famille en charcuterie et en viande durant toute l'année, elle a aussi un caractère festif.

Durant ces deux à trois journées où chacun fait sa part de travail, les soirées (les « pourquères ») sont l'occasion de manger, boire et s'amuser, toutes générations confondues, dans une franche convivialité.



Tue-cochon chez Ernest LABASTIE en 1955