

« La pelèra ou le tue-cochon »



Présentation sommaire

Identification :

Pratique entourant la mise à mort et la transformation du cochon

Personne(s) rencontrée(s) :

Christian Ducassou, Maryse Ducassou et différents membres de la famille

Localisation (région, département, municipalité) :

Aquitaine, Pyrénées-Atlantiques, Morlanne et Saint-Médard

Indexation :

112142, 313111, 313211,313511, 313611, 314110, 314120, 314211, 314213, 314220, 314260, 314270, 314290, 314421, 315200

(A) Identification et localisation :

Nom et rôle et/ou fonction de la personne rencontrée :

Christian Ducassou et son neveu, Sébastien Ducassou, découpent les différentes pièces de viande. Les femmes de la maison se sont occupées de les transformer en boudins, pâtés et saucisses.

Municipalité, vallée, pays, communauté de communes, lieu-dit... :

Morlanne (pour la préparation et la conservation) et Saint-Médard (pour l'abattage)

Adresse :

Ville :

Code postal :

Téléphone :

Adresse de courriel :

Site Web :

(B) Description

Description :

La pelèra est une pratique ancienne qui vise à assurer les besoins en viande d'une famille. Pour ce faire, la famille abat un cochon et l'apprête aussitôt pour la conservation. Presque tout le porc peut être conservé pour la consommation. Les pièces de viandes sont découpées et salées, les abats et le sang sont transformés en boudins. On prépare également des pâtés et des saucisses. Pour l'occasion, parents et amis se rassemblent afin d'aider dans les différentes étapes du processus. En échange, ils sont reçus pour le repas.

Le « tue cochon » se déroule sur trois jours. La première journée est celle de la « tuerie » à proprement parler. Les hommes se rassemblent afin de maîtriser le porc. Une corde est passée dans sa gueule, une autre autour d'un pied. Ils le traînent jusqu'à un socle où il est couché sur le côté. Sa tête est placée au-dessus du vide. Les pattes de l'animal sont alors attachées. Une fois le cochon immobilisé, le « boucher » s'approche avec en main le couteau exclusivement réservé pour tuer l'animal. Cet objet est d'ailleurs transmis de générations en générations. Le titre de « boucher » ou de « tueur » est utilisé pour désigner l'homme qui saigne l'animal. D'un seul coup de couteau, il doit sectionner l'artère. Le sang est aussitôt récupéré par une femme dans une bassine afin d'être transformé en boudin. Le cochon est ensuite placé dans une grande maie avec un mécanisme qui permet de le retourner à l'aide d'une manivelle. Cette maie est ici appelée « *cautèra* ». Le porc est alors couvert d'eau très chaude, un peu sous la température d'ébullition. Les hommes prennent alors un racloir et enlèvent la soie, c'est-à-dire les poils de l'animal. Chaque personne possède son propre racloir et l'a identifié à l'aide d'une marque. Ensuite, avec un crochet, les ongles sont arrachés. L'animal est alors accroché sur une échelle et placé la tête en bas. Les boyaux sont



extraits et confiés aux femmes qui les laveront et les rempliront ensuite d'une préparation de viande et de sang. Le boudin est d'ailleurs préparé le jour même. Les abats extraits, le cochon est toujours suspendu la tête en bas sur l'échelle. Il y passera la nuit afin d'être bien refroidi pour faciliter la découpe des pièces de viande. Les hommes lui martèlent les côtes afin de bien ouvrir la cage thoracique. Traditionnellement, les participants boivent un verre à la mort

du cochon et un autre quand il est pelé, c'est-à-dire quand il n'a plus ses poils.

Le deuxième jour est réservé à la préparation des différentes pièces de viande, comme le jambon qui est considéré comme le morceau le plus important du porc et les longes, échine, ventrèches, etc. Certaines pièces sont ensuite salées pour la conservation. Pendant la découpe de l'animal, la famille conserve presque tout. Les petits morceaux qui ne sont pas des pièces de viande sont classés en trois catégories : la graisse, qui sera ensuite fondue ; les morceaux avec du sang, réservés aux pâtés et les morceaux avec moins de sang, qui seront transformés en saucisses. Pour la fabrication des pâtés, ces morceaux sont alors hachés et assaisonnés à l'aide de sel, de poivre et d'ail. On y ajoute du pain haché, des œufs puis le pâté est mis en pots. Ces pots sont ensuite stérilisés et entreposés dans la cave de la famille. Le troisième jour est la poursuite du jour précédant. Les saucisses sont alors préparées. La chair à saucisse est hachée puis assaisonnée de sel, de poivre et de deux têtes d'ail. Les boyaux du cochon, préalablement vidés et nettoyés à l'aide de sel et de vinaigre, sont enfilés sur l'embout du hachoir afin d'être remplis. Les saucisses sont ensuite suspendues afin d'être séchées. Autrefois, elles étaient suspendues près de la cheminée mais la famille Ducassou préfère les suspendre dans leur garage qui fait office de « boucherie ».

Eléments matériels constitutifs de la pratique :

Matériaux (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :

Outils (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :

- Le couteau du boucher qui est une lame en acier rivetée de cuivre avec un manche taillé dans un bois exotique est utilisé uniquement pour la mise à mort du cochon.
- L'ensemble des couteaux de boucherie
- Le crochet est utilisé pour arracher les ongles.
- Les racloirs pour les poils qui, dans le cas de la famille Ducassou, sont issus d'une ancienne barre de faux.
- La baignoire, « *cautèra* », dans laquelle le porc est ébouillanté et ensuite pelé.
- L'échelle qui permet d'accrocher le cochon la tête en bas.
- Chaudrons, balance, hachoir, tous les instruments de cuisine utiles à la préparation des saucisses, du boudin et des pâtés.



Machines (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :

Produits réalisés :

Saucisses, boudins, pâtés, jambons, ventrêches, *costons* (côtes levées), etc.

Lieu d'exercice :

La famille Ducassou procède à la préparation des différentes conserves dans leur maison à Morlanne. Ils sont installés dans leur garage qui fait office de « boucherie ». Cependant, le cochon est tué dans la ferme où il est élevé dans la municipalité de Saint-Médard. Il est ensuite transporté chez les Ducassou pour être apprêté.

Apprentissage et Transmission :

Il s'agit principalement d'un apprentissage intergénérationnel. Enfants, les hommes ont participé à l'abattage du cochon et en ont appris les différentes techniques, celles de la mise à mort et celles de la découpe des différentes parties de l'animal. Au début, les enfants se voient confier des corvées qu'ils peuvent réaliser. Petit à petit, ils acquièrent plus d'expérience et sont en mesure de réaliser des corvées qui demandent une plus grande minutie. Ils apprennent donc, étape par étape, à pratiquer la *pelèra*.

Christian Ducassou a appris la technique de « tueur » auprès de son oncle qui lui a montré à découper les différentes pièces de viande. Quant aux recettes, il les tient de sa mère qui s'occupait de la préparation des pâtés et des saucisses. Chaque famille pratiquant la *pelèra* possède sa propre recette de pâté dont les principaux ingrédients sont les mêmes, seul l'assaisonnement varie. Chez les Ducassou, la volonté de transmettre la *pelèra* est très présente. Leurs enfants sont intéressés à perpétuer cette pratique de subsistance aujourd'hui en déclin. Par ailleurs, les outils sont également transmis comme le couteau du boucher de la famille Ducassou, qui aurait plus de cent ans, et les racloirs issus d'une ancienne barre de faux.

(C) Historique**Historique général :**

Le « tue-cochon » est pratiqué partout en France même s'il est de moins en moins fréquent. Il s'agit d'une pratique familiale de subsistance. Dans les Pyrénées-Occidentales, cette pratique porte le nom de *pelèra* puisque l'on « pèle » le cochon de ses poils. Par ailleurs, le cochon fait partie intégrante des habitudes alimentaires de la population pyrénéenne. D'ailleurs, la pratique de la *pelèra* fut longtemps considérée comme un signe de prospérité pour la famille. Cette activité, ayant pour but premier d'assurer la subsistance d'une famille, se tient historiquement une à deux fois l'an. « Faire le cochon » est l'expression qui désigne deux étapes : l'élevage du cochon puis sa mort et sa préparation en vue de la conservation. Le porc commence à être engraisé en novembre. Quand il atteint environ 200 kg, il peut être abattu, généralement aux environs de Noël. La tradition de la *pelèra* voudrait qu'un petit cochon soit tué en décembre, l'autre, celui de 200 kg en février. Par ailleurs, la *pelèra* est intimement liée au carnaval et aux jours gras précédant le carême. En effet, puisque la « tue cochon » se tient sur plus d'un jour, parfois même pendant une semaine, c'est l'occasion de se retrouver en famille et de festoyer. Les repas sont alors copieux et la famille boit, danse et joue aux cartes. La *pelèra* est censée assurer les besoins en viande de la famille pour l'année grâce à la conservation des nombreuses pièces de viandes, des pâtés et des saucisses.

Toute la famille participe à la *pelèra*, jusqu'au plus petit qui tient la queue de l'animal. Le « boucher » (lo calhetèr) ou le « tueur » est traditionnellement le patriarche, l'homme le plus expérimenté. C'est lui qui donne le coup fatal au porc en sectionnant l'artère. Il peut faire office de



« boucher » pour les familles avoisinantes ou pour l'ensemble du village. Les femmes, quant à elles, préparent les conserves, les boudins et les saucisses. Lors de la mise à mort, une femme a la responsabilité de recueillir le sang du porc qui sera par la suite transformé en boudin. Il y a donc un partage du travail hommes / femmes, mais également jeunes / vieux puisqu'ils n'occupent pas le même rôle dans la mort du cochon, dépendant de leur âge. Avant, les deux morceaux de filets mignons étaient réservés pour les deux personnes notables du village : en effet, l'un des deux morceaux était apporté au curé, l'autre,

bien que ce soit moins fréquent, était destiné à l'instituteur. Les modes de conservation ont quelque peu changés avec l'arrivée du réfrigérateur et du congélateur qui permettent une conservation à plus long terme de certaines pièces qui devaient être consommées rapidement. Cependant, les conserves de pâtés et de saucisses sont toujours utilisées.

Historique particulier de l'entreprise, de la personne ou de l'organisme, de la forme d'expression ou de l'espace culturel faisant l'objet de la fiche :

La *pelèra* est pratiquée par les membres de la famille Ducassou depuis de nombreuses années. Christian Ducassou y participait enfant. Sa première responsabilité était de passer de l'eau dans les boyaux pour les nettoyer soigneusement. Il commence à tuer vers 16 ans sous la supervision de son oncle qui occupait le statut de « tueur » pour l'ensemble de la population du quartier. Christian Ducassou tue le cochon trois fois par année, pour lui et certains de ses voisins. Bien qu'avant tous les habitants de Morlanne faisaient la *pelèra*, ils ne sont aujourd'hui plus que deux. Pendant son

enfance, le cochon était élevé et engraisé à la maison. Désormais, la famille achète le cochon à un producteur qui en produit 4-5 par année.

Chaque année un ou parfois deux cochons étaient tués pendant l'hiver, entre les mois de décembre et de mars, pour assurer la subsistance de la famille pour toute l'année. Toute la famille était mobilisée pour l'occasion. Le voisinage est également présent pour participer à la fête et aux préparatifs. Aujourd'hui, la famille Ducassou profite de la *pelèra* pour recevoir chez eux des amis et des voisins qu'ils ne voient pas fréquemment. La *pelèra* est, pour les Ducassou, une occasion de se retrouver entre amis pendant l'hiver.

D) Intérêt patrimonial et mise en valeur

Modes de valorisation

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Plaquette | <input type="checkbox"/> Site internet |
| <input type="checkbox"/> Guide | <input type="checkbox"/> Boutique |
| <input type="checkbox"/> Portes-ouvertes | <input type="checkbox"/> Show-room/galerie |
| <input type="checkbox"/> Exposition | <input type="checkbox"/> Foire/salon |
| <input type="checkbox"/> Festival | <input type="checkbox"/> Label |
| <input type="checkbox"/> Routes des MA | <input type="checkbox"/> Pôle des MA |
| <input type="checkbox"/> Résidences d'artistes | <input type="checkbox"/> Réseau de professionnels |
| <input type="checkbox"/> Autre : | |

Actions de valorisation :

Il n'existe aucune action de valorisation au niveau public. Cependant, il s'agit d'une pratique très importante aux yeux de la famille Ducassou qui désire conserver cette tradition. D'autre part, les amis qui n'ont peut-être pas le temps de faire la *pelèra* ont la chance d'y prendre part et de manger avec les Ducassou des produits 100% naturels.

Modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international) :

Cette pratique de subsistance est de moins en moins courante. Pourtant, elle occupait une place importante dans la vie de la population rurale. Compte tenu du mode de vie actuel, cette pratique est peut-être même vouée à disparaître. Il n'y a donc pas pour l'instant de reconnaissance publique de cette pratique familiale,

Cependant au niveau des pratiques industrielles et artisanales, du naisseur à l'engraisé et à tous les bouchers et leurs spécialités régionales, il existe plusieurs modes de reconnaissances publiques :

- Viande porc Label Rouge (VPF)
- Label Critère de Qualité Certifié (CQC)
- Label Agriculture Biologique (AB)
- Label Porc Fermier
- Label Charcuteries et Salaisons du Sud-Ouest
- IGP Jambon de Bayonne (IGP Bayonne)

Documentation / éléments bibliographiques/inventaires déjà réalisés :

Rolande BONNAIN, *Les Baronnie des Pyrénées*, t1, Paris, EHESS, 216 p.

A.M.C.B., *Temps de cochon, récits de pèlères*, bulletin n°16, Pau, Association Mémoire Collective en Béarn, 202, 127 p.

Abbé F. CAPDEVIELLE, *Histoire de la Vallée d'Ossau*, Cressé, Éditions des Régionalismes, (Pyré Monde Princi Neque), 2011, 216 p.

Michel DUVERT, Bernard DECHA, Claude LABAT, *Jean Baratçabal raconte...*, *La vie dans un village basque de Soule début du 20^e siècle*, Bayonne, Association Lauburu, 1998, 443 p.

Claudine FABRE-VASSAS, *La bête singulière. Les Juifs, les Chrétiens et le cochon*, Paris, Gallimard, 1994, 423 p.

Jean-Louis FOSSAT, « La pratique du pèle-porc à Viella (Hautes-Pyrénées) », *Documents et archives pour la recherche sociolinguistique méridionale*, série G., ERA 352, CNRS Toulouse, , 1976, pp. 90-103.

Jean-Baptiste LABORDE, « Le carnaval en Béarn », *Réclams de Biarn et Gascogne*, fév-mars 1914, pp. 1-10.

Paul De LAGOR, *Mon vieux Béarn*, Danguin, Imprimerie des Gaves, 1985, 220 p.

Yvonne VERDIER, *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, col. nrf, Paris, Galimard, 1981, 347 p.

Yvonne VERDIER, « Un temps de cochon », *Ethnozootechnie*, n°16, 1976, pp. 130-139.

Yvonne VERDIER, « Le langage du cochon », *Ethnologie Française*, 1977, (2), pp. 143-154.

(E) Mesures de sauvegarde

Il n'existe aucune mesure de sauvegarde. De plus, les normes de sécurité alimentaires pourraient contribuer à la disparation de cette pratique.

(F) Données techniques

Dates et lieu(x) de l'enquête : 17 au 20 février 2012, 15 juin 2012, Morlanne

Date de la fiche d'inventaire : 19 juin 2012

Nom de l'enquêteur ou des enquêteurs : Mathilde Lamothe, Laboratoire ITEM, EA 3002, UPPA.

Nom du rédacteur de la fiche : Anne-Florence Bisson, Chaire de recherche du Canada en patrimoine ethnologique, Laboratoire LEEM, Université Laval (Québec) et Patricia Heiniger-Casteret, Laboratoire ITEM, EA 3002, programme de recherches « Inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel en Aquitaine », Université de Pau et des Pays de l'Adour.