



**"Ça ne mange pas de pain !"**  
**l'actualité de l'alimentation en questions**

## **Tours de cochon : les heurts et malheurs du porc**

L'Intégrale de l'émission radiophonique  
de la Mission Agrobiosciences

*novembre 2009*

Edité par la Mission Agrobiosciences  
[www.agrobiosciences.org](http://www.agrobiosciences.org)

La Mission Agrobiosciences est un centre de débats publics. Elle est financée par la Région Midi-Pyrénées et le Ministère de l'Alimentation, de l'agriculture et de la pêche dans le cadre d'un contrat quadriennal Enfa-DGER-Région. Retrouvez les programmes et Intégrales de "Ça ne mange pas de pain !" et bien d'autres publications sur le magazine Web de la Mission Agrobiosciences : [www.agrobiosciences.org](http://www.agrobiosciences.org).

**Mission Agrobiosciences**  
Enfa BP 72 638  
31 326 Castanet Tolosan  
Tel : 05 62 88 14 50  
[www.agrobiosciences.org](http://www.agrobiosciences.org)





---

## Ça ne mange pas de pain !

### ***L'actualité de l'alimentation en questions***

Sécurité des aliments, santé publique, relation à l'environnement, éducation au goût, obésité galopante, industrialisation des filières, normalisation des comportements, mondialisation, crises, alertes, inquiétudes... L'alimentation s'inscrit désormais au cœur des préoccupations des citoyens et des décideurs politiques. Enjeu majeur de société, elle suscite parfois polémiques et prises de position radicales, et une foule d'interrogations qui ne trouvent pas toujours de réponses dans le maelström des arguments avancés.

Afin de remettre en perspective l'actualité du mois écoulé, de ré-éclairer les enjeux que sous-tendent ces nouvelles relations alimentation-société, de redonner du sens aux annonces et informations parfois contradictoires et de proposer de nouvelles analyses à la réflexion, la Mission Agrobiosciences organise, depuis novembre 2006, une émission radiophonique mensuelle - "Ça ne mange pas de pain !". Conçue dans un format dynamique, alternant chroniques, tables rondes, revues de presse et littéraire, cette émission explore, chaque mois, différents aspects et facettes d'une même question – *l'alimentation de 2050, le bio, les cantines scolaires* – en présence d'invités : des scientifiques (économistes, agronomes, toxicologues, psychologues...), mais aussi des cuisiniers, des artistes...

Enregistrée dans le studio de Radio Mon País, "Ça ne mange pas de pain !" (anciennement dénommée le Plateau du J'Go) est diffusée sur les ondes de cette radio toulousaine (90.1) les 3<sup>ème</sup> mardi de 17h00 à 18h00 et mercredi, de 13h à 14h, de chaque mois. Elle peut être écoutée, à ces mêmes dates et heures, par podcast à l'adresse Internet : <http://www.comfm.com/radio/8195.html>

A l'issue de chaque émission, la Mission Agrobiosciences publie, sur son magazine Web, l'Intégrale des chroniques et interviews. Un document d'une dizaine de pages téléchargeable gratuitement en suivant ce [lien](http://www.agrobiosciences.org/article.php?id_article=2084) :

---

Contact  
Sylvie Berthier : 05 62 88 14 50  
[sylvie.berthier@agrobiosciences.com](mailto:sylvie.berthier@agrobiosciences.com)

## Tours de cochon : les heurts et malheurs du porc

Si un certain adage nous indique que « *tout est bon dans le cochon* », force est de constater que ce dernier est tiraillé de toutes parts ces derniers temps, de la grippe H1N1 initialement dénommée "grippe porcine" à la prolifération des algues vertes en Bretagne qui ne serait pas sans lien avec le lisier produit par les élevages porcins industriels. Certes, le cochon est l'animal le plus proche de l'homme, de part son caractère omnivore ou son patrimoine biologique. Reste que, d'hier à aujourd'hui, nous entretenons à l'égard du suidé des rapports ambivalents.

Qu'il s'agisse de la multitude des termes existant pour désigner l'animal, aux connotations pas toujours roses, ou encore de ses conditions d'élevage dans les porcheries industrielles qui génèrent de la souffrance aussi bien pour l'animal que les éleveurs, cette Intégrale de "Ça ne mange pas de pain !" revient sur quelques-uns des heurts et malheurs du porc.

## Le Menu de l'émission de novembre 2009

<b>Mise en bouche</b> .....	p 4
<i>Sale temps pour le cochon</i> Revue de presse par Lucie Gillot, Mission Agrobiosciences	
<i>Questions pour un cochon !</i> Quizz avec les chroniqueurs	
<b>Chronique Grain de sel</b> .....	p 5
<i>Aux noms du porc</i> Par Valérie Péan, Mission Agrobiosciences	
<b>Les pieds dans le plat</b> .....	p 6
<i>Une vie de cochon, vraiment pas rose</i> Par Sylvie Berthier, Mission Agrobiosciences, et Jocelyne Porcher, chargé de recherche à l'Inra	
<b>Propos de table</b> .....	p 9
Discussion avec les chroniqueurs	
<b>Chronique Sur le Pouce</b> .....	p 10
<i>Le porc épique. L'épopée du porc au Proche-Orient</i> Par Lucie Gillot, Mission Agrobiosciences, et Brigitte Lion, Professeur des Universités (Université de Tours)	
<b>Propos de table</b> .....	p 12
Discussion avec les chroniqueurs	
<b>À emporter</b> .....	p 12
- <i>Monsieur Besson, ce que je veux, c'est des pieds paquets</i> Chronique le "Ventre du monde", par Bertil Sylvander, économiste et sociologue	
- <i>Dans le cochon, tout est bon</i> Revue littéraire de Jacques Rochefort, Mission Agrobiosciences	

## Sale temps pour le cochon

Revue de presse par Lucie Gillot, Mission Agrobiosciences

**L. Gillot.** Sale temps pour le cochon en ce mois de novembre. Si l'on en croit la presse, il est dévalué, grippé, séquencé et même érigé au rang d'accessoire de mode. C'est dire toutes les cochonnetés qui lui tombent sur le groin.

« *Tout est bon dans le cochon... sauf le prix* » peut-on lire en titre d'un article du Monde<sup>1</sup>, qui se fait l'écho de la grande manifestation des agriculteurs à Rennes, le vendredi 16 octobre. Lait, fruits et légumes, bovins, viticulture : la plupart des productions enregistrent en 2009 une forte baisse des prix entraînant une diminution du revenu des agriculteurs. « *Le prix du porc atteint lui aussi un niveau très critique dépassant à peine 1€ le kilo de carcasse alors que le prix d'équilibre se situerait autour de 1,15 €/kg* » précise l'AFP<sup>2</sup>. Bref, l'industrie porcine est en crise, en Bretagne, en France et même au Québec. Là-bas non plus le prix de vente ne couvre plus les coûts de production. En cause notamment un dollar canadien élevé, qui freine les exportations, et une baisse des ventes engendrée par la grippe H1N1 : « *la première vague de grippe A qui s'appelait alors grippe porcine a fait du mal à l'industrie* », explique Stéphanie Bérubé dans Cyberpresse.ca<sup>3</sup>. Sans compter que, outre l'impact de la dénomination « *grippe porcine* », l'image du suidé en a pris un coup suite à l'annonce, mi-octobre, de la découverte de porcs infectés par le virus H1N1 aux Etats-Unis, comme le rapporte le Figaro<sup>4</sup>. Précisons tout de même qu'il ne s'agissait pas de porcs destinés à la consommation mais de porcs de la foire agricole du Minnesota et que, contrairement aux humains, ils se portaient comme un charme. N'empêche, les faits sont là : le porc peut attraper la grippe. Dans la foulée, l'agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a annoncé début novembre, « *avoir mis au point un test de diagnostic de la grippe H1N1 pour l'animal, ainsi qu'une série de recommandations au cas où un élevage venait à être touché en France* » peut-on lire dans le

1 « *A Rennes : tout est bon dans le cochon... sauf le prix* », le Monde, 17 octobre 2009.

2 « *L'agriculture : un secteur stratégique en plein marasme* », AFP, 27 octobre 2009

3 « *Moins de cochons au Québec* », Stéphanie Bérubé, Cyberpresse, 11 novembre 2009.

4 « *Grippe A : des porcs infectés aux USA* », Le Figaro, 19 octobre 2009.

Parisien<sup>5</sup>, tout en précisant bien que la grippe H1N1 demeurerait un « *problème de santé publique et non de santé animale* ».

La santé animale et humaine, il en est justement question dans une dépêche récente de l'AFP<sup>6</sup> qui indique qu'une « *équipe internationale de chercheurs est parvenue à séquencer environ 98% du génome d'un porc d'élevage* » - la lignée dite Duroc. Une « *percée* » précise la dépêche, qui devrait « *améliorer les techniques d'élevage, permettre de mieux comprendre les maladies porcines voire même les affections humaines* ». On le sait, le porc est un animal physiologiquement proche de l'homme. Il serait même, selon le Télégramme<sup>7</sup>, un « *cobaye idéal pour toutes les études liées au comportement alimentaire de l'homme* ». Le quotidien régional se fait l'écho d'un projet de recherche de l'Inra visant à développer, par croisement de plusieurs races, des « *mini-porcs* » avec comme objectif « *de créer un porc [...] petit et docile qui développe facilement les maladies liées à l'alimentation comme l'obésité ou des maladies cardio-vasculaires* ».

Qu'on se le dise, les cochons de petite taille ont le vent en poupe. A en croire l'édition suisse de 20 minutes<sup>8</sup>, il serait "carrément" tendance outre Atlantique : « *Après Paris Hilton, c'est au tour de Victoria Beckham d'acheter des porcelets... de compagnie* ». Mauvaise blague ou syndrome de Babe, ce petit cochon héros d'un film australien de Chris Noonan, l'annonce a attiré les foudres de PETA, l'association de défense des droits des animaux, qui accuse l'ex chanteuse de prendre les animaux pour des « *accessoires jetables* ».

Comme indiqué en introduction de cette revue de presse, le cochon est bien malmené en ce mois de novembre. Espérons donc que toutes ces informations n'entraveront ni l'appétit ni la bonne humeur des téléspectateurs de la première chaîne qui, paraît-il, à en croire 20 minutes<sup>9</sup>, « *sont des fanas de charcuteries* ».

5 « *La grippe A menace aussi les animaux* », Le Parisien, 3 novembre 2009.

6 « *Premier séquençage du génome d'un porc d'élevage* », AFP, 1er novembre 2009

7 « *Recherche. Des mini-porcs dans la lutte contre l'obésité* », Le Télégramme, 12 novembre 2009

8 « *Victoria Beckham achète des minis-cochons pour David* », 20 minutes.ch, 5 novembre 2009.

9 « *Les accros à TF1 sont des fanas de charcuterie* », 20 minutes.ch, 12 novembre 2009.

## Questions pour un cochon !

Quizz avec les chroniqueurs

### **Comment appelle-t-on l'hybride d'un cochon domestique et d'un sanglier ?**

Cet hybride a deux dénomination possibles : le "sanglochon" ou le "cochonglier". Précisons que la descendance entre un cochon et un sanglier est fertile et, ce, bien que le premier ait 38 chromosomes et le second 36.

### **Pourquoi le cochon est-il rose ?**

A l'état sauvage, la peau du cochon est noire. Si celle-ci est désormais blanche, c'est parce que l'homme a sélectionné des cochons albinos et dépourvus de poils. De fait, ce sont les vaisseaux sanguins, visibles au travers de la peau de l'animal, qui lui donnent sa couleur rose.

### **"Tout est bon dans le cochon". Et ce qui ne peut être mangé n'est pas jeté pour autant. Ainsi, savez-vous quelles utilisations pouvaient être faites, au Moyen-Age notamment, des poils, des boyaux, de la vessie et du saindoux ?**

Les poils - les soies - étaient utilisés dans la fabrication de brosses ou de pinceaux. Les

boyaux, outre la valorisation en charcuterie, étaient utilisés pour leur résistance comme corde de guitare et même comme fils de ligature chirurgicaux. La vessie quant à elle, était, au Moyen-Age, recyclée comme blague à tabac. Enfin, toujours à cette époque, la graisse de porc – le saindoux – entrait dans la composition de divers produits, du savon aux chandelles. Il était même utilisé comme pommade contre le mal des dents.

### **Quant au gras et aux os, en quoi sont-ils transformés de nos jours ?**

Ceux-ci seraient utilisés dans la fabrication d'aliments destinés aux animaux de compagnie ainsi que dans la confection de gélatine, cet adjuvant utilisé dans nombres de denrées alimentaires et même non alimentaires puisqu'elle entrerait dans la fabrication de dentifrices, de détergents et de désodorisants.

C'est dire tout ce que l'on peut faire avec le cochon.

## Chronique Grain de sel

### **Aux noms du porc**

Par Valérie Péan, Mission Agrobiosciences

**V. Péan.** Dès le départ, c'est-à-dire dans l'Antiquité gréco-latine, c'est déjà Byzance. En grec, deux termes coexistent pour cette seule bête - *hus* et *khoiros* -, tandis qu'en latin, on relève pas moins de trois mots : *sus*, d'abord, qui sert à désigner la famille zoologique, ce qui est toujours le cas puisque nous en avons tiré les suidés. Nous en avons également dérivé le marsouin (le porc marin) et la souillure (qui vient plus exactement de *sucula*, truie). Mais on trouve également le mot *aper*, plutôt réservé pour l'animal sauvage et, enfin, le fameux *porcus*, réservé à l'animal d'élevage et qui aura une longue postérité. Ce dernier finit en effet par supplanter les deux autres, mais des adjectifs lui sont ajoutés pour préciser de quel type de porc il s'agit. Deux exemples : le *porcus singularis*. En clair, le porc solitaire, celui qui vit à l'état sauvage. Ce *singularis* a donné notre sanglier. Notons également ce drôle de *porcus troiana*, le porc de Troie, qui consiste en une spécialité gastronomique : le porc farci de petit gibier et

d'aromates, dont le nom est un clin d'œil au fameux Cheval de Troie. C'est de ce *troiana* que découle notre truie, du fait qu'elle aussi paraît farcie de petits...

Et puis, allez savoir pourquoi, selon qu'il est mâle ou femelle, le porc se voit baptisé de tout autres vocables, qui n'ont rien à voir étymologiquement. On parle alors de *verres*, pour les mâles, ce qui donnera le verrat, notre mâle reproducteur. Et de *scrofa*, pour la femelle, qui n'a remporté aucun succès en français, si ce n'est pour générer le terme "écrou". Quel rapport, me direz-vous ? C'est que *scrofa* désigne la vulve de la truie à laquelle l'écrou fait penser par sa forme... Une vulve qui fait l'objet, au passage, d'une véritable obsession, comme si en chaque Latin sommeillait un cochon. On retrouve en effet ce même sens anatomique dans *porcellana*, autre nom de la jeune truie, qui donnera la porcelaine, un gastéropode dont la forme ressemble aux organes génitaux de notre piggy.

Nous avons donc retrouvé le porc, le sanglier, le verrat, la truie, les suidés... Il nous en manque

encore deux. En effet, comme si cela ne suffisait pas, les Latins ajoutent deux autres noms tirés d'onomatopées. La première imite le bruit que faisaient les éleveurs pour appeler leurs porcs : "coch-coch", dont nous avons tiré le cochon, donc l'animal élevé pour sa viande. La deuxième onomatopée permettait, elle, de singulariser les jeunes mâles, et est censée traduire son grognement : en l'occurrence *gor*, qui a donné naissance au goret.

Reste une question : pourquoi une telle variété terminologique ? Tentons des hypothèses. Peut-être ce foisonnement révèle-t-il la place essentielle du porc dans la vie et l'alimentation des hommes dès l'Antiquité - le porc a été domestiqué dès le 8<sup>e</sup> millénaire avant Jésus-Christ. Mieux, la profusion des noms qui le désignent semble traduire le caractère prolifique de cet animal, qui symbolise l'abondance et la richesse dans toutes les civilisations. Ce qui explique au passage le choix du cochon pour nos tirelires.

Profusion, donc, mais aussi caractère multifonctions du porc, qui nécessite de différencier les individus selon leur âge, leur genre et l'usage que leur destinent les hommes. Il est par exemple important de séparer, par deux noms différents, l'animal sauvage et domestique. Le porc est en effet si proche de nous - par son alimentation omnivore, sa peau, son cousinage

biologique - que, pris entre l'attrait et le rejet, nous avons très tôt ressenti le besoin de le mettre à distance quand il nous effraie par sa goinfrerie, sa saleté, son agressivité, son aspect.

Toutefois, nous n'en sommes pas encore aux "cochonneries" sexuelles, malgré la présence entêtante des vulves de truie. Certes, dans Homère, la magicienne Circé transforme en cochon tous les hommes qui la draguent d'un peu trop près... mais pas trace encore de souillure morale.

Selon l'historien Michel Pastoureaux, ce n'est vraiment qu'à partir de la Renaissance, en Occident, que le porc devient une bête de luxure, la plus lubrique d'entre elles restant le sanglier...

Que s'est-il passé pour que les porcins basculent à ce point vers cette mauvaise réputation ? C'est que les chiens, qui étaient jusque là affublés des mêmes défauts que le porc, sales, grossiers et voraces, se trouvent peu à peu valorisés en tant que compagnon de l'homme et se voient du même coup débarrassés de toutes leurs tares, rejetées sur notre malheureux suidé... Un "transfert symbolique", en quelque sorte. Les Chrétiens en rajouteront une louche en décrétant que s'il a le groin toujours au sol, c'est qu'il se détourne du ciel et de Dieu - sans oublier que ses sabots sont fendus comme les pieds de Satan et qu'en tant qu'omnivore, il est fortement soupçonné de cannibalisme. Bref, face à une telle dépravation, il devient dès lors de bon ton de ne pas garder les cochons ensemble...

## Les Pieds dans le plat

### ***Une vie de cochon, vraiment pas rose***

Par Sylvie Berthier, Mission Agrobiosciences, et Jocelyne Porcher, sociologue, chargée de recherches à l'Inra

**S. Berthier.** Dans le cadre de cette émission dédiée au cochon, impossible d'échapper à la question de l'élevage du porc. L'élevage industriel s'étend. Car sachez que plus de 95% des 26 millions de porcs abattus en France chaque année sortent des élevages industriels (sans oublier le milliard de volailles, poulets et autres dindes...). Depuis de nombreuses années, un très grand nombre d'articles et de livres pourfendent l'élevage industriel. Je pense, pour les plus récents, à celui de [André Pochon](#)<sup>10</sup> « *Le scandale de l'agriculture folle : reconstruire une politique agricole européenne* » (Ed. du Rocher, 2009), ou « *Bidoche. L'industrie de la viande menace le monde* », du polémiqueur Fabrice

Nicolino (Ed. Les liens qui libèrent, 2009).

Si la plupart pointent les dérives de l'industrialisation des productions animales, des méfaits d'un excès de consommation de viande pour la santé humaine et l'environnement, en revanche, très peu racontent précisément le calvaire des animaux, transformés en simples machines à profit, et quasiment aucun n'examine la santé mentale des femmes et des hommes qui travaillent dans ces environnements de plus en plus morbides. Alors que la question du stress, voire du suicide, des salariés sur leur lieu de travail fait l'actualité, nous avons invité [Jocelyne Porcher](#)<sup>11</sup>, sociologue à l'Inra, à nous parler des nouveaux rapports entre l'homme et l'animal dans les systèmes industriels, et surtout de

10 Lire son portrait :

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=661](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=661)

11 Lire le portrait de Jocelyne Porcher.

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=2527](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2527)

leur souffrance partagée. Elle est l'auteur notamment de « *Une vie de cochon* »<sup>12</sup> (Ed. La Découverte, 2008).

**Jocelyne, vous avez une très bonne connaissance de ces questions-là, puisque avant d'être chercheur à l'Inra, vous avez d'abord été éleveur de brebis, puis vous avez enchaîné les diplômes : BTA (Brevet de technicien agricole), BTS "productions animales", formation continue d'ingénieur agricole. Vous vous intéressez à l'élevage dans les porcheries industrielles depuis de nombreuses années. Ce qui vous a frappé, c'est l'évolution des relations entre l'homme et l'animal. Vous rappelez qu'au début de la domestication, les animaux ont été des partenaires des paysans – et que si nous sommes les hommes que nous sommes aujourd'hui, c'est aussi grâce aux animaux -, mais que progressivement leur statut a changé pour en faire des machines dédiées à un seul objectif : produire pour le profit. Pouvez-vous nous décrire les principales caractéristiques de ces systèmes industriels ?**

**J. Porcher.** Ce qui a profondément changé, ce sont les rationalités du travail avec les animaux. Nous vivons avec eux depuis plus de 10 000 ans. Le travail en leur compagnie a eu pendant des siècles de multiples rationalités – certaines productives, d'autres relevant du "vivre ensemble", de la construction de l'identité... sans oublier les rationalités morales dans la relation à l'animal. Toutes ces rationalités du travail ont été ramenées à la seule rationalité économique par le système industriel. Et au profit. Assez souvent, des personnes me disent « *Quand j'étais petit, ce n'était pas mieux. Les paysans étaient violents avec leurs animaux.* » Soyons clairs.

Aucun d'entre nous n'a vécu les débuts de l'industrialisation de l'élevage. Elle commence au milieu du XIXe siècle, en même temps que s'industrialise notre société. C'est à ce moment-là, que les industriels s'aperçoivent que l'élevage, et la nature toute entière, sont une source de profit potentiel, et qu'il serait dommage de laisser cette manne aux mains de paysans incultes. Cela va avec la naissance de la zootechnie et la conceptualisation de l'animal comme une machine. Désormais, seul compte le profit. On se moque qu'une vache soit belle ou pas, du moment qu'elle produit, toujours plus.

**Dans ces systèmes, l'animal, qui n'est plus qu'une machine à produire du profit, est en souffrance. Des hommes et des femmes travaillent dans ce système très fragmenté : certains font naître les petits, d'autres les engraisent, les transportent ou les abattent - à raison de 850 porcs à l'heure. Comment vivent-ils ces conditions de travail ? On parle beaucoup du suicide des travailleurs en ce moment. A-t-on des chiffres pour cette filière industrielle ?**

Non, il n'y a pas de suivi pour l'instant. Et il est très difficile de faire des statistiques sur le suicide. Mais effectivement, les porcheries industrielles sont un lieu de souffrance pour les animaux - c'est assez connu - mais aussi pour les personnes. J'insiste, il faut bien parler de souffrance et non pas de malaise ou de stress, comment certains le suggèrent. C'est vrai, les éleveurs et les travailleurs en production porcine sont stressés, car ils ont une surcharge de travail, en flux tendu, et un timing très soutenu. Reste qu'au-delà du stress, il existe une énorme souffrance, éthique, morale, notamment, parce qu'ils font des choses qu'ils ne devraient pas faire et ils le savent.

**Par exemple ?**

Il y a, en ce moment, dans ces systèmes industriels, le développement d'un travail de mort assumé comme tel. Cela est dû à l'évolution de l'organisation générale du travail dans les filières. Deux exemples. Les abattoirs n'acceptent plus les animaux "mal à pieds" - ceux qui marchent mal-, car une fois arrivées à l'abattoir ces bêtes retardent la chaîne. Les travailleurs doivent donc les tuer eux-mêmes (alors qu'elles pourraient être soignées). Et puis, ils doivent tuer aussi les porcelets surnuméraires, car du fait de la sélection les truies sont hyper-prolifiques. Elles peuvent faire 25 petits en une seule portée, alors qu'elles n'ont que 14 tétines, parfois 16 maintenant, toujours "grâce" à la sélection. De toute façon, elles ont toujours plus de porcelets que de tétines. Beaucoup ne sont pas viables et doivent être tués.

**D'une piqûre, d'un coup de massue ?**

D'un coup de marteau ou en étant balancés contre un mur... Mais la filière est en train de développer des outils pour faciliter ce travail de mort car les travailleurs ont beaucoup de mal à le faire, surtout les femmes. Mes enquêtes montrent qu'elles sont vraiment en souffrance.

**Nous, les consommateurs, sommes dans une double position. On critique, on est horrifiés par ces pratiques, on est écœurés par cet élevage mais, dans le même temps, il nous arrive à tous d'acheter du jambon bas de gamme ou des petits dés de jambon rose pour agrémenter nos**

<sup>12</sup> Voir une présentation de l'ouvrage : [http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=2382](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2382)

## **salades... Votre travail trouve-t-il un écho au sein des associations de consommateurs, de défense de l'environnement, de protection des animaux ?**

Là où je trouve un écho, c'est auprès des lecteurs. Quant aux associations de protection animale, c'est plus difficile parce que la plupart d'entre elles font le jeu de l'industrie sans s'en rendre compte. Il y a une collusion involontaire entre ce que veut le système industriel et ce que veut la protection animale. Car souvent, ces associations ne connaissent pas le travail avec les animaux. Du coup, elles prétendent protéger les animaux mais, en détachant cette protection du travail réel et du sens du travail, elles s'attachent à des choses qui ne sont pas reliées entre elles. Un exemple, la question du "bien être animal" n'est pas du tout reliée à la protection de l'environnement, alors que les deux vont ensemble. Mais les réglementations étant séparées, on favorise le développement des grandes structures qui peuvent à la fois installer des stations de traitement de lisier et se mettre aux normes du "bien-être animal", au détriment des petites structures, qui n'ont pas les moyens de financer de nouvelles cages ou de transformer le système de production, faire de l'élevage sur paille par exemple, etc.

Autre exemple, celui de la castration, qui est très douloureuse pour l'animal, et très lourde pour les travailleurs qui en font plusieurs centaines dans la journée. C'est donc très pénible physiquement et psychologiquement. Les associations de protection animale demandent à ce qu'on ne castré plus les cochons, ce qui arrange les industriels pour qui cette tâche représente une énorme perte de temps. La filière a donc développé l'immuno-castration<sup>13</sup>, un procédé chimique qui arrête le développement testiculaire. Cela évite la castration du cochon, évidemment, mais ce n'est pas si simple pour les travailleurs, car c'est un produit dangereux. S'ils se piquent par mégarde, ce n'est pas sans conséquence. Le produit a les mêmes effets sur eux que sur les cochons. Les travailleurs angoissent donc à l'idée d'utiliser ce produit, qui est d'ailleurs interdit aux femmes – ce qui prouve qu'il n'est vraiment pas anodin. Mais pourtant, l'immuno-castration est soutenue par la protection animale. Pire, au nom du bien-être animal, la protection animale<sup>14</sup> va sans doute faire la promotion de cette pratique auprès des

13 Pour en savoir plus :

<http://www.cbip-vet.be/fr/texts/FCASTRL1AL2o.php>

14 Voir par exemple, l'article « *Mc Donald's ne vend plus que du porc provenant d'animaux castrés* ».

<http://www.protection-des-animaux.org/actualites/archives-1030.html>

consommateurs, en occultant l'effet possible de ce produit chimique qui vient s'ajouter à tous ceux déjà donnés aux animaux, dont de nombreuses hormones aux truies. Je rappelle que la moitié des antibiotiques utilisés dans les productions animales le sont par la filière porcine.

## **Si nous voulons nourrir les 9 milliards d'humains qui peupleront la planète d'ici 2050, il va falloir fortement augmenter la production alimentaire. Mauvais temps en perspective pour les cochons ? Quelles alternatives, proposez-vous ?**

Je crois qu'il faut prendre en compte le réel du lien, sinon, le processus industriel conduit à produire de la matière animale sans animaux, par cultures cellulaires<sup>15</sup> par exemple. En fait, les animaux dérangent les industriels – il faut s'en occuper, les nourrir, prendre en compte leur « bien-être » etc., et puis les travailleurs sont attachés à leurs animaux de manière stupide, du point de vue de l'organisation du travail. La logique industrielle est donc de se passer des animaux. C'est ce qui nous attend et c'est pour demain. Cela arrangerait les industriels de la production animale, mais aussi les végétariens et les associations de défense des animaux<sup>16</sup>. Je pense que l'élevage va finir par disparaître. Et les animaux d'élevage aussi. L'alternative, c'est de refaire de l'élevage, d'encourager la multiplicité et la diversité des systèmes de production. Il faudrait ré-inventer l'élevage, et faire de la relation aux animaux d'élevage un bien collectif. Si nous nous sentions responsables des animaux d'élevage, au lieu de revendiquer leur "libération" (la demandent-ils ?) et de nous laver les mains de dix millénaires de vie commune, beaucoup de choses pourraient changer.

## **Pour le consommateur, acheter Label rouge ou bio, est-ce la certitude d'un plus grand respect de l'animal et d'un travail plus respectueux des hommes ?**

Compte tenu de la faible marge de manœuvre des consommateurs pour ce qui concerne la production porcine, je crois que c'est l'achat bio qui garantit une meilleure prise en compte des animaux et des éleveurs. Mais il faut surveiller l'évolution des cahiers des charges qui tendent, sous la pression des industriels et de la grande distribution, à favoriser le développement d'une "bio" industrielle, pas forcément locale, pas forcément respectueuse des travailleurs et en tendance appuyée sur des conditions de vie pour les animaux socialement acceptables et non pas à la hauteur de ce que veulent les éleveurs pour leurs bêtes.

15 Voir à ce sujet, l'article du Monde « *De la viande de porc créée en laboratoire* ». décembre 2009.

16 *Pera offers \$1 millions reward to firms to make In vitro meat.*  
[http://www.peta.org/feat\\_in\\_vitro\\_contest.asp](http://www.peta.org/feat_in_vitro_contest.asp)



### Discussion avec les chroniqueurs

**B. Sylvander. On voit le lien entre les conditions de production et les conditions de vie des éleveurs, c'est un acquis très intéressant. La plupart des Français qui ont un animal de compagnie ont cette proximité avec l'animal. On voit, là au contraire, que le soin aux animaux est une valeur importante. Comment expliquer le gap énorme qui existe entre la sensibilité que les ménages ont envers les animaux de compagnie et cette espèce d'ignorance qu'ils cultivent pour les animaux d'élevage ?**

**J. Porcher.** Difficile à dire, mais je ne crois pas qu'il y ait, comme le disent certains, d'un côté une bonne conscience de l'animal de compagnie et, de l'autre côté, une mauvaise conscience concernant les animaux d'élevage mal traités. Je pense que les gens qui sont sensibles à la malveillance envers les animaux d'élevage le sont également pour les animaux de compagnie. En même temps, il est vrai qu'il y a une différence entre ce qu'affirment la plupart des gens et leur comportement d'achat en tant que consommateur. Je crois que cela tient en partie à une information parcellaire. Si on voit un film à la télé, très violent, on se dit je ne mangerai plus de porc "industriel". Ça dure 15 jours, puis on en rachète. Pourquoi ? Parce que l'on fonctionne sur de l'émotionnel, de l'hygiène, de la santé, mais que ce n'est pas relié à un contenu politique de la relation à l'animal d'élevage. Comprenez, cette relation construit aussi notre société parce que l'animal est un partenaire social.

**B. Sylvander. Est-ce que la Société protectrice des animaux ou d'autres associations ont conscience de ce problème que vous soulevez ?**

Non, j'ai donné l'exemple de la castration. Et cette collusion pas du tout naturelle entre les industriels et ceux qui prétendent défendre les animaux me peine. Cela est du en partie à l'ignorance de ce qu'est le travail avec les animaux. C'est cette ignorance qui pousse au végétarisme en réduisant la relation à l'animal d'élevage à l'abattage et à la mort à l'abattoir.

Voyez la « Journée sans viande » prônée par certains écologistes au nom du réchauffement climatique. L'élevage est accusé de tous les maux. Mais le coupable, ce n'est pas lui, ce sont les productions animales, ce sont les industries agro-alimentaires. Cette confusion, c'est aussi ce qui pousse les associations de protection animale à appuyer les filières industrielles sur des actions ponctuelles. Le pire, c'est que cela fait durer le système industriel alors que l'objectif est de rompre définitivement, pour des raisons morales, mais aussi parce que ces systèmes sont un témoin de la barbarie de notre société. J'emploie là le terme barbarie au sens de Michel Henry<sup>17</sup>, c'est à dire la destruction de la culture. L'élevage est une culture de la relation aux animaux et à la nature qui est en train de disparaître.

---

#### *Pour aller plus loin*

[L'élevage : plaisir ou souffrance en partage ?](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1096) L'intervention de Jocelyne Porcher, dans le cadre du Forum sur le bien-être animal, 2004.

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=1096](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1096)

[Le bien-être des animaux d'élevage.](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=0984) L'intervention de Robert Dantzer, docteur vétérinaire, dans le cadre du Forum sur le bien-être animal, 2004.

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=0984](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=0984)

[L'homme, le mangeur, l'animal : qui nourrit l'autre ?](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1841) Une synthèse des interventions du colloque organisé par l'Ocha, 2006.

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=1841](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1841)

[Les nouveaux rapports homme-animal.](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2707) Par Jean-Pierre Digard, anthropologue, directeur de recherches au CNRS, 2008.

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=2707](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2707)

[Viande : le nouveau péché de chair ?](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2763) L'intégrale de "Ça ne mange pas de pain !" de juin 2009. Anthropologues et écrivain reviennent sur les rapports de l'homme moderne à la viande.

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=2763](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2763)

---

<sup>17</sup> *Barbarie*. Ed. Grasset 1987 et collection « Biblio essais » 1988, PUF, collection « Quadrige » 2001.

## **Porc épique. L'épopée du Porc au Proche-Orient**

Par Lucie Gillot, Mission Agrobiosciences, et Brigitte Lion, professeur des Universités

**L. Gillot.** Le porc est la viande la plus consommée en France, en Europe et dans le Monde. En France, on ne compte plus les plats dont il est l'un des aliments phares – de la choucroute alsacienne aux nombreuses potées -, sans oublier toutes les spécialités charcutières et autres cochonnailles. Dans l'Antiquité, les Grecs comme les romains s'en délectaient, à tel point que l'on retrouve l'animal dans les écrits des plus célèbres poètes antiques, d'Homère à Aristophane. En Asie, le porc occupe également une place de choix : la Chine est le plus gros producteur de porc au monde ; le Vietnam, l'un des plus gros consommateurs puisque que la viande de porc représente les  $\frac{3}{4}$  des viandes consommées. Dans l'imaginaire, l'animal occupe également une place de choix puisqu'il figure parmi les différents signes astrologiques chinois avec, comme valeurs associées, la loyauté, la sensibilité, la non violence ou encore la soif de connaissance et l'obstination.

Historiquement, le Proche-Orient fut l'un des principaux foyers de sa domestication tout comme de nombreux autres animaux – chèvres, moutons... Retour sur l'épopée du porc au Proche-Orient avec Brigitte Lion, Professeur des Universités en histoire antique à l'Université François Rabelais de Tours. Brigitte Lion a dirigé, avec Cécile Michel, Directrice de recherches au CNRS, le colloque « *De la domestication au tabou : le cas des suidés au Proche Orient ancien* », dont les actes ont été publiés aux éditions De Boccard en 2006.

**Pour bien préciser les choses dans le temps et l'espace, pourriez-vous nous dire quand et à quels endroits du Proche-Orient remontent les premières traces de la domestication de cet animal ?**

**B. Lion.** Les premières traces de la domestication du cochon, principalement des ossements, datent du IX<sup>e</sup> millénaire avant Jésus-Christ. En fait, pendant toute l'époque préhistorique, on trouve des traces de cochon domestique sur des sites d'Irak, de Syrie et de Turquie, aux frontières du croissant fertile.

Quand on arrive à l'époque dite historique, aux débuts de l'écriture (fin du IV<sup>e</sup> millénaire avant Jésus-Christ), on rencontre, dans les textes les plus anciens, un idéogramme qui désigne le

cochon. A la même époque, on a également trouvé des images de suidés même si l'iconographie dépeint plutôt des scènes de chasse au sanglier que des cochons domestiques. Toutes ces traces sont datées de plusieurs millénaires avant Jésus-Christ, autrement dit bien avant la rédaction de l'Ancien Testament.

**Quelle place était alors accordée au porc au regard des autres animaux domestiqués ? L'élevage était-il important ?**

Le cochon n'a jamais occupé une place prédominante et, ce, pour plusieurs raisons. D'une part, le climat de cette région du monde, très sec, convenait mieux à l'élevage de petits ruminants, comme les moutons ou les chèvres. D'autre part, une partie de la population était nomade ou semi-nomade. Or si l'on peut se déplacer avec ses troupeaux de chèvres ou de moutons, le porc, lui, est un animal sédentaire : il ne nomadise pas.

Cela étant, pour les périodes historiques allant du III<sup>e</sup> au I<sup>er</sup> millénaire avant Jésus-Christ, sur les sites fouillés par les archéologues, 5 à 25% des ossements d'animaux retrouvés étaient d'origine porcine. Si cette proportion varie selon les périodes historiques et les lieux, elle donne néanmoins une indication de ce qui pouvait être alors consommé par les populations sédentaires.

**Il s'agissait surtout d'élevages domestiques de taille familiale. Y avait-il également des porcheries de plus grande dimension ?**

On peut le penser. Ainsi, si les archéologues n'ont pas retrouvé de traces physiques de celles-ci, des textes anciens mentionnent néanmoins l'existence de porcheries pouvant accueillir 100 à 200 bêtes. Il s'agissait vraisemblablement d'élevages rattachés à des palais. Mais ce type d'élevage reste anecdotique : le porc était alors l'animal domestique par excellence, c'est-à-dire celui qui est dans la *domus*, la maison. C'est d'ailleurs pour cette raison que les archéologues n'ont pas ou peu retrouvé de traces écrites relatives à cet animal. Si ce dernier naît, grandit, est tué et consommé dans la même maison, il ne fait l'objet d'aucune acquisition ou vente. Dès lors, à l'exception des ossements, il ne subsiste pas de traces de son élevage.

**On évoquait, en introduction de cette émission, tous les usages qui pouvaient être faits du cochon qu'ils soient alimentaires ou non. A-t-on une idée de ceux qui en étaient fait alors ?**

Il faut savoir que, contrairement aux autres animaux élevés, le porc n'était destiné qu'à un usage alimentaire. Les brebis ou les chèvres fournissaient, outre leur chair, du lait ; les moutons, de la laine comme l'attestent de nombreux textes de transactions. Quant aux bovins, ils étaient également utilisés comme animaux de trait. De fait, alors que la documentation écrite abonde sur ces animaux d'élevage, on ne trouve rien de semblable avec le cochon. Apparemment sa peau n'était pas utilisée, encore moins son lait. Les textes qui se rapportent au suidé ne font référence qu'à sa chair ou sa graisse – le saindoux. Il s'agit là d'une singularité au regard des autres animaux élevés à la même époque.

De même, on ne sait pas vraiment sous quelle forme était consommée sa viande. Les rares recettes retrouvées et éditées par Jean Bottéro<sup>18</sup> sont celles de bouillons auxquels on ajoutait parfois de la viande sans spécifier pour autant de quel animal elle provenait. Par défaut, on pense qu'il s'agissait surtout de viande de mouton.

**A cette époque, les populations qui résidaient au Proche-Orient étaient polythéistes ; elles vénéraient plusieurs divinités auxquelles elles offraient de la nourriture. Le cochon pouvait-il faire l'objet d'une offrande ?**

A nouveau, cet animal présente une singularité. S'il était effectivement offert aux morts, aucun document n'indique qu'il pouvait être donné aux dieux. Certes, à l'occasion des fêtes religieuses, on trouvait, parmi les nombreuses victuailles, du porc. Mais, comme ces repas étaient destinés aussi bien aux hommes qu'aux dieux, il est fort possible que ce soit les premiers, et non les seconds, qui le consommaient. Cette hypothèse est d'autant plus probable que le porc ne figure pas dans les textes détaillant les nourritures présentées aux statues divines. Il en est de même, d'ailleurs, pour la chèvre.

**Le Proche-Orient est le berceau des grandes religions monothéistes. Dans le judaïsme et dans l'islam, la consommation de porc fait**

<sup>18</sup> Historien assyriologue renommé, auteur notamment de « *La plus vieille cuisine du monde* », Paris, 2002.

**l'objet d'un interdit alimentaire. A-t-on réussi à dater, même approximativement le moment où la consommation de porc a été prohibée ?**

En Mésopotamie, au Ier millénaire avant Jésus-Christ, l'image du cochon change. Celle-ci était, déjà auparavant, ambivalente puisqu'il n'était pas offert aux dieux. Mais à cette époque, on remarque, d'une part, un désintéret pour sa viande et, d'autre part, un changement dans le regard porté sur l'animal : il est considéré comme sale et des textes indiquent qu'il ne doit pas s'approcher des temples. Faut-il pour autant conclure qu'il s'agit là d'un point de vue partagé ? On peut se demander si cette position n'était pas celle d'une élite lettrée et non de la population dans son ensemble. Et, ce, d'autant plus que, à la même époque, d'autres textes précisent quels jours il est autorisé ou non de manger du porc. Autrement dit, l'animal était toujours consommé.

En Israël, de nombreuses recherches ont été menées sur cette question de la consommation de viande de porc. Mais les résultats des scientifiques sont ambigus car l'animal semble disparaître de cette région au milieu du IIe millénaire avant Jésus-Christ c'est-à-dire antérieurement à l'écriture de l'Ancien Testament.

**Olivier Assouly<sup>19</sup>, dans une précédente émission de "Ça ne mange pas de pain !" suggérait que les interdits alimentaires avaient pour fonction de « marquer l'obéissance à la loi divine (...) de concrétiser le pacte qui lie les fidèles à Dieu ». Les conclusions de votre colloque rejoignent-elles cette analyse ?**

Tout à fait. Les chercheurs invités pour aborder ces questions, Claudine Vassas<sup>20</sup> pour le judaïsme et le christianisme, Mohammed Hocine Benkheira<sup>21</sup> pour l'islam, partageaient ce point de vue. Les interdits d'ordre religieux trouvent leur justification dans une explication d'ordre religieux. Ainsi, divers arguments ont été avancés pour expliquer l'interdit alimentaire portant sur la consommation de porc, au premier desquels le climat. Certes, celui-ci n'était pas favorable à l'élevage porcin. Néanmoins, il n'éclaire en rien sa prohibition puisque l'animal a été élevé et consommé pendant plusieurs millénaires. Il en va de même pour les arguments d'ordre sanitaire<sup>22</sup>.

<sup>19</sup> [http://www.agrobiosciences.org/article.php?id\\_article=2563](http://www.agrobiosciences.org/article.php?id_article=2563)

<sup>20</sup> Ethnologue, Directrice de recherche au CNRS

<sup>21</sup> Directeur d'Etudes à l'Ecole pratique des hautes études de la Sorbonne

<sup>22</sup> Le porc est le vecteur d'une maladie parasitaire, la trichinose.

## Propos de table

Discussion avec les chroniqueurs

**B. Sylvander.** J'aimerais revenir sur la sédentarisation des populations au Proche-Orient. J'avais lu quelque part que, au moment de la sédentarisation, la mortalité et les maladies humaines avaient considérablement augmenté. Or cet accroissement serait lié en partie à la proximité entre les humains et les porcs : ces derniers leur auraient transmis certaines pathologies.

**B. Lion.** Les archéologues ne disposent d'aucune donnée réelle ou symbolique confirmant cette hypothèse. La sédentarisation des hommes étant antérieure de plusieurs millénaires à l'apparition de l'écriture, nous ne disposons pas de documents. En outre, cet accroissement de la mortalité-morbidité, s'il a vraiment eu lieu, n'a pas laissé de traces dans l'imaginaire collectif. Certes, à partir du Ier millénaire, le cochon est

considéré comme un animal sale et glouton. Mais il n'est pas perçu comme pouvant être dangereux ou comme vecteur de pathologies. Au contraire, il était utilisé dans la pharmacopée et en médecine de toutes les manières possibles et imaginables. Ainsi les "médecins" soignaient les maladies avec de la viande, du sang, de la peau, des soies, des os et même des excréments de porc. C'est peut-être par ce biais là que l'on a attrapé des maladies.

**J. Rochefort.** Si je vous entends bien cela signifierait qu'il n'y avait pas de culte voué au cochon ?

Effectivement. Les divinités étaient anthropomorphes et parfois associées à des animaux comme la déesse de la médecine et son chien. Le cochon, lui, n'est associé à aucune divinité particulière. Il n'y a certainement pas de culte voué au cochon.

## À emporter

### ***Monsieur Besson, ce que je veux, c'est des pieds paquets***

Chronique "Le Ventre du monde" de Bertil Sylvander, économiste et sociologue

**B. Sylvander.** Depuis que j'ai conscience de vivre, j'ai entendu mon père répondre emphatiquement à ma mère, qui l'interrogeait sur le menu de Noël : « *Ce que je veux ? Je veux des pieds paquets !* ».

Adolphe Sylvander, le grand-père de mon père, industriel suédois issu d'une famille commerçante de la côte est de la Suède (s'entraîner tous les matins à dire « *Västskustkt* »), est venu s'installer à Marseille en 1869. Suédois et protestants, ces immigrants n'avaient, au départ, pas grand-chose de commun avec le peuple marseillais décrit par Marcel Pagnol. Mais, au cours des décennies, Adolphe et ses descendants ont progressivement adopté cette culture haute en couleurs et ils se sont mis à adorer Raimu. D'où l'expression : « *Ce que je veux ? je veux des pieds paquets !* ». Des "pieds paquets" qu'Adolphe a commencé par réclamer (avec son accent suédois « *che feux des piä pakets* »), suivi, deux générations plus tard, par mon père. (Ma mère, de toutes façons, originaire du sud-ouest, faisait toujours à Noël de la pintade, accompagnée d'artichauts aux petits pois.)

Les pieds paquets (ou "pieds et paquets") sont un monument de la gastronomie marseillaise, tirés d'une recette née au monastère de Saint Trophime à Arles en 1476. A la mort du moine Roberti, ses amis ont cuisiné des pieds de mouton et de porc, dans de la panse d'agneau et c'est resté dans le folklore.

Sans doute par souci d'intégration, ma famille a cultivé ce mythe et la blague était dans ma jeunesse tellement rabâchée qu'on ne se demandait même plus ce que c'était exactement, les pieds paquets.

Mais voici que le jour de la mort de mon père, qui était, on l'aura compris, un homme d'humour, on s'est demandé ce qu'on allait servir aux invités qui s'étaient déplacés pour les funérailles. Et soudain, la chose est devenue évidente : me mère allait enfin cuisiner des pieds paquets. Mon père, en bon parpaillot, ne voulait pas qu'on le pleure (il avait d'ailleurs émaillé son testament de nombreux détails désopilants). On n'a pas eu l'impression de manquer de respect à sa mémoire en prenant cette décision.

Donc, malgré le deuil, il fallait s'amuser. Les oncles, tantes et cousins, qui étaient invités pour le dîner et connaissaient bien Erland, allaient adhérer à cette dernière galéjade de marseillais.

Donc, ma mère s'est mise courageusement à l'ouvrage, en consultant moult recettes. Mais attention, pour que cela soit réussi, la recette dit qu'il faut qu'il y ait des pieds de mouton ET des pieds de porc, ainsi que du gras double, de la ventrèche, etc.. c'est l'alliance du cochon du nord et de l'agneau du sud (d'où cette histoire aujourd'hui). Elle a tout fait comme il fallait. Les invités ont mangé....

Finalement, c'est pas terrible, les pieds paquets. Par contre, c'est émouvant, cette manière qu'ont parfois les immigrés de s'identifier à leur pays

### ***Dans le cochon, tout est bon***

Revue littéraire de Jacques Rochefort, Mission Agrobiosciences

**J. Rochefort :** Un soir, tous les animaux de la ferme du Manoir sont convoqués dans la grange par Sage l'Ancien, le plus vieux cochon de la ferme. Celui-ci leur fait part d'un rêve qu'il a fait la veille, dans lequel lui était apparu un monde débarrassé de la race humaine. Cela lui a laissé entrevoir les nombreux avantages : travailler dignement et non plus en esclaves, avoir des loisirs, vivre plus longtemps. Sage l'Ancien exhorte donc tous les animaux à se soulever contre le fermier, M. Jones, l'unique source de tous leurs problèmes. La révolution a lieu. Un soir, après une journée où ils ne sont pas une seule fois nourris, les animaux entrent dans une profonde colère et attaquent M. Jones et ses ouvriers agricoles puis les chassent de la ferme, qu'ils renomment Ferme des animaux. Les nouveaux dirigeants sont vite désignés en regard de leur intelligence supérieure : les cochons Napoléon et Boule de neige, tous deux secondés par Brille-Babil, un goret bien en chair excellent dans l'art du discours. Un système philosophique régira désormais la vie de la ferme : l'Animalisme. Sept grands principes guident ce système : Tout deuxpattes est un ennemi. Tout quatrepattes ou tout volatile est un ami. Nul animal ne portera de vêtements. Nul animal ne dormira dans un lit. Nul animal ne boira d'alcool. Nul animal ne tuera un autre animal. Tous les animaux sont égaux. Et l'on apprendra que certains sont plus égaux que d'autres. Une grande fable animalière et politique de George Orwell, disponible en collection Folio.

« *Le cochon, histoire d'un cousin mal aimé* », de Michel Pastoureau aux éditions Gallimard, 2009. Consacré au cochon d'un point de vue symbolique et historique : il démontre que les relations entre ce dernier et l'homme ont toujours été ambivalentes et passionnelles. Certaines

d'adoption. Cette manière de dire : « *on vient d'ailleurs, on aime notre pays d'origine, on parle sa langue et on célèbre sa culture, mais cela ne nous empêche pas de nous approprier la culture du pays qui nous a accueillis* ».

Alors voici ma contribution au "grand débat" actuel (avez-vous remarqué que tous les débats sont grands ?) sur l'"identité nationale" : ce qui fait que je me sens français, c'est que mes ancêtres suédois, installés à Marseille, se sont mis à réclamer en vain, mais obstinément et jusqu'à la mort, des pieds paquets à manger.

sociétés l'ont méprisé ou entouré de tabous, tandis que d'autres, au contraire, l'ont glorifié voire vénéré. Les relations entre l'homme et le cochon - tenu pour l'animal le plus vil de la création et entouré de tabous mais en même temps digne d'être sacrifié aux dieux en Égypte et en Grèce - ont toujours été ambivalentes et passionnelles. Sa chair est synonyme de ripailles, son sang et ses boyaux finissent en boudins et saucisses, sa graisse en chandelles, son cuir et ses tendons deviennent les cordes d'instruments de musique, ses soies, des brosses et des pinceaux. "Dans le cochon tout est bon". Michel Pastoureau nous rappelle que le cochon est l'animal biologiquement le plus proche de l'homme. Notre cousin, tour à tour symbole de goinfrerie et de saleté, de courage et de prospérité...

« *Pur porc* », paru chez Ramsay, de Jean-Paul Brighelli, prend le lecteur aux tripes. Sous la forme d'une fiction, il revient sur des personnages et des affaires bien connues du public. Il est ainsi question d'un haut-fonctionnaire ("La cible") assassiné à Ajaccio, d'un ministre de l'intérieur ("Le mammouth") qui veut terroriser les terroristes, de trafiquants d'armes et de pétrole, d'indépendantistes et de truands, de comploteurs et d'agents secrets. Et, au cœur de ce maquis souvent malodorant, un ancien commissaire, Marie-Ange Papadacci, dit "L'Ange", qui fait appel à un "nègre" pour rédiger ses mémoires. Des mémoires explosives et sanglantes. Brighelli détaille notamment la gastronomie corse et la préparation du cochon, mais il se transforme en boucher quand il s'agit de décrire les déferlements de violence dont l'Ange est le témoin... Des abominations dignes d'Hannibal Lecter.

On voit par là que de cochonnailles en cochonnailles l'humanité grandit.