

Michel PASTOUREAU

*Le Cochon.
Histoire d'un cousin mal aimé*

PASTOUREAU, Michel, *Le Cochon. Histoire d'un cousin mal aimé*. Paris. Découverte Gallimard. 2009. 159 pages.

Michel Pastoureau (1947-), médiéviste spécialiste de l'héraldique, des emblèmes, des couleurs et de l'histoire culturelle des animaux, nous fait partager sa science et découvrir la nature véritable du cochon. Après un chapitre sur le passage du cochon sauvage – le sanglier – au cochon domestique, il s'attarde sur les pratiques de l'élevage porcin et sur les métiers qui en dépendent, avant d'inventorier les tabous religieux et profanes et de terminer par le cousinage entre l'homme et l'animal.

Le porc sauvage ou sanglier, attesté depuis 50 millions d'années, a donné naissance au porc domestique à la suite d'une longue histoire liée au passage du nomadisme à la sédentarisation. Sa domestication apparaît dès le VII^e millénaire av. J.-C. et au III^e millénaire son expansion est générale sur le pourtour du bassin méditerranéen. L'abattage précoce des mâles, l'ablation des canines et la castration en sont les principales marques. Dès l'origine, dans une même culture, son image est ambivalente, comme chez les Egyptiens, où il est à la fois un animal sacré (sacrifice à Osiris) et un attribut démoniaque (Seth). La Grèce antique le sacrifie et le mange, les Romains en sont friands, et la truie farcie à la troyenne, *proculus trojanus*, est servie dans les grands banquets, Gaulois, Germains et Celtes en font grande consommation. Pline l'Ancien souligne que la viande de porc offre cinquante saveurs différentes alors que celle des autres animaux n'en présente qu'une. De plus, tout est mangé, sans compter l'utilisation des soies, du suif, du cuir, etc. C'est le pilier de l'alimentation médiévale. A l'origine, le porc omnivore a tendance au végétarisme et se nourrit de préférence dans la forêt des glands et des fâines ; mais avec l'extension des terres cultivées, le porc quitte la forêt pour la porcherie et son alimentation se diversifie ; il fait même office d'éboueur dans les villes de Moyen Âge. Nombreux sont les « hommes du cochon » dont la vie dépend de la sienne : porchers, charcutiers, bouchers, etc. Les rituels autour du cochon rythment la vie de la ferme, la Saint Cochon se fêtant encore dans certaines provinces françaises. Le XIX^e siècle voit l'apparition de l'élevage industriel grâce à la diffusion de la pomme de terre et à la croissance des déchets, et ce que les hommes appellent « l'amélioration de la race » fait perdre au porc sa robe brune, grise, noire ou tacheté, pour le rose.

L'ambivalence de la perception du porc recoupe le clivage nomadisme/sédentarisation : les fermiers du Nil étaient méprisés par les nomades. Animal sacré pour les Crétois et les Galates, entre autres, il est proscrit par les Juifs (Lévitique, Deutéronome), le Talmud ne le nomme jamais que par « une autre chose » et lors de sa création en 1948, l'État d'Israël en interdit l'élevage. Pastoureau écarte les raisons hygiéniques et climatiques pour expliquer ce tabou et développe un argument historique (cf citation). Les tribus arabes comme hébraïques, nomades dans des régions sans forêt où l'eau est rare, en font un tabou généralisé. Le christianisme s'aligne sur la tradition biblique avec ambiguïté, puisque le cochon est l'attribut de nombreux saints, dont saint Antoine, fondateur de l'ordre hospitalier des Antonins, détenteurs du privilège d'élever des cochons dont la graisse leur servait de remède. Et Pastoureau de résumer par cette phrase : « l'histoire véritable a contaminé la légende et l'iconographie » (p.94). Les symboles profanes présentent cette même dualité, et le cochon courageux est à la fois le plus intelligent des animaux de la ferme, d'une affectivité débordante, d'une sensibilité exacerbée, doué d'une ouïe, d'une odorat, d'un toucher d'une extraordinaire finesse – mais il voit à peine – remarquable par sa fécondité qui enrichit son possesseur (d'où les tirelires), mais aussi, par un transfert symbolique, il a remplacé le chien, valorisé comme « le plus fidèle compagnon de l'homme », pour la lubricité, (« les cochonneries »), quant à sa saleté et sa goinfrerie, mieux vaut ne pas en parler !

Le dernier point développé par l'auteur est celui de la parenté : c'est l'animal, plus que le singe ou l'ours, le plus proche de l'homme. Aristote en témoigne dès l'Antiquité. Il fut longtemps utilisé à la place de cadavres humains pour les dissections dans les universités médiévales – Padoue et Montpellier en

utilisait plus de 500 par an. Greffes et transplantations des organes de porc sont possibles, et une équipe de chercheurs canadiens a montré qu'une truie pouvait être « mère porteuse » d'un embryon humain pendant quelques heures, le temps d'une opération de la mère biologique. (p. 126). Sans compter que les rescapés (16 sur 45 passagers) de l'accident qui a vu un avion s'écraser dans les Andes en 1972, obligés de manger les cadavres de leurs compagnons morts pour survivre, ont attesté que la saveur de la chair humaine était proche de celle du cochon. Nous sera-t-il encore possible de cuisiner des joues de porc à la carbonade sans penser au cannibalisme ?

Retrouver Pastoureau est un grand plaisir et ses livres sont des mines de savoir telles qu'on ne peut rendre compte de tous les aspects de son travail. Il prête une grande attention à l'iconographie, superbe, qui accompagne son texte. Il enrichit toujours notre perception de la vie et du monde. Un type avec lequel on se sent copain comme cochon !

Citations

« Plus solide et plus simple (trop simple ?) apparaît une explication de nature proprement historique, parfois proposée au XIXe : animal votif et sacrificiel dans une large partie du Proche-Orient ancien, le porc aurait notamment servi aux sacrifices idolâtriques des Cananéens, peuple qui occupait la Palestine avant l'arrivée des Hébreux. D'où la proscription par la loi mosaïque d'un animal jouant un rôle aussi important dans une religion concurrente et des pratiques cultuelles combattues. Au-delà du mépris envers les Cananéens, leurs croyances et leurs usages, ne peut-on pas voir dans la distinction opérée par les Hébreux entre le pur et l'impur – distinction étendue et complexe – une volonté de se différencier de tous les autres peuples et, par là même d'affirmer leur identité ? Voire de se proclamer pur dans un monde impur, en un mot de se sanctifier ? Cette hypothèse séduit plusieurs anthropologues contemporains. » Chap. III « Tabous religieux et symboles profanes ». p. 81-82

« L'interdit de la viande de porc chez les musulmans a sans doute la même origine que chez les juifs, une origine plus symbolique que proprement hygiénique ou climatique. (...) pour beaucoup de sociétés de l'Ancien Monde, tout ce qui était carné éloignait de la pureté, voire de la santé, tandis que ce qui était végétal possédait des vertus purificatrices. Il en allait de même dans les traditions judéo-chrétiennes : avant la Chute, Adam et Eve étaient strictement végétariens. » Chap. III. p. 84.

« Pour bien fonctionner, tout système symbolique doit se ménager des soupapes et savoir se transgresser lui-même, voire s'inverser purement et simplement pour déboucher sur de nouvelles échelles de valeur. Tout au long de sa riche histoire, la symbolique occidentale a toujours procédé ainsi : un animal, un végétal, une couleur, un ombre, un objet n'est jamais entièrement positif ou négatif ; (...) Le porc n'échappe pas à cette règle. » Chap. III. p.100.