

LE PORC AU PAYS BASQUE : DES MOINES ANTONINS AU RENOUVEAU GÉNÉTIQUE

Jean-Marie
AYNAUD (*)
et Jean-Baptiste
BARRENECHE (**)

Le porc et son élevage ont constitué depuis le Moyen Âge, une composante historique et économique de la société rurale du Pays Basque. Véritable sous-produit de la forêt basque autrefois très abondante, l'élevage extensif du porc a permis de valoriser des ressources alimentaires spontanées. Puis, l'élevage traditionnel du porc sédentaire à la ferme a permis de couvrir les besoins quotidiens de la famille en produits carnés tout au long de l'année, et aussi d'assurer la trésorerie. Cette étude de synthèse examine les différents aspects de l'élevage du porc bien ancré dans les traditions populaires du Pays Basque.

Erdi Arotik landa, zerria eta bere hazkuntzak Euskal Herriko landetako gizartearen osagai historiko eta ekonomikoa osatu dituzte. Denbora batean euskal oihanaren egiazko azpiko-mozkina zena, zerriaren hazkuntza intentsiboak berezko janariaren baliabideak baloratzea permititu du. Ondotik, zerri sedentarioaren hazkuntza tradizionalak baserrian urtean zehar familiaren eguneroko haragi beharrak estaltzea permititu du, eta ere diruzaintza segurtatzea. Sintesiako ikerketa horrek Euskal Herriaren tradizio herrikoari lotuak diren zerriaren hazkuntza-aren aspektu desberdinak aztertzen ditu.

■ Introduction

Avec les métiers de la mer, l'élevage a été de tout temps une activité essentielle au Pays Basque. Facile, peu coûteux et rémunérateur, l'élevage du porc a joué un rôle capital dans l'alimentation quotidienne en viande et matière grasse animale des citadins et surtout des paysans. Il a de plus constitué avec la contrebande, la source principale de trésorerie pour l'économie familiale de ces derniers¹. Chez le cochon, tout est bon sauf son cri et sa grippe ! Nous disposons de peu de données concernant l'apparition du porc domestique au Pays Basque². Il est toutefois probable que ce dernier a dû apparaître selon des conditions vraisemblablement analogues à celles de l'Europe occidentale : selon les archéozoologues³, le porc domestique européen tirerait son origine dans un premier temps d'animaux venant du Proche-Orient à la faveur des invasions danubiennes vers 5 500 avant J.-C., puis dans un second temps, 1 000 ans plus tard, de souches européennes issues du processus de domestication du sanglier. Postérieure à celle d'espèces plus

mobiles telles que les petits ruminants, la domestication du porc, animal essentiellement sédentaire, a coïncidé avec la sédentarisation des populations humaines dans des régions où la forêt était abondante, ce qui est le cas du Pays Basque.

Ces populations sédentaires ont aussitôt tiré profit des remarquables performances zootechniques de cet animal peu difficile sur la qualité de sa nourriture, et en particulier sa capacité exceptionnelle⁴ à valoriser des ressources alimentaires de médiocre qualité en viande savoureuse et en graisse appréciée (miracle ou don du créateur !), par rapport aux bovins et aux ovins qui ont toujours constitué dans le passé la force de travail, la source de laine et la source de fumure, et secondairement la source de lait et de viande.

Dans l'étude présente, notre objectif est de retracer le rôle, l'importance et l'évolution de l'élevage du porc dans l'économie du Pays Basque au cours des siècles passés, à travers trois aspects différents de cet élevage dans le contexte humain et environnemental de l'écosystème basque. Les différents modes d'élevage qui sont décrits et commentés dans cette étude, ne sont pas spécifiques au Pays Basque, car on les retrouve dans d'autres régions en France. C'est pourquoi nous nous sommes attachés à présenter les particularités locales liées au contexte basque et à ses traditions.

■ Aspects historiques : les trois modes d'élevage dans le passé

Le porc vagabond, sous-produit des forêts de la montagne basque

À partir de la valorisation de ressources alimentaires naturelles et spontanées disponibles dans un espace collectif basque où la forêt était abondante, l'élevage du porc en conditions extensives (que l'on pourrait qualifier "élevage de cueillette" et qui existe encore actuellement en Corse et en Estrémadure) s'est développé tout au long du Moyen Âge et a perduré jusqu'au XIX^e siècle. Depuis l'époque médiévale, l'élevage extensif du porc occupe au Pays Basque une aire géographique couvrant plusieurs vallées : Bidassoa, Baztan, San Esteban, Baïgorry, Ostabaret, Mixe, Ossès et Soule. Dans un système de gardiennage collectif, de grands troupeaux de porcs étaient conduits dans les zones forestières de montagne, riches en hêtres, en chênes et en châtaigniers, en Soule, en Basse-Navarre⁵ et dans le Baztan. Dans ces conditions, les animaux trouvaient une nourriture variée bien adaptée aux besoins de l'espèce : racines, herbes, glands, faines, châtaignes, champignons, petits vertébrés et invertébrés, cadavres, etc. "Dans la forêt des Arbailles par exemple, des abris faits de branches, de terre et de feuilles, étaient construits pour les porcs qui étaient laissés librement exposés à la pluie et à la neige, se nourrissant de glands et de faines"⁶. En Haute Soule, situés à côté du cayolar Harluzia, les vestiges

d'une série de huttes à cochons ont été identifiés par Claude Dendaletche⁷. Les vestiges de parcs à cochons de l'époque médiévale avec des murets en pierre (sorte de corral permettant de rassembler les porcs en vue d'un tri ou toute autre opération) sont encore bien visibles au col de Pitarra⁸ dans le massif du Xoldokogaina (Urrugne), sur les pentes de l'Urdiakoharria (Baïgorry)⁹, ou sur celles du Mendaur (Arantza)¹⁰ en Navarre.

La forêt avait même été aménagée pour favoriser une plus grande production de nourriture pour les porcs : ainsi faisant l'objet d'une taille traditionnelle particulière au début de leur croissance¹¹, les chênes étaient étêtés, mutilés (les fameux chênes dits "têtards") pour en accroître la fructification et procurer aux troupeaux de porcs une glandée abondante, ceci au sein d'une forêt le plus souvent "ouverte" (= lande arborée) permettant la pousse des fougères (récoltées pour la litière). Enfin, l'accès de la forêt était généralement interdit aux ruminants (sauf exceptions et cas particuliers) en raison des dommages qu'ils y causaient.

La forêt fournissait ainsi la totalité de la nourriture tout au long de l'année, mais plus généralement assurait l'engraissement durant l'automne, période très favorable au cours de laquelle avait lieu la "glandée".

Dans ce type d'élevage, le porc était véritablement un sous-produit de cette forêt basque souvent gérée et entretenue sur certains territoires par les moines (Urdax, Roncevaux). Celle-ci avait alors une fonction économique considérable : source de bois pour le chauffage, les charpentes des maisons et les constructions navales, source de charbon de bois pour la métallurgie, source de fougères pour la litière des animaux, et enfin source de nourriture pour les porcs.

En vue de leur engraissement dans la forêt, les porcelets étaient produits tout au long de l'année par des truies entretenues dans les fermes des vallées. Avec 2,5 portées par an et une gestation de 115 jours, une truie peut produire entre 20 et 25 porcelets par an. Dans ce contexte économique, il faut souligner l'avantage énorme que représente le capital productif d'un troupeau de porcs : c'est un stock alimentaire qui se conserve, se reproduit rapidement en s'écoulant au fur et à mesure des besoins.

Souvent le seul possible, l'engraissement des porcs dans les forêts du Pays Basque, a eu une importance majeure et fut à l'origine de véritables transhumances de grands troupeaux de porcs. Ainsi au XIV^e siècle dans les forêts de Basse-Navarre, on trouvait pendant l'automne, de nombreux porcs étrangers en transhumance, s'ajoutant aux milliers de porcs indigènes et à ceux que les habitants achetaient à l'extérieur (Béarn) pour les engraisser et ensuite les revendre soit aux fournisseurs, soit vers Pampelune et Bayonne. D'intenses flux commerciaux se sont ainsi développés entre des zones productrices de porcelets situées

dans des vallées (Béarn, Soule, Armagnac, Pays d'Albret), des zones d'engraissement de ces derniers dans les forêts (Basse-Navarre, Baztan) et des zones urbaines consommatrices de viandes : Pampelune et aussi Bayonne avec ses besoins liés à l'armement des bateaux. Les distances entre ces trois différentes zones, obligeaient les grands troupeaux d'animaux à de longs parcours à pied à travers la montagne¹² pour relier par exemple la Basse-Navarre, bassin d'engraissement, à Pampelune, zone d'abattage et de consommation. On a du mal à imaginer le cheminement lent et difficile de troupeaux de plusieurs centai-



Marché aux porcs de Saint-Jean-de-Luz, Pierre Hédouin (1820-1889).

Huile sur toile, ©Musée Bonnat.

Vraisemblablement situé au bord de la Nivelle, face au massif de La Rhune, ce marché (milieu du XIX^e siècle), représente des jeunes porcs (âgés de deux mois) proposés à la vente en vue de leur engraissement à la ferme. Les femmes bavardent en observant les tractations commerciales, prérogative masculine. De race locale indéterminée, les animaux présentent une morphologie caractérisée par des pattes fines et une tête longue et effilée. Ce qui est bien corroboré par le récit de voyage dans la vallée de Baïgorry en 1839, rapporté par P. Bidart (p. 15 dans "La vallée de Baïgorry", 2002, Ed. Izpegi) : "... une multitude de cochons blancs et noirs, presque sauvages, aux formes plus agiles et plus effilées que les nôtres, courent, en grognant, sous les chênes ...".

ÉTUDES ET RECHERCHES

nes d'animaux migrant pendant des jours, de Saint-Jean-Pied-de-Port vers Pampelune via les ports de Cize ou Valcarlos dans une région où les loups étaient nombreux.

Ce type d'élevage avait entraîné réglementations et mesures fiscales. Les impôts attachés au porc constituaient une partie importante des redevances aux XI^e et XII^e siècles. Les porcs étrangers payaient une redevance au roi de Navarre (*quinta*), alors que les porcs indigènes en étaient exempts, d'où des contestations fréquentes. Des enquêtes des agents royaux du fisc nous renseignent sur l'importance de ces mouve-



ments d'animaux. Ainsi en 1381 à Ossès, centre important de production et de commerce du porc¹³, les agents royaux signalent "1 585 porcs étrangers en plus des 263 qui ont été confisqués ; dans le Baztan, la vallée de Baïgorry, Echalar et la vallée de la Bidassoa, on en comptait 2 994. Il convient d'y ajouter 4 956 porcs qui sont signalés dans les documents annexes comme n'ayant pas payé la *quinta* soit au total 9 798 porcs en transhumance pour un territoire assez réduit, auxquels s'ajoutent les porcs indigènes certainement nombreux". Les porcs étrangers en transhumance revenaient naturellement à leur pays d'origine au terme de leur engraissement. Une réglementation rigoureuse encadrait les conditions de l'engraissement des animaux dans ces forêts collectives, à travers des accords (faceries) établis chaque année entre communes concernées et aussi de part et d'autre de la frontière¹⁴. Ainsi par exemple, dans un document de 1482, Baztan autorise Urdax à envoyer ses porcs dans ses forêts comme il le fait pour

Ainhoa¹⁵. De même un statut réglementé du pacage des porcs est établi en 1704 pour la vallée de Baïgorry par l'assemblée générale des maîtres de maisons¹⁶. Plus récemment, la facerie passée entre Sare et Vera de Bidassoa en 1973¹⁷, puis en 1979¹⁸, fixe encore de façon précise les dispositions relatives au pacage en montagne des porcs de chacune des deux communes : redevances, nécessité de ferrer le groin pour éviter la dégradation des sols, exclusion des porcs n'appartenant pas à la race du pays.

Cet équilibre sylvopastoral fut progressivement rompu avec le déboisement consécutif à l'essor démographique et au développement de la métallurgie, ce qui entraîna une diminution de ce type d'élevage étroitement lié à l'espace et à la forêt.

Une enquête établie en 1786 pour la vallée de Baïgorry¹⁹ permet de dresser un bilan chiffré de la démographie humaine et animale²⁰ : 5 896 personnes, 840 maisons, 27 602 brebis, 3 989 porcs, 2 506 bovins, 399 chevaux, juments et mulets, soit en moyenne par maison : trois vaches, trente brebis et cinq cochons, ce qui est assez proche des données actuelles pour certaines petites fermes.

Cette enquête ne prend pas en compte les caprins (la chèvre est souvent considérée comme la vache du pauvre) et n'évoque pas les animaux de basse-cour, base de la production d'œufs. Néanmoins, elle a le mérite de souligner l'importance considérable de l'élevage et en particulier de l'effectif des porcins dont les truies reproductrices devaient représenter une part très significative, même encore à cette époque.

Le porc errant, éboueur dans la ville de Bayonne

Du Moyen Âge jusqu'au début du XVI^e siècle, le porc dans les villes a joué le rôle d'éboueur, c'est le cas de Bayonne. En ville, les porcs erraient librement dans les rues étroites, sur les places et les terrains vagues, au bord de l'Adour et de la Nive. Ce porc urbain était un animal vagabond qui prenait sa nourriture (déchets domestiques et ordures ménagères) là où il la trouvait, d'où abus, querelles et accidents. Finalement en 1339, fut interdit le vagabondage des porcs dans les rues de Bayonne, à l'exception de tous ceux appartenant aux Antonins qui accueillaient et soignaient les malades. Pour les identifier, les porcs appartenant aux Antonins étaient marqués d'un "Tau grec" et étaient munis d'une clochette. Les Antonins étaient des religieux hospitaliers de l'ordre de Saint-Antoine créé en France en 1093. Au XII^e et surtout au XIII^e siècle, l'ordre des Antonins connut une expansion considérable en France et en Europe à travers le développement de leurs nombreux prieurés-commanderies et hospices. Au XVI^e siècle les Antonins bénéficiaient d'une des six chapelles du chœur de la cathédrale de Bayonne, celle dédiée à Saint Antoine²¹. Les Antonins étaient de véritables moines-médecins voués à l'action charitable et au soin des nombreux malades atteints du fameux "mal des ardents" (ou "feu de Saint-Antoine") défini actuellement comme l'ergotisme²². Nous n'avons pas trouvé de données sur ce sujet, mais il serait étonnant que le Pays Basque avec son climat humide, ait été épargné par l'ergotisme sauf si les variétés de céréales de l'époque étaient peu sensibles au champignon. Les Antonins tiraient ainsi profit de leurs troupeaux de porcs errant dans la ville pour financer leur hospice, entretenir et nourrir les pèlerins et voyageurs qu'ils accueillaient, et préparer les pommades et

ÉTUDES ET RECHERCHES

onguents qu'ils utilisaient pour soigner les nombreux malades : du reste Saint Antoine est accompagné d'un porcelet dans la statuare religieuse. Enfin en 1539, un édit supprime définitivement le vagabondage des porcs dans la ville.

Le porc semi-sédentaire à la ferme

La diminution de l'espace collectif forestier a contribué à réduire l'importance de l'élevage extensif du porc fondé sur le libre parcours dans les forêts et les landes. À partir du XVII^e siècle et jusqu'à nos jours, l'élevage semi-sédentaire, puis sédentaire à la ferme, s'est développé, cette



Éleveur proposant
un jeune porc à
un maquignon,
José Arrué
© Musée Basque
et de l'histoire de
Bayonne.

dernière étant prise au sens basque du terme, c'est-à-dire incluant l'environnement proche (les pâturages) et moins proches (les cayolars et bordes d'estive). Dans un cadre de petits élevages à caractère traditionnel (qui perdurent encore actuellement à un moindre degré), la finalité de la production et de l'engraissement du porc à la ferme était la transformation de ressources alimentaires disponibles en produits assurant d'abord les besoins alimentaires quotidiens de la famille en viande et en matière grasse, et aussi en produits facilement commercialisables (salaisons) à des prix avantageux²³.

Les aliments disponibles à la ferme étaient constitués par des produits délaissés (sauf le maïs réservé à l'alimentation humaine jusqu'au XIX^e siècle) par l'homme et par les autres animaux : le petit lait sous-produit du fromage de brebis, les eaux grasses et divers déchets de cuisine tels que la cuvée de choux, rebus de potager, fruits et leurs déchets, choux-raves ou betteraves cuites avec du son, et enfin un mélange de navets et de jeunes ajoncs épineux (tuya) hachés (appelé *jokia* à Aïnhoa)²⁴. Les pommes de terre étaient peu utilisées au Pays Basque.

34

Puis à l'automne, les animaux étaient conduits sous les chênes et les châtaigniers environnants pour la phase finale de l'engraissement. Ce processus permettait d'obtenir en un à deux ans des animaux bien conformés d'un poids de 200 à 250 kg, aptes à la vente ou prêts pour l'abattage traditionnel à la ferme, en décembre ou plutôt en janvier à l'occasion de la fête de Saint Antoine le 17 de ce mois, période froide autorisant la manipulation et la transformation sans risque de la viande.

L'abondance des porcs sur le territoire de la commune d'Urrugne au début du XIX^e siècle, est rapportée par Jean Fourcade²⁵ : "les cochons non ferrés au groin divaguent en grand nombre sur la route et les chemins vicinaux et en dégradent la chaussée ; pour ce motif le maire d'Urrugne est contraint en 1823 de sévir contre les propriétaires de ces troupeaux".

Un recensement établi par le service des douanes en 1944 rapporte le bilan de la démographie animale à Aïnhoa²⁶ : 530 bovins, 2340 ovins et caprins, 79 porcs à l'engrais, 197 porcelets, 82 truies, soit une population porcine de 358 individus, ce qui est d'une importance considérable dans le contexte d'un élevage traditionnel à la ferme dans une période de pénurie à la fin de la guerre (la pratique du marché noir peut expliquer en partie cette situation).

■ Aspects zootechniques et sanitaires

Les types d'animaux : morphologie et aptitudes

Au cours des siècles passés, en fonction de leurs besoins, les éleveurs ont "façonné" progressivement la morphologie et les aptitudes physiologiques et zootechniques de leurs animaux en vue de meilleures

performances, grâce à une sélection empirique au cours de générations successives, combinée plus tardivement à des croisements²⁷.

Il n'existe pas de race domestique polyvalente. Chaque situation exige son type génétique. L'espèce porcine offrait un avantage considérable aux éleveurs pour atteindre leurs objectifs dans ce domaine par rapport aux équidés ou aux ruminants : une succession rapide des générations liée à l'âge précoce des truies à la puberté (7-8 mois) et un nombre élevé de portées par an.

Dans les conditions d'élevage extensif, les éleveurs basques avaient besoin avant tout d'animaux marcheurs, rustiques et résistants aux mauvaises conditions atmosphériques dans des zones montagneuses et capables de se déplacer à la recherche de nourriture.

Dans cette première situation, les animaux présentaient habituellement une morphologie caractérisée par des pattes longues et solides, une tête longue et effilée, une mince charpente du corps, une convexité prononcée de l'épine dorsale et enfin une abondance de soies. Sur ces libres parcours, les croisements avec les sangliers devaient être fréquents, ce qui pourrait expliquer cette morphologie rappelant un peu celle du type sauvage.

Dans la deuxième situation, l'animal semi-sédentaire à la ferme n'avait pas besoin de se déplacer pour chercher sa nourriture et bénéficiait d'un habitat sommaire. Ainsi mieux conformés et bénéficiant d'une croissance plus rapide, les animaux avaient un corps trapu, une tête courte, des pattes plus courtes et un arrière train large. Le passage de la situation 1 à la situation 2 a été facilité au Pays Basque par le recours au croisement des animaux locaux avec des races étrangères : la race anglaise *large white* et surtout la race craonnaise aujourd'hui disparue, originaire de la Sarthe et de la Mayenne.

Le porc pie-noir basque tel que l'on peut le rencontrer actuellement en Basse-Navarre et en particulier aux Aldudes²⁸ est le résultat de ce long processus qui a abouti en 1921 à la définition d'un standard précis de la race avec la mise en place d'un livre généalogique (*pig book*) spécifique à cette race.

Jusqu'en 1960, la très grande majorité des porcs élevés au Pays Basque appartenait à cette race pie-noire : en 1940 les effectifs étaient évalués à 140 000 individus²⁹.

Trapu et rustique, le porc pie-noir du Pays Basque est bien adapté à la vie en plein air dans un environnement montagnard³⁰. Bénéficiant des efforts d'un petit groupe d'éleveurs des Aldudes, cette race locale en voie de disparition, a pu être sauvée en 1990 avec l'aide combinée de l'Institut Technique du Porc (Michel Luquet) et de l'Institut National de la Recherche Agronomique (Christian Legault).

Santé et interventions vétérinaires

Relativement plus résistant aux infections que les autres espèces

domestiques, le porc souffre néanmoins de certaines maladies spécifiques bien connues dans le passé : le rouget (causé par une bactérie pathogène), la trichinose et la ladrerie (zoonoses d'origine parasitaire), la peste porcine et la fièvre aphteuse, maladies virales hautement contagieuses souvent importées d'Espagne à la faveur de la contrebande. Dans le passé, les soins vétérinaires étaient habituellement réservés aux bovins de travail comme le montre ce manuel basque de thérapeutique vétérinaire du XVII^e siècle visant exclusivement le bœuf³¹. Aux XIX^e et XX^e siècles, le vétérinaire étant peu ou pas sollicité pour soigner les porcs³², les éleveurs basques se contentaient d'un savoir-faire empirique local pour toutes sortes d'interventions, comme par exemple la castration des porcelets pour favoriser l'engraissement, ou le ferrage du groin pour empêcher l'animal de retourner la terre.



L'abattage du cochon (zerri hiltzea), Pablo Tillac. © Musée Basque et de l'histoire de Bayonne.

■ Aspects sociologiques et religieux

Les aspects sociologiques

À propos des habitudes alimentaires, en 1672, Louis de Froidour, officier des Eaux et Forêts en inspection en Soule, est surpris par l'absence totale de viande au menu quotidien, hormis celle du porc. Les viandes de bœuf, de veau ou d'agneau qui n'entraient dans aucune préparation, étaient considérées comme des mets de grand luxe réservés aux jours fastes. Le saindoux était utilisé à la place du beurre. Les volailles, réservées à la production d'œufs, constituaient une viande festive (la poule au pot du roi Henri IV !). On sait qu'au temps de Buffon, au XVIII^e siècle, la viande de bœuf dont la valeur commerciale était moindre que celle du porc, était peu consommée³³.

Dans les années 1950, le métayer partageait souvent à 50 % avec son propriétaire la propriété du bétail (chevaux, bovins) ; en revanche il possédait la propriété entière des porcs et des volailles³⁴. Ce qui pourrait expliquer que seul ce bétail (outil de travail) faisait l'objet de contrats d'assurance mutuelle contre les accidents et les maladies dans le cadre des fameuses confréries, sociétés d'assurances mutuelles. Néanmoins, il est signalé en 1910 à Bayonne, ainsi qu'à Urrugne, l'existence d'une confrérie visant l'assurance des porcs contre la mortalité. Celle d'Urrugne était la *San Anton kofradia*.

Le vétérinaire était habituellement sollicité seulement pour le bétail (chevaux et bœufs pour le travail) et peu ou pas pour les porcs, les volailles, les chiens ou les chats et les pottoks³⁵.

Si l'élevage des brebis et la fabrication du fromage étaient avant tout une affaire d'hommes, l'élevage des porcs et des animaux de basse-cour à la ferme relevait des femmes. En revanche les tractations commerciales au marché étaient une prérogative masculine. En Soule jusqu'à la fin des années 1970, les femmes n'étaient invitées au cayolar qu'à une seule occasion³⁶ : à la mi-mai de chaque année, elles étaient chargées de conduire en estive les porcs de la famille en accompagnant le premier jour le père ou le mari. Les cochons ne restaient au cayolar que pendant la saison de traite (jusqu'à la fête de Sainte Madeleine, le 26 juillet). Pendant cette période de neuf semaines, ils étaient engraisés avec le petit lait issu de la fabrication du fromage de brebis.

L'abattage et la transformation : rite sacrificiel ou fête païenne

L'opération d'abattage et de transformation (*xerri hiltzea*) a été bien décrite à Sainte-Engrâce dans les années 1970 par Sandra Ott³⁷, aux Aldudes par Aitiber Zugarramurdi³⁸ et surtout à Lantabat dans les années 1950 par Pierre Sabalo³⁹ qui y consacre avec talent onze pages de son livre dans un style rappelant un peu celui de Marcel Pagnol.

À part l'opération d'abattage incluant la mise à mort et la découpe de

la carcasse qui était accomplie par les hommes, la transformation de la viande était l'œuvre des femmes. Pour commencer, le choix de la date d'abattage (toujours en lune descendante) était décidé avec le tueur, personnage important dont l'agenda était bien rempli à cette période (décembre, janvier) de l'année. Le cochon qui en fin d'engraissement à la ferme atteignait un poids de 200 et 300 kg, était alors l'objet de tous les soins au fur et à mesure que le jour choisi pour l'abattage se rapprochait.

Activité d'entraide, l'opération était gérée par la maîtresse de maison (*etxekoandere*) : les hommes, parents et premiers voisins, étaient préposés à la mise à mort, à la toilette et à la découpe, tandis que les femmes, parentes, amies, voisines, œuvraient simultanément à des tâches variées et ordonnées dont la plus délicate est la préparation du boudin. L'abattage commençait tôt et se terminait vers 10 h du matin. En reconnaissance de leurs services, on servait aux hommes un plantureux repas bien arrosé. Lors de la saignée, la maîtresse de maison recueillait le sang qu'elle tournait rapidement pour l'empêcher de coaguler. Ensemble les femmes nettoyaient les boyaux, cuisinaient la viande, préparaient les boudins, les pâtés, les terrines, les confits, les chorizos, les salaisons (jambons et lards assaisonnés au piment rouge), et enfin le saindoux. L'opération prenait deux jours. Le principe de réciprocité entre voisins s'exprimait à cette occasion par la circulation des parts de viande fraîche, qui étaient également offertes au curé et à l'instituteur.

Le bestiaire religieux basque et la dévotion à Saint Antoine

"Compagnon" du grand Saint Antoine d'Égypte (251-356) père du monachisme, le porc est souvent présent dans les églises, chapelles et sanctuaires du Pays Basque, au Nord mais surtout au Sud. Un jeune porcelet est habituellement présent aux pieds de la statue de Saint Antoine qui est placée dans la nef et plus souvent au niveau du retable. La dévotion à ce saint est solidement ancrée dans les traditions populaires des villes et villages basques (comme en Bretagne et en Auvergne). Jour de Saint Antoine, le 17 janvier est toujours fêté d'une façon ou d'une autre⁴⁰ : grand-messe, bénédiction du pain de Saint Antoine trempé dans l'eau bénite, procession avec en tête, la statue de Saint Antoine avec son cochon et bénédiction des animaux, fête de la "saint cochon" à l'occasion de l'abattage festif du porc à la ferme.

Invoqué (avec Saint Blaise) pour protéger le bétail contre les maladies, Saint Antoine est resté le saint patron des bouchers et des charcutiers, et aussi de nombreuses confréries au Pays Basque. À Zubieta (Navarre), un rituel de protection des animaux avait lieu chaque année le 17 janvier⁴¹ ; ce dernier commençait avec l'abattage de l'agneau de San Anton. À partir du XV^e siècle, Saint Antoine commence un peu à perdre de sa popularité en raison de la confusion croissante avec Saint Antoine de Padoue (1195-1231).



*Saint Antoine avec son cochon :
statue dans la chapelle San Anton,
au bord du lac, route Na-4000,
entre Lesaka (Navarre)
et Oiartzun (Guipuzcoa).*

*Saint Antoine
avec son cochon :
retable de l'église
d'Espes-Undurein
(Soule).*



Au Pays Basque Nord, Saint Antoine et son cochon sont visibles à Saint-Jean-de-Luz en deux endroits : un bas-relief en bois doré sur la paroi gauche du tabernacle de l'église Saint-Jean-Baptiste, et une statue dans la chapelle d'Acotz. Les Antonins auraient pu exercer, selon Jean Fourcade⁴², leur activité de moines-hospitaliers à Urrugne dont l'église renferme sur la paroi gauche de la nef une statue en bois de Saint Antoine du XV^e siècle hélas sans son cochon : le saint porte l'habit et les insignes d'un chanoine hospitalier de l'ordre des Antonins.

Un hôpital Saint-Antoine a existé à Ostabat sur le site actuel du gîte Ospitalia chargé d'accueillir les pèlerins de Saint-Jacques. À Navarrenx, étape importante du chemin de Compostelle, existaient au XII^e siècle un hôpital et une chapelle Saint-Antoine ; seules subsistent la porte Saint-Antoine au niveau des remparts et une rue du même nom.

Enfin à Sare, sur les 14 oratoires recensés dans la commune, celui d'Argaineko-kapera a été dédié primitivement à Saint Antoine, protecteur des brebis, selon J.-M. Barandiaran⁴³. Il faut souligner par ailleurs que Saint Antoine est le grand protecteur de la Soule⁴⁴.

40

Au Pays Basque Sud, une dizaine de chapelles et de sanctuaires sont des lieux de culte à Saint Antoine⁴⁵ dont le sanctuaire le plus renommé (dédié primitivement au premier Saint Antoine, mais actuellement sous l'invocation des deux saints) se trouve dans un paysage grandiose de la montagne biscayenne à Urkiola (dans la municipalité d'Abadiano), où des pèlerins des trois provinces viennent en pèlerinage à certaines dates de l'année. Nous avons retenu une strophe du chant d'un mendiant bigot qui vivait autour du sanctuaire San Anton de Urkiola, et qui parcourait les campagnes avec une cloche provenant de ce sanctuaire⁴⁶ :

"San Antonio, San Antonio txarria gaxo denian, San Antonio eztan inok esaten odolostea danean" (Saint Antoine, Saint Antoine, nous nous plaignons quand le cochon est malade, Saint Antoine, nous l'oublions quand nous mangeons du boudin).

Les autres sanctuaires ou chapelles dédiés à Saint Antoine (ou comportant un retable avec une statuaire du saint et de son compagnon) sont localisés (liste non exhaustive) en Guipúzcoa : Azpeitia, Berastegi ; en Alava : Alaisa ; en Navarre : Zubiéta, Bunuel, Cascante, Igantzi, San Anton (au bord du lac entre Lesaka et Oiartzun).

■ Conclusion

Lié étroitement à l'abondance des forêts dans les montagnes basques, en particulier celles de Basse-Navarre non dénudées comme à présent, l'élevage du porc a constitué une activité économique de grande importance au Moyen Âge. Cette étude souligne également le rôle central du porc dans l'alimentation quotidienne de chaque maison basque, ainsi que son ancrage dans les traditions populaires des campagnes.

Par ailleurs, cet animal occupait dans l'échelle de la considération sociale une position modeste par rapport à la brebis, au bovin de travail ou au cheval, animaux domestiques "nobles", d'ailleurs plus souvent représentés dans l'art. Les croyances populaires depuis le Moyen Âge ont tenté de le réhabiliter à travers son rôle de compagnon de Saint Antoine. Il est alors toujours représenté par un jeune porcelet et de couleur rose, ce qui s'inscrit dans l'aspect positif de la double symbolique originale propre à cet animal. Le petit cochon est en effet signe de gaieté (l'ami des enfants), de chance et de richesse (tirelire). L'autre aspect qui est négatif, est lié à l'animal adulte de préférence de couleur noire (signe diabolique) considéré alors comme le symbole de la luxure, de la goinfrerie et de la saleté. Le porc est d'ailleurs le seul animal domestique à faire l'objet d'une double symbolique qui s'inverse en fonction de l'âge⁴⁷. Vis-à-vis du porc, le Pays Basque n'occupe pas une position originale, mais il a développé avec plus d'intensité et de couleurs des traditions qui se sont étendues en parallèle dans toute l'Europe.

Enfin, il faut rappeler que pour diverses raisons, le Pays Basque Nord n'a pas vu l'élevage traditionnel du porc disparaître au profit de l'élevage hors-sol à caractère industriel, comme c'est hélas le cas en Bretagne, ou plus récemment en Navarre. Bon nombre d'éleveurs basques ont fait le choix d'un élevage durable basé sur la qualité, comme c'est le cas par exemple aux Aldudes, dans la vallée de Baïgorry.

Remerciements

Nous adressons nos vifs remerciements aux personnes suivantes dont l'aide nous a été très précieuse dans la préparation de ce manuscrit : Mano Curutcharry, Marie-Hélène Déliart, Philippe Etchegoyhen, Gratien Vergez, Olivier Clément, Pierre Oteiza, M. et Mme Jean-Bernard Jorajuria.

() Docteur-vétérinaire, Directeur de Recherches INRA honoraire, jean-marie.aynaud@wanadoo.fr*

*(**) Docteur-vétérinaire, natif d'Ascaïn, ayant exercé une activité de vétérinaire praticien de 1952 à 1985 à Saint-Jean-de-Luz, puis de 1985 à 1993, a conservé sa fonction d'inspection et de surveillance des importations d'animaux à la frontière d'Hendaye et Dantxaria.*

Termes basques relatifs au porc, à son élevage et à la transformation de la viande, utilisés encore actuellement (communication de Pierre Oteiza pour la Basse-Navarre, de Jean-Bernard Jorajuria et Jean-Baptiste Barreneche pour le Labourd, de Philippe Etchegoyhen et Gratien Vergez pour la Soule) :

	Navarro-Labourdin	Souletin
porc	zerri	urde
truie	urde, zerriama	ahardi, xerrama
cochette (<i>femelle impubère</i>)		xerrama gei
truie en chaleur	ihauts	heüsi
saillie	estali, gainka	estelazte
mise-bas	umatu	umatze, ertze
truie allaitée (<i>allaitant ses porcelets</i>)	urde-ama, txerri-ama	xerrama
truie ayant sevré ses porcelets	urde antzutu, antzu	antzua
verrat	akets, apote	berrat
porcelet	txerrikune	xerri, hazkei
mâle castré		ardots
porc à l'engraissement	bargo	urde gizen-bortako
troupeau de porcs	zerri-talde	urde saldo
porcherie	zerritegi	urdantegi
porcher	zerrizain	zerrizain
mis à la glandée	ezkurra	zian ezaririk
mis aux faines		ezkürrian
mis à la châtaigne		gaztanalat
maladie	eritazun, gaitza	eritarzün
épidémie	gaitz	
peste porcine	izurri	
fièvre aphteuse	aztaparretako gaitza	aheria
rouget		
sanglier	basurdea	basurdea
porc pie-noir basque		urde nabarra
		urde ttaka beltza
abattage	zerri hiltzea	urde ehaitea
		urdanka
viande	zerrickia	urdanki
jambon	urdaiazpi	urdazpi
boudin	oldoki	tripott
jambon cuit	urdaiazpi egosia	urdazpi errea
lard gras	xingor (ou xingar)	xinkor xuria
ventrèche (<i>lard maigre</i>)	arteki	xinkor mehea
lard sous la gorge (<i>le meilleur</i>)	lepoko gizona	golokia
dernières petites côtes (<i>réservées à celui qui découpait le porc</i>)	zazpi exürrak	
couenne		gotana
graisse	gantz	urina
saloir	gazitegi	gazitegi
sel	gatz	gatz

Notes

- 1 ZUGARRAMURDI A., 2004, *Historique et savoir faire du porc basque*, Mémoire de fin d'études à l'ENITA de Bordeaux, 139 p., aimablement communiqué par Sophie BARTHELEMY, animatrice du syndicat "Porc basque", aux Aldudes.
- 2 ALTUNA J., 1980, Historia de la domesticacion animal en el País Vasco desde sus origines hasta la romanizacion. *Munibe*, vol 132, n° 1-2, pp. 1-163.
- 3 VIGNE J.D., Travaux de recherches en archéozoologie au Muséum.
- 4 LAURANS R., 1976, Évolution de l'alimentation du porc domestique, *Actes du colloque de la Société d'Ethnozootechnie*, Paris, 24 novembre, p. 22-33.
- 5 GOYHENECHÉ E., 1966. L'élevage des porcs en Basse-Navarre au XVI^e siècle, *Actes du 13^e congrès d'Etudes Régionales*, Salies de Béarn, 22-23 mai 1965, p. 11-22.
- 6 PALU P., 1994, Forêt et société souletine au XIX^e et XX^e siècles, *Le Pays de Soule*, textes réunis par Pierre BIDART, Ed. Izpegi à Baïgorry, p. 319-336
- 7 DENDALETCHÉ Cl., 1974, Le pastoralisme Haut-Souletin (Pyrénées basques) : Brèves notes. *Bulletin du Musée Basque*, n° 66, p. 221-226.
- 8 DIRASSAR J.-B., 2004, Encadrement féodal de l'élevage porcin en Navarre, *Jakintza*, n° 28, p. 15-22.
- 9 Observations personnelles lors de randonnées pédestres récentes dans la montagne basque.
- 10 URRUTIBEHETY P., 2004, *op. cit.*
- 11 ETCHEPARE J.F., Office national des Forêts, Mauléon, Communication lors de la journée organisée par la Société des Amis du Musée Basque sur le massif de la Rhune le 28 octobre 2006 au sujet de la directive européenne "Natura 2000".
- 12 BRUMONT F., 2006, Mais où courent-ils tous ces cochons ? Porcs gascons en Navarre au XVI^e siècle. *Rev. Int. Estud. Vascos*, n° 51, 1, p. 52-75.
- 13 GOYHENECHÉ E., 1966, *op. cit.*
- 14 DUVERT M., 2004, *Trois siècles de vie en montagne basque : Aïnhoa*, Ed. Elkar, 397 p.
- 15 DUVERT M., 2006, La douane en Iparralde, contrebande, facerie, transhumance. *Bulletin du Musée Basque*, hors série, p. 79-138.
- 16 GOYHENECHÉ E., 2001, *Histoire générale du Pays Basque. Evolution économique et sociale du XVI^e au XVII^e siècle*, Tome III, Elkarlanean, Donostia, p. 77.
- 17 DUVERT M., 2006, *op. cit.*
- 18 ANTZ J., 2003, Le col de Lizuniaga et la table de pierre "Mahain-Harria", *Jakintza*, n° 22, p. 1-12.
- 19 Archives Nationales K 1235, n° 21.
- 20 GOYHENECHÉ E., 2001, *op. cit.*
- 21 DUBARAT V.P., 1901, *Le missel de Bayonne de 1543*, Ed. Léon Ribaut, Pau, p. 123 et 307.
- 22 L'ergotisme est une grave intoxication consécutive à l'absorption des mycotoxines hautement pathogènes produites par le champignon de l'ergot de seigle (et d'autres champignons filamenteux) qui, à la faveur d'étés pluvieux parasite les céréales utilisées pour faire le pain. Le "mal des ardents" et la peste humaine ont été les deux grandes pathologies qui ont frappé les populations humaines pendant le Moyen Age. Le dernier cas en France du "mal des ardents" a eu lieu en 1951 à Pont-Saint-Esprit. 300 personnes ont été touchées dont 7 sont décédées. Toutes avaient consommé "le pain maudit". Spectaculaire, le "mal des ardents" est une pathologie caractérisée par des hallucinations et de la démence (le fameux LSD est tiré des mycotoxines de l'ergot de seigle), des sensations douloureuses de brûlures cutanées (feu de Saint-Antoine), et enfin par de la gangrène sèche conduisant à la perte des extrémités.
- 23 OLPHE-GALLARD G., 1905, Le paysan basque du Labourd à travers les âges, *La science sociale*, 20^e année, 17^e fascicule , p. 3-100.

- 24 DUVERT M., 2004, *op. cit.*
- 25 FOURCADE J., 1967, *Trois cents ans d'histoire au Pays Basque. Urrugne. Socoa. Béhobie. Hendaye. Biriadou.* Ed. Y BOUVIER, Toulouse, 289 p. Réédité en 2001 par Le Livre d'histoire-Lorisse, Paris. Cf. p. 186 : la référence aux dégradations de la route et des chemins vicinaux causées par les porcs.
- 26 DUVERT M., 2006, *op. cit.*
- 27 AUDIOT A., 1995, *Races d'hier pour l'élevage de demain*, INRA éditions, coll. espaces ruraux, 229 p.
AUDIOT A., CASABIANCA F., LENOIR H., LERCAT M.J., 2005, La valorisation des races locales porcines du sud de la France continentale, *Journée d'Étude de la Société d'Ethnozootechnie et de l'Institut Supérieur d'Agriculture de Beauvais (ISAB)*, 7 avril, p. 83-109.
- 28 AUDIOT A., CASABIANCA F., LENOIR H., LERCAT M.J., 2005, *op. cit.*
- 29 ZUGARRAMURDI A., 2004. *op. cit.*
- 30 *ibidem.*
- 31 PEILLEN D., 1972, Recueil des recettes vétérinaires de Jauréguiberry, *Bulletin du Musée Basque*, n° 57, p. 113-144.
- 32 DUVERT M., 2004-2005, Témoignage d'un vétérinaire praticien basque : l'élevage et la santé animale en Labourd dans les années 1950, *Annuario de Eusko-Folklore*, Fundacion Jose Miguel de Barandarian, Tome 45, p 255-290.
- 33 FOURCADE J., 1967, *op. cit.* Cf. p. 165 : le prix comparé à la restauration de la viande de bœuf (8 sols/livre) et de la viande de porc (13 sols/livre) entre 1759 et 1795.
- 34 DARRACQ Ch., Docteur-Vétérinaire, ayant exercé son activité de praticien à Saint-Palais à partir de 1944, puis à Dax, communication personnelle.
- 35 DUVERT M., 2004-2005, *op. cit.*
- 36 OTT S., 1995, *Le cercle des montagnes, une communauté pastorale basque*, Ed. du C.T.H.S., 268 p., voir p. 52, 87 et 162.
- 37 OTT S., 1995, *op. cit.*
- 38 ZUGARRAMURDI A., 2004, *op. cit.*
- 39 SABALO P., 2004, *Les cerisiers blancs : chroniques d'un village basque dans les années 50*, Ed. Pilotasoro (à compte d'auteur), 173 p.
- 40 TRUFFAUT T., 2005, *Joaldun et Kaskarot, Des carnivals en Pays basque*, Ed. Elkar, 366 p.
- 41 *ibidem.*
- 42 FOURCADE J., 1967, *op. cit.*, cf. p. 41 : la référence à la statue du chanoine-hospitalier en habit de Saint Antoine dans l'église d'Urrugne.
- 43 ANTZ J., 1997, *Les chapelles et oratoires de Sare*, Ed. Harriet, 77 p.
- 44 TRUFFAUT T., 2005, *op. cit.*
- 45 ARREGUI G., 1993, Croyances et rites en Pays Basque à l'occasion de la fête de Saint Antoine Abbé, *Bulletin de la Société de Mythologie Française*, n° 168-169, p. 57-61.
- 46 *ibidem.*
- 47 VERROUST J., PASTOUREAU M., BUREN R., 1987, *Le cochon. Histoire, symbolique et cuisine du porc*, Ed. Sang de la terre, Paris, 224 p.