

Cosmogonie et agonie, le dilemme du cochon roumain

Séverine Lagneaux

Volume 30, numéro 2, 2019

Morts animales en perspectives

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1062445ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1062445ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Université du Québec à Montréal

ISSN

1916-0976 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Lagneaux, S. (2019). Cosmogonie et agonie, le dilemme du cochon roumain. *Frontières*, 30(2). <https://doi.org/10.7202/1062445ar>

Résumé de l'article

Cet article décrit les transformations contemporaines de l'élevage porcin en Roumanie. Il montre comment le sujet culturel qu'est le cochon roumain devient un objet commercial et comment la cosmogonie exprimée lors de la mise à mort du porc dans les basse-cours villageoises se mue en spectacle destiné aux touristes. Je décris les étapes qui président au choix de l'animal mis à mort ainsi que la chaîne opératoire d'un abattage de cochon dans une maisnie banataise. Je montre ensuite comment une quadruple pression s'exerce sur les petits paysans roumains et leurs cochons. En effet, l'installation d'un géant de l'agro-industrie porcine dans le Banat confisque non seulement les terres du pourtour villageois, mais aussi un mode de domestication. Par ailleurs, l'imposition des normes sanitaires et de bien-être animal édictées à Bruxelles altérerait, aux yeux des petits éleveurs roumains, la saveur de la chair porcine. Les discours des défenseurs des droits des animaux renforcent également ces confiscations en dénonçant la barbarie de paysans dits insensibles à la souffrance des animaux abattus de façon « inhumaine ». Enfin, notons que l'annexe B1 de la Directive européenne 93/119/CEE fixe des règles minimales; cependant, un usage rusé de cette réglementation transforme l'abattage du porc en rituel orthodoxe. Il en résulte que la nature profondément signifiante du cochon pour le *gospodar* est passée sous silence.

Articles

Cosmogonie et agonie, le dilemme du cochon roumain

Séverine LAGNEAUX

Ph. D., professeure invitée, anthropologie, coordinatrice de la Chaire Pascal Lamy « Anthropologie de l'Europe contemporaine », Université catholique de Louvain

Résumé

Cet article décrit les transformations contemporaines de l'élevage porcin en Roumanie. Il montre comment le sujet culturel qu'est le cochon roumain devient un objet commercial et comment la cosmogonie exprimée lors de la mise à mort du porc dans les basse-cours villageoises se mue en spectacle destiné aux touristes. Je décris les étapes qui président au choix de l'animal mis à mort ainsi que la chaîne opératoire d'un abattage de cochon dans une maison banataise. Je montre ensuite comment une quadruple pression s'exerce sur les petits paysans roumains et leurs cochons. En effet, l'installation d'un géant de l'agro-industrie porcine dans le Banat confisque non seulement les terres du pourtour villageois, mais aussi un mode de domestication. Par ailleurs, l'imposition des normes sanitaires et de bien-être animal édictées à Bruxelles altérerait, aux yeux des petits éleveurs roumains, la saveur de la chair porcine. Les discours des défenseurs des droits des animaux renforcent également ces confiscations en dénonçant la barbarie de paysans dits insensibles à la souffrance des animaux abattus de façon « inhumaine ». Enfin, notons que l'annexe B1 de la Directive européenne 93/119/CEE fixe des règles minimales; cependant, un usage rusé de cette réglementation transforme l'abattage du porc en rituel orthodoxe. Il en résulte que la nature profondément signifiante du cochon pour le *gospodar* est passée sous silence.

Mots-clés: Roumanie; élevage; cochon; domestication; industrialisation; production animale; anthropologie

Abstract

*This paper describes the contemporary transformations of pig farming in Romania. Its purpose is to demonstrate that as a cultural subject, the Romanian pig becomes a commercial object; that the cosmogony expressed during the killing of pigs in the village's farmyards turns into a show for tourists. I will first describe the operational chain of a pig slaughter, including the choice of the animal killed in a Banatean household. I will then argue how a quadruple pressure is exerted on the small Romanian peasants and their pigs. Indeed, the installation of a giant pork agro-industry in Banat confiscates not only the land around the village but also a way of domestication. In addition, the imposition of animal health and welfare standards in Brussels would, in the eyes of small Romanian farmers, alter the flavor of swine meat. The views defended by animal rights advocates also reinforce these confiscations by denouncing the barbarity of so-called peasants insensitive to the suffering of animals slaughtered in an "inhuman" way. Finally, a tricky use of Annex B1 of the European Directive 93/119/EEC transforms the slaughter of pigs into an orthodox ritual. As a result, the deeply significant nature of pigs for the *gospodar* is hidden.*

Keywords: Romania ; breeding ; pig ; domestication ; industrialisation ; animal production ; anthropology

Resumen

Este artículo describe las transformaciones contemporáneas de la cría de cerdos en Rumania. Muestra cómo el tema cultural que es el cerdo rumano se convierte en un objeto comercial y cómo la cosmogonía expresada durante la matanza de carne de cerdo en los patios bajos del pueblo se convierte en un espectáculo para los turistas. Describo los pasos que presiden la elección del animal asesinado y la cadena de operación de una matanza de cerdos en un hogar de Banat. Luego muestro cómo se ejerce una presión cuádruple sobre los pequeños campesinos rumanos y sus cerdos. De hecho, la instalación de una agroindustria porcina gigante en Banat confisca no solo la tierra alrededor del pueblo sino también un modo de domesticación. Además, la imposición de estándares de salud y bienestar animal en Bruselas, a los ojos de los pequeños agricultores rumanos, alteraría el sabor de la carne de cerdo. Los discursos de los defensores de los derechos de los animales también refuerzan estas confiscaciones al denunciar la barbarie de los llamados campesinos insensibles al sufrimiento de los animales sacrificados de manera "inhumana". Finalmente, el uso astuto del Anexo B1 de la Directiva Europea 93/119 / CEE convierte la matanza de cerdo en un ritual ortodoxo. Como resultado, la naturaleza profundamente significativa del cerdo para el amo se pasa por alto en silencio.

Palabras clave: Rumania; cría; cerdo; domesticación; industrialización; producción animal; antropología

Dilemme sur le terrain

Disposant déjà, en 1962, d'un timbre à son effigie, le cochon peut être considéré comme un emblème de l'identité nationale roumaine. En effet, support de la mémoire nationale ayant pour double fonction la remémoration et la commémoration, à la fois miroir et vitrine, le timbre reflète les fondements idéologiques de l'état émetteur (Rousseau, 1998). Le cochon n'est donc pas anodin en Roumanie et ce, même si la nature est un thème récurrent de ce type de support (Scott, 1997). Selon Mihailescu (2004), il est « une métonymie de l'espace national roumain ».

Figures 1 et 2



Timbres postaux roumains de 1962 à l'effigie du héros de cet article.

Cette « bête singulière », selon Fabre-Vassas (1994), occupe une place majeure dans les assiettes¹ et l'identité² paysanne, mais aussi dans l'économie³ domestique roumaine. De Noël à Pâques, le cochon est la pièce maîtresse des repas dans les maisnies (*gospodărie*⁴) villageoises. Une *gospodăria* comporte un potager et une basse-cour qui se compose au minimum d'une dizaine de volailles et parfois de quelques porcs, vaches et/ou chevaux⁵.

C'est le *gospodar*⁶ qui nourrit et soigne les cochons. Objet d'une grande attention de la part du petit paysan, le cochon fait quasiment partie de la famille. Il porte un nom. Lors de sa mise à mort, un hommage lui est rendu. La description ethnographique de la chaîne opératoire de l'abattage et de la sélection de l'animal tué qui constitue la première partie de cet article montre la centralité symbolique et matérielle du cochon dans la maisnie roumaine. Cependant, cette place lui est aujourd'hui disputée; signe d'un dilemme vécu par les éleveurs et leurs animaux⁷. Une quadruple pression, objet de la suite de ce texte, est exercée sur eux. En effet, l'installation d'un géant de l'agro-industrie porcine dans le Banat confisque non seulement les terres du pourtour villageois, mais aussi un mode de domestication. Par ailleurs, l'imposition des normes sanitaires et de bien-être animal édictées à Bruxelles altérerait, aux yeux des petits éleveurs roumains, la saveur de la chair porcine. Les discours des défenseurs des droits des animaux renforcent également cet accaparement multiple en dénonçant la barbarie de paysans dits insensibles à la souffrance des animaux abattus de façon « inhumaine ». Enfin, notons que l'annexe B1 de la Directive européenne

93/119/CEE sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort fixe des règles minimales; cependant un usage rusé de cette réglementation transforme la tuée du porc en rituel orthodoxe. Il en résulte que la nature profondément signifiante du cochon pour le *gospodar* est passée sous silence.

Mon propos repose sur un ensemble de données recueillies dans le cadre de ma thèse portant sur les transformations de l'identité paysanne roumaine à l'heure européenne (Lagneaux, 2016, 2010a)⁸. Ce terrain ethnographique de 8 mois a été réalisé entre 2002 et 2007. Les données ont été collectées au coeur d'un village banatais situé entre Timisoara et Resița. Cette immersion s'est faite en quatre étapes. J'ai tout d'abord fréquenté des réunions organisées par le ministère wallon de l'Agriculture pour soutenir les investisseurs belges intéressés par la Roumanie. Ensuite, j'ai ethnographié la ferme d'un Belge installé dans le village dont il est ici question et ai analysé les diverses relations d'affaires que ce propriétaire tisse en Transylvanie. J'ai poursuivi mon enquête avec les ouvriers de son exploitation pour enfin nouer contact avec les villageois. Les données exposées ici relèvent de cette ultime étape de travail. Elles ont été actualisées, entre 2013 et 2016, par le suivi de la presse roumaine et des campagnes militantes ayant trait à l'abattage du cochon et disponibles sur le net. La chaîne opératoire de l'élevage du cochon en maisnie a également été enrichie par un terrain ethnographique de 4 mois mené en Bucovine entre 2014 et 2016⁹. Ce terrain m'a permis d'assister à une nouvelle forme d'abattage abordée au terme de cet article.

Le village banatais, de fondation saxonne, compte aujourd'hui près de 2 500 habitants. Tous vivent en *gospodărie*. En 2004, selon les chiffres qui me furent communiqués par la mairie, le taux de chômage touchait plus de 50 % de la population active. Les ressources fournies par la maisnie sont donc essentielles à l'économie des familles villageoises. La migration fournit également d'importantes ressources et impacte la composition des ménages (Lagneaux, 2010b). Les données à propos des différentes formes d'élevage du cochon ont été récoltées dans ce village et plus particulièrement dans une *gospodărie* spécifique, celle de la famille B. Cette famille se composait alors d'un couple d'enseignants, Bianca et Titi, de leur enfant en bas âge ainsi que des parents de la jeune femme, Nicu et Emilia. Ces derniers sont pensionnés et sont membres de l'élite locale. Leurs anciennes professions d'ingénieur agronome directeur d'un trust de IAS (entreprises agricoles étatiques) et d'économiste de la CAP (coopérative agricole de production) locale en font des personnes de référence à qui les villageois membres de leur réseau de relations font appel tant pour des conseils que pour une aide matérielle (Lagneaux, 2012).

La vie dorée du cochon roumain

Un bon cochon

Il y a de nombreuses traces matérielles et symboliques de la présence et de la prégnance de l'élevage porcin au village roumain. La première d'entre elles : les animaux qui gambadent à l'extérieur. La majorité des cochons est cependant enfermée dans un *coțet*, second indice¹⁰ de leur présence¹¹. Cet espace se compose de 1 à 3 logettes :

- une pour le graissier (porc âgé de plus de 6 mois et pesant au moins 50 kg) élevé en cycle long (de septembre à décembre de l'année suivante, donc de 15 ou 16 mois) ou court, disposant d'un espace réduit le temps de devenir gras pour être consommé en famille à la St-Ignace d'Antioche, le 20 décembre ;
- une autre éventuellement pour les autres cochons élevés en cycle court; ce cochon est nommé *soldan*, il pèse entre 25 et 50 kg, est âgé de 3 à 6 mois et est abattu à 8 ou 9 mois : « Moins ils bougent, plus ils s'engraissent vite », m'explique Nicu. Cette pratique provient des entreprises d'État communistes;

— une dernière pour la truie (*scroafa*) avec ses petits (*purcel*) ayant parfois accès à l'extérieur.

Figure 3



Basse-cour d'une maisnie de Bucovine dans laquelle la truie et ses porcelets ont un accès extérieur, 2014.

© Séverine Lagneaux

Figure 4



Basse-cour de la maisnie de la famille B.; à l'arrière-plan, le *coțet* et ses trois logettes, Banat roumain, 2007.

© Séverine Lagneaux

Les porcelets naissent soit à demeure, d'année en année, tous issus de la truie élevée; soit ils sont achetés au village ou sur le marché, selon ce qui est disponible. Le choix du cochon (celui que l'on achète, mais aussi celui que l'on garde, que l'on ne vend pas) est crucial dans la *gospodărie*. En effet, les cochons ne se valent pas tous. Il faut repérer celui qui, selon l'éleveur, convient. Ce dernier doit alors exercer son oeil. Performer son aptitude à reconnaître un « bon cochon » résulte d'une longue fréquentation des bêtes, depuis l'enfance, faisant ainsi appel à des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Si le cochon n'est pas né dans la maisnie, l'acheteur doit croire sur paroles le marchand vantant les mérites de ses bêtes, c'est-à-dire ses qualités viandeuses. Le cochon acheté est donc déjà engraisé : la bête est « déjà faite », comme le disent les éleveurs. Ils distinguent ainsi ce cochon des animaux « qu'ils font » au quotidien par les soins qu'ils leur prodiguent.

Figure 5



Cochons mis en vente sur le marché aux bestiaux de Stulpicani en Bucovine, Roumanie, 2014.

© Séverine Lagneaux

Le « caractère » du cochon « déjà fait » importe peu, contrairement à ce qui doit retenir l'attention de l'éleveur qui « fait » son cochon. En effet, le critère du poids, de la taille n'est pas premier dans le choix d'un porcelet ou d'un *soldan* « à faire ». C'est par le travail avec l'éleveur que le cochon devient un porc. Pour cela, il doit être prédisposé à bien manger, avec volonté et facilement. Il doit

être capable d'écouter son maître. Un bon cochon, bien sélectionné et élevé est un cochon sociable, qui apprend, qui est sage, calme, mange et dort. Le « bon cochon » crie seulement lorsqu'il sent la « soupe »¹² arriver et se rue sur elle avec appétit. À contrario, il est qualifié de « mauvais » s'il est bruyant, sauvage, fugueur, s'il n'écoute pas et si son comportement ne fait pas honneur à son éleveur *gospodar*. C'est ce que m'expliquent les villageois en castrant les porcs de Mihai, un jeune vétérinaire brutalement décédé. Maintenu au sol par quatre hommes, le porc hurle et finit par mourir de panique rendant sa chair raidie impropre à la consommation.

Aux bons soins du *gospodar* s'ajoute la « chance » dont l'éleveur souhaite attirer la faveur sur son animal en lui nouant une cordelette rouge autour du cou ou de la queue dès la naissance. Superstition pour les uns, croyance traditionnelle qui a fait ses preuves pour les autres, il s'agit également de repousser le mal en bénissant rituellement la maisnie et les différents bâtiments qui la composent. Par exemple, un rameau de noisetier béni par le pape orne la majorité des portes des étables. Aux soins vétérinaires et pratiques empiriques, telles les saignées ou l'administration de tisanes faites à base des plantes locales, s'ajoutent des incantations ou des prières à Saint Modeste¹³.

Un cochon « fait » en maisnie se distingue également par un prénom. « C'est un peu comme un membre de la famille, m'explique Bianca, on lui apporte la soupe tous les jours. » Le nom du cochon est souvent un prénom humain : Viorel, Sandu, Câlin, etc. Ce nom est choisi parfois en fonction d'un lien familial : le jour de l'anniversaire d'un tel, le jour de la fête de tel saint patron, le nom du « donateur ». Les noms peuvent porter sur un trait de caractère de l'animal, ainsi que le rapporte Barbulescu (2011). Le cochon ne porte pas de nom péjoratif de l'ennemi du moment, comme les cochons de France et Belgique nommés Germain ou Adolf au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Il n'incarne pas non plus la saleté ou la lubricité imputée au cochon occidental (Birnbauer, 2013; Pastoureaux, 2009; Fabre-Vassas, 1994; Chevallier, 1987). Dans la famille B., les cochons sont simplement appelés « le porc - *porcul* »¹⁴. Nicu insiste sur l'inutilité de dénommer un être dont le sort est scellé dès la naissance : il finira dans l'assiette. Il est un produit en devenir, mais un produit vivant. Il est une ressource à faire croître sans être assimilé à une machine, à ces « drôles de cochons » de Smithfield Foods¹⁵ auxquels les villageois comparent leurs bêtes pour signifier leur spécificité, pour dire « qu'un cochon, il faut en prendre soin, le respecter pour qu'il profite et se fasse ».

Les races porcines sélectionnées en Roumanie tendent à disparaître au profit des races anglaises. Ainsi, dans la famille B., les *Large White*¹⁶ ont remplacé depuis longtemps le blanc du Banat¹⁷. Selon Barbulescu (2011), ce changement signe le passage d'un porc de *grassime* à un porc de *carne*, c'est-à-dire que les races doivent être productrices de viandes et non plus de graisses¹⁸. Le rendement de carcasse devient donc la norme en lieu et place de la rusticité de la race. Le choix de la race porcine élevée est raisonné non plus en termes d'adaptation dite naturelle d'une race rustique et autochtone, mais bien en fonction de la conformation de la bête à sa destination, de la prolificité et du rendement de carcasse d'une race réputée « la meilleure » par les ingénieurs agronomes, ainsi que Nicu me le confirme.

Les connaissances relatives à la domestication du cochon s'appuient, chez les petits éleveurs roumains, sur des sources variées. Elles sont le fruit d'un apprentissage « sur le tas » de savoir-faire incorporés, d'une transmission intergénérationnelle souvent orale, mais aussi d'une formation scolaire et d'un métier exercé dans les *combinati*¹⁹ de la zootechnie communiste. Les villageois n'opposent donc pas un élevage traditionnel avec son cochon rustique, parfois autochtone, à un élevage moderne avec son cochon anglais amélioré. Dans les deux cas, il y a sélection de l'animal. Les uns portent une attention particulière à une capacité dont l'animal rustique autochtone serait doté. Ils créent ainsi une équivalence entre autochtonie et qualité naturelle de résistance et d'adaptation au milieu incorporé : l'adaptation se ferait par « nature ». Dans ce cas, le cochon est, mais doit aussi devenir avec l'éleveur. Les autres sont attentifs aux qualités dont la programmation

génétique du cochon moderne le dote. Il est fait par l'homme à cette fin. Cependant, ces uns sont bien souvent ces autres, les critères se croisent tout autant que les cochons. Les critères de sélection, bien que potentiellement différents, doivent aboutir à une opération « rentable ». Cette rentabilité porte sur la quantité suffisante de viande au terme du processus d'élevage et sur la pénibilité du travail demandé²⁰. Cette recherche d'une productivité en viande de l'animal dépend de sa sélection, des bons soins du *gospodar*, de la chance, mais également d'une bonne mise à mort.

Bonne mort et bonne chère

Aujourd'hui, traditionnellement, l'abattage du cochon dans les villages de Roumanie a lieu à la Saint-Ignace d'Antioche, le 20 décembre. Cette date et son saint ont été rebaptisés *Ignatul porcilor*, l'Ignace des cochons et sont devenus un marronnier de la presse roumaine. Dans les faits, l'abattage tient compte des conditions météorologiques et de l'agenda de la famille qui l'organise. Aussi, les saignées apparaissent-elles déjà dès la Saint-Nicolas tandis qu'autrefois, selon les études de Pamfile (1997, cité dans Barbulescu, 2012), elles n'étaient pas cantonnées à cette période dite « traditionnelle ». Aujourd'hui encore, ainsi que la description du processus qui suit en témoigne, l'abattage peut avoir lieu « hors saison ».

Samedi 14 juillet 2007. Levés vers 6 h du matin, Titi et Nicu se rendent près de l'étable où se trouvent les deux futures victimes : les cochons les plus faibles qui ne garantissent pas de devenir assez gras pour Noël. Costica, un des bergers du village en charge des moutons de la famille B., Titi, un de ses aidants et Iosif, un voisin, les y attendent. Les animaux sont sortis du *coțet*, couchés, éborgés dans l'enclos d'un coup précis de lame dans la jugulaire (*taia* - couper) et sont vidés de leur sang. La « bonne mort » de l'animal (Méchin, 1991) résulte d'un geste net et précis, s'effectuant avec un bon couteau (de taille adaptée, propre et aiguisé) par un tueur habile, un praticien, le *macelar*, tel Costica, dont « la main ne tremble pas », précise Nicu. Par ailleurs, le boucher, de par la sûreté de son geste, se protège lui aussi, car « saigner n'est pas un plaisir », répètent les participants. En Roumanie, la coutume veut que le cochon sache son heure venue : soit qu'il ait rêvé d'un couteau soit qu'il ait compris que le jeûne imposé la veille est annonciateur de son trépas. « Ils savent ce qui les attend », déclare Titi.

Les corps sans vie sont ensuite portés à bout de bras dans le jardin et déposés sur une tôle. Ils sont alors nettoyés : brûlés, raclés au couteau, lavés à l'eau chaude et frottés avec du sel. Si autrefois, le porc était placé et brûlé dans un fêtu de paille, c'est aujourd'hui au chalumeau mono gaz qu'il est roussi. De même le sel était-il alors mélangé à de la farine, aujourd'hui abandonnée, pour le nettoyage final des soies.

Figures 6 et 7



Costica, Iosif et Titi (de gauche à droite) déplacent le corps de la truie vers l'égal bricolé où la carcasse sera « défait » par le *macelar*, Banat roumain, 2007.

© Séverine Lagneaux

Le premier corps propre, celui d'une truie, est alors placé sur un égal de fortune composé d'une vieille porte à la peinture écaillée posée sur les pieds d'une table. Le débitage commence (*desfacere* – défaire). Un morceau prélevé au-dessus de l'épaule est amené chez le vétérinaire²¹ pour attester de la bonne santé des porcs et certifier son adéquation à la consommation humaine. Pendant ce temps, le berger indique comment découper les animaux en fonction des préparations désirées par la famille. Cette fois, nous préparons notamment du *caltabos*, l'andouillette à la roumaine. La découpe s'effectue à plusieurs sous la direction de Costica. Il détache la tête au niveau de la saignée et la place à dégorger dans un bassin servant également à laver la vaisselle. Le berger découpe ensuite les *patriotes*²², les pieds, et prélève les dernières saletés sous les ongles. Le cochon est alors mis sur le dos, les aidants lui écartent les pattes et Costica le fend en deux parties égales par le ventre.

Figure 8



Carcasse de truie en voie de découpe ouverte par le ventre, Banat roumain, 2007.

© Séverine Lagneaux

Selon les données recueillies par Barbulescu (2011) dans un village transylvain, la découpe peut également s'opérer par le dos. Aux dires des villageois, il s'agirait là de la pratique paysanne, tandis que la fente par le ventre serait une pratique de gens de la ville ou de « Monsieur », d'ingénieurs. Selon Méchin (1991), en France, l'ouverture par le dos est également dite « à l'ancienne », tandis que la coupe par le ventre serait une technique de boucher. Costica dégage ensuite le système respiratoire, le coeur, le foie et les transporte vers la marmite où ils seront cuits sous l'oeil attentif de Iosif et Nicu, celui-ci préférant rester à distance de la bête qu'il a nourrie quotidiennement. Costica montre les gestes à Titi : « Le porc, c'est comme l'homme », lui précise-t-il, signifiant par là une proximité non seulement anatomique, mais aussi identitaire née de l'attachement par les soins prodigués chaque jour à l'animal. En bonne santé, rappelle ainsi le berger boucher, le cochon est le reflet de la bonne tenue de la maisnie et de la bonne moralité de ses habitants *gospodari*. C'est ensuite au tour de l'appareil digestif d'être placé dans une bassine qui gagnera le fond du jardin où Emilia et sa voisine, Luci, nettoieront les intestins qui contiendront le *caltabos*. Ce nettoyage minutieux s'opère à l'eau chaude et avec du bicarbonate.

Figure 9



Luci (à gauche) et Emilia (à droite) nettoient minutieusement les intestins de la truie abattue, Banat roumain, 2007.

© Séverine Lagneaux

Après avoir vidé les entrailles, on en nettoie d'abord l'extérieur. Ensuite en tenant l'extrémité d'une partie de l'intestin entre ses pouces sur lesquels un petit rebord a été fait, on retourne le tube telle une chaussette et on verse de l'eau chaude à l'aide d'un *ibric*, ce petit récipient de métal doté d'un bec verseur dans lequel l'eau et le café sont réchauffés. Une fois la bête vidée, la viande est découpée : côte, queue, etc. La tête, qui a dégorgé, est fendue et nettoyée de sa chair, laquelle est mise à cuire avec la langue et les oreilles.

Figure 10



Costica et Titi découpent les pièces de chair cuite qui seront ensuite passées au hachoir, Banat roumain, 2007.

© Séverine Lagneaux

Ces pièces cuites sont ensuite broyées dans la *masina de tocat* pour le *caltabos*²³. Le haché est ensuite malaxé avec des oignons et de l'ail, parfois des champignons ainsi que des épices séchées, du paprika, du sel et du poivre. Chacun déguste un petit morceau de peau de cochon salée en hommage aux cochons (*pomana porcului*²⁴) abattus dont les hommes se mettent à parler. Ce sont moins les animaux vivants que leur chair qui est alors vantée. Par là même, sont mis en exergue

les bons soins du *gospodar* dont attestent les beaux morceaux découpés et le haché auquel chacun, surtout Iosif, aura goûté pour vérifier l'assaisonnement. Vers 10 h, nous nous réunissons autour d'un *disc*, le barbecue à la roumaine, et nous dégustons un *gratar* avec un berlingot de jus pour les enfants, un verre de bière, de *tuica* ou de *raki* pour les adultes.

Après la *pomana porcului*, il ne reste plus qu'à bourrer le *caltabos* et entreposer la viande dans la cave. À 13 h, tout est terminé, les différents bassins de préparation regagnent la cuisine ou les cabanons de la basse-cour où les poules pourront continuer à nidifier.

Figure 11



À l'ombre du *coțet*, Costica, Nicu et ma fille, Manon, boivent à la santé des cochons qui feront bonne chère, Banat roumain, 2007.

© Séverine Lagneaux

Visible ou se laissant deviner par ses traces, le cochon tend aujourd'hui à disparaître : le nombre de tas de fumier s'amointrit dans les villages et les cochons sont de plus en plus remplacés, regroupés et cachés avant de réapparaître sous forme de saucisson dans les commerces. L'achat de cette viande et de la charcuterie en supermarché se répand au village, car : « Acheter coûte moins cher que de faire son cochon », remarquent les participants de la *pomana porcului*.

Le cochon d'or ou l'accaparement par l'ogre

L'entreprise américaine Smithfield Foods s'est installée dans le Banat en 2004. Devenue chinoise en 2013, elle suit un développement horizontal (rachat de marques de production porcine : Bridou, Aoste, etc.) et vertical (maîtrise de la chaîne depuis les champs jusqu'au réseau de distribution) en

terres roumaines. Le but annoncé de produire 1 million de porcs était déjà avancé en 2005²⁵. La firme ayant acquis l'ancien *combinat* Comtim (fermes, abattoirs et réseau de distribution), Smithfield Foods détient 75 % de la production porcine roumaine. En 2012, cette compagnie détenait 48 fermes dans les départements de Timis et Arad. Dans ces fermes, près de 1 400 000 cochons sont regroupés en lots : on distingue et sépare la maternité, l'engraissement et l'abattage. Un nouvel objectif a été fixé : 2 millions de porcs. Les fermes comptent souvent 4 stabulations : chacune concentre 2 000 porcs sous la surveillance de 4 hommes. Ces fermes ont été rendues inaccessibles, elles sont entourées d'un haut mur et les entrées sont cernées par des guérites où sont postés gardes et chiens. Au sujet de ces « cochons d'or », que je n'ai pas pu voir, on se référera utilement à l'ouvrage de Porcher (2010). Les descriptions fournies par les anciens ouvriers, dont le taux de rotation est rapide, sont également précieuses. Selon eux, « les cochons sont abattus après 6 mois lorsqu'ils font déjà près de 180 kg. Ils y sont nourris notamment au soja », à la différence donc des pratiques ayant cours dans les maisnies.

Producteur massif de viande avec un abattoir qui tourne avec une capacité de 600 têtes par heure, selon les chiffres du groupe et les propos des ouvriers, Smithfield Foods « casse les prix » et impose ses produits dans les supermarchés. Il concurrence ainsi les éleveurs dont le nombre ne cesse de diminuer. Cette incapacité à concurrencer les prix se double de l'impossibilité de s'aligner sur les normes édictées par l'Union européenne²⁶. L'accapement du marché se conjugue à d'autres formes de confiscations. À commencer par les odeurs émanant de l'élevage, de ses effluents et de l'épandage : c'est ainsi le milieu lui-même que Smithfield Foods s'approprie et ce, « sans parler de l'achat massif de terres et d'anciennes fabriques », s'offusque un voisin de la firme. La pollution des nappes phréatiques marque les vergers environnants. Les arbres fruitiers sont brûlés et l'air est parfois irrespirable, selon les témoignages des habitants du village voisin. C'est aussi l'accapement d'un mode d'élevage, qui est dénoncé.

Certains anciens ouvriers se souviennent de l'inscription OGM (organisme génétiquement modifié) sur les sacs d'aliments destinés aux cochons, qu'ils comparent à la soupe cuisinée à la maison avec les restes des repas des humains. Ils parlent avec dégoût de ces porcs qui se mangent entre eux et qui ne font que dormir et manger. Leurs corps sont transformés, équeutés, les dents de lait sont meulées. Ces porcs sortent du cadre du « bon cochon », du cochon « naturel » et entrent dans le registre de l'artefact (notons que les ingénieurs des combinats communistes préconisaient également l'extraction des dents de lait des porcelets). Par ailleurs, le métier est également confisqué. Les gestes posés ne cadrent pas avec les gestes traditionnels (« Ce sont des gestes pour des cochons artificiels »). Même s'ils sont présentés comme étant efficaces et rentables (« C'est comme cela que l'on élève des porcs »), ils témoignent d'un manque de considération pour l'animal. Mes interlocuteurs insistent sur le fait que la vie des animaux et des hommes est marquée par des conditions partagées au moins partiellement (enfermement, maladie, stress). Il s'agit d'adapter l'animal, mais aussi l'ouvrier aux formes de l'élevage, aux conditions matérielles, et non l'inverse. Les anciens ouvriers de la firme qui vivent au village rappellent également avec insistance le nombre d'employés de Smithfield Foods (2 000 lors de l'enquête de terrain), alors que 15 000 personnes travaillaient pour Comtim en 1989. Ils reprochent ainsi à l'entreprise une forme de confiscation de l'emploi.

Cependant, quelle que soit l'échelle de l'exploitation des investisseurs, des apprentissages sont mentionnés et de nouvelles choses, jugées bonnes ou mauvaises par les villageois, font leur apparition. Les zootechniciens et ouvriers agricoles du village voient là un lien avec leurs apprentissages préalables durant le communisme. Parallèlement, ils soulignent une rupture avec ce qui est valorisé socialement et médiatiquement en Roumanie : la *gospodărie*. Mircea, jeune roumain formé aux États-Unis travaillant pour Smithfield Foods, pointe fièrement la technologie dernier cri des installations où il travaille : elles sont aux normes, il y a des filtres sanitaires, etc. Gheorghe m'explique, par exemple, comment bien pailler une couche alors qu'avant, les zootechniciens se moquaient éperdument du bien-être des animaux.

Les investisseurs étrangers pointent également ces acquis de l'apprentissage pour leurs ouvriers. Parallèlement, ils s'offusquent de pratiques auxquelles ils assistent chez les villageois. Christian, fermier belge ayant investi au village, a ainsi assisté à la castration du verrat de Mihaï décrite à la section précédente : « Ils ne se sont pas inquiétés de ses hurlements », précise Christian qui conclut qu'« ils ne savent rien ».

Quand le cochon s'endort

Conjointement aux diverses confiscations que les éleveurs voisins de Smithfield Foods rencontrent, ils doivent également faire face à la mise aux normes requise par « Bruxelles » en ce qui concerne la mise à mort des bêtes dont la chair est vendue. Les porcs doivent être tués en abattoir et insensibilisés avant la saignée, exception faite de méthodes particulières requises par certains rites religieux (mentionnés dans l'annexe B.1 de la Directive de 1993 que la législation roumaine reprend quasiment mot pour mot dans l'Ordonnance A.N.S.V.S.A. nr. 180/2006 : « *pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind protectia animalelor in timpul sacrificarii si uciderii*²⁷ »). Devenu illégal, l'abattage du porc lors de la Saint-Ignace est présenté comme un « rituel » orthodoxe dans les nouveaux lieux où il est pratiqué ainsi que dans les médias. Hors de ce cadre rituel et de ce calendrier et hors d'une consommation strictement personnelle, lorsqu'il tue une bête pour se nourrir au quotidien selon les modalités de partage et de prestige associées à la tuerie précédemment décrites, le *gospodar* contrevient donc à la loi. Il devra également faire face à la vindicte des défenseurs du bien-être animal²⁸ qualifiant de barbare cette pratique en raison de l'absence d'étourdissement de l'animal dès lors soumis, selon eux, à de plus grandes souffrances. Pourtant, la question de la suppression de la douleur ou, à tout le moins, de son atténuation reste posée eu égard à l'agilité de la lame du *macelar* tandis que l'électrocution n'est pas sans douleur ni sans raté, mais moins sanglante. Qui plus est, le fait de faire appel à une fine lame démontre le souci d'éviter à l'animal de souffrir sous les coups d'un débutant²⁹. Cet assomage insensibilisant l'animal n'est pas lui-même indolore mais, à l'instar de Vialles (1999, 1997), on peut supposer ou espérer qu'il soit plus bref, moins violent que la saignée directe; ce que les études menées sur la souffrance animale présument, sans pouvoir en attester à ce jour.

Ensuite, l'anesthésie fait partie de ce que Vialles (1999, 1997) décrit comme une dilution de la responsabilité de la mort. Un séquençage des tâches semble adoucir la mort : il faut anesthésier sans tuer pour pouvoir saigner sans douleur. La responsabilité de l'éleveur est autre. Là où le défenseur des droits des animaux voit un massacre sanglant face auquel un paysan est insensible, le paysan perçoit l'expression d'un ethos dont le morceau de chair tiède mangée en hommage à la bête et les compliments qui lui sont réservés pourraient s'avérer être un témoignage de l'affirmation d'un lien fondé sur la réciprocité du contrat domestique (C. Larrère et R. Larrère, 1997). Le paysan, s'étant soucié de son cochon, l'ayant traité soigneusement a, sur ce dernier, un droit de préemption de chair en juste retour et bon ordre des choses. Cet ordre des choses ne s'inscrit pas dans une logique orthodoxe du rituel, mais bien dans un être-au-monde paysan qui consiste à être avec le cochon, sans le réduire à un symbole ou à une unité de production. En raison de cette association de la mort du cochon à un rituel religieux, le cochon miroir devient un cochon vitrine.

Le cochon sponsorisé

Cet amalgame de l'abattage du graissier à un rituel orthodoxe a des conséquences, car il favorise le cochon de Smithfield Foods alors même que l'objectif était de défendre le porc de la *gospodărie*. Comment s'opère cette inversion? Réduit à un acte symbolique, l'abattage et la consommation de

porc entrent dans le registre identitaire. Il y a une démultiplication du « rite ». Ainsi, des foires et des festivals³⁰ sont organisés autour du sacrifice du cochon. Des démonstrations ont lieu dans différents « musées du village » qui reçoivent un cochon sponsorisé. Des pensions³¹ pour touristes tentent de se démarquer des concurrents en proposant à leurs clients de participer à un abattage « selon la coutume locale » et de voir les préparations « bio » qui en émanent. C'est un divertissement nécessaire pour un vacancier qui s'embête au village, ce qui nécessite, selon les dires de la tenancière d'une pension proposant le « sacrifice », d'insuffler une âme au touriste venu de Bucarest. « Nous exportons bien le mythe de Dracula, avec toute sa barbarie et sa cruauté, pourquoi n'exporterions-nous pas le cochon? », affirme le sociologue Pieleanu (Pop, 2011). Pour lui, il s'agit de faire frissonner les Européens sensibles au sang, mais attirés par la tradition dans laquelle s'inscrivent des pratiques dites barbares, telle la corrida. Le cochon ne s'offre plus pour donner corps aux croyances et au mode de vie qui les accompagnent, mais est utilisé pour placer quelques deniers dans les escarcelles. Aucun hommage ne lui sera rendu, le spectacle de sa mort ne sera le reflet de rien d'autre que du détachement et de la déliaison entre l'animal, l'éleveur, l'abatteur et le mangeur. Sa mort est un spectacle.

Le paysan est ainsi coincé dans une double figure du « bon sauvage » proche de la nature et dont les produits frais sont synonymes de santé, et du « rustre » dont la bizarrerie est à spectaculariser³². La monstration naïve de pratiques paysannes folklorisées s'inscrit dans le temps long en Roumanie. Des premiers sursauts nationalistes en vue d'obtenir une reconnaissance en tant que *Natio* dans l'empire austro-hongrois du XVIII^e siècle aux défilés à la gloire du pays et de son *Conducator* Ceausescu, le paysan a été mobilisé de diverses façons en tant qu'emblème de la roumanité (Lagneaux, 2016). Il ressurgit donc aujourd'hui face à l'Union européenne assimilée, par les villageois, à l'envahisseur, à une reformulation impérialiste : « C'est la même Marie, mais avec un autre chapeau », dit le proverbe roumain souvent entendu sur le terrain. « Nous devons nous assurer que le cochon, l'animal sans lequel nous, la nation roumaine, ne pouvons survivre, ne soit pas liquidé », scandait en 2013, dans une émission télévisée, un député socialiste du parlement roumain.

Cependant, ces constructions manichéennes du paysan opèrent dans le même sens que la patrimonialisation, qui dessert tant les pratiques quotidiennes dans les basse-cours que les cochons. Simplifié et réifié, le paysan devient une image : il est dessaisi de son ethos et de son cochon qui agonise. Outre la gastronomie, indique Barbulescu (2011; Mihailescu, 2013) et hors du registre de l'idéologie nationale ou de marché, le cochon est (était) affaire de cosmogonie.

Notes

[1] Les assiettes roumaines sont marquées par les saisons, mais aussi le calendrier orthodoxe qui fixe les jours gras et maigres. Après Pâques, l'essentiel de l'apport carné est d'origine ovine. La consommation de poulet fait partie du quotidien. L'acquisition d'un congélateur permet de modifier ce régime traditionnel, puisqu'il permet également de consommer de la viande de porc congelée en été.

[2] Laugrand (2015) et Rémy (2009) le rappellent : le cochon est proche de l'humain, tant proverbialement que par son anatomie et sa physiologie. Il est, par ailleurs, insisté Pastoureau (2009) et Fabre-Vassas (1994), associé à la chrétienté alors que les juifs et les musulmans n'en consomment pas la chair. Il est aussi un symbole politique discuté de la République française (Birnbaum, 2013).

[3] En 2015, la production porcine s'élevait à 330 500 tonnes (4,9 millions de porcs). Le porc est la viande la plus consommée en Roumanie couvrant la moitié de la consommation de viande, soit une moyenne de 30 kg par an. Une fiche sectorielle de l'agence à l'exportation wallonne décrit le marché de la viande porcine comme suit : « l'importation en 2017 était 8,5 fois plus élevée que l'exportation, il s'agit donc d'un record selon le ministre de l'agriculture roumain qui a affirmé que le pays importe 40 % à 45 % de la consommation totale de viande de porc. Les fermes roumaines ne produisent pas une quantité suffisante pour répondre à la demande. La Roumanie a importé pour 475 millions d'euros de viande de porc et a exporté 8,5 fois moins, soit 56 millions d'euros. En conséquence, le déficit commercial du marché de la viande de porc a atteint 419 millions d'euros. Les principaux pays fournisseurs de viande de porc en Roumanie sont l'Allemagne, l'Espagne, la Hongrie, les Pays-Bas et la Pologne » (voir (<https://www.awex-export.be/fr/medias/fiche-sectorielle-sur-le-marche-de-la-viande-en-roumanie>)).

[4] La traduction du terme roumain *gospodărie* par le vocable français maisnie a été proposée par Stahl (1978).

[5] Une *gospodăria* compte également une petite superficie de terre répartie en lopins (souvent de 0,5 à 3 ha). Les paysans y cultivent majoritairement du maïs qu'ils récoltent manuellement et qui est destiné au fourrage.

[6] Le terme *gospodar* n'a aucun équivalent français. On lui associe souvent le mot « paysan » qui, en roumain, se dit *țaran* tandis que le vocable « villageois » correspond à *satean*. Le mot *gospodar* est utilisé ici pour désigner un travailleur. L'autonomie de son foyer est tributaire des fruits, de ses possessions et de son labeur. De ce fait, ce terme désigne également une norme morale villageoise, celle de l'*om cumsecade* (l'homme conséquent).

[7] Pour une analyse approfondie de la transformation de l'identité paysanne roumaine à l'heure européenne, voir notamment Roger (2002) et Lagneaux (2016) (voir aussi la bibliographie sur laquelle s'appuie cette monographie).

[8] Ce terrain fut choisi en raison de l'installation d'investisseurs occidentaux en son sein.

[9] Ce terrain me permet de confronter les données relatives aux modalités d'élevage en plaine céréalière banataise avec les pratiques domesticoires d'un espace montagneux essentiellement dédié à l'élevage bovin et ovin. Bien que collectivisée, cette zone n'a pas été touchée par l'installation des IAS, les entreprises agricoles étatiques, comme ce fut le cas, notamment, dans le Banat.

[10] Une autre trace consiste dans les répercussions sanitaires de l'importante consommation de viande porcine, principalement de la *slanina* (graisse). Manger trop richement en viande, en graisse, bien arroser le tout d'alcool, avec le tabac en bouquet final, sont les causes principales des accidents cardiovasculaires, ainsi que me le détaillait la doctoresse exerçant au dispensaire du village. Cependant, ces moeurs culinaires ne sont pas uniquement imputables à de mauvaises habitudes. Cette forme d'alimentation dépend énormément de ce qui est disponible au village et, essentiellement, de ce qui est produit au coeur de la *gospodărie*.

[11] Chaque basse-cour, c'est-à-dire chaque maison au village, possède un tel espace. Il s'apparente plus à un assemblage de planches dans le Banat, tandis qu'il est intégré dans la grange adjacente à la maison en Bucovine. En effet, dans la maisnie classique d'origine saxonne, les cabanons sont distribués autour de la cour et distingués des habitations humaines. Le plan des maisnies

roumaines classiques accole la grange au foyer et permet ainsi de partager la chaleur de part et d'autre des murs communs.

[12] Cette soupe pour les cochons se compose des « restes » du ménage : depuis l'eau de vaisselle (détergent compris, quand il y en a), le marc de café, les épluchures, les restes de table – croutes de pain, os, etc. – mais aussi des céréales. Rien ne se gaspille. Le tout est bouilli « comme pour une *mamaliga* » dans un seau placé près du porche, à l'extérieur en été et sous l'âtre en hiver. Le cochon est nourri quotidiennement deux fois en été et trois fois en hiver, selon ce qui est disponible dans la maisnie et au pro rata de son développement. C'est la *gospodina* qui se charge de préparer la soupe et le *gospodar* qui nourrit et soigne les cochons.

[13] Saint Modeste, archevêque de Jérusalem, mort en 634, est commémoré le 18 décembre dans le calendrier orthodoxe roumain. Dans la tradition populaire roumaine, il est vénéré comme protecteur des animaux domestiques et des prières lui sont adressées afin de soigner ces bêtes dont il est entouré dans ses représentations iconographiques.

[14] On notera que les veaux ne portent pas non plus toujours un nom mais qu'ils sont souvent, à la différence des porcs, appelés « les garçons ». Cet anthropomorphisme, ou plutôt absence d'anthropomorphisme, témoignerait plus d'une mise à l'écart du cochon que d'un rapprochement des veaux également éloignés par l'absence de noms.

[15] L'entreprise Smithfield Foods, le plus grand transformateur mondial de viande de porc, s'est installée dans le Banat en 2004. Elle appartient depuis septembre 2013 au groupe chinois Shuanghui qui a déboursé plus de 7 milliards pour l'acquérir.

[16] La race provient du comté de Yorkshire en Angleterre. Le *Large White* est un porc de grande taille qui est principalement utilisé dans les élevages pour ses qualités reproductrices. En effet, ses performances de reproduction (10 porcelets sevrés par portée) sont des atouts majeurs tout comme sa production laitière importante.

[17] On trouve aussi le porc de Bazna (noir et blanc), porc mangalita (crolé), porcul de Strei, également en voie de disparition.

[18] Les usages de la graisse sont multiples. Cette source de nourriture est aussi symboliquement puissante. Ainsi, en Bucovine, après l'acte de reproduction, le taurillon est lavé avec un savon préparé par la *gospodina* à base de graisse de porc. Ce soin a pour but de fortifier l'animal après ce qui est considéré comme une importante dépense d'énergie.

[19] Grands complexes productifs qui regroupent plusieurs entreprises industrielles se complétant l'une l'autre (fourniture de matériel, de matières premières, etc.).

[20] Le travail est ici entendu au sens de Tchayanov (1990). Il s'agit d'un mode de production propre à l'exploitation agricole de subsistance dont les motivations divergent du mode de production capitaliste. Le paysan est distingué de l'entrepreneur. Si ce dernier attend des résultats d'un investissement de capitaux, le paysan oeuvre selon un système de paiement à la pièce déterminant la durée et l'intensité de son travail, selon ses besoins. Ce mode est lié avant tout au cycle démographique d'une famille. Il détermine ses besoins et les forces de travail en présence. L'exploitation familiale paysanne n'engage pas de travailleurs. Elle ne fournit aucun salaire. L'intensité du travail peut même y être poussée jusqu'à ce que sa rentabilité, au sens capitaliste du terme, soit inintéressante. Le fonctionnement et les motifs poussant au maintien de cette forme

sont donc, selon Tchayanov, à chercher ailleurs que dans la notion de « rentabilité » ou le salariat. La famille paysanne est une entité économique spécifique qui s'exploite elle-même et détermine la surface agricole à travailler. Son stimulant principal est la satisfaction des besoins de la famille selon sa composition et, donc, sa main-d'oeuvre. Ceci n'interdit nullement l'investissement pour développer sa maisnie, mais n'en fait pas pour autant une exploitation.

[21] Ce cabinet a tout l'air d'un musée poussiéreux. Le microscope utilisé pour analyser la viande en serait la pièce maitresse. La pièce est sale, en désordre. Plusieurs chats se ruent en même temps que nous entrons. Une fois l'analyse effectuée, la bonne consommation confirmée, le vétérinaire lance les morceaux aux félins. Nous repartons sans aucun document, mais investis de l'autorité de la parole du vétérinaire.

[22] En Roumanie, durant la période communiste, les pieds de porcs étaient dénommés « patriotes » car, des cochons abattus dans les infrastructures étatiques collectivistes, c'est la seule pièce qui demeurerait au pays pour y être consommée.

[23] La préparation du *caltabos* varie selon les régions. On y ajoutera plus ou moins d'ingrédients.

[24] *Pomana* se traduit par offrande ou commémoration. Il s'agit donc bien d'un hommage rendu à l'animal. En effet, les *pomeni* sont généralement les repas offerts en hommage aux morts, selon un rituel précis, 6 semaines après les funérailles. La *pomana* désigne, en Roumanie, à la fois cette fête de commémoration des morts et les objets distribués en cette occasion. Dès lors, la *pomana porcului* désigne le repas du cochon, sa commémoration et les offrandes faites non pas pour lui, mais par lui. Pour une discussion approfondie de la traduction du terme par « offrande », voir Mesnil et Popova (2002).

[25] *ADEVARUL ECONOMIC* (2015). n° 668, 9 au 15 février.

[26] Cette mise aux normes concerne notamment les infrastructures agro-alimentaires qui doivent répondre à des critères sanitaires stricts nécessitant des investissements pour lesquels les paysans n'ont pas les moyens.

[27] Traduction : pour l'approbation de la norme sanitaire vétérinaire concernant la protection des animaux durant les sacrifices et mises à mort.

[28] *Eurogroup for Animals* publiait sur son site : « EU rules no exemption on slaughtering for Romania. The European Commission has refused to grant an exemption on cultural grounds to Romania over the home slaughter of pigs at Christmas. Many Romanian families kill one or two pigs in the festive season by slitting the animals' throats, which contravenes a European directive that stipulates pigs, sheep and goats should be stunned first if they are being killed at home for own consumption » (<https://www.eurogroupforanimals.org/>). La revendication principale du groupe contre l'abattage halal est l'indication, à destination du consommateur français, de l'origine rituelle de l'abattage. Cet argument est inapplicable en Roumanie puisque la consommation est destinée uniquement à la famille qui opère le « rituel ». Les données récoltées actuellement ne montrent pas de signe d'adaptation de la campagne anti-saignée directe en Roumanie, mais une condamnation unilatérale de la souffrance infligée et contraire à la loi. La mise aux normes est réclamée (<https://www.eurogroupforanimals.org/>).

[29] Les gestes de l'égorgeur sont, ainsi que Verdier les décrivait (1979, p. 24-25), presque majestueux.

[30] Par exemple, la 8^e édition du festival *Pomana Porcului* de Băile Balvanyos, Covasna, a eu lieu les 17-18 février 2013. Selon le programme, l'objectif du festival est : *prezentarea, promovarea și păstrarea tradițiilor gastronomice, culturale și folclorice de iarnă ale fiecărei localități, atât din țară cât și din străinătate* (la présentation, la promotion et la préservation des traditions gastronomiques, culturelles et folkloriques hivernales de chaque localité, tant dans le pays qu'à l'étranger).

[31] Le nombre de ces pensions a explosé en Bucovine suite au classement des monastères orthodoxes aux façades entièrement peintes et du flux touristique attendu de la reconnaissance de ce patrimoine mondial.

[32] L'impact du cochon sponsorisé sur l'élevage paysan reste à étudier. Le lecteur trouvera une étude des transformations des maisnies, des pratiques d'élevage et de l'identité paysanne roumaine dans Lagneaux (2016, 2010a, 2010b).

Bibliographie

BARBULESCU, C. (2011). *Man-Animal Relation. A Case Study: The Pig*, Thèse de doctorat, Université de Pérouse et SNSPA Bucarest. doi : <https://doi.org/10.1177/095715589500601806>

BARBULESCU, C. (2012). « Omul care omoara porcul. Reprezentari ale mortii animale intr-un sat transylvan » [L'homme qui tue le cochon. Représentations de la mort animale dans un village transylvain], dans V. MIHAILESCU, B. IANCU et M. STROE (dir.), *Noi culturi noi antropologii* [Nouvelles cultures. Nouvelles anthropologies], Bucarest, Humanitas, p. 87-100. doi : [https://doi.org/10.1016/S1240-1307\(97\)81558-0](https://doi.org/10.1016/S1240-1307(97)81558-0)

BIRNBAUM, P. (2013). *La République et le cochon*, Paris, Seuil. doi : <https://doi.org/10.7202/1030846ar>

CHEVALLIER, D. (1987). *L'Homme, le porc, l'abeille et le chien. La relation homme-animal dans le Haut-Diois*, Paris, Institut d'ethnologie. doi : <https://doi.org/10.3406/hom.1991.369444>

FABRE-VASSAS, C. (1994). *La bête singulière. Les Juifs, les Chrétiens et le cochon*, Paris, Gallimard. doi : <https://doi.org/10.1177/095715589500601806>

LAGNEAUX, S. (2010a). *L'éternel provisoire : analyse de la transformation de la gospodarie et de l'identité paysanne roumaine à Maureni en période de « transition »*, Thèse de doctorat, Université catholique de Louvain. doi : <https://doi.org/10.3917/quae.porch.2010.01>

LAGNEAUX, S. (2010b). « Entre Europe et roumanité : le gospodar, l'étranger et le journalier. La place du migrant dans la recomposition identitaire paysanne en Roumanie », dans A. MORICE et S. POTOT (dir.), *De l'ouvrier sans-papiers au travailleur détaché : les migrants dans la modernisation du salariat*, Paris, Karthala, p. 207-222. doi : <https://doi.org/10.3406/xxs.1998.3780>

LAGNEAUX, S. (2012). « "Transition insécurisée" dans les campagnes roumaines? », dans C. BREDÁ, M. DERIDER et P.-J. LAURENT (dir.), *Modernité insécurisée*, Louvain-la-Neuve, Academia. doi : <https://doi.org/10.1515/9783110803617-014>

LAGNEAUX, S. (2016). *Éternel provisoire. Ethnographie de la paysannerie roumaine à l'heure européenne*, Louvain-la-Neuve / Paris, Academia / L'Harmattan.

LARRÈRE, C et R. LARRÈRE (1997). « Le contrat domestique », *Courrier de l'Environnement de l'INRA*, n° 30, p. 5-17. doi : [https://doi.org/10.1016/S1240-1307\(97\)81558-0](https://doi.org/10.1016/S1240-1307(97)81558-0)

LAUGRAND, F. (2015). « "Faire crier le cochon". Divination et christianisation d'un rituel chez les Alangans de Mindoro (Philippines) », *Anthropologie et Sociétés*, vol. 39, n° 1-2, p. 201-227. doi : <https://doi.org/10.7202/1030846ar>

MÉCHIN, C. (1991). « Les règles de la bonne mort animale en Europe Occidentale », *L'Homme*, tome 31, n° 120, p. 51-67. doi : <https://doi.org/10.3406/hom.1991.369444>

- MESNIL, M. et A. POPOVA (2002). « L'offrande céréalière dans les rituels funéraires du sud-est européen », *Civilisations*, vol. 49, n° 1, p. 101-117. doi : <https://doi.org/10.4000/civilisations.1412>
- MIHAILESCU, V. (2004). « Intre cosmogonie si economie de piata » [Entre cosmogonie et économie de marché], *Societatea reala*, vol. 1. doi : <https://doi.org/10.3917/kart.moric.2010.01.0289>
- MIHAILESCU, V. (2013). *Povestea maidanezului Leutu. Despre noua ordine domestica si criza omului* [Histoire du vagabond Leutu. À propos d'un nouvel ordre domestique et de la crise de l'humain], Chisinau, Cartier.
- PAMFILE, T. (1997). *Sarbatorile la Romani. Studiu etnographic* [Festins roumains : une étude ethnographique], Bucarest, Saeculum.
- PASTOUREAU, M. (2009). *Le cochon. Histoire d'un cousin mal aimé*, Paris, Gallimard.
- POP, F. (2011). « Turism in numele porcului » [Tourisme au nom du cochon], *Adevarul*, (https://adevarul.ro/news/societate/turism--numele-porcului-1_50acd4457c42d5a6638a6104/index.html) .
- PORCHER, J. (2010). *Cochons d'or. L'industrie porcine en question*, Versailles, Quae. doi : <https://doi.org/10.3917/quae.porch.2010.01>
- RÉMY, C. (2009). *La fin des bêtes. Une ethnographie de la mise à mort des animaux*, Paris, Economica.
- ROGER, A. (2002). *Fascistes, communistes et paysans. Sociologie des mobilisations identitaires roumaines (1921-1989)*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles.
- ROUSSEAU, F. (1998). « La philatélie allemande entre mémoire et amnésie (1949-1989) », *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*, n° 59, p. 91-103. doi : <https://doi.org/10.3406/xxs.1998.3780>
- SCOTT, D. (1997). « Indexical/iconic tensions: The semiotics of the postage stamp », dans W. NÖTH (dir.), *Semiotics of the Media. State of the Art, Projects, and Perspectives*, Berlin / Boston, De Gruyter, p. 191-202. doi : <https://doi.org/10.1515/9783110803617-014>
- STAHL, P. H. (1978). *La maisnie (gospodăria) du paysan roumain*, Freiburg, Biblioteca Romana.
- TCHAYANOV, A. (1990). *L'organisation de l'économie paysanne*, Paris, Librairie du Regard.
- VERDIER, Y. (1979). *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard.
- VIALLES, N. (1997). « La mort des bêtes », dans G. ALTHABE, D. FABRE et G. LENCLUD (dir.), *Vers une ethnologie du présent*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, p. 27-137.
- VIALLES, N. (1999). « Une mort indolore? Remarques et questions autour des procédés d'abattage des animaux de boucherie », dans A. P. OUÉDRAOGO et P. LE NEINDRE (dir.), *L'Homme et l'animal : un débat de société*, Paris, INRA, p. 207-216.