



Dimanche 5 février, la 12^e édition de la Saint-Cochon est organisée sous le marché couvert.

Dans le cochon tout est bon !

Coutume des champs, le jour du "tuage" du cochon était en Bresse un événement, une vraie fête...

Depuis 1995, le comité des fêtes de Bourg-en-Bresse ressuscite, à l'occasion de la Saint-Cochon, cette tradition.

En Bresse, comme dans beaucoup de campagnes françaises, le porc a longtemps été la principale source de protéines animales. Déjà, à l'époque gauloise le nourrissage de ce mammifère ongulé était pratique courante. Jusqu'à la seconde guerre mondiale, son élevage a reposé sur les systèmes d'autoproduction et d'autoconsommation. Chaque ferme disposait alors de loges à cochons où quelques porcs étaient engraisés pour nourrir la famille. Tous les ans, un ou plusieurs porcs étaient élevés et tués pour satisfaire la consommation des résidents de la ferme.

Tradition

Au milieu de l'hiver, à la Saint-Antoine (patron des éleveurs de porc), se déroulait le "jour du cochon". A cette occasion, le tueur ou boucher de campagne procédait à l'abattage du porc gras selon un rituel bien précis : mise à mort, bûclage, ouverture, nettoyage et découpe. Le lavage des boyaux, la confection des saucissons et du boudin étaient la spécialité du "tueur". Pour les fabriquer, il investissait la cuisine. A partir du sang de l'animal, de semoule ou de riz et de crème, il réalisait le fameux boudin de Bresse réputé

pour sa finesse... Interdite de fabrication de boudin, la fermière avait, elle, la charge de confectionner le civier bressan, sorte de fromage de tête se caractérisant par un pourcentage plus important de viande.

L'essentiel de la viande extraite était conservé au saloir assurant ainsi l'approvisionnement annuel de la ferme en lard et saucissons... En l'absence de réfrigérateur, les abats - à consommer rapidement - étaient donnés aux parents et voisins. Ainsi, les ménagères portaient, dans les maisons amies, une assiette de charcuterie. Appelée "fricassée", elle contenait du boudin, du foie, du mou ou du civier ; en résumé, tous les morceaux impossibles à conserver. Cette politesse se rendait avec réciprocité et régularité. Résultat, durant plusieurs semaines on faisait bombance de "cochonaille" accompagnée de châtaignes et de vins !

Pour couper la monotonie des journées d'hiver, le repas de cochon était également orchestré. Véritable distraction, il se déroulait généralement entre la Saint-Martin et Noël. Au menu : de la viande de porc sous toutes ses formes. Pour faire honneur à ce festin, les convives revêtaient leurs plus jolis habits !

Saint-Cochon

Fidèles à leurs racines rurales, les Burgiens n'hésitent pas à ressusciter cette tradition locale. Ainsi, depuis 1995, il ne se passe plus d'hiver sans fêter Saint-Cochon. Chaque premier dimanche de février, le comité des fêtes de Bourg-en-Bresse, fait renaître la "tuade" du cochon. Sous le marché couvert, face à plusieurs milliers de visiteurs, les cérémoniaux du "bûclage" et de la découpe sont perpétués ; bouchers, charcutiers, tripiers de l'agglomération vendent de la "cochonaille" de fabrication artisanale... ■

Sources : "La consommation de productions locales en Bresse de l'Ain, pratiques et représentations alimentaires", thèse de Delphine Balvet. Archives municipales. Fond ancien de la Médiathèque E. & R. Vailland

Fin XIX^e, sur le champ de foire se déroule le marché aux bestiaux de Bourg. Les maquignons portent leur blouse bleue caractéristique : la baude.



© Archives municipales de Bourg-en-Bresse Fonds de l'Amicale Philatélique Bressane Multicollections.