

Métiers d'autrefois

Tueur de cochons

Au milieu du siècle dernier, chaque ferme élevait encore un ou deux cochons par an, qu'il fallait tuer puis transformer en charcuterie. La viande était conservée en bocaux ou fumée dans la cheminée ou encore mise dans des saloirs en grès remplis de gros sel, et ainsi assurait en partie la nourriture familiale pour l'année. Et pour réaliser tout ce travail, on faisait appel à un professionnel charcutier qui venait sur place, tuer et débiter le porc. C'était le « tueur de cochons ».

Dès la veille, on préparait cette journée : prévoir le bois pour la cuisson, nettoyer et aménager la buanderie, sortir le matériel et les ustensiles de cuisine (chaudron, casseroles, portoirs ou comportes, torchons, etc ...), éplucher les légumes (oignons, ails, persil, etc...), prévoir le gros sel, le poivre, etc ...

Bien souvent, le tueur venait la veille pour saigner le cochon, griller les poils sur la paille et l'ouvrir, puis le vider de ses abats de façon à ce que la viande, une fois suspendue, se raffermisse dans la nuit. On récupérait le sang qu'il fallait bien « touiller » afin d'éviter la formation de caillots, pour en faire des boudins le lendemain.

Et le jour suivant, c'était la journée charcuterie avec le professionnel qui débitait, désossait, transformait en gigots, saucisses, rillauds, pâtés, rillettes, jambons, côtelettes, andouille, etc ... Tout le porc était utilisé, transformé, on récupérait même la « couenne » (cuir) et le suif (graisse), tout comme les boyaux qui une fois nettoyés servaient de contenant aux saucisses. Il ne restait alors que les os qui étaient cuits et « épluchés » le soir en famille avant de mettre les restes aux chiens ou au chiffonnier ! C'était en quelque sorte une longue mais belle journée de fête en famille, tout le monde participait à sa façon : grands-parents, cousins, enfants, et même voisins ...



Pour Blaison, Gohier, Saint-Sulpice et même dans les communes voisines, le tueur de porc de la mi-siècle dernier se nommait Isidore Lebossé (1924-1986), un colosse célibataire qui habitait les Granges. Mais tout le monde le connaissait mieux sous le diminutif de « Zizi », et même certains aimaient blaguer en lui donnant le titre de « Mon seigneur de gorets » !... Zizi se déplaçait à mobylette, avec sur son porte-bagages une grande caisse en bois où il y rangeait méticuleusement tous ses outils : ses nombreux couteaux, tous destinés à une fonction bien précise, sa moulinette à viande avec les grilles et les filtres-passoirs, les pierres et couteaux à aiguiser,...etc. Bref, c'était un personnage gentil, blagueur, travailleur, compétent, que tout le monde appréciait.

Zizi a dû occuper ce métier jusqu'à dans les années 1978-1980, puis il tomba malade, et l'élevage d'un porc par ferme a progressivement disparu ... Avant lui, on a connaissance d'un certain René Proust (1913-1977), plus connu comme « Nono Proust » et qui travaillait à la boucherie-charcuterie Hardouin de Blaison ; il allait lui aussi tuer et débiter les cochons dans les fermes. Ce serait lui qui aurait « formé » Isidore Lebossé à cette profession.

Eloignés du bourg, les habitants de Raindron-Frédelin faisaient aussi appel au Père Baumont du May de Chemellier.

Tuer un cochon est toujours permis en France, à condition que le porc soit élevé sur place et qu'il soit destiné à la consommation familiale uniquement ; mais il est bien rare de voir encore dans le *têt* * aux cochons, un porc élevé, même en ferme !... Il avait pourtant son utilité pour débarrasser des déchets de cuisine, des eaux de vaisselle (sans produit), des vieux grains de céréales et des petites pommes de terre, avant d'être transformé en excellente charcuterie familiale !

M. L.

Bouilleur de cru ambulant

Les Blaisonnais des années 1950 ont tous en mémoire cet alambic installé pour quelques jours aux Basses-Arches, 2 ou 3 fois de novembre à mai, et auprès duquel tous les viticulteurs et possesseurs de fruits se rendaient chacun leur tour, pour faire distiller leurs produits fermentés. Ils en ramenaient une eau de vie, ou de marc ou de prune ou de poire, etc ...

Ce travail de distillation (fabrication d'alcool) était effectué par un bouilleur ambulant qui déplaçait son alambic avec un tracteur de commune en commune. Il disposait d'une autorisation et était tenu de contrôler la quantité d'alcool fournie auprès de chacun, et déclarée aux douanes.

En effet pour avoir droit de « brûler » à bon marché, le récoltant de fruits disposait d'un « privilège », c'est-à-dire une exonération de taxe sur une quantité limitée d'alcool produit (20 litres à 50 °) ; au-delà il fallait payer pleine taxe. *Mais, jadis, est-ce que toute quantité produite était bien déclarée ??* ... Tout viticulteur et propriétaire de fruits avait droit à cet avantage.

Ce privilège remonte à Napoléon 1^{er} qui accorda cette exonération pour ses grognards. Ce privilège fut héréditaire jusqu'en 1960 ; après

* Têt : terme employé localement pour nommer la soue, logement des cochons.

quoi, seul le conjoint survivant y avait droit jusqu'à sa mort, les descendants ne pouvaient plus en bénéficier (*c'est alors qu'on a vu utiliser les droits des grands mères !...*). A cette époque, on comptait environ 3 millions d'ayants droit.

Depuis 2008, ceux qui ne bénéficient pas du privilège sont taxés à 50 % sur les dix premiers litres d'alcool pur et ensuite à 100 %. ; l'avantage de cette exonération est resté en partie pour les professionnels de spiritueux labellisés (calva, cognac, armagnac, Cointreau, liqueurs, etc...).

Donc le bouilleur ambulant ou brûleur, installait son alambic là où il y avait de l'eau pour permettre la condensation par refroidissement. Et chaque producteur de fruits fermentés et de vins lui amenait ses produits en tonneaux, avec du bois en plus pour entretenir le feu. Il récupérait son alcool souvent le lendemain. Le principe d'extraction de l'alcool est assez simple : il faut entretenir un feu très doux pour permettre l'évaporation de l'alcool au dessous de 100° (sinon c'est l'eau qui s'évapore), et refroidir ces vapeurs qu'on récupère liquides par condensation.

Aux Basses-Arches de Blaison, l'alambic ne vient plus depuis les années 1970 - 1980. On se souvient surtout de monsieur Chauveau de St-Rémy-la-Varenne installant son matériel pour plusieurs jours et recevant tous ses clients. A St-Sulpice, c'est dans le bas du bourg près du lavoir qu'on trouvait M. Alcide Pavie avec son alambic. Il y avait bien souvent beaucoup d'animations autour de ces brûleurs, le petit verre de goutte à la main ! ... et surtout en soirée ...

Aujourd'hui, les bouilleurs professionnels ne se déplacent quasiment plus comme auparavant ; les producteurs doivent amener leurs produits à leur distillerie. ... En 2021, on estime qu'il restait en France 600 à 700 bouilleurs de cru en activité, privés et coopératifs, surtout en régions de production de spiritueux ; un nombre diminué de moitié en dix ans ... En Maine-et-Loire il ne reste plus que quelques brûleurs ambulants, se déplaçant surtout sur les gros sites viticoles. Auront-ils des successeurs demain ? ...

L'industrialisation de cette activité, par le développement d'importantes distilleries, avec des coûts de revient de production bien trop compétitifs, a tué ce métier individuel !

M. L.