

A PROPOS DE L'ABATTAGE SANS EFFUSION DE SANG : LE CAS DU PORC EN CORSE DU SUD

J.-D. VIGNE* et M.-C. MARINVAL-VIGNE*

A l'occasion de la journée d'étude de la Société d'Ethnozootechnie intitulée *L'homme et la viande* (Paris, 20 novembre 1991), C. Méchin (à paraître) a évoqué, dans son exposé "Le souffle et le sang", plusieurs cas d'abattage d'animaux sans effusion de sang. Nous lui avons signalé un cas supplémentaire, proche de nous mais qui, à cette occasion, s'est révélé peu connu. C'est ce qui justifie cette courte note.

L'abattage du porc par percement du coeur a été décrit par J. de Lanfranchi-Firroloni (1979 : 3) en ces termes :

"Dans le Sud [de la Corse], aux aurores froides de décembre, le cochon est amené sur la place du quartier, un lieu privilégié dans les communautés rurales de la Corse méridionale, où se déroulent la plupart des activités du groupe humain.

Le porc, attaché par une patte, est conduit sur la place où l'attend le "spécialiste", un habitant du village qui prête bénévolement son concours aux familles.

Il possède un outil de fer forgé, *u stoccu*, qui lui servira à tuer le porc. La bête est retournée dos contre le sol et jambes en l'air. L'opérateur se place de façon à pouvoir neutraliser les mouvements de la bête en la tenant serrée entre ses jambes. Alors il enfonce son poinçon dans le coeur de l'animal (*impittà u porcu*). La fin est annoncée par des mouvements des pattes (*u pedi purcadiolu*).

Les pages qui suivent décrivent la préparation, la découpe et le partage du porc, et discutent de relations éventuelles entre

le *stoccu* (7 *stocci* venant de 7 localités différentes de Corse-du-Sud sont figurés) et différents objets archéologiques.

Grâce à l'aide précieuse de F. de Lanfranchi, il nous a été possible, le 26 décembre 1979, de constater le bien fondé des lignes ci-dessus. Trois jeunes verrats croisés large-white, dont le poids de carcasse oscillait entre 120 et 150 kg, ont été tués ainsi sous nos yeux. Cela amène quelques remarques complémentaires.

C'est un chien (croisé de dogue dans le cas présent) qui accomplit l'essentiel du travail nécessaire à coucher le porc sur le dos et à le maintenir, docile, durant toute l'opération (fig. 1). Le chien est dressé à mordre à la base de l'oreille, "point très sensible" d'après l'éleveur, et à ne desserrer son emprise (souvent sous la contrainte) qu'après la mort effective du porc.



Fig. 1.

* URA 1415, C.N.R.S.-Muséum.



Fig. 2.

Avant d'enfoncer le *stoccu*, l'opérateur plie l'antérieur gauche en flexion forcée jusqu'à ce que la pointe du sabot touche la poitrine et désigne ainsi l'emplacement de la perforation. Le geste est très rapide et, de l'aveu de l'opérateur, fa-

cultatif. Le repérage se fait au juger, en se fondant sur la position de l'aisselle et de la ligne des mammelles. Il n'est d'ailleurs pas possible de se fier aux côtes, inaccessibles au toucher sous le lard. Cependant, les observations que nous avons faites



Fig. 3.

lors de la découpe, montrent une bonne régularité du geste : la perforation se trouvait toujours à moins de 4 cm du bord du sternum, entre la 5ème et la 6ème côte, entre la 4ème et la 5ème côte ou dans le cartilage costo-sternal de la 5ème côte.

Ce n'est qu'une fois qu'on a entré la pointe dans la cage thoracique que l'on trouve, par tâtonnement, le coeur, détectable par ses battements qui se répercutent dans le manche du *stoccu*. Planté obliquement vers l'avant, l'outil est alors pivoté à plusieurs reprises dans un secteur de 120 à 180 autour de la perforation, de façon à lacérer le coeur (fig. 2 et 3). L'autopsie a montré les conséquences de cet acte : de larges plaies (1 à 4 cm de long) perforaient l'un ou l'autre ventricule.

Il faut encore insister sur la rapidité avec laquelle intervient la mort : 90 secondes pour le verrat de 120 kg, 80 secondes pour celui de 135 kg et 30 secondes pour le dernier (145 kg).

Dès que l'animal est mort, on retire le *stoccu*, on frappe du poing l'endroit de la plaie et l'on tire la peau de façon à refermer l'orifice. Puis, comme si aucune précaution n'était superflue, "l'homme taille dans une branche de bruyère une cheville de bois (*a sticca* ou *a sticula*) qu'il place dans l'orifice" (J. de Lanfranchi-Firroloni, 1979 : 3). Après le grillage et l'ouverture du porc, le sang sera récupéré dans la cage thoracique à la louche et à la main par les femmes qui feront le boudin.

BIBLIOGRAPHIE

- LANFRANCHI-FIRROLONI J. de (1979) : *Le porc dans l'élevage traditionnel*. Centre d'étude et de Recherche du Musée de Lévie, Ethnologie, Cahier n°1, 12 p. (Musée départemental de Lévie, F-20170 Lévie).
- MECHIN C. (à paraître) : Le souffle et le sang, *Ethnozootechnie (L'Homme et la viande)*.
-