

# Résumé substantiel de la thèse en français

## Les vies de la chair : L'abattage du cochon dans une société rurale en transformation (Asturies, XX<sup>e</sup> siècle)

Cette thèse étudie d'un point de vue anthropologique l'abattage domestique du porc dans le monde rural des Asturies, en Espagne, en tant qu'archive de l'évolution des relations humains-animaux dans un contexte paysan en transition. La première partie, ethnographique, décrit la pratique contemporaine de la *Matanza del gochu* à partir de l'observation participante dans onze abattages domestiques, en y identifiant les principaux moments et articulations. La deuxième partie étudie la trajectoire historique de cette pratique tout au long du XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècle, en montrant les profondes réorientations et changements intervenus dans le type de porcs, d'ustensiles, d'acteurs, d'orientation sociale, de types de produits résultants, etc. Enfin, la troisième partie intègre ces deux dimensions ethnographique et historique en une anthropologie de la pratique contemporaine de l'abattage du porc, désormais dépourvu d'intérêt économique immédiat, mais participant à un théâtre de la ruralité.

## Introduction

L'introduction de cette thèse est organisée en cinq sections principales.

### Première approximation au problème et trajectoire de recherche

Premièrement, l'auteur expose comment il est entré en contact avec le sujet de l'étude, l'abattage domestique du porc dans les Asturies. L'auteur décrit sa première expérience avec cette pratique en 2004 et explique comment cette expérience a marqué son parcours ethnographique. Il aborde également la signification de la *matanza* dans la

culture locale, son intégration dans le tissu social et communautaire, ainsi que sa coexistence avec les évolutions modernes et les nouvelles réglementations. Enfin, il mentionne ses recherches ultérieures dans la région de Tineo, sa collaboration avec un vétérinaire local, et ses découvertes dans les archives historiques.

## Une anthropologie de l'abattage domestique du porc

Cette section élargit le contexte en expliquant l'évolution des études sur les animaux, passant de disciplines comme la biologie à une intégration croissante dans les sciences sociales et humaines. L'auteur souligne l'importance du « tournant animal » et met en avant le rôle central du porc dans la vie rurale asturienne. Il discute également des différentes approches de l'abattage du porc, notamment celles des anthropologues sociaux et des folkloristes, et évoque les tensions entre ces perspectives. Il décrit également l'évolution de l'anthropologie sociale en Asturies et son intérêt récent pour l'abattage du porc en tant qu'objet patrimonial.

## Objectifs de la recherche

Dans cette section, l'auteur présente les objectifs spécifiques de sa thèse. Il explique que l'objectif principal est d'étudier l'abattage domestique du porc en Asturies sous un angle anthropologique. Il définit les objectifs spécifiques, notamment la réalisation d'une ethnographie détaillée de la *matanza*, l'étude de sa trajectoire historique, la compréhension de son sens actuel, et l'exploration de ses implications pour la compréhension des relations humains-animaux dans un contexte rural européen en transition. Ces objectifs serviront de cadre à la recherche menée tout au long de la thèse.

## Méthodologie

La quatrième section traite de la méthodologie utilisée. Elle repose sur une approche multidisciplinaire, combinant plusieurs méthodes de recherche :

*Travail de Terrain* : L'auteur a mené une étude ethnographique intensive en participant directement à 11 abattages domestiques dans différents villages du Concejo de Tineo, Asturies. Cette observation participante a permis de recueillir des données de première main sur la pratique, les acteurs impliqués, les rituels, et les dilemmes éthiques associés à l'abattage.

*Travail aux archives* : Pour compléter la perspective historique, l'auteur a effectué des recherches dans les archives, en particulier à Gijón. Des documents historiques, tels que des registres de taxes et des contrats liés à l'abattage du porc, ont été analysés, couvrant la période de 1940 à 1964. Cette analyse a permis de mettre en lumière les tensions économiques et sociales associées à cette pratique.

*Analyse de Presse* : Une analyse minutieuse de la presse régionale asturienne, notamment des journaux tels qu'El Noroeste et Eco de Luarca, a été entreprise, couvrant la période de 1897 à 1966. Cette revue de presse a fourni une perspective précieuse sur l'évolution de la perception publique, ainsi que sur les dynamiques politiques et sociales entourant l'abattage domestique du porc.

*Données Démographiques et Économiques* : Pour compléter les données qualitatives, des informations quantitatives provenant du recensement de l'Institut National de Statistiques d'Espagne ont été utilisées. Cela a permis d'analyser les aspects démographiques et économiques liés à l'élevage porcin en Asturies, offrant un contexte pour comprendre les changements dans les pratiques de tuerie en relation avec les développements démographiques et économiques.

*Analyse Historique* : Une analyse historique approfondie a été menée en combinant des entretiens avec des participants et la documentation. Cette approche a permis d'identifier quatre périodes clés dans l'évolution de l'abattage du porc en Asturies : la ferme traditionnelle asturienne, l'ère de l'industrialisation minière, la mécanisation de la cuisine au XX<sup>e</sup> siècle, et la période actuelle marquée par la patrimonialisation et la revalorisation culturelle de ces pratiques. Des textes historiques tels que l'*Arte de granjerías* de Fray Toribio de Pumarada, écrit au XVIII<sup>e</sup> siècle, ont été consultés pour mieux comprendre les pratiques du passé.

Structure de la thèse

Enfin, la cinquième partie décrit la structure et organisation de l'étude. La thèse est structurée en trois grandes parties :

*Ethnographie de l'abattage du porc en Asturies* : Cette première partie se concentre sur la description détaillée de la pratique de l'abattage domestique du porc en Asturies. Elle examine les moments clés de cette pratique, de l'acquisition du porc à la préparation de la viande, en passant par la conservation et la consommation. Elle met l'accent sur les aspects ethnographiques, y compris les rituels et les dilemmes éthiques.

*Trajectoire historique de l'abattage du porc* : La deuxième partie explore l'évolution historique de l'abattage domestique du porc en Asturies. Elle identifie quatre étapes majeures dans cette évolution, allant de la ferme traditionnelle asturienne à la période contemporaine marquée par la patrimonialisation culturelle de ces pratiques. Cette section offre une perspective historique sur la relation entre les humains et les animaux dans le contexte rural asturien.

*L'abattage domestique du porc comme patrimoine culturel* : La troisième partie examine comment l'abattage domestique du porc est devenu un élément de la culture et de l'identité en Asturies. Elle explore comment cette pratique quotidienne est devenue un acte de préservation culturelle et un symbole d'identité régionale, au-delà de sa fonction économique première. Cette section met en avant le rôle du goût dans la construction de l'identité culturelle et territoriale.

## PARTIE I : Ethnographie de la pratique de l'abattage du porc en Asturies. Structure de l'abattage du porc

Cette partie de la thèse vise à identifier la structure et les moments clés de la pratique de l'abattage du porc en Asturies, en se basant sur des données ethnographiques recueillies, notamment l'enregistrement de 11 abattages domestiques et un recensement dans 20 villages du concejo de Tineo, dans l'occident asturien. L'analyse est complétée par d'autres sources telles que des archives et des documents contemporains.

L'étude se concentre sur les méthodes contemporaines de réalisation de l'abattage, abordant des sujets tels que les races de porcs, l'alimentation, l'élevage, la castration, le commerce des porcs à Tineo, les marchands et les marchés de bétail. Elle examine également l'acte de tuer le porc, la gestion du sang, les idées sur la morphologie du porc,

l'épilation, les coupes et les organes internes, ainsi que l'organisation des viandes, les techniques de conservation, les types de charcuteries et les assaisonnements.

## Chapitre 1 : Premier moment. Manières de produire un porc pour le tuer

Le chapitre 1 se concentre sur les différentes manières de produire un porc pour l'abattage. Il explore diverses options pour acquérir un porc, telles que l'élevage à domicile, l'achat à des voisins ou des marchands, et la sélection dans les abattoirs. Le chapitre s'organise en trois sections :

### *1.1. Manières d'obtenir un porc*

Cette section décrit les cinq façons identifiées de se procurer un porc, afin de l'abattre domestiquement.

La première méthode, la plus traditionnelle, consiste à élever des porcs à domicile. Cette pratique est courante dans le concejo de Tineo, où de nombreux habitants se consacrent à l'élevage et à la revente de porcs. Les éleveurs peuvent également vendre leurs porcs sur les marchés ou acheter des truies, des verrats ou des reproducteurs.

La deuxième méthode implique l'achat de porcs auprès de voisins ou de membres de la famille en qui on a confiance. La qualité de la viande est cruciale, et les pratiquants de l'abattage domestique sont souvent méfiants à l'égard des porcs nourris industriellement.

La troisième méthode fait intervenir des marchands ambulants qui proposent divers produits, y compris des porcs. Bien que cette pratique soit traditionnelle, elle est parfois entachée de suspicion quant à la manière dont les porcs ont été élevés.

La quatrième méthode consiste à acheter des porcs sur les marchés de bétail locaux. Ces marchés offrent un large éventail de porcs de différentes races, tailles et âges, et permettent aux acheteurs d'examiner les animaux et de négocier avec les vendeurs.

Enfin, la cinquième méthode consiste à acheter des morceaux de porc directement dans les abattoirs. Cette approche est considérée comme un signe de la disparition progressive de la pratique traditionnelle de l'abattage du porc, car elle implique de renoncer à l'animal entier et de ne prendre que les parties nécessaires.

## *1.2. L'élevage*

Cette section se concentre sur l'élevage des porcs destinés à l'abattage en Asturies, en mettant en lumière l'évolution des pratiques d'élevage et les caractéristiques des races de porcs utilisées.

Dans le passé, les porcs étaient élevés en semi-liberté, se nourrissant de ce qu'ils trouvaient dans les prés. Ils étaient contrôlés par un fer dans le museau pour éviter qu'ils ne franchissent les clôtures et causent des problèmes avec les voisins. La race de porc de l'époque, adaptée à cet environnement et à ce système d'élevage, était rustique et résistante, grossissant plus lentement et produisant moins de graisse que les porcs industriels actuels.

Aujourd'hui, la race la plus répandue est l'hybride ou la race industrielle. Ce porc, issu de la manipulation génétique, est considéré comme un animal destiné principalement à l'engraissement. Les éleveurs recherchent des caractéristiques spécifiques, telles qu'un bon développement musculaire et une longueur suffisante pour produire de grandes quantités de viande, bien que cette race ait tendance à produire plus de graisse.

Avec l'introduction de la race industrielle, la race rustique et le système d'élevage en semi-liberté ont été délaissés au profit de l'élevage en captivité. Le porc industriel, accompagné de directives spécifiques pour maximiser la production de viande, a modifié la relation traditionnelle entre les humains et les porcs dans le contexte de l'abattage. Les préoccupations concernant la qualité de la viande et les organes internes ont diminué, tandis que la viande fraîche, notamment les côtelettes, est devenue une forme populaire de consommation de porc.

La castration des porcs, autrefois effectuée par des membres compétents de la famille, est maintenant confiée à des professionnels. Cette pratique vise à améliorer le goût de la viande et à éliminer les contraintes liées au cycle reproductif des truies, facilitant ainsi la planification des tueries. La castration est devenue une partie essentielle de l'élevage moderne, reflétant le passage à des méthodes plus réglementées et moins dépendantes des savoirs traditionnels du foyer.

## *1.3. L'alimentation*

Cette section aborde l'alimentation des porcs élevés pour l'abattage, mettant en lumière les pratiques actuelles d'élevage en captivité et les régimes alimentaires spécifiques de ces animaux.

Dans le contexte actuel, les porcs sont élevés en captivité, vivant dans de petits abris et ne sortant pratiquement pas jusqu'au jour de l'abattage. Ils reçoivent leur nourriture, les soins vétérinaires nécessaires et sont protégés de toute menace extérieure dans ces espaces confinés.

L'alimentation des porcs est principalement basée sur des produits du potager, tels que les choux, les betteraves et les pommes de terre, ainsi que sur les restes de nourriture de la maison. Dans les cuisines asturiennes, il est courant de trouver un seau ou un bac où sont collectés les déchets de cuisine, y compris les restes de la préparation des repas et ceux laissés dans les assiettes. Ce mélange de restes, appelé *lavaza* ou *llavaza* en asturien, est ensuite donné aux porcs. Cette pratique alimentaire est considérée comme une forme de communion entre les humains et les porcs, où les porcs consomment ce que les humains n'ont pas mangé, pour ensuite revenir à eux sous forme de viande. Bien que cette partie du régime ne soit pas principalement responsable de l'engraissement rapide des porcs, elle est perçue comme conférant aux porcs le goût de la maison et est considérée comme une alimentation saine, exempte des produits chimiques présents dans les aliments industriels pour animaux.

Cette section met en évidence la manière dont les pratiques d'élevage et d'alimentation des porcs en Asturies ont évolué, passant d'un système de semi-liberté à un élevage en captivité plus contrôlé, tout en conservant certains aspects traditionnels dans l'alimentation et les soins des animaux.

## Chapitre 2 : Deuxième moment. La mort du porc, de l'animal à la viande

Le deuxième chapitre de cette partie, nous plonge au cœur de l'abattage domestique du porc en Asturies en examinant le processus de transformation de l'animal vivant en viande prête à être consommée. Ce moment crucial de l'abattage est riche en rituels, en techniques spécifiques et en significations culturelles profondes. Il se divise en trois sections.

## *2.1. Piquer le porc*

Cette section aborde l'un des aspects les plus difficiles et émotionnellement chargés de l'abattage du porc : le moment de sa mort. Lorsque le porc est extrait de son abri pour être conduit au lieu de saignée, il se débat et émet des sons déchirants qui ressemblent étrangement aux cris humains en situation de grande détresse. Ces sons, loin d'être un simple bruit de fond, sont perçus comme l'expression de la sensibilité et de la souffrance de l'animal. Cette sonorité intense et perturbante rappelle aux témoins qu'ils assistent non seulement à un acte culinaire mais aussi à une forme de violence extrême.

L'étude des réactions sonores des porcs en situation de stress a montré qu'il est possible de distinguer des émissions sonores positives des négatives, suggérant ainsi la possibilité de développer un système de reconnaissance automatique pour surveiller le bien-être des porcs. Ces recherches soulignent l'importance des émotions des animaux dans le contexte de la production de viande, un sujet longtemps négligé mais désormais reconnu comme crucial dans l'éthique de la consommation de viande.

Le processus de donner la mort au porc est décrit en détail. Le porc est solidement attaché et maintenu par plusieurs hommes sur un banc ou une planche de bois, et le matachín (tueur) effectue le coup fatal. Cette action, qui consiste à piquer le porc pour provoquer sa saignée et sa mort, est un moment de grande tension et d'habileté technique. Le matachín doit être précis et rapide pour assurer une saignée efficace, permettant d'obtenir une viande propre et sèche.

La répartition des tâches entre hommes et femmes pendant l'abattage est strictement définie, reflétant les rôles traditionnels et la division du travail. Les femmes s'occupent de la préparation des matériaux et des aliments, tandis que les hommes se concentrent sur le sacrifice de l'animal. Le porc, affamé et stressé, résiste fortement à son déplacement vers le lieu de l'abattage, une réaction naturelle à une situation de menace.

La saignée est une étape cruciale où la compétence du matachín est mise à l'épreuve. Un coup précis et rapide est nécessaire pour assurer une saignée efficace, permettant d'obtenir une viande propre et sèche. La qualité de la saignée est essentielle pour la conservation ultérieure de la viande.

## *2.2. Épiler*

Le deuxième section décrit l'épilation du porc. Elle met en lumière l'importance traditionnelle de l'épilation du porc dans le processus de l'abattage, en distinguant la pratique asturienne, par eau bouillante, de celles pratiqués dans le reste d'Espagne, par le feu. Il s'agit d'un moment où les acteurs de la Matanza prennent un moment pour discuter de l'événement, commenter l'aspect du porc, ce qui a été bien ou mal fait, et planifier la capture du prochain porc, s'il y en a un. C'est aussi le moment de prendre un café avec de l'*orujo* (eau-de-vie) ou du vin chaud, selon les préférences. Le *matachín* (tueur) prend une pause pour se détendre après la tension.

Pour épiler le porc, des couteaux et parfois des lames de métal recyclées sont utilisés. La couleur dorée que prend la peau du porc avec d'autres méthodes contraste avec la couleur pâle obtenue avec l'eau chaude. Le porc est placé sur le dos dans un *duerno* (grand récipient) et arrosé d'eau chaude. Les hommes tournent le corps du porc au fur et à mesure de l'épilation jusqu'à ce qu'il soit complètement dépilé. Une fois épilé, le porc est sorti de l'eau en utilisant une échelle, et les sabots sont retirés avec un crochet en fer.

### 2.3. *Le Découpage*

La troisième section de ce chapitre traite du processus de découpage du porc après son éviscération. Ce moment exige une grande habileté et connaissance de la part du *matachín* (boucher), et marque un changement dans l'organisation du travail, avec une implication accrue de la femme de la maison. Elle dirige les étapes suivantes, connaissant les préférences et les besoins de la famille.

Après avoir retiré le porc du *duerno*, il est placé sur un plan de travail ou suspendu, selon les installations disponibles. Le porc est ouvert de la tête à la queue ou inversement. Le *matachín* utilise un couteau bien aiguisé pour ouvrir le porc avec précision, en retirant les organes internes.

Les femmes prennent ensuite en charge les organes internes, les triant et les préparant pour la suite. Elles nettoient et retournent les intestins, les lavant soigneusement pour les utiliser dans la fabrication des saucisses.

Le découpage du porc est un travail minutieux qui dépend de l'habileté du *matachín* et des outils disponibles. Les méthodes de découpage ont évolué, notamment avec l'introduction de nouvelles techniques de conservation comme la congélation et l'emballage sous vide.

La classification de la viande varie selon la partie du porc et la quantité de graisse qu'elle contient. Les pièces de viande sont classées en catégories allant de l'extra à la troisième qualité, en fonction de leur provenance sur le porc et de leur teneur en graisse. Les différentes parties du porc sont utilisées de diverses manières : les *lomos* (longes) sont souvent marinés, le *solomillo* (filet mignon) est généralement consommé frais, et les côtes peuvent être marinées, salées ou transformées en *chuletas* (côtelettes). Le *tocino* (lard) est un élément essentiel de la cuisine traditionnelle, utilisé pour sa graisse et sa saveur.

### Chapitre 3 : Troisième moment. Conservation et consommation, à la recherche du goût

Le troisième chapitre aborde la conservation et la consommation de la viande de porc après l'abattage. L'introduction du congélateur a révolutionné la manière de stocker la viande, devenant un outil clé, surtout géré par les femmes, pour organiser la viande tout au long de l'année. Les portions de viande sont emballées et étiquetées selon le type, la qualité, la quantité et la méthode de préparation. Parfois, la viande est mise sous vide avant d'être congelée pour mieux la préserver.

Dans les années 1950, la graisse de porc était un moyen courant de conserver les aliments. Les saucisses et autres charcuteries étaient stockées dans des bocaux en verre recouverts de graisse animale. La graisse était également utilisée pour fabriquer du savon ou traiter les infections des vaches. Avec l'apparition du congélateur, la valeur de la graisse dans la conservation a diminué, augmentant la consommation de viande « fraîche » et réduisant l'intérêt pour la viande grasse, désormais destinée à la charcuterie.

Le chapitre se divise en trois sections.

#### *3.1. Méthodes de conservation*

La première section se concentre sur les techniques traditionnelles de conservation de la viande après l'abattage des porcs en Asturies :

Salage : La première méthode de conservation abordée est le salage. Le texte explique que dans le passé, l'obtention de grandes quantités de sel était difficile, presque

un produit de contrebande. Le temps de salage est calculé en fonction du poids de la viande, où un kilo de viande équivaut à un jour de salage. Cette méthode permet de préserver la viande en la traitant avec du sel.

Préparation des charcuteries : Les boudins sont farcis le jour même de l'abattage, mais la plupart des autres charcuteries attendent d'être marinées pendant un ou plusieurs jours. Le hachis est remué deux fois par jour pour améliorer le goût. Une fois toutes les charcuteries farcies, elles sont distribuées dans un grenier (panera) pour sécher.

Viande crue traitée avec du sel et de la fumée : Le texte souligne que la viande crue traitée avec du sel et de la fumée est une technique couramment utilisée, non seulement en Asturies, mais aussi dans toute l'Espagne et dans de nombreuses autres régions du monde. Cette méthode de conservation permet de donner à la viande une saveur particulière.

Vente des peaux : Il est mentionné que la peau de ces animaux se vend bien dans les ports maritimes, et les Anglais achètent chaque année une grande quantité de peaux. De plus, les habitants de Madrid achètent à bon prix des jambons produits à partir de la viande de porc fumée, sous le nom de « jambon pur de Galice ».

### 3.2. *Les abats*

La deuxième section traite des abats et du sort des organes tels que les intestins, le foie et l'estomac, qui est variable d'une famille à l'autre. Autrefois, presque tous les organes du porc étaient consommés, y compris l'estomac, le cœur, les reins, les poumons, le foie, la langue et le cerveau. Aujourd'hui, leur consommation a diminué. D'une part, les goûts ont changé et, d'autre part, les personnes qui apprécient encore ces aliments sont généralement plus âgées et évitent certaines nourritures sur avis médical, bien que cela puisse sembler incompréhensible.

Le foie et l'estomac restent des mets appréciés dans certaines maisons. Le foie était une partie de l'animal très appréciée, acquérant même une valeur d'échange. Il était courant d'offrir un morceau de foie au boucher comme partie du paiement pour son travail pendant l'abattage, bien que maintenant on demande souvent au boucher sa préférence. De plus, il est coutumier d'offrir ce qu'on appelle « la dégustation » à tous ceux qui participent à la pratique de l'abattage du porc. Il faut aussi tenir compte du fait que le foie de porc était l'une des rares parties de l'animal consommées fraîches avant l'arrivée du

congélateur, ce qui lui conférait une valeur ajoutée. Le foie à l'oignon est une recette qui a encore de nombreux adeptes.

L'estomac, quant à lui, nécessite un traitement plus élaboré et est généralement cuit à la maison. Les tripes, un plat apprécié par beaucoup, sont une recette très populaire en Espagne et considérée comme faisant partie d'un menu spécial. Dans de nombreuses maisons, elles font partie du menu le jour de l'abattage car elles sont considérées comme un excellent plat pour régaler la famille et les invités présents pour l'occasion.

Il est nécessaire de laver l'estomac plusieurs fois pour éliminer tous les résidus de saleté qui pourraient être collés aux parois. De plus, le lavage vise également à réduire la forte odeur et le goût prononcé de l'organe. Il nécessite une longue cuisson. C'est une recette compliquée qui demande beaucoup de persévérance, surtout pour préserver la santé de ceux qui la mangent. Pour ces raisons, elle est préférée à la maison pour être sûre du processus.

Enfin, les autres organes tels que les poumons, le cœur, les reins et le cerveau ne sont consommés que dans les foyers où il y a des personnes qui les apprécient, mais ils ont presque complètement disparu du régime alimentaire familial. Cependant, ceux qui font encore des *longanizas* (saucisses) utilisent le cœur et les poumons pour ajouter à la farce de ces charcuteries.

### 3.3. *Les charcuteries*

La section 3.3 de ce chapitre se penche sur les charcuteries, éléments essentiels de la pratique de l'abattage du porc en Asturies. Les charcuteries occupent une place centrale dans la pratique de l'abattage et elles sont même considérées comme plus importantes que le jambon du point de vue non commercial. Elles sont diverses en termes de composition, de méthode de préparation et de territorialité, reflétant souvent la région d'origine ou le territoire qui leur a donné naissance.

Les charcuteries sont classées en fonction de leur type et de leur identification géographique. Par exemple, les boudins peuvent varier en fonction de la présence de riz ou de noix dans certaines variantes locales.

La mécanisation de certaines étapes, comme le hachage de la viande pour la farce des charcuteries, a permis d'augmenter la quantité de charcuteries produites en moins de temps. Cela a facilité la production de charcuteries en plus grande quantité, qui sont souvent distribuées à des amis, à la famille et à d'autres personnes.

Une fois les charcuteries préparées, elles sont placées dans un grenier (*panera*) pendant deux ou trois mois, voire plus longtemps dans certaines régions. Cette période de séchage et de conservation permet aux charcuteries de développer leur saveur caractéristique.

La préparation de la farce des charcuteries implique la réunion des ingrédients nécessaires, tels que la viande, le sel, l'ail, le poivre et le paprika, entre autres. Une grande quantité de ces condiments est souvent achetée auprès de marchands qui comprennent les besoins pendant la période d'abattage. La viande est hachée pour la préparation des différentes charcuteries. Autrefois, cela se faisait à la main, puis avec des machines à hacher manuelles, et aujourd'hui, des machines électriques sont utilisées. La viande est répartie dans différents récipients en fonction des recettes et des types de charcuteries à produire.

Les charcuteries peuvent varier en fonction des mélanges de viande et d'ingrédients utilisés, ce qui dépend du type de charcuteries à produire et des préférences de chaque maison. Il existe des recettes traditionnelles standardisées à l'échelle nationale, des variantes régionales et des spécialités locales spécifiques à certaines régions, telles que l'*androlla*, le *chosco* et le *botillo* à Tineo.

Une grande quantité de charcuteries produites pendant l'abattage familial est partagée et distribuée à des amis, à la famille et à d'autres personnes. Ce système de dons et d'échanges favorise les interactions sociales et le partage des produits charcutiers entre voisins, amis et visiteurs.

## PARTIE II : Histoire de la pratique de l'abattage du porc en

### Asturies

Ce premier chapitre de la deuxième partie explore l'abattage du porc en tant qu'archive de l'évolution des relations entre l'homme et l'animal dans le monde rural asturien. Il divise cette évolution en quatre moments distincts : i) Ferme traditionnelle asturienne, qui a été en vigueur depuis le XVI<sup>e</sup> siècle jusqu'à la modernisation agricole de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'abattage du porc était alors une pratique essentielle à la vie dans ces fermes, et elle était effectuée de manière traditionnelle ; ii) Industrialisation minière (Fin du XIX<sup>e</sup> siècle à 1960s) où un nouveau type de porc a été introduit, mettant

l'accent sur la production de graisses et la consommation immédiates. Les abattoirs municipaux ont été créés, et d'importantes normes fiscales et sanitaires ont été mises en place, ce qui a conduit à la clandestinité des abattages à domicile. Cette période est documentée à travers des sources telles que la presse locale et régionale, ainsi que les livres d'enregistrement des taxes sur l'abattage à domicile ; iii) Mécanisation et modernisation (deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle), moment marqué par la mécanisation croissante des cuisines et des maisons. L'introduction des congélateurs et la popularisation des viandes fraîches ont changé les habitudes de consommation. De plus, la migration rurale-urbaine a eu un impact sur la pratique de l'abattage du porc. L'abattage est devenu un moment de réunion familiale et de voisinage, même si les porcs n'étaient plus élevés à la maison ; iv) enfin, l'abattage contemporain du porc, où il a perdu son sens économique original, mais il demeure un moment de réunion familiale et de voisinage. Il est devenu un espace de patrimonialisation, avec un accent sur l'officialisation des recettes locales, la réintroduction de la race porcine indigène (porc asturcelta) et la redécouverte de l'importance des charcuteries en tant qu'expression du goût et des identités régionales, locales et familiales.

## Chapitre 1 : L'abattage du porc dans le monde rural asturien traditionnel

Ce premier chapitre de la partie historique traite de l'abattage du porc dans la ferme traditionnelle asturienne, qui a été en vigueur depuis le XVI<sup>e</sup> siècle jusqu'à la modernisation agricole de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Il s'organise en quatre sections.

### *1.1. Le porc dans la ferme traditionnelle*

Cette section explore le rôle central du porc dans l'économie et la vie quotidienne des fermes traditionnelles asturiennes. Voici un résumé du contenu de cette section. La ferme était considérée comme une unité de production et d'autoconsommation, regroupant le logement, les terres cultivées et les droits d'exploitation des forêts communales. Cette structure complexe permettait une durabilité économique et écologique grâce à l'intégration d'usages écologiquement différenciés de l'espace.

Le porc occupait une place centrale dans cette structure. Il n'était pas seulement une source de nourriture riche en protéines, mais il contribuait également à l'économie de la ferme par la vente de jeunes porcs et la production de charcuteries. Les porcs étaient élevés en tenant compte de leurs caractéristiques physiques et de leur adaptabilité aux conditions climatiques asturiennes.

Au sein de la communauté rurale, il existait une connaissance profonde sur la manière d'élever et de prendre soin des porcs de manière appropriée. Ces connaissances étaient transmises de génération en génération et étaient essentielles pour assurer la prospérité de la ferme.

Pour étudier cette période, l'ouvrage *Arte de la granjería* écrit par Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, publié au XVIII<sup>e</sup> siècle, détaille les étapes nécessaires pour la gestion adéquate des porcs de la ferme. De plus, la littérature classique existante sur l'histoire de la ferme traditionnelle asturienne est examinée pour mettre en évidence les spécificités de la région par rapport à d'autres régions espagnoles. L'analyse se concentre sur le rôle du porc dans cette économie agricole, les différents types de porcs élevés, ainsi que sur les connaissances et les pratiques liées à leur alimentation, leur reproduction et leur sacrifice appropriés. Ces éléments servent de base pour comprendre les évolutions et les continuités de la pratique de l'abattage du porc depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle.

## *1.2. La Casería en tant qu'unité de production et d'autoconsommation dans le monde rural traditionnel*

Cette section se concentre sur la *Casería* en tant qu'unité de production et d'autoconsommation dans le monde rural traditionnel des Asturies. La *Casería* comme unité de base : L'auteur souligne l'importance de la *Casería*, ou ferme asturienne, comme l'unité fondamentale de l'organisation agraire en Asturies. Cette perspective est basée sur les travaux de Jesús García Fernández, qui ont influencé les recherches ultérieures.

La *Casería* était une unité d'exploitation complète, comprenant la maison, les dépendances, les prairies et les droits d'usage communautaires. Elle était gérée et travaillée par une même famille paysanne, assurant la durabilité économique et écologique.

Le porc occupait une place centrale dans l'économie de la *Casería* en fournissant une source de nourriture riche en protéines et en contribuant significativement à ses revenus.

Différents auteurs mettent en évidence l'importance de la *Casería* en tant qu'institution fondamentale dans la vie rurale asturienne, assurant la subsistance des familles paysannes depuis des siècles. La *Casería* était considérée comme une « petite nation » avec un lien fort avec le passé et un projet pour l'avenir.

La *Casería* faisait partie d'un modèle plus large partagé par les villages du nord de l'Espagne, caractérisé par une structure familiale troncale, une orientation culturelle spécifique et une idéologie de la maison.

Elle intégrait différents espaces fonctionnels, y compris le logement, les terrains de culture et les prairies. Le bétail jouait un rôle essentiel dans l'économie de subsistance, fournissant divers produits et des revenus grâce à leur vente.

La *Casería* était autosuffisante, avec le contrôle des moyens techniques de production par la famille paysanne. Cette autarcie était renforcée par la fabrication des outils et des équipements par le groupe familial.

### *1.3. L'Art de l'élevage : Comment se croisent les finos de Castilla, les mestizos et les lanudos de la tierra ?*

Ce chapitre se plonge dans l'art de l'élevage porcin traditionnel en Espagne, en particulier dans la région d'Asturias, partir del *Arte* de Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, un dominicain du XVIII<sup>e</sup> siècle, qui nous présente une vision détaillée de la manière dont les porcs étaient élevés, sélectionnés et entretenus à cette époque.

L'ensemble du chapitre souligne l'importance de la relation entre l'homme et le porc, une relation qui remonte à l'Antiquité. Les éleveurs travaillaient avec diligence pour développer des races de porcs spécifiques en croisant différents types d'animaux en fonction de leurs besoins. Ils cherchaient à obtenir des porcs avec un meilleur rendement en viande, une proportion idéale de viande et de graisse, ainsi qu'une résistance aux conditions climatiques et aux maladies. Le chapitre explique également comment les porcs étaient classés en trois catégories : les *castellanos finos* (porcs de Castille), les *mestizos* (porcs métissés) et les *lanudos ai de la tierra* (porcs locaux). Chacun de ces types de porcs avait ses caractéristiques spécifiques et était élevé pour des objectifs particuliers.

Le chapitre détaille également les pratiques d'élevage, y compris la reproduction, l'alimentation et les soins aux porcs. Les porcs étaient élevés avec une attention particulière aux femelles, notamment les *cerdas parideras* (truiés), qui étaient essentielles

pour la reproduction. Les porcs étaient également castrés à des moments spécifiques pour optimiser leur croissance. En ce qui concerne l'alimentation des porcs, le chapitre mentionne l'importance des ressources locales, telles que les châtaignes, les glands et les céréales, dans leur régime alimentaire. Les porcs étaient également élevés en extérieur, profitant des pâturages et des montagnes de la région.

Enfin, le chapitre explique la logique de la gestion de la population porcine dans une ferme modèle. Il décrit comment les porcs étaient répartis entre ceux destinés à la consommation domestique et ceux destinés à la vente sur le marché. Cette répartition dépendait du type de porc et de son âge.

#### *1.4. La position singulière du cochon parmi les autres animaux de la ferme*

La quatrième section de ce chapitre aborde la relation entre les habitants des maisons rurales et les animaux, en se concentrant particulièrement sur le rôle ambigu du cochon. L'on explore comment l'évolution des maisons rurales reflète une évolution plus générale dans la relation entre les humains et les animaux, en mettant l'accent sur la séparation progressive entre les espaces réservés aux humains et aux animaux.

Dans les maisons anciennes de taille moyenne, les humains et les animaux cohabitaient presque au même niveau, réduisant ainsi l'espace dédié aux salles et aux chambres. Cependant, au fil du temps, la structure des maisons a évolué, avec la salle à manger et les chambres situées au-dessus de l'étable des vaches et de la porcherie. Finalement, les maisons modernes ont complètement séparé les animaux des humains, plaçant les cuisines, les salles à manger et les chambres à l'étage supérieur, tandis que les animaux sont logés au rez-de-chaussée ou dans des étables distinctes.

Le cochon occupe une position intermédiaire ou ambiguë dans cette évolution, car contrairement aux autres animaux de la ferme, il reste dans un espace liminal, ni entièrement avec les animaux ni entièrement avec les humains. Cette différence de traitement se reflète également dans la manière dont les animaux sont nommés. Les vaches reçoivent des noms propres uniques, tandis que les cochons ne reçoivent généralement pas de noms propres, étant simplement appelés *gochu* (cochon) en général. Cette absence de nom propre pour les cochons souligne leur rôle en tant que produits destinés à la consommation, plutôt qu'en tant qu'individus ayant une identité distincte.

L'auteur souligne également comment les noms des animaux sont importants pour établir des relations et une communication entre les humains et les animaux. Les vaches,

en tant qu'animaux domestiques, reçoivent des noms qui permettent aux éleveurs de les identifier et de créer des liens personnels avec elles. En revanche, les cochons, en tant que produits destinés à la consommation carnée, sont souvent désignés par leur étape de développement ou leur sexe.

## Chapitre 2 : La réinvention du cochon pendant l'industrialisation en Asturies

Le deuxième chapitre examine l'évolution de l'abattage du cochon dans le cadre du processus d'industrialisation qui s'est déroulé en Asturies entre environ 1852 et 1934. Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'industrialisation a radicalement transformé le paysage social et économique des Asturies. Ce processus était étroitement lié à l'expansion de l'exploitation minière du charbon dans les bassins intérieurs de la Principauté et à l'industrie sidérurgique, en particulier dans des régions telles que La Felguera, Mieres et Gijón, ainsi qu'à Avilés plus tard. La croissance industrielle s'est accompagnée d'une urbanisation rapide, de l'expansion des infrastructures telles que le chemin de fer et de l'amélioration des ports, facilitant ainsi le commerce tant au niveau national qu'international. Cependant, cette période de prospérité a également posé des défis significatifs en ce qui concerne l'approvisionnement alimentaire, en particulier en ce qui concerne la viande de cochon, devenue un sujet de préoccupation en matière de santé, de fiscalité et de zootechnie. Ce chapitre analyse comment le cochon est devenu un point central de conflit et de régulation pendant le processus d'industrialisation en Asturies.

### *2.1. Le milieu rural asturien pendant la révolution industrielle*

La première section de ce chapitre examine les changements survenus dans le cadre de la première modernisation au cours de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle en Asturies. Il montre comment la *casería* traditionnelle paysanne a évolué pour s'adapter à de nouvelles circonstances, malgré les contrastes existants entre les zones rurales proches des villes et celles plus adaptées à l'élevage.

Dans les zones rurales proches des villes ou favorables à l'élevage, une relative prospérité s'est installée grâce au développement des transports, notamment le chemin de fer vers la Castille en 1884, et à l'amélioration des ports maritimes, ce qui a réduit les prix

des céréales et favorisé l'élevage laitier. La croissance des centres urbains a également contribué à améliorer les conditions de vie des paysans des environs, qui devaient fournir une quantité croissante de nourriture à une population en constante augmentation.

Malgré la persistance de conditions précaires pour de nombreux paysans, un nombre croissant de familles a réussi à devenir propriétaire de leurs maisons grâce à la prospérité relative liée au développement urbain et économique des Asturies. De plus, de nombreux *Indianos*, des migrants ayant fait fortune dans le Nouveau Monde, sont revenus et ont réinstallé leurs familles dans des maisons qu'ils possédaient. Cela a conduit à une augmentation progressive de la production agricole des *caserías*, notamment grâce à l'introduction de races de vaches laitières suisses à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Cela a également favorisé le développement des premières industries laitières dans la région, générant de l'accumulation de capital et ouvrant la voie à une éventuelle accession à la propriété foncière pour les paysans, bien que de manière limitée.

Ces transformations ont également été visibles dans l'architecture des maisons rurales, avec la construction de maisons spacieuses, de greniers pour le stockage des récoltes, et de bâtiments pour le bétail en dehors de la résidence principale. Ces changements ont reflété la nouvelle orientation économique des *caserías* vers l'élevage, en particulier la production laitière, comme principale source de revenus.

Cependant, malgré ces évolutions, la *casería* a conservé sa structure générale et n'a pas fondamentalement modifié ses moyens techniques de production. La modernisation s'est réalisée en grande partie par le biais de l'augmentation du travail et de l'application d'un abondant fumier, sans rupture significative avec les méthodes traditionnelles.

La *casería* a réussi à absorber la population croissante jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, mais au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, elle a connu une profonde crise due à l'incapacité de faire face à la croissance démographique. La surpopulation de nombreux foyers ruraux a rendu difficile leur survie économique, malgré les départs de jeunes à l'étranger et le développement de l'industrie minière et sidérurgique dans la région. La division de l'unité de production par héritage est devenue insoutenable, ce qui a conduit à une crise de la *casería*.

Dans les décennies suivantes, la *casería* a connu différents destins : certaines ont réussi à conjuguer l'agriculture et l'élevage avec un salaire extérieur, tandis que d'autres sont restées traditionnelles mais en déclin, faute de génération de relève. Enfin, certaines *caserías* ont prospéré grâce à l'industrie laitière, mais au détriment de la diversité des cultures et de la présence d'autres animaux.

## *2.2. Les nouvelles races et la réorientation du porc vers la production de graisses et de viandes*

Cette section montre comment ce processus s'est traduit par une transformation de l'élevage porcin, en particulier à partir de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

Tout d'abord, cette époque a vu émerger le concept de race améliorée, qui a profondément remodelé le paysage animal en Europe. Les connaissances zootechniques ont été mises en œuvre pour contrôler et isoler les conditions de reproduction de certaines espèces animales afin de développer des caractéristiques spécifiques. Cela a eu un impact significatif sur l'organisation de l'élevage rural et a nécessité l'adoption de nouvelles règles de prophylaxie et de séparation des animaux dans les fermes pour préserver les races.

En ce qui concerne les porcs, ils ont joué un rôle essentiel dans l'industrialisation en Asturies, répondant à la demande croissante de produits alimentaires pour une population en expansion et pour l'approvisionnement de l'industrie minière et sidérurgique en plein essor. Cette nouvelle demande a entraîné un changement dans le type de porcs élevés, mettant désormais l'accent sur la production de graisses plutôt que sur la viande.

Un type de porc prédominant dans les années 1950 était le Chato Vitoriano, résultant d'un croisement entre le porc celtique d'origine et des races améliorées anglaises et françaises. Ce croisement a été réalisé à la Granja Modelo de Arkaute, en Alava, à partir de 1855. Les Chato Vitoriano étaient caractérisés par leur croissance rapide, leur volume important, leur couleur de peau blanche rosée uniforme, leur grande taille (plus de 300 kg à l'âge adulte), leur précocité, leur rendement élevé en viande maigre, leur rusticité et leur grande fécondité. Cependant, malgré leur succès initial, la race Chato Vitoriano a rapidement décliné à partir des années 1960 et a été déclarée éteinte en 1980. Actuellement, il y a des efforts visant à recréer cette race pour des raisons patrimoniales.

Cependant, il est important de noter que les conditions d'élevage des porcs ont évolué au fil du temps. Alors que les porcs autochtones étaient élevés en pâturage, les nouveaux porcs plus gras étaient élevés en stabulation. Cela a conduit à des problèmes de santé pour les porcs, tels que des jambes fragiles et des ulcères.

En résumé, ce chapitre décrit comment l'élevage porcin en Asturies a évolué pendant la révolution industrielle, passant d'une production axée sur la viande à une production axée sur les graisses, avec l'introduction de races améliorées comme le Chato Vitoriano.

Cependant, ces changements ont également eu des conséquences sur les conditions de vie des porcs et sur la manière dont ils étaient élevés.

### *2.3. Le porc en tant qu'objet de santé publique et de contrôle vétérinaire*

La troisième section de ce chapitre se focalise sur l'aspect sanitaire lié à l'abattage des animaux et à la production domestique de viande, en mettant en lumière l'évolution des réglementations et des pratiques vétérinaires au fil du temps en Asturies, en Espagne.

Le chapitre commence par mentionner que les premières réglementations sur la viande remontent à une ordonnance de 1245 à Oviedo, qui imposait le dépeçage des animaux en place publique et interdisait la vente de viande dans les maisons privées. Cependant, c'est principalement au cours du dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle que de nouvelles dispositions ont été mises en place pour appliquer les principes hygiéniques et intellectuels de l'époque dans les zones rurales.

Les vétérinaires ont progressivement étendu leur influence dans les zones rurales, mais leur légitimité en tant que profession médicale n'a été pleinement reconnue qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, grâce aux avancées de la bactériologie et de la science de Pasteur. Avant cela, la pratique vétérinaire coexistait avec de nombreuses connaissances empiriques et traditionnelles transmises de génération en génération.

Le chapitre souligne également l'importance de l'industrialisation et de l'urbanisation dans le développement de la médecine vétérinaire, avec la création d'écoles vétérinaires au XIX<sup>e</sup> siècle. Ces écoles ont joué un rôle clé dans la diffusion des connaissances vétérinaires du domaine militaire au domaine civil et rural.

En ce qui concerne la santé publique, le chapitre explique comment la trichinose a joué un rôle majeur dans la consolidation de la médecine vétérinaire en Espagne. Bien que le parasite responsable de la trichinose ait été identifié dès 1835, sa transmission par la viande de porc crue n'a été établie que plus tard, vers la fin des années 1860. Les cas de trichinellose ont suscité une grande inquiétude dans la presse nationale espagnole, ce qui a renforcé la demande de contrôle vétérinaire de la viande de porc.

Le chapitre se termine en évoquant les campagnes d'éducation et d'information pour prévenir les infections, ainsi que les nouvelles réglementations et la restructuration des services d'inspection des viandes. Les vétérinaires étaient devenus essentiels pour la santé publique en surveillant la production et le commerce de viandes, mais cela a rencontré de la résistance dans certaines régions rurales. Finalement, des calendriers de mise à mort

par paroisses ont été établis pour permettre aux vétérinaires municipaux de pratiquer des inspections sur place.

### Chapitre 3 : L'abattage domestique entre réglementation et pratiques traditionnelles : Microphysique du pouvoir dans un monde rural en transition

Le chapitre 3 se penche sur la réglementation et les pratiques entourant l'abattage domestique dans un contexte de transition rurale. Il examine comment les règlements gouvernementaux ont influencé les méthodes traditionnelles d'abattage du porc, ainsi que les relations de pouvoir qui en découlent dans les communautés rurales. Le chapitre explore les tensions entre la réglementation et les pratiques traditionnelles dans l'abattage du porc et met en évidence les dynamiques sociales et politiques à l'œuvre dans cette transition.

#### *3.1. Abattages clandestins : Entre réglementation étatique et résistance*

La première section du chapitre examine la pratique des abattages clandestins de porcs dans un contexte de réglementation gouvernementale croissante. Elle met en lumière comment de nouvelles réglementations et taxes ont conduit à une augmentation de l'abattage clandestin. Des anecdotes et des témoignages sont présentés, montrant comment les habitants de la région ont tenté de contourner les règles gouvernementales en effectuant des abattages nocturnes et en cachant les carcasses. Ces abattages clandestins ont été associés à des anecdotes telles que des porcs dissimulés sous des draps blancs ou des situations où les autorités locales ont tenté d'intervenir pour mettre fin à ces pratiques. La section souligne la tension entre la réglementation gouvernementale et les pratiques traditionnelles, tout en mettant en évidence les dynamiques sociales et les enjeux économiques liés à l'abattage domestique de porcs dans un contexte de transition rurale.

#### *3.2. Le percepteur des taxes, une personification contestée de l'autorité*

Cette deuxième section explore le rôle central du percepteur des impôts dans le contexte de l'abattage domestique et de la réglementation fiscale. Cette fonction, à la fois détestée et désirée, fut créée en 1924 pour remplacer les anciens caporaux de la consommation. Le percepteur des impôts était responsable de peser la viande abattue, d'appliquer les taxes et de signaler les abattages non déclarés. L'on décrit comment il existait souvent un accord tacite entre le percepteur et les familles, dans lequel ces dernières déclaraient toujours moins de kilos de viande que ce qui était réellement constaté, avec un écart subjectif d'environ 10 kilos. En retour, le percepteur était parfois récompensé en recevant des produits de l'abattage. Certains percepteurs pouvaient être plus ou moins généreux en fonction de leurs relations sociales et politiques locales.

Le rôle du percepteur des impôts était également étroitement lié à l'autorité municipale. Il avait le pouvoir d'inspecter les maisons, les greniers et les granges à la recherche de viande clandestine. De plus, il recueillait des dénonciations d'abattage domestique illégal de la part des voisins. Cette section souligne le caractère complexe de cette fonction, à la fois en termes de perception fiscale et de rôle social, et comment il était souvent mêlé à des considérations politiques, notamment pendant la période de la guerre civile espagnole.

Le cas spécifique de Don Eustaquio Fernández Gutiérrez, dont l'histoire est reconstruite à partir des archives communales, sert d'exemple de la persévérance d'un percepteur qui a fait appel à différentes instances pendant des décennies pour maintenir son poste malgré les accusations politiques portées contre lui. Ce dossier met en lumière les enjeux sociaux et politiques entourant la fonction de percepteur des impôts dans un contexte rural en évolution.

### *3.3. L'abattage du porc en tant qu'archive de la conflictualité rurale et une pratique en constante négociation*

La troisième section explore l'abattage du porc dans un contexte rural, en mettant en lumière les nombreux défis et complexités qui l'entourent. Tout d'abord, on souligne la difficulté de tuer un porc sans être découvert. Les individus prennent de nombreuses précautions pour éviter la détection, comme tuer l'animal dans un endroit isolé, de préférence la nuit ou à l'aube, à l'abri des regards indiscrets. Cependant, malgré ces précautions, de nombreuses infractions sont signalées par des voisins indiscrets, des

surveillants des impôts, ou même des traces de l'acte lui-même, telles que le feu ou les cris de l'animal. Lorsqu'une infraction est découverte par un surveillant des impôts, cela déclenche l'ouverture d'un dossier contre le responsable de l'abattage clandestin. Ce dossier comprend généralement un acte d'accusation ou un procès-verbal établi après l'observation directe du surveillant ou de l'inspecteur des impôts, une convocation de l'accusé pour témoigner, et enfin, la sanction prononcée. Plusieurs exemples de dossiers sont examinés, chacun décrivant l'accusation d'abattage clandestin et la procédure qui s'ensuit. Les accusations sont généralement brèves et décrivent la découverte de viande ou de restes de sacrifice non déclarés dans la maison de l'accusé.

Les accusés présentent diverses justifications pour leurs actions, notamment la pauvreté, la maladie de l'animal ou des raisons pratiques. Par exemple, certains expliquent avoir abattu l'animal parce qu'il était malade et de petite taille, tandis que d'autres invoquent la distance entre leur domicile et le bureau de l'administration fiscale comme raison de la non-déclaration immédiate. Certains soutiennent même avoir agi de bonne foi et avoir été victimes de malentendus. Les sanctions imposées aux accusés consistent généralement en une amende équivalente au double du montant fraudé, ainsi que le paiement de l'impôt correspondant, ce qui représente une sanction économique significative.

Ces dossiers mettent en lumière la complexité du processus d'abattage du porc dans un contexte rural, où les acteurs sont constamment engagés dans des négociations avec les autorités fiscales et où les motivations des accusés varient, allant de la nécessité économique à la bonne foi. Ils soulignent également les tensions entre les réglementations fiscales et la réalité économique des communautés locales, illustrant ainsi les dilemmes moraux et éthiques auxquels sont confrontées les personnes impliquées dans ces activités illicites.

## Chapitre 4 : L'abattage domestique, le développementaliste et la réorientation des porcs dans la campagne asturienne

Le chapitre 4 traite des changements et des évolutions survenus dans la pratique de l'abattage domestique des porcs en milieu rural dans la région asturienne, à partir de l'après-guerre. Le chapitre commence par évoquer le contexte développementaliste et la

modernisation de l'espace rural. Le chapitre examine comment ces politiques de développement ont influencé la pratique de l'abattage domestique des porcs. Il explore les incitations à changer les méthodes d'abattage traditionnelles au profit de méthodes plus industrielles et réglementées. L'on étudie la manière dont les porcs ont été réorientés dans le cadre de ces politiques, à travers des changements dans les races de porcs élevées, les méthodes d'alimentation, et les objectifs de production.

#### *4.1. De la clandestinité à la célébration*

La première section du chapitre étudie la transformation de la pratique de l'abattage domestique des porcs dans le village d'El Vallín, en Asturies, à partir de l'arrivée de la route en 1965. Elle étudie l'impact de l'arrivée des voitures, des bus et des camions dans le village, mettant en lumière comment cela a radicalement changé la réalité rurale de la région. Avant cela, les déplacements se faisaient principalement à pied, avec des ânes et des charrettes tirées par des bœufs. L'arrivée de la route a eu un impact significatif sur la pratique de l'abattage domestique des porcs. Elle a facilité l'accès des producteurs locaux aux marchés urbains et a permis aux habitants qui avaient déménagé en ville de revenir plus facilement dans le village.

Cette réalité rurale soudainement accessible par la route s'ouvre progressivement au tourisme naissant. Les visiteurs, les touristes et les promeneurs occasionnels pouvaient désormais accéder plus facilement à l'intérieur de la région, jusqu'alors difficile d'accès. Émerge alors une description idéalisée de l'abattage domestique des porcs, qui sert à attirer l'attention des lecteurs urbains. Ces récits à destination urbaine décrivent et célèbrent en détail chaque étape de l'abattage, depuis l'abattage proprement dit jusqu'à la découpe de la viande. Ils mettent en avant l'importance de cette tradition pour les habitants et soulignent le caractère festif de l'événement, avec un grand banquet et des divertissements en soirée. Ces descriptions contrastent avec la manière dont l'abattage domestique des porcs était traditionnellement abordé dans la presse régionale, marqué par des conflits, des formes de clandestinité, des problèmes fiscaux, et des difficultés de la vie à la campagne.

#### *4.2. Le porc en tant qu'instrument de développement à Tineo*

La deuxième section du chapitre traite du rôle du porc dans le développement rural de Tineo à partir des années 1960. Cette période a vu la transformation de l'élevage et de l'abattage des porcs devenir l'un des principaux instruments de développement, dans le cadre des politiques de modernisation du monde rural. Les taxes et les inspections liées à l'abattage ont été supprimées en 1964, ce qui a contribué à réduire les formes clandestines d'abattage. L'élevage des porcs à domicile par le biais de truies a commencé à décliner au profit de l'engraissement des porcs achetés sur les marchés. Cette évolution s'est accompagnée de la crise contemporaine de la *casería*, en raison de facteurs tels que l'urbanisation, le dépeuplement rural et les nouvelles techniques de conservation des viandes.

L'analyse s'appuie sur les rapports de Julio Antonio Fernández Lamuño, un expert agricole qui a dirigé la Granja Agrícola de Tineo de 1945 à 1987. Ces rapports fournissent des données sur l'évolution de l'abattage domestique des porcs à Tineo. Au début de cette période, l'abattage familial était prédominant, avec près de 99 % des porcs abattus par les familles locales. La viande de porc était une source essentielle de nourriture et de revenus pour de nombreuses familles rurales. Cependant, au fil des ans, l'orientation de l'élevage porcin a évolué vers le marché, avec une augmentation des exportations de porcelets et des importations de porcs pour l'engraissement.

#### *4.3. La fin de l'élevage et des truies reproductrices*

La troisième section décrit la fin de l'élevage de porcs et des truies reproductrices dans la région asturienne en Espagne. L'on explique que, malgré les avancées dans les races de porcs améliorées et les semences sélectionnées, de nombreux éleveurs locaux préféraient toujours utiliser des animaux croisés sans race définie. Les porcs celtiques croisés étaient fréquents, notamment avec les races York, Landrace et plus rarement avec le Chato de Vitoria. Les éleveurs locaux ne cherchaient pas nécessairement des races pures, mais plutôt des croisements avec la lignée Vitoriana mélangée à d'autres races plus rustiques. On note également un changement dans la façon dont les croisements sont réalisés, passant d'une méthode de reproduction systématique de porcs purs à une méthode d'absorption, où un seul étalon était utilisé pour plusieurs générations de truies par rétro-insémination. Cela a finalement conduit à une instabilité des races locales, conduisant au déclin des races de porcs asturiens, notamment le *vitortiano* et le *gochu asturcelta*, en raison de l'introduction de races étrangères et de l'industrialisation de

l'agriculture. Ces races locales étaient adaptées aux conditions locales, mais elles ont été progressivement remplacées par des races plus productives. La disparition du *Chato vitoriano* est citée comme exemple de ce phénomène. La transformation des modes de production porcine et la transition vers des systèmes intensifs, a également eu un impact sur les *caserías* locales et la disparition progressive de l'élevage en semi-liberté.

## PARTIE III : Anthropologie de la pratique de l'abattage du cochon

La troisième partie de la thèse, après l'analyse ethnographique et historique, se concentre sur une anthropologie de la pratique de l'abattage domestique des porcs dans l'actualité, désormais dépourvu d'intérêt économique immédiat, mais participant à un théâtre de la ruralité qui, dans certains cas, suppose au contraire des dépenses supérieures au profit d'une *Matanza* domestique.

### Chapitre 1 : Récits pour la fin d'une économie et d'une culture

Le premier chapitre de cette troisième partie décrit la réorientation fonctionnelle de l'abattage du porc. Il décrit le déclin de la *Matanza* telle qu'elle était pratiquée jusqu'aux années '70, à des fins de survie économique, mais montrent comment, selon les recensements réalisés dans le cadre de cette thèse, l'abattage domestique des porcs continue d'être massivement pratiqués dans les fermes locales.

#### *1.1. Un corrélat technique pour la réinvention de la Matanza : Réfrigération et nouveaux matériaux dans la cuisine asturienne.*

Cette première section explore les transformations techniques qui ont accompagné le déclin de la *matanza* domiciliaire et sa réinvention dans l'espace rural contemporain en Asturies. Elle commence par situer le contexte historique, en précisant que les Asturies du XIX<sup>e</sup> siècle était principalement une société rurale avec peu de moyens de communication, où la vie se déroulait à petite échelle entre villages et paroisses. La cuisine était traditionnellement réalisée au feu de bois, avec des ustensiles fabriqués à partir de matériaux comme le bois, la céramique, le fer forgé et le cuivre.

L'industrialisation de la cuisine s'est traduite par l'introduction de nouveaux ustensiles en céramique, verre, fonte et émail et par la mécanisation de la cuisine à travers des moulins, des batteurs et des passoires mécanisés. Entre 1950 et 1965, l'électrification de l'espace rural a entraîné l'adoption généralisée d'appareils électroménagers.

Du point de vue des ustensiles, certains ont été adaptés pour améliorer le processus, tandis que d'autres ont conservé leur forme mais ont changé de matériau. Par exemple, la découpe de la viande pour les saucisses est passée de la découpe manuelle à l'utilisation de machines manuelles à manivelle, puis à des machines électriques avec l'électrification.

Avec l'arrivée des congélateurs, l'utilisation des hórreos, des constructions en bois traditionnellement utilisées comme greniers et lieux de stockage des charcuteries, ont évolué dans leur fonction. L'introduction des congélateurs a modifié la manière dont la viande de porc issue de la *matanza* est consommée. Avant, la viande était transformée en produits tels que les saucisses, mais avec l'arrivée des congélateurs, la viande est souvent coupée et consommée fraîche.

## *1.2. Recensement des abattages : persistance contemporaine d'une pratique*

Cette deuxième section étudie la persistance de la pratique de l'abattage domestique du porc, à travers des données historiques et contemporaines. Selon le recensement agricole de 2009, l'Espagne compte 23 millions de têtes de porcs, ce qui représente 15 % de la production totale de l'Union européenne. La plupart des exploitations porcines aux Asturies travaillent avec des porcs de plus de 20 kg, principalement destinés à la production de viande plutôt qu'à la reproduction. De plus, il est relevé que la répartition entre les hommes et les femmes en tant que propriétaires ou chefs d'exploitation est relativement équilibrée, bien que la plupart des propriétaires soient âgés de plus de 65 ans, souvent en vue de bénéficier d'aides gouvernementales.

Les Asturies sont une des seules régions d'Espagne à perdre en population année après année. Ce dépeuplement s'explique par des facteurs tels que le vieillissement de la population, la diminution de la densité de population dans les villages, et la fin de l'activité minière. Cette situation a probablement eu un impact sur la pratique de l'abattage domestique du porc.

Un recensement a été réalisé par nos soins dans différents villages des Asturies en 2007 et 2008, en considérant le nombre de maisons habitées, de maisons inhabitées, de maisons ayant pratiqué l'abattage porcin l'hiver précédent, ainsi que le nombre de

maisons ayant des truies pour la reproduction. Les données révèlent que le dépeuplement rural est un problème majeur, avec 42 % des maisons inoccupées en moyenne. Cependant, malgré ce dépeuplement, l'abattage domestique du porc persiste dans la plupart des villages. Dans la région de Tineo, les données montrent que cette pratique a été très importante dans le passé, avec des milliers de porcs abattus chaque année. En 2008, 72 % des maisons habitées dans les villages ont déclaré avoir pratiqué l'abattage du porc l'hiver précédent. Cette persistance de la pratique de l'abattage domestique du porc, malgré sa perte d'intérêt économique, est une contradiction apparente.

## Chapitre 2 : le *matachín*, clé de lecture de l'abattage contemporain

De nos jours, le *matachín* est l'acteur central de l'abattage du porc. De la préparation minutieuse des outils au sacrifice du porc, son travail englobe le découpage artisanal et la supervision du salage de la viande, garantissant le succès de sa conservation. Au-delà de son rôle technique, le *matachín* joue également un rôle central dans le fonctionnement social de l'abattage, en assurant les liens de confiance indispensables à la circulation domestique de la viande. Dans ce chapitre, à travers des entretiens et des histoires de vie de différents *matachines* du concejo de Tineo, nous chercherons à comprendre le sens actuel de cette pratique réinventée.

### 2.1. Les *matachines*

Dans la section 2.1 intitulée « Les *matachines* », l'auteur explore le rôle et l'expertise des *matachines*, également appelés *matarifes*, dans le contexte de l'abattage du porc pendant la saison de la *matanza* en Asturies. Voici un résumé du contenu de cette section :

2.1.1. Le rôle du *matachín* : Le *matachín* est celui qui se consacre à l'abattage du porc pendant la saison de la *matanza*. C'est généralement un homme, et ce travail se transmet entre hommes. Son métier consiste à poignarder, découper, trancher et saler la viande en vue de sa conservation, en fonction des accords passés avec la femme de la maison. Le *matachín* doit faire preuve d'habileté, et sa compétence est évaluée par les personnes présentes.

2.1.2. Compétence et expérience : Le *matachín* doit être quelqu'un ayant démontré sa connaissance du métier, de préférence quelqu'un de curieux pour préparer les jambons et autres pièces destinées au salage. Il doit savoir découper la viande selon les particularités et les exigences de la recette familiale. Les compétences du *matachín* sont cruciales pour garantir le bon déroulement de l'abattage et la qualité de la viande.

2.1.3. Confiance et relations personnelles : Lorsqu'aucun membre de la famille n'a développé de compétences pour l'abattage, on recherche quelqu'un en qui l'on a confiance, car il doit y avoir une confiance mutuelle entre la femme de la maison, qui a élevé le porc, et le *matachín*, qui le tuera et le transformera en viande. Cette relation va au-delà d'une simple transaction commerciale, car elle est basée sur la confiance, le respect et la continuité.

2.1.4. Rétribution et évolution : À l'origine, la rétribution du *matachín* ne se faisait pas en argent, mais en produits dérivés du porc, tels que du lard, de la côte, du foie, et de la graisse à fondre. Cette forme de rémunération leur procurait de la viande fraîche tout au long de l'hiver. Cependant, cette relation a évolué vers une monétisation et une professionnalisation, mais certains maintiennent un lien de confiance en offrant quelque chose en plus en plus du paiement en espèces.

2.1.5. Saison et demande : Le travail du *matachín* est principalement saisonnier, car il est indispensable pendant la période de l'abattage que réalisent différentes fermes en même temps. Sa présence doit être réservée plusieurs mois à l'avance, car son service est très demandé pendant cette période.

2.1.6. Une expertise précieuse : Le *matachín* possède une connaissance spécialisée et précieuse qui n'est plus disponible parmi les membres de la ferme. Sa présence dans l'intimité de la maison crée un lien durable et de confiance. Cependant, il ne s'agit généralement pas d'une profession à temps plein, mais d'une expertise que divers acteurs mobilisent lorsque le moment de l'abattage arrive.

En résumé, cette section met en lumière l'importance du rôle du *matachín* dans l'abattage du porc en Asturies, ainsi que les aspects techniques, relationnels et culturels qui entourent cette profession ou expertise saisonnière.

## 2.2. L'apprentissage - Comment apprendre à tuer avec un couteau

Cette section étudie, à partir des entretiens et histoires de vies réalisées, le processus d'apprentissage du métier de *matachín*, également appelés *matarifes*, dans le contexte de l'abattage du porc pendant la saison de la *matanza* en Asturies.

Le *matachín* est celui qui se consacre à l'abattage du porc pendant la saison de la *matanza*. C'est généralement un homme, et ce travail se transmet entre hommes. Son métier consiste à poignarder, découper, trancher et saler la viande en vue de sa conservation, en fonction des accords passés avec la femme de la maison. Le *matachín* doit faire preuve d'habileté, et sa compétence est évaluée par les personnes présentes.

Le *matachín* doit être quelqu'un ayant démontré sa connaissance du métier, de préférence quelqu'un de curieux pour préparer les jambons et autres pièces destinées au salage. Il doit savoir découper la viande selon les particularités et les exigences de la recette familiale. Les compétences du *matachín* sont cruciales pour garantir le bon déroulement de l'abattage et la qualité de la viande.

Lorsqu'aucun membre de la famille ne dispose de compétences pour l'abattage, on recherche quelqu'un en qui l'on a confiance, car il doit y avoir une confiance mutuelle entre la femme de la maison, qui a élevé le porc, et le *matachín*, qui le tuera et le transformera en viande. Cette relation va au-delà d'une simple transaction commerciale, car elle est basée sur la confiance, le respect et la continuité.

## 2.3. Les territoires du *matachín*

Cette section se penche sur l'importance de la succession des *matachines*, ces professionnels de l'abattage de porcs, et comment ils transmettent leur savoir-faire et leur clientèle à de futurs *matachines*. Il souligne que la retraite d'un *matachín* sans successeur clair constitue une perte non seulement pour lui-même, mais aussi pour la communauté.

Le *matachín* doit être quelqu'un de confiance et maintenir des liens étroits avec les fermes locales. Il transmet non seulement les compétences techniques spécifiques à son métier, mais aussi une clientèle et un territoire de travail. Cela garantit la continuité du service et préserve les traditions et compétences du métier au sein de la communauté.

Nous étudions l'exemple de Tino, un *matachín* expérimenté, pour illustrer comment ces professionnels ont une zone géographique spécifique et une liste fixe de clients qu'ils

desservent chaque année pendant la saison de la *matanza*. Lorsqu'un *matachín* prend sa retraite, il doit transférer son savoir-faire ainsi que son territoire et sa liste de clients à son successeur potentiel. La *libreta* de Tino (son carnet de clients) montre l'ampleur de son travail et la variété des maisons qu'il doit couvrir pendant une saison de *matanza*. Un tableau présente en détail le nombre de maisons visitées et de porcs sacrifiés dans différents villages de la région au cours d'une saison. Il montre comment la pratique de la *matanza* varie d'une localité à l'autre, avec des différences significatives dans le nombre de maisons et de porcs abattus.

#### 2.4. La technique

Cette section explore l'art du *matachín*, en mettant l'accent sur l'utilisation précise du couteau, l'outil principal de leur métier. Le couteau est inséré dans la partie inférieure du cou du porc, visant à couper l'artère carotide pour permettre un saignement efficace. Lorsqu'il est mal piqué, la veine jugulaire est coupée, ce qui se traduit par une couleur de sang plus sombre, une pression plus faible et une coagulation rapide, même avant que le sang ne sorte du corps de l'animal. Lorsque la carotide est correctement atteinte, en revanche, le sang coule abondamment, d'une couleur rouge vif. C'est un moment crucial, le point de fuite qui permet la transformation de l'animal en viande. Le sang est l'élément décisif, celui qui scelle tout. Tant qu'il est à l'intérieur du système, à l'intérieur du corps de l'animal, il est le signe de la vie, mais une fois que le *matachín* pique pour faire sortir le sang à l'extérieur, l'élimination complète du sang pour effacer tout signe de vie et rendre les produits consommables est indispensable.

Cette section évoque également l'évolution des techniques et des outils utilisés dans la *Matanza*. À l'origine, on se servait d'outils agricoles et d'élevage en bois et en fer, mais au fil du temps, des matériaux tels que l'aluminium et la fibre de verre ont été introduits, modifiant la technique du piquage et de la saignée. L'on met en lumière les changements dans les pratiques de la *matanza* au fil des années. Autrefois, la *matanza* était effectuée principalement en hiver, mais avec l'introduction de congélateurs, elle peut désormais avoir lieu toute l'année. Les préférences en matière de viande ont également évolué, avec une tendance à consommer davantage de viande fraîche plutôt que de produits de charcuterie traditionnels.

## Chapitre 3 : La ritualisation de l'héritage ou l'abattage patrimonialisé

### *3.1. La théâtre de la vie rurale*

Cette section invite à penser la vie rurale contemporaine à travers le prisme de la théâtralité des routines quotidiennes. La démonstration s'appuie sur l'histoire de vie de Herminia, une veuve de 78 ans qui s'occupe de son troupeau de moutons avec dévouement et responsabilité. Herminia, malgré sa retraite, continue à veiller sur ses moutons, qui sont devenus une partie intégrante de son identité. Elle les nourrit chaque jour avec du fourrage et les protège des prédateurs en les ramenant dans leur abri chaque soir. Cette routine est essentielle pour elle, non pas en tant que source financière, mais surtout en tant que lien avec le mode de vie rural traditionnel. Cette relation entre Herminia et ses moutons ne repose pas sur une nécessité économique, car elle ne vend ni laine ni viande. Au lieu de cela, elle perpétue une tradition et l'image d'un mode de vie, notamment financés par les administrations. Il s'agit d'un théâtre, où la vie rurale traditionnelle est mise en scène et sincèrement vécue en même temps. Ce théâtre est essentiel à la spécificité culturelle des villages ruraux. Sans elle, les communautés rurales risquent de perdre leur identité et de devenir des paysages naturels dépeuplés.

### *3.2. Organisation territoriale de la saveur : la saveur en tant qu'organisatrice des relations familiales, de voisinage et territoriales*

Cette section approfondit sur le rôle du goût dans la vie rurale, mettant en évidence qu'il va au-delà de simples préférences personnelles pour devenir une expression d'identité et de territorialité. Les recettes de charcuteries, avec leurs spécificités et hiérarchies, reflètent une politique implicite dans les relations sociales et culturelles au sein des familles, entre les maisons, dans les villages, et même à l'échelle régionale des Asturies par rapport à d'autres communautés espagnoles. Chaque recette, avec ses ingrédients et méthodes uniques, transmet non seulement des saveurs particulières, mais aussi des histoires, des traditions et un sentiment d'appartenance. Ces recettes deviennent des symboles d'identité locale et régionale, différenciant un village ou une région d'un autre, favorisant la fierté et l'appartenance communautaire. Le goût distinctif des charcuteries fonctionne comme une forme de communication non verbale, établissant et

renforçant des liens entre les communautés. L'on examine comment le goût se construit à travers des recettes spécifiques, stabilisant les techniques de transformation alimentaire et les gestes précis qui garantissent un goût authentique et familial. Ces recettes évoluent et se normalisent au fil des générations, devenant des références identitaires à différentes échelles territoriales, de la nation à la région et à la famille. L'exemple du *Chosco de Tineo* illustre cette normalisation, qui peut entraîner une perte de variabilité dans la recette, risquant de la transformer en une formule standardisée plutôt qu'en une tradition artisanale.

### 3.3. *La fabrique de la saveur*

Cette section se concentre sur la fabrique de la saveur. La saveur, dans le contexte contemporain, devient l'objectif central qui guide toutes les actions liées à l'abattage du porc. C'est le fil conducteur de la transformation de l'animal en viande et de la production d'une saveur propre à chaque maison. Cette section problématise la notion de saveur et met en évidence les critères subjectifs de sa définition. Elle montre comment les déchets, initialement répugnants pour les humains, sont transformés en saveurs humainement délicieuses, à travers la *Matanza del gochu*. La saveur devient l'élément central dans l'abattage du porc en Asturies, influençant l'identité de la maison, les relations familiales et communautaires, et l'expérience gustative en général. Le porc joue un rôle crucial dans la transmission et la transformation des saveurs, ajoutant une complexité supplémentaire à la pratique culturelle de l'abattage du porc.

## Conclusions

En conclusion, cette thèse sur l'abattage domestique du porc aux Asturies est une exploration anthropologique, alliant recherche ethnographique et historique, pour offrir une lecture approfondie d'une pratique ancrée dans la culture et l'histoire de cette région, mais qui s'est profondément transformée au cours du temps. Nous nous sommes efforcés, à travers une démarche méthodique et une analyse approfondie, à capturer non seulement les aspects techniques et matériels de la *Matanza del Gochu*, mais aussi les implications culturelles, sociales et éthiques de ses transformations.

La première partie de la thèse, axée sur l'ethnographie, a identifié à partir d'une démarche ethnographique exigeante, les principaux acteurs, ustensiles, techniques et sens impliqués dans l'abattage domestique du porc dans différents villages ruraux des Asturies.

La seconde partie de la thèse s'attache à l'évolution historique de l'abattage du porc à Tineo. En remontant à la *casería* traditionnelle asturienne du XVI<sup>e</sup> siècle, cette partie retrace l'histoire de cette pratique à travers divers changements sociaux et économiques, notamment l'industrialisation minière et la modernisation agricole. Elle examine également les impacts de la mécanisation et de la migration rurale-urbaine sur cette tradition, révélant comment elle a évolué et s'est adaptée aux changements du XX<sup>e</sup> siècle.

La troisième et dernière partie de la thèse ouvre des perspectives pour de futures recherches, en posant une réflexion critique sur l'évolution de l'abattage du porc dans un contexte de ritualisation et de patrimonialisation. Elle aborde aussi les dilemmes éthiques associés à la consommation de viande et à la mort des animaux, ainsi que la relation complexe entre les porcs et les humains, soulignant les enjeux écologiques et éthiques de cette pratique.

En conclusion, cette thèse offre une analyse détaillée de l'abattage domestique du porc aux Asturies, partant de la recherche ethnographique et de la recherche historique, en problématisant critiqueusement sa réorientation contemporaine vers des formes patrimoniales. Au sein d'un théâtre contemporain de la ruralité, la *Matanza del Gochu* est un observatoire privilégié de la reconfiguration des relations entre humains et animaux dans le moment contemporain.

De par son approche multidimensionnelle, nous espérons que ce travail contribue significativement à la compréhension des dynamiques contemporaines en cours de recomposition.