

Ces cochons, quelles siclées !

Jules Rochat dit Tsun vécut de 1882 à 1864. Il reprit le lait de la laiterie des Charbonnières en 1926. Cela signifie que dès ce moment-là il dut s'occuper des cochons. Et comme il le fit jusqu'à l'année de sa mort, on peut dire qu'il prit en charge ces drôles de bestiaux pendant 38 ans !

La chose pouvait se concevoir puisqu'il en avait la passion, et qu'il préférait sans doute mieux se rendre à la porcherie que partout ailleurs ! Un lieu qu'il privilégiait. Les quelques mots qui suivent le prouvent.

Reprenons l'histoire de la porcherie. Quoique mon père fût laitier, c'était néanmoins mon grand-père qui s'en occupait. Par tradition, intérêt, par désintérêt de la part de son fils qui de plus n'aurait pas été trop à son aise dans les boitons. Et il le fera jusqu'à sa mort qui surviendra en 1964, à l'âge de huitante et un ans. Une passion pour les porcs l'animait. La porcherie est au cœur des champs de la Sagne, avec un toit affaissé en son milieu, comme une vieille vache qui aurait l'échine basse. A la belle saison il s'y rendait en vélo, en hiver, quand il y avait de la neige, à ski. Nous avons même là le plus vieux skieur du village, un précurseur eu un sens, un inventeur du ski de fond !

Là-bas les cochons siclaient à vous en percer les oreilles, qu'on les entendait depuis le village qui est à cinq cents mètres. La porcherie comprenait six ou huit boitons fermés par des portes d'éternit que les cochons rongeaient dans les angles. Quoique ce fût une ménagerie effroyable où je ne serais entré pour rien au monde, mon grand-père s'y enfilait courageusement. Avec un balai, dont il usait aussi pour écarter «les fauves», il raclait sur le sol une litière malodoreuse où les porcs farfouillaient malgré tout de leurs groins noirs et puissants. Bêtes apparemment stupides aux cris à peine supportables qui se battaient derrière les auges.

A l'entrée de la porcherie se trouvait la grande cuve où coulait le petit-lait jaune-vert arrivé tout droit de la laiterie par un tuyau rongé par les acides lactiques. Mon grand-père y déversait de grands sacs de farine ou de copeaux de pommes de terre qu'il prenait dans la pièce d'à côté qui servait d'entrepôt, avec une seule fenêtre couverte de toiles d'araignées enfarinées. L'aliment flottait sur le petit-lait acide. Mon grand-père devait y aller des deux avant-bras pour défaire cette masse poudreuse à laquelle il mélangeait souvent des déchets de ménage, pelures de pommes de terre, restants de légumes, morceaux de pain sec, qui gogeaient depuis quelques jours dans une boille de fer blanc un peu rouillée. Une sacrée cuisine ! Que les cochons pourtant aimaient. La preuve, leur empressement quand arrivait l'heure de la distribution. Celle-ci faite avec des bidons puisés dans la chaudière.

Odeur de porcs et de farine, douceâtre, écœurante. Mon grand-père, lui, ne sentait plus rien, à force d'habitude. De taille modeste, noueux, inchangé depuis cinquante ans, il était là, avec sa casquette, sa moustache, ses yeux plissés aux coins qui témoignaient de sa malice, avec ses bras exémateux pleins de farine qu'il plongeait, jusqu'aux manches retroussées de sa chemise, dans la soupe qui serait à point.

Et quand il rentrait à la maison, là-bas au haut du village, chez la grand-mère, il emmenait avec lui cette odeur pénétrante. Pas étonnant qu'il y ait eu autant de mouches dans la cuisine. Celles-ci, l'été surtout, étaient en nombre incroyable. Des bandes collantes pendaient au plafond. Les mouches s'y engluaient par dizaines, elles y gigotaient, prises par les pattes ou collées par les ailes. Il y eut ainsi des agonies par centaines tandis qu'au-dessous, autour de la grande table, sur des tabourets ou sur le banc qui était contre le mur, la tribu mangeait ; pommes de terre, pain et fromage, gruyère ou tomates, beurre et confiture, seré, café au lait.





On découvre la porcherie à gauche, à quelque cinq cents mètres du village.



C'est l'hiver de 1950. Maison à gauche à côté du collège, chez Saïset. C'est là que l'hiver les canions déposaient la farine pour les porcs qui serait charriée à la porcherie quand le temps le permettait. Le chemin qui mène du village à celle-ci n'est pas ouvert en hiver. Mon grand-père se rend à son établissement privilégié en ski qu'il enfile sitôt qu'il a quitté la route principale.



Jules Rochat habite la maison de l'extrême gauche. La grande maison de droite, chez Saïset. On voit le chemin de la porcherie dont on aperçoit juste le toit. Des pare-neige protègent le milieu du parcours, sans une totale efficacité par ailleurs. On les voit aussi au bord de la route cantonale.



Quand une vieille porcherie ne sert plus, on y « fout » le feu ! Ainsi en 1987 ou 1988.



Spectacle vraiment inaccoutumé, voire un incendie et ne rien faire !





Deny et Lucien Rochat, membres de la commission d'étude et de construction, devant la nouvelle porcherie. d

Nouvelle porcherie aux Charbonnières

27 septembre 1988

Maintenir un commerce

La Société de laiterie des Charbonnières a organisé, samedi, une journée portes ouvertes qui, avant une prochaine mise en exploitation, tenait lieu d'inauguration de sa nouvelle porcherie. Une réalisation qui a impliqué un investissement de l'ordre de 600 000 francs et qui té-

moigne de la volonté des producteurs de lait de conserver une fromagerie au village.

La Société de laiterie compte huit couleurs avec un contingent de 550 000 kg par année. Elle possédait une petite porcherie, construite dans

les années vingt, qui, en raison de sa vétusté, était désaffectée depuis quelques années. Le bâtiment a été démoli l'automne dernier pour céder la place à une nouvelle construction.

« En choisissant de reconstruire une porcherie, la Société de laiterie a aussi manifesté sa volonté d'assurer la viabilité et, partant, la survie de la laiterie du village », expliquent Lucien et Deny Rochat, membres de la commission d'étude et de construction. C'est dire que les paysans du village ont pris une option autant sociale qu'économique.

Pas d'oppositions à l'enquête

Erigée à l'extérieur du village, la porcherie ne devrait provoquer aucune nuisance pour le voisinage. Le projet n'a d'ailleurs pas suscité d'oppositions lors de l'enquête publique.

En raison de la nature du sous-sol, la construction a impliqué le pilotage de minipieux, certains jusqu'à une profondeur de 18 m. Le bâtiment comprend trois chambres avec une capacité totale de 240 porcs. Le laitier, Thierry Martin, dispose d'un bureau et d'un local pour la préparation de la bouillie. Les aliments sont stockés dans un silo extérieur, le petit-lait dans une citerne intérieure où il est amené par une conduite reliée à la fromagerie. La préparation et la distribution de la bouillie sont commandées par ordinateur.

La porcherie dispose d'une fosse à purin de 379 000 litres. Le purin est repris par les couleurs proportionnellement à leurs apports. — **d**-G. H.

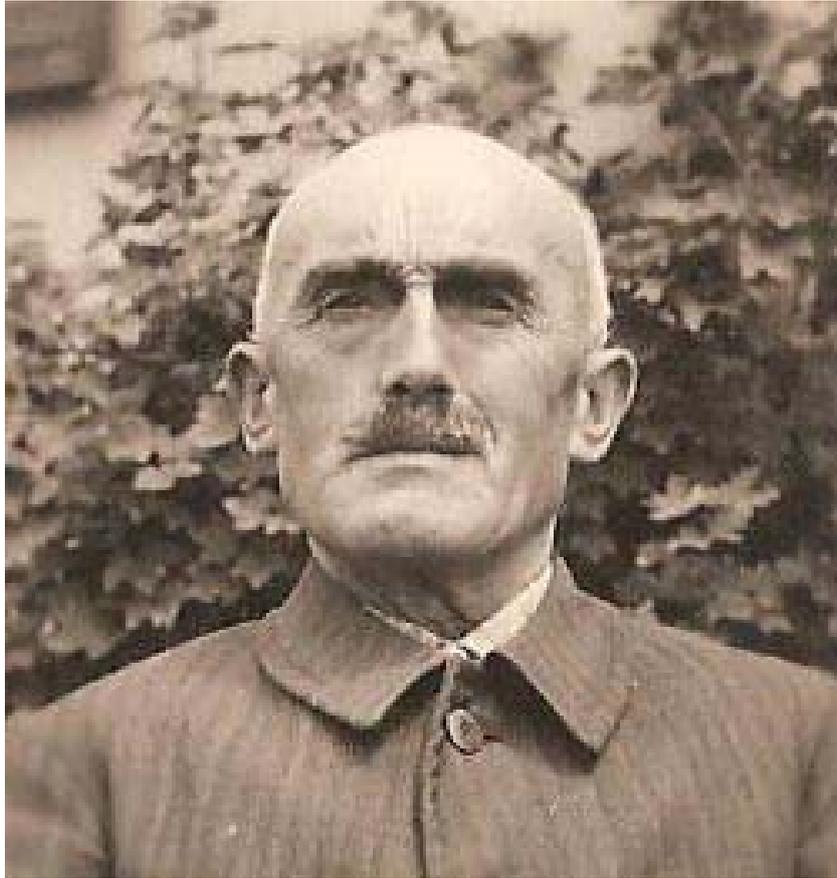
Le journaliste Gilbert Hermann pourrait repartir tranquillement chez lui tandis que les riverains auraient à supporter les odeurs parfois atroces de cette porcherie pendant quelque 30 ans ! 2021, elle n'est plus en service depuis deux ans au moins. L'angoisse, c'est qu'elle soit réactivée. Le bonheur serait qu'on la fiche à nouveau en bas ! Mesdames et Messieurs, pas de porcherie à proximité de nos villages. Et mieux encore, pas de porcheries du tout !



Les cochons du grand-père, ou leurs frères !



On n'aurait jamais cru en son temps, cougnés qu'ils étaient dans leurs boxes, qu'ils pouvaient être si contents d'eux-mêmes à peine sorti de leur prison. Allez, heureux cochons, va ! Moins heureux certes quand ils sont dans votre assiette ! L'homme et le cochon, unis pour le meilleur et pour le pire !



Jules Rochat laitier (1882-1964). Il n'est pas si austère et dur qu'il paraît sur la photo. Loin de là !