

## Les cochons du grand-père

Quoique mon père fût laitier, c'était néanmoins mon grand-père qui s'occupait des cochons. 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 sera jusqu'à sa mort qui surviendra en 1964, à l'âge de huitante et un an. 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 en 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 râclait sur le sol une litière malodorante où les porcs farfouillaient malgré tout de leurs groins noirs et puissants. Bêtes apparemment stupides aux cris peine supportables qui se battaient derrière les auges.



Ainsi devait finir la vieille porcherie construite dans les années vingt, avec une mise à feu volontaire en 1987-1988.

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 tommes, beurre et confiture, seré, café au lait.

\* \* \*

En ce temps-là, c'est moi qui allais chez le P'tit Eugène pour l'assurance-maladie, l'Helvetia. Ma mère me mettait le carnet à fourre noire dans un sac de ménage. Chez le P'tit Eugène, le père à

143

Pour l'assurance, on y reviendra en un autre lieu !



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

## 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 couloirs 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.

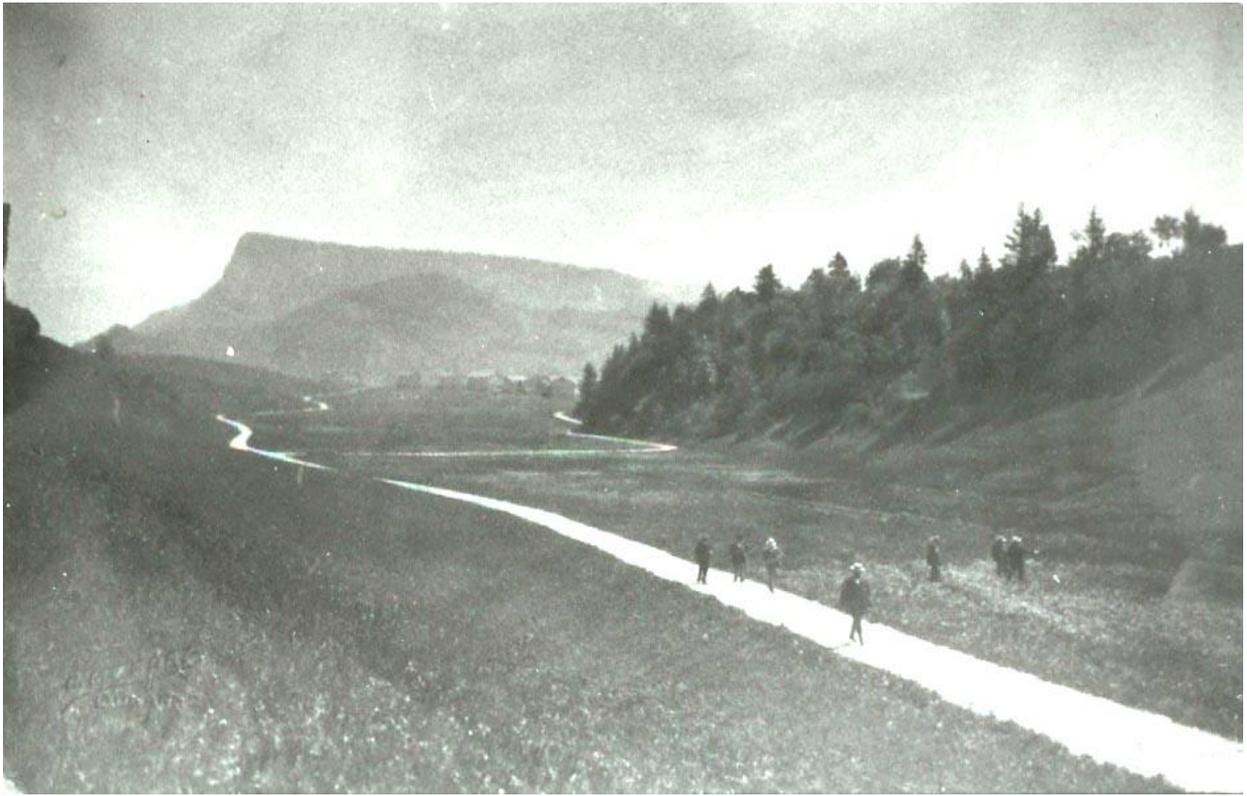
« En choisissant de reconstruire une porcherie, la Société de laiterie a aussi manifesté sa volonté d'assurer la viabilité et, partant, la survie de la laiterie du village », expliquent Lucien et Deny Roachat, membres de la commission d'étude et de construction. C'est dire que les paysans du village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

### Pas d'oppositions à l'enquête

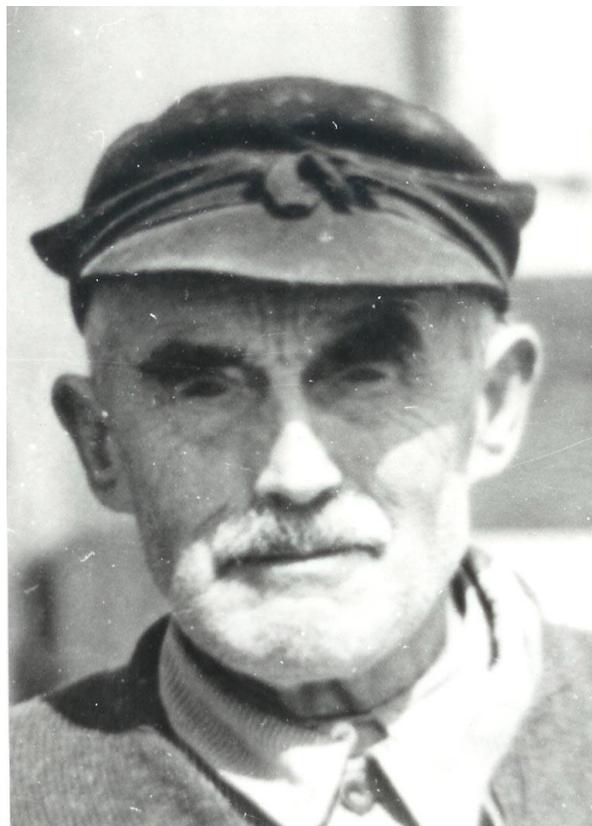
Erigée à l'extérieur du village, la porcherie ne devrait provoquer aucune nuisance pour le voisinage. Le projet n'a d'ailleurs pas suscité d'oppositions lors de l'enquête publique.

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 couloirs proportionnellement à leurs apports. — ♦  
G. H.



La Sagne alors que la porcherie n'existait pas encore. On la situerait au centre de l'image, à gauche du chemin. Paysage idyllique de ce petit coin de pays.



Jules Rochat dit Tsun notre grand-père, avec la casquette qu'il servait pour aller soigner ses cochons, un homme simple, pourtant sûr de sa direction professionnelle, paysan, laitier et éleveur de cochons.

