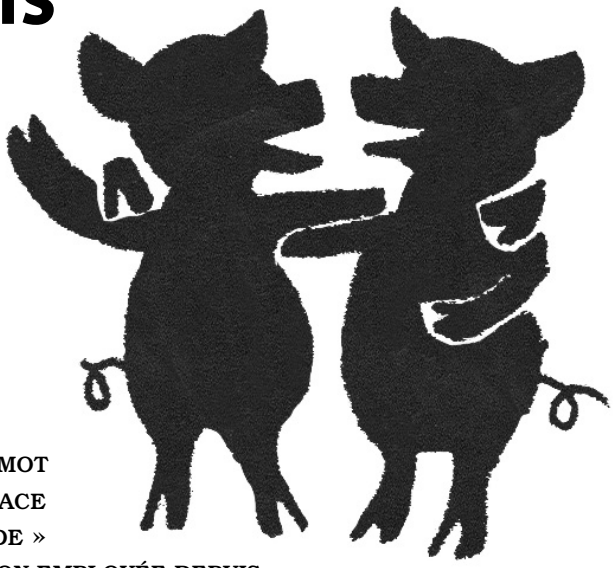
Copains comme cochons



Ce n'est qu'au XIXe siècle que le mot « copain » remplace celui de « camarade » dans cette expression employée depuis le XVIe siècle. Dans les deux cas, cela signifie être très ami avec quelqu'un. Nous passerons en revue les fausses idées qui circulent au sujet du porc domestique, puis nous remonterons jusqu'à son ancêtre le sanglier. Et nous verrons enfin que la stérilisation assainit n'importe quelle porcherie, c'est-à-dire tous les endroits très sales.

© Groupe Eyrolles

Que l'on soit « ami », « camarade » ou copain comme cochons, c'est-à-dire de vrais potes, cette association d'idées garde la plupart du temps une valeur péjorative : après tout le cochon n'est jamais qu'un porc ! Voilà donc posés les liens qui unissent les deux personnes en question. En tout état de cause cela évite de « se demander si c'est du lard ou du cochon ! », ici en l'occurrence de ne pas savoir à quoi s'en tenir à propos de l'amitié des deux comparses. Plus sérieusement, pour le dictionnaire de la langue française Le Robert l'expression fait référence au cochon, non pas en tant qu'animal, mais du fait de la similitude de ce mot avec soçon, venant lui-même du latin socius qui signifiait « camarade » au XVIe siècle.

En outre être « sale », « bête », « gras », « gros » comme un cochon, avoir une « tête » ou un « caractère » semblable au sien n'a rien de flatteur, même s'il arrive parfois que nous en appelions à « trente-six » d'entre eux pour signifier à quelqu'un qu'il est immonde. Être « saigné » comme lui, c'est-à-dire égorgé avec mépris n'est valorisant pour personne. Et dans ces conditions pas étonnant qu'un « temps de cochon » n'incite vraiment pas à « mettre le nez dehors » ou à sortir, excepté quand on est du groupe des suidés.

Tout cela est vraiment injuste parce que si cette pauvre bête n'est pas propre c'est qu'elle a de fortes raisons de paraître sale, comme dirait monsieur de La Palisse. Sa peau nue recouverte de soies est peu protégée. Il s'ensuit des lésions fréquentes à l'endroit ou elle se trouve en contact avec le sol. Et comme par définition la porcherie est un lieu restreint qui mélange le couchage, les lieux de déjections et l'aire d'alimentation, comment voulez-vous qu'il reste propre ? Il n'y a qu'à observer ces bêtes à l'état sauvage pour se rendre compte que le sanglier de nos contrées comme son cousin le potamochère (un sanglier de brousse africain qui appartient au groupe des suidés comme les seize espèces et cinq genres de leur catégorie) sont plus propres que le cochon. Sans doute à cause du pelage qui habille leur peau. Et entre parenthèses, le touriste qui a eu la chance de débusquer des potamochères au détour d'un bosquet au Gabon a pu le constater sans peine. L'étonnant animal est revêtu d'un pelage roux caramel. Il possède deux très longues touffes de crin beige au bout de chaque oreille, elles-mêmes dessinées d'un fin trait noir. Son front également noir contraste sur sa splendide gueule ornée d'une barbe beige en forme de rayons de soleil. Il porte une crête de crins clairs sur le dos et une longue queue munie à son extrémité d'une touffe. Quand on l'a vu une fois, impossible de l'oublier !

© Groupe Eyrolles

Oui, nous sommes vraiment ingrats avec le groupe des suidés et particulièrement avec le cochon que nous avons pourtant domestiqué et qui est considéré à tort comme peu sympathique. Alors qu'à l'inverse il est sociable, vit volontiers en groupe et peut se montrer familier envers son éleveur avec qui il communique souvent par des couinements ou grognements caractéristiques. Sans oublier qu'il nous donne toutes les parties de son corps à manger, y compris les boyaux et le sang. En outre il procure très peu de soucis à ses éleveurs (pas les fleurs, des tracas !). Sa croissance est extrêmement rapide. D'un kilo et demi à la naissance, il passe à vingt kilos à deux mois et à cent kilos à six mois. À quinze mois il a donc multiplié par soixante-dix son poids de naissance. Il faut simplement prendre garde à ce que son squelette qui se développe rapidement ne lui occasionne pas de problèmes au niveau des articulations, ce qui l'empêcherait de se tenir d'aplomb. Autre petit souci, sa couche de lard le protège bien du froid, mais il lutte mal contre la chaleur puisqu'il ne possède pas de glandes sudoripares pour le rafraîchir.

Aujourd'hui, on compte quatorze races de porcs sélectionnées pour leur production de viande ou leur importante fécondité. La truie peut ainsi avoir deux portées et demie par an et donner la vie à vingt-huit porcelets. La France travaille à rendre le porc de plus en plus maigre parce que les consommateurs sont de plus en plus soucieux de ne pas « ressembler à des vaches ». Notre pays occupe la troisième place en Europe en matière de producteurs de porcs, derrière l'Allemagne et l'Espagne.

Il n'en demeure pas moins que la connotation péjorative de l'animal lui colle vraiment à la peau, qu'il a déjà bien fragile et qu'il serait temps de faire évoluer les choses. Quoi qu'il en soit et en attendant, libre à vous de décider si vous préférez « être copain comme cochons » avec vos camarades ou si au contraire vous n'avez pas « gardé les cochons ensemble ». Un choix à faire « en votre âme et conscience » et « cochon qui s'en dédit ! ».

© Groupe Eyrolles

LA STÉRILISATION DES BACTÉRIES

Parmi les bactéries à l'origine de nombreuses maladies, viennent avant tout celles que l'on rencontre dans notre quotidien, dans le sol, les organismes vivants ou la nourriture. Mais il y a aussi celles qui vivent dans les glaces des pôles ou qui résistent à la chaleur des fumeurs sous-marins dans les abysses et que l'on appelle extrémophiles. Pour les tuer l'ébullition comme la cryogénie ne sont pas toujours les meilleures méthodes d'élimination. Certaines d'entre elles peuvent en effet résister jusqu'à huit heures et demie à cent degrés et d'autres qui sont laissées pour mortes reviennent à la vie quand elles ont séjourné de nombreuses années dans les glaces.

La stérilisation nécessite des températures de cent à cent quatre-vingts degrés. Elle a été inventée par le cuisinier Nicolas Appert à la fin du XVIIIe siècle. Cette méthode qui s'appelle l'appertisation a été expliquée scientifiquement par Louis Pasteur au XIXe siècle sous le nom de pasteurisation. Elle s'effectue dans un récipient fermé, dure entre une heure et une heure trente. Cela permet d'éliminer tout germe microbien dans les conserves, dans l'industrie (notamment celle des médicaments) comme dans les hôpitaux… Et l'on se demande laquelle des deux opérations serait la plus recommandée pour ceux qui sont crasseux « comme des peignes », autrement dit sales comme des cochons !

Devinette

Pourquoi les cochons « lèvent-ils le coude » plus facilement que les autres animaux ?

Parce qu'ils ont la queue en tire-bouchon. Ce qui leur permet d'ouvrir plus vite les bouteilles, si tant est qu'ils sachent comment les saisir, qu'ils aient un coude et qu'ils aiment le vin.

Bibliographie

Alain Raveneau, *Inventaire des animaux domestiques en France*, Nathan, 2004.

© Groupe Eyrolles

Expressions

- Être (amis, camarades) copains comme cochons
- Se demander si c'est du lard ou du cochon
- Être sale comme un cochon (bête, gras, gros)
- Avoir une tête de cochon ou un caractère de cochon
- Être sale comme trente-six cochons
- Être saigné comme un cochon
- Il fait un temps de cochon
- Un temps à ne pas mettre le nez dehors
- Ne pas avoir gardé les cochons ensemble
- Faire un choix en son âme et conscience
- Cochon qui s'en dédit !
- Être sale comme un peigne
- Lever le coude

© Groupe Eyrolles