

Episode n°26 : ÉLOGE DU CROTTIN

Tous les goûts sont dans la nature. Il y en a qui trouvent délicieuse, voire grisante, l'odeur du crottin de cheval. Un parfumeur a même eu l'idée de s'en inspirer pour créer une nouvelle fragrance.

Certains vont plus loin encore : ils la trouvent appétissante. Cela doit être vrai, car le crottin (de cheval) est le seul excrément dont le nom est utilisé en gastronomie, spécialement pour désigner des petits fromages (de chèvre).

Le poète Francis Ponge, pour sa part, s'extasie devant ce « noble animal qui ne se nourrit que d'air et que d'herbes » pour produire « des brioches de paille et des pets tonitruants et parfumés » (Pièces, Gallimard, 1962).

Ces brioches de paille ont bien d'autres avantages (ou inconvénients) que d'embaumer les écuries et pénétrer durablement les vêtements que portent les cavaliers. Elles constituent un terreau très recherché, en particulier, par les champignonnières. Soigneusement conditionné sous sac plastique, on en trouve aujourd'hui dans les grandes surfaces, vendu comme engrais.

Le crottin a une autre fonction encore, très peu connue et, il faut bien le reconnaître, très peu utilisée : il peut servir de matière première à la fabrication de papier ! Le système digestif du cheval, en effet, est ainsi fait qu'il sépare dans les végétaux absorbés, la lignine (qui est assimilée) de la cellulose, qui est évacuée sous forme de crottin. À condition d'être pur (c'est-à-dire sans avoir été mélangé à la paille ou à la sciure, ce qui en ferait un simple fumier), le crottin est alors facilement transformable en pâte à papier. À condition de savoir comment s'y prendre.

Ce savoir-faire, un seul moulin à papier, situé dans un petit village de l'Aude (Brousses) le possède encore, exploitant un brevet déposé en 1841 et destiné à fabriquer un papier qui était utilisé, à l'époque, pour envelopper... des pâtisseries !

Jean-Louis Gouraud

*Le tour du monde
en 80 Chevaux*