

Sommaire

	Page
L'homme et le cochon ont beaucoup en commun...	2
A la découverte de la porcherie de Simon Baechler à Vallon (FR) ...	4
En visite chez Peter Anderhub à Muri (AG) ...	6
Tous les cochons ne sont pas les mêmes!	8
Dans le cochon, tout est bon!	10
Recettes faciles ...	12
Bon à savoir ...	14

Impressum

Edition : Agence d'information agricole romande (AGIR)
 Conception : LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Berne
 Texte : Karin Iseli et AGIR
 Graphisme : atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg
 Photos : LID, fotolia.com, AGIR, Simon Baechler
 Traduction/adaptation : AGIR, Lausanne
 Impression : Imprimerie Saint-Paul, Fribourg

Mai 2017

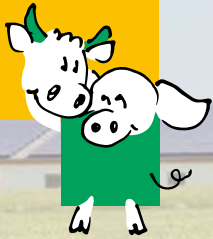
Cette brochure peut être commandée gratuitement auprès de :
 Agence d'information agricole romande (AGIR)
 Case postale 1080, 1001 Lausanne
 Tél: 021 613 11 31 – Fax: 021 613 11 30
 info@agirinfo.com – www.agirinfo.com

L'agriculture sur internet

Vous trouverez des informations sur les porcs, la production porcine et l'agriculture en général sur les sites suivants :
www.agriculture.ch
www.agirinfo.com
www.viandesuisse.ch
www.suisseporcs.ch
www.suisag.ch

Du lard et du cochon

de nos fermes suisses



L'homme et le cochon ont beaucoup en commun...

L'effectif des porcs détenus dans les exploitations agricoles suisses s'élève à environ 1,5 million d'animaux. L'élevage des porcs est le quatrième secteur de production de l'agriculture suisse après la production végétale, la viande bovine et la production laitière. Même si les effectifs ont peu changé depuis l'année 2000, le nombre d'exploitations qui détiennent des porcs a diminué de plus de la moitié et atteint, aujourd'hui, quelque 6900. Autrefois, dans toutes les fermes, on engraisait au moins un cochon avec le petit-lait et les restes de la table.

Animaux naturellement propres, les porcs ne salissent pas leur aire de repos.



Le porc a besoin de confort

Aujourd'hui encore, la moitié des porcs sont détenus dans des exploitations de moins de 50 porcs et les conditions d'élevage se sont globalement améliorées. Même si de plus en plus d'exploitations se spécialisent dans le secteur de l'élevage porcin, les fermes-usines d'engraissement, telles qu'on les voit à l'étranger, ne sont pas autorisées en Suisse. Un engraisseur ne peut en effet pas détenir plus de 1500 porcs et des règles strictes sur la protection des animaux (système de détention, espace, lumière, etc.) doivent être remplies. Souvent, les élevages ne possèdent pas assez de terres cultivables ce qui a pour conséquence de devoir acheter du fourrage et conclure des contrats de prise en charge des engrais de ferme avec d'autres exploitations afin de présenter un bilan de fumure équilibré. Le porc est omnivore et il est engraisé principalement avec des céréales et avec des sous-produits de la chaîne agro-alimentaire, par exemple le petit-lait provenant de la fabrication du fromage. Depuis 2011, il est interdit de nourrir les porcs avec des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que des déchets de cuisine et de table (« lavures »).

Ici, les porcs sont nourris avec du petit-lait provenant de la production du fromage d'alpage.



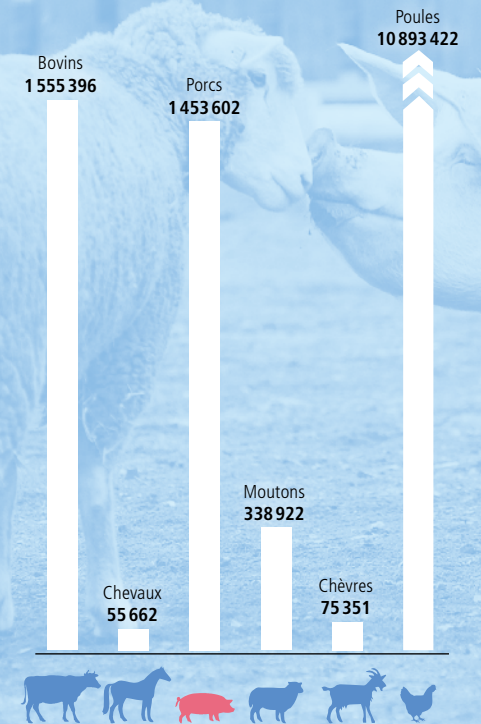
Copains comme cochon

L'origine du cochon domestique a longtemps été débattue mais la génétique moderne montre une claire descendance du sanglier. Ainsi, le porc domestique est une sous-espèce du sanglier avec lequel il peut se croiser. C'est un mammifère de la famille des porcins, ou suidés. Les plus anciennes traces du cochon domestique, vieilles de 8500 ans, ont été découvertes en Turquie. Il semble toutefois que la domestication s'est faite en plusieurs étapes, indépendamment et dans des régions différentes de l'aire de répartition du sanglier. La viande de porc est parmi les viandes les plus consommées au monde mais elle est tout particulièrement appréciée en Europe et en Asie orientale. Dans la religion musulmane et juive, la viande de porc fait partie des interdits alimentaires. La viande de porc occupe la première place dans la consommation suisse de viande avec, en 2016, quelque 22,5 kg* par personne et par an.

* Source: Proviande 2016

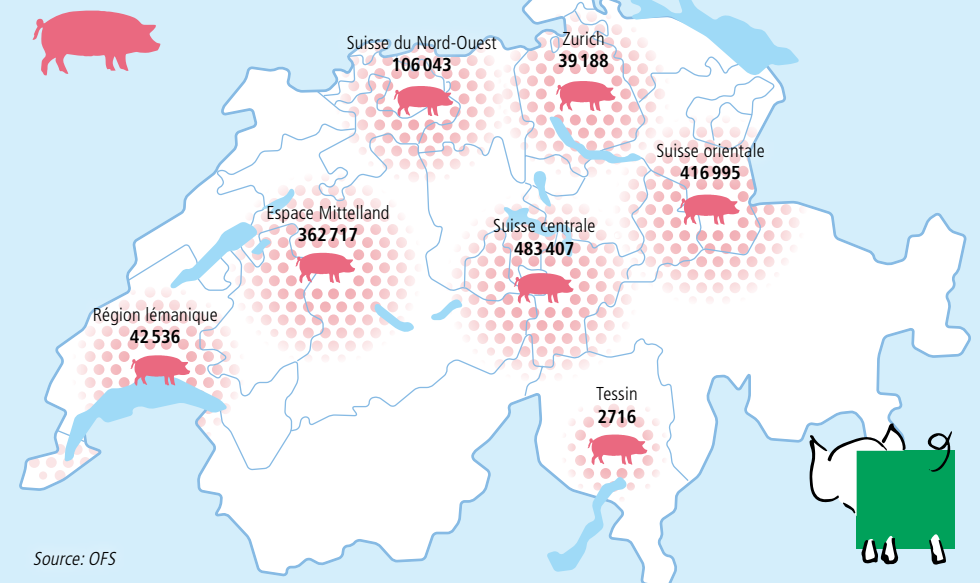


Les animaux de la ferme en Suisse 2016



Source: OFS

1,45 million de porcs – répartition géographique



Source: OFS



15 places de mises bas (porcs)
150 places de sevrage (porcs)
900 places d'engraissement (porcs)
80 places d'engraissement de veaux
20 ha de pommes de terre
16 ha de céréales fourragères et panifiables
13 ha de betteraves
5 ha de maïs en grain
5,8 ha de surface de compensation écologique



A la découverte de la porcherie de Simon Baechler à Vallon (FR)

Représentant de la 8^e génération d'une famille d'agriculteurs, Simon Baechler a passé son CFC d'agriculteur en 2010, son brevet en 2014, puis sa maîtrise en 2016. Avec son épouse Carolane qui n'hésite pas à mettre la main à la pâte sur l'exploitation, ils sont parents de la petite Jade née en janvier 2016. Associé à son père José depuis 2013, Simon Baechler est à la tête d'une exploitation de 60 ha. Les deux hommes travaillent à plein temps, forment des apprentis et engagent trois collaborateurs pour la récolte des pommes de terre.

Ils engraisent chaque année 3000 cochons.

« Lorsque j'avais 15 ans, et avant de se lancer dans la construction d'une maternité pour les truies, mon père m'a demandé si je désirais travailler avec les cochons. Au début, je n'ai pas forcément eu le déclic mais au fur et à mesure que j'ai avancé dans mon apprentissage, c'est devenu une évidence pour moi », explique Simon Baechler qui engraisse, sous label IP-Suisse, 3000 porcs par an dont la viande est exclusivement destinée à la grande distribution. « Nous livrons toutes les semaines environ 60 cochons à Micarna (Migros). » La porcherie répond aux normes SST et SRPA, ce qui signifie que les cochons sont élevés selon les besoins de leur espèce, en stabulation libre. Dès qu'ils atteignent 25 kg, ils ont accès à des boxes en plein air. Le sol extérieur est composé de caillbotis intégraux en béton perforé. L'aire intérieure de repos, légèrement pentue pour permettre l'évacuation des liquides, est bétonnée et recouverte de paille afin de permettre aux animaux de s'occuper en fouillant la litière.

Les différentes phases de l'élevage

L'élevage et l'engraissement des cochons demandent une organisation stricte et une hygiène scrupuleuse de la porcherie dont la température est très surveillée. Le cycle de l'élevage commence à la maternité qui peut accueillir quinze truies. Selon un rythme de six semaines correspondant à la période d'allaitement des porcelets, les truies, préalablement inséminées chez un éleveur en Suisse allemande, arrivent gestantes

à Vallon. Les porcelets naissent sur l'exploitation. Une semaine plus tard, les mâles sont castrés, sous narcose, pour éviter que la viande ne prenne des odeurs désagréables qui la rendrait immangeable. Durant la période d'allaitement, les porcelets reçoivent progressivement une bouillie composée de céréales afin qu'ils s'habituent à leur future nourriture. « On leur met aussi de la tourbe par terre pour qu'ils puissent la fouiller et on y mélange un peu d'aliment qu'ils s'amuse à chercher. »

Après le sevrage, les gorets entrent dans la phase d'élevage qui dure entre un et deux mois. Ils quittent donc la maternité pour être regroupés dans un autre espace où ils stationneront jusqu'à ce qu'ils atteignent 25 kilos. Ils mangent alors une nourriture composée de céréales, de protéines et de sels minéraux.

De l'engraissement à nos assiettes

Les porcs passent ensuite à l'engraissement proprement dit. A partir de ce moment-là, ils ont librement accès aux boxes extérieurs. Afin d'optimiser l'engraissement, la porcherie est divisée en deux parties. D'un côté, il y a les bêtes de 25 à 60 kg et de l'autre, celles de 60 à 110 kg. « Plus les porcs grandissent, plus ils ont besoin de place pour s'ébattre. Cela permet aussi d'éviter les disputes pour accéder à la nourriture. »

A 110 kilos, les cochons prennent le chemin de l'abattoir avant de terminer dans nos assiettes. « Chaque semaine, nous avons une soixantaine de bêtes qui partent. Chez nous les porcs à l'engraissement mettent environ 120 jours pour atteindre leur poids d'abattage. »

Alimentation: produits de proximité

Excepté le complément alimentaire de protéines à base de tourteaux de soja ainsi que les sels minéraux, qui sont fournis par un fabricant spécialisé, l'essentiel de la nourriture des porcs est produite sur l'exploitation ou vient de la région. Simon Baechler va chercher tous les jours le petit-lait à la fromagerie de Grandcour (VD). Il achète le maïs en grain directement à des collègues agriculteurs avant de l'ensiler à Vallon. Sinon, la famille Baechler produit ses propres céréales. « Pour les porcs, nous avons besoin chaque année d'environ 100 tonnes d'orge, de triticale et de blé fourrager. » Elle réutilise par ailleurs une partie du lisier sur ses terres et vend le reste aux agriculteurs de la région. Grâce à cette production maison, l'éleveur garantit non seulement une bonne qualité fourragère mais réduit aussi les coûts d'alimentation, ce qui lui permet au final de dégager une meilleure marge sur le prix de la viande. Une économie non négligeable dans un marché très volatil.

Les cochons sont élevés en stabulation libre et ont accès à des boxes extérieurs.



220 truies mères et leurs petits
Maïs
Blé
Orge
2 chevaux en pension



En visite chez l'éleveur de porcs Peter Anderhub à Muri (AG)



« Une porcherie sent mauvais loin à ronde » et pourtant, aucune mauvaise odeur chez Peter Anderhub où 140 truies et leurs petits sont logés dans une installation longue de 100 m et qui compte parmi les porcheries les plus modernes de Suisse.

Literie de confort...

La porcherie près du village monastique de Muri est un modèle du genre et il n'est pas rare d'y rencontrer des étudiants venus parfaire leur formation : un système d'aération sophistiqué, des aires de repos qui permettent aux porcs de « dormir sur la paille » des zones de repos confortables pour les porcelets, la possibilité de sortir et une alimentation adaptée en tout temps assurent non seulement le confort mais aussi la santé des animaux. Primée par la caisse de crédit agricole du canton d'Argovie et citée à plusieurs reprises dans les médias, la porcherie high-tech met en lumière ses innovations.

Les jeunes porcs, appelés goretts, pèsent maintenant 25 kg et quittent la ferme pour l'engraissement.



Il a fallu dix ans à Peter Anderhub pour réaliser son rêve. Et l'attente en valait la peine car la porcherie réunit sous son toit toutes les exigences souhaitées en termes de bien-être animal et d'efficacité énergétique. La rationalisation des processus de travail permet aujourd'hui à Peter Anderhub de s'occuper de ses 140 truies et porcelets sans aide extérieure. Sur la ferme familiale située à 2,5 km plus loin, c'est le père de Peter Anderhub qui prend soin d'un cheptel de 80 porcs.

Spécialistes, de père en fils

Les Anderhub sont des éleveurs, ce qui signifie que quelque 250 porcelets de 25 kg, âgés de 8 à 9 semaines, quittent la ferme toutes les deux à trois semaines pour passer à l'engraissement. Une truie peut ainsi mettre au monde jusqu'à 27 porcelets par année. « Ma production est destinée exclusivement au label Coop Naturafarm. 90 pourcent de mes animaux sont livrés chez 4 engraisseurs. La production pour le label Coop est soumise à des réglementations strictes et exigeantes en termes de travail. Mais l'effort en vaut la peine étant donné que le bien-être des animaux en bénéficie de manière significative et que les prix sont plus élevés. »

L'alimentation et la climatisation sont contrôlées par ordinateur.

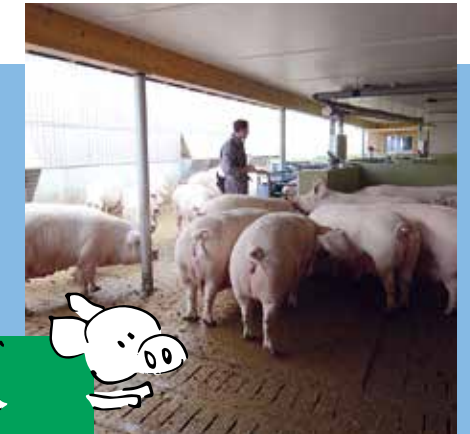


L'hygiène constante qui règne dans la porcherie permet de réduire l'utilisation des antibiotiques au minimum et de travailler dans une ambiance et des conditions saines.

Professionalisme et conviction

Peter Anderhub ne se repose pas sur ses lauriers et le temps libre se fait rare. L'aide du père est alors la bienvenue : « Grâce à mon père, mon épouse et moi avons pu emmener nos enfants en vacances pendant quelques jours. Comme il est très difficile de trouver de la main-d'œuvre qualifiée, son aide est extrêmement appréciée. » L'élevage de porcs nécessite beaucoup d'expérience et de savoir-faire. Le fait de ne pas détecter à temps telle ou telle maladie peut entraîner de lourdes conséquences. En tant qu'entrepreneur convaincu, Peter Anderhub doit sans cesse s'adapter aux évolutions du marché. A-t-il déjà pensé à changer de métier ? « J'aurais aussi pu devenir fromager ou boucher, mais comme mon grand-père et mon père avant moi, je suis passionné par l'élevage de porcs et j'ai tout de suite su que j'allais reprendre l'exploitation après eux. »

Les truies gestantes restent dans le même groupe jusqu'à la mise bas.



Tous les cochons ne sont pas les mêmes !



Dans les fermes suisses on trouve principalement deux races de porcs. La race la plus courante en Suisse est le Grand Porc Blanc Suisse, suivie par le Landrace Suisse. Elles sont croisées depuis plusieurs années avec des porcs de race importés afin d'optimiser la qualité de la viande et la vitalité. Parmi les autres races, on trouve les porcs d'engraissement Duroc, Hampshire et Piétrain ou encore le porc laineux ProSpecieRara.



Grand Porc Blanc Suisse

En Suisse, c'est la race de porc la plus présente, soit neuf fois plus d'animaux inscrits au herd-book que le Landrace Suisse figurant en deuxième position. Le Grand Porc Blanc Suisse est issu d'anciennes races indigènes et a été perfectionné petit à petit par la race anglaise Yorkshire. L'importation en provenance de divers pays européens (Hollande, Allemagne, Angleterre, France et Finlande) a également permis de développer progressivement cette race. Depuis 2002, le Grand Porc Blanc est élevé comme lignée maternelle typique avec des caractéristiques de reproduction remarquables et en lignée paternelle pour ses propriétés d'engraissement et de viande de qualité. Les caractéristiques typiques des Grands Porcs Blancs sont leur couleur blanche à rose clair et leurs oreilles courtes, dressées vers le haut.



Landrace Suisse

Cette race, issue d'anciennes races indigènes, est sélectionnée sur le plan de l'élevage depuis le début du 20^e siècle. Les importations en provenance de Hollande, d'Allemagne, d'Angleterre et de Finlande ont notablement contribué à la faire progresser. Contrairement au Grand Porc Blanc, les représentants du Landrace Suisse ont des oreilles tombantes. La couleur de leur pelage et de leur peau est blanche à rose clair.



Duroc

Cette race est originaire des Etats-Unis. A la fin des années 70, des exploitations d'élevage danoises importèrent le Duroc d'Amérique et du Canada. Depuis 1996, les Duroc d'origine danoise sont élevés en Suisse. Aujourd'hui, la petite population d'élevage dépend des importations de sperme régulières surtout en provenance des Etats-Unis. D'une couleur brunâtre, le Duroc a une tête plutôt petite en comparaison des autres races. Il est tout particulièrement apprécié pour la qualité de sa viande.



Piétrain

Cette race est originaire de la province belge du Brabant. Grâce à sa viande maigre, cette race est très appréciée en Europe. Vu sa charnure particulière, surtout les jambons de devant et de derrière, ce porc est également appelé « porc aux 4 jambons ». Sa couleur est blanche à gris clair avec des tâches noires ou brun foncé qui sont réparties irrégulièrement. Les oreilles sont courtes et dressées vers le haut.



Porc laineux

L'aire d'origine du porc laineux ou mangalitza est l'ancien empire austro-hongrois, où cette race est issue dès 1830 de croisements de races diverses, toutes productrices de lard. Le porc laineux, qui produit lui aussi un lard d'excellente qualité, a conquis l'Europe et figurait par moments parmi les races les plus fréquentes en Suisse. Mais le Grand Porc Blanc et le Landrace ont presque complètement évincé le porc laineux au début du 20^e siècle. Depuis 1986, le porc laineux est sur la liste de ProSpecieRara qui soutient et fait la promotion de cette race. Sa rusticité et sa résistance au froid autorisent sa garde dans des conditions simples et le prédestinent à l'engraissement extensif sur pâture. Les connaisseurs apprécient la viande fraîche du porc laineux. Les cochons de lait passent pour une délicatesse car ils ne se dessèchent pas à la cuisson et sont de meilleure qualité que ceux d'autres races.



Dans le cochon, tout est bon!



1

Le cou

Grâce à sa teneur en graisse de 10 à 15 %, ce morceau permet d'obtenir un rôti très juteux. Coupé en tranches et en steak, il ravit les amateurs de viande de porc.



2

Le train de côtes

On peut préparer le morceau entier en rôti ou en couronne. Les côtelettes sont entourées d'une fine couche de gras. L'os ne sera enlevé qu'en fin de cuisson afin de garder la viande tendre. Les côtelettes peuvent également être fumées.



3

L'épaule

L'épaule offre de multiples modes de préparation : en palette, en goulash ou en rôti.

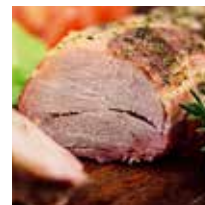
Chaque Suisse consomme environ 50kg de viande par an dont près de la moitié de viande de porc. La quasi-totalité du porc consommé (95 %) provient de cochons élevés en Suisse. Un porcelet de 1,5 kg atteint en 6 à 7 mois son poids d'abattage de 100 à 110 kg. Environ 80 % du porc (du poids mort) peut être valorisé dans la production carnée. Le boucher découpe la carcasse en différents morceaux : jambons, filets, train de côtes, cou, poitrine, épaule, tête et abats. Alors que nous consommons essentiellement des morceaux dits « nobles », les oreilles, la queue, les abats et les pieds de porc sont des spécialités culinaires très demandées dans d'autres pays.



4

La poitrine

Ce morceau est utilisé pour le lard salé et fumé ou séché à l'air. Il peut s'apprêter aussi en ragoût, viande hachée et rôti (farci et roulé). En Suisse, les costines grillées (spare ribs) sont devenues une spécialité très appréciée.



5

Le filet

Il est surtout utilisé pour les rôtis, les steaks et les escalopes. Le filet est le morceau idéal pour les préparations festives, comme le filet en croûte, à l'aigre-doux, en médaillons avec une sauce aux champignons... Plutôt léger et petit, c'est le morceau le plus cher.



6

Le quasi

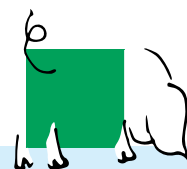
Le quasi est un morceau maigre situé dans le haut du jambon et à côté du filet, idéal pour les escalopes, les rôtis et les steaks. Tendre et fondant, le quasi est très apprécié nature ou accompagné d'une sauce à la crème.



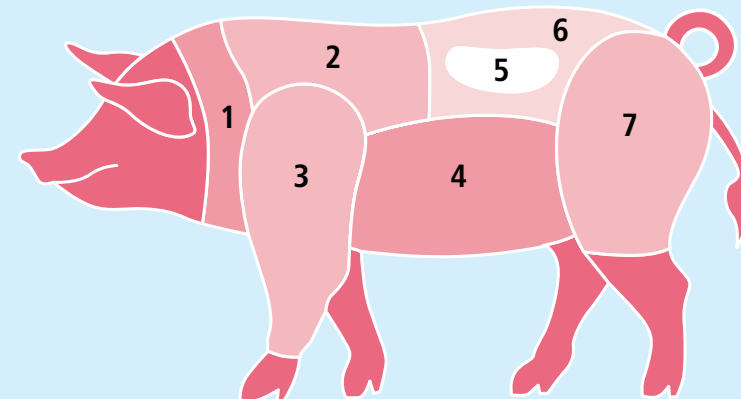
7

Le jambon

Appelé cuisse dans le veau et le bœuf, le jambon est une pièce de choix. Il se compose de la noix dans laquelle on découpe de tendres escalopes maigres. La noix pâtissière est généralement fumée pour obtenir des escalopes mais elle est également utilisée pour les rôtis, les tranches et la viande pour fondue chinoise. Avec la noix, on obtient le délicieux jambon cru et les jambons modèles (jambons cuits). Les morceaux de la cuisse se préparent de multiples façons. La noix est par ailleurs un morceau très tendre et pauvre en graisses.



1. Cou
2. Train de côtes
3. Epaule
4. Poitrine
5. Filet
6. Quasi
7. Jambon





Recettes faciles



Escalopes farcies sauce aux herbes

Préparation environ 30 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients:

Cure-dents

Escalopes farcies :

- 4 fines escalopes de porc (filet, p. ex.), entaillées pour être farcies, env. 100 g pièce
- 4 tranches de jambon cru, env. 40 g
- 80 g de fromage (par exemple Gruyère AOP, Tilsiter, coupé en 4 tranches)
- beurre ou crème à rôtir
- ½ cc de sel
- poivre du moulin

Sauce aux herbes :

- 1 petit oignon, finement haché
- beurre pour faire revenir
- 1 dl de vin blanc ou de bouillon de légumes
- 1 dl de bouillon de bœuf
- 1 dl de demi-crème
- 1 cc de féculé de maïs
- 2 cs de feuilles de thym
- sel
- poivre du moulin
- 4 brins de thym comme décoration

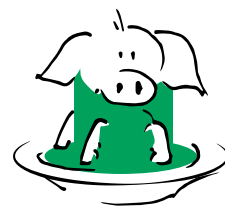
Préparation :

1. Escalopes: aplatir les escalopes à la main pour les agrandir légèrement si besoin. Déposer sur une moitié de la surface une tranche de jambon et une tranche de fromage, refermer et maintenir à l'aide de cure-dents. Saisir par portions 4–5 min dans le beurre ou la crème à rôtir, assaisonner, réserver au chaud.
2. Sauce: faire suer l'oignon dans le beurre dans la même poêle. Mouiller avec le vin ou le bouillon, réduire de moitié. Mélanger le bouillon, la crème et la féculé de maïs, incorporer à la sauce, porter à ébullition. Ajouter le thym, laisser infuser brièvement, assaisonner. Réchauffer la viande dans la sauce, ne pas cuire. Servir chaud.

Source: recettes et photo: www.swissmilk.ch

Ragoût de porc à la moutarde

Pour 4 personnes



Ingrédients :

- 800 g de ragoût de porc
- beurre à rôtir ou crème à rôtir
- 3 dl de vin blanc ou de cidre sans alcool
- 2 cs de moutarde gros grains
- 1 feuille de laurier
- 5 petites échalotes, coupées en deux
- 1 pte de couteau de miel
- sel
- poivre blanc
- 40 g de beurre, ramolli
- 1 cs de farine
- 1 bouquet de ciboulette, ciselée

Préparation :

1. Rissoler le ragoût par petites quantités dans le beurre ou la crème à rôtir. Remettre toute la viande dans la poêle. Ajouter le vin, la moutarde, la feuille de laurier, les échalotes et le miel. Assaisonner.
2. Laisser mijoter env. 1h30 à couvert.
3. Mélanger le beurre et la farine. Incorporer par petites quantités dans la sauce tout en remuant. Porter à ébullition, rectifier l'assaisonnement.
4. Servir dans des assiettes creuses garnies de ciboulette.

Source: recettes et photo: www.swissmilk.ch



Trucs et astuces

(viandesuisse.ch et swissmilk.ch) :

- On compte environ 100 à 120 g de viande crue par personne.
- Conserver la viande à l'endroit le plus froid du réfrigérateur (sur la plaque en verre au-dessus du bac à légumes), idéalement entre 0 et 2°C.
- La viande supporte très bien la congélation. La température de conservation se situe à -18°C minimum.

- Sortir la viande du réfrigérateur 30 à 60 min avant de la saisir (selon la taille des morceaux), afin d'obtenir une viande plus tendre.
- Une fois décongelée, la viande doit être consommée rapidement et ne doit en aucun cas être recongelée.
- Saisir la viande par portions à feu vif. La poêle reste bien chaude et la viande ne tire pas de jus.
 - Pour que la viande reste juteuse et qu'une croûte se forme, il est conseillé de saisir les petites pièces avant de les assaisonner.
 - On assaisonne les grands morceaux avant de les rôtir à la poêle.
 - Pour les pièces de taille moyenne, commencer la cuisson à feu vif et continuer à feu moyen.



Bon à savoir

- La gestation dure trois mois, trois semaines et trois jours.
- La truie possède 12 à 14 tétines. En général, chaque porcelet a sa tétine. Naissance de 24 à 28 porcelets par an.
- Le porcelet pèse 1,4 kg à la naissance. Le poids adulte d'une truie est de 200 à 250 kg. Le verrat peut peser entre 250 à 350 kg.
- Les porcs à l'engrais atteignent leur poids d'abattage de 100 à 110 kg après cinq à six mois.
- La coupe des queues et le meulage des dents sont interdits en Suisse.
- La castration des porcelets sans anesthésie est interdite. La viande des mâles non castrés est inconsommable à cause de son goût.



Gare au coup de soleil !

Le cochon n'a pas la peau dure. Il est très sensible aux maladies et craint l'humidité et la saleté. Il se roule dans la boue, par hygiène, pour se rafraîchir et protéger sa peau contre les parasites et le soleil! Selon les éthologues, les cochons sont des êtres vivants très intelligents, dotés d'une excellente mémoire et capables d'empathie les uns envers les autres.



Fin nez



Le cavage avec un cochon est la méthode traditionnelle longtemps utilisée par les trufficulteurs. En effet, la truie raffole des truffes qui lui rappellent le parfum musqué assez proche de celui émis par le verrat. Grâce aux trois milliards de

Une chance de cochon... et autres expressions !

1. Une chance de cochon ! Cette expression vient du Moyen Age car, lors des fêtes de tir à l'arc ou à l'arbalète, les perdants recevaient un porcelet vivant comme prix de consolation.
2. La tirelire en forme de cochon rappelle le temps où de nombreuses familles élevaient un porc, un seul, pour avoir de quoi manger pendant les périodes de disette.
3. Cochon de payant ! Celui qui paie le plein tarif, soit le plus malchanceux, comme le cochon qui finit dans notre assiette.
4. Donner de la confiture aux cochons : donner quelque chose à quelqu'un qui ne saura pas l'apprécier. Comme le porc est un glouton qui mange de tout, cette expression lui fait sûrement du tort.



Entre la chance, la fertilité et le sacré

Le cochon évoque la chance et l'abondance. En particulier chez les Celtes, le cochon mâle représentait un symbole guerrier. Parmi les quelque 400 dieux gaulois il y avait même un dieu-sanglier appelé Moccus et assimilé à Mercure. Dans l'antiquité grecque et romaine, le cochon était un symbole de statut social élevé. Celui qui en possédait disposait toujours de nourriture et était donc très respecté. Dans la culture chinoise, le cochon est lié à la fertilité et à la virilité. Porter des enfants lors de l'Année du cochon est considéré comme étant de très bonne fortune, car ils seront heureux et honnêtes.

Temps de cochon!

Cette expression, un peu injuste envers le cochon, trouve son explication dans les anciennes habitudes rurales. Quand on faisait boucherie, il n'était pas question de consommer le cochon en entier mais de le conserver pour toute l'année. Et la mise au saloir, était l'une des méthodes de conservation les plus utilisées. Comme le temps froid et humide favorisait l'action du sel, on tuait le porc en novembre, par un temps... de cochon.

cellules olfactives de son groin, elle détecte le précieux tubercule qui affleure le sol ou se trouve à 50 cm de profondeur. C'est à ce moment que le caveur intervient pour l'empêcher de dévorer la truffe et pour lui offrir une récompense, le plus souvent un épi de maïs. De temps en temps, il lui donne quelques morceaux de truffe pour entretenir ce goût naturel. Comme les tournées de truffières sont plus aisées avec le chien qui est moins encombrant et plus mobile, le cochon truffier n'est plus guère utilisé. Toutefois celui-ci a un odorat aussi développé que celui du chien!

