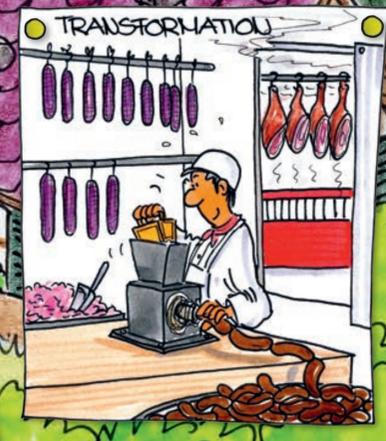
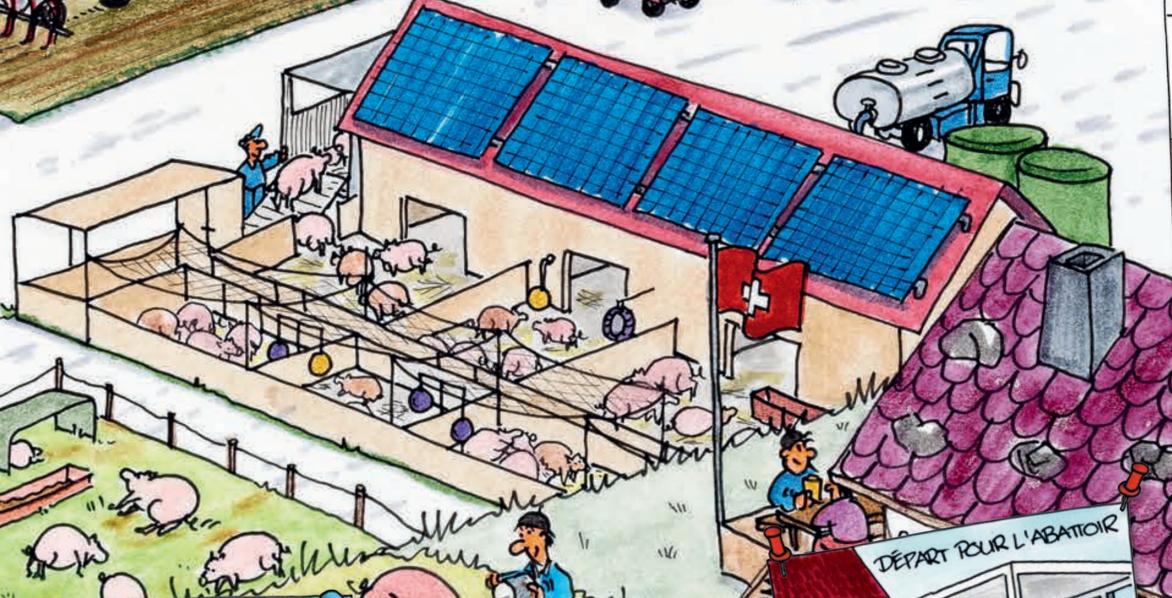
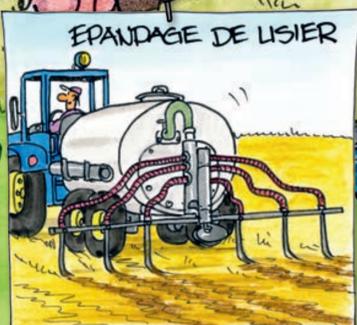
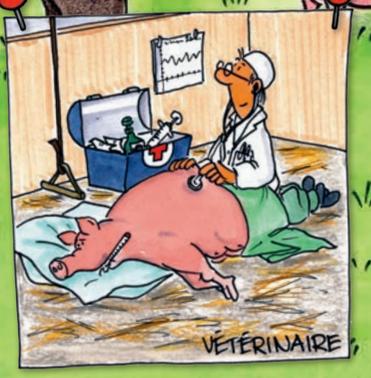
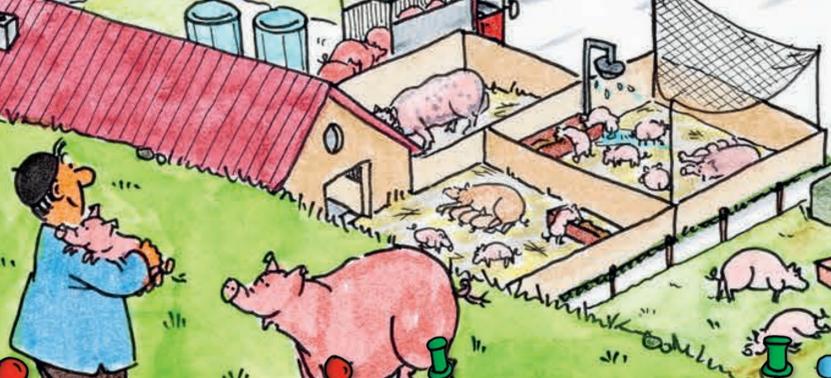
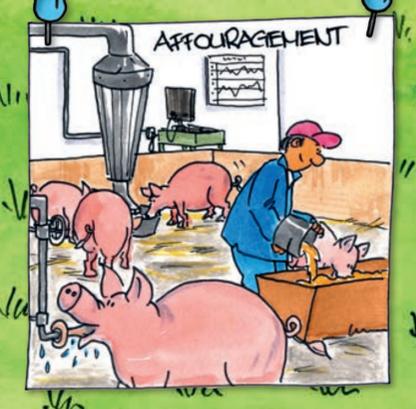
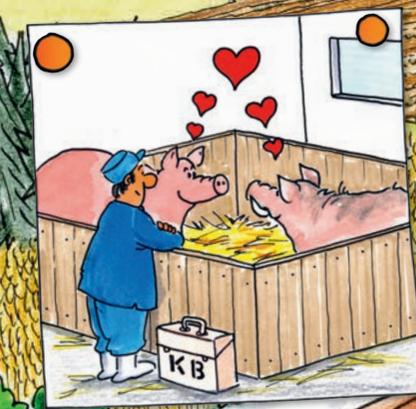
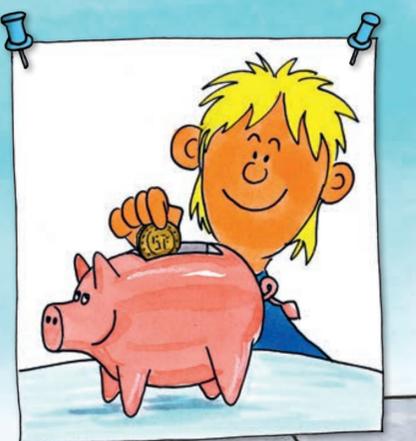
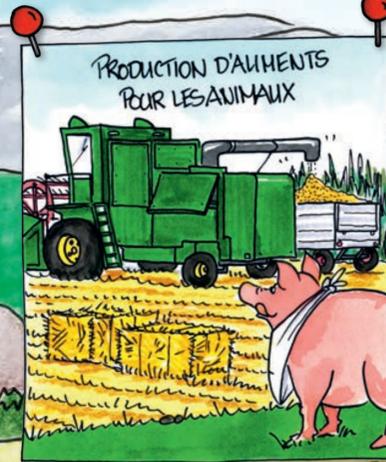


COCHONS ET PORCELETS



Pour que les porcs se sentent bien

A différents égards, les porcs domestiques ont le même comportement que leurs ancêtres, les sangliers. Au cours des dix dernières années, l'exigence d'une détention respectueuse des animaux a conduit à des lois et des directives très strictes en matière de protection des animaux. « Respectueux des animaux » signifie que les animaux de rente doivent pouvoir développer autant que possible leur comportement naturel. En ce qui concerne les porcs, ils aiment vivre avec leurs congénères et c'est pourquoi les agricultrices et agriculteurs suisses les détiennent en groupes dans les porcheries. Il faut aussi que les porcs aient suffisamment de place pour que les animaux dominés puissent éviter les dominants. La taille maximale d'une exploitation porcine suisses est de 1'500 porcs à l'engrais ou 250 porcs d'élevage.

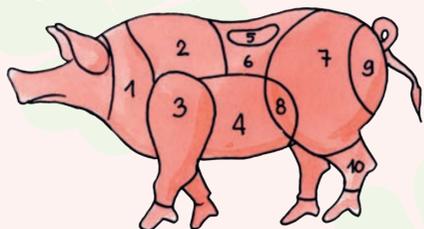
Les porcs fouillent, grattent, creusent et fouissent

Les porcs partent à la découverte de leur environnement et cherchent de la nourriture. Pour qu'ils puissent assouvir ce besoin dans leur porcherie, ils reçoivent de la paille, du feuillage, de la terre à fouir, ou de l'herbe et du foin et, comme ce sont des animaux forestiers, ils aiment aussi des rondins à ronger. Qu'ils soient dedans ou dehors, durant les chaudes journées, ils cherchent à se rafraîchir en creusant dans la boue avec leur groin pour s'y vautrer. Dans un système de stabulation avec un parcours extérieur, les porcs ont besoin de places ombragées et, dans certaines exploitations modèles, ils bénéficient même d'une douche installée juste pour eux.

« Dans le cochon tout est bon ! »

L'adage ne ment pas puisqu'on peut manger environ 80 % du poids total de l'animal ! Quant aux types de morceaux non seulement ils sont très variés mais encore ils se déclinent en une multitude de recettes. Manger toutes les parties comestibles de l'animal permet de limiter le gaspillage alimentaire.

Parviendras-tu à légènder tous les morceaux de porc ?



- Le filet mignon : décliné en médaillons avec une sauce à la crème
- Le cou : pour les rôtis juteux et les steaks
- Le train de côtes : comme morceau entier à la braise ou en côtelettes
- La cuisse : c'est le jambon à l'os
- L'épaule : pour les rôtis ou les ragoûts mais aussi pour le jambon et la palette fumée
- Le filet : pour les rôtis et les steaks
- La noix pâtissière : fumée ou en tranches pour la fondue chinoise
- La noix : le jambon cru ou les escalopes
- La poitrine : pour le lard et les travers grillés
- Le jarret : grillé ou en « pieds de porc », salés et bouillis.

Méli-mélo de langues

La viande, le lait, les œufs et d'autres aliments d'origine animale ont une place importante dans notre alimentation et c'est pourquoi un grand nombre d'animaux sont élevés dans les exploitations agricoles suisses. Avec plus de 1,3 million de porcs, ce sont, avec les bovins et la volaille, les animaux de rente les plus nombreux. Mais ce n'est pas le cas en Suisse seulement, l'élevage de porcs est important dans le monde entier.

Dans le tableau ci-dessous, mets dans l'ordre les mots français avec les noms en allemand, anglais et italien. Tous les noms sont répartis sur la feuille et sont écrits dans des couleurs différentes, selon la langue. Peut-être que, dans ta classe, quelqu'un parle encore une autre langue et peut traduire ces mots ?

Français	Allemand	Italien	Anglais
cochon			
porcelet			
verrat			
porcherie			
viande de porc			
saucisse			
lard			
jambon			
escalope			
tirelire			

maiale piggy bank bacon carne di maiale
 maiale maialino Wurst prosciutto
 Schwein Pork cutlet Schnitzel lardo sausage
 pig Ferkel salsiccia Speck Schweinefleisch Sparschwein
 salvadanaio ham verro porcile boar
 Eber piglet Schweinestall pigsty cotoletta di maiale

Informations sur l'agriculture et l'élevage porcin :

www.suisseporcs.ch
 www.viandesuisse.ch
 www.paysanssuisses.ch
 www.agrininfo.com

Impressum :

Traduction, adaptation, édition : Agence d'information agricole romande AGIR, Lausanne
 Conception : Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID, Berne
 Texte : LID, Proviande, Suisseporcs
 Mise en page : Jürg Kühni, Berthoud
 Graphisme : Alex Kühni, Berne
 Impression : PCL Presses Centrales SA, Renens
 Imprimé sur du papier certifié FSC® Mix crédit, issu de forêts bien gérées
 Août 22 – 5'000 exemplaires

Fiches de travail et solutions en PDF sur :

www.agrininfo.com

Ce poster ainsi que les autres posters de la même série peuvent être téléchargés ou commandés gratuitement auprès de :
 Agence d'information agricole romande AGIR
 Case postale 1080, 1001 Lausanne, Tél. 021 613 11 31
 info@agrininfo.com, www.agrininfo.com

Autres liens :

www.ecolelaferme.ch/Le chemin de la viande – dossier pédagogique
 www.agricuola.ch – plateforme didactique de l'agriculture
 www.agro-image.ch – leçons à l'école avec un agriculteur
 www.visitesdetables.ch – visites à la ferme pour tous
 www.agriwiva.ch – stages à la ferme pour les jeunes
 www.agri-job.ch – informations sur les formations agricoles
 www.agriculture-elearning.ch – contenus ludiques et interactifs



Posters de la même série :



Un projet en partenariat avec :

Paysannes & paysans suisses
 Pour vous.



Série de posters nationaux « Paysannes & paysans suisses. Pour vous. » avec exercices et jeux pour les classes du deuxième cycle primaire (HarmoS)



Devinette

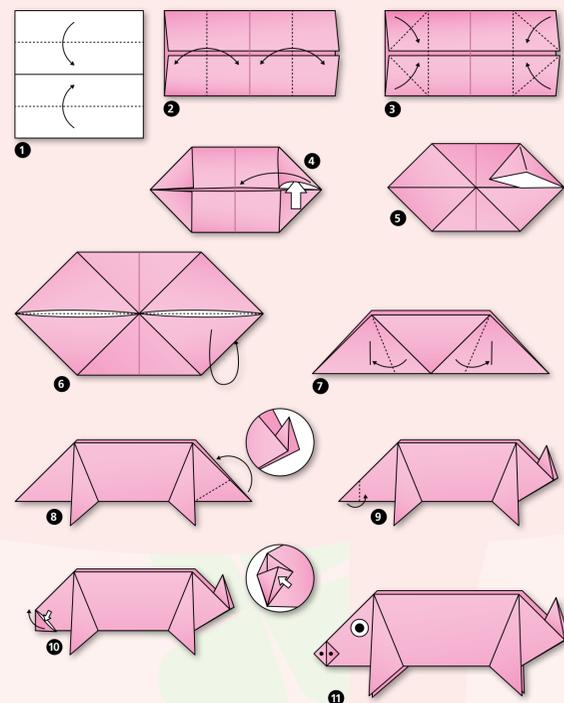
Teste tes connaissances sur les cochons ! Réponds aux questions suivantes par OUI ou NON et note les lettres de tes réponses, dans le bon ordre, dans les cases vides, en bas.

	OUI	NON
1. Lorsqu'ils cherchent de la nourriture, les cochons aiment bien fouiller la terre	T	S
2. Un porcelet nouveau-né pèse environ 100 kilos	C	I
3. Le plus petit porcelet est l'animal dominant	H	R
4. Lorsqu'il fait froid, les porcs se vautrent dans la boue	W	E
5. Lors de grosses chaleurs, les porcs transpirent énormément	A	«-»
6. La truie est la femelle du porc	B	I
7. Juste après leur naissance, les porcelets boivent le lait aux tétines de la mère	O	N
8. Chaque porcelet a sa « propre » tétine	U	E
9. Les tétines se trouvant en avant donnent plus de lait	C	O
10. Les porcs sont des animaux très sales	N	H
11. Les chiens de chasse et les cochons ont un odorat aussi bien développé l'un que l'autre	O	R
12. Les porcelets viennent au monde après une gestation d'environ 3 mois, 3 semaines et 3 jours	N	E

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

Construis toi-même ton petit cochon porte-bonheur !

Une chance de cochon ! C'est ce qui se disait au 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. D'où l'expression ! On peut aussi construire soi-même son petit cochon porte-bonheur. Voici les instructions de pliage.

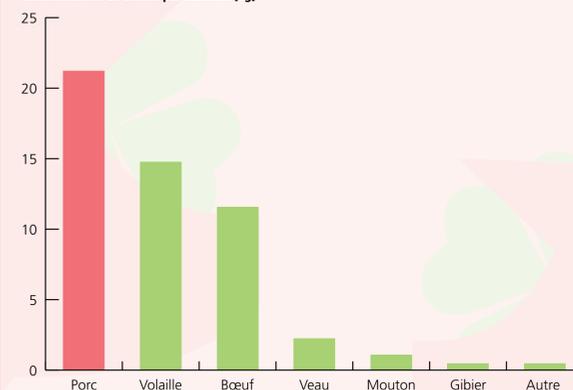


La viande de porc suisse

En Suisse, l'élevage porcin représente un des secteurs importants de l'agriculture. On compte plus de 1,3 million de cochons en Suisse, soit à un peu moins que le nombre de bovins. Les porcelets ainsi que les porcs à l'engrais pour la production de viande représentent le gros de la troupe. Les porcs se répartissent entre 5'600 exploitations agricoles helvétiques.

Saucisses, côtelettes ou rôtis, les Suisses aiment la viande de porc !
 Chaque Suisse consomme environ 50 kg de viande par an, dont près de la moitié est de la viande de porc. La quasi-totalité du porc consommé, provient de porcs élevés en Suisse et abattus à l'âge de 6 ou 7 mois.

Consommation de viande par habitant [kg]



Source : Proviande, Le marché de la viande 2021

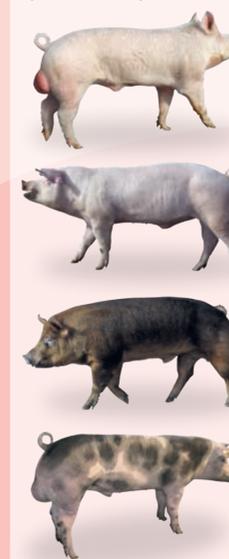
Qui suis-je ?

Relie les phrases avec le bon terme.

- Je suis le petit de la truie • • La truie
- Je suis un porc mâle élevé pour la reproduction • • Le verrat
- Je suis un animal domestiqué élevé pour ma viande • • Le porcelet ou le goret
- Je suis un cochon sauvage • • Le porc ou le cochon
- Je suis la femelle du verrat • • Le sanglier

Tous les cochons ne sont pas les mêmes !

Dans les fermes suisses, la plupart des porcs sont issus de l'élevage de Grand Porc Blanc Suisse et de Landrace Suisse. Parmi les autres races, on trouve les porcs Duroc et Piétrain ou encore le porc laineux. Le dénominateur commun des porcs élevés dans les exploitations agricoles suisses, c'est qu'ils sont engraisés pour leur viande de qualité.



Le Grand Porc Blanc Suisse
 En Suisse, la race de porc la plus représentée est le Grand Porc Blanc Suisse. Les caractéristiques typiques des Grands Porcs Blancs sont leur couleur blanche à rose clair et leurs oreilles courtes, dressées vers le haut.

Le Landrace Suisse
 Le Landrace Suisse est élevé depuis le début du 20^{ème} siècle à partir de croisements entre la race indigène et des porcs importés des Pays-Bas, d'Allemagne et d'Angleterre. 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.

Le Duroc
 Cette race est originaire des Etats-Unis. En Suisse, les porcs Duroc sont répandus depuis la fin du 20^{ème} siècle seulement. D'une couleur rouge brunâtre, ils ont une tête plutôt petite en comparaison des autres races ci-dessus.

Le Piétrain
 La province belge du Brabant est la patrie des porcs Piétrain. Comme il a beaucoup de viande sur les membres antérieurs et postérieurs, il est aussi nommé « porc aux 4 jambons ». Sa couleur est blanche à gris clair avec des taches noires ou brun foncé qui sont réparties irrégulièrement. Les oreilles sont courtes et dressées vers le haut.

Le porc laineux
 Cette race provient à l'origine d'Europe de l'Est et était très présente en Suisse. Mais, au début du 20^{ème} siècle, les élevages de Grand Porc Blanc Suisse et de Landrace Suisse ont réduit peu à peu le nombre de porc laineux et, en quelques décennies, il a presque totalement disparu. Depuis 1986, le porc laineux est sur la liste de Pro Specie Rara qui soutient et fait la promotion de cette race.

