

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.

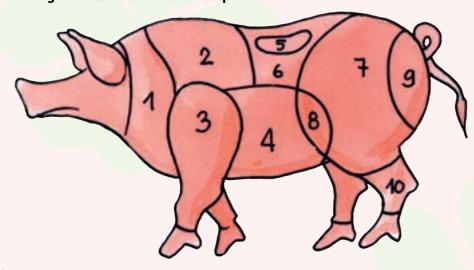
Les porcs fouillent, grattent, creusent et fouissent

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 légender tous les morceaux de porc?



- 2 Le train de côtes : comme morceau entier à la braise ou en côtelettes
- <u>7</u> La cuisse : c'est le jambon à l'os
- <u>3</u> L'épaule : pour les rôtis ou les ragoûts mais aussi pour le jambon et la palette fumée
- __6_ Le filet : pour les rôtis et les steaks
- 8 La noix pâtissière : fumée ou en tranches pour la fondue chinoise
- <u>9</u> La noix : le jambon cru ou les escalopes
- <u>4</u> La poitrine : pour le lard et les travers grillés <u>10</u> 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	SCHWEIN	MAIALE	PIG
porcelet	FERKEL	MAIALINO	PIGLET
verrat	EBER	VERRO	BOAR
porcherie	SCHWEINSTALL	PORCILE	PIGSTY
viande de porc	SCHWEINEFLEISCH	CARNE DI MAIALE	PORK
saucisse	WURST	SALSICCIA	SAUSAGE
lard	SPECK	LARDO	BACON
jambon	SCHINKEN	PROSCIUTTO	HAM
escalope	SCHNITZEL	COTOLETTA	PORK CUTLET
tirelire	SPARSCHWEIN	SALVADANAIO	PIGSTY

maiale	piggy bank maialino		bacon		carne di maiale		
IIIdidle				W	urst	prosciutto	C
Schwein	Doult gutlat	Sch	nnitzel	la	ardo	sausage	
	Pork cutlet		Speck	\ \		veinefleisch	
pig Ferkel	sal	siccia		verro	nor	Sparschwe rcile	in
	lvadanaio	nam	pork		ninken	boar	
Eber	piglet	Schv	weinestall	pigst	:У	cotoletta di ma	ial

Informations sur l'agriculture et l'élevage porcin : Autres liens :

www.suisseporcs.ch www.viandesuisse.ch www.paysanssuisses.ch www.agirinfo.com

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

Fiches de travail et solutions en PDF sur: www.agirinfo.com

Août 22 – 5'000 exemplaires

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

www.ecolealaferme.ch/Le chemin de la viande – dossier pédagogique

www.agriscuola.ch – plateforme didactique de l'agriculture www.agro-image.ch – leçons à l'école avec un agriculteur

www.agri-job.ch — informations sur les formations agricoles

www.agriculture-elearning.ch - contenus ludiques et interactifs

www.visitesdetables.ch – visites à la ferme pour tous

www.agriviva.ch – stages à la ferme pour les jeunes

info@agirinfo.com, www.agirinfo.com



Un projet en partenariat avec :



Les cochons et porcelets suisses

En visite chez les éleveurs de porcs







Série de posters nationaux « Paysannes & paysans suisses. Pour vous. » avec exercices et jeux pou<mark>r les classes</mark> du deuxième cycle primaire (HarmoS)

Devinette

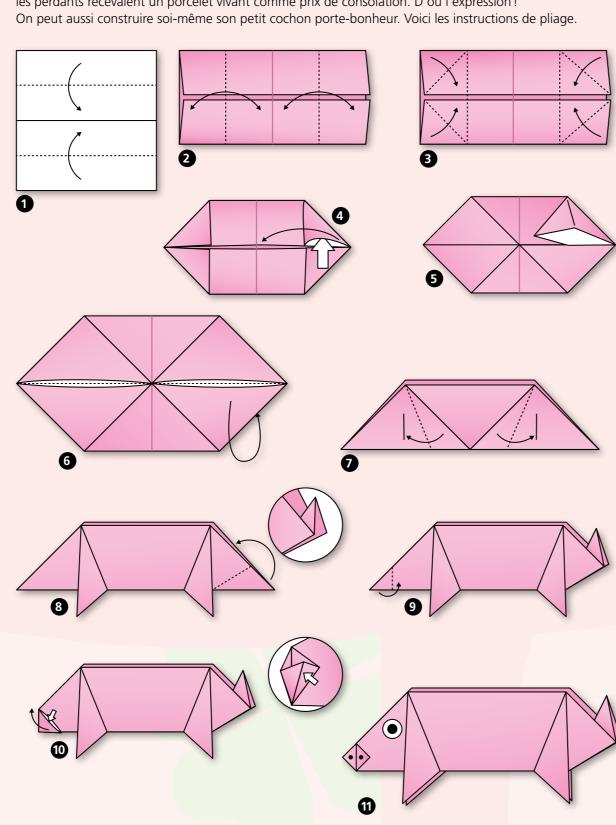
Teste tes connaissances sur les cochons! Réponds aux questions suivantes par OUI ou NON et note les lettres de tes réponses, dans le bon ordre, dans les cases vides, en bas.

	OUI	NON
1. Lorsqu'ils cherchent de la nourriture, les cochons aiment bien fouiller la terre	т	S
2. Un porcelet nouveau-né pèse environ 100 kilos		
3. Le plus petit porcelet est l'animal dominant		
4. Lorsqu'il fait froid, les porcs se vautrent dans la boue		
5. Lors de grosses chaleurs, les porcs transpirent énormément		
6. La truie est la femelle du porc		I
7. Juste après leur naissance, les porcelets boivent le lait aux tétines de la mère		N
8. Chaque porcelet a sa « propre » tétine	U	E
9. Les tétines se trouvant en avant donnent plus de lait	С	0
10. Les porcs sont des animaux très sales	N	Н
11. Les chiens de chasse et les cochons ont un odorat aussi bien développé l'un que l'autre	0	R
12. Les porcelets viennent au monde après une gestation d'environ 3 mois, 3 semaines et 3 jours	N	E



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!



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 rôti, 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] Volaille Bœuf Veau Mouton 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

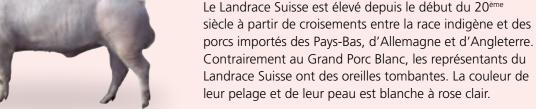
Tous les cochons ne sont pas les mêmes!

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 engraissés 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



Cette race est originaire des Etats-Unis. En Suisse, les

porcs Duroc sont répandus depuis la fin du 20ème 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 20ème 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.