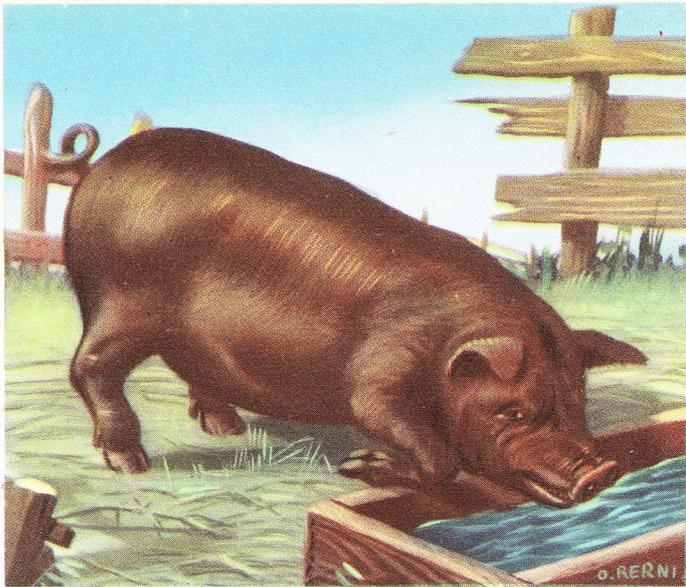




LE PORC

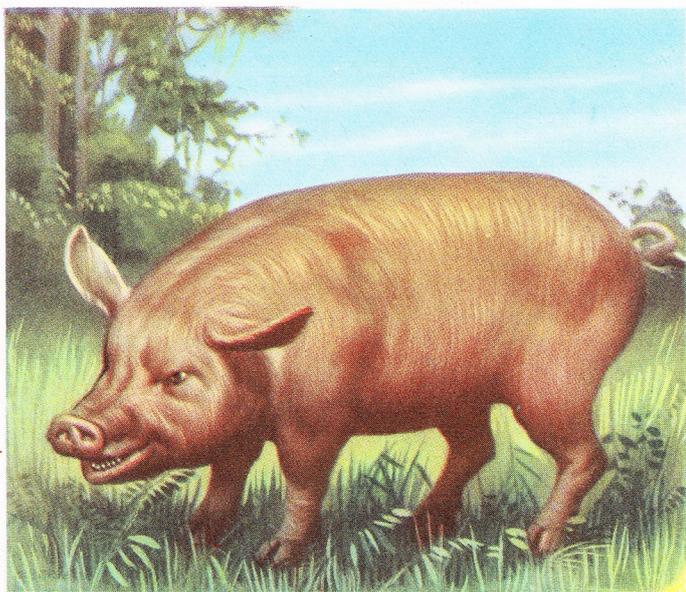
DOCUMENTAIRE N. 435



Le Porc est un animal très utile. Son élevage remonte aux époques les plus anciennes. Chaque partie de son corps est utilisée et pas seulement sa viande savoureuse. Il est omnivore, et sa denture comporte 44 dents. Son ancêtre sauvage est le sanglier.

Parmi les animaux domestiques le porc est certainement l'un des plus précieux pour l'homme, car chez lui tout est bon, du museau à la queue, tout s'utilise: graisse, peau, soie et ongles. C'est pourquoi presque tous les peuples de l'antiquité l'ont réduit en esclavage. Il semble que la domestication du cochon ait eu ses origines en Chine aux environs du 40ème siècle av. J.C., et que, de là, elle se soit progressivement étendue vers les pays occidentaux. En effet, comme nous permettent de le constater des oeuvres artistiques, chez les Grecs, les Romains et même chez les Egyptiens, l'élevage de ces animaux était très courant et leur chair très appréciée. Ce sont seulement les Arabes, et avant eux les Juifs, qui, pour des raisons religieuses ne s'en nourrissent jamais, parce qu'ils voyaient en eux des animaux immondes.

Les nombreuses races qui existent, de nos jours, un peu partout dans le monde, dérivent certainement de variétés sauvages (deux ou peut-être plus) qui descendent elles-mêmes des sangliers.



Les soies qui recouvrent la peau des porcs sont plus au moins touffues, et parfois manquent complètement comme dans ce porc de race italienne élevé en Campanie. Sa couleur est sombre et sa taille peu développée. Avec les soies de ces animaux on fabrique des brosses et des pincaux.

Les caractères des porcins (qui font partie des mammifères ongulés) sont communs à tous, même si la taille, le poids et la couleur peuvent varier d'une race à une autre. Il n'existe pas seulement des porcs à la peau rose ou blanche, mais aussi des gris, des noirs, des rougeâtres; et d'autres encore qui portent des taches noires, blanches ou rouges. La peau, très épaisse et solide, est appelée couenne. Elle est recouverte de soies qui parfois peuvent être très clairsemées ou même, dans certaines races, faire complètement défaut. Sous la peau se trouve une couche de graisse. Les pieds sont fourchus, avec deux doigts mitoyens grands, munis de sabots forts et aplatis en dedans, et deux extérieurs plus courts, ne touchant presque pas le sol. Le museau se termine par le groin, dans lequel s'ouvrent les narines. Avec cet appareil, pourvu de muscles et très mobile, les porcs fouillent le terrain à la recherche de leur nourriture, déterrent les racines et les tubercules, sans dédaigner les escargots, les vers et les taupes qu'ils rencontrent. Ils sont omnivores, grâce à leur mâchoire pourvue de 44 dents. Leurs canines, très développées surtout chez le mâle, se recourbent vers le haut et les inférieures leur sortent de la bouche. Si l'animal adulte a un aspect lourd et emprunté, les petits sont gracieux et prêts, dès le plus jeune âge, à s'intéresser à tout ce qui les entoure. Leur croissance est rapide, puisque, ne pesant pas plus d'un kilo à leur naissance, au bout de 14 à 15 mois ils peuvent dépasser 2 quintaux. Ils naissent toujours en très grand nombre: la portée est de 8 à 10 gorettes, parfois du double.

La mère ne se montre pas très tendre avec cette progéniture nombreuse, et il peut même arriver qu'agacée par quelque petit importun, elle s'en débarrasse en l'étouffant l'abord, et en le dévorant ensuite.

On croit généralement que le porc est une bête malpropre, et l'on se plaît à répéter qu'il trouve son bonheur dans la



Voici une autre variété de porcs, dite « à bande », parce qu'une bande blanche trace une sorte d'écharpe en avant du corps sombre de l'animal. Son élevage est très répandu en Toscane. Il est court sur pattes, avec des soies longues et touffues. On l'élève en liberté.



Parmi les porcs d'Europe les porcs anglais sont particulièrement appréciés. Nous présentons ici le Cochon Blanc à grande taille qui a la peau rosée et des soies blanche, et le grand Noir. On les élève aussi en France.

saleté; mais ceci n'est pas du tout vrai. En effet, il a été prouvé que les porcs grossissent mieux si on les élève dans des locaux aérés et spacieux plutôt que dans des porcheries sombres et jamais nettoyées. Les animaux qu'on ne laisse jamais sortir de la ferme sont plus gros et plus gras, mais résistent moins bien aux maladies que ceux qui, une partie de l'année, vivent à l'extérieur.

Parmi les différentes variétés de porcs élevés dans les divers pays du monde les races anglaises sont les plus recherchées.

Les porcs de France présentent des différences très nombreuses dans la nuance, la forme, la grosseur du poil, l'ampleur des oreilles et le volume de la tête. On peut les réunir sous deux types principaux. L'un est à poil blanc, à taille élevée, à corps long, à oreilles pendantes, à membres forts et se trouve dans la Normandie, l'Anjou, le Poitou, l'Auvergne et la Lorraine. L'autre est pie ou presque noir. Il est plus trapu et plus court. Il a les membres plus fins, les oreilles droites ou presque droites. Sa chair est plus ferme et plus fine. Ce



La femelle du porc est appelée Truie. Les petits (gorets, porcelets ou cochonnets) sont nombreux à chaque portée. En naissant ils pèsent environ 1 kg. et au bout d'une année atteignent deux cents kgs. Chez les porcs, le flair et l'ouïe sont très développés, mais la vue n'est pas perçante.

type est surtout répandu dans le Limousin, le Quercy, la Bresse, le Charolais, le Dauphiné, les Pyrénées. Au reste, les marchands distinguent, dans chacun de ces types, une foule de *sortes* qu'il est difficile de caractériser. On rencontre rarement en France le cochon à grandes oreilles, qui est le plus grand d'Europe, et dont les oreilles masquent les yeux.

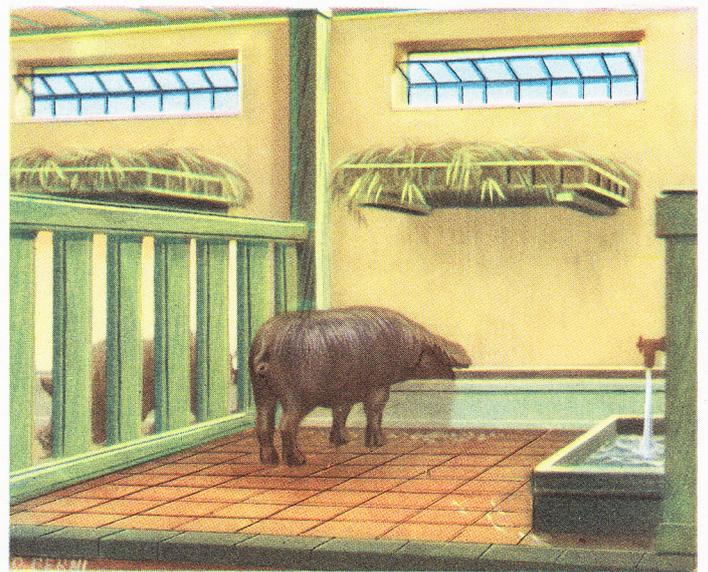
Universellement appréciés les porcs sont élevés surtout pour leur chair, que l'on mange fraîche, salée ou fumée, sous forme de jambons et autres charcuteries. Nous citerons les saucissons, les mortadelles, les saucisses et le petit salé. Le jambon est la cuisse même de l'animal à laquelle on fait subir diverses opérations, dont les principales sont la salaison, nécessaire pour une bonne conservation, et l'assaisonnement. Dans la préparation des saucisses les chairs sont hachées et on y ajoute du sel et divers condiments, puis on les tasse dans des boyaux d'animaux, même autres que le porc, ou dans des peaux synthétiques. Après cette opération le produit est séché dans des séchoirs, et cuit pour mieux se conserver. Une fois sec, on peut le garder pendant une durée qui, selon les morceaux, peut aller d'un à cinq mois. Les jambons peuvent se conserver de quelques mois à un an.

On utilise la graisse et on en tire le saindoux, très employé en cuisine: c'est un produit parfaitement blanc, solide et presque inodore.

Avec la panne blanche, tissu cellulaire grasseux qui revêt les organes abdominaux du porc, on obtient une substance connue sous le nom d'axonge, qui sert en pharmacie pour la préparation de crèmes et de pommades. Les parties non comestibles sont également utilisées largement: avec les soies on fabrique des brosses et des pinceaux, tandis que les ongles servent à préparer des colorants ou des engrais azotés. La peau elle-même est employée dans l'industrie du cuir.

Les porcs peuvent être atteints par de nombreuses maladies, dont deux sont transmissibles à l'homme. Elles sont causées par des vers parasites, le ténia (ou ver solitaire) et la trichine, dont les larves s'enkystent dans les muscles. Donc si l'on consomme crue de la viande de porc contaminée ou pas assez cuite, on risque le ver solitaire, ou la trichinose.

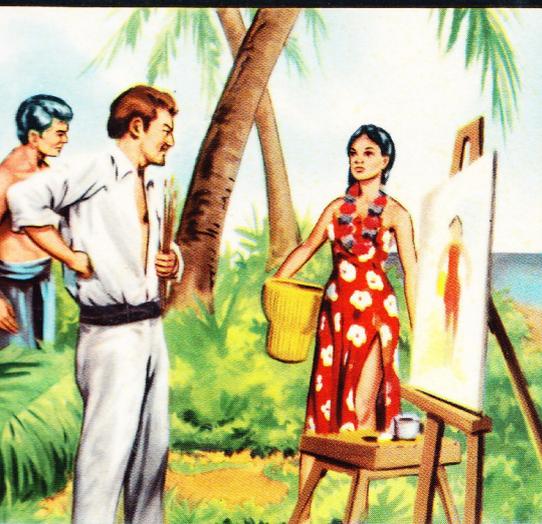
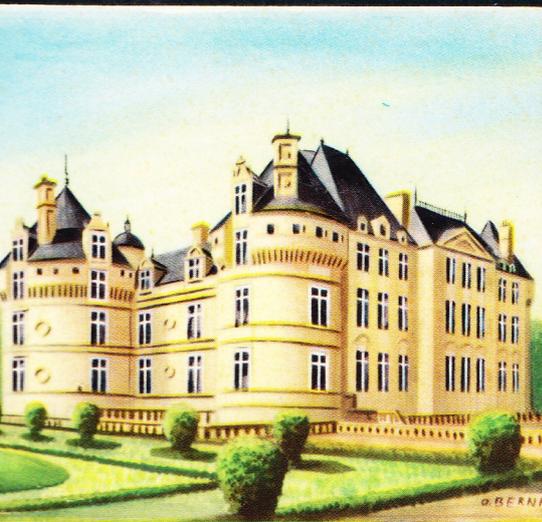
Toutefois il ne faut pas s'en effrayer, puisque de nos jours, grâce aux contrôles très sévères des viandes de porc destinées à l'alimentation, ces maladies sont de plus en plus rares.



Il est faux de croire que le porc aime la saleté. C'est le besoin de nettoyer sa peau qui le pousse à se vautrer parfois dans la boue. Il ne dépose ses excréments ni sur sa litière ni dans son habitation. Il se développe mieux dans des porcheries propres et hygiéniques que dans des locaux malpropres.

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

tout connaître



ARTS

SCIENCES

HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS



VOL. VII

TOUT CONNAITRE
Encyclopédie en couleurs

M CONFALONIERI - Milan, Via P. Chièti, 8 Editeur

Tous droits réservés

BELGIQUE - GRAND DUCHÉ - CONGO BELGE

AGENCE BELGE DES GRANDES EDITIONS S. A.
Bruxelles