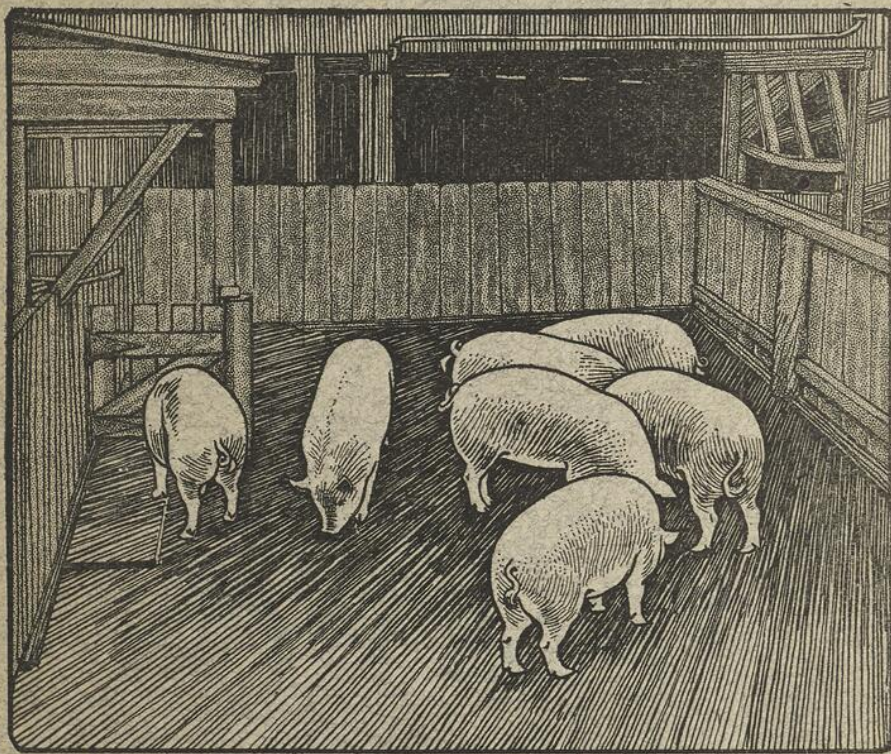


OFF  
A38A1  
P83/18

BULLETIN No 18

# Elevage et Préparation du Porc pour le Marché

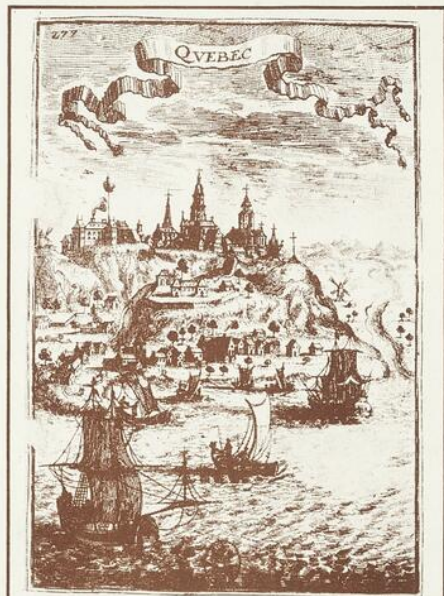
dans la Province de Québec



Publié par le Ministère de l'Agriculture  
de la Province de Québec

1916

P636.4  
El 29 p



Bibliothèque Nationale du Québec

BULLETIN No 18

ELEVAGE ET  
PREPARATION DU PORC  
POUR LE MARCHÉ  
dans la Province de Québec



Publié par le Ministère de l'Agriculture  
de la Province de Québec

1916

SECRET  
TOP SECRET

OFF  
A38A1  
P83/18

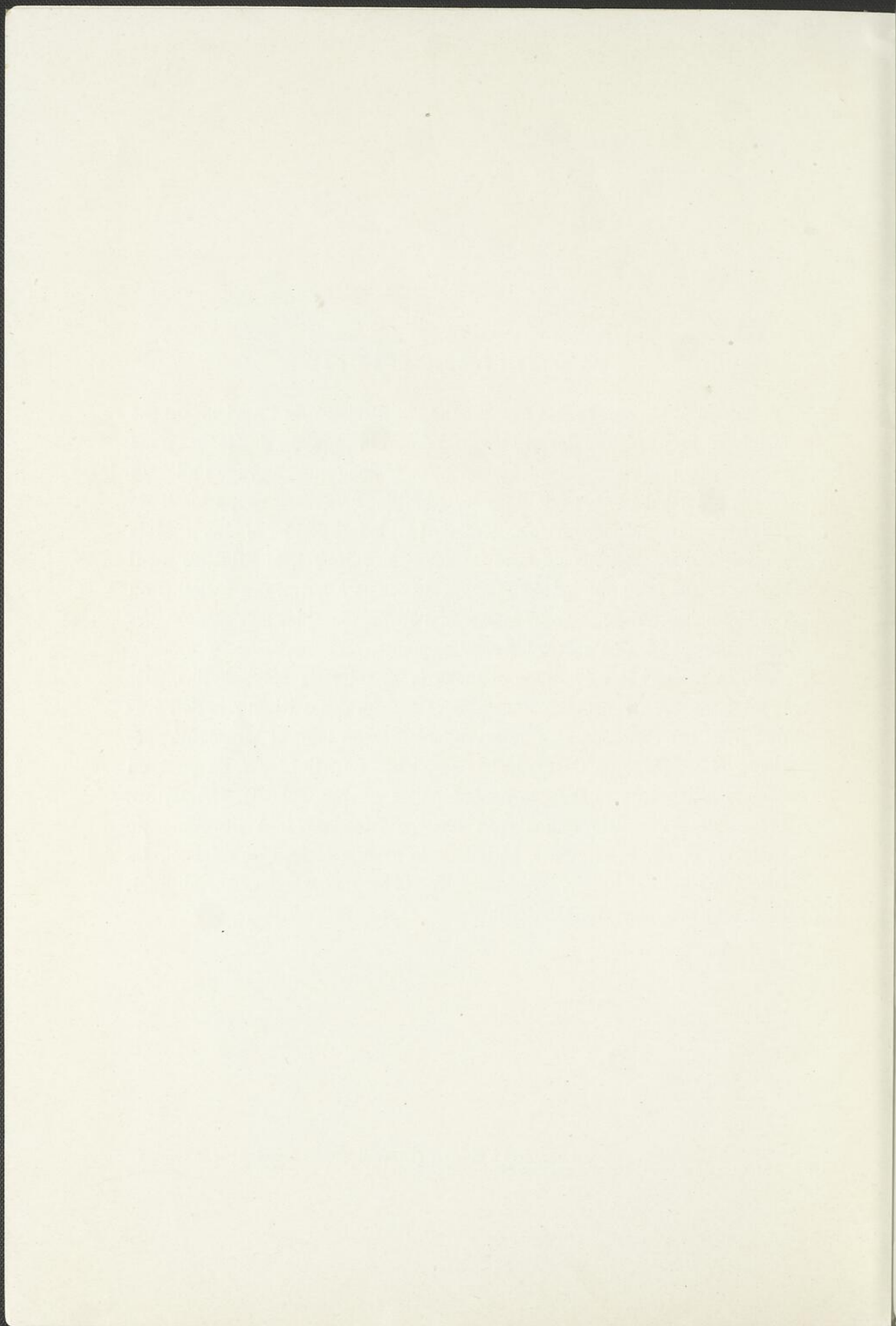
15

## Avertissement

Après étude et enquête sur le sujet, le Ministre de l'Agriculture est fortement impressionné des avantages qu'offre la province de Québec pour la production du porc. Il est également convaincu que l'élevage judicieux de cet animal, l'élevage fait dans les conditions voulues, rapporterait de jolis revenus à la classe agricole. Aussi, dans le but d'aider le plus possible les cultivateurs désireux de faire de l'élevage raisonné, le Ministre a-t-il l'intention de faire publier sur le sujet, de temps à autre, des bulletins ou des circulaires qui ne peuvent manquer d'être secourables aux cultivateurs qui voudront bien en suivre les enseignements.

Les pages qui suivent constituent le premier de ces bulletins. Et le ministre prie respectueusement tous et chacun des cultivateurs de l'étudier avec soin, attendu que ce travail résume de longues années d'expérience et de pratique de l'industrie porcine. Le Ministre a en effet eu comme collaborateurs dans la confection de cet opuscule M. H. Barton, professeur d'industrie animale au Collège Macdonald, à Ste-Anne de Bellevue, et M. R.-N. Watt, gérant de la grande maison de salaison, La Cie Wm Davies, Limitée, de Montréal. (The Wm. Davies Co., Limited, Pork and Beef Packers, Montreal.)”

Les photographies qui ont servi à illustrer ce travail ont été fournies par le Collège Macdonald et par la Cie Wm Davies, Limitée, de Montréal.



# EXIGENCES DU MARCHÉ

## ÉLEVAGE RÉMUNÉRATEUR DES PORCS

### LE COMMERCE DES PORCS AU CANADA

L'importance qu'à prise au Canada l'industrie du porc date de quelque vingt-cinq ans seulement. Jusque vers 1890 le pays se suffisait à lui-même en fait de produits du porc, mais il ne lui restait pas de surplus appréciable. De 1890 à 1900 l'industrie laitière se développa rapidement, et comme conséquence l'élevage et l'industrie du porc firent des progrès corollaires. Il fallut donc chercher des débouchés pour notre surplus de production. Les États-Unis produisaient alors des quantités énormes de lard gras, et cela à des prix de revient fort peu élevés, grâce à l'abondance de maïs que produisait, à bon marché, ce même pays.

Il était donc inutile pour nous de songer à entrer en concurrence avec nos voisins. Un marché enviable et plein de promesses fut finalement découvert en Angleterre pour une viande spéciale appelée "Wiltshire Bacon." Ce marché était ouvert à la concurrence, mais à une concurrence que le Canada semblait pouvoir soutenir. Toutefois avant de pouvoir figurer avantageusement avec les autres compétiteurs, le Canada devait, pour produire le "Bacon Wiltshire", se conformer à certaines exigences du marché.

Pour produire ce bacon il fallait un porc d'un certain type, d'un certain poids, d'un certain fini, etc., et dans la production de ces porcs l'alimentation et autres détails de l'élevage constituaient des facteurs importants.

Il fut toutefois décidé d'essayer ce marché après avoir induit les cultivateurs à produire des porcs qui lui donneraient satisfaction. Ainsi on créerait un débouché pour la surproduction que ne pourrait consommer le marché domestique. L'entreprise fut des plus heureuses, surtout en certaines provinces. Des porcs de la qualité voulue furent élevés en grand nombre et préparés de telle manière qu'ils purent être acceptés par le marché anglais. La qualité s'améliora graduellement et le chiffre des exportations s'accrût rapidement jusqu'en 1903, alors qu'il s'éleva à plus de quinze millions de piastres. Le commerce intérieur du Canada, grâce à l'immigration et au développement de l'Ouest, demanda plus de porcs, que consommaient surtout les nouvelles provinces. Or ces provinces ne furent pas lentes à saisir quelle bonne aubaine leur offrait l'élevage du porc, et se mirent bientôt en frais de se suffire à elles-mêmes en fait de produits de l'espèce porcine. Non seulement elles réussirent à se sustenter elles-mêmes, mais elles purent encore produire, en peu de temps, un apport considérable de viande pour le marché étranger.

Les conditions actuelles, créées par la guerre, donnent un regain de vigueur à notre marché d'exportation. Aussi le chiffre de nos exporta-

tions en Angleterre, encore que bien peu élevé, est plus considérable cette année qu'il ne l'a été depuis assez longtemps.

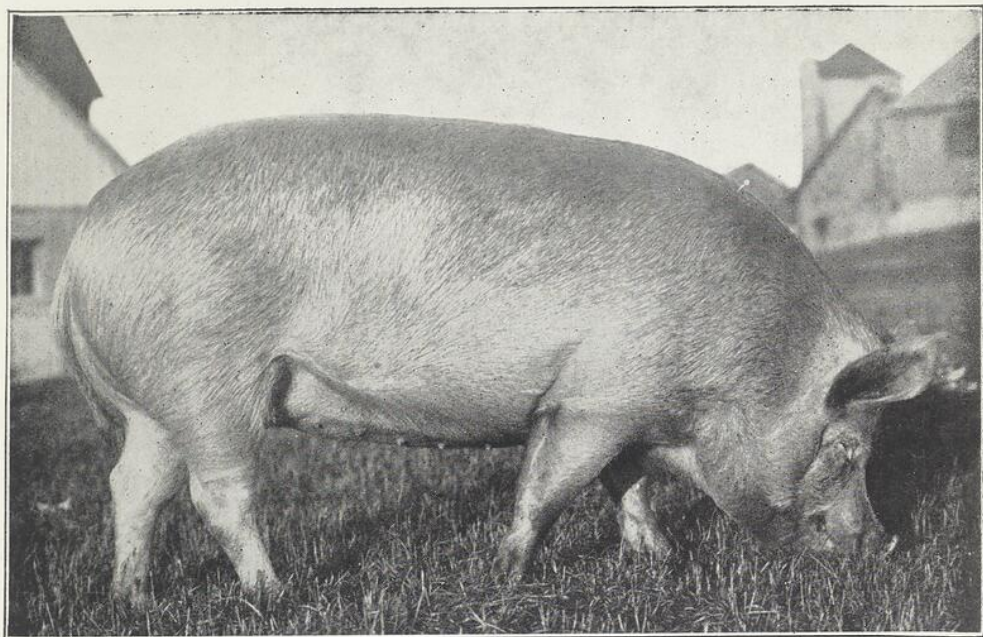
Le Danemark est pour le Canada le concurrent le plus redoutable sur le marché anglais, mais depuis quelque temps une forte proportion des produits du Danemark a pris le chemin de l'Allemagne, ce qui crée nécessairement un vide sur le marché anglais, vide que le Canada ne devrait pas manquer l'occasion de remplir. Il n'y a guère lieu pour nous de craindre d'encombrer ce marché, si l'on considère les chiffres suivants, qui ne révèlent que trop jusqu'à quel point l'exportation du produit canadien peut s'accroître sans causer de perturbations sur le marché anglais.

JAMBON, BACON ET PORC EXPORTÉS PAR LE CANADA EN  
GRANDE BRETAGNE

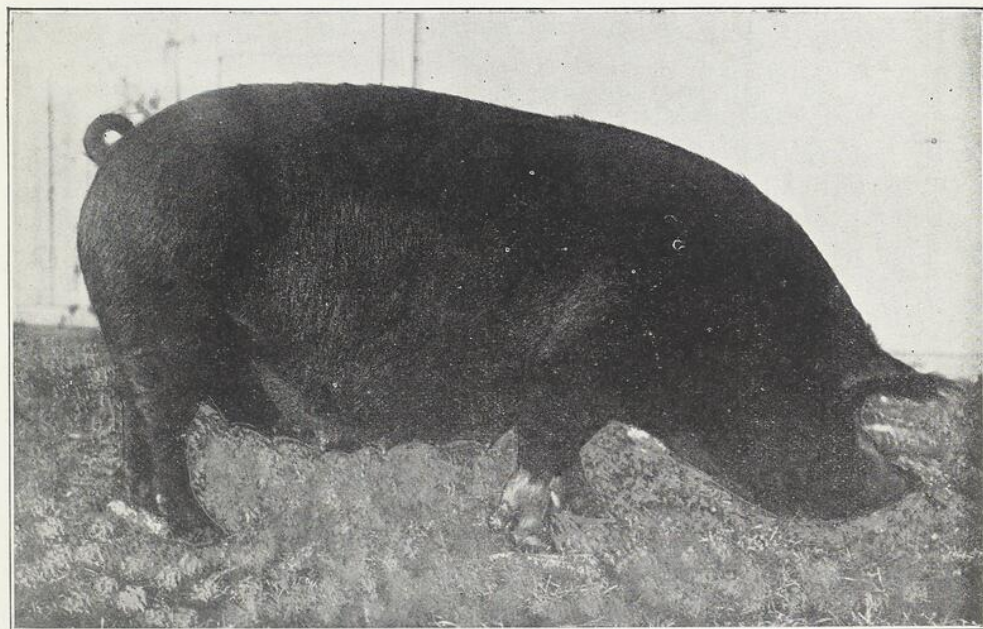
Années	Livres	Pourcentage de la consommation an- glaise fournie par le Canada.
1913	24,421,800	6.09%
1914	24,458,000	5.83%
1915	72,310,900	12.29%

LA PART DU QUÉBEC EST TROP PETITE

Il nous faut malheureusement constater que de ces revenus considérables qu'obtient le Canada de l'industrie porcine, la province de Québec ne reçoit qu'une bien petite part; en d'autres termes la province de Québec ne reçoit pas la part que logiquement elle devrait obtenir. Montréal constitue pour les produits du porc l'un des plus importants marchés d'Amérique; de plus Montréal est un centre considérable d'exportation. La province de Québec a donc "à sa porte même", à savoir à Montréal, un marché de premier ordre, et ce qui est plus, un marché qui lui épargne, qui la "débarasse" des frais onéreux de transport auxquels d'autres provinces sont assujetties. Plus que cela, la province de Québec, que ses ressources naturelles particulières placent à la tête du Dominion en fait d'industrie laitière, la province de Québec dont l'industrie laitière est si florissante, est en mesure, grâce à ces mêmes ressources, grâce surtout aux sous-produits de ses bœurreries et de ses fromageries, est en mesure de produire avec facilité la qualité, exactement la qualité de porc requise pour l'exportation. Il est bien vrai que cette province jouit déjà d'un marché important pour les viandes fraîches, mais il lui serait facile de préparer pour les marchés étrangers un nombre encore plus considérable de pores que celui requis par son marché local. Bien que le porc exigé pour l'exportation par les grands établissements de charcuterie, de salaisons et de conserves (packing firms) réponde également aux exigences du marché local, il est surprenant de constater que quelle minime quantité de pores les grands



Jeune truie *Yorkshire*. Type magnifique.



Très bon type de *Berkshire*. Truie suffisamment longue et susceptible de produire de bons pores pour le marché.

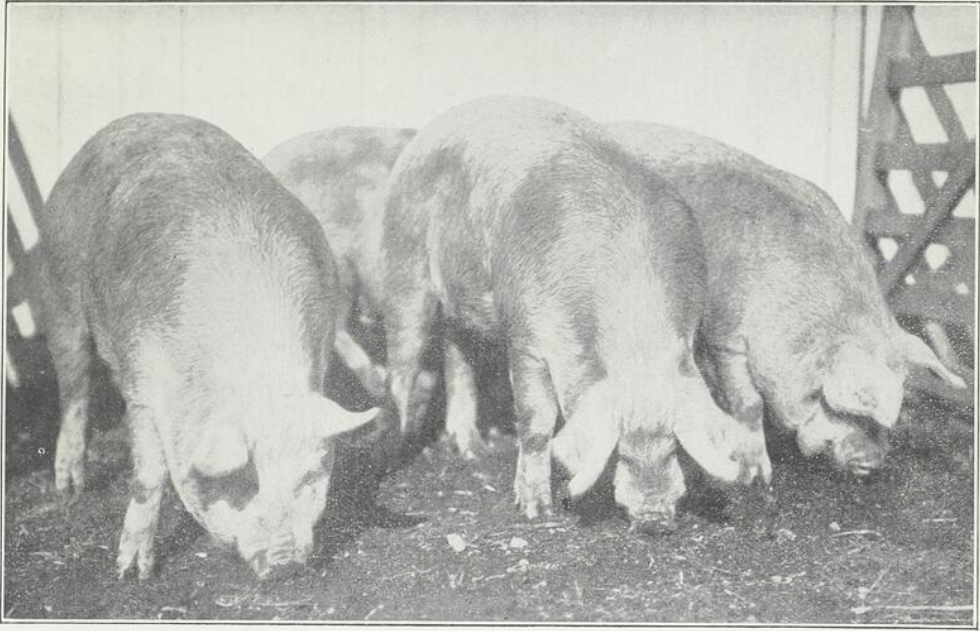
établissements commerciaux de Montréal reçoivent de la Province de Québec; il est surprenant de constater l'infime proportion de porcs convenables que Québec fournit à ces établissements, plus étonnant encore peut-être de constater quelle belle occasion de revenus faciles laissent échapper les cultivateurs de la Province.

Ci-suit, à l'appui de ce que ci-haut, un

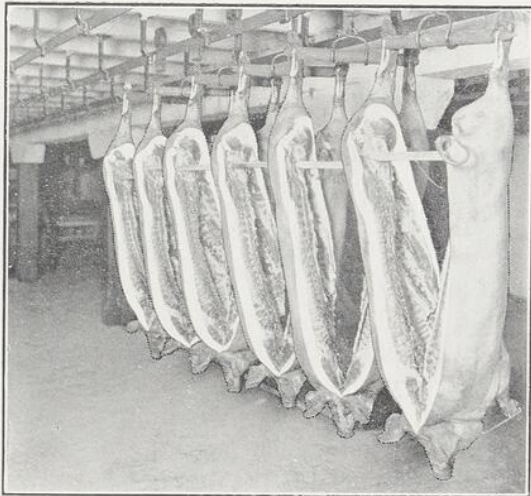
TABLEAU DES ARRIVAGES DE PORCS

	Jan. Fév. Mars	Avril Mai Juin	Juil. Août Sept.	Oct. Nov. Déc.	Jan. Fév. Mar	Avril Mai Juin	Juil. Août Sept.	Oct. Nov. Déc.	Jan. Fév. Mars	Avril Mai Juin	Juil. Août Sept.
Québec.....	1.99%	2.06%	5.14%	7.44%	2.84%	2.88%	13.56%	8.54%	4.27	11.94	22.15
Ontario.....	98.01%	83.40	94.25	86.83	58.11	65.14	60.69	81.59	38.80	51.73	40.37
Man. Sask. & Alta	.....	14.54	.61	5.73	39.05	31.98	25.75	9.87	56.93	36.33	37.48
	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Il fut un temps où les cultivateurs de la province de Québec mettaient un certain orgueil, une certaine ambition même, à produire des porcs très gros, très gras, des porcs dits "surannés". Ces porcs n'étaient pas envoyés au marché avant l'âge d'un an. Ils devaient alors peser au moins trois cents livres et de plus être gras à l'excès. Une telle chair répondait parfaitement aux exigences de certains marchés locaux, mais la demande de ces marchés locaux était limitée, et de telles viandes ne convenaient pas du tout pour la préparation du bacon, ou pour l'exportation. Résultat: les besoins des marchés locaux satisfaits, les marchés locaux encombrés, les cultivateurs se voyaient forcés de vendre leurs porcs au rabais, de les vendre souvent fort bon marché, attendu que les grands établissements ne voulaient pas d'une viande si grasse. Une telle viande leur était inutile tant pour la préparation du bacon que pour toutes autres fins du marché d'exportation. D'un autre côté la production de ces porcs très gros et très gras était—et est encore—très loin d'être économique. Cela parce que le coût de la production d'une livre de porc augmente avec l'âge et le poids de ce dernier. Aussi en continuant à nourrir et à engraisser ces porcs après qu'ils eussent atteint 225 lbs, on augmentait rapidement le coût de la production de chacune des livres ajoutées aux 225 lbs. Résultat: avec ce procédé le cultivateur perdait sous deux rapports. Il perdait sous le rapport de la production, puisqu'il augmentait le coût de cette production; et il perdait sur le prix de vente. C'est un peu dire qu'avec ce procédé il "brûlait la chandelle par les deux bouts".



Croisés *Yorkshires* et *Chester Whites*. Excellents sujets, mais trop lourds pour le marché. Leur poids moyen est de 240 lbs "en vie". Ils auraient dû être vendus deux ou trois semaines plus tôt.



Pores beaucoup trop lourds et trop gras pour le marché d'exportation. Les "côtés" de ces pores seront vendus beaucoup moins cher que le bacon de première classe.



L'engouement pour la production du gros lard, très gras, commença à décroître il y a environ cinq ans, alors que la production de ce lard se trouva être plus considérable que d'habitude. Les marchés spéciaux furent congestionnés, les prix tombèrent très bas, causant à une foule de cultivateurs des déceptions et des pertes financières appréciables.

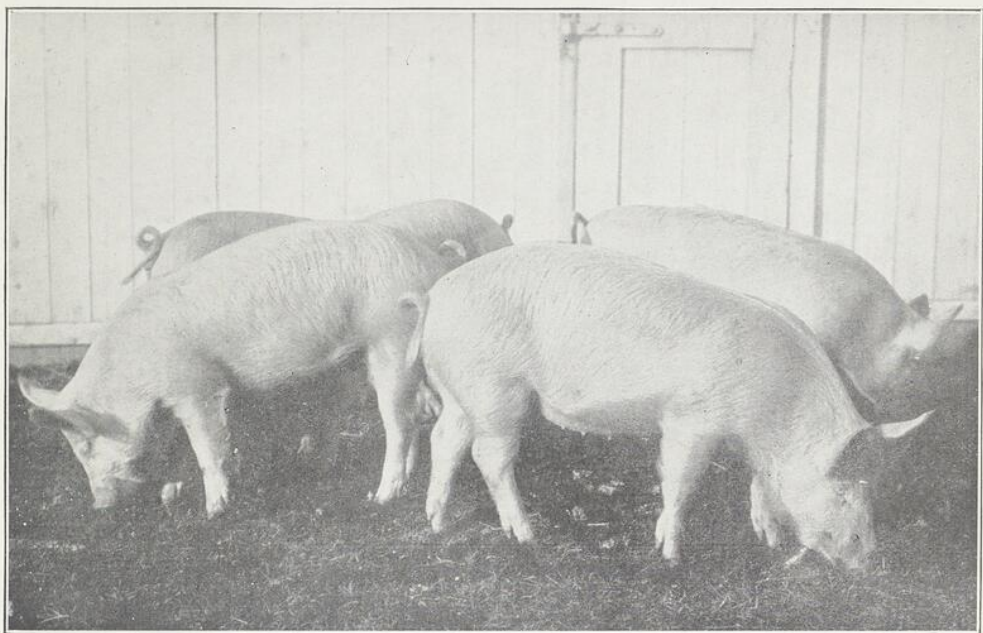
Depuis lors le gros cochon, le cochon très gras, commença à perdre de sa vogue. Il en reste cependant encore une importante et regrettable source d'approvisionnement, qui devrait disparaître. Elle est constituée par les jeunes truies qui après une première, tout au plus une seconde portée, sont engraisées pour la boucherie. Cette pratique d'abattre tant de jeunes truies précisément à l'époque de leur existence où elles sont devenues réellement utiles à l'éleveur est des plus condamnables. Cette pratique cause au cultivateur des dommages considérables, attendu que ces truies, après une première ou une seconde portée, ont infiniment plus de valeur comme éleveuses que lorsqu'elles étaient plus jeunes et n'avaient pas encore atteint leur plein développement, leur maturité. Sans compter qu'avec cette pratique on envoie au marché un nombre beaucoup plus considérable de truies que l'on en enverrait si l'on continuait à faire rapporter ces femelles aussi longtemps qu'elles donneraient satisfaction comme éleveuses. C'est à cause de cette pratique que l'on trouve sur le marché tant de viande de truie de qualité inférieure, qui est nécessairement vendue à des prix également inférieurs, ce qui a pour effet d'encombrer et de démoraliser le marché au détriment des viandes de choix.

### PORCS TROP LÉGERS ET TROP MAIGRES

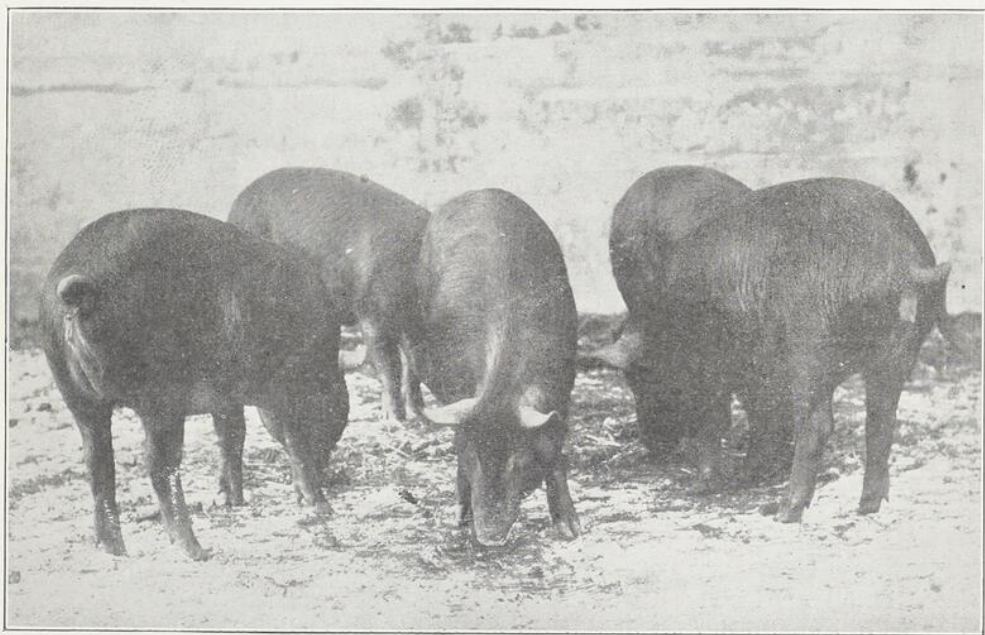
L'aventure précitée des producteurs de gros lard, aussi les recommandations réitérées des industriels (packers), des conférenciers et autres, à l'effet d'obtenir un lard moins lourd et moins gras ont induit une foule de cultivateurs à abandonner à peu près complètement la production du lard très gras. Malheureusement, si l'on en juge d'après les conditions actuelles du marché, on a trop souvent dépassé la mesure et on est tombé dans l'excès contraire. On s'est mis à produire du lard trop léger et trop maigre.

C'est là actuellement le principal côté faible, le grand défaut de la majorité des porcs produits dans la province de Québec. Ils sont, règle générale, et trop légers et trop maigres. La coutume d'offrir en vente de tels animaux est grandement préjudiciable et désastreuse. Les grands établissements de salaisons n'ont que faire de ces lards, pas plus que des lards très gras. Souvent ces établissements ne peuvent, ni ne veulent les acheter, à aucun prix. N'empêche pas que la surabondance de cette sorte de produits tend à démoraliser le marché, au grand détriment des produits de qualité supérieure.

Le porc "désirable" pèse de 175 à 225 lbs. Et si après avoir été convenablement alimenté il atteint ce poids à l'âge d'environ sept mois, il réunit les conditions voulues pour satisfaire le marché.



Cochons *Yorkshires*. Type très bon, qualité très bonne. Poids moyen, à cinq mois 130 lbs. Encore trop légers et trop peu "finis" pour le marché, mais obtiendront les plus hauts prix dans deux mois.



Cochons *Tamworths*, âgés de sept mois. Poids moyen, vif: 185 lbs. Prêts pour le marché. De tels sujets rapportent les meilleurs prix.

Il est donc de l'intérêt de tous de cesser d'envoyer au commerce ces porcs trop légers et trop maigres, qui n'obtiennent jamais le plein prix, et ne servent qu'à déprimer le marché. Les renseignements suivants, fournis par le gérant de la Cie Wm Davies Limitée, concernant les plaintes des grands établissements de salaisons et de charcuterie contre les porcs trop légers et trop maigres, démontrent bien les pertes directes encourues par le fait de ce genre de produits.

“Relativement à votre demande de renseignements précis au sujet de la manière de voir des propriétaires de salaisons et de charcuteries, (packers) concernant les produits inférieurs ou de rebut, (cull product), nous vous soumettons ce qui suit:

“Le 18 octobre nous achetions, de J.-H. P....., 259 porcs au prix moyen de \$9.25 par 100 lbs. Ces porcs pesaient en moyenne 131 lbs la pièce. Nous payions \$9.75 par 100 lbs pour porcs choisis (selected hogs) pesant en moyenne 175 lbs. Conséquemment nous avons payé les porcs de M. P..... 50 cts par 100 lbs meilleur marché.”

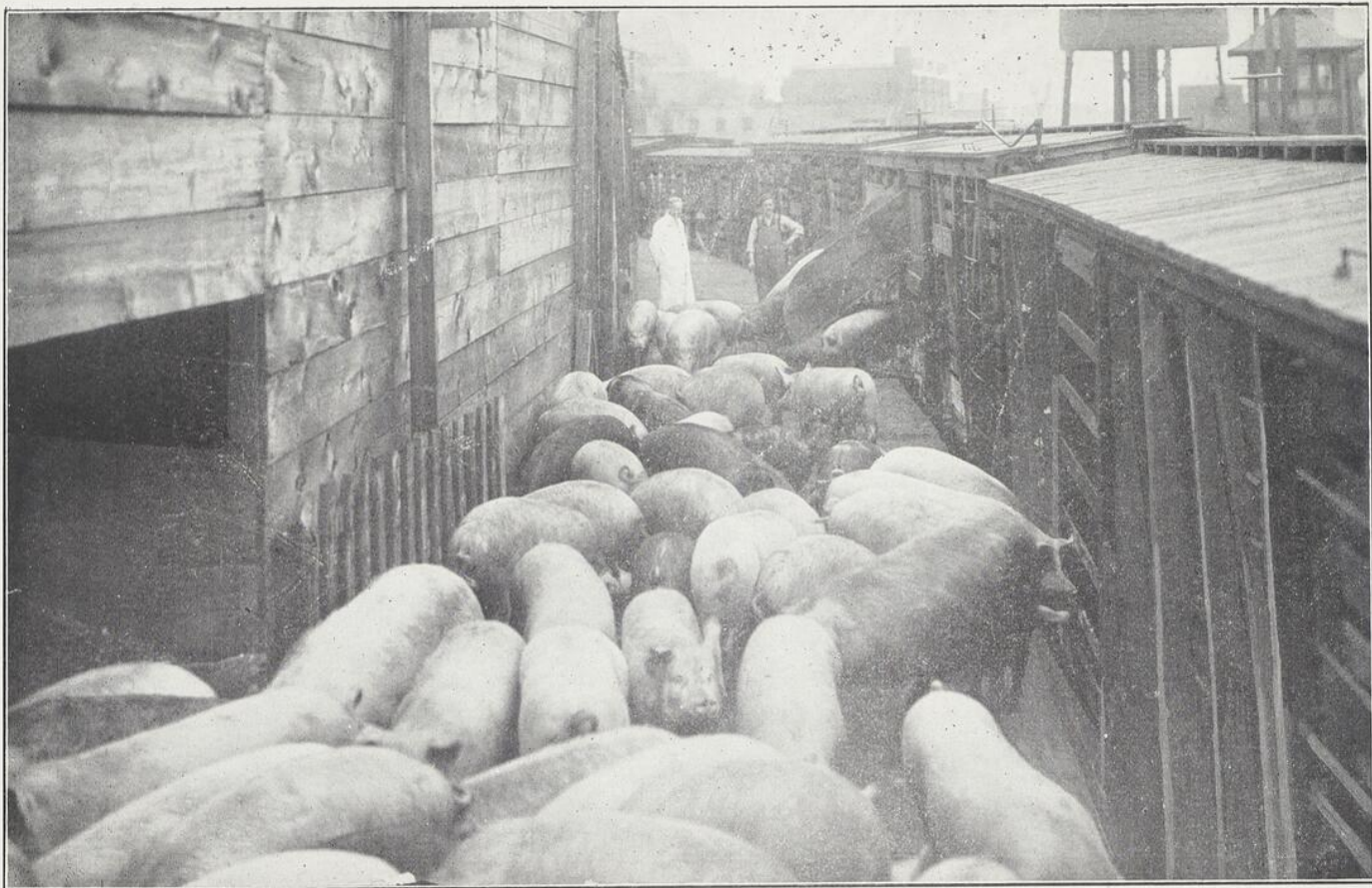
“Le 25 octobre, nous achetions de la même personne, 178 porcs, pesant en moyenne 136 lbs. Nous payions \$9.00 les 100 lbs. Le même jour, sur le marché, nous payions les bons porcs de \$9.40 à \$9.50 les 100 lbs.”

“Je pourrais ajouter que ces porcs ne conviennent pas du tout à notre commerce. Aussi ces deux achats n'ont été effectués que pour fins d'expérimentation. Après le second achat nous avons avisé M. J.-H. P..... que nous ne pourrions, à aucun prix, recevoir un seul porc aussi léger. Depuis lors nous n'avons rien reçu de M. J.-H. P..... Ces porcs, achetés surtout dans la région de Nicolet, étaient de bonne race et auraient obtenu les plus hauts prix du marché de Montréal eussent-ils pesé environ 50 lbs de plus chacun.”

### ÉTABLISSEMENT MODERNE DE SALAISONS

Afin de donner au cultivateur une idée de la manière dont est préparé le bacon il est sans doute convenable d'ajouter quelques mots concernant “L'établissement moderne de salaisons et de charcuterie.”

Cette industrie de la salaison s'est tellement développée et perfectionnée au cours de la dernière décade qu'elle est devenue une véritable science, grâce à laquelle on tire parti de tout dans le porc. La concurrence a forcé les établissements de salaisons à trouver des moyens de tirer le meilleur parti possible de tous les déchets, de trouver aussi les moyens de conduire leurs établissements avec la plus grande économie possible. Des hommes de science distingués ont consacré beaucoup de temps à l'étude des moyens propres à améliorer les méthodes et les procédés de préparation des viandes. Aujourd'hui aucun établissement du genre n'est considéré comme complet s'il ne compte dans son personnel un chimiste compétent, à la science duquel on peut avoir recours quotidiennement. Les inventeurs eux-mêmes se



Pores venant d'arriver par chemin de fer. En route pour l'abbatoir.

sont évertués à trouver des appareils plus perfectionnés pour chacun des travaux de la salaison, sachant bien que les maisons de salaisons sont toujours prêtes à acheter toute machine susceptible de réduire la main-d'œuvre. Les opérations se font sur une grande échelle et les travaux sont classifiés et sectionnés de manière à ce que chacune des opérations soit particulièrement surveillée.

Il peut être intéressant de suivre le porc dans la maison de salaison. Chacun de ces établissements a ses cours ou parcs propres, capables de contenir de 2,000 à 4,000 porcs. Il est nécessaire en effet que l'établissement reçoive vifs tous ses porcs. La préparation et la maturation du bacon destiné à l'exportation sont matières délicates et qui exigent une attention continuelle et minutieuse. Aussi est-il nécessaire que le porc soit abattu à l'établissement même afin que l'on puisse surveiller la viande dès que l'animal est saigné. Les animaux sont en conséquence amenés à l'établissement par chars de 80 à 90. Le contenu de chaque char est alors pesé et il en est tenu compte séparément, afin que le gérant puisse connaître le coût de chacun de ces chars. Les porcs sont généralement conduits ensuite au second ou au troisième étage de l'établissement, à l'abattoir. On les amène près d'une grande roue, qui tourne lentement. A cette roue sont attachées plusieurs chaînes de deux pieds de long. Un employé, au moyen d'une autre chaîne de deux pieds de long, attrape l'animal par une patte de derrière, accroche cette chaîne à celle de la roue et la victime est hissée jusqu'à moitié, ou à peu près, de la hauteur de la roue, laquelle mesure une douzaine de pieds de diamètre. A mi-hauteur de la roue il se produit un déclanchement de l'appareil qui retient l'animal à la patte, et ce dernier se trouve aussitôt suspendu à un rail en fer et il suit le rail. Il est alors saigné par un autre employé. Le sang s'échappe en quelques minutes. Le porc tombe ensuite dans un réservoir d'eau bouillante où il passe deux ou trois minutes, juste le temps d'humecter parfaitement toutes ses soies, et il est tiré, mécaniquement, du bassin et passé par un appareil qui lui enlève, mécaniquement aussi, le plus gros du poil. De cet endroit il passe sur une table où trois ou quatre hommes ont vite fait de le dépouiller des soies que la machine n'a pu atteindre. Le sujet est ensuite accroché à une longue chaîne qui le monte verticalement au milieu d'un tuyau rempli de flammes. Ces flammes font disparaître tout vestige de poil. A son retour au bas du tuyau un bain froid attend l'animal qui, refroidi, voyage encore la tête en bas, suspendu à un rail. Au cours de ce dernier voyage sa peau est parfaitement nettoyée, "grattée", puis il est ouvert et allégé de ses intestins. Après quoi nouveau bain à l'eau froide et nettoyage complet tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Il est alors pesé, afin que l'on puisse comparer le poids abattu avec le poids vif. Il quitte l'abattoir pour être suspendu dans un appartement spécial, où en été il refroidira en deux ou trois heures, avant de passer dans la chambre de refroidissement (*Chill Room*). Ces chambres contiennent généralement de 400 à 600 porcs.



Porcs a bacon de première qualité. Les viandes dites "Withshire Sides", provenant de tels porcs, obtiennent toujours les prix les plus élevés sur le marché anglais.

La température est contrôlée par des appareils réfrigérateurs, cela afin que les viandes aient toujours une température uniforme. Le porc passe en moyenne deux jours dans ces chambres froides. Il a alors atteint le degré voulu de réfrigération et est prêt à être dépecé. Le dépeçage se fait dans un appartement spécial, et il varie selon le bon plaisir du gérant. Il n'y a pas moins de 30 à 40 manières de dépecer ou *débiter* un porc. C'est au gérant à choisir chaque jour le mode qui lui rapportera le plus de profits ce jour là. Si les porcs sont destinés au marché anglais, ils sont dépecés en gros morceaux appelés "Wiltshire Sides", et constitués de "côtés" entiers du cochon. Il est probable qu'actuellement 90% des porcs abattus dans les grands établissements sont dépecés en "Wiltshire Sides", attendu que dans le moment le marché au bacon en Angleterre est très actif, et le sera probablement encore pour des années à venir. Les "côtés" descendent ensuite dans les caves de maturation, où ils sont salés ou mis en saumure. Après le temps requis pour parfaite maturation, les "Wiltshire Sides" sont classés (*graded*) et d'après leur poids et d'après leur qualité. On fait habituellement une quinzaine de classes ou "grades", cela afin de pouvoir présenter à chaque acheteur exactement la marchandise qu'il désire. Finalement les côtés sont mis en caisses de 700 à 800 lbs chacune, et expédiés par transatlantiques.

Il va sans dire que l'industriel, en l'espèce, le "Packer", tire le meilleur parti possible des sous-produits et déchets. La graisse, la "panne", les rognons, les cœurs, les pattes, etc., tout est mis à profit.

Inutile d'ajouter que chaque établissement est pourvu de puissants appareils réfrigérateurs, qui toute l'année l'approvisionne d'air froid, et cela de façon à ce que la température ne varie pas dans les divers appartements.

#### MONTRÉAL DEMANDE 20,000 PORCS PAR SEMAINE

La ville de Montréal compte plusieurs établissements de salaisons (*packing houses*). Ces établissements peuvent abattre 20,000 porcs par semaine. Aussi pour que ces établissements ne chôment pas, il faut qu'il arrive tous les jours, à Montréal, au moins 3,000 cochons. Jusqu'à présent il a été absolument impossible de se procurer une telle quantité de porcs dans la province de Québec. Loin de là! Le tableau de la page 8 montre quelle minime proportion de porcs fournit la province de Québec. Par contre on voudra bien noter quelle forte proportion de sujets fournit l'Ouest, de puis Winnipeg. Afin d'amener ces porcs à Montréal les établissements de salaison doivent payer un sou par livre de fret sur leurs animaux, et encourir tout risque de mortalité. Ajoutons à cela qu'au cours du transport ces animaux perdent notablement en poids. Les maisons de salaisons

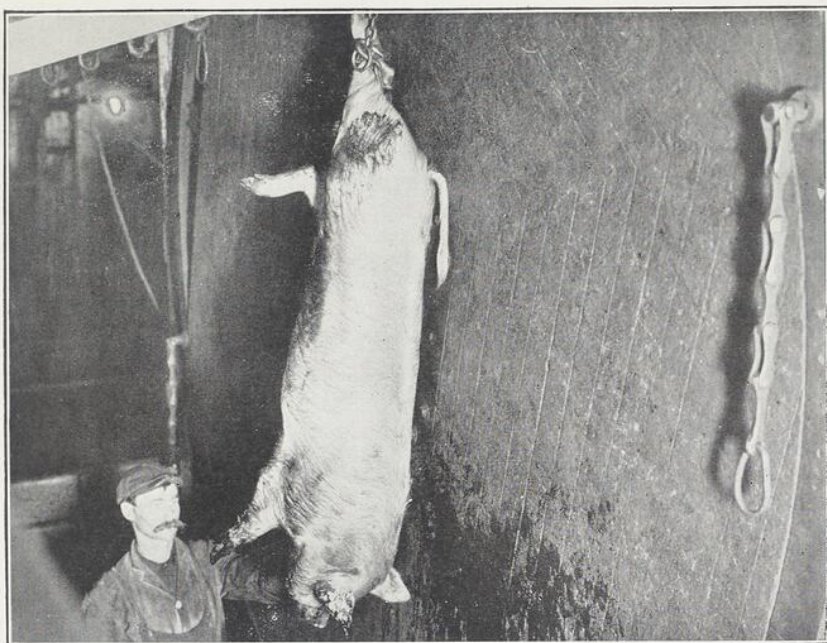
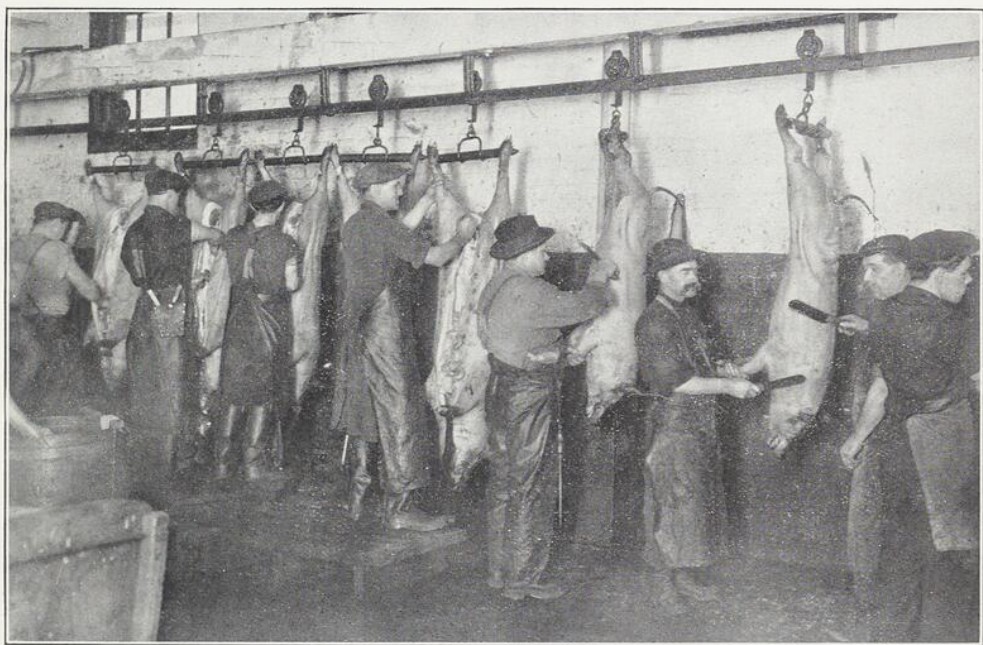


Fig. 31—La grande roue qui hisse les porcs sur le rail où ils seront saignés.  
Cette roue enlève 300 porcs à l'heure.



Où l'on éventre les porcs. Chaque ouvrier fait un travail spécial, et aucun autre.  
300 cochons à l'heure passent sur ce rail

peuvent donc payer un sou par livre de plus pour les porcs de la province de Québec que pour ceux des provinces de l'Ouest, puisque dans le premier cas elles n'ont pas à encourir les frais onéreux de transport ci-haut mentionnés. Si donc le cultivateur de la province de Québec veut bien se mettre à produire des porcs de la qualité de ceux que nous recommandons ici, un marché avantageux attend toute sa production. Le cultivateur peut donc, sans hésitation aucune, accroître dès aujourd'hui le nombre des porcs qu'il destine au marché.

### AVANT DE FAIRE BOUCHERIE

Tout cultivateur qui abat un porc sur sa ferme devrait peser ce porc immédiatement avant la boucherie et le peser après l'avoir allégé de ses intestins, après l'avoir "vidé". Cela afin de se rendre compte du poids de l'animal vif, et de l'animal abattu. Ce faisant le cultivateur, lorsqu'il devra vendre un porc vif, saura mieux quel prix il doit en exiger, comparativement à ce qu'il pourrait en obtenir s'il le vendait abattu et prêt pour la consommation. Exemple: supposons que l'on offre à un cultivateur .08 cts la livre, poids vif, pour un animal de 200 lbs, soit \$16.00 pour l'animal. Si le même cultivateur décide de tuer cet animal, il devrait tenir un compte précis de la pesée que lui rapportera le porc abattu, cela afin de savoir combien il devrait recevoir pour son lard abattu pour en retirer autant que s'il l'avait vendu sur pied.

Un autre point important à considérer sur le sujet est le suivant. Lorsque le cultivateur doit abattre lui-même un porc, il lui impose généralement un jeûne de 24 heures. S'il vend le porc "en vie", ce jeûne n'est pas nécessaire. Il peut le faire déjeûner copieusement puis l'envoyer à la gare. Pour être sûr des conclusions découlant de la comparaison entre le poids vif et le poids abattu, il doit peser ses porcs non à jeûn, mais après le repas qui précède le jeûne, et non pas après le jeûne de 24 heures. Il trouvera là une différence dans les poids dont il vaut la peine de tenir compte. Le cultivateur qui désire obtenir le maximum de revenus possible de l'élevage du porc devrait s'employer à étudier soigneusement les conditions qui lui permettront d'obtenir de son industrie ce maximum de revenus.

En ceci les deux points importants sont:

- 1.—Une alimentation judicieuse, telle qu'indiquée plus loin.
- 2.—Préparation et soins convenables en vue du marché, afin de retirer le plus de revenus possible.



Autre phase des opérations de la boucherie. Ici les pores sont marqués et "fendus".



L'appartement où l'on débite les pores en côtés dits "Withshire Sides". Notez l'opération qui burine le nom de *Davies* sur chacun des côtés.

## MARCHÉ ILLIMITÉ POUR PORCS "EN VIE"

Vendre leurs porcs sur pied serait pour beaucoup de cultivateurs de la province de Québec une innovation. Cependant l'expérience de tous les pays grands producteurs de porcs démontre que c'est là le meilleur procédé à suivre pour la vente des porcs. Il y va donc de l'intérêt de tout cultivateur de prêter une attention sérieuse à cette question, et de se rendre compte des avantages indubitables qu'offre la vente sur pied sur la vente poids abattu. Et ici il ne doit jamais perdre de vue le fait que du moment que ses porcs sont de race et de qualité convenables, il peut en vendre sur pied, c'est-à-dire en vie, n'importe quelle quantité aux établissements de salaison. Son marché local peut être restreint pour le porc abattu, mais le marché pour le porc vif est illimité, et ce marché est ouvert l'été comme l'hiver, le printemps comme l'automne.

## IMPORTANCE DU TYPE

A l'époque où les cochons lourds et gras dont nous avons parlé étaient en vogue, le type même de ces porcs était radicalement défectueux. Ces derniers étaient trop courts et trop épais, souvent de piètre qualité. Leur conformation était telle qu'elle occasionnait beaucoup de pertes dans le débit. Depuis quelques années le nombre considérable de reproducteurs de bon type répandus à travers le pays a notablement amélioré et le type et la qualité des troupeaux. En soi, la race n'est pas un facteur aussi important que beaucoup de gens se l'imaginent. Les races ont leurs qualités respectives. Il en est qui peuvent valoir mieux que d'autres sous certains rapports. Mais si l'on se donne la peine de sélectionner convenablement parmi la race, en vue de corriger certains défauts, on réussira, sans éprouver de difficultés, tant dans l'élevage que dans le commerce. Autre chose: dans les croisements, il ne faut pas oublier les combinaisons désirables. Ainsi les croisements entre Yorkshire et Chester White, entre Yorkshire et Berkshire, entre Tamworth et Chester White, entre Tamworth et Berkshire, donnent tous satisfaction. Mais les croisements entre Yorkshire et Tamworth, ou entre Berkshire et Chester White, sont moins désirables. Les croisements sont une bonne pratique, mais non une pratique nécessaire. Le travail de sélection, chez aucune des races, donnera des résultats très satisfaisants.

## COMMENT AMÉLIORER

Se rendant compte de la situation, telle que ci-haut résumée, et convaincu des ressources réellement extraordinaires qu'offre la province de Québec à la production du porc, conditions qui malheureusement n'ont pas



Autre scène de débitage. Dans cet appartement on depèce 150 porcs à l'heure. Tels on voit ici les côtés Wiltshires, tels ils sont expédiés en Angleterre.

encore été appréciées à leur valeur réelle, le Ministre de l'Agriculture, par l'entremise de son Département, s'efforce de porter remède à cet état de choses. Il a encouragé la distribution d'un nombre considérable de reproducteurs de race, et a aidé et favorisé l'industrie de l'élevage du porc par divers autres moyens. Récemment, après une visite aux grands établissements de salaisons (*packing houses*), de Montréal, il a réuni en conférence les propriétaires de ces établissements, des officiers du personnel de son département et des représentants des collèges agricoles. Cela dans le but d'organiser une campagne d'éducation populaire, surtout par le moyen de cours sommaires ou cours abrégés. Les industriels de la salaison se sont montrés désireux, très désireux même de collaborer, avec le Ministre et les Collèges d'Agriculture, au travail projeté.

Il n'est que juste de dire que les critiques faites ci-haut ne peuvent s'appliquer à toutes les régions de la province. Certaines régions, en effet, qui depuis un certain temps mettent des porcs sur le marché, voient une forte proportion de leurs produits classifiés parmi les "Selects", c'est-à-dire, parmi les viandes de choix.

Les faits principaux qu'il ne faut pas oublier si l'on veut mettre sur un pied meilleur l'industrie porcine de la province de Québec peuvent se résumer comme suit :

1.—Le type dominant du porc s'est déjà beaucoup amélioré, mais il reste encore de la marge pour plus d'améliorations.

2.—Le nombre de porcs augmente dans la Province, mais il y a tout lieu de croire qu'une quantité beaucoup plus considérable de ces animaux pourrait être élevée et envoyée au commerce avec profit. Le rang que le Québec occupe dans l'industrie laitière, et tous les sous-produits de cette dernière, constituent une magnifique base pour y asseoir une prospère industrie du porc.

3.—Le grand défaut, dans le moment, est la mise sur le marché de porcs trop légers, trop maigres et encore mal "finis".

4. Beaucoup trop de truies sont envoyées au marché après leur première portée. Ces truies ne donneront jamais au commerce une chair de première classe. Elles seraient beaucoup plus utiles aux cultivateurs si elles continuaient à reproduire après leur première ou même leur deuxième portée.

5.—La pratique de vendre les porcs sur pied, c'est-à-dire "en vie", au lieu de les vendre abattus, est nécessaire si l'on veut atteindre les marchés les plus considérables et les plus rémunérateurs.



Section de cave où les bacons Wiltshires sont empilés avant d'être mis en boîtes.

## PRODUCTION RÉMUNÉRATRICE

Sous ce titre on pourrait écrire des volumes, mais dans cet opuscule nous ne toucherons que quelques points d'importance capitale.

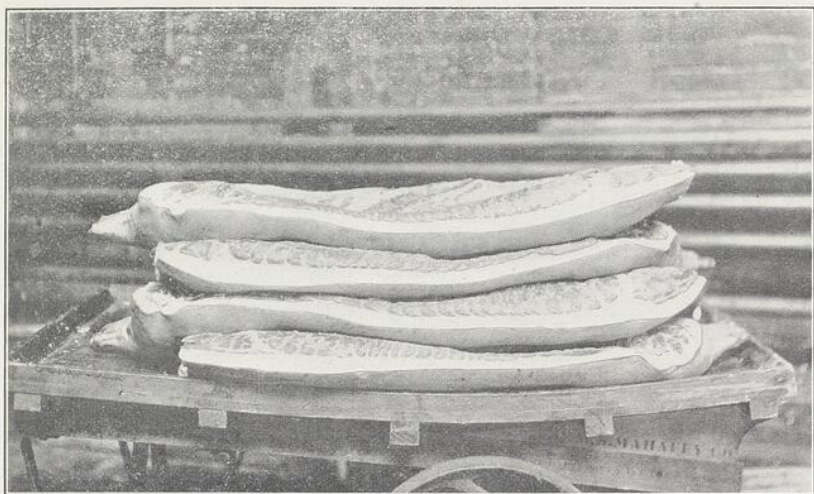
En sélectionnant en vue de la reproduction, le point important consiste à s'assurer des individus de choix. Parmi les purs sangs, il importe de choisir des sujets représentant bien la race; bons reproducteurs, et de plus, vigoureux et bien développés pour leur âge. La qualité des os, la vigueur des pattes offre presque qu'autant d'importance chez le porc que chez le cheval. N'empêche pas que trop souvent, à moins que l'animal ne soit sérieusement affecté sous le rapport des os ou des pattes, on n'en a cure; on ne s'occupe pas de ces détails. Les sujets destinés à la reproduction devraient avoir beaucoup d'exercice, et on devrait faire entrer dans leur alimentation autant de nourriture grossière et bon marché que possible. Mais si une truie doit donner deux portées par an elle devra être nourrie copieusement et bien traitée en tout. Autrement elle ne pourra résister à la besogne. Ajoutons qu'une fois qu'elles ont atteint leur plein développement, leur maturité, toutes les truies devraient mettre bas deux fois l'an. L'habitude trop répandue de faire saillir les truies très jeunes, puis de les vendre dès qu'elles ont fourni une première portée, (de sujets petits et généralement inférieurs), fait grand tort à l'industrie. De plus cette méthode ne produira jamais les meilleurs sujets.

Il est préférable de faire naître les porcelets de bonne heure en automne afin qu'ils puissent acquérir un peu de vigueur avant les grands froids. Septembre est un bon mois pour les portées. Échelonner les portées dans le cours de l'année, contribue souvent à simplifier le nourrissage, c'est-à-dire les travaux nécessités par l'alimentation. Cela peut aussi contribuer à retirer du marché une plus grande somme de revenus.

Quant à l'alimentation, tout dépend des circonstances. Lorsque l'on sèvre les jeunes porcs, aucun grain ne peut égaler les grus, les issues de blés, auxquels on pourrait mêler de l'avoine et de l'orge finement moulues.

Pour les porcs, à tout âge, rien n'égalera jamais non plus les sous-produits de la laiterie, à commencer par le lait écrémé. Si pour alimenter ses jeunes porcs l'éleveur ne dispose pas de lait écrémé, sa situation n'est réellement pas enviable.

Une foule de matières alimentaires bon marché devraient être moins négligées et plus appréciées, surtout dans l'alimentation des mâles destinés à la reproduction. Le trèfle, les plantes-racines, les pommes de terre de rebut, la navette et les pâturages sont des valeurs très appréciables, qui diminuent le coût de l'alimentation, diminuent en particulier le coût de l'entretien des verrats. Il est toujours préférable de varier, de composer les rations, au lieu de ne se servir que des rations simples, c'est-à-dire d'une seule matière, si bonne soit-elle. Il n'y a pas de profit à cuire les rations, si ce n'est pour les pommes de terre ou encore dans le cas d'aliments avariés,



“Côtés Wiltshires”—(Wiltshire Sides). C’est sous cette forme et ainsi préparé que notre bacon s’en va en Angleterre. Préparé, mais non fumé. Ces bacons vont capter les plus hauts prix du marché. Notez qu’ils ne sont ni trop maigres, ni trop gras, mais, “entre les deux”, c’est-à-dire très bien.



Bacon prêt à être expédié par transatlantique. Chaque caisse contient 700 lbs de bacon, soit de 12 à 14 “côtés”.

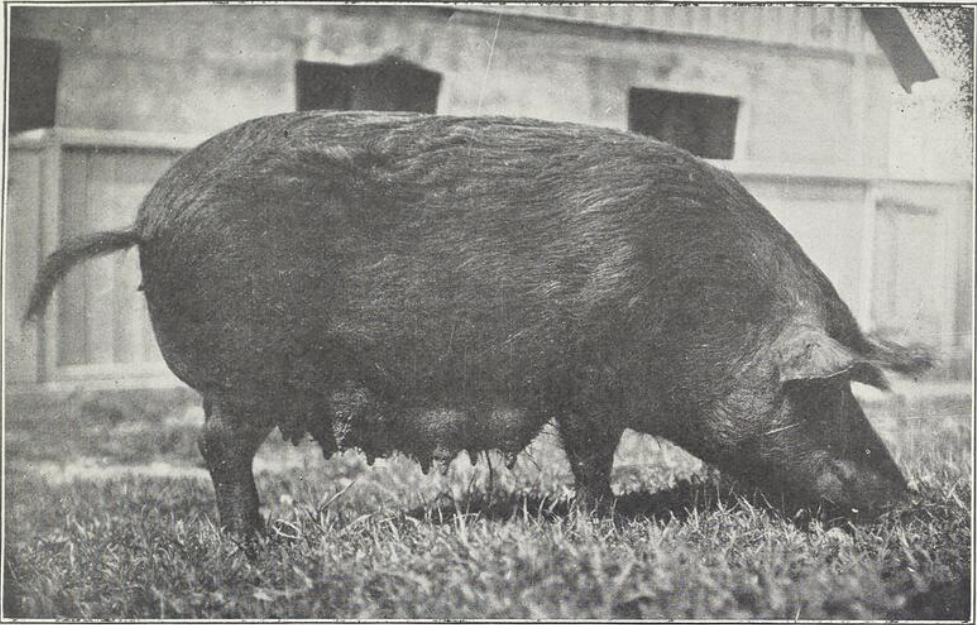
L’Angleterre reçoit chaque semaine des milliers de ces caisses.



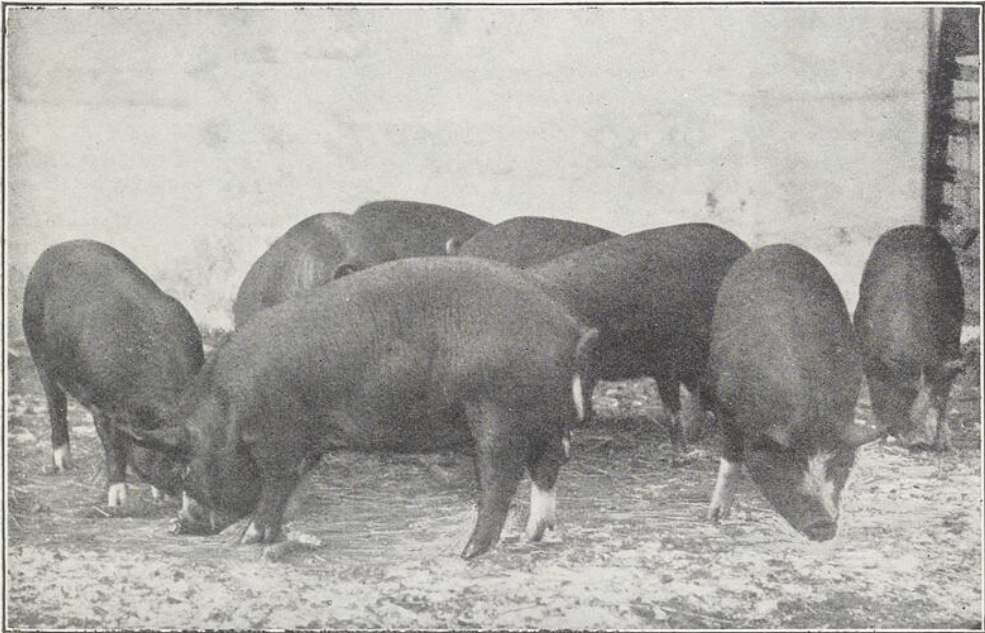
que la cuisson peut rendre plus succulents. Si la porcherie est froide, il peut être avantageux de servir les rations chaudes. On peut dire à peu près la même chose de la pratique de "détremper", de macérer ou même d'humecter certaines rations. Tout dépend des circonstances et des conditions. Certains aliments seront consommés avec plus d'avidité, par les porcs, s'ils ont été "détrempés", "macérés", et, dans ce cas, le gaspillage est moins à craindre. Toutefois on obtient de fort bons résultats au moyen de l'alimentation sèche, surtout si l'on sert simultanément des plantes-racines, telles que bettes, betteraves, choux, navets, etc.

À la fin de la période d'engraissement les porcs doivent être enfermés, et si c'est en hiver on doit voir à ce que leur logis soit confortable. Des loges propres, bien aérées, sèches et assez chaudes pour être confortables réduisent de beaucoup le coût de la production du porc et assurent la bonne santé des troupeaux. En été, on peut se servir, pour les porcelets, de loges portatives économiques. Ces loges, commodes, peu dispendieuses, épargnent la main d'œuvre dans les soins d'alimentation, et surtout rendent facile l'élevage en plein air. Pour les mâles destinés à la reproduction ces loges peuvent même servir hiver comme été. Traités de cette manière les reproducteurs ne manqueront presque jamais de donner satisfaction.

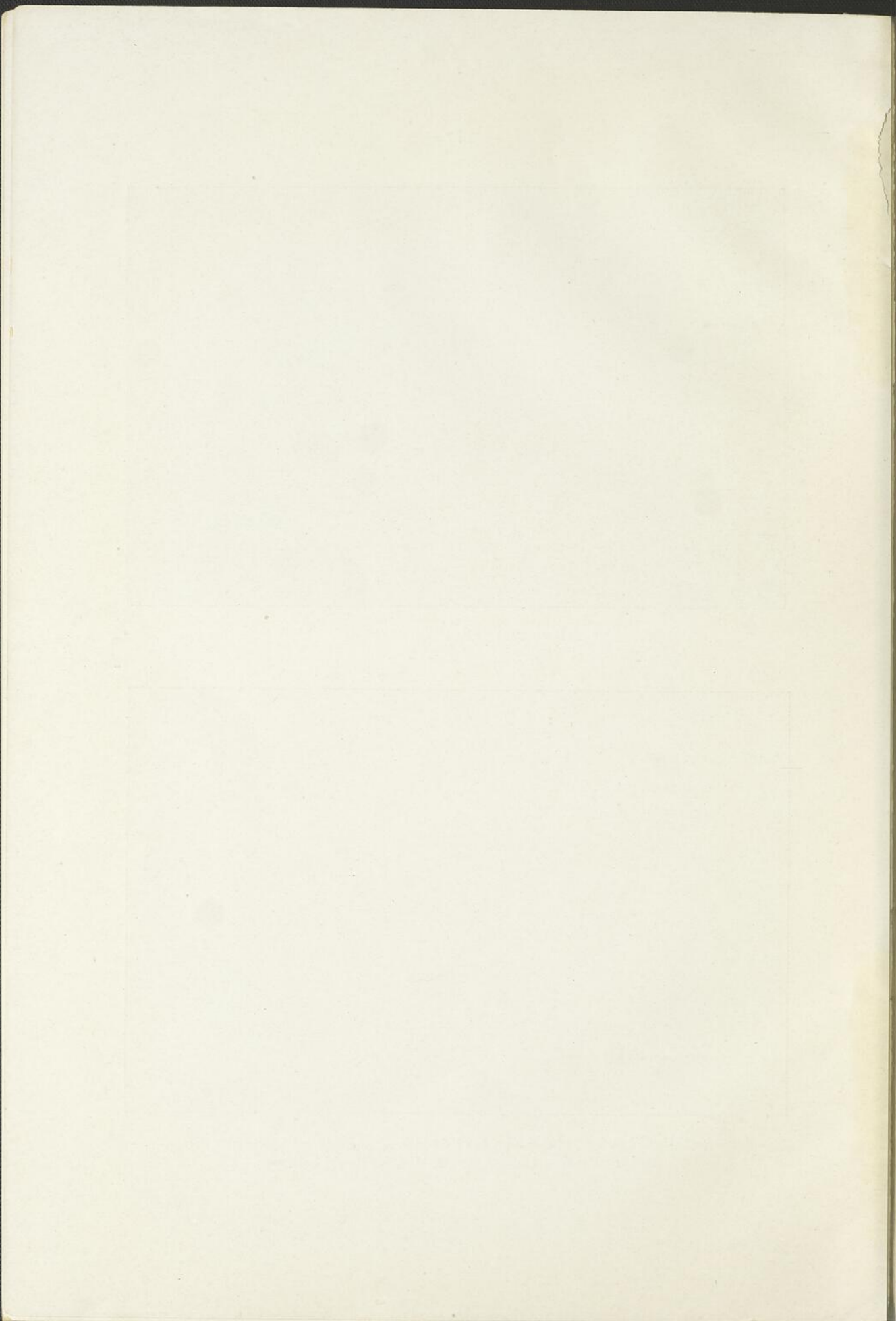
---

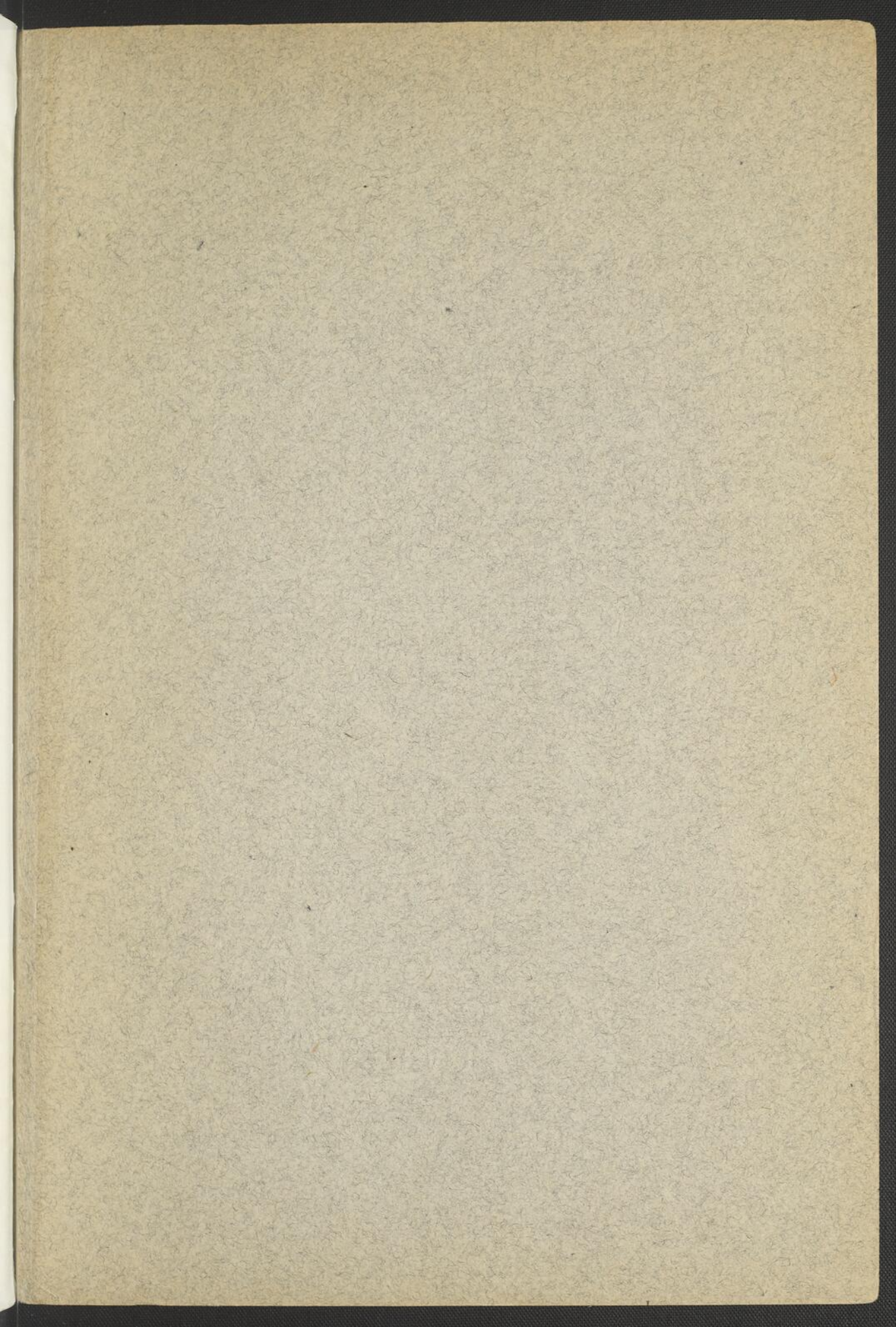


Beau type de truie *Tamworth*.



Porcs *Berkshires*, âgés de 7½ mois; poids vif 210 lbs—Exactement l'article que demandent les Packing Houses, ou Établissements de Salaisons.





BNQ



C 000 161 588

161588