

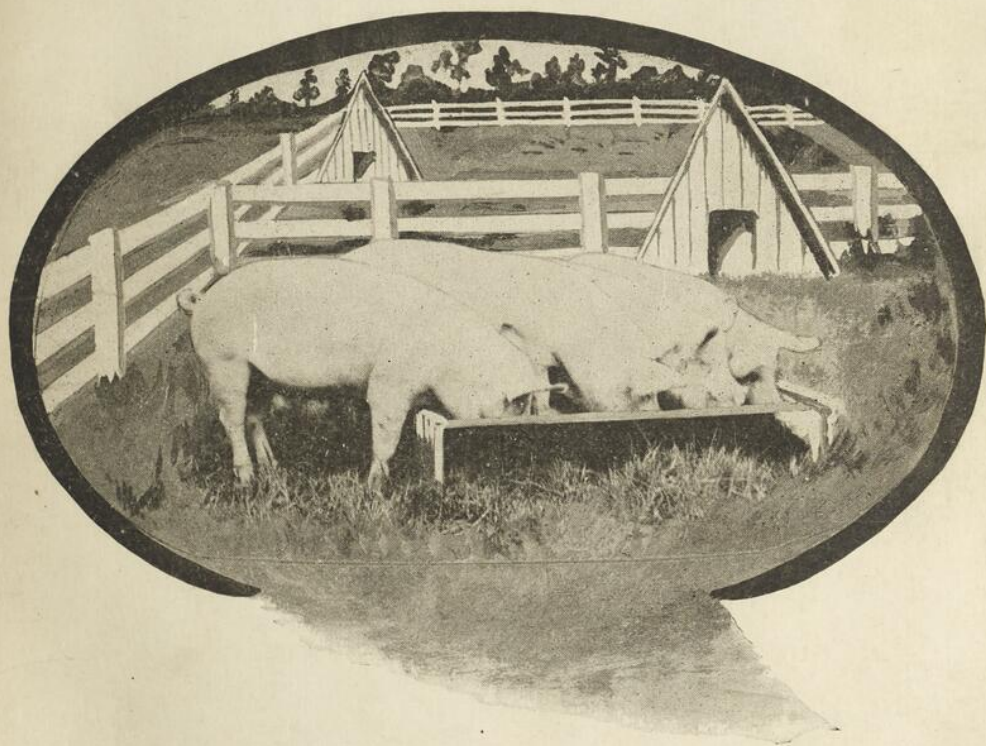
OFF
A38A1
P83/93

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

≈ BULLETIN N° 93 ≈

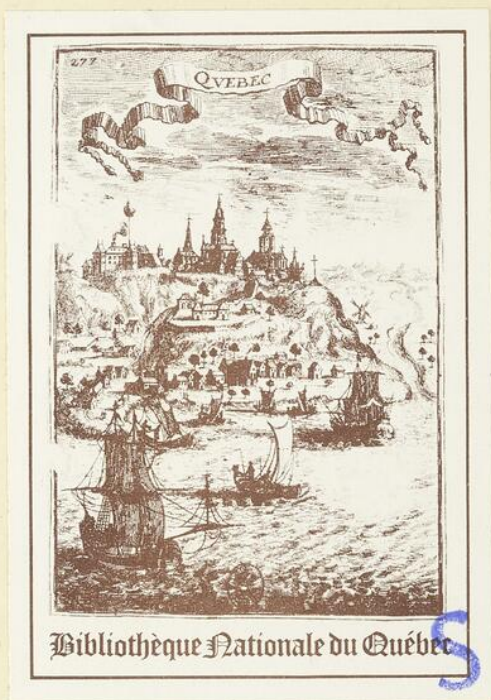
L'ELEVAGE DU PORC

PAR
X. N. RODRIGUE, B.S.A.
SERVICE DE L'ELEVAGE



PUBLIÉ PAR ORDRE DE L'HON. J-ED. CARON,
MINISTRE DE L'AGRICULTURE

636.4
S., R 618 e



636.4

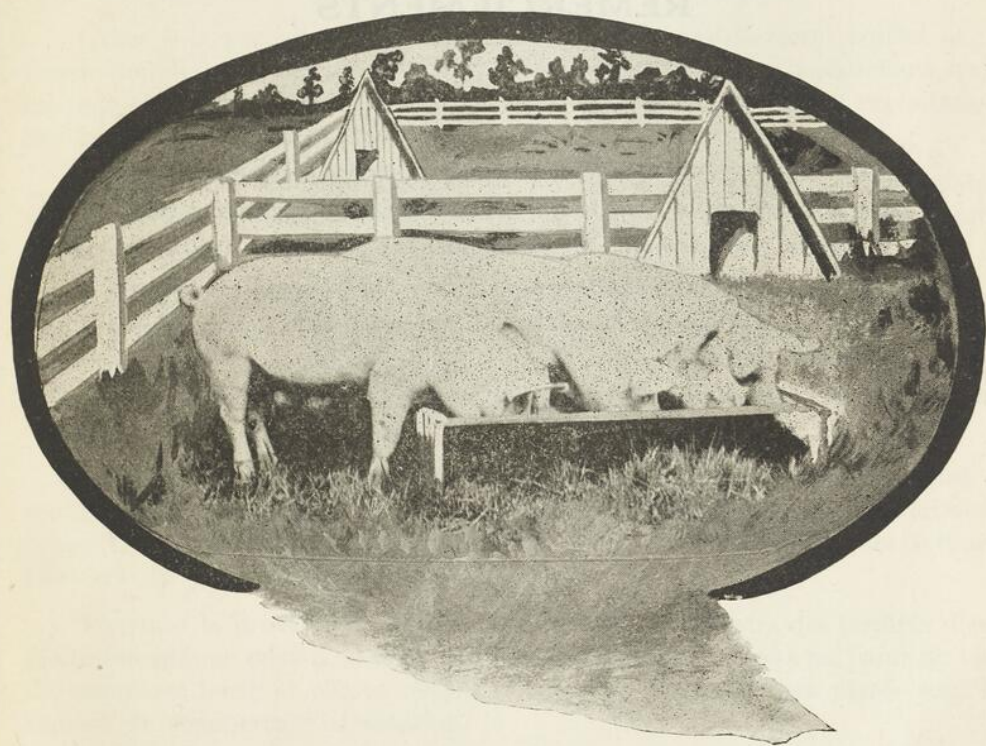
R618e

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

≡ BULLETIN N° 93 ≡

L'ELEVAGE DU PORC

PAR
X.N. RODRIGUE, B.S.A.
SERVICE DE L'ELEVAGE



PUBLIÉ PAR ORDRE DE L'HON. J-ED. CARON,
MINISTRE DE L'AGRICULTURE

REMERCIEMENTS

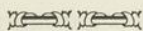
En publiant ce bulletin, nous tenons à remercier cordialement ceux qui ont bien voulu nous fournir plusieurs des photographies reproduites en notre travail. Mentionnons : Les officiers de la Division des Porcs et Moutons, Ottawa, la Ferme Expérimentale d'Ottawa, le Conseil des maisons de salaison de Montréal, et la Compagnie du Pacifique Canadien.

OFF
A38A1
P83/93

151

RECEIVED
JAN 10 1954
BIOLOGICAL
SERIES

L'ÉLEVAGE DU PORC



Toute exploitation agricole offre au cultivateur de la province de Québec diverses sources de revenus dont l'importance varie sur une marge assez considérable, mais en général il est admis que l'élevage des animaux est aujourd'hui pour nos fermes un des plus puissants facteurs de prospérité.

Grâce à la propagande éducationnelle faite en ces dernières années et à l'essor donné à l'industrie de l'élevage, le cultivateur réalise maintenant qu'il lui faut absolument améliorer ses animaux afin de retirer de son exploitation des bénéfices plus rémunérateurs.

Sous ce rapport, l'élevage du porc a subi un développement appréciable qui justifie son importance dans l'exploitation animale, mais il y a place encore à une forte amélioration.

L'élevage des vaches laitières a, certes, sa valeur, mais en comparaison, les revenus qu'il procure sont inférieurs à ceux que rapporte l'exploitation du porc, et nombre de cultivateurs grossiraient leur chiffre d'affaires s'ils joignaient à l'élevage des premières celui du porc, et ce sur une échelle plus vaste que dans le passé.

De tous nos animaux, aucun n'est peut-être plus profitable, eu égard à son entretien économique et à son rendement rémunérateur, que la véritable bonne truie d'élevage. Mais malheureusement, sur plusieurs de nos fermes, l'élevage du porc est absolument négligé.

Pourtant la province de Québec offre à tous les éleveurs des facilités d'exploitation comme nous n'en trouvons pas dans le reste du pays au point de vue du commerce local, et elle se trouve de plus excellemment bien placée sous le rapport du commerce d'exportation.

Mais de tous les animaux gardés sur la ferme, quel est celui dont l'élevage est le plus à conseiller, parce que le plus efficace ? Nous n'hésitons pas à répondre que c'est le porc à bacon, parce que nous avons en lui un animal absolument apte à utiliser une plus grande variété d'aliments que n'importe quelle autre bête, et à convertir ces mêmes aliments en une plus grande quantité de chair.

Le porc à bacon sait aussi faire entrer dans son régime plusieurs sous-produits de la ferme qui autrement seraient perdus, notamment les sous-produits laitiers, ainsi que les déchets de cuisine et même les restes d'animaux abattus. Il consomme aussi fort avantageusement les produits du jardin, les grains avariés qui ne conviendraient pas aux bestiaux, ni aux moutons, etc., etc.

En général, le porc, qu'il soit de type à bacon ou non, se multiplie avec rapidité et son éleveur, pressé de satisfaire aux demandes du marché, peut le développer dans un laps de temps beaucoup plus court que tous les autres animaux, proportion gardée de la pesanteur.

De tous les élevages, c'est celui qui exige la plus faible mise de capital et rapporte les profits les plus rapides et les plus nets. Et personne ne conteste le dicton bien connu de tous ceux qui pratiquent cette industrie : — " Le porc est le payeur des hypothèques de celui qui l'élève ".

Nous voulons, dans le présent bulletin, stimuler l'intérêt de nos cultivateurs à l'égard d'une exploitation rémunératrice, tout en leur procurant le plus possible de renseignements pratiques sur la production du porc.

Il est à espérer que ce bulletin puisse aider ceux qui sont déjà engagés dans l'élevage de cet animal, et serve de guide à un grand nombre d'autres qui pourront, certains de réaliser des profits avantageux, exploiter avec succès sur leur ferme cette branche de notre industrie animale.

SITUATION DE L'INDUSTRIE DU PORC DANS LA PROVINCE DE QUÉBEC

D'après les calculs de l'Annuaire Statistique de la province de Québec, la population porcine serait d'environ 800,000 porcs, soit une moyenne de 5.7 porcs par ferme pour les 137,619 fermes en opération dans la province. Or sur plus de 33,497 fermes, on ne pratique pas du tout l'élevage du porc.

Nous donnons ci-après un tableau faisant voir les dix comtés de la province de Québec où il s'élève le plus de porcs, ainsi que le nombre des sujets expédiés vivants sur les grands marchés au cours de ces cinq dernières années.

PRODUCTION ET EXPÉDITION DU PORC

Dix comtés

COMTÉ	NOMBRE DE PORCS	NOMBRE DE PORCS EXPÉDIÉS VIVANTS SUR LES MARCHÉS				
		1922	1923	1924	1925	1926
Lac St-Jean.....	36,156	9,671	3,815	2,165	2,332	2,977
Labelle.....	23,657	791	579	1,251	1,002	1,334
Nicolet.....	22,538	1,684	2,525	4,657	3,184	5,842
Témiscouata.....	20,409	1,744	908	432	1,565	2,957
Shefford.....	20,314	9,216	13,375	13,125	9,467	11,687
Beauce.....	16,790	376	695	994	314	1,390
Champlain.....	15,961	18	77	443	176	614
Chicoutimi.....	15,828	253	33		21	76
Bagot.....	15,462	2,072	2,600	4,779	3,657	5,158
Arthabaska.....	15,405	2,096	2,103	4,412	3,956	6,841
Total des Porcs dans la Province en 1921.....	690,000	86,560	92,002	113,420	77,511	117,411

Si l'on tient compte qu'en 1925, le nombre des vaches laitières dans la province de Québec fut d'environ 1,064,470, et que le nombre des porcs expédiés vivants sur les grands marchés la même année ne fut que de 77,511, nous constatons qu'en la dite année nous n'avons envoyé sur ces marchés que 13 livres de porcs vivants par vache laitière. Cette proportion pourrait être avantageusement multipliée par le chiffre 10.

CONSOMMATION

Le porc fournit une viande fort goûtée, surtout dans notre province où il se consomme plus de viande de porc que dans toutes les autres du Dominion. La viande de porc peut être préparée de plusieurs manières et satisfaire ainsi les goûts les plus délicats des consommateurs de la ville, tout en répondant aux exigences de ceux qui ont besoin d'une nourriture plus substantielle et réchauffante, selon la nature de leurs travaux. A l'exception des produits laitiers, aucune nourriture animale n'est aussi nécessaire à la diète et aussi universellement utilisée.

Et l'on peut dire qu'au Canada, aucune autre viande n'est aussi abondamment consommée par la population.

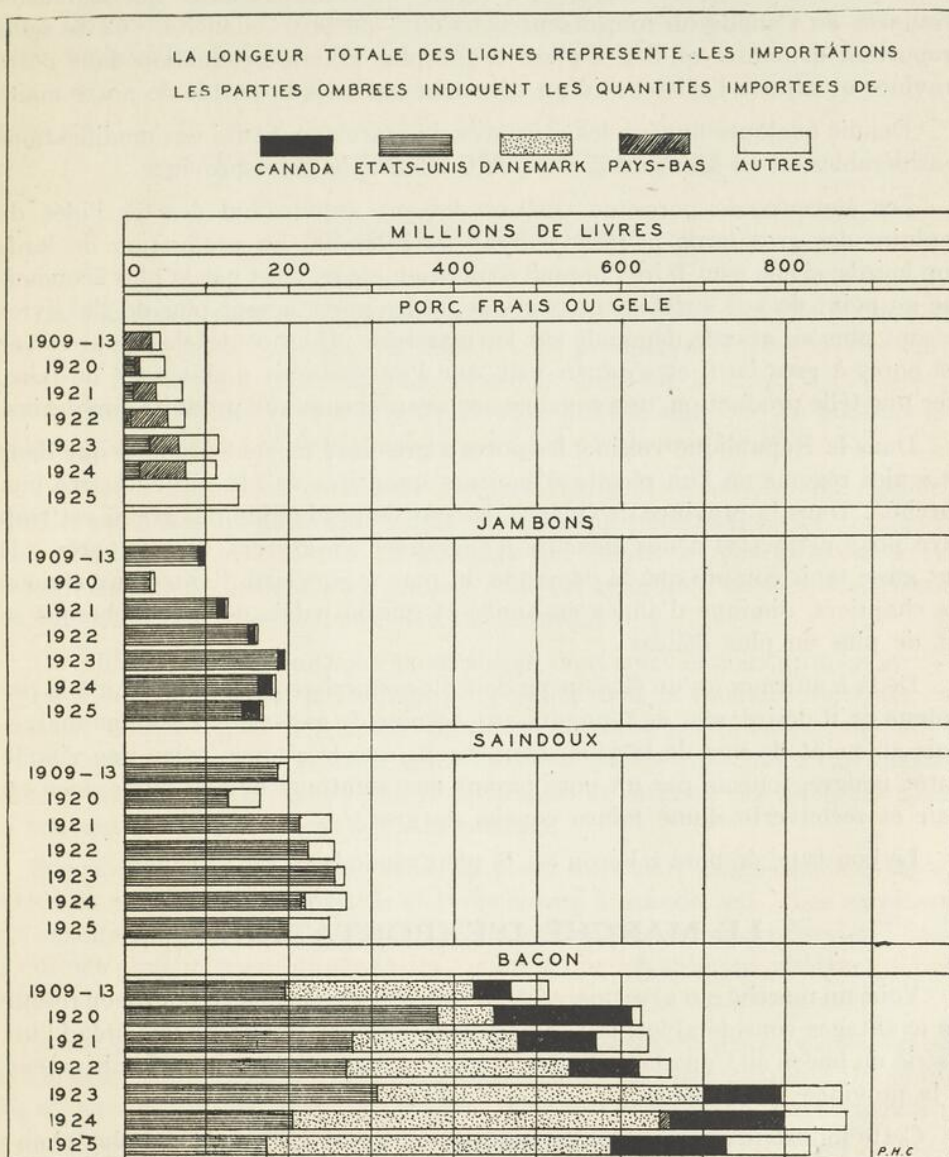
CONSOMMATION PER CAPITA DE VIANDE DE PORC COMPARÉE AVEC LES AUTRES VIANDES

	1920	1921	1922	1923	1924	1925	MOY- ENNE
Porcs.....	65.11 lbs	74.57 lbs	74.05 lbs	80.52 lbs	87.71 lbs	74.91 lbs	76.14 lbs
Bœufs.....	67.13 "	70.99 "	72.92 "	70.55 "	70.02 "	78.06 "	71.61 "
Moutons et Agneaux.....	11.10 "	11.36 "	9.78 "	8.65 "	8.43 "	8.23 "	9.55 "

LES MARCHÉS

Dans tout élevage, le marché qui reçoit les produits qui lui sont destinés constitue le véritable baromètre des possibilités économiques du développement de ce même élevage. Au point de vue des marchés, l'éleveur de la province de Québec est le plus favorisé, car il a à sa disposition deux excellentes avenues par où écouler ses produits : l'important marché local de Montréal et le marché d'exportation.

IMPORTATIONS DE LA GRANDE-BRETAGNE de 1909 à 1925.



LE MARCHÉ DE MONTRÉAL

Ce marché peut absorber à lui seul environ six mille pores par semaine, mais nous nous empresserons, bien à regret toutefois, d'ajouter que les autres provinces du Canada lui fournissent pour 60% de cette quantité. Cette seule proportion démontre qu'il y a place à une plus grande production dans notre province et atteste l'existence d'un débouché assuré à la portée de notre main.

Depuis quelques années, les exigences du marché ont subi des modifications considérables, et ce à l'avantage des cultivateurs de notre province.

Les éleveurs de pores de Québec doivent aujourd'hui écarter l'idée de produire des gros lards pour le marché en général. La production de lards trop lourds, si elle peut faire l'orgueil d'un producteur, n'est pas la plus économique au point de vue strictement pratique, et les pores pesant plus de 230 livres ne sont plus en grande demande sur les marchés. Il en coûte cher pour élever des pores à gros lard, et c'est en vain que l'on tenterait maintenant de faire, avec une telle production, une concurrence avantageuse aux produits américains.

Dans la République voisine, les pores à gros lard ne sont produits que dans les seules régions où l'on récolte d'énormes quantités de blé d'Inde à très bon marché. Dans la province de Québec, le coût de production des grains est trop élevé pour permettre à nos éleveurs d'engraisser avec profit de tels pores. Il faut aussi tenir compte que la demande du porc à gros lard, limitée aux régions des chantiers, diminue d'année en année et que le palais de nos bûcherons se fait de plus en plus délicat...

De là à affirmer qu'un éleveur ne doit plus engraisser de pores jusqu'à la pesanteur qu'il désire, afin de répondre aux besoins de sa ferme, il y a une marge. Mais au point de vue de la ville, nous dirons que le citoyen exige une viande plutôt maigre, fournie par un porc pesant aux alentours de 150 livres, bien en chair et recouverte d'une mince couche de gras.

Le bon type de porc à bacon est là pour répondre à ces exigences.

LE MARCHÉ D'EXPORTATION

Voici un marché qui a, certes, ses grandes exigences, mais qui offre en retour des avantages considérables, et l'importance toujours croissante que prend l'industrie du bacon au Canada devrait attirer davantage l'attention du cultivateur de la province de Québec.

Cette industrie est capable d'assurer aux éleveurs un revenu des plus rémunérateurs, à condition que nous prenions dès maintenant tous les moyens voulus pour améliorer notre production porcine et l'établir sur des bases solides et permanentes.

Le bacon canadien s'est conquis un excellent renom à l'extérieur, et il est en bonne demande sur le marché anglais, grand commateur de cet article. L'Angleterre a importé en 1925 un total de 838,501,440 livres de bacon, et le Canada ne lui en a fourni que 141,888,432 livres. Dans ces quelque 141 millions de livres, la production de la province de Québec n'est entrée que pour une très faible proportion.

LE BACON WILTSHIRE

SA PRÉPARATION

La viande de porc est exportée en Angleterre sous la forme de " côtés de porc ", qu'on appelle " flèches Wiltshire ". La production du bacon Wiltshire exige une préparation toute spéciale avant sa mise sur le marché. Nous en faisons ci-après le bref exposé afin de montrer tout le soin que les maisons de salaison y apportent pour satisfaire le goût des consommateurs :

Les porcs destinés au commerce d'exportation sont échaudés d'une manière spéciale, en ce sens qu'ils le sont moins que ceux qui sont destinés au commerce local. Ils sont ensuite soumis au grattage qui enlève le plus gros des soies. On les introduit finalement avec lenteur dans un cylindre d'environ trois pieds de diamètre, rempli de flammes, afin de les griller.

Ce grillage est opéré pour plusieurs raisons, dont voici les deux principales :— Il a pour but de prévenir la formation du limon dans la saumure au cours du transport outremer, en détruisant certaines matières gélatineuses inhérentes à la couenne. Il attendrit aussi cette couenne que le consommateur anglais mange avec goût. En dernier lieu il débarrasse la carcasse des quelques soies qui peuvent y adhérer encore après le grattage.

Suspendus à un chariot sur rails, les porcs sont alors soigneusement lavés, grattés de nouveau, puis éventrés et lavés encore à grande eau. Les carcasses sont ensuite soumises à l'inspection de médecins vétérinaires du Service Fédéral qui ont pour mission principale de s'assurer que les animaux abattus ne présentent aucun indice de maladie et qu'ils sont propres à la consommation.

Après cette inspection, les carcasses sont séparées en deux parties égales dans le sens de la longueur. Elles passent ensuite dans une chambre froide où elles séjournent un certain laps de temps. Une fois qu'elles sont bien refroidies, les deux moitiés sont débitées et converties en flèches Wiltshire.

Une flèche Wiltshire est tout simplement un demi-porc, moins la tête et les pattes, les os du cou, l'épine dorsale, l'os de l'épaule et du jambon, le rognon, la graisse qui entoure celui-ci. Après qu'elle a été classée et pesée, elle est

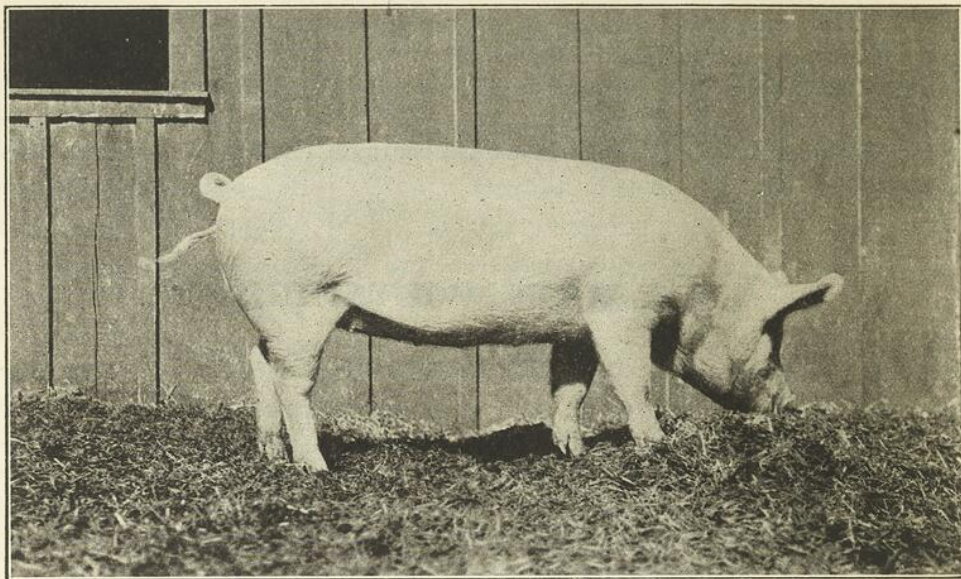


Fig. 3 — Beau type de porc, bacon de choix.

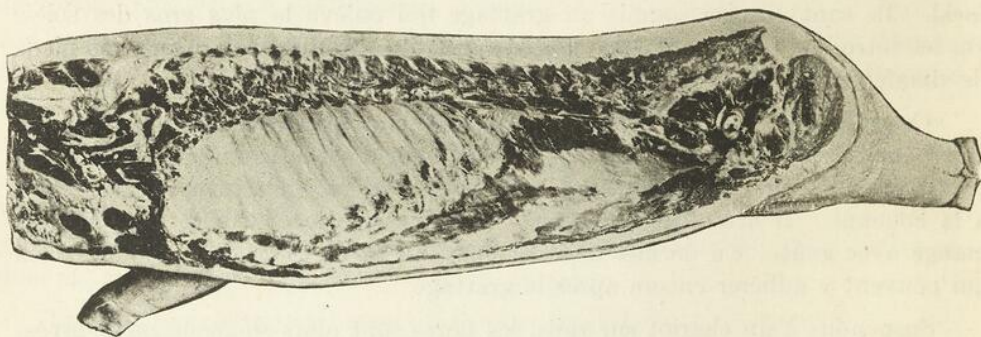


Fig. 4 — Flèche Wiltshire. Cette flèche est produite par un porc du type de la figure 3



Fig. 5 — Coupe transversale de la flèche de la figure 4, faisant voir l'uniformité de la répartition des couches de maigre et de gras.

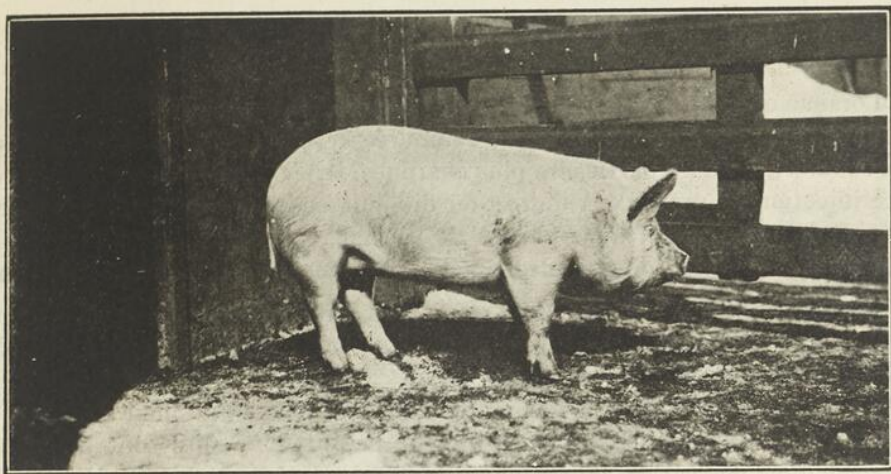


Fig. 6 — Type de pore, épais lisse. (Thick Smooth) Pore trop gras et trop court pour produire une flèche Wiltshire de choix.



Fig. 7 — Flèche Wiltshire. Provenant du pore de la figure 6.

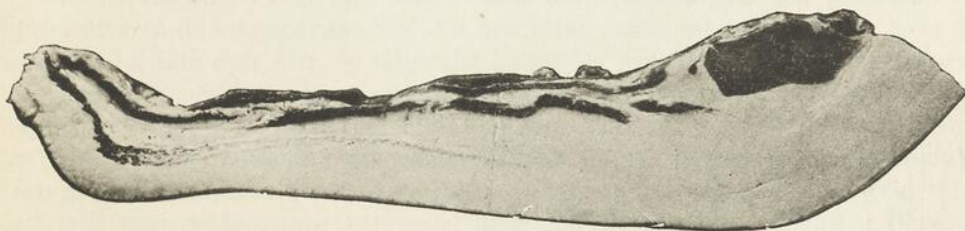


Fig. 8 — Coupe transversale de la flèche de la figure 7, montrant la trop forte épaisseur du gras comparée à celle du maigre.

ensuite burinée, ou, si vous voulez, marquée de l'étampe de la maison qui l'a préparée, à l'extérieur, sur le côté, le jambon et l'épaule.

Lorsque cette préparation est achevée, les flèches Wiltshire sont descendues dans les caves de salaison pour être saumurées. On leur injecte tout d'abord de la saumure dans les parties les plus charnues, telles que l'épaule et le jambon. Cette injection se pratique à quinze ou dix-huit endroits différents afin que le sel puisse atteindre toutes les parties de la chair. On les place enfin dans de grandes cuves remplies de saumure, où elles séjournent de deux à trois semaines.

Lorsqu'on les sort de ces cuves, elles sont immédiatement classées en trois catégories : — Extra choix, Choix, et No 1, suivant l'épaisseur du gras qu'elles renferment, puis elles sont étendues sur des claires-voies où elles s'égouttent. Cet égouttage dure de deux à trois jours ordinairement, et au bout de ce temps, elles sont de nouveau classées suivant leur pesanteur. Elles sont finalement emballées dans des caisses de grandeur suffisante pour contenir 12 flèches d'un poids uniforme, la limite de la marge de pesanteur étant de cinq livres seulement. Elles sont aussi expédiées en ballots contenant chacun 4 flèches.

La marque de commerce de la maison ainsi que celle du gouvernement fédéral sont apposées à l'extérieur de chaque boîte. Ces flèches sont alors expédiées en Angleterre où, après avoir été fumées, elles sont vendues aux commerçants qui, à leur tour, les vendent à des bouchers qui les servent à leurs clients...

La flèche Wiltshire qui commande les plus hauts prix sur le marché britannique et en général, est celle dite "Extra choix", ainsi que l'appellent nos amis les Anglais. Sa pesanteur varie entre 55 et 65 livres. La longueur type de la flèche Wiltshire est de $36\frac{1}{2}$ pouces de la coupe du cou à l'os du jambon, ou tête du fémur. L'épaisseur de la couche de gras doit avoir de 1 à $1\frac{1}{2}$ pouce, et être distribuée uniformément sur toute la longueur de la flèche.

Les plus belles et les meilleures flèches Wiltshire sont produites par des porcs d'un type spécial, que l'on appelle "type à bacon".

TYPES DE PORCS

Il existe au pays deux types de porcs absolument distincts. Le premier, que l'on appelle "type à bacon", est représenté par les races Yorkshire, Tamworth et par le porc Berkshire de type à bacon. Le second type comprend les races Chester, Poland China, Duroc Jersey, Hampshire, etc. C'est le type à gros lard, ou lard gras.

LE TYPE A BACON

Le porc de type à bacon est celui qui possède une conformation absolument propre à produire de bonnes flèches Wiltshire, ainsi que l'exige le marché anglais. Les porcs de cette catégorie doivent posséder une certaine conformation en rapport avec les exigences du marché auquel leur viande est destinée. Ils doivent avoir beaucoup de développement dans les régions où la viande a le plus de valeur, être bien finis et avoir une bonne pesanteur. Ce type de porc, en plus de répondre aux besoins du marché anglais, est celui qui convient le mieux au commerce du porc frais sur le marché de Montréal, et qui s'adapte le plus avantageusement aux conditions de milieu en cette province.

CONFORMATION DU PORC A BACON

Le porc à bacon doit être long et bien uni. Il doit posséder beaucoup de profondeur et de longueur de côté, vu que cette partie est celle qui a le plus de valeur. La tête doit être de moyenne longueur, posséder un front large entre les yeux, des oreilles minces, bien attachées, recouvertes de poils fins. Les bajoues doivent être lisses, et celles qui sont pendantes et larges constituent un défaut. La viande de cette partie a d'ailleurs peu de valeur, et des bajoues trop grosses indiquent que l'animal a une tendance à porter trop de gras. Le cou doit être de moyenne longueur, bien uni aux épaules. Celles-ci doivent être lisses, compactes, sans trop de développement, et elles ne doivent pas être plus larges que les jambons. L'épaule est la partie de la flèche Wiltshire qui possède le moins de valeur.

Le dos. C'est dans la région du dos que la viande a le plus de valeur. Il doit être par conséquent long, légèrement arqué à partir du cou jusqu'à la base de la queue, bien fourni en chair et recouvert d'une couche uniforme de gras d'une épaisseur de 1 à 1½ pouce. Il doit avoir aussi une moyenne largeur.

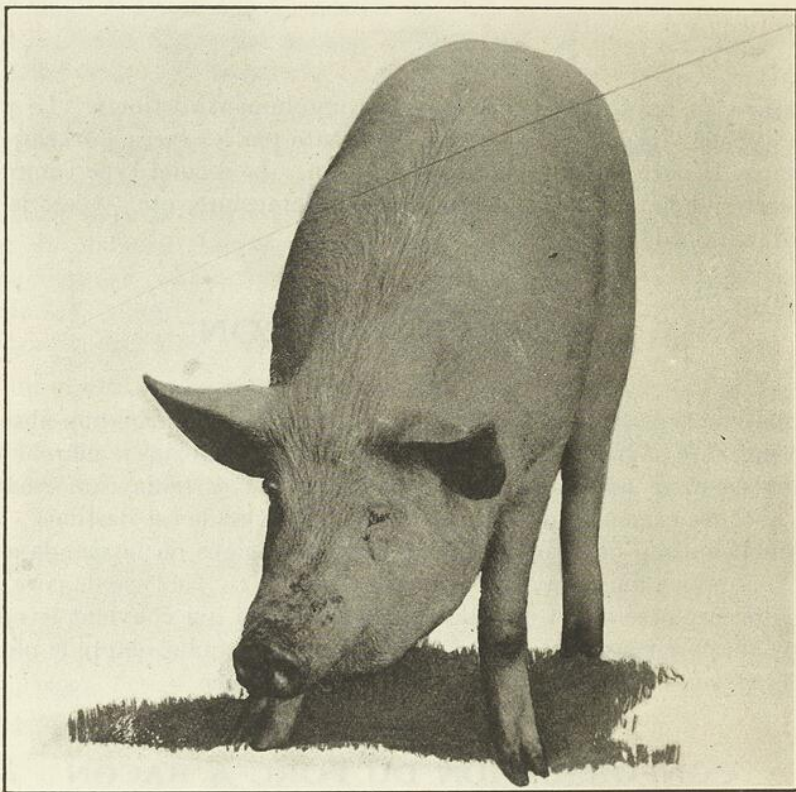


Fig. 9 — Bon porc à bacon, vu de face. Les épaules sont lisses et de la même largeur que le dos.

Le rein. Cette partie du dos renferme la chair qui est la plus appréciée dans une flèche Wiltshire. Il doit être aussi large que le reste du dos et bien charnu. Un porc qui a le rein large a toujours les côtés bien développés et il possède une bonne constitution. Au point de vue de l'éleveur et du nourrisseur, un bon rein est toujours essentiel.

Le côté. Le côté doit être long, plat et profond, bien uni aux épaules et aux jambons. C'est la partie la plus importante du porc à bacon, son grand atout sur le marché.

Le ventre. Le ventre ne doit pas être descendu, mais bien porté, en formant une ligne de dessous bien droite. Un ventre descendu et flasque est le signe d'un manque d'épaisseur de chair et de gras, et de l'absence de qualité. Le flanc doit être bien descendu et bien rempli.

La croupe. Cette partie a une grande valeur. Elle doit être de la même largeur que le dos et être légèrement inclinée. Une croupe plate est l'indice d'une mauvaise répartition de gras sur le dos.

Le jambon. Le jambon doit être lisse, ferme, bien développé à l'intérieur et possédant une bonne quantité de chair à l'extérieur qui doit aller en s'aminçant vers le jarret. Un jambon bombé et très gras est généralement trop gros et requiert une préparation coûteuse si l'on veut en obtenir un bon prix sur le marché. Les jambons flasques ont une tendance à former des plis, ce qui est l'indice d'une chair trop molle.

Les pattes. Les pattes doivent être de longueur moyenne. Un porc trop haut sur ses pattes a presque toujours des jambons plats, et manque généralement de capacité. La qualité des os est un point important, car si elle est bonne, elle est le signe d'une constitution solide et d'une aptitude plus marquée à l'engraissement.

Pour résumer, un porc à bacon fini doit, dans son ensemble, accuser beaucoup de longueur, être lisse, bien fourni en chair ferme, être recouvert d'une couche de gras d'environ 1 à 1½ pouce d'épaisseur et peser entre 180 à 230 livres vivant sur la ferme, vers l'âge de six mois.

Seul l'élevage sur une plus vaste échelle de ce type de porc permettra aux éleveurs de la province de Québec de retirer la part à laquelle ils ont droit dans les revenus considérables que l'élevage du porc à bacon rapporte à ceux qui, dans tout le Canada, pratiquent cette exploitation.

L'orientation de l'élevage du porc dans cette direction mettra nos maisons de salaison en position de se conquérir une plus large place sur le marché anglais, d'alimenter le commerce extérieur d'une manière plus uniforme en lui assurant un bacon de premier choix. Cette dernière condition est la plus importante si l'on veut assurer les meilleurs prix au bacon canadien.

Il y va donc de l'intérêt de tous et de chacun d'organiser l'élevage des pores sur les fermes québécoises en vue d'une production économique et uniforme, afin de pouvoir lutter avec avantage contre la concurrence étrangère auprès des consommateurs anglais.

PORC A BACON

Description et échelle de points

A. APPARENCE GÉNÉRALE :	POINTS
<i>Taille.</i> — Bien développée selon l'âge.....	5
<i>Corps.</i> — Long, lisse, bien proportionné et développé de façon à donner l'impression d'un animal bien balancé. La ligne du dos doit être forte, la ligne de dessous ou ligne du ventre droite.....	10
<i>Qualité.</i> — Les poils fins ; peau lisse, ne montrant aucune tendance à plisser ; ossature forte ; la chair ferme et lisse.....	10
<i>Embonpoint.</i> — Bien fourni en chair dans la région du dos et des reins....	6
<i>Action.</i> — Vive, alerte, aplomb sur ses membres, caractère fort.....	4
B. TÊTE ET COU.	
<i>Groin.</i> — Moyenne longueur, assez fin.....	1
<i>Face.</i> — Large entre les yeux ; occiput large et plein.....	1
<i>Yeux.</i> — Assez gros, pleins et brillants.....	1
<i>Bajoues.</i> — Modérément larges, musclées, nettes, lisses, sans flaccidité.	2
<i>Oreilles.</i> — Plutôt minces, garnies de poils fins.....	1
<i>Cou.</i> — Moyenne longueur, musclé, sans aucune tendance à arrondir au sommet.....	2
C. AVANT-TRAIN.	
<i>Epaules.</i> — Lisses et droites, pas plus larges que le dos.....	6
<i>Poitrine.</i> — Large, spacieuse.....	3
<i>Membres antérieurs.</i> — Bien espacés, de moyenne longueur et droits ; paturon droit ; ossature nette et forte.....	4
D. CORPS.	
<i>Dos.</i> — Moyenne largeur, légèrement convexe, à partir du cou jusqu'à la naissance de la queue.....	6
<i>Rein.</i> — Aussi large que le dos, fort et bien rempli.....	5
<i>Côtes.</i> — Longues, légèrement arquées.....	4
<i>Côtés.</i> — Assez profonds, longs, lisses et droits à partir de l'épaule jusqu'à la cuisse.....	8
<i>Tour de poitrine.</i> — Bien rempli, sans dépression derrière l'épaule et le coude.....	5
<i>Flanc.</i> — Plein et bas.....	2
E. ARRIÈRE-TRAIN.	
<i>Croupe.</i> — Même largeur que le dos, légèrement arrondie sur le dessus.	4
<i>Jambon.</i> — Plein, sans être flasque, cuisse bien garnie de chair ferme, sans tendance à faire de plis.....	6
<i>Membres postérieurs.</i> — Longueur moyenne, espacés, ossature forte, paturon droit.....	4
	100

LES RACES A BACON

LE GRAND YORKSHIRE AMÉLIORÉ

Les Yorkshire descendent de la race du Porc Anglais. L'ancien Large White était très gros et grossier, mais ce type a été considérablement modifié par une sélection sévère et patiente, et un élevage judicieux.

Dans l'amélioration des races anglaises, les porcs Chinois et Napolitan (Italie) furent principalement utilisés. Ces deux races étaient petites, possédaient une ossature fine et de grandes aptitudes à l'engraissement. Par conséquent elles convenaient mieux que n'importe quelle autre pour modifier l'ancien type aux os trop gros, à l'apparence grossière et de précocité tardive, qui existait alors en Angleterre.

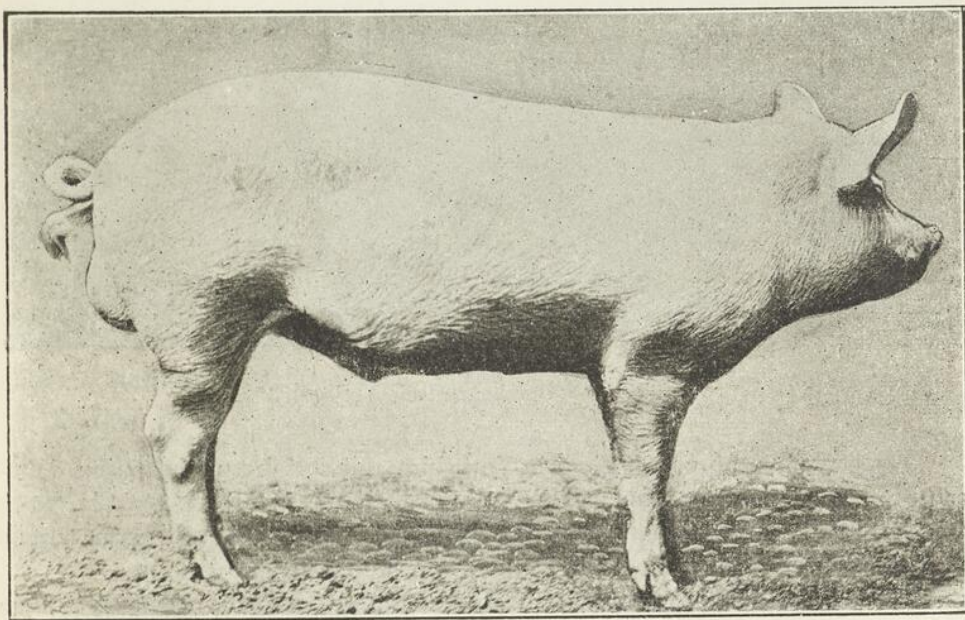


Fig. 10 — Jeune verrat Yorkshire.

La première importation de porcs Yorkshire améliorés fut faite en 1886 par William Davis, mais ce ne fut qu'en 1889 que les premiers porcs Yorkshire améliorés furent importés en notre province, par Andrew Gilmore, Huntingdon, Que.

En Angleterre, le Grand Yorkshire est reconnu comme la meilleure race au point de vue de la production du bacon. Les Danois se servent exclusivé-

ment du Yorkshire pour le croiser avec les truies du pays, et ce croisement fournit le meilleur bacon que l'on puisse trouver.

De toutes les grandes races porcines, la race Yorkshire est la plus largement distribuée sur tous les continents et celle qui possède l'organisme le plus hautement développé.

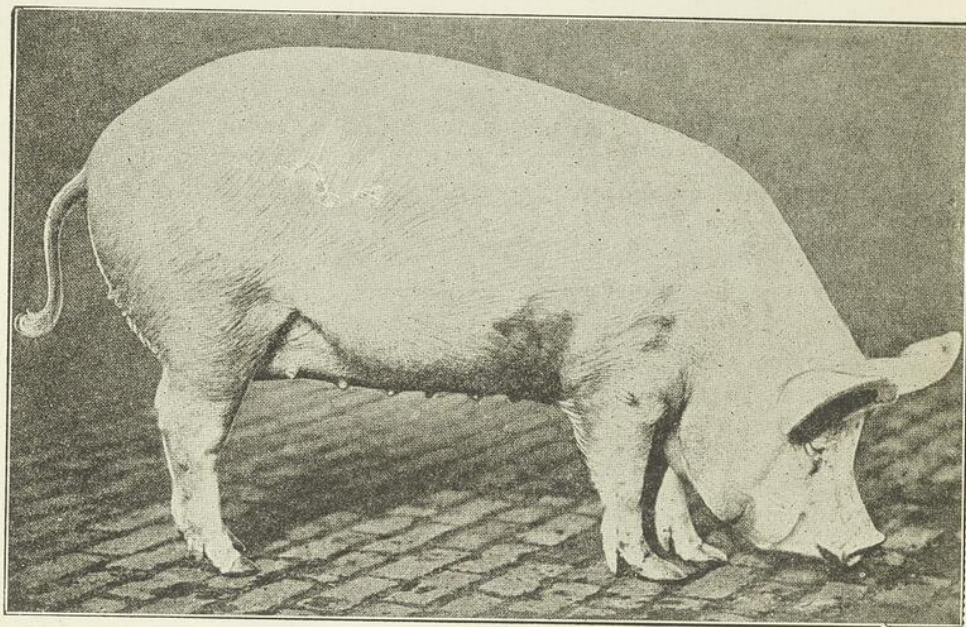


Fig. 11 — Une bonne truie Yorkshire.

Les éleveurs qui ont amélioré le Yorkshire, ont su faire une sélection rigoureuse soutenue par une alimentation rationnelle, et ils ont réussi avec le temps et une surveillance continue à obtenir un animal spécialisé, sans avoir besoin d'en sacrifier la vigueur, la prolificité, la grosseur et la qualité des os.

On peut dire en effet que le Yorkshire est éminemment spécialisé, lorsque l'on constate que jusqu'à 84% de sa carcasse peut servir à la production du bacon de choix, et que 16% seulement sert à la fabrication du saindoux, de la saucisse, etc., etc.

Description

Le Yorkshire se classe parmi les grosses races de porcs. La tête est de moyenne grosseur, le nez légèrement concave et allongé. L'ancien type avait le nez plutôt court et cassé, alors qu'aujourd'hui les éleveurs préfèrent un nez

plus allongé. Les pores à tête courte manifestent une tendance à avoir une conformation plutôt courte en général, et à posséder des bajoues pesantes et flasques, et des épaules trop fortes.

Les oreilles sont minces, de longueur moyenne, bien portées. Elles ne doivent jamais être tombantes.

Le corps est long et profond, plus étroit que celui du Chester. Le dos doit posséder la même largeur dans toute sa longueur.

Le Yorkshire est recouvert de soies blanches. Quelques sujets révèlent parfois des petites taches noires ou bleuâtres sur la peau, mais toute tache noire sur un verrat est considérée comme un défaut.

Utilité et qualité du Yorkshire pour l'élevage

L'utilité générale d'une race en détermine la valeur. En d'autres termes la faveur dont jouit une race est en proportion de l'aptitude que possèdent ses sujets à procurer des profits à leurs éleveurs.

On a évidemment compris cette théorie dans la province de Québec où la race Yorkshire est très répandue. Les patientes années consacrées par les éleveurs de Yorkshire à améliorer leurs sujets n'ont pas été peine perdue, heureusement, et nous avons aujourd'hui dans cet animal une race dotée des plus hautes qualifications, ou si vous le préférez, possédant une prépotence supérieure, et tout éleveur désireux de se procurer un bon sujet d'élevage doit avant tout tenir compte de cette qualité dominatrice. De plus, la grande distribution de cette race à travers notre province offre un large choix à nos éleveurs.

Les pores de cette race sont rustiques et précoces, et les truies sont actives, bonnes laitières et très prolifiques (grosses portées). Elles sont vigoureuses et conservent leur activité jusqu'à un âge avancé. Elles n'ont pas cette tendance que l'on remarque chez certaines autres races à devenir engourdies et paresseuses lorsqu'elles commencent à vieillir. Leurs porcelets se développent rapidement en charpente et, si l'on veut leur faire rendre les meilleurs profits, il importe de leur procurer dans leur jeune âge tous les aliments nécessaires au développement des os et des muscles.

En somme, la race Yorkshire offre aux cultivateurs de Québec plus d'avantages que n'importe quelle autre en vue de la production du bacon, et c'est chez cette race que l'on trouve le plus fort pourcentage de pores dits "type à bacon de choix".

LE TAMWORTH

Ce porc est originaire d'Angleterre et l'on a en lui l'une des races les plus pures que l'on puisse trouver. Le Tamworth est plutôt long, avec une tête plutôt étroite et un groin long et pointu. Les oreilles sont d'une moyenne gran-

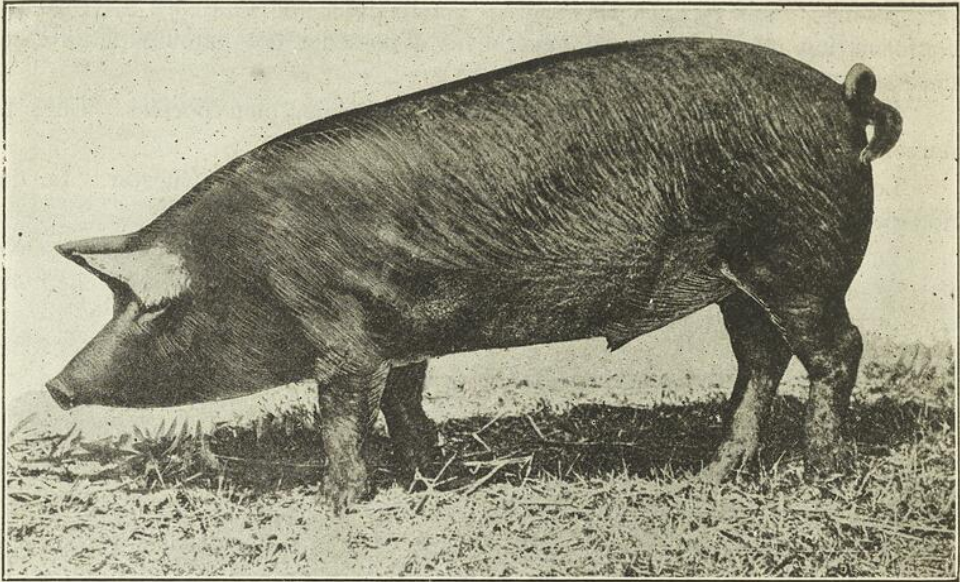


Fig. 12 — Verrat de race Tamworth.

deur et bien portées. Les bajoues sont légères, le côté est long, profond et lisse. Les épaules sont lisses, le dos est de moyenne largeur et les jambons sont bons. Cet animal est entièrement recouvert de soies de couleur rouge doré, sur une peau couleur de chair et exempte de taches noires.

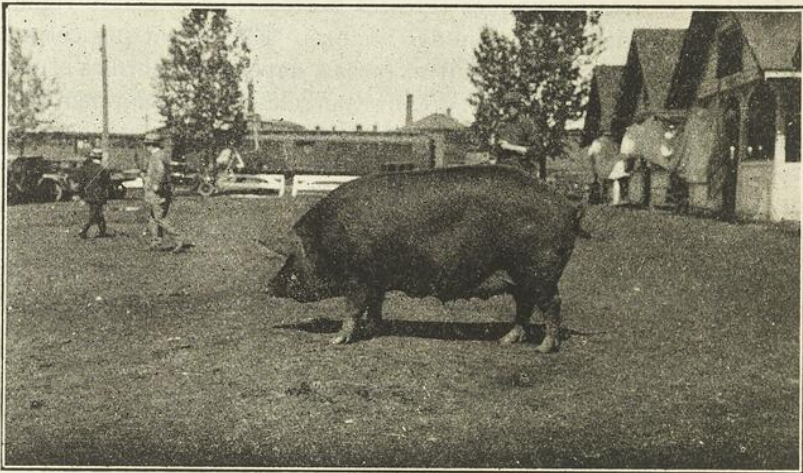


Fig. 13 — Truie Tamworth.

Utilité et aptitude

La race Tamworth n'est pas très répandue dans la province de Québec, mais elle l'est beaucoup plus dans l'Ontario. Elle possède une chair de qualité supérieure et elle fournit un excellent bacon. Les truies sont bonnes laitières et très prolifiques.

Le Tamworth manque quelque peu de précocité, mais cependant les pores peuvent atteindre assez facilement un poids de 200 livres vers l'âge de six mois.

Sa couleur lui procure un léger avantage sur le Yorkshire, mais son jambon est moins développé et le gras est réparti d'une manière moins uniforme sur le dos. Au pâturage, les jeunes sont moins exposés à souffrir des brûlures du soleil que les jeunes Yorkshire, et ils s'y développent d'une manière toute spéciale.

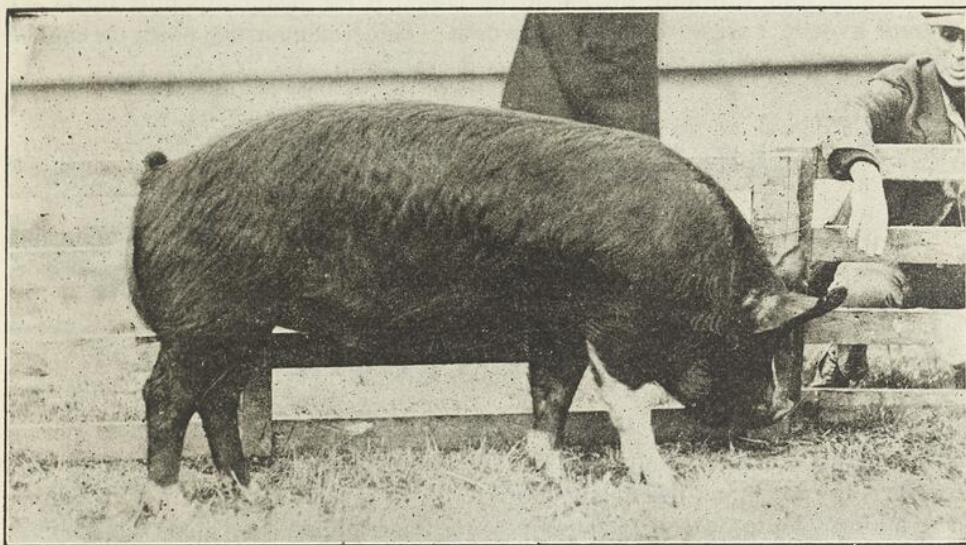


Fig. 14 — Verrat Berkshire, de type à bacon.

LE BERKSHIRE

La race Berkshire est l'une des plus vieilles races de pores améliorés. Elle est fort répandue en Europe et aux États Unis. Dans la province de Québec, on ne voit pas beaucoup de Berkshire. Originaire du comté de Berkshire, en Angleterre, cette race fut améliorée par une patiente sélection et des croisements avec des pores chinois et italiens reconnus comme très précoces mais de taille plutôt petite.

Il existe deux types de Berkshire bien différents l'un de l'autre. Le Berkshire américain, qui est court, large, avec des pattes courtes, des os fins et bien

conformés pour la production du gras, et le Berkshire canadien amélioré, qui est plus long, possède une épaule plus lisse et des côtés plus plats. Ce dernier se rapproche de très près du véritable type de porc à bacon.

Le Berkshire est de couleur noire, avec les extrémités blanches, c'est-à-dire les pattes, le grouin et l'extrémité de la queue.

Utilité et aptitude

Il est fort précoce et il peut être engraisé très jeune. Il produit une chair de bonne qualité. Les truies ne sont pas très prolifiques, mais leur entretien est facile.

Le Berkshire convient très bien pour le commerce du porc frais, mais si l'on veut surtout produire un bacon de choix, il est beaucoup plus facile d'y parvenir avec le Yorkshire ou le Tamworth. Généralement les porcs de couleur noire ne sont pas bien vus des maisons de salaison.

LE TYPE A LARD GRAS

Le porc à lard gras est un produit des régions où il se récolte d'énormes quantités de maïs. Le blé d'Inde a la propriété de développer chez le porc une tendance à produire du gras, même aux dépens des muscles.

CONFORMATION ET UTILITÉ

Dans sa conformation, le porc à lard gras diffère complètement du porc à bacon. Il est compact, court, épais, avec une poitrine profonde, des côtes bien arrondies, un dos large, des épaules fortes. Tout chez lui concourt à lui donner une conformation propre à porter beaucoup de gras dans les régions des épaules, du dos et des jambons. Son ossature plutôt petite contribue aussi à assurer à l'abattage un plus fort rendement.

Dans la province de Québec, l'élevage de ce type est coûteux, parce que l'éleveur qui veut le mettre à point sur le marché doit l'engraisser avec des grains qui coûtent cher d'achat ou de production. En ces dernières années, la production du porc à lard a considérablement diminué ici, en proportion de la diminution de la demande du gros lard, et à cause aussi du fait que les porcs gras se vendent sur le marché souvent en bas de leur coût de production. Nos éleveurs, devant ces constatations, trouvent plus payant de produire un bon porc à bacon. Laissons donc aux Américains le soin d'engraisser des porcs jusqu'au poids de 400 à 500 livres pour alimenter le marché du gros lard, et spécialisons-nous en cette province dans la production du porc à bacon de qualité supérieure. Nous y trouverons notre avantage.

PORCS A LARD GRAS, OU GROS LARD

Description et échelle de points

A. APPARENCE GÉNÉRALE :	POINTS
<i>Taille.</i> — Bien développée, selon l'âge.....	5
<i>Corps.</i> — Profond, épais, lisse, compacte, membres courts et solides, ligne du dos droite ou légèrement arquée ; ligne du ventre droite.....	10
<i>Finesse.</i> — Soies fines, peau douce, sans aucune tendance à plisser, ossature nette et fine, chair un peu molle mais non flasque.....	10
<i>Embonpoint.</i> — Bien couvert d'une couche de chair épaisse et lisse dans les régions qui ont le plus de valeur.....	6
<i>Action.</i> — Porc actif, démarche alerte, bien aplomb sur ses membres....	4
B. TÊTE ET COU.	
<i>Groin.</i> — Modérément fin.....	1
<i>Face.</i> — Large entre les yeux, occiput large et plein.....	1
<i>Yeux.</i> — Bonne grandeur, pleins et limpides.....	1
<i>Bajoues.</i> — Pleines, larges, épaisses et lisses.....	2
<i>Oreilles.</i> — Moyenne grandeur, fines et douces.....	1
<i>Cou.</i> — Court, épais, profond, sommet arrondi.....	2
C. AVANT-TRAIN.	
<i>Epaules.</i> — Grandes et compactes, massives, charnues, bien unies au cou et au corps.....	6
<i>Poitrine.</i> — Large, profonde et pleine.....	3
<i>Membres antérieurs.</i> — Espacés, courts, paturon droit, os fins, pieds solides.....	3
D. TRONC.	
<i>Dos.</i> — Large, droit, légèrement convexe, moyenne longueur, uniforme en largeur de l'épaule au jambon.....	8
<i>Rein.</i> — Large, fort et plein, charnu.....	5
<i>Côtes.</i> — Longues, bien arrondies.....	4
<i>Côtés.</i> — Moyenne longueur, profonds et lisses.....	6
<i>Tour de poitrine.</i> — Grand, bien rempli en arrière de l'épaule.....	5
<i>Flanc.</i> — Plein et bas.....	2
E. ARRIÈRE-TRAIN.	
<i>Croupe.</i> — Aussi large que le dos, longue, lisse, légèrement arrondie....	4
<i>Jambon.</i> — Gros, épais, charnu, plein en arrière comme en dehors.....	8
<i>Membres postérieurs.</i> — Courts, droits, espacés, bien aplombs.....	3
	100

RACES A LARD GRAS

Les principales races de pores à lard gras sont le Chester White, le Poland China, le Duroc Jersey, le Berkshire Américain, et le Hampshire.

LE CHESTER WHITE

Ce porc est classé parmi les plus gros pores. Il est originaire du comté de Chester, en Pensylvanie et il est très populaire dans la république américaine. Au Canada, il a perdu beaucoup de la faveur dont il jouissait autrefois et son élevage a considérablement diminué dans la province de Québec depuis l'orientation générale de l'élevage en vue de la production du bacon.

Description

Le Chester White est tout blanc. On rencontre toutefois assez fréquemment des taches noires sur sa peau, et ceci est considéré comme un défaut. La tête est de moyenne longueur, le nez légèrement concave, les oreilles sont longues, pendantes, dirigées en avant. Il est modérément long, épais et profond. Les membres sont courts et souvent faibles à l'endroit des paturons. Les truies sont fécondes, bonnes éleveuses et bonnes laitières.

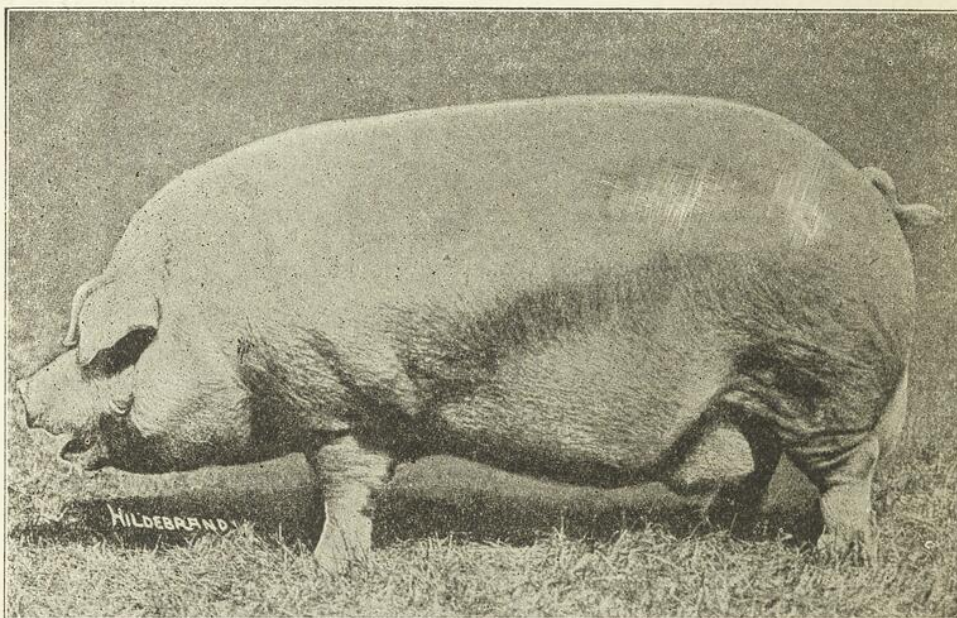


Fig. 15 — Verrat de race Chester White.

Utilité

Les truies Chester se croisent très bien avec les verrats Yorkshire. Les produits de ce croisement se rapprochent d'assez près du type à bacon, à la condition que les porcelets soient élevés dans des conditions propres à assurer le développement de leur charpente. Ces pores ont toujours les épaules un peu fortes toutefois et donnent un bacon qui n'est pas assez fourni en chair. De plus cette chair est trop souvent molle, ce qui est probablement dû à l'excès de graisse qu'elle contient.

LE POLAND CHINA

C'est dans la vallée de Miami, située dans les comtés de Butler, Hamilton et Warren, dans l'État de l'Ohio, que le Poland China a eu son origine. Pendant plusieurs années les éleveurs se sont efforcés de développer chez cette race

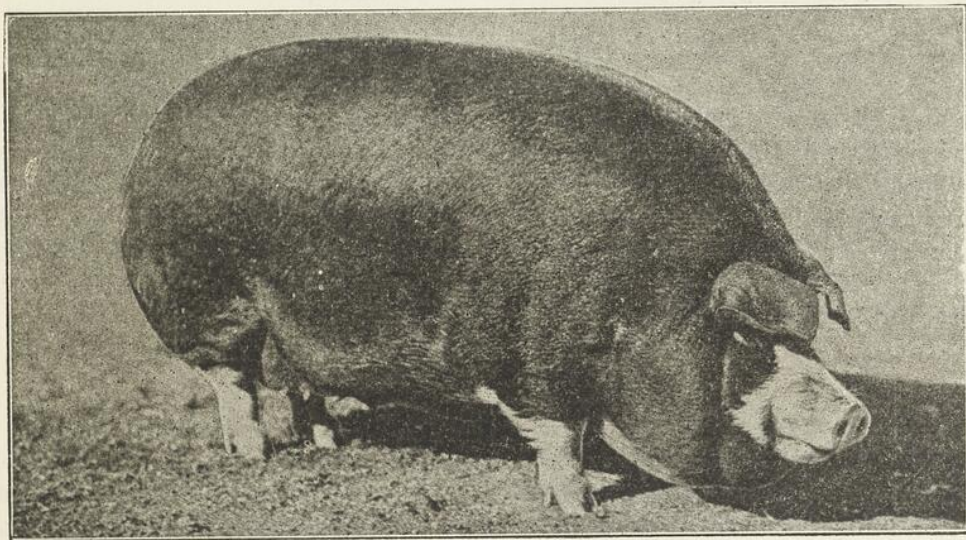


Fig. 16 — Verrat de race Poland China.

la qualité, la taille et la compacité. Depuis un certain temps, ils s'appliquent à développer davantage la taille et l'ossature.

Description

Le Poland China est un animal compact, qui possède une grande symétrie dans sa forme. Il est de couleur noire, avec six points blancs, comme le Berk-

shire. La tête est large, le front plutôt court et presque droit, les mâchoires sont fortes, les oreilles petites et tombantes à leur partie supérieure.

De toutes les races de porcs à lard gras, le Poland China représente le plus parfaitement le type à lard gras. Le corps est lisse de partout, les côtés sont épais, larges, peut-être un peu courts, mais très profonds. Les jambons sont charnus et très développés, pleins, avec des pattes courtes. Les os sont forts et les membres solides.

Le Poland China n'est surpassé par aucune autre race pour la précocité. Les truies cependant ne sont pas très prolifiques. Cette race est très en faveur aux États-Unis, dans les régions où le blé d'Inde se récolte sur une grande échelle.

LE DUROC JERSEY

Ce type provient du croisement des Duroc avec les porcs rouges de l'État du Jersey et de quelques autres États de l'Atlantique.

Description

Il ressemble beaucoup au Poland China. Son ossature est peut-être légèrement plus forte. La couleur rouge cerise est la plus populaire chez les éleveurs de cette race. Les truies sont prolifiques et bonnes laitières. Le Duroc Jersey est aimé dans les régions où l'on fait sur une grande échelle l'élevage et l'engraissement des bêtes à cornes, parcequ'il se nourrit des matières alimentaires non digérées et rejetées par les animaux mis à l'engrais. Son élevage est répandu aux États-Unis et dans l'Ouest Canadien.

LE HAMPSHIRE

Le Hampshire est originaire du comté dont il porte le nom, en Angleterre. Il est classé entre le type à lard gras et le type à bacon, mais la plupart des éleveurs conseillent de le classer plutôt dans la catégorie des porcs à lard gras.

Description

Ce porc est de couleur noire, avec une bande blanche autour du corps enfermant les pattes de devant. La largeur de cette bande blanche varie de 4 à 10 pouces de largeur.

La tête est de moyenne grosseur, avec un front droit et des oreilles droites et inclinées en avant. Le corps est de moyenne longueur, avec des épaules légères et des pattes un peu longues. Cependant l'assature est bonne. Cette race est peu connue dans la province de Québec.

L'ÉLEVAGE

CONDITIONS DE RÉUSSITE

L'élevage de tous les animaux est gouverné par certaines lois et par un ensemble de conditions qui jouent un grand rôle dans la multiplication des sujets, et qui contrarient souvent les éleveurs. Certaines conditions, dans l'élevage aussi bien que dans n'importe quelle autre industrie, sont absolument nécessaires tandis que d'autres sont d'une utilité collatérale pour assurer la réussite.

L'éleveur de porcs doit tout d'abord garder sur sa ferme une bonne race. Il est évident que toutes les races de porcs sont bonnes, mais certaines d'entre elles sont supérieures aux autres, suivant les conditions dans lesquelles elles sont exploitées. Par exemple aux États-Unis, dans les États de l'Iowa et de l'Illinois, l'élevage des porcs à lard est plus avantageux à cause de l'aptitude de ces bêtes à transformer à leur avantage, c'est-à-dire en graisse, les quantités considérables de maïs qui sont cultivées dans ces régions.

CHOIX DU TYPE

Dans la province de Québec, les conditions sont absolument différentes de celles des États américains plus haut mentionnés, et nos éleveurs doivent de toute nécessité fixer leur choix sur un type de porc capable de s'adapter au genre d'exploitation agricole qu'ils pratiquent.

Si chez nous les aliments producteurs de gras sont plutôt coûteux, d'autres aliments riches en protéine, ou matière formatrice de chair, sont en assez grande abondance et moins dispendieux. Les races qui conviennent le plus sur les fermes québécoises ne sont pas celles à lard gras, comme le Poland China ou le Chester White, mais bien les races à bacon, comme le Yorkshire ou le Tamworth. Le porc type à bacon convient d'une manière toute spéciale aux fermes où l'on pratique l'élevage du bétail laitier. De même que la vache laitière, le porc à bacon utilise avantageusement les fourrages verts, et les sous-produits laitiers sont l'un des principaux facteurs du bon développement de sa charpente.

L'AMOUR DE SES ANIMAUX

Voici un point important et susceptible de contribuer au succès de l'élevage. Celui qui n'aime pas les porcs réussira rarement, même dans des conditions exceptionnellement avantageuses. Tout animal exige beaucoup d'attention, et l'éleveur qui n'aime pas ses bêtes, ne sait pas avoir pour elles les petits soins que leur procurent ceux qu'intéresse véritablement l'élevage du porc, et qui sont soucieux de les maintenir en parfaite santé et dans des conditions de milieu tout-à-fait propres à assurer leur bon développement.

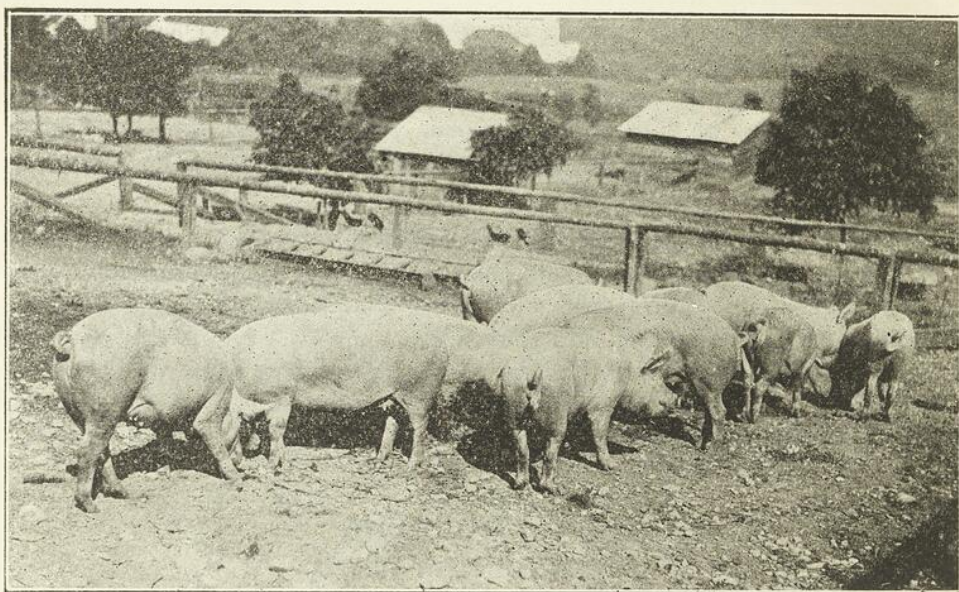


Fig. 17 — Jeunes porcs de bon type au pâturage.

LES EXIGENCES DU MARCHÉ

Il ne suffit pas que la race choisie s'adapte parfaitement aux conditions et mode d'exploitation. Les porcs doivent aussi répondre aux exigences du marché et pouvoir utiliser de la manière la plus profitable les produits qu'ils consomment. Il faut donc que l'éleveur connaisse les besoins du marché sur lequel il veut écouler ses produits, afin de diriger ses efforts vers la production du type de porc capable de commander les plus hauts prix.

L'éleveur qui n'a pas, ou très peu d'expérience dans l'élevage du porc ferait bien de ne commencer cette exploitation qu'en petit, avec une ou deux

truies d'élevage seulement, quitte à augmenter son troupeau au fur et à mesure qu'il prendra une plus grande expérience.

BONNE ORGANISATION DE L'ÉLEVAGE

Il faut que cet élevage soit organisé de manière à ce que l'éleveur ait toujours des sujets à vendre lorsque les prix sont élevés. Les éleveurs qui réalisent toujours de bons bénéfices avec leurs porcs sont ceux-là qui savent élever un nombre suffisant de porcs en rapport avec leur organisation, de manière à pouvoir mettre en n'importe quel temps sur le marché des sujets de qualité dont l'alimentation ne leur a pas coûté cher. Ceux qui se lancent dans l'élevage du porc alors que les prix sont élevés, dans l'espoir de retirer des bénéfices considérables, éprouvent souvent le désappointement de voir ces prix tomber lorsque le moment est arrivé pour eux de livrer leurs sujets. Ils y perdent parfois de l'argent, pour avoir procédé sans réflexion et sans discernement, tandis que d'autres, qui ne maintiennent sur leur ferme que le nombre de sujets qu'elle peut porter, réalisent des profits considérables quand les prix sont bons, en retirent, un peu moins quand le marché est à la baisse, mais enfin, l'un portant l'autre, ils ont raison d'être satisfaits de leur exploitation et de ce qu'elle leur rapporte.

LES LOIS DE L'ÉLEVAGE

La valeur d'un sujet d'élevage réside dans ses caractères individuels et ses aptitudes à transmettre ses qualités à ses descendants. Les animaux se reproduisent sous l'influence de certaines lois que nul éleveur ne doit ignorer, parce qu'elles sont d'une importance telle que, si nous n'en tenons pas compte, les améliorations que l'on peut souhaiter sont considérablement entravées, sinon complètement paralysées. Ces lois sont l'hérédité, les variations et l'atavisme. Étudions-les donc en détail.

L'HÉRÉDITÉ

On appelle " hérédité " une tendance qu'ont les descendants à ressembler à leurs parents. Cette aptitude des parents à transmettre leurs caractères à leurs descendants, varie suivant les individus.

Certains sujets transmettent fidèlement à leur progéniture les caractères qui les distinguent. On appelle ces sujets " bons raceurs ". D'autres possèdent une puissance héréditaire moins grande.

L'hérédité représente ce qu'un animal est réellement, ou ce qu'il peut devenir. Elle tend aussi à conserver les caractères des races, des types, etc.

La nourriture, l'exercice, le climat peuvent exercer une influence sur la puissance héréditaire d'un animal. Par exemple, un sujet qui reçoit une nourriture mal appropriée à ses besoins, ou une alimentation trop parcimonieuse, se développe naturellement mal, et par le fait même le développement chez lui de certains caractères propres à sa race, et celui de sa puissance héréditaire seront contrariés en proportion.

Il est toujours avantageux de bien élever un jeune verrat, non pas dans le but de lui faire donner naissance à des porcs très gros, ou qui s'engraissent facilement, mais surtout pour favoriser chez lui le développement des caractères héréditaires que lui ont transmis ses parents, et aussi pour en faire un reproducteur vigoureux et bien développé.

Un verrat doux d'entretien donnera généralement des porcs qui s'engraissent mieux que d'autres qui n'auront pas hérité d'une telle qualité de leurs parents.

Les animaux améliorés et méthodiquement sélectionnés, qui descendent de parents possédant des caractères identiques depuis plusieurs générations, ont généralement plus de prépotence, ou d'aptitude à transmettre leurs caractères, que n'en ont les sujets communs. De là l'importance de l'emploi de reproducteurs de race pure pour améliorer les animaux communs.

VARIATIONS

Les individus ressemblent généralement à leurs parents, mais on doit constater toutefois qu'aucun n'est la copie exacte de celui qui l'a engendré. On ne trouve pas deux sujets exactement semblables. Des individus issus de mêmes parents peuvent offrir entre eux beaucoup de dissemblance. Qui n'a pas très souvent remarqué une différence prononcée entre les porcelets d'une même portée, pourtant élevés ensemble et soignés dans le même auge ?

On appelle donc " variation " l'apparition d'un ou plusieurs caractères nouveaux sur les individus, caractères qui peuvent bien souvent exister chez les parents à l'état latent.

Il arrive assez souvent que certaines modifications nouvelles offrent quelque intérêt pour les éleveurs, et dans ce cas, ces derniers, y trouvant leur avantage, s'efforcent de les propager afin d'en former de nouveaux caractères permanents.

Les variations jouent donc un rôle précieux dans l'élevage, parce qu'elles permettent d'améliorer les races. Les variations non désirables, ou défauts, sont plus nombreuses que les variations désirables. Prenons les animaux de race pure, par exemple. On constate que chez eux les descendants ont une tendance à être inférieurs à leurs parents, et c'est pour cette raison principalement que le bon éleveur n'est jamais trop sévère dans le choix d'un verrat, afin de lutter

contre cet état de chose. Lorsqu'un reproducteur a été éprouvé et qu'il a été reconnu bon raceur, son éleveur ne devrait pas s'en départir, mais le garder le plus longtemps possible, tant qu'il pourra fournir un service avantageux, afin qu'il puisse transmettre ses qualités à un plus grand nombre de descendants et contribuer pour une plus large part à la fixation, ou au maintien des qualités de sa race.

ATAVISME

On entend par atavisme, la réapparition de caractères héréditaires chez un individu, qui n'étaient pas apparents chez ses proches parents. En d'autres termes, l'atavisme est une tendance chez les animaux à retourner au type original. Ainsi l'apparition de taches noires ou bleuâtres sur la peau des Yorkshire et des Chester White est le résultat de l'emploi de cochons noirs dans la formation première de ces deux races.

MODES D'ÉLEVAGE

L'homme peut employer divers modes d'élevage pour améliorer ses animaux. Nous nous servons ici du terme " améliorer " parce qu'en élevage, nous travaillons sur des êtres vivants et améliorés, et qui ont une tendance à rétrograder vers les types primitifs. Pour contrebalancer les effets de cette tendance, les éleveurs pratiquent différents modes d'élevage dont les principaux sont la consanguinité, les croisements et la sélection.

CONSANGUINITÉ

L'accouplement de sujets apparentés, le père avec sa fille, ou le frère avec sa sœur, par exemple, constitue ce mode d'élevage que l'on appelle consanguinité, ou élevage entre parents, ou encore élevage entre consanguins.

L'élevage entre consanguins doit avoir pour but de provoquer la fixation et la perpétuité de certains caractères désirables chez les individus. Il tend à intensifier les qualités que l'éleveur souhaite voir dominer chez ses animaux. L'élevage entre parents a aussi l'effet d'intensifier également les défauts apparents ou non. C'est pourquoi l'éleveur qui ne possède pas la connaissance approfondie des lois d'élevage, des caractères propres à la race qu'il exploite, et qui n'est pas bien renseigné sur les qualités et défauts des ancêtres de ses sujets, s'expose à des déboires en pratiquant ce mode d'élevage entre consanguins.

La consanguinité ne provoque pas l'apparition de caractères nouveaux, mais amène seulement sur les sujets apparentés une plus grande aptitude à transmettre leurs qualités et défauts à leurs descendants. Cet élevage doit donc être conduit avec une extrême précaution, et nous ne pouvons le conseiller qu'aux éleveurs qui ont une pratique de plusieurs années et une expérience consommée. La consanguinité a été à plusieurs reprises comparée à un remède puissant qui, dans les mains d'un bon médecin, peut sauver une personne en danger, administré par un novice en art médical, devient une chose dangereuse, et souvent fatale.

CROISEMENT

On appelle croisement l'accouplement de deux animaux de race pure appartenant à deux races différentes, tel qu'un Yorkshire avec un Chester White. Le croisement a pour but de réunir chez un seul individu les qualités de deux races, d'améliorer ses aptitudes à la reproduction et de renforcer sa constitution, augmenter sa taille, etc.

Avec les races améliorées que nous avons, la pratique du croisement n'est pas des plus avantageuses, bien que les produits des croisements puissent être très utiles pour le marché, par la tendance qu'ils manifestent à se bien développer et à s'engraisser facilement.

Le croisement, dans le véritable sens du mot, n'est à vrai dire que rarement pratiqué par les éleveurs. D'ailleurs il ne donne de bons résultats que dans le premier croisement, ou première génération. Si l'on va plus loin dans cette pratique, on constate malheureusement que les sujets dégénèrent.

MÉTISAGE (croisement continu)

Le métissage est, pour l'éleveur qui veut faire de l'élevage avec le moins de déboursés possible, la méthode la plus pratique, partant la plus recommandable.

Par métissage, on entend l'accouplement de truies communes avec un mâle de race pure, d'une manière continue, c'est-à-dire de génération en génération. En d'autres termes, si l'on veut, on utilise un verrat de race pure pour améliorer graduellement le troupeau. Les porcelets provenant d'une truie commune accouplée avec un verrat de race pure, forment des "demi-sang". Lorsque les jeunes truies demi-sang sont de nouveau croisées avec un verrat de race pure, elles donnent des sujets "trois-quarts-sang", et ainsi de suite.

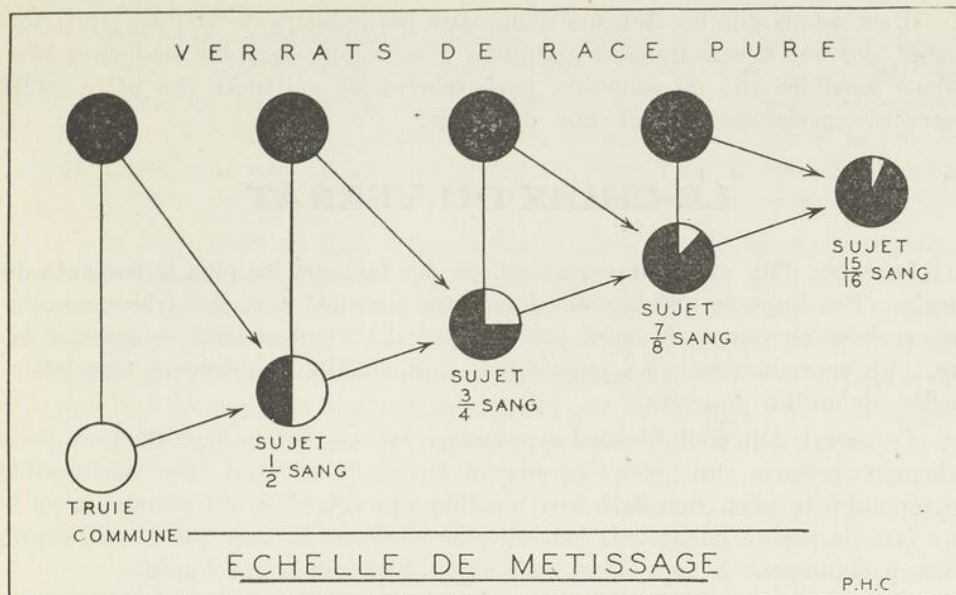


Fig. 18 — Graphique démontrant l'importance de l'emploi de verrats de race pure avec des truies communes pour fin d'amélioration.

Au bout de quelques générations, les truies seront presque pures. Elles posséderont plusieurs des caractères des verrats de race pure et pourront donner des petits de tout premier ordre. Les bons résultats du métissage dépendent de la prépondérance des verrats employés, et l'éleveur ne doit rien négliger pour n'utiliser que les meilleurs reproducteurs.

SÉLECTION

L'étude des divers modes d'élevage suivis par les meilleurs éleveurs nous démontre nettement que la sélection méthodique pratiquée par l'homme sur les anciens types de porcs a été un des principaux moyens employés pour obtenir les races spécialisées que nous possédons aujourd'hui. Tous les animaux d'ailleurs se sélectionnent naturellement. Lorsque vient le temps de l'accouplement, chez les espèces sauvages, les mâles les plus forts éliminent les plus faibles, et il s'ensuit parfois des combats meurtriers dont la femelle est le prix.

Dans le domaine pratique, les premiers éleveurs se sont d'abord fait un idéal, et pour l'atteindre, ils n'ont perdu aucune occasion de développer chez leurs animaux, par une sélection judicieuse, certaines variations se rapprochant le plus du but, ou plutôt de l'idéal entrevu.

Il est admis que les éleveurs d'animaux producteurs de viande, pour bien réussir, doivent nécessairement maintenir leurs sujets dans les meilleures conditions possibles afin de connaître parfaitement les aptitudes des bêtes qu'ils réservent spécialement pour fins d'élevage.

LE CHOIX DU VERRAT

Le choix d'un excellent verrat est un des facteurs les plus importants du succès. Peu importe que le mâle doive être accouplé avec des truies communes, croisées ou pures ; le point principal est d'avoir un verrat de premier ordre. Un reproducteur n'est jamais trop bon, quelles que doivent être les femelles qu'on lui fournira.

Le verrat doit tout d'abord représenter exactement le type du porc dont l'élevage procure les plus grands avantages, et qui est susceptible de répondre le plus commodément possible aux exigences du marché, c'est-à-dire être de type à bacon. Il faut de plus qu'il soit de race pure, qu'il représente parfaitement le type de sa race et qu'il soit de bonne lignée.

L'éleveur doit réaliser que l'influence d'un bon reproducteur est considérable, par ce fait qu'elle affecte en bien un grand nombre d'individus. Si par contre il arrête son choix sur un reproducteur de second ou de troisième ordre, l'influence de ce reproducteur affectera également, mais en mal, un aussi grand nombre de sujets. C'est pourquoi l'éleveur doit se préoccuper de faire un choix judicieux, en tenant compte des qualifications des truies que le mâle devra servir. L'éleveur possède-t-il des truies un peu courtes, par exemple, il devra les accoupler avec un verrat possédant exactement la longueur typique de sa race afin de corriger ce point faible. Il en est ainsi des autres défauts que l'on veut éliminer progressivement, au lieu de les accuser par l'accouplement d'un mâle et d'une femelle qui révèlent les mêmes points faibles.

Il est aussi reconnu que les bons verrats de race pure sont grandement supérieurs aux verrats croisés ou communs. Ces deux dernières classes de mâles ne devraient jamais être gardées pour fins d'élevage, parce qu'elles sont principalement de nature à paralyser l'amélioration des porcs dans notre province.

Une expérience fort pratique a été conduite à la Station Expérimentale d'Iowa sur la valeur comparative du verrat de race pure et du verrat commun, et voici brièvement les résultats qu'elle a fournis : —

1. — On a constaté que les descendants du verrat commun avaient moins bien profité et que leur engraissement avait été plus difficile que dans le cas des descendants du verrat de race pure ;

2. — Les descendants du verrat croisé ont consommé 148 livres de grains par tête de plus que les autres, et cela pour atteindre seulement le poids de 200 livres vivants.

Si donc le verrat commun dont il est question dans cette expérience avait servi trente truies qui auraient produit 180 porcs de marché, ces 180 descendants auraient consommé 13 tonnes de grains de plus que les porcs provenant d'un verrat de race pure. Cela démontre nettement qu'il est de la plus haute importance pour tout éleveur qui veut accoupler un verrat avec un grand nombre de truies, de faire le choix d'un mâle sans défaut et de race pure.

Un bon verrat de type à bacon doit avoir une belle apparence masculine, être bien développé pour son âge, vigoureux et fort, mais sans révéler une conformation grossière. Il doit avoir une tête de mâle, beaucoup de largeur entre les yeux et au-dessus. Les mâchoires doivent aussi être larges et bien musclées, ce qui est considéré comme un signe de bonne constitution. Il faut que le cou soit de moyenne longueur et musclé, que les épaules soient bien unies au corps, et fermes. Les épaules fortes et pesantes sont un défaut chez le jeune verrat de type à bacon, et il faut l'éviter avec soin. Le corps doit être long, avec une poitrine large à sa base, autre indice d'une bonne constitution. Le côté doit être long et plat, le dos d'une moyenne largeur, légèrement convexe, le rein large et fort, aussi large que le dos, la croupe légèrement inclinée vers la queue. Les flancs doivent être bien descendus et bien remplis de façon à lui donner une ligne de dessous bien droite. Les jambons sont unis, fermes, bien couverts de chair. L'ossature doit être de qualité, et tous les membres doivent être forts et d'aplomb. La qualité des os est d'une grande importance chez le verrat. Les soies ne doivent pas être grossières ni manifester une tendance à onduler.

La valeur et la qualité des ancêtres aident considérablement à déterminer la valeur réelle du jeune verrat et ses aptitudes à transmettre à ses descendants les caractères qui lui sont propres. Il est toujours fort important d'être bien renseigné sur la valeur exacte des parents, surtout si l'on fait l'achat d'un verrat âgé de moins de trois mois, époque où il ne peut révéler encore les caractères complets qu'il offrira plus tard, une fois formé. On devra donc choisir autant que possible un verrat descendant de parents adultes reconnus comme excellents sujets, et appartenant à une portée nombreuse et uniforme, afin d'introduire ou de maintenir, suivant le cas, ces qualités dans le troupeau. L'éleveur ne devrait jamais hésiter à dépenser quelques dollars de plus, soit pour l'achat d'un verrat dont l'âge est assez avancé pour permettre à l'acheteur de juger de ses qualités ou de ses défauts, soit pour se procurer un verrat éprouvé, c'est-à-dire dont on connaît la progéniture.

VERRATS ADULTES

Plusieurs bons verrats sont châtrés et livrés à la boucherie trop tôt. C'est une erreur assez fréquemment commise chez nos éleveurs qui se départissent

trop souvent de verrats qui atteignent un an et demi ou deux ans, pour les remplacer par des jeunes dont ils ignorent entièrement la valeur.

Les mâles âgés ont évidemment sur les jeunes l'avantage d'avoir été éprouvés, et c'est toujours un assez grand risque que prend l'éleveur qui confie des truies à un jeune verrat dont on ne connaît pas encore les aptitudes comme bon reproducteur.

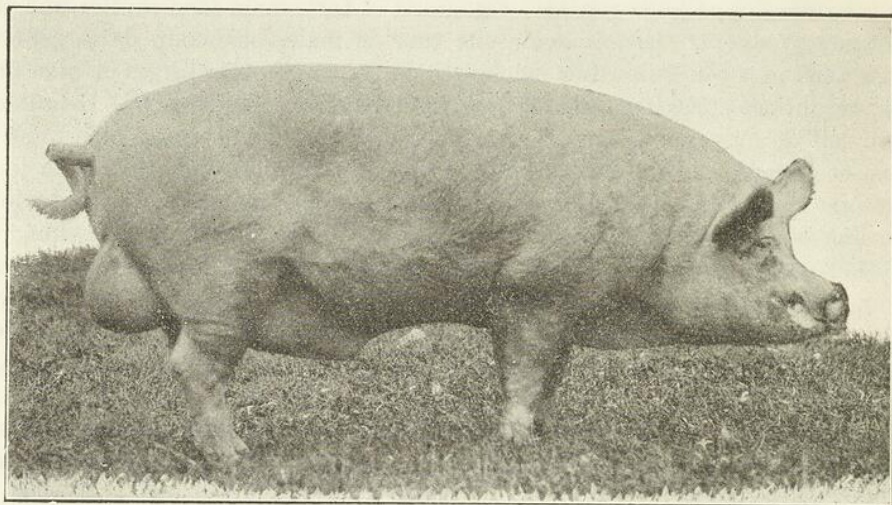


Fig. 19 — Bon type de verrat adulte.

C'est aussi un fait reconnu par les meilleurs éleveurs que les descendants de parents adultes sont plus forts et plus vigoureux que les descendants d'animaux appelés à la reproduction avant d'avoir atteint leur maturité. Ceux qui pratiquent l'élevage avec des sujets encore jeunes invoquent comme raison que l'entretien de reproducteurs plus âgés coûte trop cher, mais nous sommes d'avis qu'ils compenseraient avantageusement une dépense additionnelle d'entretien par le prix supérieur qu'ils pourraient obtenir de descendants réunissant à un plus haut degré les qualités typiques de leur race.

Il est vrai, certes, que le verrat adulte est plus gros, mais comme il a cessé de profiter, il n'a plus besoin de nourriture que pour s'entretenir en bonne condition. Le jeune verrat est plus petit, si vous le voulez, mais il exige tout de même une assez forte quantité de nourriture pour se développer.

Au collège d'Agriculture d'Ontario, on a fait un relevé de ce qu'a coûté l'hivernage de verrats de différents âges, et le tableau suivant donne une idée détaillée des dépenses d'alimentation de chacun des sujets, par jour.

COUT D'ENTRETIEN POUR VERRATS

Verrat	Age	Poids	Quantité de nourriture par jour	Augmentation	Coût de nourriture par jour	Coût de nourriture par 100 lbs.	Nombre de services
Tamworth ..	10 mois	285 lbs.	Orge, avoine 6.33 lbs. Petit lait 16 " Racines 3 "	91 lbs.	11.6 cts	3.1 cts	4
Yorkshire . .	2 ans	446 "	Orge, avoine 6.51 " Petit lait 16 " Racines 2 "	40 "	11.5 cts	2.5 cts	17
Vieux York	5 ans	485 "	Orge, avoine 6.51 " Petit lait 16 " Racines 3 "	14 "	11.9 cts	2.4 cts	10
Berkshire.....	2 ans	615 "	Orge, avoine 6.3 " Petit lait 16 " Racines 3 "	14 "	11.5 cts	1.8 cts	9

Ces chiffres démontrent que l'hivernage d'un verrat adulte n'est pas toujours coûteux, à la condition que son éleveur sache lui donner la nourriture la plus appropriée à sa condition.

Il est vrai que les verrats âgés sont souvent trop pesants pour servir les toutes jeunes truies. Dans un tel cas, afin de faciliter l'accouplement, on peut avoir recours à une cage de monte avec avantage. Cette cage n'est pas d'une construction dispendieuse. Elle se construit facilement et elle joue un rôle fort utile dans l'accouplement des truies de petite taille ou réfractaires.

DE L'EXERCICE

En été, un bon pâturage fournit au jeune verrat un excellent moyen de prendre de l'exercice et contribue au développement économique du sujet. Si le jeune mâle est tenu dans la porcherie, l'éleveur devra voir à l'en faire sortir dans un enclos attenant où l'animal pourra prendre ses ébats.

En hiver, le verrat sera gardé dans une loge spacieuse et si possible on devra encore lui faciliter la sortie au-dehors afin de lui permettre de prendre de l'exercice. En général, les mâles sont gardés dans des endroits plutôt resserrés, où ils s'engourdissent, bien qu'il n'en coûte pas plus cher de leur procurer

l'avantage de pouvoir s'ébattre au dehors, ce qui ne peut que contribuer à améliorer la santé et assurer une plus grande vigueur.

AGE DE SERVICE

Il est important que le jeune mâle n'entre pas en service avant d'avoir atteint l'âge de huit mois. Il est vrai qu'il est apte à servir vers l'âge de six mois, mais il n'est pas pratique de le faire engendrer trop jeune. De plus un jeune verrat ne devrait pas saillir plus d'une truie par jour, et pour aucune raison on ne doit lui laisser accomplir plus d'une saillie par truie. L'éleveur doit avoir le souci de conserver la vigueur et la virilité du jeune verrat, deux points essentiels pour assurer des portées nombreuses et bien constituées.

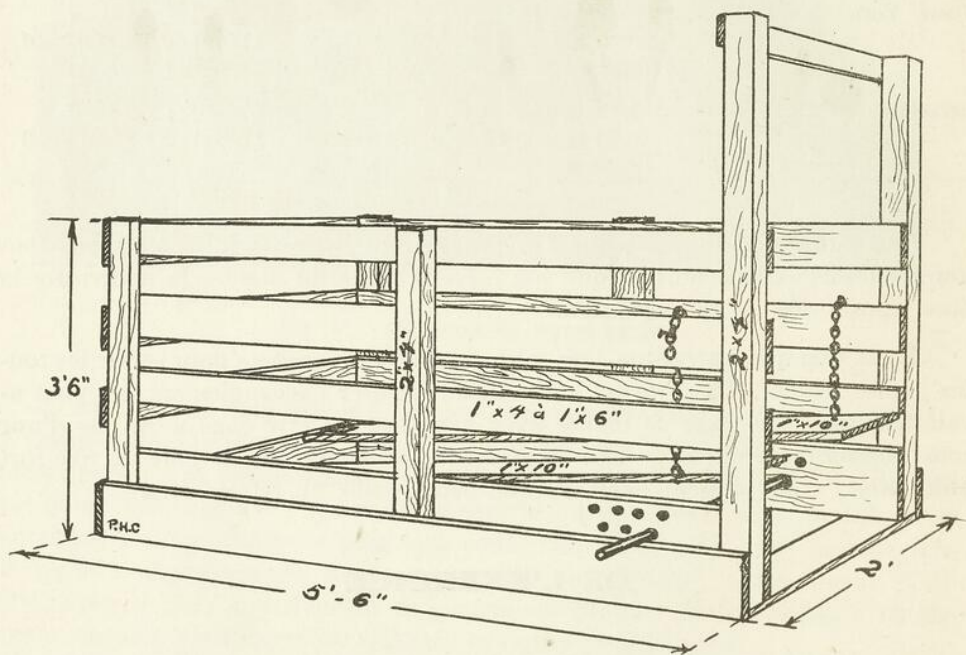


Fig. 20 — Cage d'accouplement. Dispositif destiné à faciliter l'accouplement de verrats adultes avec de jeunes truies.

Lorsque commence le service, le verrat doit être en très bonne condition. Par mâle en bonne condition, on entend un sujet vigoureux, qui n'est pas trop gras mais qui possède une bonne apparence. Le nourrisseur doit voir à ce que le verrat ne maigrisse pas pendant le service, car un mâle amaigri est moins

chanceux pour la reproduction. Si le verrat fait un service assez considérable, on devra lui donner un peu d'avoine ronde.

Il n'est jamais recommandable de faire servir un verrat après qu'il a mangé.

ALIMENTATION

Pour réaliser de bons profits avec les porcs, tout éleveur doit procurer aux sujets d'élevage, dès leur jeune âge, la nourriture et les soins dont ils ont besoin pour se développer. Le jeune verrat doit donc recevoir une alimentation plutôt susceptible de le faire profiter qu'engraisser. De plus chaque sujet d'élevage doit nécessairement prendre de l'exercice afin de se maintenir en santé, d'avoir de l'appétit et de pouvoir profiter.

Le jeune mâle a besoin d'une nourriture propre à assurer son développement en chair et en charpente. Le lait écrémé additionné d'un peu d'avoine finement moulue, ou de recoupes (middlings) n'a pas son égal. Les moulées réchauffantes, maïs ou orge, ne sont pas recommandables lorsque l'animal est jeune. On ne devra les employer qu'en les mélangeant avec d'autres grains riches en matières azotées.

Les fourrages verts, ou mélange de pois, avoine et lentille, le trèfle, la luzerne, la navette sont très utiles dans l'alimentation des jeunes. Ils se donnent sous forme de pâturage, ou bien on les coupe et on les distribue aux porcs.

Si le lait écrémé fait défaut, la farine de viande (tankage) est conseillée. Cette farine donne d'excellents résultats.

Au cours de l'hiver, une fois le service des truies terminé, l'éleveur doit continuer de donner une bonne nourriture au jeune verrat, afin qu'il poursuive son développement sans interruption. Les racines, le foin de trèfle, par exemple, favorisent le développement et devraient entrer dans l'alimentation des sujets d'élevage.

SÉLECTION DES TRUIES D'ÉLEVAGE

Dans le choix d'une truie d'élevage, il faut tenir compte d'un principe fort important, car souventes fois la truie est la véritable fondation d'un bon troupeau. Dans d'autres cas, elle est la cause de la réussite ou de la déception de l'éleveur, suivant qu'elle fournit de nombreuses ou de faibles portées, suivant qu'elle est bonne ou mauvaise laitière. On ne saurait donc attacher trop de soin à la sélection de la truie.

Lorsque la sélection est faite suivant des règles depuis longtemps suivies par les meilleurs éleveurs et les méthodes reconnues comme étant les plus avan-

tageuses, elle est toujours profitable, sauf à de rares exceptions pratiquement incontrôlables.

Nous ajouterons ici que cette sélection n'est toutefois pas aussi importante que celle du verrat, pour la raison que ce dernier exerce son influence sur un plus grand nombre de sujets, mais si vous rapprochez dans l'accouplement deux bêtes dotées de toutes les qualifications typiques de leur race, vous augmentez infailliblement vos chances d'avoir des produits excellents.

Un moteur d'automobile ne vaut pratiquement rien par lui-même. Pour qu'il donne son effet, il faut l'alimenter d'essence. Si cette essence est de la meilleure marque, il fonctionnera à merveille. D'un autre côté si le moteur est défectueux, la meilleure gazoline au monde ne saura jamais lui imprimer l'action douce et continue que vous pourriez désirer.

De même la truie sans l'aide du verrat ne peut rapporter. Si la femelle est de premier ordre, et si le verrat possède les plus hautes qualités, les résultats de leur accouplement seront des plus satisfaisants. Mais si la truie est de faible constitution, le verrat aurait les meilleurs records de production avec des truies bien constituées, qu'il ne saurait jouer qu'un rôle piteux avec une femelle incapable de soutenir son œuvre.

L'influence principale du verrat porte sur la formation des porcelets, mais celle de la truie ne lui est pas inférieure parce qu'elle fournit aux embryons l'organisation interne nécessaire qui leur permettra de devenir des animaux complets, qui seront ensuite capables d'utiliser à leur entière efficacité les aliments qui leur seront distribués, et de se développer plus rapidement afin de rapporter de meilleurs profits.

DÉTAILS DE CONFORMATION

Les points les plus importants qui caractérisent une bonne truie d'élevage sont les suivants : —

La truie doit représenter parfaitement le type de sa race, et avoir une apparence féminine dans la tête, les épaules et le corps. La tête doit être de longueur moyenne, le front large et révéler les caractères qui distinguent une bonne mère. Les bajoues doivent être fermes et le cou doit être de longueur moyenne, avec des épaules lisses et une poitrine très profonde et large à sa base, signe d'une bonne constitution. Le dos doit être fort, de moyenne largeur et légèrement convexe. Un dos faible, formant une dépression, ou encore un dos "cassé" en arrière des épaules est un grand défaut et le signe d'un manque de vigueur.

Il faut que les reins soient forts et aussi larges que le dos. Les côtés doivent être profonds et longs, ainsi que bien unis, et la croupe doit être unifor-

me en largeur. Les pâturons doivent être droits et les membres en général doivent être forts.

Les truies ayant le côté profond, avec beaucoup de largeur à sa base, ont généralement beaucoup de capacité. Les mamelles sont dans ce cas naturellement plus développées et mieux espacées. Il faut que douze mamelles bien développées soient bien en évidence.

Comme il est important, pour avoir de bonnes laitières, de faire une sélection sous ce rapport, les truies ayant de gros os, des pattes courtes et étant de conformation ramassée doivent être écartées. Elles sont rarement bonnes laitières.

TABLEAU DE GESTATION

DATE DE L'ACCOU- PLEMENT	DATE DE LA MISE BAS	DATE DE L'ACCOU- PLEMENT	DATE DE LA MISE BAS	DATE DE L'ACCOU- PLEMENT	DATE DE LA MISE BAS
Jan. 1	Avril 24	Mai 1	Août 22	Sept. 3	Déc. 25
" 6	" 29	" 6	" 27	" 8	" 30
" 11	Mai 4	" 11	sept. 1	" 13	Janv. 4
" 16	" 9	" 16	" 6	" 18	" 9
" 21	" 14	" 21	" 11	" 23	" 14
" 26	" 19	" 26	" 16	" 28	" 19
" 31	" 24	" 31	" 21		
Fév. 5	" 29	Juin 5	" 26	Oct. 3	" 24
" 10	Juin 3	" 10	Oct. 1	" 8	" 29
" 15	" 8	" 15	" 6	" 13	Fév. 3
" 20	" 13	" 20	" 11	" 18	" 8
" 25	" 18	" 25	" 16	" 23	" 13
		" 30	" 21	" 28	" 18
Mars 2	" 23	Juil. 5	" 26	Nov. 2	" 23
" 7	" 28	" 10	" 31	" 7	" 28
" 12	Juil. 3	" 15	Nov. 5	" 12	Mars 5
" 17	" 8	" 20	" 10	" 17	" 10
" 22	" 13	" 25	" 15	" 22	" 15
" 27	" 18	" 30	" 20	" 27	" 20
Avril 1	" 23	Août 4	" 25	Déc. 2	" 25
" 6	" 28	" 9	" 30	" 7	" 30
" 11	Août 2	" 14	Déc. 5	" 12	Avril 4
" 16	" 7	" 19	" 10	" 17	" 9
" 21	" 12	" 24	" 15	" 22	" 14
" 26	" 17	" 29	" 20	" 27	" 19
				" 31	" 24

FÉCONDATION

La truie d'élevage ne devrait pas être fécondée avant d'avoir atteint un développement suffisant pour lui permettre de former une bonne portée de porcelets. Les truies qui sont fécondées trop jeunes, donnent généralement des porcelets petits et manquant d'uniformité.

Aucune truie ne devrait être saillie avant d'avoir atteint le poids de deux cents livres.

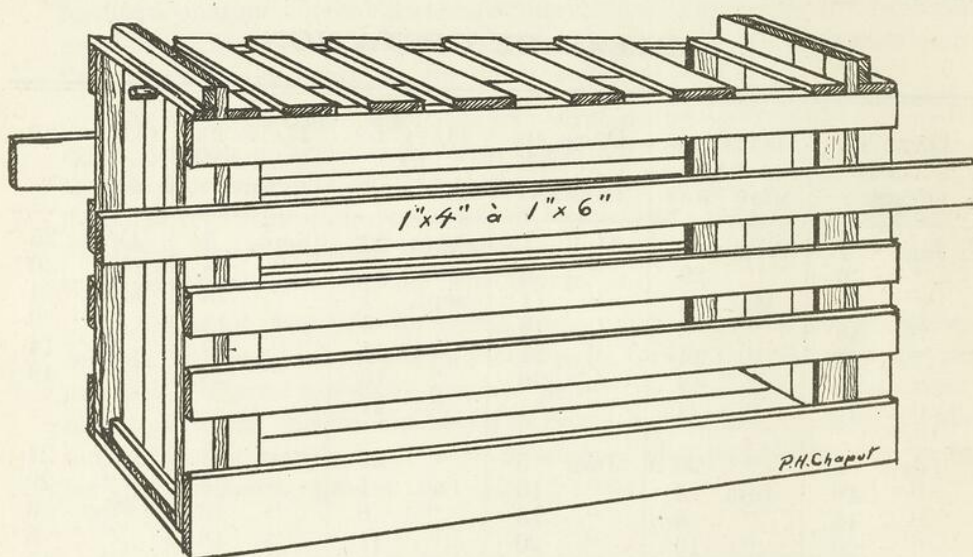


Fig. 21 — Modèle de cage servant au transport des porcs d'élevage.

Dimensions

POIDS DU PORC	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR
25 à 75 lbs	36 pouces	12 pouces	24 pouces
75 à 150 "	46 "	18 "	30 "
150 à 200 "	56 "	20 "	36 "
200 à 300 "	64 "	22 "	40 "
300 à 400 "	70 "	24 "	44 "
500 à 700 "	80 "	30 "	48 "

Le fait de ne garder pour fins d'élevage que de jeunes truies provenant de parents jeunes, a pour résultat d'affaiblir la race assez rapidement, il occasionne un abaissement de la fécondité et provoque une réduction de la taille chez les jeunes sujets. Il n'est pas avantageux de livrer à la boucherie des truies qui n'ont donné qu'une portée, à moins qu'elles aient des défauts. La truie qui a donné une forte portée, et qui a bien élevé ses petits, a une valeur beaucoup plus grande pour l'éleveur comme truie d'élevage, que le montant qu'il pourrait retirer de sa vente pour la boucherie.

La durée des chaleurs chez la truie varie de 2 à 3 jours. La fin de cette période est le moment le plus propice pour la fécondation. Une truie qui a nourri une grosse portée ne devrait pas être saillie de nouveau immédiatement après le sevrage de ses porcelets. Elle n'entre en chaleur généralement que trois ou quatre jours après qu'on lui a enlevé ses petits, mais il n'est pas profitable pour l'éleveur de lui amener le verrat tout de suite. A cette époque, la truie est généralement amaigrie, émaciée et elle n'est pas en bonne condition pour assurer à l'éleveur une nombreuse portée. Il vaut mieux attendre trois ou six semaines afin de lui donner le temps de refaire ses forces. La vigueur des parents au moment de l'accouplement règle dans une large mesure la valeur des portées.

SUPÉRIORITÉ DES VIEILLES TRUIES POUR L'ÉLEVAGE

Les truies âgées donnent des porcs qui reviennent à meilleur marché que ne reviennent les porcelets provenant des jeunes truies. Même si l'on élève une seule portée par année et si la même truie ne donne que le même nombre de porcelets, le coût de production au sevrage pourra être de 5 à 10 pour cent de moins que celui de porcelets issus de jeunes truies. Si deux portées par année sont élevées, le coût de production au sevrage pourra être de 15 à 25 pour cent de moins en faveur des truies adultes.

L'éleveur doit considérer que la jeune truie doit être très bien nourrie si l'on veut qu'elle se développe et s'entretienne parfaitement, tandis que la truie âgée n'exige qu'une nourriture propre à son entretien, son développement étant achevé. De plus les truies âgées s'adaptent mieux que les jeunes aux pâturages et elles nourrissent mieux leurs petits.

Mais il est aussi un autre point en faveur des vieilles truies : c'est que règle générale leur deuxième et troisième portées sont plus fortes que leur première.

C'est entre les âges de 2 à 4 ans que les truies donnent généralement les meilleures et les plus grosses portées. Les porcelets provenant de parents adultes sont plus gros, généralement plus uniformes et ils se développent mieux que les sujets issus de jeunes parents.

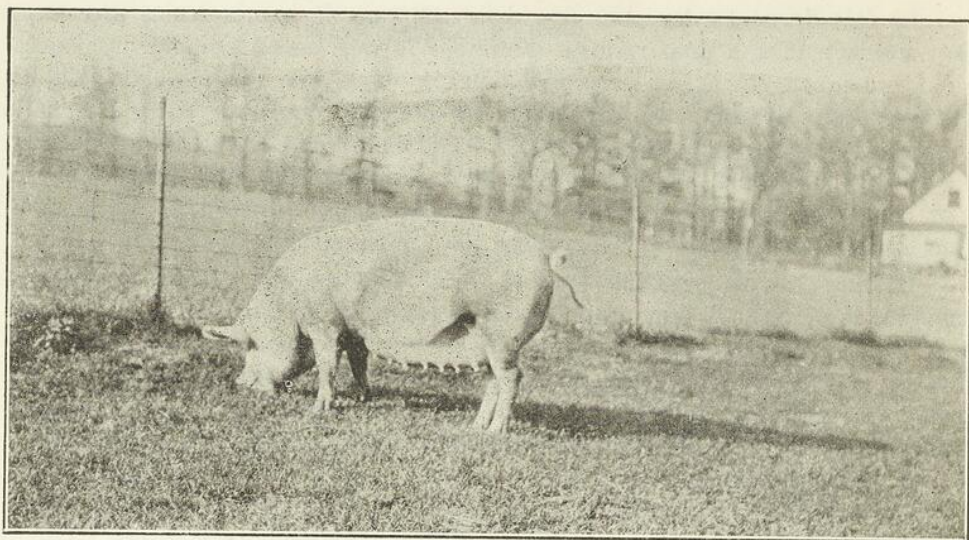


Fig. 22 — Bonne truie d'élevage adulte.

ORGANISATION DE L'ÉLEVAGE

LA BONNE MÉTHODE : DEUX PORTÉES PAR ANNÉE

Que penseriez-vous du cultivateur qui se contenterait de ne traire ses vaches que six mois l'an, du sucrier qui n'entaillerait que la moitié de ses plus beaux érables? . . . Vous vous diriez certainement que ce cultivateur ou ce sucrier perd de l'argent par sa faute, et vous auriez amplement raison.

Or le point faible dans l'élevage du porc dans la province de Québec réside justement dans le fait que l'éleveur ne fait rapporter à ses truies qu'une portée par année, et qu'il se contente de ne vendre des porcs qu'en automne.

L'un des problèmes les plus sérieux dans la production économique des porcs en notre province est d'amener les éleveurs à produire double et à écarter la situation actuelle par laquelle un très gros pourcentage de porcs se vendent en l'espace de trois ou quatre mois, par le fait que la majorité des éleveurs ne font l'élevage des porcs qu'au printemps et les vendent à l'automne, alors que les prix sont généralement à leur plus bas niveau de l'année.

La ville de Montréal offre pourtant aux éleveurs de Québec le meilleur marché du Dominion pour le porc frais. Les statistiques officielles nous démontrent que notre marché est alimenté en grande partie par des porcs venus des provinces voisines. En 1925 par exemple, 62% des porcs vivants expé-

diés sur le marché de Montréal ont été fournis par les autres parties du Dominion.

Or à tout considérer, les éleveurs des autres provinces canadiennes ne sont pas plus favorisés que ceux de la province de Québec sous le rapport des conditions d'élevage, mais ils savent tirer profit du marché considérable que nous leur offrons.

Pour faire de l'élevage du porc une industrie véritablement payante, il est presque nécessaire d'obtenir des truies deux portées par année. Cette méthode, suivie par les meilleurs éleveurs connus, est avantageuse et elle est recommandable et praticable sur presque toutes les fermes québécoises.

LES AVANTAGES DE DEUX PORTÉES ANNUELLES

1. — L'élevage pratiqué en vue d'obtenir de la truie une seconde portée à l'automne, permet en premier lieu de doubler la production porcine sans augmenter le nombre des sujets d'élevage.

2. — La portée d'automne contribue pour une large part à la diminution du prix de revient des porcs au sevrage et le coût de production des porcs de marché.

3. — Lorsque les porcs nés à l'automne sont prêts pour le marché, ce dernier est généralement meilleur qu'à l'automne.

4. — Les porcelets d'automne peuvent être élevés économiquement sur les fermes laitières qui sont en mesure d'assurer un approvisionnement de lait écrémé suffisant pour les porcelets durant les premiers mois qui suivent leur naissance.

5. — Certains produits de la ferme non vendables, tels que les petites patates, les grains détériorés, les déchets de cuisine, etc., peuvent être avantageusement utilisés par les porcs.

PRIX DE REVIENT POUR UNE OU DEUX PORTÉES ANNUELLES

Des expériences faites sur les Fermes Expérimentales fédérales démontrent que le prix de revient des porcs diminue suivant le nombre de portées qu'une truie élève chaque année. En entrant en ligne de compte l'entretien de la truie pendant une année, et les frais de saillie, le coût d'un porcelet dans une portée ordinaire de sept petits est de \$4.45 pour la truie qui ne rapporte qu'une portée annuelle.

Lorsque l'élevage est conduit de manière à ce que la même truie donne deux portées par année, le prix de revient pour chaque porc est abaissé à \$2.82 au sevrage. La portée d'automne est obtenue au coût de \$8.34 et les porcs d'automne ne coûtent donc que \$1.19 chacun.

LA PORTÉE D'AUTOMNE, CONDITIONS DE SUCCÈS

Pour que la portée d'automne offre le plus de chances possibles de succès, il importe de ne pas négliger certaines précautions absolument nécessaires si l'on veut réussir. Sur ce problème de la production de deux portées annuelles, M. G.-B. Rothwell, Éleveur du Dominion, donne les conseils suivants : —

1. — Organisez votre élevage de manière à ce que les porcelets viennent au monde avant la fin de septembre. Il n'y a guère que les spécialistes-experts qui soient en mesure d'élever des porcelets nés en octobre.

2. — Ne faites pas saillir la truie de nouveau immédiatement après qu'elle vient de mettre bas une bonne portée du printemps, car dans ce cas il vous serait impossible d'obtenir d'elle une portée aussi bonne à l'automne. Ce n'est que lorsque la truie est en très bonne condition et qu'elle a donné une portée peu nombreuse que l'on peut se risquer à la faire saillir de bonne heure au printemps. Donnez aux porcs d'automne le plus de chances possibles de succès.

3. — Ne faites saillir la truie que six à sept semaines après la portée du printemps. Si la portée est nombreuse et si la truie est affaiblie, ne la faites saillir que deux semaines environ après le sevrage pour qu'elle ait le temps de bien se rétablir. Il arrive souvent que des portées d'automne sont peu fortes et faiblement constituées par le seul fait que la truie a été accouplée trop tôt, ou parce qu'elle était trop maigre au moment de l'accouplement.

4. — Donnez à la truie le meilleur pacage possible et une ration légère de grain suffisante pour qu'elle soit en bon état de chair au moment de la mise-bas.

LE MEILLEUR TEMPS POUR L'ACCOUPLEMENT

Le succès, dans un élevage conduit en vue de fournir deux portées annuelles, dépend principalement de l'époque à laquelle les truies mettront bas. La durée de la gestation chez la truie étant d'environ quatre mois, soit 112 jours, il est nécessaire, si l'on veut que la truie donne des porcelets assez tôt à l'automne, qu'elle mette bas une première fois dans le cours du mois de mars. Ceci lui permettra d'allaiter ses petits pendant quatre semaines, d'être accouplée de nouveau entre quinze jours à trois semaines plus tard, et de donner une seconde portée dans la première partie du mois de septembre.

Pour assurer une portée dans le cours du mois de mars, il faut que la truie soit fécondée entre le 15 novembre et le 15 décembre. Il est essentiel que les porcelets d'automne atteignent un certain développement avant les froids. Les nés dans la première partie de septembre peuvent profiter de quelques semaines au pâturage et se développer suffisamment avant d'entrer dans leurs quartiers d'hiver. L'éleveur ne doit pas oublier que le soleil, ainsi que l'exercice sont tout aussi essentiels que la nourriture appropriée à la croissance rapide des jeunes pores.

SOIN ET ALIMENTATION DE LA TRUIE D'ÉLEVAGE

Pour réussir dans l'élevage du pore, il importe de fournir à la truie d'élevage les soins et aliments qui lui sont absolument nécessaires. Des milliers de cultivateurs sont souvent cruellement désappointés lorsqu'ils voient les profits qu'ils escomptaient s'évanouir par le fait qu'une truie ne leur procure qu'une pauvre portée, soit que cette portée soit peu nombreuse, soit encore que les petits succombent parce qu'ils sont faibles, ou ne survivent que pour former plus tard des sujets chétifs qui donnent rarement des profits. Dans d'autres cas, les petits naissent sans poils, ou la mère les dévore. Ces piètres résultats sont généralement provoqués par une alimentation mal appropriée, ou par l'absence de certains soins reconnus comme étant des plus nécessaires. Il est pourtant relativement facile de procurer à une truie d'élevage tout ce dont elle a besoin.

Les points les plus importants à observer dans le soin et l'alimentation des truies d'élevage sont les suivants :—

1. — Une alimentation bien équilibrée, c'est-à-dire proportionnée aux besoins du sujet.
2. — Une ration suffisamment laxative afin de tenir les intestins en bon état de fonctionnement.
3. — Savoir fournir la quantité de nourriture suffisante pour que la truie se maintienne dans un bon état d'embonpoint, mais sans trop engraisser.
4. — Beaucoup d'exercice.
5. — Un logement confortable, éclairé, aéré et bien sec.

LA RATION ÉQUILIBRÉE

Une ration bien équilibrée est celle qui renferme dans de justes proportions les principaux aliments requis par l'animal qui l'absorbe. La truie en

gestation a besoin d'une ration contenant une grande quantité de protéine (aliment formateur de muscle), de matière minérales, principalement la chaux et le phosphore, pour la seule raison qu'un fort pourcentage de ces aliments est requis dans la formation des porcelets qui vont naître, en plus de la quantité nécessaire au développement de la truie elle-même, si elle est encore dans une période de croissance.

Le grain seul n'est pas suffisant pour la truie portière. Plusieurs cultivateurs ont appris à leurs dépens ce fait nettement établi par des expériences scientifiques, à savoir que le grain seul donné comme aliment est absolument insuffisant pour la truie portière. Les grains manquent principalement de chaux et de phosphore, tandis que d'autres, le blé d'Inde par exemple, sont pauvres en protéine.

Une truie nourrie seulement au grain donne rarement une bonne portée de porcelets vigoureux. La ration de la truie portière doit être composée autant que possible de plusieurs aliments variés. Les grains les plus recommandables sont le son de blé, l'avoine, l'orge, les recoupes (shorts et middlings). Ils peuvent être donnés en proportion de leur coût d'achat, mais aucun de ces grains ne doit entrer seul dans l'alimentation, si l'on veut obtenir des résultats réellement satisfaisants. Parmi les autres aliments riches en protéine et matières minérales, on devra adopter la farine de viande, le lait écrémé les foin de trèfle ou de luzerne et les racines.

LE FOIN DE TRÈFLE ET LES RACINES

Les racines et le foin de trèfle rouge ou de luzerne constituent d'excellents aliments pour les truies d'élevage. En plus d'être riches en protéine et en matières minérales essentielles à la truie portière, ces aliments sont succulents et propres à donner du volume à la ration. Souvent le foin de trèfle n'est pas très goûté par la truie au début, lorsqu'il n'est pas haché. Si l'on constate que la truie n'en consomme pas une assez grande quantité, il est alors avantageux de le couper soit à l'aide d'un hache-paille ou autre instrument. On peut aussi l'humecter avec de l'eau chaude et le servir mélangé avec les grains.

Dans d'autres cas, il est avantageux de ramasser les balles et les feuilles de trèfle qui se détachent des tiges et se déposent là où l'on jette le foin. Ces balles, une fois qu'on les a ébouillantées et additionnées d'une petite quantité de moulée, sont fort bonnes pour les truies.

Quant aux racines (navets et betteraves), elles peuvent être données rondes ou hachées. Nous devons ajouter que les betteraves sont meilleures que les navets.

UNE RATION LAXATIVE

Les navets et les betteraves fourragères sont excellents pour la truie portière par le fait qu'ils sont appétissants et qu'ils exercent un effet laxatif sur la digestion. Ils sont donc par conséquent pratiquement indispensables dans l'alimentation de la truie portière. Si l'on n'a pas de racines et si la ration de grain semble ne pas être suffisamment laxative, il est bon de fournir à la truie un peu de pain de lin ou de graine de lin quelques jours avant la mise bas. La constipation est l'un des plus grands ennemis de la truie d'élevage, principalement durant les mois d'hiver, alors que l'exercice, la lumière et l'hygiène font souvent défaut.

LES RATIONS

On peut composer de très bons mélanges pour les truies d'élevage en procédant de la manière suivante :—

No 1

Criblures.....	4 parties
Son de blé.....	2 “
Avoine.....	1 partie

No 2

Orge.....	1 partie
Son de blé.....	1 “

No 3

Son de blé.....	1 partie
Avoine.....	1 “
recoupés.....	1 “

No 4

Son de blé.....	1 partie
Avoine.....	1 “
Orge.....	1 “

Si l'on a du lait écrémé, on donnera une livre de grain par trois livres de lait écrémé, avec quelques racines et du foin de trèfle.

La quantité de grain à donner peut varier suivant la taille de la truie et son embonpoint, et sous ce rapport, l'éleveur doit user de son jugement. Règle générale, une livre de grain par cent livres de poids suffira pour maintenir la truie en bonne condition.

Au fur et à mesure que la gestation avance, on doit diminuer graduellement la quantité des racines afin de donner une nourriture plus concentrée et moins volumineuse. A cette époque, la truie a besoin d'une alimentation plus rafraîchissante et légèrement laxative. Une quinzaine de jours avant la mise-bas, toutefois, la nourriture doit être laxative. Après la mise-bas, on ne devra pas changer la nourriture, mais seulement l'augmenter en proportion des besoins

de l'animal. Le changement subit de nourriture après la mise-bas peut avoir des conséquences désastreuses pour les porcelets.

MATIÈRES MINÉRALES

Le rôle des matières minérales est de contribuer à la formation de la charpente osseuse, des muscles et d'autres fonctions vitales importantes. Le porc augmente en poids plus rapidement que tout autre animal. Un porcelet de huit semaines pesant environ 30 livres a, au cours de cette brève période, multiplié douze fois la pesanteur qu'il avait au moment de sa naissance.

La truie en gestation a besoin de matières minérales dans ses aliments. Pendant l'été, au pâturage, elle trouve tout ce dont elle a besoin sous ce rapport en fouillant le sol et en mangeant une bonne quantité de matières terreuses de toutes sortes. Mais pendant l'hiver, les conditions sont différentes et souvent les matières minérales manquent dans les aliments, ce qui occasionne plus fréquemment qu'on ne le croit des pertes considérables.

Le calcium (chaux), le phosphore et le sel ordinaire sont les principales matières minérales qui font défaut dans les aliments.

Les grains de céréales sont pauvres en chaux, tandis que la poudre de viande (tankage), le lait écrimé, le trèfle, les racines et les cendres sont riches en éléments minéraux. Les aliments particulièrement bien pourvus de phosphore sont les os crus, et les os moulus commercialisés.

Au cas où la nourriture donnée à la truie ne contiendrait pas suffisamment d'éléments minéraux, il serait bon de ramasser en automne une certaine quantité de morceaux de gazon et d'en donner de temps à autre à la truie portière. Lorsque dans la région habitée le sol est pauvre en chaux, le mélange suivant est à conseiller : —

Charbon de bois.....	40 livres
Chaux éteinte.....	1 livre
Sel.....	2 livres
Souffre.....	1/2 livre

Il importe de bien mélanger le tout et de tenir constamment une certaine quantité de ce mélange dans une boîte placée à la portée des porcs.

De récentes expériences démontrent qu'un mélange simple contenant du sel, de la chaux et du phosphore est tout aussi efficace que les mélanges plus compliqués. Voici trois mélanges aussi bons que n'importe quel autre et dont la préparation revient à un prix infiniment bas : —

1. — Une partie égale de sel et de cendre de bois non lavée.

2. — Une partie égale de sel et de pierre à chaux finement moulue.
 3. — Une partie égale de sel, de pierre à chaux moulue et d'os broyés.
- Chacun de ces mélanges peut être mêlé à la ration à raison de deux livres pour cent livres de grains.

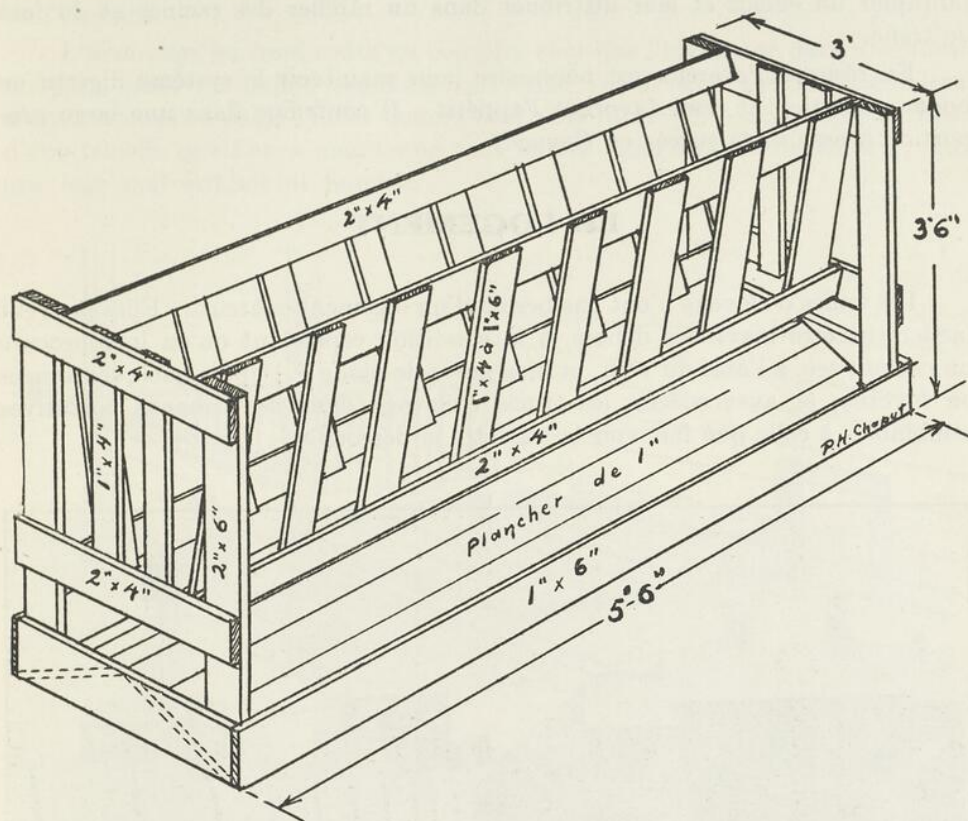


Fig. 23 — Râtelier. D'une construction économique et d'une grande utilité dans la distribution du foin de trèfle et de luzerne aux porcs d'élevage.

DE L'EXERCICE

Les bons effets de l'exercice sont depuis longtemps appréciés à leur pleine valeur par les bons éleveurs. Il est reconnu que les animaux en gestation produisent des descendants plus forts et plus vigoureux lorsqu'ils peuvent prendre beaucoup d'exercice.

Chez le porc, cette condition exige une attention spéciale, parce qu'il est dans le caractère naturel du porc de se coucher immédiatement après qu'il a pris son repas, et de demeurer dans cette position jusqu'au repas suivant.

En été, un excellent pâturage fournit à la truie l'occasion de prendre de l'exercice suffisamment, mais en hiver le problème se complique passablement.

Celui qui ne garde que deux ou trois truies d'élevage peut assez facilement les laisser courir autour des granges ou dans la cour de l'étable, ou encore leur fabriquer un enclos et leur distribuer dans un râtelier des racines et du foin de trèfle.

En résumé, l'exercice est nécessaire pour maintenir le système digestif en bonne condition et pour favoriser l'appétit. Il contribue dans une large proportion à assurer le succès en élevage.

LE LOGEMENT

Les truies d'élevage n'ont pas besoin d'un logement coûteux. Elles peuvent facilement être hivernées dehors, à la condition cependant qu'on leur procure un endroit sec, à l'abri du vent, et bien garni de paille. Depuis quelques années on hiverne, et avec succès, les truies d'élevage dans des cabanes portatives semblables à celle que fait voir la vignette ci-dessous : —

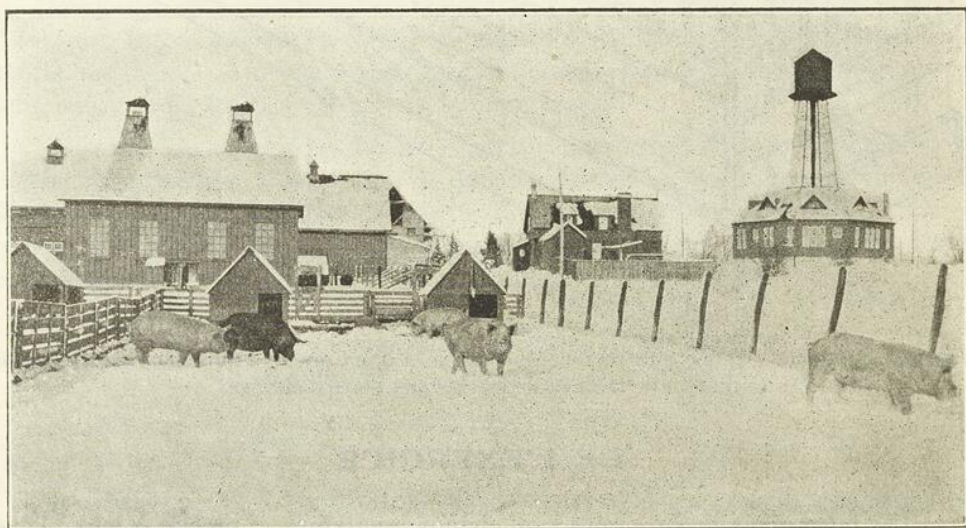


Fig. 24 — Truies adultes hivernées dehors, dans des cabanes portatives.

Ces cabanes sont d'une construction facile, elles sont peu dispendieuses et elles conviennent très bien pour l'hivernage de quelques truies d'élevage. Elles peuvent être transportées facilement d'un pâturage à un autre et elles sont

de plus fort avantageuses en été pour abriter les sujets contre le soleil trop ardent et les intempéries.

Règle générale, les truies hivernées dans des cabanes portatives donnent des portées vigoureuses, si l'on a eu soin de trouver le moyen de leur faire prendre de l'exercice.

L'hivernage au froid coûte un peu plus cher que l'hivernage dans un endroit tempéré, mais les sujets semblent être plus vigoureux. Les porcelets issus d'une truie qui a passé l'hiver dehors sont plus forts que ceux qui proviennent d'une femelle que l'on a maintenue tout l'hiver dans un coin de l'étable, dans une loge mal éclairée et humide.

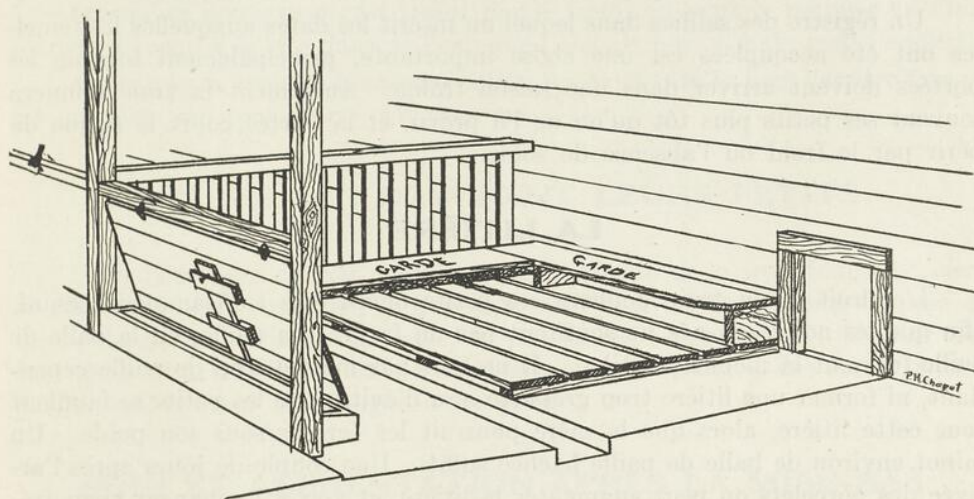


Fig. 25 — Loge pour la mise bas. A remarquer la garde servant à protéger les porcelets contre l'écrasement par la mère, lorsqu'elle se couche.

Loge pour la mise-bas

Même si la truie a été bien nourrie et si elle a reçu de son éleveur des soins attentifs durant tout l'hiver, des pertes considérables peuvent se produire chez les porcelets lors de la mise-bas, à moins que l'éleveur n'accorde une attention spéciale à certains détails susceptibles d'assurer le succès.

Le manque de soins à cette période critique est la cause de mortalités trop fréquentes, par exemple lorsque l'éleveur ne se soucie pas de fournir une loge convenable, ou encore lorsque la truie écrase ses petits, etc., etc.

Une dizaine de jours avant la mise-bas la truie doit être séparée du reste du troupeau et placée seule dans une loge installée en un endroit assez chaud. Comme beaucoup de cultivateurs n'ont pas de porcherie, ou encore lorsque

leur porcherie est trop froide, il devient nécessaire de trouver à la truie un coin dans l'étable pour recevoir la portée du mois de mars ou du mois d'avril.

La loge devra être bien éclairée, nettoyée, désinfectée, et être aussi à l'abri des courants d'air. Le plancher devra être uni et sec, et si possible les rayons du soleil devront pénétrer dans cette loge. La lumière solaire, on le reconnaît depuis longtemps, assainit la loge et favorise la croissance des jeunes.

Si la date de la saillie n'a pas été inscrite dans le registre des saillies, la truie devra être observée de près lorsque la gestation semblera tirer à sa fin. La truie devra être placée dans la loge préparée pour la mise bas lorsque les mamelles commenceront à s'arrondir. Lorsqu'une truie commence à préparer son nid, on peut s'attendre à ce qu'elle mette bas en-dedans de douze heures.

Un registre des saillies dans lequel on inscrit les dates auxquelles les femelles ont été accouplées est une chose importante, principalement lorsque les portées doivent arriver dans une saison froide. Autrement la truie donnera souvent ses petits plus tôt qu'on ne l'a prévu, et la portée court le risque de périr par le froid ou l'absence de soins.

LA LITIÈRE

L'endroit où la truie donnera ses petits devra être suffisamment chaud, afin que les nouveaux-nés ne souffrent pas du froid. La paille, ou la balle de paille forment la meilleure litière. Il ne faut pas mettre trop de paille cependant, ni former une litière trop grossière afin d'éviter que les petits se faufilent sous cette litière, alors que la mère pourrait les écraser sous son poids. Un minot environ de balle de paille hachée suffit. Une couple de jours après l'arrivée des porcelets on peut augmenter la litière, et voir à la changer assez fréquemment afin de la tenir toujours bien sèche.

Il importe de pourvoir la loge de la mise-bas de gardes pour protéger les porcelets pendant et après la parturition. Ces gardes peuvent être faites de planches ou de madriers d'un pouce et demi d'épaisseur par huit pouces de largeur, et il faut les placer à huit pouces du plancher dans le coin où la truie se couche. Cette précaution est peu coûteuse et elle sert à prévenir des pertes en empêchant la mère d'écraser ses petits lorsqu'elle se couche près du mur.

PARTURITION

Règle générale, il est préférable que la truie ne soit pas dérangée pendant qu'elle donne ses petits. Néanmoins il est important que l'éleveur se tienne prêt à l'aider, si la chose est nécessaire. Si cette nécessité se présente, l'éleveur doit procéder le plus tranquillement possible afin de ne pas trop déranger la femelle.

Si la température est froide et si la truie est pesante ou engourdie, ou encore si elle est très excitée au moment de la mise-bas, il est recommandé de séparer les petits de la mère et de les placer dans une boîte chaude. Des briques rangées au fond d'une boîte après avoir été chauffées, et que l'on recouvre d'un peu de paille, ou encore une cruche remplie d'eau chaude et recouverte d'un linge, conviennent absolument pour les nouveaux-nés. On doit les laisser dans cette boîte jusqu'à ce qu'ils soient séchés. Lorsque la truie s'est tranquillisée, et le plus tôt possible après la fin de la parturition, on lui redonne ses petits un à un en ayant le soin de les placer de manière à ce qu'ils puissent téter. On les surveille ensuite jusqu'à ce que l'on soit certain qu'ils sont en sûreté.

Lorsqu'un nouveau-né est transi par le froid, on peut le ranimer en l'immergeant jusqu'à la tête dans de l'eau aussi chaude que la main peut l'endurer.

Après que la truie a donné ses petits, on enlève de la loge l'arrière-faix et les porcelets qui sont morts, s'il y en a.

TRUIES QUI DÉVORENT LEURS PETITS

Il est nécessaire de voir aussi à ce que l'intestin de la truie fonctionne bien. Si elle semble être constipée, il faut lui donner environ une chopine de pain de lin ou de graine de lin ébouillantée, ou encore une poignée de sel Glauber dissout dans de l'eau ou du lait. Par ce moyen on empêchera des truies irritées par la constipation de manger leurs petits.

SOIN ET ALIMENTATION APRÈS LA MISE-BAS

C'est pendant qu'ils sont encore avec leur mère que les porcelets répondent le mieux aux soins qui leur sont donnés. Aussi l'éleveur est-il en droit d'espérer le maximum de revenus des efforts qu'il peut faire dans cette période pour avoir bien soin de la truie et de sa portée.

D'un autre côté, les jeunes qui ne reçoivent pas une nourriture appropriée ni les soins voulus avant le sevrage, commencent leur existence avec un "handicap" qui pourra rarement être surmonté.

Plus le porc est jeune, plus la mère doit être bien soignée. Et pour obtenir les meilleurs résultats possibles, il faudra laisser la truie tranquille pendant quelques heures et ne lui donner de la nourriture qu'une douzaine d'heures après qu'elle a donné ses petits.

Comme les nouveaux-nés ne sont pas encore en mesure d'absorber une grande quantité de nourriture, il ne faudra pas forcer durant les premiers jours la production de lait de la mère.

Même quand tout se passe normalement, la truie demeure toujours plus ou moins fiévreuse pendant un certain temps. On doit donc lui procurer, pour lui permettre de se désaltérer, de l'eau tiède dans laquelle on peut jeter une poignée de moulée pour la blanchir. Puis on augmentera graduellement la ration donnée auparavant. On évitera donc de donner à la mère une trop grande quantité d'aliments immédiatement après la mise-bas afin de ne pas trop activer la production du lait chez la femelle et éviter que les porcelets absorbent trop de nourriture. Des indigestions et des diarrhées se produisent fréquemment chez les porcelets, mais ces troubles peuvent être évités si l'on ne soigne pas la truie trop abondamment les premiers jours. Une semaine après la mise-bas, on peut donner à la truie toute la quantité d'aliments qu'elle est capable de consommer, mais il faut que cette nourriture soit laxative et de nature à favoriser la production du lait. Le lait écrémé, le lait de beurre additionné de moulée de gru rouge, de gru blanc ou d'avoine conviennent bien.

Il faut de plus que l'alimentation de la truie qui allaite soit nutritive, riche en éléments formateurs de chair, sans toutefois être trop concentrée. Il est nécessaire de lui procurer des aliments tels que les sous-produits laitiers, les fourrages verts, les racines, la navette, afin de donner plus de volume à la ration et satisfaire ainsi l'appétit de la truie pour la quantité.

A mesure que les porcelets se développent, il faut augmenter la ration, afin que la truie puisse leur donner assez de lait et qu'elle-même ne s'amaigrisse pas trop.

RATIONS

Voici quelques rations de grain recommandables pour une truie qui allaite :—

1	2	
50 lbs orge et avoine	4 parties de blé d'Inde	
25 lbs gru rouge	4 parties de gru roug	
15 lbs son de blé	1 partie de son de blé	
10 lbs pain de lin	1 partie de farine de viande	
3	4	5
2 parties d'orge	Une partie d'orge	2 parties de blé d'Inde
2 parties de son	Une partie d'avoine	7 parties de gru blanc
1 partie de maïs	Une partie de gru rouge avec lait écrémé	1 partie de " tankage " 30 parties de lait écrémé

La quantité de grain à donner varie suivant la taille de la truie et le nombre des porcelets qu'elle nourrit. On conseille de donner entre 2 à 3 livres de ce mélange par cent livres du poids de l'animal, mais ce n'est pas là une règle absolue.

Les grains doivent être détrempez avec du lait écrémé à raison de 3 livres de lait par livre de grain. Si l'on n'a pas de lait écrémé, on pourra le remplacer par de la farine de viande dans la proportion de 10 pour-cent de la ration.

Les racines, les fourrages verts, tous aliments succulents, peuvent être donnés avec avantage à la truie nourricière. Ces aliments favorisent la production du lait, rendent l'alimentation plus satisfaisante et moins coûteuse.

La diarrhée ou la constipation sont deux maladies assez fréquentes chez les porcelets. Ces troubles sont généralement causés par un changement de régime alimentaire, une alimentation trop abondante, ou encore un manque d'hygiène. Il est donc important de ne jamais procéder à un changement trop brusque dans l'alimentation de la mère, de ne pas trop donner de farine de viande ni de pain de lin lorsque la truie n'y est pas habituée.

Une truie bonne laitière, qui reçoit une alimentation abondante et riche, donnera trop de lait et les porcelets, en absorbant une quantité au-dessus de leur capacité, souffriront de diarrhée.

Lorsque les porcelets naissent de bonne heure au printemps, il importe de fournir à la truie une loge bien éclairée et assez grande pour que les jeunes et leur mère puissent prendre de l'exercice.

Les porcelets que l'on maintient dans une loge trop petite manifestent une tendance à demeurer courts et ils sont plutôt portés à engraisser qu'à se développer en longueur. Ce point est très important pour les portées qui naissent en mars. La truie a également besoin de prendre de l'exercice si l'on veut la garder en parfaite santé.

LE SEVRAGE

Le porc le plus avantageux est celui qui n'arrête pas de profiter depuis sa naissance jusqu'au moment où il est prêt pour le marché. C'est lorsque le jeune porc est avec sa mère qu'il absorbe la nourriture la plus appropriée à ses besoins, et si l'on veut qu'il se développe normalement, il faut que cette nourriture soit suffisante. Les porcelets s'alimentent exclusivement du lait de leur mère pendant les trois premières semaines de leur existence. Vers l'âge de trois semaines, la quantité de lait fournie par la mère n'est déjà plus suffisante pour les satisfaire, et c'est alors que le porcelet commence à chercher d'autres aliments. Il faut alors les habituer à manger en leur donnant un peu de lait dans un petit auge placé dans un coin de la loge ou encore en un autre endroit

où la mère ne pourra pas avoir accès. C'est là un moyen avantageux et économique de les faire se développer davantage et de ne pas arrêter leur croissance au moment du sevrage.

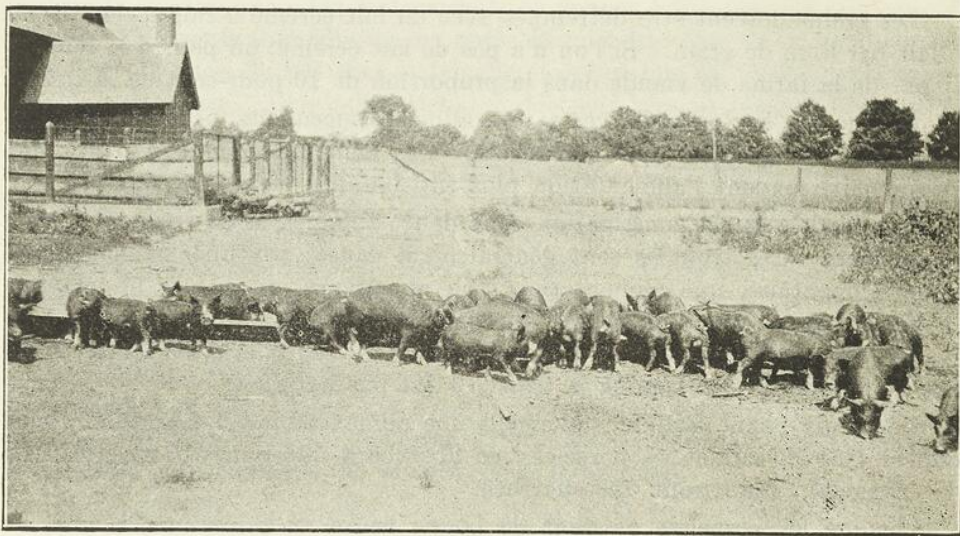


Fig. 26 — Bons porcelets Berkshire à l'âge du sevrage.

Ce point est principalement important lorsque les porcelets doivent être sevrés vers l'âge de cinq semaines. Lorsque les porcelets commenceront à boire comme il faut, on ajoutera au lait une petite quantité de farine d'avoine tamisée, ou de recoupes. En procédant ainsi on évitera tout arrêt dans la croissance au moment du sevrage, pour la raison que les porcelets auront déjà acquis l'habitude de manger.

AGE DU SEVRAGE

Les éleveurs ne s'entendent pas tous sur l'époque exacte du sevrage. Quelques-uns pratiquent le sevrage des porcelets quand ils ont atteint quatre semaines, d'autres attendent qu'ils soient âgés de 6, 8 et même dix semaines. L'âge du sevrage dépend passablement du système d'élevage suivi par chacun, mais règle générale, il n'est pas à recommander de sevrer les porcelets avant l'âge de six semaines. Les porcelets sevrés à 4 semaines ne sont pas assez vieux encore pour être nourris au lait additionné de moulées. Leur estomac n'est pas préparé à digérer les aliments qu'on peut leur donner alors, et de plus, comme ils n'ont pas encore acquis l'habitude de manger dans un auge, ils absor-

bent peu de nourriture pendant plusieurs jours. De ce fait il arrive souvent que leur croissance est suspendue, leur poil se hérissé, la peau fait des plis, les sujets maigrissent, et après quelque temps ils commencent à reprendre tranquillement ce qu'ils ont perdu pendant cette période. C'est de plus chez les porcs sevrés à 4 semaines que l'on rencontre le plus fort pourcentage de porcs se développant mal. Chaque livre perdue au cours de l'existence d'un porc requiert une certaine quantité de nourriture additionnelle pour la remplacer. Ce sont autant de profits perdus. C'est pourquoi il faut soigneusement éviter toute perte de poids.

Il arrive assez souvent que l'on sèvre les porcs vers l'âge de 4 à 5 semaines parce que la truie est amaigrie. Dans un tel cas l'éleveur devrait se dire qu'il est plus avantageux de laisser les petits avec leur mère pendant une couple de semaines encore, et de soigner celle-ci plus abondamment. Il lui en coûtera moins cher de soigner davantage la truie en lui laissant ses petits que de sevrer ces derniers immédiatement et de nourrir séparément.

En somme, on ne devrait jamais sevrer les porcelets avant six à huit semaines, même si l'on fait rapporter à la truie deux portées annuelles.

Lorsque l'on décide que le moment est arrivé de sevrer les porcelets, on les enlève à leur mère. Afin que la production du lait de celle-ci diminue, il est généralement recommandable de sevrer tous les sujets d'une même portée en même temps. Si les mamelles de la mère se congestionnent, et dans le but de prévenir des troubles organiques subséquents, il est parfois nécessaire de laisser les porcelets prendre encore deux ou trois repas. Ces repas additionnels soulagent la truie, mais il est bon de laisser s'écouler un intervalle d'au moins 24 heures entre chaque tétée.

LA CASTRATION DES PORCELETS

Avant le sevrage, les porcelets mâles doivent être castrés. Cette opération offre le moins de risques et fait le moins de tort à l'animal lorsqu'elle est pratiquée à l'âge de 4 semaines.

Il est toujours facile de faire la castration plus tard, mais dans ce cas il faut procéder avec beaucoup plus de précautions.

Pour opérer l'animal, il faut d'abord choisir une belle journée, et éviter d'exciter les sujets. L'opérateur se munit d'un canif bien aiguisé, et pendant que le porcelet est tenu sur le dos par un aide qui lui enserme les quatre pattes dans ses mains, l'opérateur pratique sur le scrotum une incision de longueur suffisante pour sortir le testicule en le pressant entre le pouce et l'index. L'incision doit être faite assez en avant du scrotum afin que, une fois le porcelet sur ses pattes, l'ouverture se trouve à la partie inférieure du scrotum, ce qui permettra un bon drainage. Il faut aussi qu'elle soit pratiquée assez profon-

dément sur le testicule afin d'atteindre la membrane qui l'enveloppe. On arrache le testicule en le tirant doucement de bas en haut et d'avant en arrière, où le cordon peut être gratté jusqu'au bout avec le couteau. Il ne faut pas couper ce cordon trop près du testicule afin de prévenir une hémorragie.

L'opérateur doit avoir les mains très propres, et son instrument doit avoir été désinfecté dans une solution de 2% de créoline, d'acide carbolique ou tout autre désinfectant.

Après la castration, on placera les porcelets dans un endroit très propre. Les plaies, quand elles ne sont pas irritées par des saletés, se referment et guérissent beaucoup plus rapidement.

LA TRUIE APRÈS LE SEVRAGE

Une fois les porcelets sevrés, il faut maintenir la truie sur un bon pâturage. Si elle est très amaigrie, on lui donnera une bonne ration de grain. En général, les vieilles truies n'ont pas beaucoup besoin d'une forte quantité de grain lorsqu'on leur assure un bon pâturage de trèfle et de luzerne.

Les jeunes truies qui viennent de donner leur première portée doivent recevoir une bonne ration de grain afin de reprendre leur embonpoint et de pouvoir être en bon état de chair trois semaines après le sevrage. C'est vers cette époque qu'elles sont servies de nouveau, si on veut leur faire rapporter des petits à l'automne. Le succès de la portée d'automne dépend considérablement de la condition de la truie au moment de l'accouplement.

ALIMENTS

La clef du succès dans l'élevage des porcs consiste dans la manière d'élever et de développer les sujets. Pour arriver à ceci, l'éleveur doit savoir quel est le moment où un grain, où un aliment convient mieux qu'un autre. La plus grande partie du coût de production du porc découle de la quantité de nourriture consommée et de sa qualité. Cette quantité et cette qualité varient beaucoup, dans le développement économique du porc, suivant les diverses conditions dans lesquelles se pratique cette industrie. Malheureusement, trop d'éleveurs ne possèdent pas la connaissance suffisante de la valeur relative des différents aliments qu'ils doivent acheter ou qu'ils récoltent sur leur ferme.

PRINCIPE DE L'ALIMENTATION

Servons-nous encore une fois du moteur d'automobile pour faire une comparaison. Pour faire fonctionner ce moteur, il faut introduire dans le cylindre un mélange d'air et d'essence. Ce mélange, au contact d'une étincelle, fait explosion et développe de la chaleur et de la force. Si le mélange renferme un trop fort pourcentage de gasoline, le moteur perd de la puissance et fonctionne mal. S'il contient trop d'air, il ne fonctionne pas mieux. On remarque aussi que lorsque le moteur tourne tranquillement, il développe moins de force que lorsqu'il tourne à une bonne vitesse. Dans ce dernier cas, il est plus puissant et il fournit en plus une réserve d'énergie qui est emmagasinée dans l'accumulateur. Nous savons aussi que tout moteur a besoin d'eau et d'air si l'on ne veut pas qu'il chauffe lorsqu'il est en action.

Le porc absorbe de la nourriture à la place de l'essence, et les aliments maintiennent chez lui la chaleur du corps et produisent la force nécessaire dont il a besoin pour se mouvoir, manger et digérer sa nourriture. S'il reçoit une alimentation trop abondante le surplus est emmagasiné sous forme de graisse. D'un autre côté si la nourriture n'est pas composée dans de justes proportions de protéine (matière formatrice de chair), et de matières grasses, l'animal ne saura pas répondre comme il faut aux soins qu'on lui donnera. Et de même que le moteur d'automobile, le porc a besoin d'air et d'eau pour se rafraîchir, etc, etc.

COMPOSITION DES ALIMENTS

Le corps du porc se compose principalement de muscles, (chair), d'os et de gras. Si nous voulons faire profiter et engraisser le porc, nous devons en premier lieu lui fournir les matériaux nécessaires à cette fin.

Les aliments essentiels pour faire profiter le porc et le tenir en santé sont les protéines, les hydrates de carbone, les matières grasses, les matières minérales et les vitamines. Ces éléments sont contenus en diverses proportions dans les aliments.

Les protéines sont les matières dont se sert le porc pour former ses muscles. Si elles sont en trop grande quantité dans la ration, il peut les utiliser pour faire du gras.

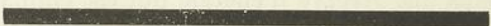
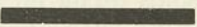
Les hydrates de carbone et les graisses servent à produire la chaleur animale et la force nécessaire pour permettre aux porcs de se mouvoir, et de digérer les aliments. Le surplus est emmagasiné sous forme de graisse.

Les matières minérales servent à la formation des os et des muscles.

Les vitamines peuvent être comparées à l'huile servant à lubrifier les engrenages d'un moteur. Elles servent à tenir le porc en santé et aident à sa croissance.

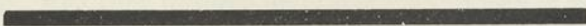
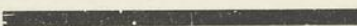
ALIMENTS FORMATEURS DE CHAIR

Les porcs en croissance ont principalement besoin d'aliments riches en protéines pour s'assurer une bonne charpente et des muscles solides. Les principaux aliments riches en protéine sont les suivants : —

Tankage		40 à 60%
Pain de Lin		30%
Pois		15%
Foin de Luzerne		14%
Foin de trèfle		14%
Gru rouge		13%
Son de blé		12%
Avoine		10%
Lait écrémé		4%

ALIMENTS RICHES EN MATIÈRES MINÉRALES

Les matières minérales en quantité suffisante sont essentielles pour assurer le bon développement de la charpente osseuse. Le porc est, de tous les animaux de la ferme, celui qui se développe le plus rapidement en proportion de sa grosseur. Les aliments les plus riches en matières minérales, par conséquent les plus propres à assurer sa croissance, sont : —

Tankage		10 à 22%
Luzerne		10%
Trèfle		7%
Pain de lin		6%
Son de blé		6%
Lait écrémé	■ 0.7%	Séchés  25%

ALIMENTS RICHES EN MATIÈRES GRASSES

Les aliments riches en éléments propres à produire le gras deviennent nécessaires lorsque l'on veut donner le fini voulu aux porcs destinés à la boucherie. Nous donnons ci-dessous la liste des principaux grains recommandés pour l'engraissement des porcs, grains que l'on peut récolter sur la ferme ou trouver facilement dans le commerce :

Blé d'Inde		76%
Orge		70%
Grosse fleur		64%
Gru blanc		62%
Pois		54%

LES PROPRIÉTÉS DES GRAINS

Avoine. Ce grain est le plus cultivé dans la province de Québec. Il est en même temps l'un des mieux équilibrés. Il convient très bien aux porcs en croissance, et même aux porcs à l'engrais. C'est aussi l'un des meilleurs grains que l'on puisse donner aux truies d'élevage. Mélangés à de l'orge dans de justes proportions, ces deux grains, que l'on peut avantageusement récolter sur les fermes québécoises, conviennent fort bien à la production du porc.

L'avoine cependant n'est pas très digestible et il faut la tamiser avant de la donner aux porcelets encore jeunes. Après avoir subi cette opération, elle n'a pas son égal. Le grain d'avoine est riche en protéine et il est largement employé dans les mélanges d'autres grains qui ne renferment pas suffisamment de cet élément. Lorsque l'avoine doit être achetée par l'éleveur, son prix de vente interdit souvent son emploi dans l'engraissement du porc, s'il dispose de lait écrémé en assez grande quantité, parce que le lait écrémé contient plusieurs des principes de l'avoine.

Orge. L'orge est le meilleur grain que le cultivateur québécois puisse récolter pour l'engraissement des porcs. Aucun autre grain ne produit une meilleure qualité de bacon, mais il faut toujours le donner moulu. Comme il n'est pas très appétissant, il vaut mieux le donner mélangé à d'autres aliments.

Au point de vue de l'engraissement, sa valeur est à peu près égale à celle du blé d'Inde, mais l'orge contient plus de protéine et de matières minérales que le blé d'Inde. Dans la culture, l'orge ne rapporte généralement pas un aussi haut rendement en minot, à l'acre, que l'avoine, mais l'éleveur ne doit pas mettre en oubli qu'un seul minot d'orge renferme 14 livres de nourriture de plus qu'un minot d'avoine.

Blé. Le blé est un grain d'engrais. Pour l'engraissement, sa valeur est égale, sinon supérieure à celle du blé d'Inde. Il faut le donner mélangé avec d'autres aliments, parce que si on le donne seul, il forme une pâte susceptible de provoquer des indigestions. Il vaut mieux le donner concassé plutôt que moulu fin. Mais comme le blé est peu cultivé dans notre province, vu que son prix est relativement élevé, il n'est pas un aliment économique dans l'engraissement des porcs.

Blé d'Inde. Le maïs, ou blé d'Inde, est le grain le plus employé dans l'engraissement des porcs aux États-Unis. Ce grain est aimé des sujets de tout âge. Il est très digestible, mais il contient très peu de protéine et il faut le donner qu'en petite quantité aux porcs en croissance, et en ayant soin de le mélanger à des aliments riches en protéine. On le donne ordinairement moulu. Si on veut le donner rond, il faut le faire tremper pendant 18 à 24 heures. Si on le donne en trop grande quantité dans la ration, il produit un lard mou, et c'est pour cette raison qu'il faut toujours le mélanger à d'autres aliments lorsque l'on veut engraisser des porcs à bacon.

Pois. Les pois sont excellents pour les porcs, et ils conviennent très bien aux truies nourricières. Ils produisent un lard maigre très ferme, et on peut les employer pour combattre l'effet du blé d'Inde. Mais le prix des pois est tellement élevé en général qu'il n'est pas économique d'en acheter pour l'engraissement des porcs. Toutefois, dans les régions où les pois poussent très bien, il n'existe pas de meilleur grain pour produire un lard ferme.

Sarrasin. Le sarrasin est plus ligneux que le blé, et a une moindre valeur. Deux expériences faites sur la Ferme Expérimentale Centrale d'Ottawa ont démontré que le sarrasin moulu, comparé au blé, a moins de valeur que ce dernier dans l'alimentation des porcs. Cent livres de sarrasin valent à peu près 85 livres de blé pour les porcs. Le sarrasin doit toujours être donné mélangé à d'autres grains, alors qu'il a plus de valeur que si on le donne isolément.

Criblures de blé. Les criblures de blé, ou "screenings", se vendent dans le commerce. Elle sont formées de grains fendus, mal mûris, trop petits, et de mauvaises herbes que les cribles séparent du bon blé avant la mouture. Ces résidus sont de nouveau nettoyés et mis sur le marché. Au point de vue alimentaire pour les porcs, elles ont une bonne valeur, et quand elles sont de bonne qualité, elles peuvent rivaliser avec les autres grains. Elles varient toutefois beaucoup en qualité, suivant le pourcentage de blé ou d'autres grains dont elles se composent.

Les criblures doivent toujours être finement moulues, parce qu'en les donnant à l'état rond, le cultivateur risquerait de propager les mauvaises herbes sur sa ferme.

LES SOUS-PRODUITS

Son de blé. Le son est riche en protéine. C'est un aliment fibreux, qui ne convient guère aux porcs, et s'il est riche en matières minérales, principalement en phosphore, il est pauvre en chaux. Ce sous-produit du blé a le défaut d'être trop ligneux et trop volumineux pour le porc. On peut toutefois l'utiliser avec avantage en le mélangeant avec d'autres concentrés dans la ration des truies portières et des truies nourricières. Il est légèrement laxatif et il favorise le maintien de l'intestin en bonne condition. Il est utile pour donner du volume à la ration, lorsque les aliments sont trop pesants.

En général on peut dire que le son de blé convient mieux pour les bêtes à corne que pour les porcs. Pour ces derniers, son prix dans le commerce est souvent trop élevé, si on le compare à celui des autres concentrés que l'on peut se procurer plus facilement.

Gru rouge. Le gru rouge est moins riche que le gru blanc. C'est une des dernières qualités de "middlings", et il n'est constitué bien souvent que de son de blé finement moulu et des balayures des planchers des meuneries. Le gru rouge, ou "shorts", se vend dans le commerce un peu moins cher le cent livres que le gru blanc, mais règle générale, la valeur du gru blanc sur le gru rouge est plus grande que la différence de prix entre les deux.

Gru blanc. Ce sous-produit du blé, que l'on appelle souvent "middlings", se compose de particules de son auxquelles adhère une certaine quantité de farine.

Le gru blanc varie beaucoup en valeur, suivant la quantité de farine de blé qu'il renferme. Très répandu dans le commerce, il constitue un aliment idéal pour les jeunes porcelets et les truies nourricières. Il contient moins de fibres que le son et convient mieux que ce dernier aux porcelets et aux porcs d'engrais. Le gru blanc peut entrer dans la ration de tous les porcs et former plus de 50% de la ration des truies nourricières et des porcelets, lorsqu'on leur donne aussi du lait écrémé. Il est plus profitable cependant lorsqu'on le donne en mélange avec d'autres aliments.

Farine d'engrais. (Grosse fleur). Le marché offre souvent des farines de qualité inférieure. Ces farines sont plus riches que les meilleures recoupes et elles sont plus digestibles. Données sèches ou en pâte épaisse, elles peuvent causer des troubles digestifs chez le porc. C'est pourquoi, comme elles sont très pesantes, il vaut mieux les mélanger à du son de blé ou à du petit son. Leur prix est souvent élevé comparé à leur valeur alimentaire, et l'éleveur devrait, avant d'en acheter, comparer cette valeur avec celle d'autres grains du commerce.

Moulée de Gluten. La moulée de gluten est le sous-produit de l'amidon du blé d'Inde. Elle est très riche en protéine et en graisse. Elle convient mieux pour les vaches laitières et les bœufs d'engrais que pour les porcs. Cette moulée n'est pas appétissante et elle a une tendance à produire un lard mou.

Tourteaux de coton. Les tourteaux de coton sont excellents pour les vaches laitières, mais ne conviennent guère aux porcs. Il sont très riches en protéine, mais ils contiennent certains principes (alcaloïde) qui en font un poison pour les porcs, lorsqu'on les donne en trop grande quantité. Règle générale, il n'est pas avantageux de donner des tourteaux de coton aux porcs.

Pain de lin. Les tourteaux de lin se composent de ce qui reste de la graine de lin après qu'on a enlevé par divers procédés l'huile qu'elle contient. Ce sous-produit de lin est riche en protéine et il convient très bien pour équilibrer une ration. Donné en petite quantité, soit environ 5% de la ration, il produit les meilleurs effets dans l'alimentation de tous les porcs. Les tourteaux de lin sont excellents pour les jeunes porcelets et les truies nourricières quand le lait écrémé fait défaut. De plus ils ont l'avantage d'être appétissants et légèrement laxatifs.

Dans l'alimentation des porcelets sans sous-produits laitiers, la farine de viande a une plus grande valeur parce qu'elle est mieux équilibrée et renferme une plus grande quantité de matières minérales (chaux).

Tankage. Le "tankage", ou farine de viande cuvée, est un produit d'origine animale fabriqué par les abattoirs. Il est composé d'une certaine quantité de sang, de chair, d'os, etc. En d'autres termes, c'est le résidu de tissus d'animaux autres que les sabots et les cornes, et qui sont spécialement préparés pour l'alimentation des animaux. Ces produits sont cuits sous pression dans de grands réservoirs, puis on les laisse refroidir et l'on enlève ensuite le suif qui est monté à la surface. Ce qui reste est de nouveau chauffé et séché, puis refroidi avant d'être moulu et mis en sac. La farine de viande est très riche en protéine et en phosphate de chaux. Largement employée aux États-Unis, elle est le meilleur supplément du lait écrémé ou du lait de beurre. La farine de viande n'est pas beaucoup employée dans la province de Québec, mais en ces dernières années son emploi a manifesté une tendance à se généraliser graduellement.

Dans les régions où les cultivateurs vendent leur lait en nature, l'emploi de la farine de viande est très recommandable. De nombreuses expériences ont démontré que le tankage est le meilleur substitut des sous-produits laitiers. Dans la production des porcs d'hiver, le tankage est hautement recommandé parce qu'il renferme tous les aliments dont le porc a besoin, étant donné qu'il est riche en éléments formateurs de chair et d'os. Il est de plus très aimé des porcs. Les truies portières qui reçoivent un peu de tankage dans leur ration produisent des porcs plus forts et plus vigoureux.

Le tankage doit être employé en quantité limitée. En général il ne doit pas former plus de 10% de la ration. Il est souvent avantageux d'ajouter un peu de tankage au lait écrémé, lorsque ce dernier fait défaut au point de vue de la quantité.

Le bon tankage se vend cher, mais si l'on tient compte de ses hautes propriétés nutritives, il revient à meilleur marché que bien d'autres concentrés que l'on paye bon marché.

SOUS-PRODUITS DU LAIT

Lait écrémé, Lait de beurre. Ces deux sous-produits de notre industrie laitière ont une grande valeur dans l'alimentation des porcs, spécialement pour la production du bacon. Additionnés d'une juste quantité de concentrés, ils n'ont pas d'égaux pour activer le développement des jeunes porcelets, et ils peuvent aussi être donnés avec avantage pendant l'engraissement.

Lorsque les porcs avancent en âge, le lait écrémé a moins de valeur et on peut alors le remplacer avec profit par la farine de viande et autres concentrés. Bien des cultivateurs retireraient beaucoup plus de revenus de leur lait écrémé s'ils l'employaient dans l'élevage des porcs au lieu de l'utiliser à l'éle-

vage des veaux qui sont vendus à l'automne, comme veaux de champs, pour le prix de \$3.00 environ par tête.

Lorsque les porcs sont tout jeunes, le lait écrémé doit être donné à l'état doux, mais après quelque temps, il est préférable de le donner après qu'il a légèrement sùri. Le lait écrémé coagulé, ou caillé, est plus digestible et fait profiter mieux les porcs que le lait doux et frais.

Le lait écrémé et le lait de beurre ont à peu près la même valeur pour les porcs. La valeur du lait écrémé varie suivant le nombre de livres données par rapport aux concentrés. Lorsque les porcs sont jeunes, on peut donner cinq livres de lait écrémé par livre de concentrés, mais en général le lait écrémé a plus de valeur lorsqu'il est fourni à raison de 3 à 4 livres par livre de moulée. Comparé au grain, six livres de lait écrémé valent une livre de grain.

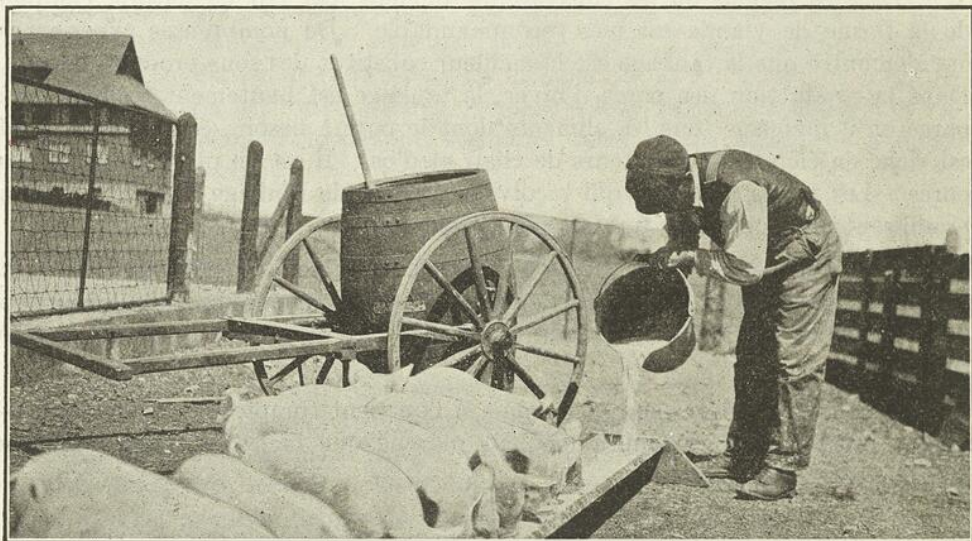


Fig. 27.— Alimentation au pâturage. L'emploi du lait écrémé est un aide précieux dans la production du porc à bacon.

Petit lait. Le petit lait de fromage contient plus de matières grasses que le lait écrémé, mais il est beaucoup moins riche en protéine. Le petit lait ne convient pas bien aux tout jeunes porcelets, et les porcs âgés savent l'utiliser avec plus de bénéfices. Le petit lait est souvent devenu trop acide lorsque le moment est arrivé de le servir aux porcs. Il faut quand on le distribue aux jeunes sujets, l'additionner de concentrés riches en protéine, comme l'avoine, le gru rouge, le pain de lin et le tankage.

Une livre de lait écrémé vaut mieux que deux livres de petit lait, et une demi-livre de petit lait vaut une livre de grain.

FOURRAGES VERTS

Trèfle. Un pâturage de trèfle fournit un excellent fourrage pour les porcs de tout âge. Le trèfle, comme aliment vert, n'est surpassé que par la luzerne et la navette. Il ne faut pas envoyer les porcs dans un pâturage de trèfle lorsque la plante est encore courte. Un acre de trèfle peut fournir assez de fourrage à 8 ou 12 porcs, mais il y a avantage à diviser le champ en deux parties afin d'y placer les porcs successivement dans l'une et l'autre. Lorsqu'il a fleuri, le trèfle devient ligneux et les porcs l'aiment beaucoup moins.

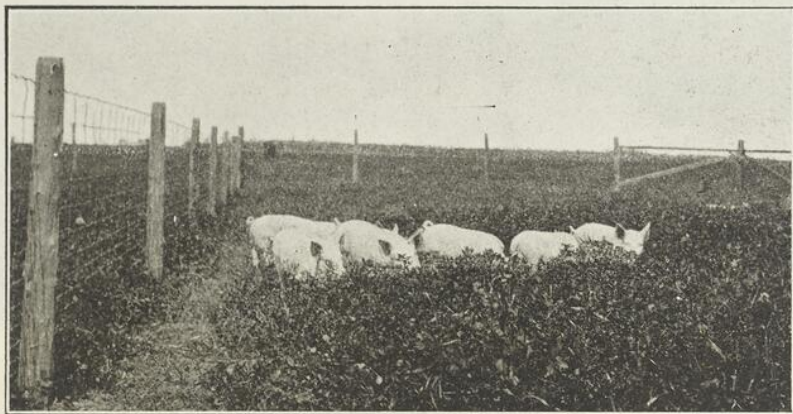


Fig. 28 — Jeunes porcs dans un pâturage de trèfle.

Le foin de trèfle est excellent pour les porcs d'élevage pendant l'hiver. On peut le donner en entier dans un râtelier, ou on le coupe et on le sert après l'avoir ébouillanté avec de la moulée. C'est un aliment peu coûteux et qui devrait être bien plus employé dans l'alimentation des porcs pendant l'hiver.

Luzerne. La luzerne n'a pas d'égal comme plante légumineuse dans l'alimentation des porcs. Partout où elle réussit, elle devrait être cultivée, parce qu'elle est riche en minéraux et fournit à bon marché aux porcs en croissance les aliments essentiels à leur bon développement. Un arpent de luzerne vaut beaucoup d'argent pour l'éleveur par le fait qu'elle fournit assez de fourrage pour satisfaire aux besoins de 15 à 20 porcs. Ce fourrage est des plus succulents et il est fort aimé par les porcs.

Il ne faut pas que la luzerne soit rasée trop près du sol, et il est recommandé de diviser le champ en deux ou trois parties et de faire au cours de l'été une coupe de foin dans chaque partie. Comme fourrage sec, la luzerne est au-dessus du trèfle et elle constitue le meilleur fourrage que l'on puisse procurer aux truies d'élevage. On peut la donner en entier, ou hachée et ébouillantée avec de la moulée.

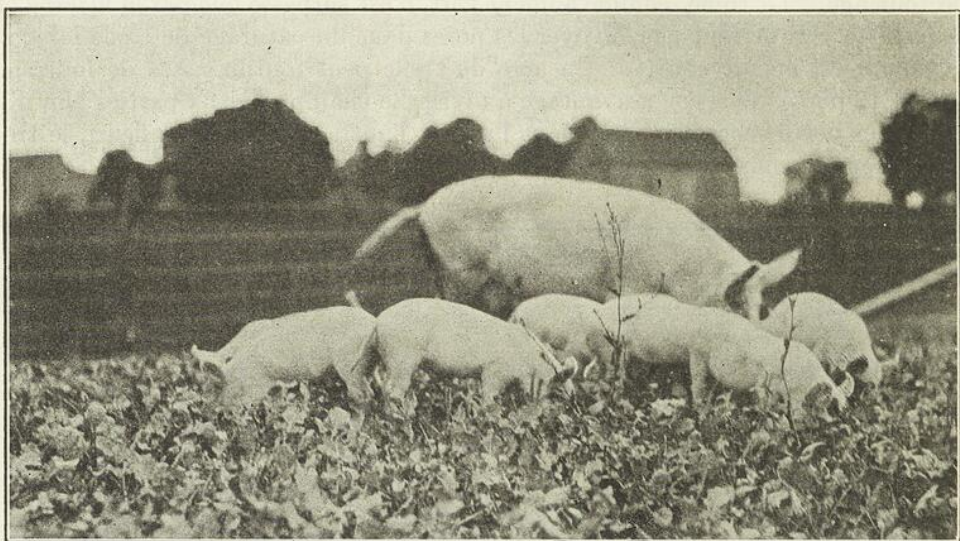


Fig. 29 — Jeunes porcs et leur mère sur un pâturage de navette.

Navette. La navette est l'un des meilleurs fourrages pour les porcs en croissance. Elle réussit partout dans la province de Québec, et sous ce rapport elle est supérieure à la luzerne et au trèfle. Elle pousse assez vite et six semaines après le semis, elle fournit déjà un excellent pâturage. Si elle est semée tôt au printemps, elle peut être rasée trois fois dans le cours de l'été. La navette est utilisée pour son feuillage, qui est très succulent et qui est consommé sans aucune perte par les porcs. Il ne faut pas la donner en pâturage aux porcs avant que la plante ait atteint environ un pied de hauteur.

Les porcs à peau fine au pâturage sur un champ de navette, finissent souvent par avoir la peau brûlée par la rosée dont les feuilles sont chargées. Pour éviter cet inconvénient, on n'a qu'à les envoyer au champ qu'une fois la rosée évaporée.

La navette fournit un pâturage excellent, succulent et abondant très tard à l'automne. Plusieurs expériences conduites aux États-Unis et au Canada

démontrent qu'un acre de navette a une valeur égale à plus d'une tonne de grain pour les porcs.

RACINES

Betteraves, navets. Les racines ont beaucoup de valeur dans l'alimentation des porcs pendant l'hiver. Riches en matières minérales, elles conviennent absolument aux sujets d'élevage. On peut les servir rondes ou hachées. Il n'y a pas d'avantage à les hacher pour les servir aux porcs en hivernage. Les betteraves sont plus riches et plus aimées que les choux de Siam. Cinq livres de racines ont la même valeur qu'une livre de grain, mais contrairement aux patates, elles perdent de leur valeur à la cuisson.

Pommes de terre (patates). Les patates sont riches en amidon et elles favorisent l'engraissement. Dans les régions de la province où l'on cultive beaucoup de patates, les petites pommes de terre qui ne sont pas utilisées pour la consommation peuvent être avantageusement données aux porcs. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, il faut les servir cuites. Trois livres de patates cuites valent une livre de grain. Il ne faut pas oublier que les germes des patates renferment un principe toxique (solanine) pour les animaux. Il faudra donc éviter avec soin de donner des germes de patates aux porcs.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

La préparation des aliments joue un rôle important dans l'alimentation économique des porcs. De nombreuses expériences ont prouvé que lorsque les porcs reçoivent une ration appétissante, ils consomment plus de nourriture, digèrent plus complètement les aliments et par le fait même profitent mieux. On constate aussi que la livre de gain revient moins cher.

C'est au nourrisseur de savoir faire entrer dans la ration des aliments appétissants dans les proportions voulues, afin que cette ration ne soit pas trop volumineuse pour l'animal qui doit la consommer. Le porc n'a pas une grande capacité d'estomac, et il importe de lui donner, lorsqu'on veut l'engraisser, des aliments suffisamment concentrés pour que la ration qu'on lui sert renferme suffisamment de nourriture, mais sous un volume plutôt petit.

MOUTURE

Presque tous les cultivateurs servent les grains moulus aux porcs, mais plusieurs toutefois préfèrent donner le blé d'Inde et l'avoine à l'état naturel, c'est-à-dire rond. De nombreuses expériences conduites aux États-Unis prou-

vent qu'il y a économie à servir les grains moulus aux porcs d'engrais. La moyenne de ces expériences a donné les résultats suivant :—

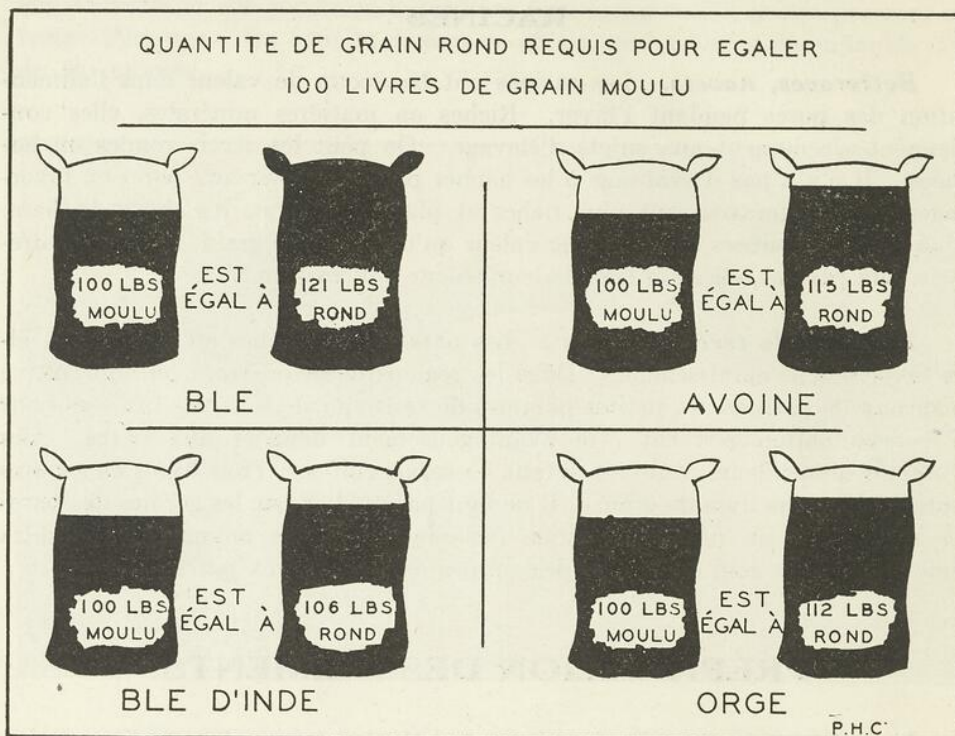


Fig. 30 — Graphique démontrant la valeur des grains moulus par rapport aux grains ronds dans l'alimentation du porc.

CUISSON

La vieille pratique de faire cuire les aliments pour les porcs est presque complètement abandonnée, parce que les éleveurs reconnaissent de plus en plus qu'il n'y a aucun avantage à cela.

Toutefois la cuisson peut être utile pour rendre les aliments plus appétissants, les patates par exemple, qu'il faut donner cuites, et les foin qui peuvent manquer de succulence. Les navets et les betteraves sont souvent donnés cuits, mais si la cuisson, dans leur cas, permet à l'éleveur de former une pâte appétissante avec la moulée qu'il y ajoute, elle diminue considérablement la valeur nutritive des racines. L'effet de la cuisson rend aussi la protéine moins digestible.

Lorsque l'on fait cuire les racines, il ne faut pas faire cuire les grains en même temps, mais les ajouter après la cuisson seulement.

Les résultats de plusieurs expériences sur la cuisson des grains prouvent qu'il n'est pas pratique de faire cuire les grains et que la cuisson, au lieu de leur assurer une plus grande valeur, comme quelques uns pourraient le penser, leur en fait perdre passablement.

ALIMENTS MOUILLÉS ET TREMPÉS

Plusieurs éleveurs prétendent obtenir de meilleurs résultats en faisant tremper les grains quelques heures avant de les servir aux porcs. Cette pratique n'offre pas beaucoup d'avantages, à part de rendre certains aliments plus succulents. Dans ce cas les porcs en consomment une plus grande quantité, parce qu'en général ils sont plus portés à absorber une plus forte proportion d'aliments détrempés que d'aliments secs.

SOIN ET ALIMENTATION DES PORCS DESTINÉS A LA BOUCHERIE

Lorsque les porcs ont appris à manger pendant qu'ils étaient avec leur mère, le sevrage ne les affecte pas beaucoup dans leur développement.

Que les porcs soient destinés à l'élevage ou à la boucherie, il faut qu'ils reçoivent de toute nécessité une nourriture bonne et soutenante, principalement au cours des premiers mois qui suivent le sevrage. Il est très importants de les bien partir, si l'on veut qu'ils se développent d'une manière satisfaisante et profitent économiquement.

RATIONNEMENT DES PORCELETS

Pendant les premiers jours, après qu'on les a séparés de leur mère, on leur donnera de trois à quatre repas par jour. Le lait écrémé donné tiède et additionné de gru blanc ou d'avoine finement moulue convient bien aux tout jeunes porcelets. Une fois qu'ils sont habitués à leur nouvelle nourriture il vaut mieux les nourrir avec du lait écrémé qui a sùri. Pour arriver à produire un porc à bacon de choix, l'éleveur doit le développer avant de se préoccuper de l'engraisser.

La ration des porcelets doit être à la base d'aliments formateurs de chair et d'os afin de favoriser le plus possible le développement en charpente. Une alimentation trop riche favorisera l'engraissement, et le sujet aura une tendance à rester court et à n'avoir pas assez de chair par rapport au gras. Nombre de porcs qui sont pourtant d'un bon type ne parviennent pas à faire un bacon de choix, parce qu'ils ont été trop copieusement nourris pendant les premiers mois de leur croissance. Les meilleurs grains pour favoriser le développement sont : — le gru blanc, le gru rouge, l'avoine moulue, le lait écrémé et la farine de viande.

Une bonne ration pour les porcs âgés d'environ trois mois peut se composer d'une partie de gru blanc, d'une partie de gru rouge, d'une partie d'avoine finement moulue, de 5% de tourteau de lin. On donne une livre de ce mélange par 2½ livres de lait écrémé. Au fur et à mesure que les porcs se développent, il est bon d'augmenter la nourriture. Il n'existe pas de règle fixe sur la quantité exacte de grain que chaque pourceau doit recevoir, mais l'éleveur doit

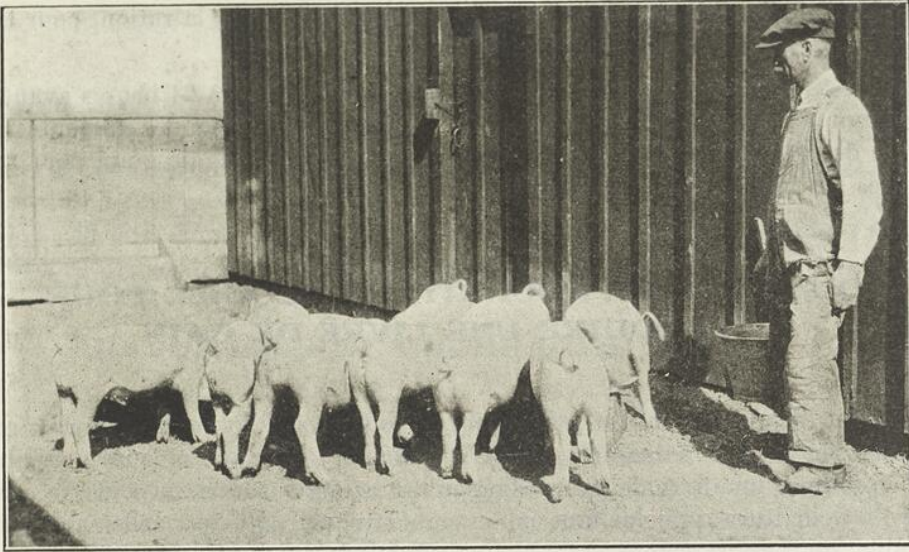


Fig. 31 — Jeunes porcs aptes à fournir plus tard un bacon de choix.

donner à ses sujets la quantité suffisante d'aliments pour les maintenir en bon état de croissance.

A partir du sevrage jusqu'à ce que les porcs atteignent le poids d'environ 140 livres vivants, rien ne doit être négligé pour les développer. C'est pendant cette période que le porc forme sa charpente. C'est aussi durant cette phase qu'il est le plus possible de le développer à bon marché avec des produits récoltés sur la ferme.

Vers l'âge de 4 mois, on peut commencer à donner un peu d'orge et de blé d'inde. Vers l'âge de 4 mois et demi à 5 mois, les porcs doivent être développés suffisamment pour que l'on commence à les engraisser. Pendant les 15 premiers jours de l'engraissement, on continuera de leur procurer des fourrages verts.

A cette époque les rations suivantes sont recommandées : —

RATIONS D'ENGRAISSEMENT : —

Blé d'Inde.....	100 lbs	Orge.....	400 lbs	Orge.....	200 lbs
Orge.....	200 lbs	Gru rouge.....	400 lbs	Avoine.....	100 lbs
Avoine.....	200 lbs	Pois.....	200 lbs	Gru rouge.....	100 lbs
Gru rouge.....	100 lbs	Tourteau de lin. 5%		avec lait écrémé	
		avec lait écrémé			

Lorsque l'on n'a pas de lait écrémé, on peut ajouter à la ration, pour l'enrichir, 7% de farine de viande, ou tankage.

Il est aussi conseillé de faire tremper les grains de 12 à 24 heures avant de les servir aux porcs à l'engraissement. Il faut aussi donner les aliments sous forme de pâtée plutôt épaisse et se composant d'une partie de grain pour trois parties de liquide.

QUANTITÉ DE NOURRITURE REQUISE POUR PRODUIRE UNE LIVRE DE GAIN

C'est lorsqu'un porc est jeune qu'il exige le moins de nourriture pour augmenter son poids. A mesure qu'il se développe, il lui faut plus de nourriture pour produire une livre de gain. Lorsqu'il a atteint un certain poids, la quantité de nourriture qu'il lui faut pour augmenter en poids est tellement considérable, qu'il est rarement avantageux pour le cultivateur de le nourrir jusque là.

Nous donnons ci-après le résultat de plus de 500 expériences compilées par Henry & Morrison dans "Feeds and Feeding".

Relation de la pesanteur des porcs par rapport aux aliments consommés, et moyenne d'augmentation de poids par jour

Poids des porcs	Pesan- teur moyenne	Nombre de sujets	Quantité d'alimen- tation concentrée par tête par jour	Quantité d'aliments consommés par 100 lbs de poids vif	Gain jour- nalier	Quantité de con- centrés par 100 lbs de gain
Lbs	Lbs		Lbs	Lbs	Lbs	Lbs
15 à 50	38	174	2.2	6.0	0.8	293
50 à 100	78	417	3.4	4.3	0.8	400
100 à 150	128	495	4.8	3.8	1.1	437
150 à 200	174	489	5.9	3.5	1.2	482
200 à 250	226	300	6.6	2.9	1.3	498
250 à 300	271	223	7.4	2.7	1.5	511
300 à 350	320	105	7.5	2.4	1.4	535

EXERCICE

Il en coûte peu cher de procurer de l'exercice aux porcs, et ceci a pour effet de favoriser la croissance et le développement de la charpente. Les fourrages verts, sous forme de pâturage, ou encore coupés et donnés aux porcs dans des enclos, fournissent un aliment précieux pour les jeunes. C'est le moyen pratique de bien élever de bons porcs qui auront une charpente propre à faire des bacons de choix, lorsqu'ils auront été finis pour le marché.

PATURAGES ET FOURRAGES VERTS

Les fourrages verts ont tellement de valeur dans la production économique des porcs qu'ils devraient être utilisés par tous les éleveurs sans aucune exception. L'herbe ou les aliments verts sont nécessaires aux jeunes porcs qui les consomment avec appétit. Le jour est passé de n'élever les porcs qu'avec des grains qui coûtent cher, et sans jamais les laisser sortir de la porcherie.

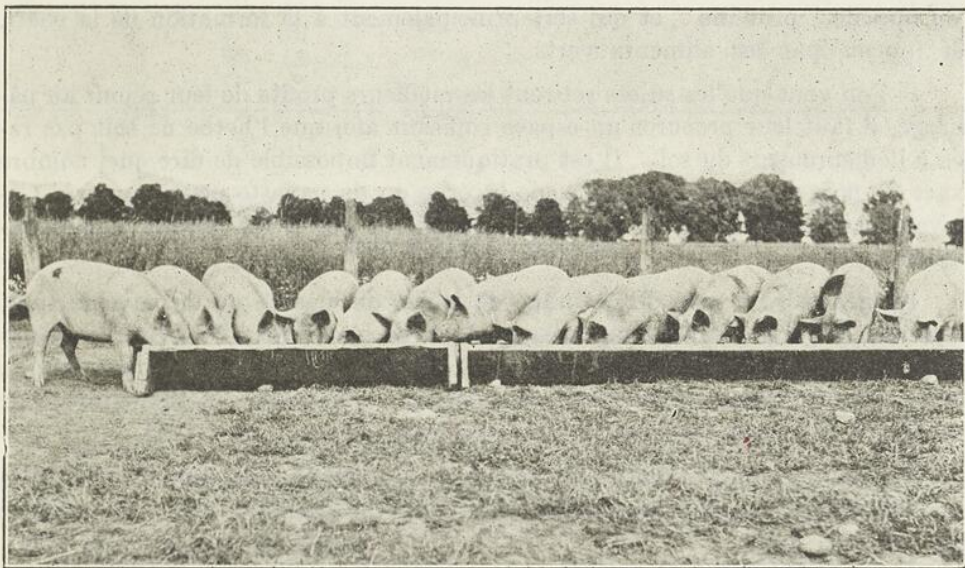


Fig. 32 — Beau groupe de porcs Yorkshire à l'engraissement.

Aux États-Unis, les éleveurs ne produisent que des porcs plutôt gras, et l'emploi des pâturages est fortement recommandé pour réduire le coût de la production.

Dans la production du lard à bacon l'alimentation sur pâturage devient pratiquement nécessaire afin de favoriser le plus possible le développement des sujets en chair et en charpente. Le plus tôt possible au printemps, dès que la température est suffisamment réchauffée, les jeunes porcs doivent pouvoir sortir de la porcherie afin de prendre de l'exercice dans un enclos attenant à la porcherie, ou sur un bon pâturage. Il est cependant important de ne pas les laisser trop longtemps exposés au soleil les premiers jours afin d'éviter les brûlures de soleil, chose qui fait un grand tort aux jeunes porcelets. Règle générale il n'est pas recommandable de mettre les jeunes porcelets au pâturage avant l'âge d'environ trois mois.

Les porcs à poils blancs sont plus exposés aux brûlures que les sujets rouges ou noirs. Dans tous les cas, il est indispensable de leur procurer un abri, ou de leur ménager un coin quelconque où ils pourront se réfugier pour se protéger contre les rayons du soleil. Les cabanes portatives sont très utiles et conviennent parfaitement à cela.

Un bon pâturage de luzerne, de trèfle, de navette et un mélange de pois, d'avoine et de lentille fournissent aux porcs une nourriture qui serait fort dispendieuse si l'éleveur devait l'acheter sur le marché. Cette nourriture que l'on appelle "protéine" et qui sert principalement à la formation de la chair, est fournie par les aliments verts.

Si l'on veut que les sujets retirent les meilleurs profits de leur séjour au pâturage, il faut leur procurer un espace suffisant afin que l'herbe ne soit pas rasée à l'effleurement du sol. Il est pratiquement impossible de dire quel nombre exact de porc un arpent de trèfle, de luzerne ou de navette peut nourrir. Cela varie, suivant la sorte de récolte, la qualité du sol et les conditions climatiques.

En général, un acre de pâturage de trèfle, de luzerne ou de navette suffit pour 10 à 15 porcs jusqu'à l'engraissement, si l'on a eu le soin de diviser le champ en deux parties au moins. S'il s'agit d'un pâturage de navette, il faut faire le semis à des intervalles d'une quinzaine de jours. Par cette méthode, l'éleveur assurera à ses porcs une nourriture succulente pendant tout l'été.

Un bon pâturage favorise la croissance des porcs, développe leur appétit et dans certains cas il peut économiser de 15 à 50% du grain requis pour produire une livre de gain.

Diverses expériences ont été poursuivies un peu partout pour établir la valeur d'un acre de pâturage dans l'alimentation des porcs en croissance. La moyenne des résultats obtenus avec différents fourrages tels que le trèfle, la luzerne, la navette, les mélanges de pois, avoine, lentille, démontrent qu'un acre de fourrages verts peut économiser 1100 livres de grain et peut faire produire 265 livres de porc.

Comme moyen de réduire le coût de production des porcs, un acre de fourrages verts a la valeur suivante en argent : —

VALEUR D'UN ACRE DE FOURRAGES VERTS

Lorsque le grain se vend 1	ct la livre, un acre de fourrages verts vaut \$11.00
" " " 1 1/4 "	" " " " 13.75
" " " 1 1/2 "	" " " " 16.50
" " " 1 3/4 "	" " " " 19.25
" " " 2 "	" " " " 22.00
" " " 2 1/2 "	" " " " 27.50
Lorsque le lard se vend 6	" " " " 15.90
" " " 7	" " " " 18.55
" " " 8	" " " " 21.20
" " " 9	" " " " 23.85
" " " 10	" " " " 26.50
" " " 11	" " " " 29.15
" " " 12	" " " " 31.80
" " " 13	" " " " 34.45

DISTRIBUTION DES FOURRAGES VERTS A LA PORCHERIE

Plusieurs éleveurs préfèrent ne procurer aux porcs qu'un petit enclos de grandeur toutefois suffisante pour leur permettre de prendre assez d'exercice, et leur distribuer au moins une fois par jour des aliments verts.

Cette méthode, qui est surtout avantageuse lorsque les porcs sont petits, permet aussi de nourrir un plus grand nombre de sujets avec la même étendue de fourrages verts. Lorsque les porcs sont jeunes, ils sont moins exposés à souffrir des brûlures du soleil.

Toutefois cette pratique offre des inconvénients, parce qu'elle requiert beaucoup de main d'œuvre. Chaque nourrisseur doit en effet couper une certaine quantité de fourrages verts chaque jour et transporter le tout à la porcherie afin d'en faire la distribution. Dans un tel cas, pour éviter que les porcs fassent du gaspillage, il est avantageux de placer le fourrage vert dans un râtelier.

ÉLEVAGE DES PORCS SANS SOUS-PRODUITS LAITIERS

Dans les régions où les cultivateurs vendent le lait en nature, spécialement ceux qui demeurent près des grandes villes, les sous-produits laitiers font souvent défaut. Le lait écrémé est sans contredit le meilleur aliment pour les porcs en croissance, mais il n'est pas absolument indispensable, et l'éleveur peut élever des porcs avec profit sans avoir recours à ces sous-produits.

Cette méthode offre toutefois plus de difficultés et exige plus d'attention de la part du nourrisseur, mais elle n'est pas plus coûteuse. Aux États-Unis, dans les régions où se cultive le blé d'Inde, les sous-produits laitiers sont très peu employés dans l'élevage des porcs, et les éleveurs produisent de beaux porcs sans difficulté.

Une bonne manière de réussir dans l'élevage des porcs sans l'aide des sous-produits laitiers, consiste à laisser les porcelets avec leur mère le plus longtemps possible. Les porcelets ne devraient pas être sevrés avant d'avoir atteint huit semaines dans ce cas. Si l'on ne fait rapporter à la truie qu'une portée par année, les porcelets pourront demeurer avec leur mère jusqu'à ce qu'ils se sevrant d'eux-mêmes.

Le lait écrémé peut être assez avantageusement remplacé par la farine de viande et le pain de lin. Ces deux aliments se vendent cher dans le commerce, il est vrai, mais leur valeur nutritive est si grande qu'ils reviennent pratiquement au même prix que d'autres aliments moins dispendieux.

La farine de viande, au début, doit être donnée en petite quantité. Une bonne ration pour les jeunes porcelets peut être formée de gru blanc, d'avoine finement moulue, de 8 à 10% de farine de viande, ou 7% de farine de viande et 3% de pain de lin. Il est important de bien mélanger la farine de viande avec le grain.

Les porcs doivent être tenus sur un bon pâturage de luzerne ou de trèfle rouge, de préférence à un pâturage de navette ou aux autres mélanges, ou bien être nourris avec ces aliments verts dans un enclos attenant à la porcherie. Dans ce dernier cas on peut diminuer un peu la quantité de farine de viande.

FARINE DE VIANDE COMME SUBSTITUT DU LAIT ÉCRÉMÉ

Dans le but de déterminer la valeur de la farine de viande dans l'alimentation des porcs, la ferme expérimentale de Lennoxville a conduit des expériences et compilé l'intéressant tableau suivant : —

FARINE DE VIANDE COMME SUBSTITUT AU LAIT ÉCRÉMÉ POUR DIFFÉRENTES PÉRIODES DANS L'ALIMENTATION DES PORCS.

	GROUPE 1 Moulée et lait écrémé du sevrage à la fin de l'engraissement	GROUPE 2 Moulée et farine de viande du sevrage à la fin de l'engraissement	GROUPE 3 Moulée et lait écrémé jusqu'à 3 mois farine de viande
Nombre de porcs dans chaque groupe..No.	9	8	8
Poids brut initial.....lb.	226	201	238
Poids moyen initial.....“	25.1	25.1	29.7
Durée de l'expérience.....jour	163	163	149
Poids moyen final.....lb.	218	201	202.4
Augmentation moyenne par porc.....“	193	176	172.6
Augmentation moyenne par porc par jour.....“	1.18	1.08	1.16
Quantité totale d'aliments con- sommés :—			
Grain mélangé.....“	4,700	4,670	4,325
Farine de viande (Tankage).....“		333	287.5
Lait écrémé.....“	13,657		1,866
Valeur totale des grains consommés...\$	122.55	97.87	94.62
Coût de la nourriture par tête par jour...c.	8.36	7.50	7.94
Coût de la nourriture par lb. d'aug- mentation.....“	7.06	6.95	6.84

Composition des mélanges de grain :

Blé d'inde moulu.....30%	\$1.90	le cent lbs.
Gru blanc.....20%	1.75	“ “
Son de blé.....20%	1.55	“ “
Avoine moulue.....20%	1.90	“ “
Tourteau de lin.....10%	2.65	“ “
Tankage.....	3.00	“ “
Lait écrémé.....	0.25	“ “

ÉLEVAGE ET ENGRAISSEMENT DES PORCS D'AUTOMNE

Plusieurs fermes de la province de Québec obtiennent deux portées par années de leurs truies, mais en général, cette pratique est négligée par la majorité des cultivateurs. Or pour retirer de l'élevage du porc les meilleurs profits possibles, la production des porcs d'automne est absolument nécessaire. Il est vrai, sans doute, que l'élevage des porcs d'automne exige plus de soin que celui des sujets nés au printemps, mais d'un autre côté les revenus que rapportent au cultivateur les porcs nés à l'automne valent la peine que l'on s'intéresse à cette pratique. Pour réussir avec les porcs d'automne, il faut qu'ils naissent dans le cours du mois de septembre. On tient encore la truie sur un bon pâturage avec ses petits, afin que les jeunes puissent se nourrir d'aliments verts et succulents, prendre de l'exercice et bénéficier des quelques semaines de température chaude, avant la mise en hivernage.

Le sevrage des porcelets d'automne ne devrait pas se faire avant qu'ils aient atteint huit semaines. Le sevrage opéré, et lorsque la truie sera en parfaite condition, on la fera saillir de nouveau pour retirer d'elle une autre portée au printemps.

RATIONNEMENT DES PORCS D'AUTOMNE

Pour réussir dans l'élevage des porcs d'automne, le cultivateur ne doit pas oublier qu'il doit produire un porc dans des conditions bien différentes de climat, et que certains aliments, tels que les fourrages verts, qui sont abondants en été, feront absolument défaut en hiver. Plusieurs insuccès rencontrés dans l'élevage des porcs d'automne sont causés principalement par le manque de nourriture azotée, de matières minérales absolument nécessaires pour assurer le développement économique des porcs. Si la nourriture donnée ne contient pas, dans de bonnes proportions, tout ce dont ils ont besoin pour se développer en charpente, et en chair, les sujets profitent mal, le coût de la production devient trop élevé, et les porcs seront encore à l'engrais lorsque les porcelets du printemps apparaîtront.

Les porcelets d'automne doivent être partis d'abord au lait écrémé, additionné d'un mélange de grains. Les mélanges suivants sont recommandés : —

Trois parties d'avoine moulue et une partie d'orge, ou trois parties d'avoine, deux parties de gru blanc et une partie de blé d'Inde ou d'orge.

Si l'on n'a pas, ou très peu de lait écrémé ou de lait de beurre, l'emploi de la farine de viande est nécessaire, mais au début on n'en fera entrer que 5% dans la ration, pour augmenter graduellement la quantité jusqu'à 10% du mélange de grains.

Durant l'hiver, il est avantageux de donner la nourriture aux porcs sous la forme de rations chaudes (buvées).

Les racines, betteraves et choux de Siam conviennent bien aux porcs en croissance. Elles peuvent être données rondes ou hachées, mais il vaut mieux les distribuer rondes. C'est un bon moyen de faire prendre un peu d'exercice aux porcs. La luzerne et le trèfle haché, ébouillantés, sont aussi excellents pour les porcs en croissance pendant l'hiver.

MATIÈRES MINÉRALES

Le porc est un animal qui se développe très rapidement, et de ce fait sa croissance requiert une certaine quantité de matières minérales dans sa nourriture. Comme les grains ne sont pas riches en éléments formateurs d'os, il est nécessaire, si l'on veut favoriser le développement de la charpente, de tenir à la disposition des sujets, ou encore de mêler à leur nourriture, dans la proportion d'une demi-livre à une livre pour cent livres de grains, l'un des mélanges suivant : — recommandés à la page 50.

EXERCICE

Les porcs d'automne n'ont pas, ainsi que ceux nés le printemps, l'avantage de pouvoir prendre de l'exercice sur un bon pâturage. Ils sont forcément élevés dans des quartiers assez restreints lorsque le froid et la neige obligent leur éleveur à les renfermer dans la porcherie. Les porcs élevés dans une loge trop petite ne prendront pas suffisamment d'exercice, et de plus, si on les soigne trop abondamment, ils deviendront bientôt faibles sur leurs pattes, leur croissance sera ralentie et par le fait même les revenus diminueront considérablement. Plus les porcs peuvent prendre d'exercice, plus l'éleveur a de chances de parvenir à produire un bacon de choix.

LOGEMENT

Un bon logement, pour les porcs d'automne, doit être sec, exempt de courants d'air, et être bien garni de paille afin d'offrir aux porcelets un bon endroit pour se coucher. Il n'est pas nécessaire d'avoir une porcherie chaude pour élever des porcs d'hiver. On ne doit recourir à la loge chaude que pour les jeu-

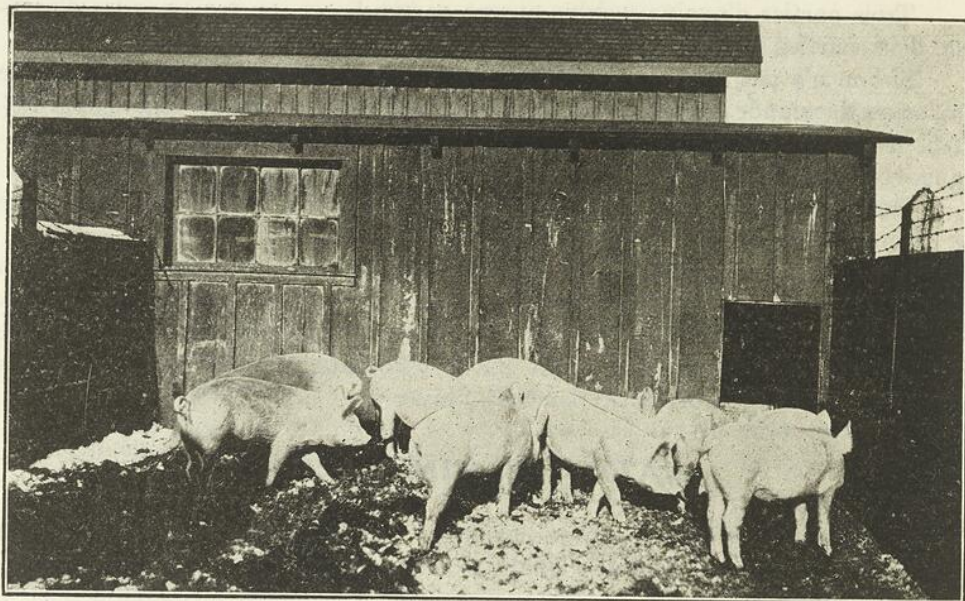


Fig. 33 — Belle portée d'automne prenant de l'exercice dans la cour attenante à la porcherie.

nes porcelets lors de la mise-bas au printemps, et l'on peut trouver ce coin chaud dans l'étable, généralement.

Le cultivateur qui ne garde que deux ou trois truies et qui n'élève qu'une portée de porcs l'hiver n'a pas besoin d'avoir une porcherie coûteuse. Il peut même s'en dispenser en construisant une couple de cabanes portatives. Ces cabanes conviennent absolument pour l'hivernage des truies d'élevage et des porcs d'engrais. On peut facilement loger de 8 à 10 sujets dans une telle cabane de 6 pieds par 8. On doit la garnir de paille à l'intérieur et la renchausser avec de la paille jusqu'aux chevrons. Il faut aussi la protéger contre les grands vents et la placer de manière à ce que la porte s'ouvre du côté sud. Cette cabane constitue un très bon logement pour les porcs durant l'hiver.

COUT DE PRODUCTION DES PORCS D'AUTOMNE

Les porcs d'automne coûtent un peu plus cher de production que les porcs du printemps, mais la différence du coût de production n'est toutefois pas très forte et elle est amplement compensée par les prix supérieurs obtenus pour les porcs vendus au printemps, car règle générale, les porcs se vendent plus cher au printemps qu'à l'automne.

Nous donnons ci-dessous la moyenne des résultats obtenus pendant six années dans l'élevage des porcs d'automne à l'Université d'Alberta.

EXPÉRIENCES SUR L'ALIMENTATION DES PORCS D'AUTOMNE

Ration mélangée : Avoine, Orge, Gru rouge, Tankage 5 %

	1920-21	1921-22	1922-23	1923-24	1924-25	1925-26
Gain journalier.....	1.12 lbs	0.93 lbs	1.22 lbs	1.07 lbs	1.01 lbs	1.00 lbs
Concentrés consommés par 100 lbs d'augmentation.....	503.4	531.22	467.97	464.57	514.5	597.40
Coût de production par 100 lbs de gain	\$ 7.92	\$ 5.20	\$ 6.80	\$ 5.10	\$ 8.12	\$ 6.91
Prix des concentrés :						
Avoine.....	.30	.27	.52	.34	.50	.34
Orge.....	.50	.35	.66	.50	.75	.48
Gru rouge.....	\$40.00	\$20.50	\$26.00	\$21.00	\$30.00	\$26.00
Tankage.....	\$97.00	\$57.50	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$45.00
Prix de vente par 100 lbs.....	\$14.00	\$11.25	\$ 8.70	\$ 6.50	\$10.75	\$12.25
Pourcentage de Tankage soigné.....	10%	5%	5%	5%	5%	5%
Profit sur coût de production.....	\$ 9.23	\$ 9.28	\$ 1.67	\$ 1.97	\$ 5.35	\$ 7.58
Température.....	-30	-50	-36	-42	-52	-18

MOYENNE DES RÉSULTATS POUR 6 ANNÉES

Gain journalier.....	1.06 lb.
Nourriture consommée par 100 lbs.....	513.18 "
Coût de production par 100 lbs de gain.....	\$ 6.68
Prix de vente.....	\$10.58
Profit net par 100 lbs.....	\$ 5.85

QUANTITÉ DE NOURRITURE REQUISE POUR PRODUIRE 100 LIVRES DE GAIN CHEZ DIFFÉRENTES RACES

Nombreux sont encore les éleveurs qui prétendent que le Chester White se développe mieux que le porc Yorkshire, ou, pour être plus clair, croient que le Chester White consomme moins de nourriture que le Yorkshire dans son engraissement.

Des expériences ont été poursuivies au Collège d'Agriculture d'Ontario sur un grand nombre de porcs appartenant à six races différentes afin de trancher cette question. Ces expériences ont duré cinq années, et nous donnons ci-après un tableau montrant le classement des races chaque année avec la quantité de grain requise par chacune d'elles pour produire cent livres d'augmentation de poids.

GRAIN CONSOMMÉ PAR 100 LIVRES D'AUGMENTATION DE POIDS *

1ère ANNÉE	LBS	2ème ANNÉE	LBS	3ème ANNÉE	LBS
Berkshire.....	398	Berkshire.....	327	Yorkshire.....	350
Tamworth.....	400	Tamworth.....	331	Berkshire.....	370
Poland-China.....	417	Poland-China.....	333	Duroc-Jersey.....	376
Duroc-Jersey.....	424	Chester White.....	340	Chester White.....	378
Chester White.....	432	Yorkshire.....	341	Tamworth.....	378
Yorkshire.....	468	Duroc-Jersey.....	358	Poland China.....	383
4ème ANNÉE LBS		5ème ANNÉE LBS			
(Matières sèches)					
Berkshire.....	318	Berkshire.....	409		
Yorkshire.....	335	Yorkshire.....	422		
Tamworth.....	331	Duroc-Jersey.....	426		
Chester White.....	337	Chester White.....	433		
Duroc-Jersey.....	337	Tamworth.....	462		
Poland China.....	350	Poland China.....	474		

(*) Swine par G. E. Day.

Par ce tableau on peut voir :—

1. — Que les races à bacon sont aussi économiques que les races à lard gras ;
2. — Qu'au point de vue du coût de la production, il y a plus de différence entre les porcs d'une même race qu'entre les races elles-mêmes ;
3. — Que les races se valent et qu'en somme les races à bacon sont peut-être plus économique que les races à lard gras.

DE LA MISE DES PORCS SUR LE MARCHÉ

Les profits de l'éleveur dans l'élevage des porcs sont représentés par la différence entre le coût de production et le prix de vente. L'éleveur qui obtient les meilleurs succès dans l'élevage du porc n'est pas seulement celui qui sait produire le porc d'une manière économique, mais aussi celui qui sait aussi vendre ses sujets aux plus hauts prix du marché. Il faut donc qu'il soit au courant des meilleures méthodes de vente, de la demande du marché, c'est-à-dire de la qualité de porc la plus en faveur, de la période de l'année où les prix sont les plus avantageux, et des principaux facteurs qui peuvent affecter les prix sur les grands marchés.

QU'EST-CE QUE LE MARCHÉ ?

Le marché est le stimulant de l'éleveur, l'espoir du nourrisseur, l'objectif du commerçant et le but de tous ceux qui produisent un surplus d'animaux pour la consommation humaine, soit qu'il couronne les efforts de l'éleveur par de bons profits, ou le renvoie chez lui avec une perte.

Il se compose, en résumé, de cinq parties principales, comme suit :

1. — Les producteurs
2. — Les compagnies de transport
3. — Les agents à commission
4. — Les maisons de salaison
5. — Les consommateurs.

Tous les chemins conduisent au marché, et les producteurs apprennent alors s'ils ont su produire avec discernement et de manière à satisfaire aux exigences de la demande, car le marché est un juge impitoyable qui rend ses sentences sous la forme de profits ou de pertes.

MOYENNE MENSUELLE DES EXPÉDITIONS DE PORCS

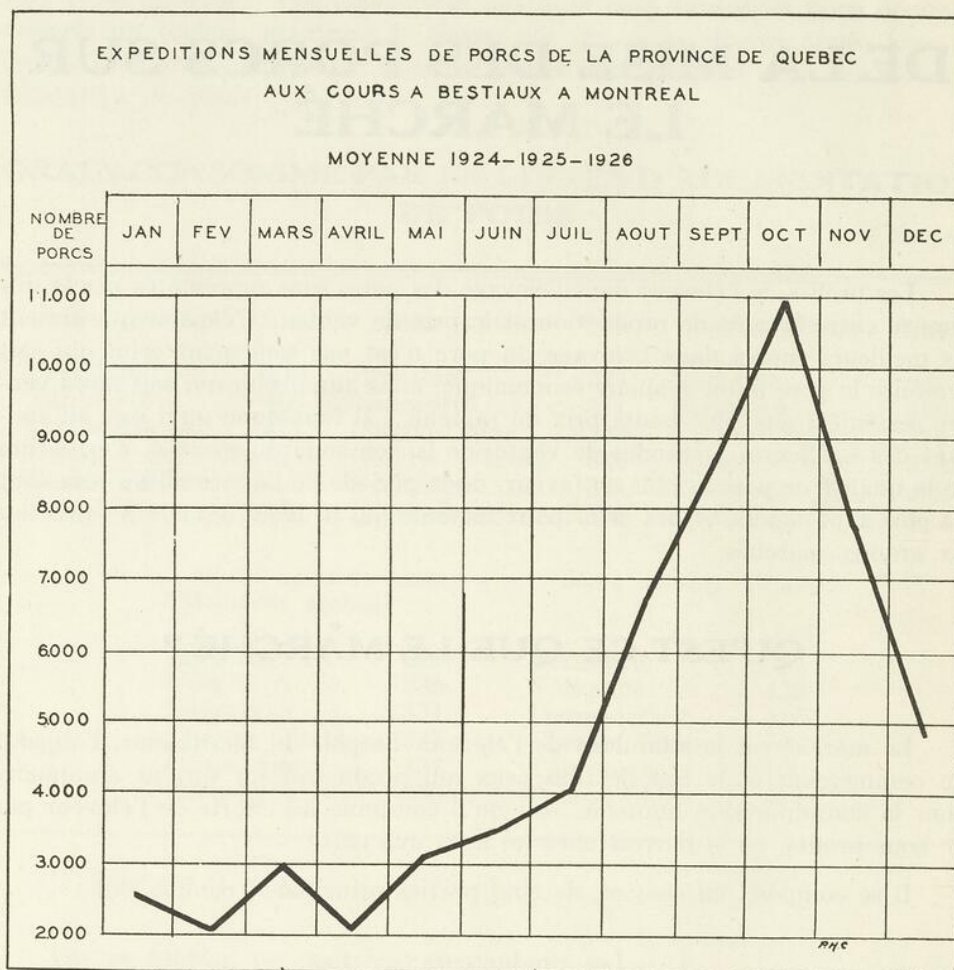


Fig. 34 — Graphique démontrant le manque d'uniformité de la mise des porcs de la province de Québec sur nos marchés.

DE L'INFLUENCE DE CERTAINS FACTEURS

Le prix. De nombreux facteurs contrôlent la mise des porcs sur le marché, mais en tout temps et partout, le prix domine tous les autres. Lorsque les prix sont élevés sur le marché, le mouvement des porcs s'accroît aux dépens même de la réserve d'élevage. Des porcs provenant d'autres marchés sont

MOYENNE MENSUELLE DES PRIX DU PORC

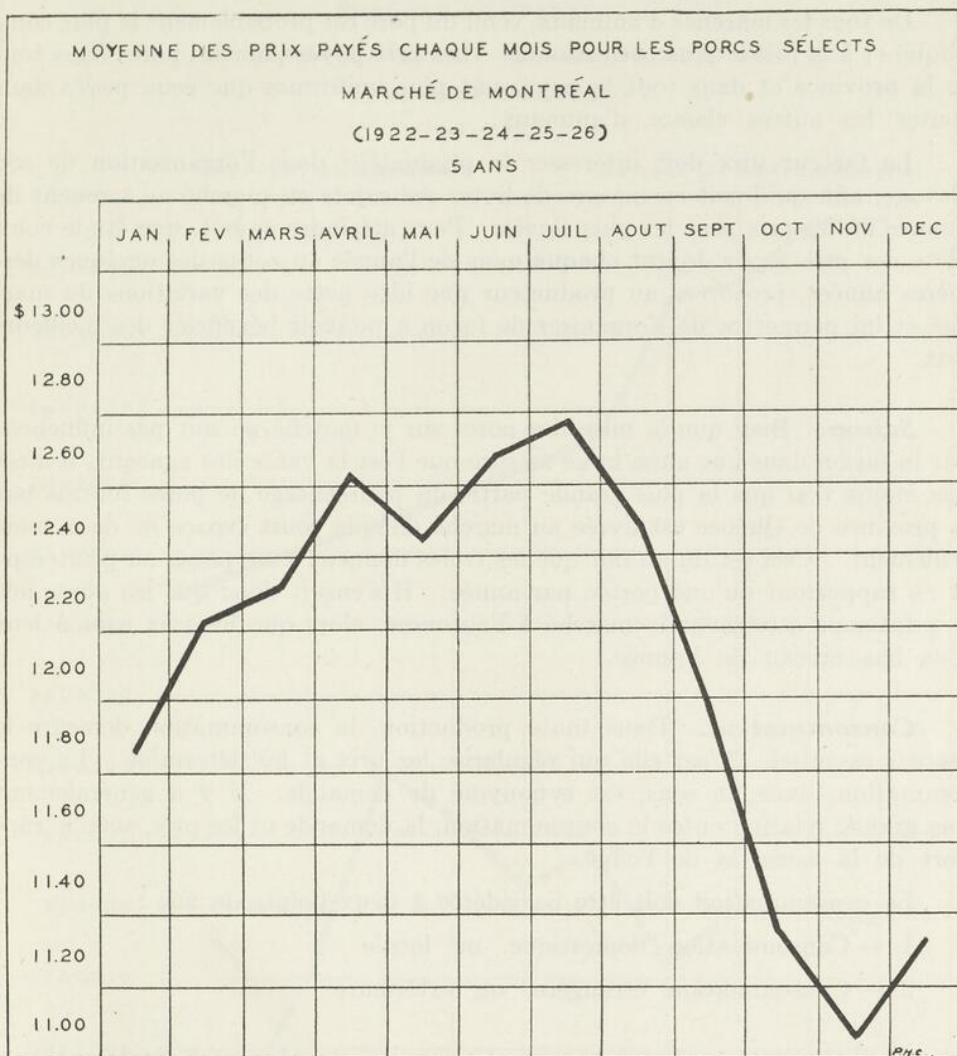


Fig. 35 — Graphique établissant, avec l'aide du tableau précédent, que les prix payés pour les porcs atteignent leur minimum alors que la mise sur le marché est la plus considérable.

transportés souvent sur de grandes distances et viennent alimenter le marché jugé le plus avantageux. La distance, quelque considérable qu'elle puisse être, les obstacles, quelque nombreux qu'ils soient, n'empêchent jamais les producteurs ou leurs agents de transporter les porcs à un point donné, pourvu que les

prix offerts à cet endroit par les acheteurs justifient leurs troubles et leurs frais en leur assurant des profits plus avantageux.

De tous les marchés d'animaux, celui du porc est probablement le plus compliqué et à la fois le plus perfectionné. Les prix payés pour les porcs dans toute la province et dans tout le pays sont plus uniformes que ceux payés dans toutes les autres classes d'animaux.

Le facteur prix doit intéresser le producteur dans l'organisation de son élevage, afin qu'il soit en mesure de livrer ses sujets au marché au moment de l'année où les prix sont les plus élevés. Pour atteindre ce but, une étude complète des prix payés durant chaque mois de l'année au cours des quelques dernières années, procurera au producteur une idée nette des variations du marché et lui permettra de s'organiser de façon à pouvoir bénéficier des meilleurs prix.

Saison. Bien que la mise des porcs sur le marché ne soit pas influencée par la saison dans une aussi large mesure que l'est la vente des agneaux, il n'est pas moins vrai que la plus grande partie du pourcentage de porcs fournis par la province de Québec est livrée au marché dans le court espace de deux mois seulement. Ceci est dû au fait que les truies donnent leurs petits au printemps et ne rapportent qu'une portée par année. Il s'ensuit donc que les porcs nés le printemps atteignent le marché à l'automne, alors que les prix sont à leur plus bas niveau de l'année.

Consommation. Dans toute production, la consommation demeure le facteur essentiel. C'est elle qui régularise les prix et les détermine. La consommation, dans un sens, est synonyme de demande. Il y a généralement une grande relation entre la consommation, la demande et les prix, sous le rapport de la cause et de l'effet.

La consommation doit être considérée à deux points de vue : —

1. — Consommation domestique, ou locale.
2. — Consommation étrangère, ou extérieure.

Consommation domestique. Le marché de Montréal est le meilleur de tout le Dominion. Dans la province de Québec il se consomme d'énormes quantités de viande de porc et de graisse, et pour tout le Dominion, la consommation de porcs "per capita" excède celle du bœuf, du veau et du mouton. La population de Montréal à elle seule consomme environ six mille porcs par semaine.

Le porc exigé pour le commerce local doit être un peu plus léger que celui de la catégorie dite "select". Il faut qu'il soit bien développé en chair et re-

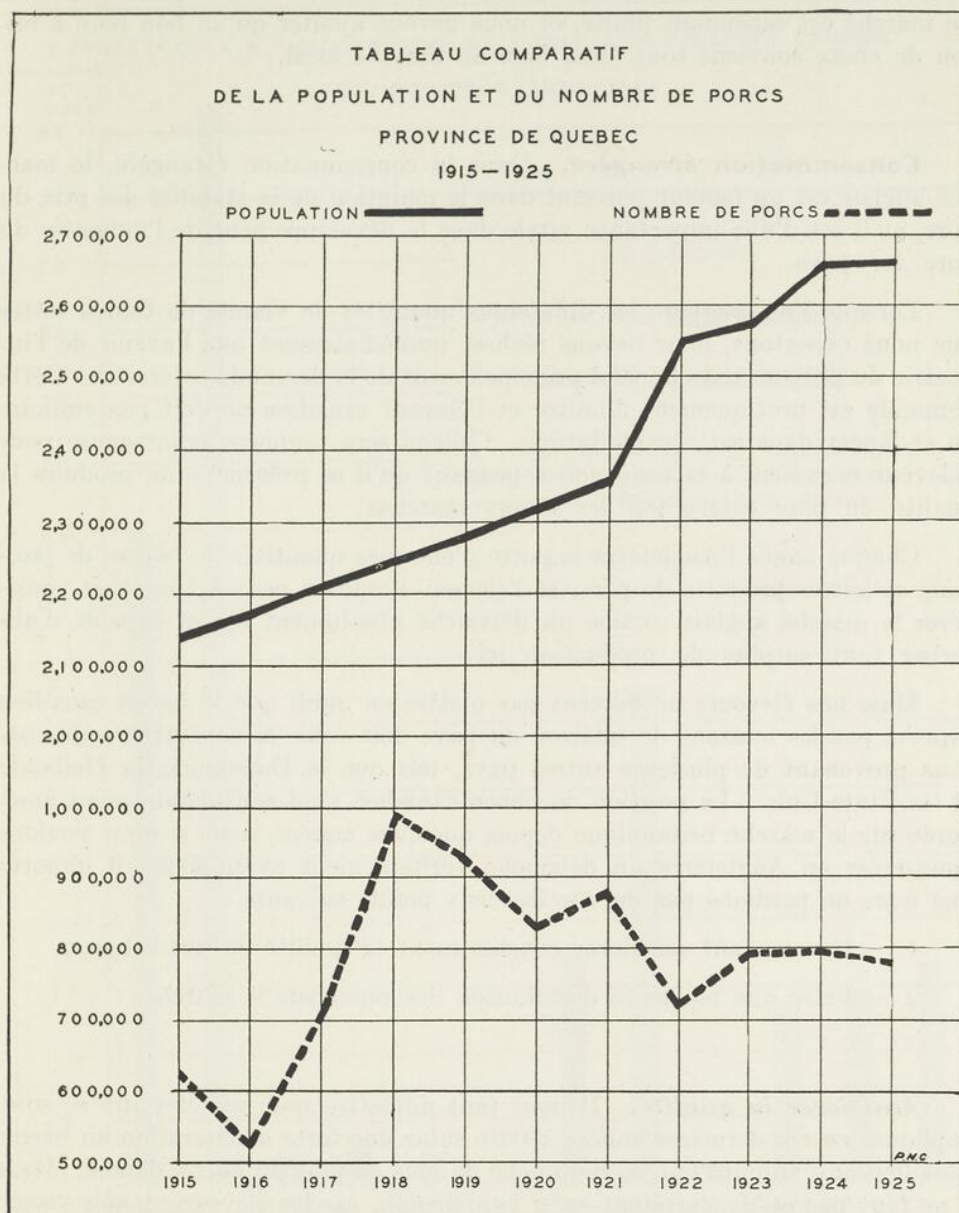


Fig. 36 — On voit par ce graphique la progression constante de notre population contrastant avec la diminution de la production porcine depuis 1918.

couvert d'une mince couche de gras. (Voir l'item : " Porc pour l'étal "). Ce marché est cependant limité, et nous devons ajouter qu'un bon porc à bacon de choix convient tout aussi bien au marché local.

Consommation étrangère. Dans la consommation étrangère, le marché anglais est un facteur puissant dans le maintien de la stabilité des prix du porc, et il est d'une importance vitale dans le développement de l'industrie du porc au pays.

Lorsque l'on compare les différentes quantités de viande de toutes sortes que nous exportons, nous devons réaliser immédiatement que l'avenir de l'industrie du porc au pays dépend principalement de la demande extérieure. Cette demande est pratiquement illimitée et l'éleveur canadien ne doit pas craindre de se lancer dans cette exploitation. Celle-ci sera toujours avantageuse pour l'éleveur canadien, à la condition cependant qu'il se préoccupe de produire la qualité de porc exigée par les divers marchés.

Chaque année l'Angleterre importe d'énormes quantités de bacon, de jambons et autres produits de porc, et l'éleveur canadien peut à bon droit considérer le marché anglais comme un débouché absolument sûr et capable d'absorber tout surplus de production ici.

Mais nos éleveurs ne doivent pas mettre en oubli que le bacon canadien exporté par les maisons de salaison du pays doit subir la concurrence des bacons provenant de plusieurs autres pays, tels que le Danemark, la Hollande et les États-Unis. La position du bacon canadien s'est considérablement améliorée sur le marché britannique depuis quelques années, mais si nous voulons nous créer en Angleterre un débouché véritablement avantageux, il importe que nous ne perdions pas de vue les deux points suivants :—

1. — Il nous faut améliorer constamment la qualité de notre bacon.
2. — Faire une meilleure distribution des porcs sur le marché.

Améliorer la qualité. Il nous faut admettre que nos éleveurs se sont appliqués en ces dernières années à faire subir une forte amélioration au bacon canadien qui, aujourd'hui, se rapproche de plus en plus du bacon danois. Mais il ne faut pas qu'ils s'arrêtent en si bon chemin, car les éleveurs danois visent eux aussi à une constante amélioration de leur produit. Il importe donc que les éleveurs canadiens s'appliquent de plus en plus à améliorer ce type de porc qui produit la fameuse flèche Wiltshire si demandée par le consommateur britannique.

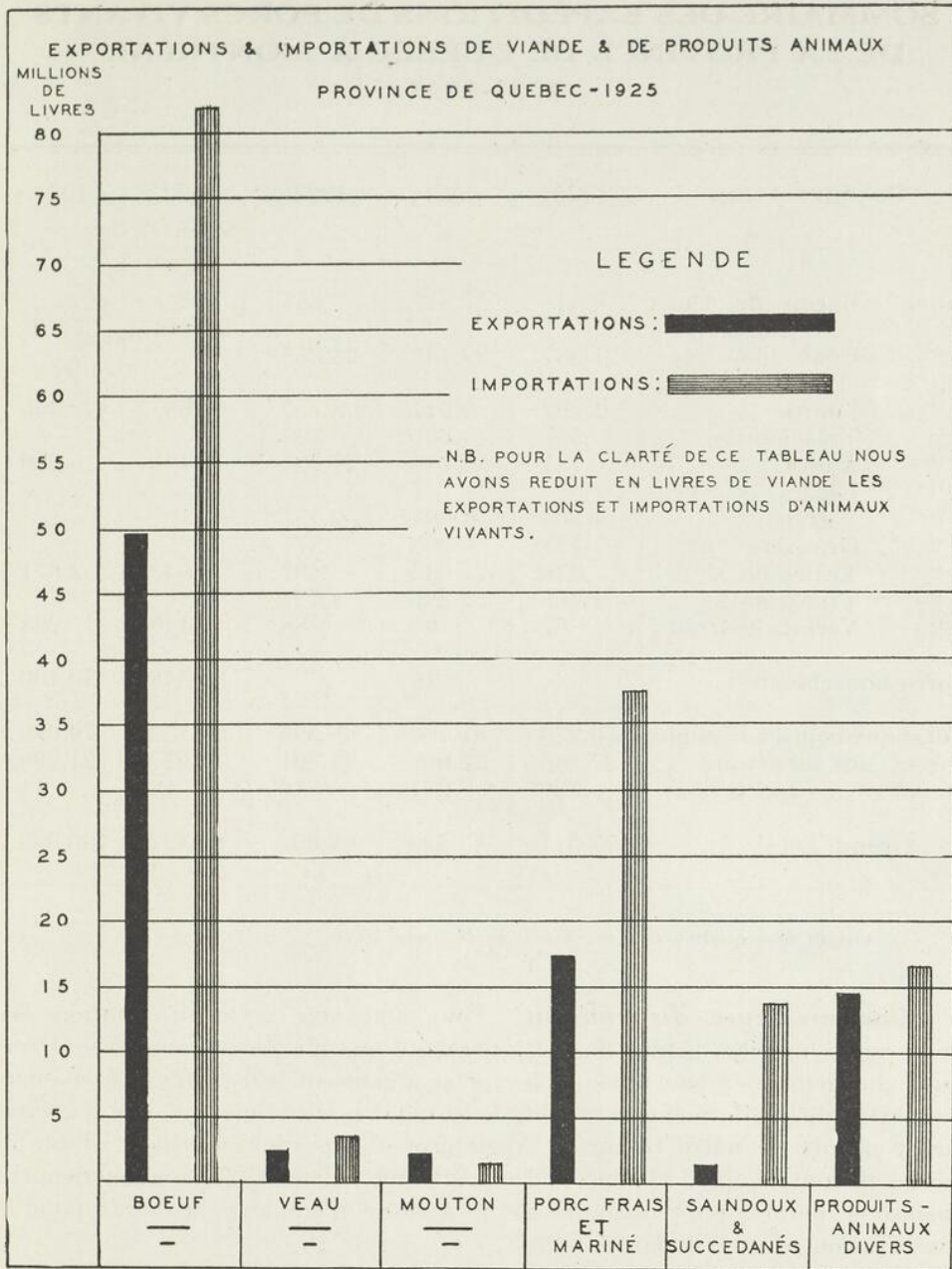


Fig. 37 — Graphique démontrant qu'il y a place en cette province à une plus grande production du porc, vu que nos importations, dans cette ligne, doublent le chiffre de nos exportations.

**SOMMAIRE DES EXPÉDITIONS DE PORCS VIVANTS
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC A MONTRÉAL (*)
1921-1925**

CLASSIFICATION	1925	1924	1923	1922	1921
Porcs — Bacon de choix (select)	6,048	7,817	7,656	25,443	37,057
“ Epais lisses..... (Thick Smooth)	21,937	29,133	24,363		
“ Lourds.....	1,962	2,917	3,752	3,683	2,355
“ Très lourds.....	567	562	393		
“ A étal.....	16,731	34,744	27,384	7,196	6,680
“ Légers et d'en- grais.....	1,204	2,691	2,457		
“ Grossiers.....	118	269	371		
“ Truies no 1.....	478	635	407	1,843	2,671
“ Truies no 2.....	1,108	2,226	1,724		
“ Verrats châtrés....	67	90	88	149	223
Porcs non classifiés.....		16		30,518	30,100
Total aux cours à bestiaux	50,220	81,100	68,595	68,832	79,086
Direct aux abattoirs.....	27,185	32,089	23,391	17,977	21,299
Direct pour exportation....	106	231	16	13	14
Grand Total.....	77,511	113,420	92,002	86,822	100,399

(*) Origin and quality of Live Stock in Canada 1925.

Une meilleure distribution. Pour améliorer cette distribution des porcs sur le marché, il faut de toute nécessité que nos éleveurs apportent certains changements à leur mode d'élevage et organisent leur système de manière à répartir plus uniformément la mise de leurs porcs sur le marché, afin d'assurer aux vendeurs de notre bacon en Angleterre un approvisionnement stable et assuré en tout temps de l'année. Depuis le 1er janvier 1927, le gouvernement anglais ne permet plus aux maisons de salaison d'employer le borax pour la conservation des Wiltshire.

L'emploi du borax permettait aux maisons de salaison de conserver plus longtemps les flèches Wiltshire et d'en mettre en réserve afin de pouvoir répondre en tout temps à la demande du vendeur anglais, mais depuis le 1er

janvier 1927, les saleurs ne doivent plus compter que sur les producteurs pour avoir en tout temps de l'année les porcs du type voulu par le consommateur britannique.

La mauvaise distribution de nos porcs sur les marchés est actuellement l'un des principaux points faibles de notre élevage.

MÉTHODES DE VENTES

Dans la province de Québec, les porcs sont vendus de différentes manières variant suivant les régions. En ces dernières années, la vente des porcs vivants s'est généralisée, même pour le commerce local. Ceci est probablement dû au fait que les sous-produits du porc, ou issues tels que le foie, le sang etc. rapportent aux maisons de salaison et aux bouchers un revenu plus considérable que celui que pourrait en retirer le cultivateur. De plus le commerce d'exportation exige que les porcs soient vendus vivants et abattus par les saleurs eux-mêmes.

Les principales méthodes de vente dans notre province peuvent être ainsi réparties : —

VENTES LOCALES

1. — Aux commerçants locaux
2. — Aux bouchers locaux
3. — Au marché public par le cultivateur
4. — Vente en coopération
5. — Vente à l'enchère
6. — Vente des sujets abattus.

Ventes aux commerçants locaux. Les cultivateurs vendent la majorité de leurs porcs sur pied aux commerçants. L'utilité du commerçant et l'encouragement qu'il reçoit des cultivateurs qui font affaires avec lui, sont probablement dûs au fait qu'il offre au cultivateur un marché pour ses produits en tout temps de l'année, qu'il achète aussi bien un seul sujet que des lots de 25 ou de 50 bêtes, et qu'il paye comptant. Le commerçant assume tous les risques, notamment de perdre sur le prix payé au cultivateur lorsqu'il revendra sa marchandise, mais d'un autre côté il encaisse tous les profits possibles sur les sujets achetés.

Depuis quelques années, les ventes en coopération ont entravé les opérations des commerçants locaux, parce qu'elles offrent pratiquement les mêmes avantages aux petits producteurs et dans certains cas fournissent aux vendeurs un meilleur marché pour ses produits.

Bouchers locaux. Le marché local dans certains districts où la production du porc n'est pas considérable, offre au cultivateur un débouché avantageux pour ses produits.

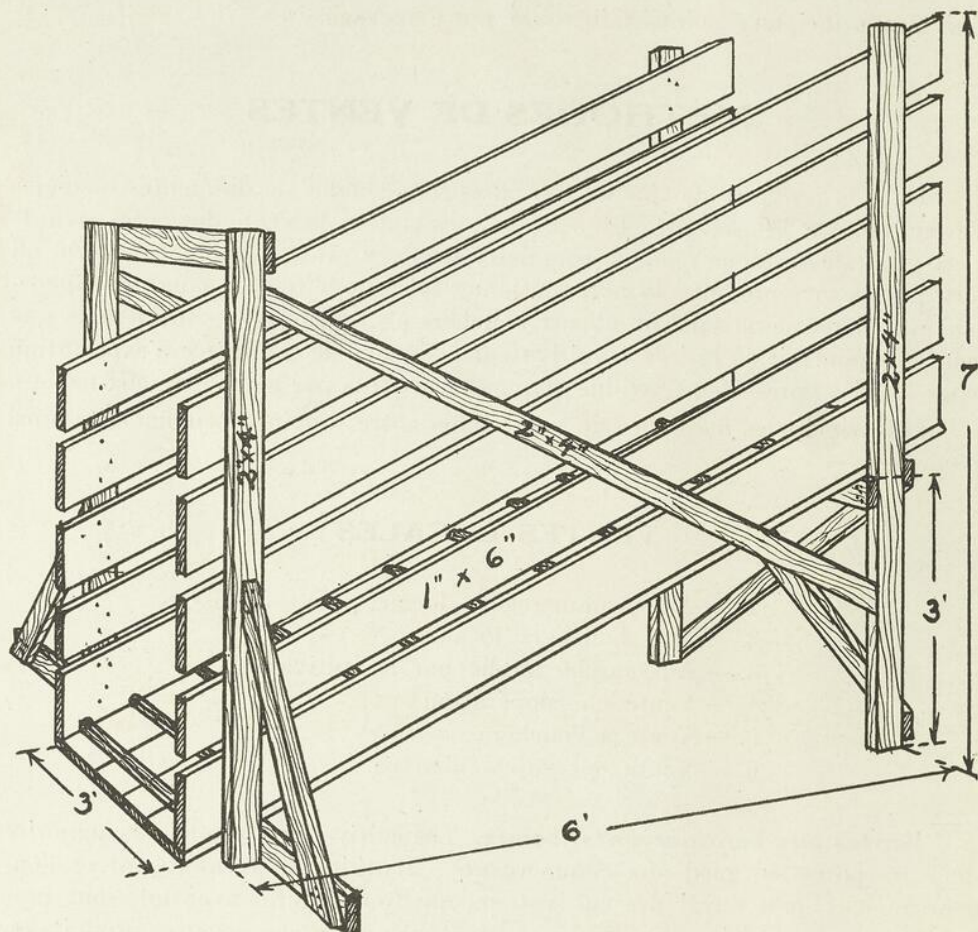


Fig. 38 — Passerelle de chargement. De construction facile, économique, et des plus utiles pour le chargement de tous les animaux de la ferme à bord des wagons ou camions.

Les cultivateurs qui résident aux environs de petites villes, telles que Sherbrooke, Trois-Rivières, etc. trouveront souvent leur avantage à vendre leurs pores aux bouchers locaux qui, à leur tour, les détaillent aux consommateurs.

Les prix obtenus dans certains cas sont souvent supérieurs à ceux payés par les commerçants qui expédient leurs achats sur les grands marchés, et il arrive parfois que les bouchers locaux sont obligés d'avoir recours à ces grands

marchés pour s'approvisionner suffisamment. Assez souvent des porcs produits dans les environs d'une ville sont expédiés vivants sur le marché de Montréal et réexpédiés dans la dite ville où ils sont détaillés par les bouchers locaux.

Vente au détail sur le marché par le cultivateur. Plusieurs cultivateurs préfèrent détailler eux-mêmes leurs porcs sur le marché public et vendre ainsi directement aux consommateurs. Ce mode de vente nécessite certaines connaissances sur le dépeçage des viandes et occasionne une perte de temps, mais celle-ci est toutefois bien payée par les surplus réalisés. De plus ce marché est limité et il n'est avantageux que pour ceux qui demeurent à la portée des grands centres.

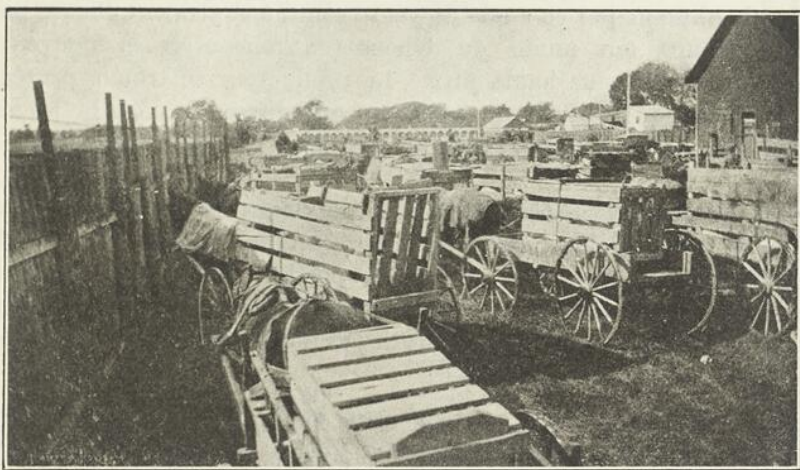


Fig. 39 — L'activité sur le terrain d'une vente à l'enchère de porcs, organisée en coopération

Vente en coopération. Des coopératives agricoles sont aujourd'hui organisées un peu partout dans la province, et nombre de cultivateurs expédient eux-mêmes leurs porcs sur le marché par l'intermédiaire de leur coopérative locale. Ces porcs sont généralement expédiés sur pied par lots de wagons sur le marché de Montréal, et vendus aux maisons de salaison, ou pour le commerce local par la Coopérative Fédérée de Québec à de certaines conditions.

(Voir Coopérative Fédérée)

Par ce mode de vente, le producteur assume les risques de pertes et les chances d'obtenir de meilleurs prix que les prix locaux payés par le commerçant de sa région.

Vente à l'enchère. Une autre forme de vente en coopération, qui a obtenu beaucoup de succès dans plusieurs districts, consiste à disposer des sujets par la vente à l'enchère.

Depuis quelques années, de telles ventes sont organisées par les agronomes et les officiers des ministères de l'Agriculture d'Ottawa et de Québec. Les cultivateurs conduisent leurs porcs à un endroit désigné d'avance et à une date déjà fixée, dont sont avisés les acheteurs probables. Là les sujets sont pesés, classés et vendus au plus haut enchérisseur, si le prix qu'il offre convient au propriétaire. Lorsque le prix offert n'est pas satisfaisant, les porcs sont alors expédiés sur le marché pour y être vendus soit par l'intermédiaire d'agents à commission, soit par la Coopérative Fédérée, ou bien ils sont expédiés directement à une maison de salaison.

Les prix obtenus par ce mode de vente sont généralement élevés, par le fait que les acheteurs ont moins de dépenses à rencontrer et peuvent conséquemment payer de plus hauts prix. Le producteur se trouve protégé en ce qu'il n'est pas obligé de vendre au plus haut enchérisseur, au cas où les acheteurs se seraient entendus entre eux pour ne pas offrir un prix raisonnable.

Vente de porcs abattus. Le mode de vendre les porcs abattus a perdu beaucoup de son ancienne vogue en notre province au cours de ces dernières années. Toutefois on constate qu'une proportion encore assez forte de porcs abattus est mise sur le marché par les cultivateurs québécois, principalement par ceux qui résident dans les environs des grandes villes. Cette méthode n'est pas toujours la plus avantageuse.

Au sujet de la vente des porcs abattus et de la vente des porcs sur pied, nombre de cultivateurs nous ont demandé quelle différence de prix doit exister entre les porcs vivants et les porcs abattus.

Pour donner une réponse juste sur ce point, il faut tenir compte de trois facteurs que voici :—

1. — Le type des porcs
2. — La pesanteur des sujets
3. — Le prix du marché.

Chacun de ces trois facteurs exerce une influence considérable sur la différence de prix qui doit exister entre le porc sur pied et le porc abattu.

Si l'on considère qu'un porc de type à bacon de 200 livres donne un rendement de 70% de viande sur la pesée, à la campagne, dans les conditions où il se trouve au moment de la pesée, c'est-à-dire si l'animal n'a pas été privé de nourriture plusieurs heures avant le pesage, le tableau suivant indique le prix du porc correspondant au prix du porc abattu, et réciproquement.

PRIX DU PORC VIVANT CORRESPONDANT AU PRIX DU PORC ABATTU, ET RÉCIPROQUEMENT.

PRIX VIVANT LA LIVRE	PRIX ABATTU LA LIVRE	PRIX ABATTU LA LIVRE	PRIX VIVANT LA LIVRE
centins	centins	centins	centins
5 équivalent à	7.14	8 équivalent à	5.5
5½ " "	7.85	8½ " "	5.95
6 " "	8.57	9 " "	6.3
6½ " "	9.28	9½ " "	6.65
7 " "	10.00	10 " "	7.00
7½ " "	10.71	10½ " "	7.35
8 " "	11.42	11 " "	7.7
8½ " "	12.14	11½ " "	8.05
9 " "	12.85	12½ " "	8.4
9½ " "	13.57	12½ " "	8.75
10 " "	14.28	13 " "	9.1
10½ " "	15.00	13½ " "	9.45
11 " "	15.71	14 " "	9.8
11½ " "	16.42	14½ " "	10.15
12 " "	17.14	15 " "	10.5
12½ " "	17.85	15½ " "	10.85
13 " "	18.57	16 " "	11.2
13½ " "	19.28	16½ " "	11.55
14 " "	20.00	17 " "	11.9
14½ " "	20.71	17½ " "	12.25
15 " "	21.42	18 " "	12.6
		18½ " "	12.95
		19 " "	13.3
		19½ " "	13.65
		20 " "	14.

VENTE CENTRALE

Ce mode de vente se pratique sur une grande échelle aux États-Unis et dans la province ontarienne. Dans les régions où les cultivateurs sont organisés en associations coopératives, ou vendent leurs animaux en coopération afin de bénéficier de la valeur réelle de leurs animaux, ils les expédient eux-mêmes

sur les marchés, soit qu'ils les vendent eux-mêmes, ou les fassent vendre par des agents à commission, ou par l'intermédiaire d'organisation coopératives.

Ce mode de vente n'étant pas très connu en notre province, nous croyons intéresser les cultivateurs en leur donnant quelques détails sur ce que coûtent le transport et la vente d'un wagon d'animaux.

TAUX DE FRET PAR CHARGE DE WAGON

Mars 1927

DISTANCE	TAUX	BETES A CORNES	PORCS	MOUTONS & VEAUX
5 à 10 milles	.051½c. p. 100 lbs	\$11.00	\$ 8.80	\$ 7.70
10 à 15 "	.071½c. " "	15.00	12.00	10.50
15 à 20 "	.09c. " "	18.00	14.40	12.60
20 x 30 "	.10c. " "	20.00	16.00	14.00
30 x 45 "	.111½c. " "	23.00	18.40	16.10
45 x 50 "	.13c. " "	26.00	20.80	18.20
50 x 70 "	.141½c. " "	29.00	23.20	20.30
70 x 80 "	.151½c. " "	31.00	24.80	21.70
80 x 100 "	.171½c. " "	35.00	28.00	24.50
100 x 120 "	.19c. " "	38.00	30.40	26.60
120 x 170 "	.20c. " "	40.00	32.00	28.00
170 x 200 "	.22c. " "	44.00	35.20	30.80
200 x 230 "	.23c. " "	46.00	36.80	32.20
230 x 260 "	.241½c. " "	49.00	39.20	34.30
260 x 290 "	.251½c. " "	51.00	40.80	35.70
290 x 320 "	.271½c. " "	55.00	44.00	38.50

Il va sans dire que les taux mentionnés dans le tableau ci-haut sont établis au minimum.

Pour un wagon de bêtes à cornes (gros bétail), le minimum est de 20,000 livres.

Pour un wagon de porcs, le minimum est de 16,000 livres.

Pour un wagon de moutons et de veaux, le minimum est de 14,000 livres.

Pour un wagon mélangé de bêtes à cornes, de veaux, et de porcs, le minimum est de 20,000 livres.

Pour un wagon mélangé de veaux, moutons et de porcs, le minimum est de 16,000 livres.

CHARGEMENT ET EXPÉDITION DES PORCS SUR LE MARCHÉ

Le point important de la mise sur le marché consiste à bien faire l'expédition et bien organiser la charge du wagon. Il faut apporter un grand soin dans le maniement et le chargement des porcs destinés au marché, et voici quelques conseils dont l'à propos pourra être facilement constaté par ceux qui les mettront en pratique.

Il faut d'abord que l'expéditeur commande un wagon quelques jours avant la date fixée pour l'expédition. Une fois le wagon arrivé, il devra en faire une inspection minutieuse, afin de voir s'il n'y a pas de trous dans le plancher, des clous et autres objets tranchants pouvant blesser les porcs et endommager sérieusement les animaux à vendre. Enfin pendant la saison chaude, il devra recouvrir le plancher d'une couche de sable ou de bran de scie humide, et pendant la saison froide, étendre un bon lit de paille sèche.

NOMBRE DE PORCS QUE PEUT CONTENIR UN WAGON

Il n'est pas pratique d'entasser les porcs dans le wagon. Si le wagon est trop chargé, principalement pendant la saison chaude, il y a danger que les porcs soient affectés par la chaleur et que des pertes sérieuses en résultent.

Un wagon de 32 pieds de longueur peut contenir de 70 à 75 porcs de 200 lbs.
“ “ “ 36 “ “ “ “ “ “ 80 à 85 “ “ 200 “
“ “ “ 40 “ “ “ “ “ “ 85 à 90 “ “ 200 “

Lorsqu'une charge de wagons est composée par plusieurs expéditeurs, chaque lot de porcs doit être marqué individuellement, si les sujets n'ont pas été pesés au point d'expédition.

Une bonne manière de marquer les porcs consiste à tracer dans le poil du dos, à l'aide de ciseaux, des chiffres romains. Chaque lot est marqué du même chiffre et chaque expéditeur conserve le record des marques, et celui qui est en charge de l'expédition prend note de toutes les marques correspondant au nom de chaque expéditeur. On peut aussi marquer les porcs avec un mélange de peinture et de vernis.

LA DÉPERDITION DE POIDS

Tout animal subit une déperdition de poids durant le transport, et il arrive parfois que cette diminution est assez considérable. De tous les animaux, le porc est un de ceux qui supportent le mieux le voyage. Il conserve son bon appétit, et il reprend vite ce qu'il a perdu à la condition qu'il reçoive une bonne alimenta-

tion une fois qu'il est rendu dans les cours à bestiaux. Les porcs qui séjournent de 12 à 14 heures dans un wagon, ont perdu environ de 8 à 15 livres chacun lorsqu'ils en sortent, mais s'ils sont l'objet de bons soins et reçoivent une bonne nourriture à leur arrivée, ils pourront regagner de 6 à 8 livres en peu de temps.

CAUSES DE CETTE DÉPERDITION DE POIDS

Nous nous contenterons de les énumérer brièvement, car elles ne demandent aucune explication. Les voici : —

1. — Durée du transport.
2. — Manière dont le chargement a été fait. Si le nombre des porcs dans un wagon est trop considérable, ou si la litière est mauvaise, la déperdition est plus prononcée.
3. — Les sujets engraisés au grain sec perdent moins de poids que ceux qui ont eu du lait écr mé en quantité et des aliments aqueux durant la dernière phase de leur engraissement.
4. — La température, si elle est trop chaude ou trop froide. Généralement, la chaleur est plus dommageable que le froid.
5. — La manœuvre des wagons dans les cours de chemin de fer.

Pour éviter autant que possible la déperdition de poids, plusieurs commerçants placent des auges le long des wagons et soignent les porcs durant le transport. Cette pratique est avantageuse, et si les porcs ont été bien soignés, il vaut mieux ne pas les soigner de nouveau une fois qu'ils sont rendus dans les cours à bestiaux, et les vendre immédiatement.

LES MARCHÉS

La ville de Montréal offre aux cultivateurs québécois deux grands marchés où ils peuvent écouler facilement leurs animaux : le marché de la Pointe St-Charles et le marché de l'Est.

Ces deux marchés sont également bien aménagés pour loger les animaux qui y sont expédiés, et sont organisés de manière à pouvoir assurer les soins et l'alimentation exigés par les expéditeurs.

MANIEMENT DES ANIMAUX DANS LES COURS A BESTIAUX

En arrivant au marché, chaque wagon est immédiatement déchargé par les employés des cours à bestiaux. Les animaux sont comptés et conduits aussitôt sur la balance, afin de faire la répartition des frais de fret. Les porcs sont ensuite conduits dans un enclos qui leur est spécialement réservé.

COMMISSIONS

Les agents à commission exigent pour la vente des animaux les commissions suivantes : —

1 wagon de bêtes à cornes.....	\$17.00
1 “ moins de 18 bêtes.....	.75 par tête
1 “ veaux.....	12.00
1 “ “ double (deck).....	15.00
1 “ pores.....	10.00
1 “ moins de 50 pores.....	.20 par porc
1 “ agneaux et moutons.....	10.00
1 “ “ “ “ double (deck).....	15.00
1 “ pores, veaux et moutons, mélangés.....	12.00

2. — Garantie contre la confiscation :

Bêtes à cornes.....	\$0.50 par tête.
Pores $\frac{1}{2}$ de 1% ou.....	\$0.50 par \$100.00.

LES FERMIERS-UNIS

Cette organisation coopérative charge en plus 3 cents par 100 livres de poids des sujets dans un wagon, en vue de faire les répartitions d'argent à chacun des expéditeurs qui ont des animaux dans un même wagon, lorsque requise de le faire.

LA COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE

exige la commission ci-dessous pour la vente des animaux des cultivateurs : —

Bœufs, agneaux, moutons, veaux, $2\frac{1}{2}\%$,	Aux coopératives affiliées, 2%.
Pores..... $1\frac{1}{2}\%$,	“ “ “ 1%.

Elle exige de plus les assurances suivantes contre la mortalité : —

	Distance de moins de 100 milles	Distance de plus de 100 milles
Bœufs.....	.15c par tête	.20c par tête
Agneaux.....	.05c “ “	.07c “ “
Pores.....	.10c “ “	.14c “ “
Veaux.....	.15c “ “	.20c “ “

COUT DE LA MISE SUR LE MARCHÉ DE MONTRÉAL

Voici ce que coûte la mise sur le marché de Montréal des porcs et autres animaux, en plus des commissions des vendeurs : —

1. — Frais de transport du point de départ à Montréal.....
2. — Nettoyage et désinfection du wagon..... \$0.75.
3. — Déchargement des animaux..... 1.00.
4. — Assurance contre le feu, par wagon..... 0.15.
5. — Frais de marché :

Bêtes à cornes.....	\$0.25 par tête
Veaux.....	0.10 “ “
Porcs.....	0.16 “ “
Agneaux.....	0.05 “ “
Moutons.....	0.05 “ “

6. — Les aliments, le grain le foin et la paille sont vendus par les cours à bestiaux à raison de \$14.50 la tonne de plus que ce qu'ils leur coûtent.

DIVERS

La nourriture est commandée par les agents à commission et elle est distribuée aux porcs par leurs employés.

Après que les porcs sont vendus, ils sont pesés sur une balance publique. Un certificat de poids est donné au vendeur. Ce certificat mentionne le nom du vendeur et celui de l'acheteur, ainsi que le nom du propriétaire des animaux, la pesanteur, la race ou la classe à laquelle appartiennent les sujets, ainsi que le prix. Il porte aussi un numéro de série et la signature du contrôleur de la balance.

CLASSIFICATION DES PORCS

Les porcs expédiés sur le marché sont classés en différentes catégories, suivant leurs poids et leur qualité. Cette classification a été établie par le gouvernement fédéral en octobre 1922.

Le but du gouvernement, en établissant cette classification, fut de fixer des classes de porcs en rapport avec les exigences du commerce des viandes au Canada, et d'encourager la vente des porcs suivant leur qualité. Dans beaucoup d'endroits, les porcs sont encore vendus à des prix fixes, et de ce fait les mauvais sujets obtiennent le même prix que les bons, ce qui n'est pas juste, et n'écarte pas la différence dans la valeur des animaux une fois qu'ils sont mis sur le marché.

De même que les autres classes d'animaux, les porcs n'ont évidemment pas tous la même valeur. Reconnaisant donc l'importance d'encourager les cultivateurs à organiser leur élevage de manière à produire le type de porc voulu pour le commerce d'exportation et aussi pour le commerce local, le gouvernement d'Ottawa a établi cette classification qui permet au vendeur de se faire payer ses sujets suivant leur valeur. Par le même fait, l'éleveur se trouve récompensé s'il a su produire des porcs ayant la qualité voulue pour faire un bacon de choix.

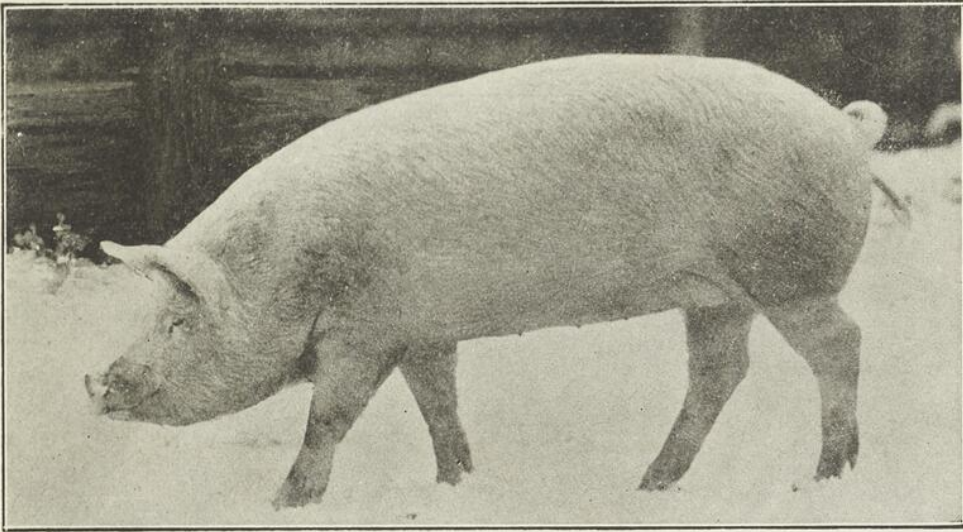


Fig. 40 — Porc à bacon de choix.

Tous ceux qui ont eu l'avantage de visiter les grands marchés, n'ont pu manquer de constater sur place une grande différence de valeur chez les sujets offerts en vente. On peut en effet voir sur ces marchés des porcs de tout âge et de toute pesanteur, des sujets maigres et des animaux très gras, de vieux verrats châtrés, de vieilles truies et des porcs de tout premier ordre, parfaitement finis.

Pour remédier à un tel état de choses, dix catégories bien distinctes ont été établies. Ces catégories représentent les différentes qualités de porcs offerts en vente par les cultivateurs.

Il est donc très important que chaque producteur de porcs soit bien au courant de cette classification et des termes employés sur les marchés pour désigner ces différentes classes. Sans cela il est difficile d'interpréter d'une manière exacte les rapports des marchés.

Ce tableau exige quelques explications afin de le faire mieux comprendre.

1. — Classe du bacon de choix (Select Bacon)

Cette catégorie de porcs commande les plus hauts prix sur le marché. Les pores, pour entrer dans cette classe, doivent être de bonne qualité. Le poids, la longueur, la conformation et le fini sont les points les plus importants dans la fixation du type de cette catégorie. Ce type de porc est celui exigé par les maisons de salaison canadiennes pour le commerce d'exportation. La limite de poids dans cette classe est de 180 à 230 livres à la ferme ou au point d'expédition à la campagne, ou de 170 à 220 aux cours à bestiaux ou aux abattoirs.



Fig. 41 — Lot de pores de choix produits par de jeunes éleveurs de pores.

C'est lorsqu'il atteint le poids de 200 livres vivant que le porc fournit la meilleure qualité de viande. Souvent le porc expédié sur le marché avant d'avoir atteint 170 livres, manque de fini, ou s'il est bien fini, il est généralement trop court, tandis qu'un sujet pesant au-delà de 230 livres est généralement trop gras.

Ce porc doit être recouvert d'une couche uniforme de gras variant de 1 à 1½ pouce d'épaisseur. Les épaules ne doivent pas être ouvertes ni bombées. La bajoue doit être ferme et lisse, le corps long et profond. Il faut aussi que les jambons soient bien remplis.

Cette catégorie ne représente que 10% environ du total des pores de la province de Québec expédiés sur le marché.

2. — *Classe des porcs lisses-épais* (Thick Smooth)

La limite de poids de cette catégorie est de 170 à 220 livres à la ferme, ou de 160 à 210 aux cours à bestiaux. Cette classe renferme des porcs de types bien différents. Beaucoup descendent du type des races à lard gras, tandis que d'autres appartiennent à des races à bacon, mais ils ont été nourris d'aliments trop riches et n'ont pas pu prendre assez d'exercice durant leur croissance.

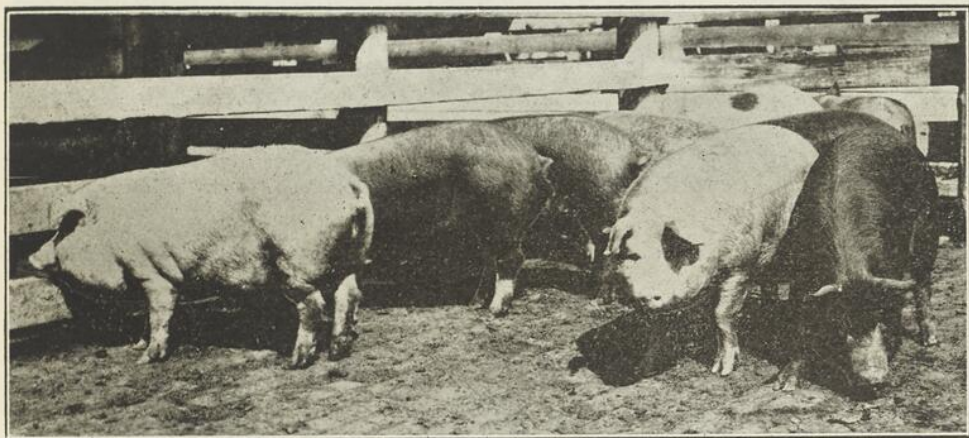


Fig. 42 — Un groupe de porcs lisse-épais.

Les porcs de cette catégorie peuvent être convertis en bacon Wiltshire, mais cette qualité de bacon ne commande pas les meilleurs prix, parce que le Wiltshire est trop court, trop gras, et que la proportion de maigre n'est pas suffisante par rapport au gras. Les épaules des sujets appartenant à cette catégorie sont généralement pesantes, les bajoues souvent flasques et trop développées. Ces porcs sont surtout utilisés pour le commerce local, mais les coupes sont trop chargées de graisse et les bouchers détaillants doivent souvent enlever une certaine épaisseur de gras sur les parties qui ont le plus de valeur, afin de satisfaire le goût du consommateur.

3. — *Classe des porcs à étal*

Le porc à étal est l'animal réclamé par le commerce local. Les limites de poids de cette catégorie sont de 130 à 170 livres à la ferme, ou de 120 à 160 livres au sortir du wagon dans les cours à bestiaux. Ces porcs sont assez bien développés en chair et conviennent bien pour le commerce du porc frais.

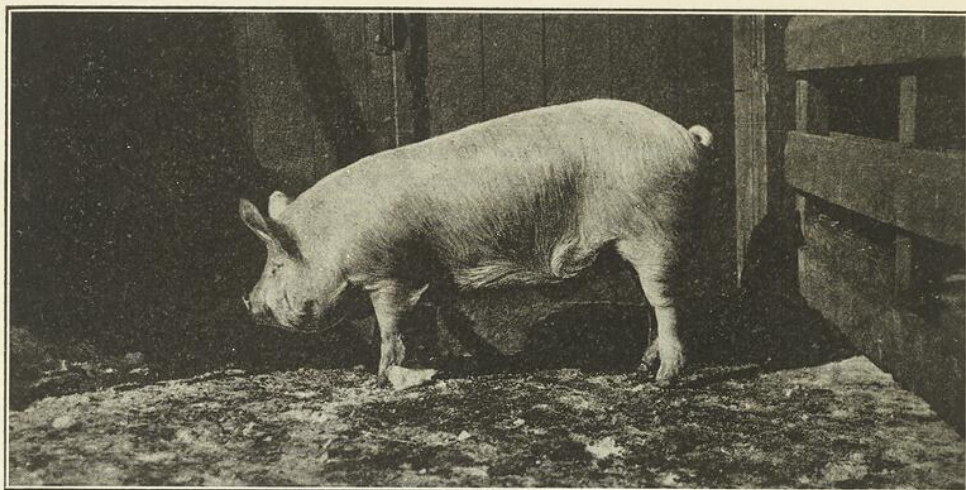


Fig. 43 — Un porc à étal.

Ces porcs sont l'objet d'une bonne demande, mais le marché est cependant limité, et dès que l'offre dépasse la demande locale, les prix subissent un fléchissement.

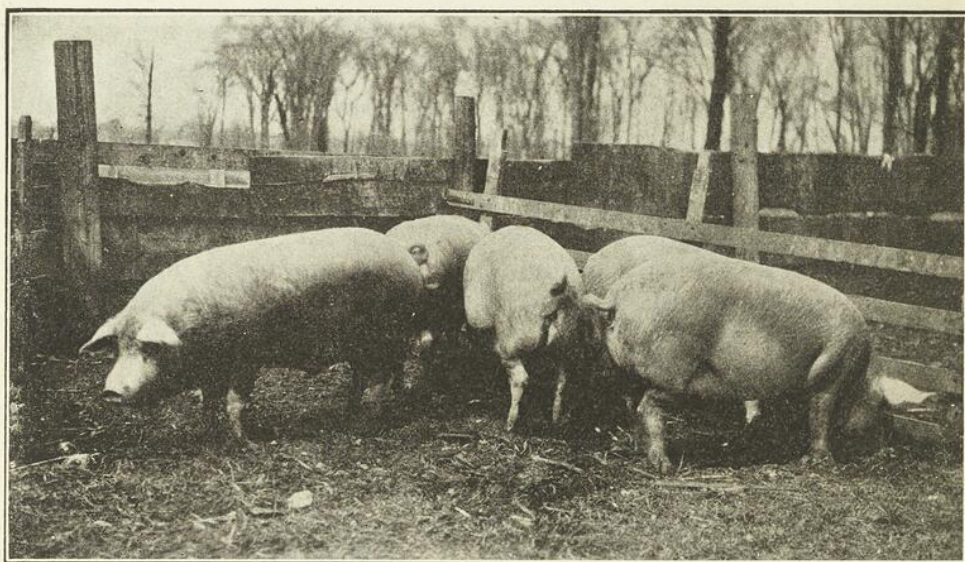


Fig. 44 — Groupe de porcs pesants No 1.

Les bouchers reconnaissent que le rendement en chair de ce type est inférieur à celui des porcs plus lourds. Un bon porc à bacon convient absolument bien pour le commerce du porc frais. La chair est plus ferme, elle est de plus en plus estimée par le consommateur canadien, et elle tend graduellement à remplacer celle des porcs à étal dans le commerce local.

4. — Classe des pesants No 1 (lourds)

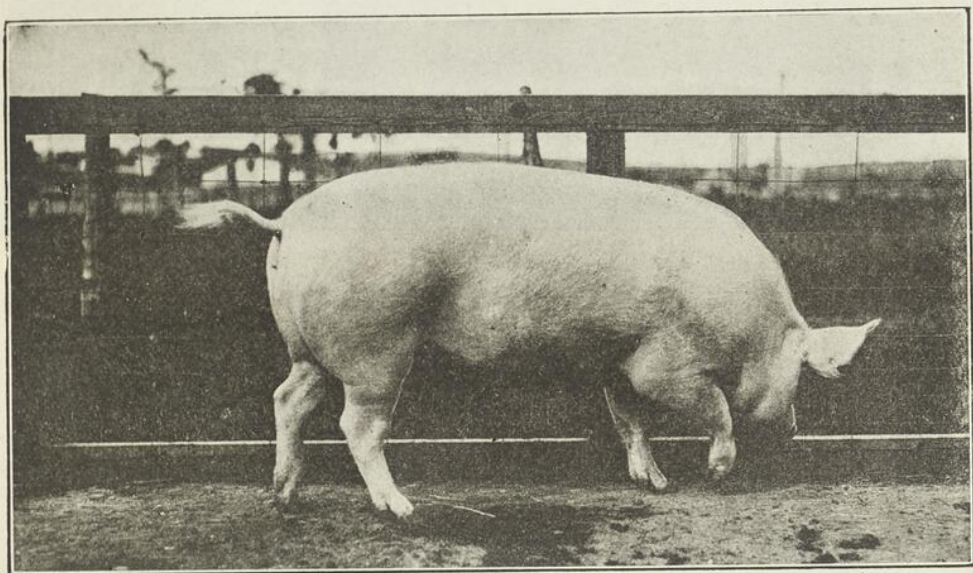


Fig. 45 — Un beau porc pesant No 2, ou extra lourd.

5. — Classe des pesants No 2 (Extra lourds)

Le nombre des porcs entrant dans ces deux catégories a considérablement diminué depuis que la classification est établie. La demande pour les sujets de ces classes est faible, et les prix payés sont inférieurs à ceux des classes précédentes. Les producteurs ont vite réalisé que la production des porcs pesant 230 et plus n'est pas économique, et qu'il n'est pas pratique de produire pour le marché des sujets de 250 à 400 livres comme la chose se faisait autrefois. Présentement cette classe de porcs renferme des porcs de tout type, mais principalement des sujets à bacon qui dépassent légèrement la limite de poids, ou encore des truies gardées pour la reproduction et qui se sont montrées stériles.

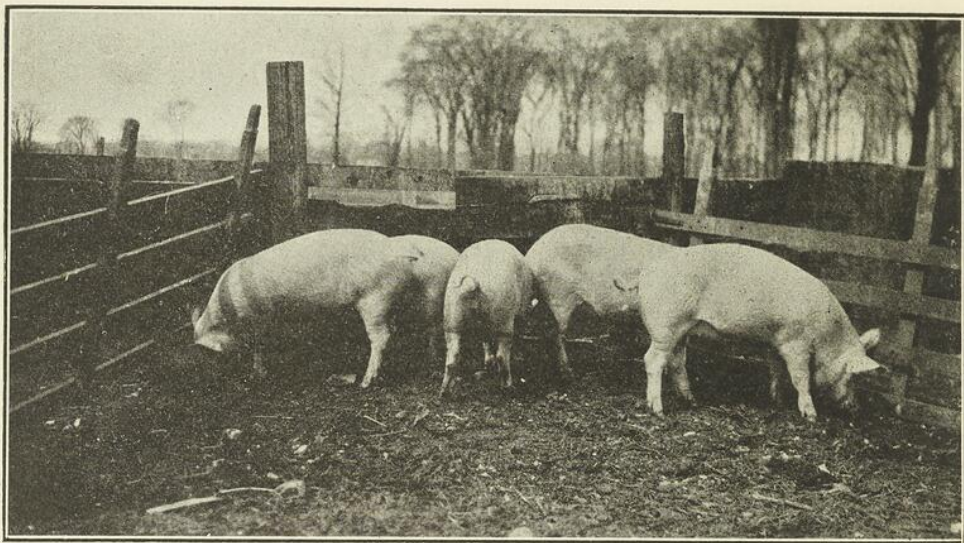


Fig. 46 — Groupe de porcs d'engrais.

6. — Porcs d'engrais. Ce sont des porcs non finis et légers. Cette classe trouve un certain débouché aux cours à bestiaux, aux environs des grands centres. Certains cultivateurs et autres personnes se font une spécialité d'acheter ces sujets sur le marché pour les engraisser et les développer avec des déchets de cuisine, des restaurants et des hôtels.

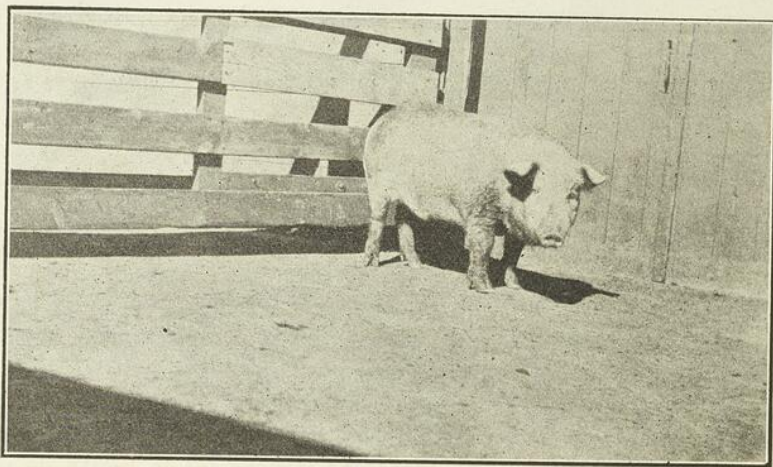


Fig. 47 — Un porc grossier, produit d'un mauvais élevage.

Cette méthode de vendre des porcs non finis n'est généralement pas avantageuse pour le cultivateur, et celui-ci devrait autant que possible terminer lui-même l'engraissement de ses porcs.

7. — Porcs grossiers. Parmi les porcs expédiés sur les marchés, plusieurs sont mal développés, ou encore révèlent certains défauts de conformation, et leur chair est de qualité médiocre. Tous ces sujets sont classés comme grossiers et sont vendus sur le marché à un prix très inférieur à celui des autres classes.

Les porcs appartenant à cette catégorie sont généralement le résultat de mauvaises méthodes d'élevage. Certains cultivateurs par exemple laissent leurs porcs courir tout l'été sans leur donner une alimentation suffisante. D'autres ne les nourrissent pas assez durant l'hiver, pour forcer l'engraissement quand les sujets atteignent 10 à 12 mois. Ce système a pour effet de développer chez ces porcs une charpente osseuse trop forte pour leur poids. Souvent aussi leur chair est de médiocre qualité. Il est agréable de constater toutefois que le nombre de ces porcs n'est pas considérable, parce qu'ils sont généralement produits à perte.

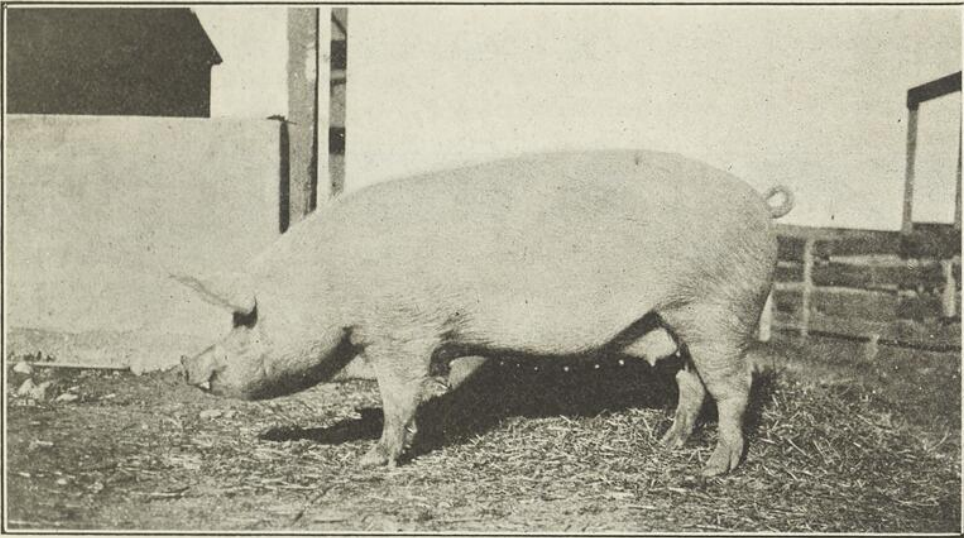


Fig. 48 — Truie No 1

8. — Truies No 1. Les truies d'élevage sur le marché se divisent en deux catégories. Celles qui n'ont donné qu'une portée, dont le ventre n'est pas tombant et qui sont bien finies, sont classées No 1. Ces truies fournissent une chair de qualité moyenne qui peut être assez facilement écoulée pour le commerce local.

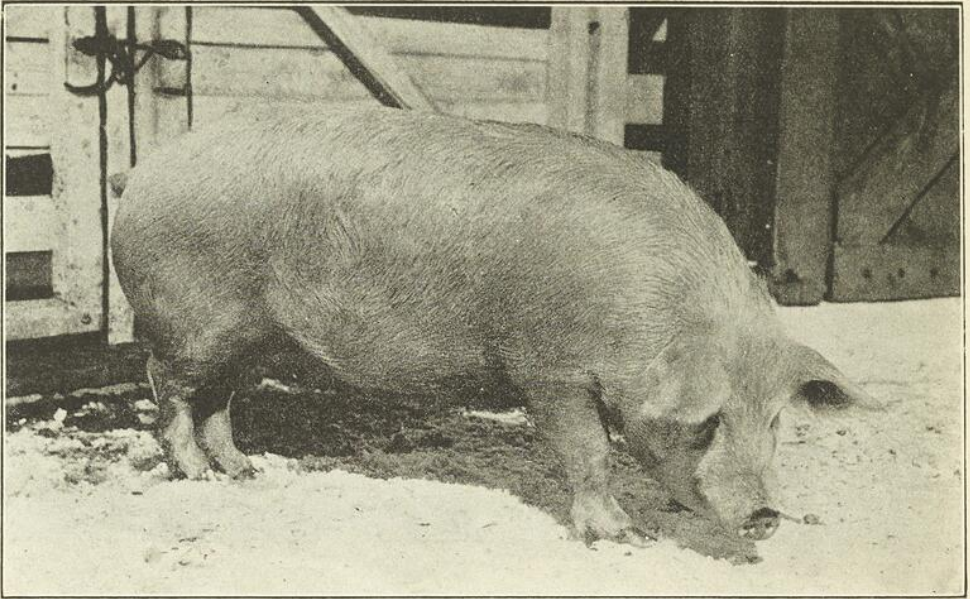


Fig. 49 — Truie No 2.

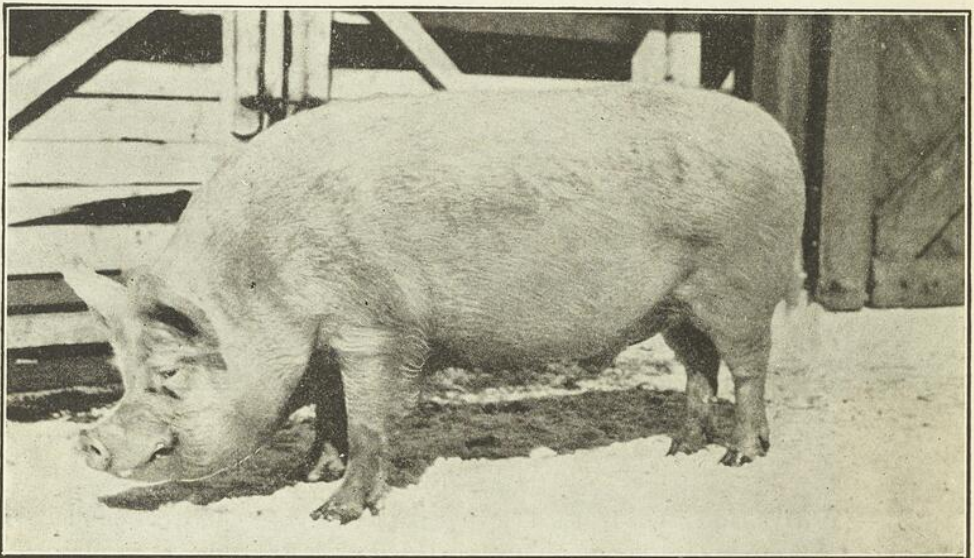


Fig. 50 — Verrat châtré.

9. — *Truies No 2.* La classe des truies No 2 renferme toutes les autres truies qui ont donné plusieurs portées et ont atteint leur complet développement. Ces truies sont généralement très lourdes et donnent un lard de qualité moyenne qui se vend surtout comme lard salé.

10. — *Verrats châtrés.* Cette classe renferme les reproducteurs qu'on destine à la boucherie une fois châtrés.

RÈGLEMENTS CONCERNANT LA CLASSIFICATION DES PORCS

(adoptés en 1922, amendés en 1924, en vertu de la loi fédérale
des bestiaux. Section 9 — Chapitre 32 des Statuts
de 1917)

1. — Aux fins de ces règlements un "abattoir" signifie un établissement où il s'abat au moins 3,000 porcs en une année quelconque ou au moins 1,000 porcs pendant une période de trois mois consécutifs dans une année quelconque. Un "parc à bestiaux" signifie un marché à bétail, exploité comme parc à bestiaux, conformément aux dispositions de la loi du bétail et des produits du bétail.

2. — Les porcs destinés à être abattus au Canada, ou vendus ou offerts en vente aux parcs à bestiaux ou à tous les autres points qui peuvent être désignés par le Ministre, et les porcs arrivant aux abattoirs pour être abattus seront classés par catégories de la façon pourvue ci-après.

3. — Les porcs destinés à être abattus au Canada ou vendus ou acceptés pour l'achat suivant la catégorie seront classés par catégories de la façon suivante :

Catégorie 1. — Bacon de choix : Porcs pesant de 170 à 220 livres S. W. (au sortir de wagon), aux parcs à bestiaux et aux abattoirs, ou porcs pesant de 180 à 230 livres, nourris et abreuvés aux parcs à bestiaux ou aux points qui peuvent être désignés de temps à autre ; d'un type et d'un fini qui conviennent pour la production du bacon de choix. Bajoues et épaules légères et lisses ; dos également recouvert de chair depuis le cou jusqu'à la queue ; côté long, d'une profondeur moyenne, tombant en ligne raisonnablement droite à partir du dos ; jambon plein ; bon fini général ; pas d'excès de graisse.

Catégorie 2. — Lisse-épais : Porcs pesant 160 à 210 livres S. W. (au sortir du wagon), aux parcs à bestiaux et aux abattoirs, ou porcs pesant 170 à 220 livres nourris et abreuvés aux parcs à bestiaux ou aux points locaux d'expédition et à tous les autres points qui peuvent être désignés de temps à autre, ne se conformant pas au type modèle de bacon de choix, mais lisses de conformation et de fini.

Catégorie 3. — Porcs de boucherie : Porcs pesant 120 à 160 livres S. W. aux parcs à bestiaux et aux abattoirs, ou porcs pesant 130 à 170 livres, nourris et abreuvés aux parcs à bestiaux ou aux points locaux d'expédition et à tous les autres points qui peuvent être désignés de temps à autre, lisses de conformation et de fini.

Catégorie 4. — Porcs lourds : Porcs pesant plus que le poids maximum pour les catégories de choix et lisses-épais et jusqu'à 260 livres S. W., aux parcs à bestiaux et aux abattoirs, ou porcs pesant jusqu'à 270 livres, nourris et abreuvés, aux parcs à bestiaux ou aux points locaux d'expédition et à tous les autres points qui peuvent être désignés de temps à autre. Porcs semblables à la catégorie du bacon de choix ou lisses-épais par la conformation et le fini.

Catégorie 5. — Extra lourds : Porcs pesant plus de 260 livres S. W., aux parcs à bestiaux ou aux abattoirs, ou porcs pesant plus de 270 livres nourris et abreuvés aux parcs à bestiaux ou aux points locaux d'expédition et à tous les autres points qui peuvent être désignés de temps à autre. Porcs lisses de conformation et de fini.

Catégorie 6. — Porcs d'engrais : Tous porcs non finis, de tous poids. Type lisse de conformation mais non fini.

Catégorie 7. — Porcs grossiers : Porcs de conformation grossière. Tous poids.

Catégorie 8. — Truies : Toutes les femelles qui ont élevé une ou plusieurs portées.

Sous-catégorie (a). — Truies à fini lisse et à ligne du dessous nette, dégagée, pesant jusqu'à 350 livres aux parcs à bestiaux et aux abattoirs, ou truies pesant jusqu'à 360 livres aux points locaux d'expédition et à tous les autres points qui peuvent être désignés de temps à autre.

Sous-catégorie (b). — Toutes les autres truies.

Catégorie 9. — Verrats châtrés : Verrats qui ont été châtrés et qui sont bien guéris.

4. — Aux parcs à bestiaux, aux abattoirs et tous les autres points qui peuvent être désignés par le Ministre, le Ministre désignera un expert-classeur, avec les aides qu'il pourra juger nécessaire de lui donner, pour classer les porcs par catégories conformément aux règlements édictés sous le régime de cette loi, et pour inspecter le classement des porcs, conformément aux catégories établies par ces règlements.

5. — Toute société provinciale d'éleveurs de porcs ou toute société provinciale de producteurs dans les provinces où il n'existe pas de parcs à bestiaux fonctionnant sous la loi du bétail et des produits du bétail, ou dans les districts qui ne sont pas desservis d'une façon adéquate par les parcs à bestiaux établis dans la province, peuvent présenter au Commissaire de l'industrie animale une demande formelle pour l'établissement d'un centre de classement. Si cette demande est approuvée, un expert-classeur sera délégué aussitôt que possible après que l'approbation aura été donnée et que l'aménagement nécessaire pour le classement aura été pourvu à ces centres.

6. — Les parcs à bestiaux, les abattoirs et tous les autres centres de classement devront fournir tout l'aménagement voulu pour faire le classement. Cet aménagement se composera de bonnes loges de triage, de bascules et de tout autre équipement nécessaire pour que le classement soit bien fait, conformément aux règlements approuvés par le Commissaire de l'industrie animale.

7. — Le classeur ne donnera son certificat au classement d'une charge de porcs que lorsque les conditions suivantes auront été remplies :

a) Les porcs devront être classés et mis en loges séparément, suivant les catégories officielles ici désignées ;

b) Les porcs dans chaque catégorie séparée devront avoir été pesés et le classeur vérifiera le poids en l'absence de peseurs officiels ;

c) Le peseur devra préparer et signer un certificat de bascule donnant les poids des animaux ainsi classés. Des billets de bascule séparés seront nécessaires pour les porcs importés, le pays d'origine devra être donné sur ces billets.

8. — Un certificat de classement devra être préparé et signé par le classeur dans la forme prescrite dans la formule no 1 ci-jointe.

9. — Lorsqu'ils classent les porcs, les préposés officiels au classement seront pourvus d'un nombre suffisant d'aides qui devront veiller aux mouvements des porcs pendant le classement. Ces aides seront fournis par les suivants :

a) Le consignataire, lorsque les porcs sont classés aux parcs à bestiaux ;

- b) L'abattoir, lorsque les porcs sont classés aux abattoirs ;
- c) L'expéditeur, lorsque les porcs sont classés à d'autres centres de classement.

10. — Les porcs sujets au classement dans les conditions indiquées ne doivent pas être envoyés à l'abatage par une compagnie de parcs à bestiaux, ni sortis des loges où ils se trouvent par un abattoir, ni sortis par le propriétaire ou l'expéditeur de tous les autres centres de classement qui peuvent être établis de temps à autre, tant qu'un congé n'aura pas été fourni par un préposé au classement. Ce congé sera dans la forme prescrite dans la formule no 2 ci-jointe.

11. — Lorsque un ou plusieurs cultivateurs, à un point de campagne quelconque, demandent que le classement des porcs soit fait, ces porcs seront classés par l'acheteur, si celui-ci consent à le faire, conformément aux catégories officielles ici désignées. Lorsque les porcs sont classés de cette façon, un certificat de classement sera fait en double et signé par l'acheteur et le vendeur, ou, s'il y a plus d'un acheteur, par leurs agents ou représentants, et une copie de cette déclaration sera fournie par l'acheteur au préposé officiel de classement, au point de destination. Cette déclaration doit indiquer le lieu et la date de l'expédition, le point de destination, le numéro du wagon et le nom et l'adresse de l'acheteur et du vendeur ou de l'agent du vendeur. Le vendeur ou l'agent du vendeur peut, s'il le désire, expédier sa copie en double du rapport de classement au bureau de la division fédérale de l'industrie animale, au parc à bestiaux le plus proche, où une copie du rapport officiel de classement pour les wagons de porcs lui sera remise. Le rapport de classement employé par un acheteur de porcs au point de campagne sera fait dans la forme prescrite dans la formule no 3 ci-jointe.

12. — Un wagon ou une partie de wagon contenant des porcs à expédier ou offerts en vente aux parcs à bestiaux, et qui proviennent de plus d'un propriétaire, sera classé de la façon pourvue dans ces règlements, et en outre l'inspecteur-classeur devra noter, sur le certificat de classement, la marque, le poids et la catégorie de chaque porc dont cette expédition est composée, et fournira une copie du certificat aux propriétaires ou à leurs agents, à condition. —

a) Que le système adopté pour le pesage individuel et le classement des porcs dans le parc en question aient été approuvés par le Commissaire de l'industrie animale ;

b) Que les parcs à bestiaux soient aménagés de la façon voulue pour que les porcs puissent être pesés et classés séparément, conformément à ce système ;

c) Que chaque porc dont se compose cette expédition soit marqué d'une marque d'identification approuvée par le Commissaire de l'industrie animale.

13. — Ces règlements deviendront exécutoires par ordre du Ministre.

DIVISION FÉDÉRALE DE L'INDUSTRIE ANIMALE

Certificat de classement de porcs et de congé.

Lieu..... Date.....
 Expéditeur..... Adresse.....
 Point d'expédition..... Route.....
 Consignataire..... Vendu à.....

CATÉ- GORIE	MARQUE	No	POIDS	CATÉ- GORIE	MARQUE	No	POIDS
Bacon de choix				Porcs de boucherie			
Lisse épais				Légers et d'engrais			
Lourds				Truies No 1			
				Truies No 2			
Extra				Grossiers			
Lourds				Verrats			

Je certifie par la présente que les porcs dans le wagon no..... con-
 tenant..... ont été correctement classés et j'en
 autorise la sortie.

Placés dans la cour..... Poids total.....

Logé.....

Inspecteur préposé au classement.....

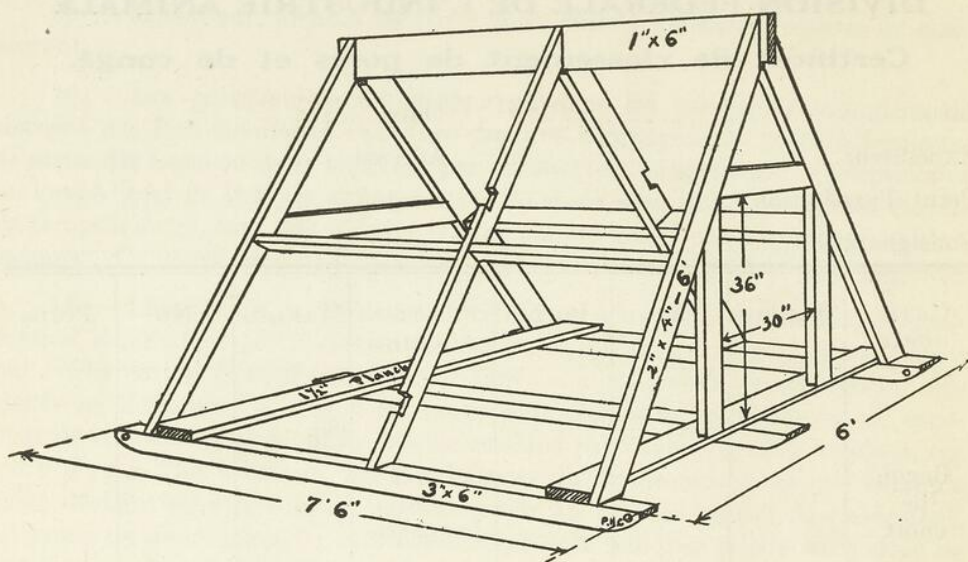


Fig. 51 — Charpente, avec dimensions, d'une cabane portable.

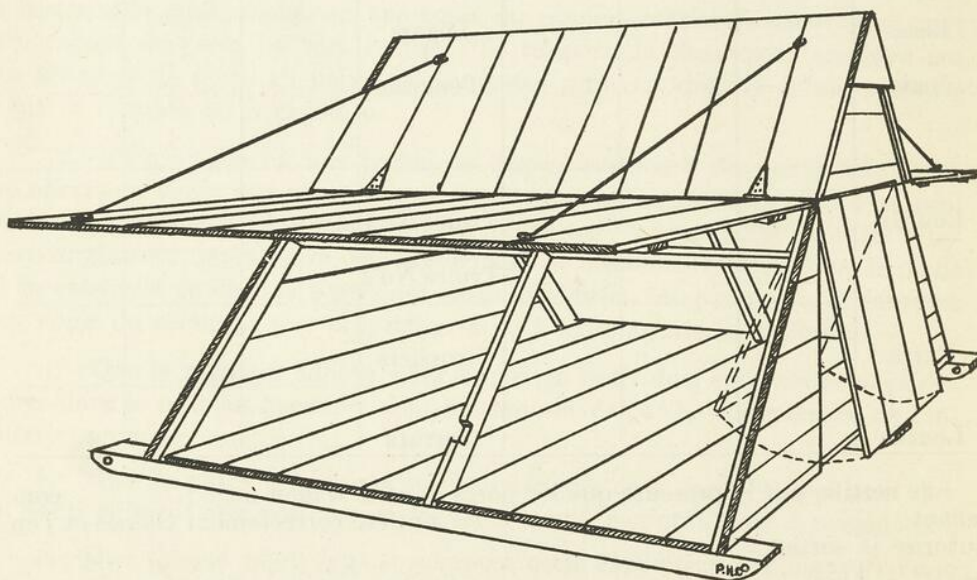


Fig. 52 — La même cabane terminée. Les panneaux de côté fournissent, quand on les ouvre, une plus grande surface de protection contre le soleil.

DU LOGEMENT

CABANES PORTATIVES

Les cultivateurs qui ne gardent qu'une ou deux truies, d'élevage, peuvent se dispenser de construire une porcherie s'il leur est possible de procurer un logement convenable aux truies lorsqu'elles mettent bas durant la saison froide. Une cabane portative est pratiquement indispensable sur toute ferme où l'on garde des porcs. Ce mode de logement se généralise de plus en plus, parce qu'il offre des avantages pratiques sur la porcherie, avantages que nous énumérons ci-après : —

1. — Une cabane portative se construit facilement. Toute personne qui sait se servir d'un marteau et d'une égoïne peut construire une telle cabane sans misère.

2. — Sa construction est économique.

3. — Elle peut être facilement transportée par un cheval de place en place, ou d'un pâturage à un autre.

4. — Elle convient très bien pour l'hivernage des verrats ou des truies d'élevage. Des expériences ont démontré que les truies hivernées en plein air donnent des portées saines et vigoureuses.

5. — Elle peut être placée à une certaine distance de l'endroit où l'on soigne habituellement les porcs, ce qui leur procure l'occasion de prendre de l'exercice.

6. — Elle fournit un excellent abri pour les porcs au pâturage.

7. — Elle est généralement plus hygiénique que la porcherie, et d'un nettoyage plus facile.

8. — On peut se servir avantageusement de la cabane portative comme loge de mise-bas pour les portées d'automne, mais dans ce cas on devra pourvoir cette loge de gardes afin d'empêcher la mère d'écraser ses petits lorsqu'elle se couche le long des murs.

QUALITÉS QUE DOIT AVOIR LA CABANE PORTATIVE

Il faut qu'elle soit construite de planches d'un pouce d'épaisseur, que les joints soient bien fermés avec des lattes de trois pouces de largeur, bien clouées.

Elle doit être de grandeur suffisante pour loger confortablement une truie et sa portée. Une cabane de 7 pieds par 7 convient absolument à cette fin. Il est préférable de la munir d'un bon plancher qui assure sa solidité et procure un meilleur confort aux sujets. On la pourvoit aussi de panneaux que l'on peut ouvrir durant la saison chaude. Enfin il faut qu'elle offre aux sujets un abri confortable contre les rayons du soleil.

On la construit sur des lisses, afin de pourvoir la transporter facilement d'un endroit à un autre, sans qu'elle se démantibule.

ORIENTATION

La cabane portable doit être orientée de façon à ce que la porte d'entrée s'ouvre vers le sud. Pendant l'hiver, les pores seront plus confortablement installés si l'on a soin de placer cette cabane à l'abri des grands vents, près de la grange, mais en tenant toujours la porte d'entrée tournée vers le sud. Il faut de plus renchausser la partie inférieure afin que l'air ne puisse circuler sous le plancher.

Une autre méthode recommandable consiste à entourer la cabane de paille, ainsi que le fait voir la vignette suivante.

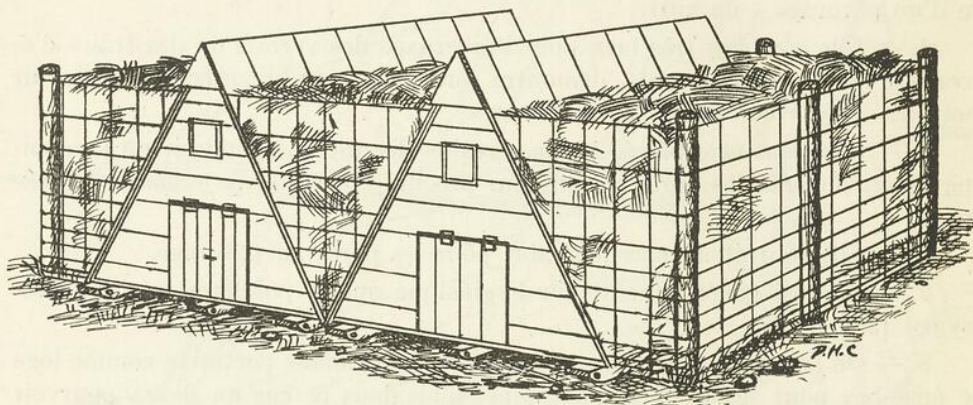


Fig. 53 — Cabanes portatives que l'on a entourées de paille, pour les rendre plus confortables pour l'hivernage.

Dans une cabane ainsi aménagée et garnie d'une abondante litière, on peut facilement hiverner deux ou trois truies d'élevage dans les meilleures conditions hygiéniques.

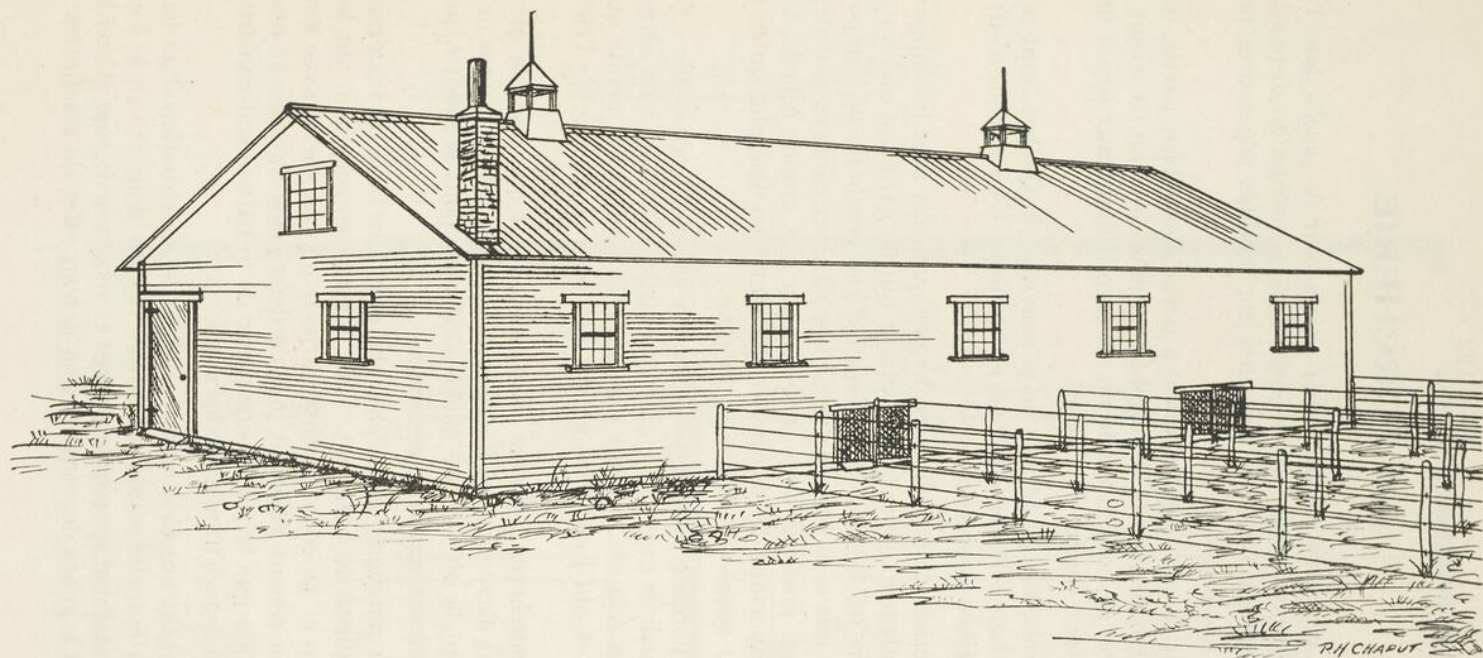


Fig. 54 — Porcherie modèle et de construction et aménagement pratiques.

LA PORCHERIE

Une bonne porcherie est un important facteur de succès dans l'élevage du porc. Il n'est pas nécessaire qu'elle soit d'une construction dispendieuse, mais il faut qu'elle possède toutefois certaines commodités nécessaires pour assurer la réussite.

Pour réussir, il est essentiel que les porcs soient bien partis, qu'ils se développent rapidement depuis la mise-bas jusqu'au jour où ils seront prêts pour le marché, et ceci ne peut être obtenu qu'en procurant aux sujets un logement confortable en tout temps de l'année.

Les porcheries, sur les fermes de la province de Québec, sont plutôt rares, principalement dans certaines régions, et beaucoup d'entre elles n'offrent pas les conditions d'hygiène voulues.

La construction d'une porcherie hygiénique sous tous les rapports est très difficile, principalement pour le cultivateur qui ne garde qu'une ou deux truies d'élevage. Dans un tel cas, la nécessité d'une porcherie ne s'impose aucunement, et il vaut mieux la remplacer par une ou deux cabanes portatives. Mais pour l'éleveur qui pratique cette industrie sur une grande échelle, la porcherie est un facteur important de réussite, et elle contribue bien plus qu'on ne le pense généralement au succès de l'élevage du porc.

Une bonne porcherie doit avant tout être saine et hygiénique. Pour qu'elle offre ces deux qualités essentielles, il faut qu'elle soit sèche, bien aérée, suffisamment vaste, bien éclairée et assez chaude. Ce sont là des points qu'il ne faut jamais négliger et qui jouent un grand rôle dans la réussite de l'élevage.

Site. La porcherie doit être construite autant que possible sur un terrain sec, suffisamment élevé pour qu'il s'égoutte facilement tout autour de la bâtisse, mais spécialement là où sont les enclos aménagés pour permettre aux porcs de prendre de l'exercice.

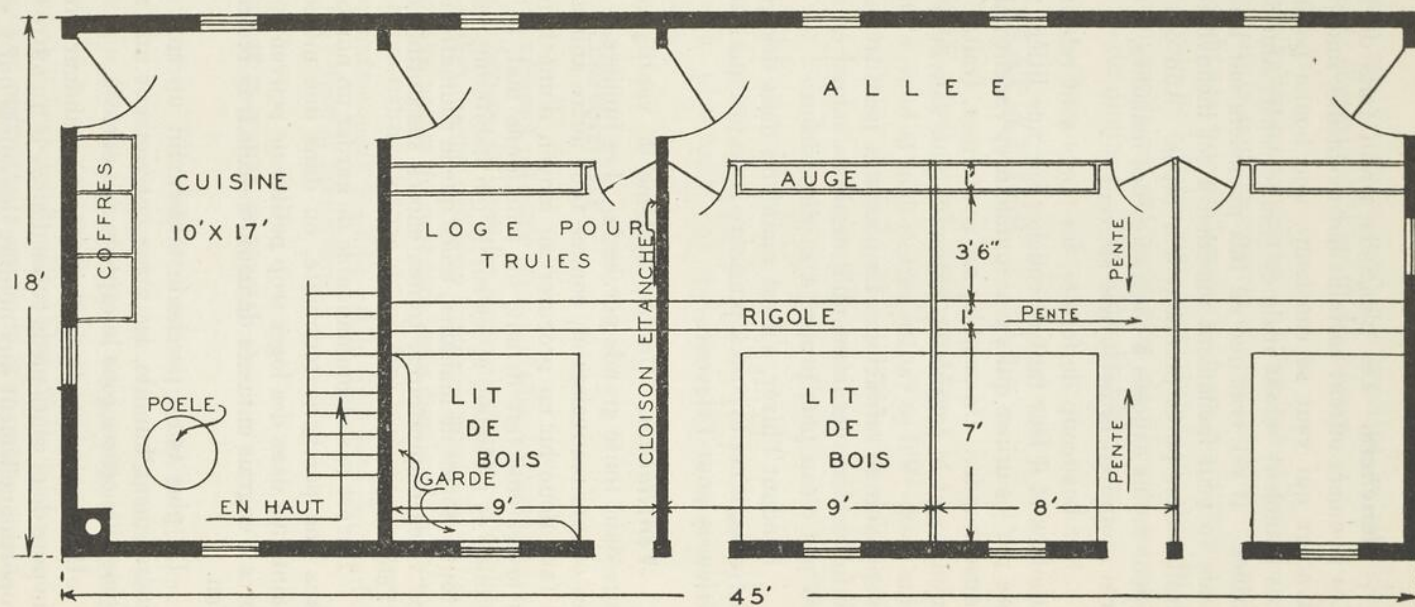
Pour que la porcherie soit sèche, elle doit être faite de matériaux propres à assurer la salubrité du bâtiment. Les murs en ciment plein ont le défaut de suinter beaucoup et ne conviennent pas pour une porcherie avec notre climat. Mais les murs en ciment s'élevant jusqu'à deux pieds du sol sont recommandables, à la condition que la partie supérieure de la bâtisse soit construite de bois en ménageant un espace libre entre les murs.

Il est important aussi de ne pas négliger la construction d'un bon plafond. Un plafond trop étanche suinte souvent. — Il vaut donc mieux le construire de planches espacées d'une couple de pouces et recouvrir le tout d'une bonne couche de paille. Ce genre de construction a pour effet de combattre l'humidité de la bâtisse.

PLAN DE PORCHERIE

PLANCHERS EN CIMENT PARTOUT

ECHELLE: 0 1' 2' 3' 4' 5' 10' PIEDS



Planchers. Les planchers seront faits de béton de préférence au bois. Les premiers offrent certains inconvénients, mais ils sont meilleurs pour le cultivateur qui veut se construire une bonne porcherie, pas trop dispendieuse. Les planchers seront inclinés vers le centre afin de permettre l'écoulement des urines. Il est vrai que de tels planchers ont le défaut d'être froids en hiver, mais on peut facilement remédier à cet inconvénient en couvrant de bois l'endroit où les porcs prennent leur repos. Afin que les porcs profitent mieux et soient moins exposés à contracter des maladies, il faudra maintenir la porcherie très propre en la nettoyant souvent.

Sur beaucoup de fermes, les porcs sont relégués dans des coins obscurs et humides et il leur faut se coucher sur une litière rarement renouvelée et trempée par les urines qui s'y accumulent et vicient l'air de la bâtisse par leur odeur nauséabonde. On semble, sur ces fermes, traiter le porc comme le dernier des animaux et le considérer comme le plus sale et le plus malpropre. Rien n'est plus faux. S'il se vautre parfois dans la boue, c'est qu'il n'a pas d'autre endroit où pouvoir se rafraîchir. Le porc a la peau très délicate et il éprouve souvent de fortes démangeaisons qu'il essaie de calmer en se vautrant dans la boue, s'il n'a pas d'eau plus propre à sa disposition.

Pendant l'hiver, s'il est maintenu dans des quartiers humides, malpropres et froids, il est exposé à plusieurs maladies qui sont toujours la cause de pertes sérieuses pour l'éleveur.

Ventilation. Un bon système de ventilation est rigoureusement nécessaire dans toute grande porcherie. Les fumiers et les urines des porcs dégagent des odeurs mauvaises et, comme tout autre animal, le porc a besoin d'air pur. Il faut donc lui en procurer au moyen d'une bonne aération de la porcherie. Si le système fait défaut, ou fonctionne mal, la porcherie sera constamment humide et malsaine, et les sujets qui habiteront un tel bâtiment seront exposés à toutes sortes de maladies, telles que le rhumatisme, la diarrhée et les affections des voies respiratoires, toutes choses susceptible de causer des ennuis sérieux à l'éleveur.

Il n'est pas recommandable de garder un nombre trop considérable de porcs dans une porcherie restreinte, ou dans une même loge. Les porcs d'élevage maintenus dans des loges trop petites ne peuvent prendre assez d'exercice et les porcs d'engrais entassés dans un endroit trop resserré profitent beaucoup moins bien.

De plus toute porcherie renfermant un trop grand nombre de sujets est généralement humide, les porcs ont souvent mal aux pattes et les truies sont moins chanceuses sous le rapport des portées.

Une bonne porcherie doit être de grandeur suffisante pour procurer à chaque porc deux cents pieds cubes d'air. D'un autre côté une porcherie trop vaste proportionnellement aux nombre des sujets qui y sont maintenus, n'est pas hy-

giénique non plus, parce qu'elle sera froide et insalubre pendant les périodes rigoureuses de l'hiver, ce qui sera contraire à la santé des pores.

Lumière. La porcherie doit être bien éclairée. La lumière et les rayons du soleil agissent favorablement sur la santé des porcs, et c'est pourquoi chaque loge devrait être pourvue d'un châssis, principalement les loges que l'on utilise pour la mise-bas. Il faut beaucoup de lumière aux sujets d'élevage, et spécialement aux porcelets. Les rayons solaires ont pour effet de détruire les microbes, d'assainir le logement et de diminuer l'humidité du bâtiment.

MALADIES

RHUMATISME, (ou mal aux pattes)

Cette maladie se rencontre surtout durant les mois d'hiver chez le porc gardé sur un plancher de ciment, dans une porcherie humide, ou encore parmi les sujets qui ont été soignés dès leur jeune âge avec des aliments trop riches en étant maintenus dans un local trop restreint.

Elle est généralement causée par le manque d'exercice, le mauvais logement, ou, comme nous l'avons dit plus haut, par une alimentation trop riche et déficiente en éléments minéraux.

Traitement

L'éleveur doit donc agir de manière à prévenir cette maladie, en permettant à ses porcs, surtout les sujets d'élevage, de prendre assez d'exercice, et en les nourrissant avec des aliments suffisamment riches en matières minérales. Les porcs qui sont atteints de ce mal aux pattes doivent être logés dans un local bien éclairé, sec, et confortable. La nourriture donnée devra être légèrement laxative. Un bon remède pour combattre cette maladie est le Sylicilate de Soude à raison de 20 à 30 grains par jour dans la nourriture.

DIARRHÉE DES PORCS

Cette maladie est assez commune. Elle peut être causée par les conditions anti-hygiéniques de l'endroit où les sujets sont gardés, ou encore par une alimentation trop succulente, telle que l'herbe chargée d'eau, ou par des aliments qui ont moisie. La diarrhée chez les porcelets non sevrés est généralement due au lait de la mère. Tout changement brusque de nourriture affecte la composition du lait de la truie qui allaite et peut être la cause de la diarrhée chez ses

petits. Une alimentation mal appropriée et donnée en trop grande quantité peut aussi produire des effets semblables.

Traitement

Pour faire disparaître cette maladie chez les porcs non sevrés, il est conseillé de diminuer la ration de la truie et de lui donner une tasse à thé d'eau de chaux une fois par jour dans sa nourriture.

Comme cette maladie apparaît surtout chez les porcelets qui viennent d'être sevrés, il importe, les premiers jours, de prévenir le mal. Les porcs gardés dans un local éclairé, propre et assez vaste pour qu'ils puissent prendre de l'exercice, sont généralement moins exposés à contracter cette maladie. Lorsque la diarrhée apparaît dans ces conditions, elle est due à l'alimentation. Il faut alors modifier celle-ci ou la diminuer. On peut donner dans la nourriture une cuillère à table d'eau de chaux pour chaque porc, une fois le sevrage accompli. Certains cas de diarrhée peuvent être causés par le manque de fer dans les aliments, pour ces cas l'apport d'oxyde de fer à raison d'une cuillère à soupe par jour par truie fera disparaître la maladie.

POUX

Les poux font beaucoup de tort aux porcs et causent peut-être plus de troubles que tout autre parasite. Les porcs qui ont des poux profitent mal, cherchent à se frotter à tout ce qu'ils rencontrent. De plus si les poux sont en grand nombre, ils peuvent être la cause d'irritations graves de la peau.

Le pou du porc est très gros, un huitième à un quart de pouce de longueur. On peut les découvrir facilement. Ce parasite se tient dans les endroits où la peau de l'animal est la plus mince, dans les replis en arrière des oreilles, ou encore à l'intérieur des cuisses.

Traitement

Plusieurs préparations peuvent être employées pour détruire les poux. Toutes les préparations vendues dans le commerce sont généralement bonnes. On peut aussi employer le jus de tabac. Il faut dans ce cas faire une bonne décoction de tabac et laver l'animal avec une brosse.

Une solution de deux parties de créoline dans cent parties d'eau est recommandée, ou encore un gallon d'huile de charbon bien mélangé avec six ou huit gallons d'eau savonneuse.

Plusieurs cultivateurs se servent de pétrole brut. Ce produit ne coûte pas cher et ne provoque pas de brûlures. D'autres utilisent l'huile claire à moulin.

Mais dans chaque cas, pour obtenir de bons résultats, il faut que les pores aient été complètement lavés.

Si l'on applique un corps gras, à l'exception du pétrole, il vaut mieux ne graisser que la moitié de l'animal à la fois, afin de ne pas boucher tous les pores de la peau, ce qui pourrait amener l'asphyxie de l'animal. En hiver, une poudre insecticide peut être employée au lieu du lavage, mais ce dernier est préférable. Un seul lavage est rarement suffisant, et après une dizaine de jours on doit en faire un second afin de détruire les larves nouvellement écloses.

Immédiatement après le premier lavage, il faut désinfecter la porcherie avec de la créoline ou un autre désinfectant. Le blanchissage produit aussi de bons effets.

PORCS SANS POILS

Cette maladie est assez commune dans l'ouest canadien et américain, où elle occasionne beaucoup de pertes. Dans la province de Québec, elle n'est pas très répandue, mais elle apparaît quand même ici et là, assez souvent. Cette maladie semble être causée par un défaut d'iode dans la nourriture de la mère et l'absence de certains soins indispensables chez les truies d'élevage, soins qui leur permettent de donner des portées vigoureuses et saines.

Les porcelets sans poils naissent généralement de truies grasses qui n'ont pas pris suffisamment d'exercice pendant leur gestation, ou qui encore ont été nourries avec des aliments trop riches. Ces porcs sans poils viennent au monde morts-nés, on ne vivent que quelques heures.

Remèdes Préventifs

Il est assez facile de prévenir cette maladie en donnant aux truies en gestation une nourriture appropriée, à base d'aliments riches en matières minérales, tels que le foin de trèfle, le son de blé, et les racines. Ces aliments devraient toujours entrer dans la ration. On peut leur ajouter d'autres aliments plus réchauffants, tels que le gru, la moulée d'avoine ou d'orge. Il est souvent avantageux de donner un peu de farine de viande, (tankage) dans la proportion de 5% de la ration. Mais il est plus fortement conseillé, et parfois essentiel que la truie ait à sa disposition des éléments minéraux sous la forme de charbon de bois, de cendre de bois franc, de la terre, etc.

Une truie hivernée dans de telles conditions donnera généralement des porcelets vigoureux à la naissance et bien fournis de poils.

Mais lorsque ces moyens ne donnent aucun résultat, il faut procurer à la truie pendant la période de gestation une certaine quantité d'iodure de potassium ou de calcium, à raison d'une once dissoute dans un gallon d'eau. On donne une cuillerée à table par jour de cette préparation à chaque truie.

BRULURES DE SOLEIL

Lorsque les porcs sont longtemps exposés au soleil, au début de la mise au pâturage, on constate souvent l'apparition de brûlures. La peau devient rouge et très sensible, elle perd de sa souplesse, et se fait raide et sèche. Le porc " casse " pour employer l'expression populaire, en arrière des épaules et les oreilles deviennent épaisses et rouges. Le sujet atteint de brûlures cesse alors de profiter pendant un certain temps pour reprendre ensuite, mais bien lentement, sa croissance. Les porcelets affectés gravement par les brûlures font généralement des porcs qui se développent mal et qui rapportent peu de profits à l'éleveur.

Traitement et préventif

Cette maladie que l'on constate assez souvent pourrait être facilement évitée si l'on se donnait la peine de fournir aux sujets un abri convenable contre les rayons ardents du soleil au début de leur mise au pâturage, ou encore si on ne les laissait sortir que sur la fin de l'après-midi, durant les premiers jours.

Les porcs affectés par les brûlures doivent être bien lavés avec un liquide contenant un corps gras, tel que le lait de beurre ou le petit lait de fromagerie. Deux ou trois lavages font généralement disparaître la sécheresse de la peau qui reprend peu à peu son état normal.

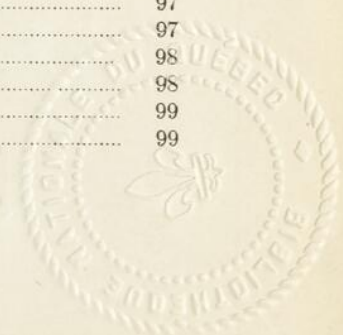


TABLE DES MATIÈRES

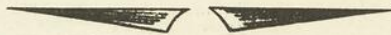
	Page
Remerciements	2
L'ÉLEVAGE DU PORC	3
Situation de l'industrie du porc dans la Province de Québec	5
Production et expédition du porc	5
Consommation	6
Les marchés	6
Importations de la Grande-Bretagne	7
Le marché de Montréal	8
Le marché d'exportation	8
Le Bacon Wiltshire	9
Sa préparation	9
TYPES DE PORCS	13
Le type à bacon	13
Conformation du porc à bacon	13
Description et échelle de points	16
Les races à bacon	17
Le grand Yorkshire amélioré	17
Le Tamworth	19
Le Berkshire	21
Le type à lard gras	22
Conformation et utilité	22
Description et échelle de points	23
Races à lard gras	24
Le Chester White	24
Le Poland China	25
Le Duroc Jersey	26
Le Hampshire	26
L'ÉLEVAGE	27
Conditions de réussite	27
Choix du type	27
L'amour de ses animaux	28
Les exigences du marché	28
Bonne organisation de l'élevage	29
Les lois de l'élevage	39
L'hérédité	29
Variations	30
Atavisme	31

	Page
Modes d'élevage	31
Consanguinité.....	31
Croisement.....	32
Métissage (croisement continu).....	32
Sélection.....	33
Le choix du verrat	34
Verrats adultes.....	35
Coût d'entretien pour verrats.....	37
De l'exercice.....	37
Age de service.....	38
Alimentation.....	39
Sélection des truies d'élevage	39
Détails de conformation.....	40
Tableau de gestation.....	41
Fécondation.....	42
Supériorité des vieilles truies pour l'élevage.....	43
Organisation de l'élevage	44
La bonne méthode : deux portées par année.....	44
Les avantages de deux portées annuelles.....	45
Prix de revient pour une ou deux portées annuelles.....	45
La portée d'automne, conditions de succès.....	46
Le meilleur temps pour l'accouplement.....	46
Soin et alimentation de la truie d'élevage	47
La ration équilibrée.....	47
Le foin de trèfle et les racines.....	48
Une ration laxative.....	49
Les rations.....	49
Matières minérales.....	50
De l'exercice.....	51
Le logement.....	52
Loge pour la mise-bas.....	53
La litière.....	54
Parturition.....	54
Truies qui dévorent leurs petits.....	55
Soin et alimentation après la mise-bas.....	55
Rations.....	56
Le sevrage.....	57
Age du sevrage.....	58
La castration des porcelets.....	59
La truie après le sevrage.....	60
ALIMENTS	61
Principe de l'alimentation	61
Composition des aliments.....	62
Aliments formateurs de chair.....	62
Aliments riches en matières minérales.....	63
Aliments riches en matières grasses.....	63
Les propriétés des grains.....	63
Les sous-produits.....	65

	Page
Sous-produits du lait.....	67
Fourrages verts.....	69
Racines.....	71
Préparation des aliments.....	71
Mouture.....	71
Cuisson.....	72
Aliments mouillés et trempés.....	73
SOIN ET ALIMENTATION DES PORCS DESTINÉS A LA BOUCHERIE.....	74
Rationnement des porcelets.....	74
Rations d'engraissement.....	75
Quantité de nourriture requise pour produire 1 lb de grain.....	76
Exercice.....	77
Pâturages et fourrages verts.....	77
Valeur d'un acre de fourrages verts.....	
Distribution des fourrages verts à la porcherie.....	79
Élevage des porcs sans sous-produits laitiers.....	80
Farine de viande comme substitut du lait écrémé.....	80
ÉLEVAGE ET ENGRAISSEMENT DES PORCS D'AUTOMNE.....	82
Rationnement des porcs d'automne.....	82
Matières minérales.....	83
Exercice.....	83
Logement.....	83
Coût de production des porcs d'automne.....	84
Expériences sur l'alimentation des porcs d'automne.....	85
Quantité de nourriture requise pour produire 100 lbs.....	85
Grain consommé par 100 lbs d'augmentation de poids.....	86
DE LA MISE DES PORCS SUR LE MARCHÉ.....	87
Qu'est-ce que le marché.....	87
Moyenne mensuelle des expéditions de porcs.....	88
De l'influence de certains facteurs.....	88
Le prix.....	88
Saison.....	90
Consommation.....	90
Consommation domestique.....	90
Consommation étrangère.....	92
Améliorer la qualité.....	92
Une meilleure distribution.....	94
Méthodes de vente.....	95
Ventes locales.....	95
Ventes aux commerçants locaux.....	95
Bouchers locaux.....	96
Vente au détail sur le marché par le cultivateur.....	97
Vente en coopération.....	97
Vente à l'enchère.....	98
Vente de porcs abattus.....	98
Vente centrale.....	99
Prix du porc vivant et prix du porc abattu.....	99



	Page
Taux de fret par charge de wagon	100
Chargement et expédition sur le marché	101
Nombre de porcs que peut contenir un wagon	101
La déperdition de poids	101
Causes de cette déperdition de poids	102
Les marchés	102
Maniement des animaux dans les cours à bestiaux	102
Commissions	103
Les Fermiers-Unis	103
La Coopérative Fédérée	103
Coût de la mise sur le marché à Montréal	104
Divers	104
Classification des porcs	104
Classe du bacon de choix	106
Classe des porcs lisses-épais	107
Classe des porcs à étal	107
Classe des pesants No 1 (lourds)	109
Classe des pesants No 2 (extra lourds)	109
Porcs d'engrais	110
Porcs grossiers	111
Truies No 1	111
Truies No 2	113
Verrats châtrés	113
Règlements concernant la classification des porcs	113
Certificat de classement de porcs et de congé	117
DU LOGEMENT	119
Cabanes portatives	119
Qualités de la cabane portative	119
Orientation	120
La porcherie	122
Site	122
Planchers	124
Ventilation	124
Lumières	125
Maladies	125
Rhumatisme (mal aux pattes)	125
Diarrhée des porcs	126
Poux	126
Porcs sans poils	127
Brûlures de soleil	128




Bookkeeper®

Deacidification for Libraries and Archives

December 2008

BNQ



C 000 163 824

163824