

P. DECHAMBRE

---

10403

TRAITÉ *N<sup>o</sup> 357 G.Z.*

de

ZOOTECHNIE

---

TOME IV

LE PORC

---

CH. AMAT ÉDITEUR. PARIS

TECNICA  
RIA  
CA

*In. 8562-78*

# TRAITÉ DE ZOOTECHE

PAR

**P. DECHAMBRE** \*

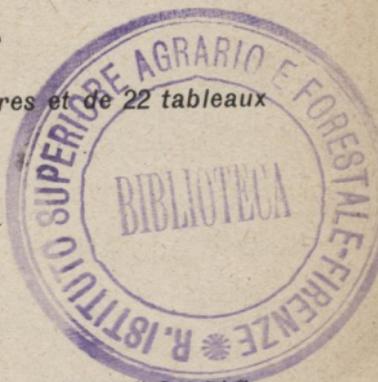
PROFESSEUR DE ZOOTECHE  
A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE GRIGNON  
ET A L'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT  
MEMBRE DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE DE FRANCE

BIBLIOTECA DEL  
R. ISTITUTO SUPERIORE  
AGRARIO E FORESTALE  
CATAL. GENERALE  
N. 10402  
COLLOCAZIONE  
IV c 352 G. 2

TOME IV

## LE PORC

Ouvrage illustré d'une carte, de 84 gravures et de 22 tableaux



LIBRAIRIE DES SCIENCES AGRICOLES

PARIS (VI<sup>e</sup>)  
CHARLES AMAT  
ÉDITEUR  
II, RUE DE MÉZIÈRES, II

BRUXELLES  
EDM. MARETTE  
LIBRAIRE  
3, RUE S<sup>t</sup>-BONIFACE, 3

1924

*Porcs dauphinois.*

Le porc commun du Dauphiné est de robe ordinairement brune ou foncée. L'introduction de quelques reproducteurs berkshire et surtout de craonais a transformé notablement l'ancien modèle; les porcs actuels fournissent une très bonne viande, mais ne peuvent cependant pas être mis en comparaison pour la précocité et la conformation avec les races modernes perfectionnées. La race craonaise a surtout été répandue dans le Bas-Dauphiné (*Isère*, région de Bourgoin). Le développement de l'industrie laitière a aussi favorisé cet élevage. Il est à noter dans la *Drôme* l'introduction de reproducteurs Yorkshire.

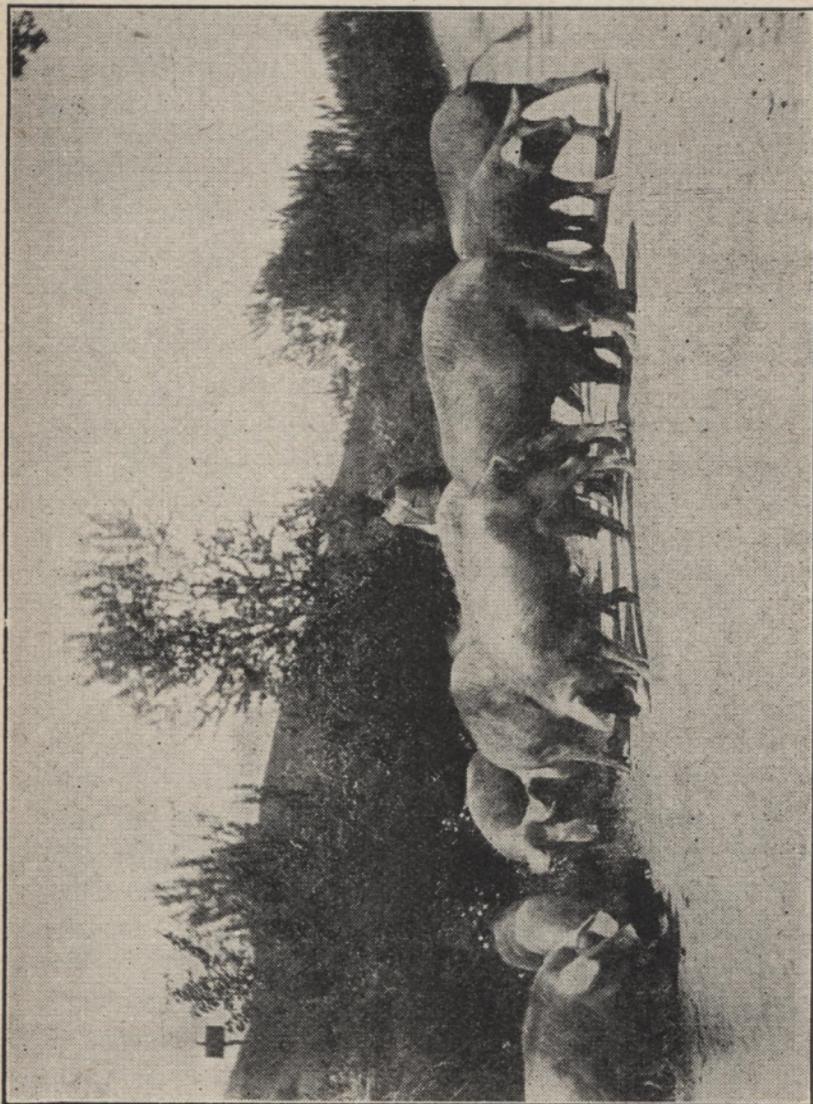
Outre les denrées ordinairement employées (farineux, tourteaux, pommes de terre, etc.) il convient de signaler que, dans la *Drôme*, les porcs utilisent normalement, après cuisson, les feuilles de mûrier et les litières de vers à soie.

*Le Porc corse.*

L'espèce porcine est représentée en *Corse* par une population se rattachant directement au type circumméditerranéen à tête de taupe et de robe foncée. Sa description répond aux caractères suivants ; tête très allongée à profil presque rectiligne, groin étroit, oreilles courtes, droites ou semi-inclinées, corps ramassé et arrondi, membres forts, soies peu serrées et longues surtout sur la ligne médiane du dos. Robe noire, fauve ou fauve grisâtre; quand elle est pie, les taches blanches sont de peu d'étendue.

L'élevage se fait en pleine liberté; les truies s'en

vont à l'extérieur, dans les bois, les maquis, les olivettes, accompagnées de leurs petits; un grand



(Cliché extrait de l'ouvrage de Ravel, *La Corse* 1911.)

FIG. 25. — Porcs corses.

nombre de porcs passent ainsi la plus grande partie de leur existence; bien préparés à la consommation

lorsque la glandée est abondante; d'autres fois vendus aux cultivateurs qui les préparent pour la consommation familiale en leur faisant consommer des glands, des châtaignes, de la farine d'orge,

Le porc corse doit à ce genre de vie spécial d'être rustique et peu précoce; par contre sa chair est savoureuse et assure une réputation justifiée aux produits de charcuterie qu'elle sert à préparer (saucissons de Quenza, jambons, filets fumés ou lonzo). Le figatello, produit à base de foie de porc, est très apprécié dans l'île, mais ne donne lieu à aucun commerce extérieur.

Le croisement berkshire a donné de bons résultats dans plusieurs grandes porcheries installées sur le littoral. Les métis offrent un mélange des caractères des deux races avec prédominance du sang corse; le berkshire donne sa conformation et ses extrémités blanches; la tête reste allongée, peu concave, les soies longues et grises.

Les truies vivant en liberté sont quelquefois sailliées par des sangliers. On m'a montré à Chiavari une portée de six petits hybrides qui portaient la livrée à bandes longitudinales des jeunes marcassins.

### *Race gasconne.*

La race gasconne (1) fait partie de la population porcine méridionale dont l'élevage est très en honneur dans la région du Sud-Ouest. Elle a conservé les caractères fondamentaux de la race circumméditerranéenne, y compris le pelage noir que possèdent également les porcs espagnols du même type.

---

(1) J. GIRARD, *La Race porcine gasconne* (Revue de Zootechnie, 1921).