

LE PORC

**ORGANE
OFFICIEL
DE L'UNION
NATIONALE
DES ÉLEVEURS
DE PORCS
U.N.E.P.**



**REVUE MENSUELLE
DE L'ÉLEVAGE
DU PORC. DES
COMMERCE ET
INDUSTRIES QUI
S'Y RATTACHENT**

L'ÉLEVAGE DU PORC EN ITALIE

par Angelo LUGLI

HISTORIQUE.

La domesticité du porc est très ancienne. En Chine, son élevage était connu il y a 5.000 ans. Ce sont vraisemblablement les peuples Aryens qui ont appris aux Européens du Midi à élever ce précieux animal. Les autres peuples d'Asie le regardent comme un animal immonde et ne se nourrissent pas de sa viande, qu'ils considèrent comme un moyen de propagation de la lèpre.

Les Egyptiens avaient la même conception et le porc ne figure dans aucun de leurs bas-reliefs ou tableaux.

La Loi de Moïse a défendu l'usage de la viande de porc, certainement par mesure d'hygiène, en considération de la facilité de transmission à l'homme des parasites qu'elle contient. Cette règle est aujourd'hui encore en vigueur chez les Israélites et Mahométans.

En Perse, où le Coran est rigoureusement observé, il n'y a pas de porcs.

Les Grecs, par contre, en élevaient beaucoup, ils les considéraient sacrés à Cérès, Mars et Cybèle, et les immolaient dans les sacrifices offerts à ces divinités. C'est pour cette raison que nous rencontrons très souvent l'image du porc dans les bas-reliefs reproduisant les scènes de ce qu'on appelait les « Suovitaurilla » (sus — ovis — taura), au cours desquels on sacrifiait un vérat, un bouc et un taureau. Cette coutume était en usage à l'époque du siège de Troie.

Les Romains suivaient la même règle. D'après Pline, rien que l'Etrurie expédiait à Rome, chaque année, 20.000 porcs et dans cette ville il y avait des entrepôts pouvant contenir 4.000 lards. Pour les Romains, le « Porcus Trajanus » était un plat très recherché : il consistait en un porc entier farci de becfignes, de rossignols et d'autres petits oiseaux.

Le sanglier était très considéré dans la vieille Gaule ; la fréquence avec laquelle on gravait son image sur les insignes et les monnaies en est la preuve.

Même en Espagne et en France, l'élevage du porc était très répandu. Charlemagne commandait à ses intendants d'en nourrir beaucoup et on en élevait jusque dans Paris même.

En Afrique, l'élevage du porc est très limité, étant donné que l'Islamisme interdit la consommation de cette viande.

En Amérique du Nord, le porc a été introduit en 1540 par De Soto, officier de Charles V.

En Amérique Centrale, il a été introduit par un lieutenant de Pizzarro. Actuellement, l'élevage du porc est très développé surtout près de Cincinnati. L'Europe a été inondée par des viandes de cochon, salées et mises en barils, provenant précisément de cette localité.

Même en Océanie le porc s'est très bien acclimaté et ce développement de l'élevage est dû certainement à la voracité du porc et à sa grande capacité de transformer rapidement en graisse et en chair non seulement les fourrages courants, mais encore les déchets et les résidus de toutes sortes.

La production mondiale du porc est d'environ 300 millions de têtes, dont 90 millions en Europe (y compris la Russie européenne) ; le restant doit être réparti entre l'Amérique du Nord, l'Amérique Centrale et l'Amérique du Sud. En Asie, l'élevage est très limité proportionnellement à l'étendue du pays. Mais la Chine produit annuellement près de 80 millions de porcs.

En Italie, d'après un recensement plutôt ancien, l'élevage est d'environ 5 millions de têtes. Après la guerre d'Ethiopie, il a sans doute augmenté, mais dans des proportions limitées, étant donné la pénurie des matières premières : maïs, farines et sous-produits nécessaires à sa production.

Au moment de la guerre de Libye, le gouvernement italien réquisitionna, chez les industriels, la presque totalité des gras (lards) à un prix sensiblement inférieur au prix de revient : 7 fr. 35 le kilo. Cette mesure draconienne obligea la majorité de ces industriels à fermer leurs maisons. La production des gras est sous le contrôle du gouvernement, qui les réquisitionne pour les envoyer en Allemagne, en échange d'autres marchandises dont il a besoin.

ELEVAGE ET RACES PORCINES EN ITALIE.

L'étude des races porcines italiennes est très importante. A une certaine époque, celles-ci étaient, en effet, très recherchées et la charcuterie préparée en Italie avait une renommée presque mondiale. Il suffit de citer : la « Coppa » de Modène et de Plaisance ; le Saucisson de Felino ; l'Epaule de S. Secondo ; le « Zampone » (pied) de Modène ; la Mortadelle de Bologne, et le fameux Jambon de Parme.

Il y a plusieurs autres spécialités susceptibles d'être appréciées par le consommateur étranger ; mais, à cause de leur faible production, ces produits ne franchissent pas les frontières de leurs régions et sont consommés sur place.

Il y a un demi-siècle, l'Italie possédait plusieurs races et sous-races de porcs qui, en raison de leur conformation, étaient adaptées au pâturage. En plus de glands et des tubercules que ces animaux trouvaient surtout dans les régions montagneuses, on leur distribuait des rations complémentaires importantes.

**

Aujourd'hui, plusieurs de ces races ont disparu et certaines d'autres ont fini par dégénérer à la suite de l'importation des races anglaises Yorkshire et Berkshire, importation qui remonte à 1872. Par le croisement de ces races avec les races italiennes, on se proposait d'obtenir : *une réduction du squelette, un engraissement plus rapide, une plus grande précocité*. Il est hors de doute que ces buts ont été atteints, mais ils l'ont été au préjudice de la saveur de la viande, de sa digestibilité et de ses propriétés alimentaires. D'autre part, le lard est moins ferme et plus difficile à conserver.

Je ne veux pas dire qu'on aurait mieux fait de ne pas introduire chez nous ces animaux à développement très rapide et par ce fait très avantageux au point de vue économique, mais tout simplement qu'on a exagéré et, de cette façon, bouleversé inconsidérément le cadre de l'élevage italien. On aurait pu concilier les deux choses en gardant une très nette séparation entre les races exotiques et les races indigènes.

ITALIE DU NORD.

Les régions du Nord et du Centre d'Italie sont celles qui ont ressenti le plus l'influence de ce croisement. Le Midi, au contraire, s'y est toujours opposé et c'est là qu'on trouve à présent nos races les meilleures et les plus pures.

Avant 1872, les races prépondérantes dans l'Italie du Nord — exception faite de la Romagne — étaient les races *piémontaises* de *Cavour* et de *Garlasco*, les races *lombardes* de *Bergamo* et de *Lodi* et les races *émiliennes* de *Modène* et de *Parme*. A cette époque, les régions du Nord étaient celles qui occupaient la première place dans la production porcine italienne.

Le développement du croisement Yorkshire a complètement supprimé ces races, confinées désormais dans quelques endroits des provinces de Bergamo et de Modène. En dehors de ces noyaux, on ne rencontre que des porcs croisés ou bien des pures races Yorkshire.

En ce qui concerne la demande, elle se partage en deux catégories : porcs pour le lard, le jambon et les conserves et porcs pour viande de consommation immédiate.

Dans cette dernière catégorie, il faut inclure la demande relative à la fabrication des Saucissons de Milan, qui ont une très grande importance dans l'alimentation des classes moyennes de la Lombardie et qui sont très recherchés à l'étranger. La production en vient d'établissements très importants situés à Mantoue (Lombardie) et Alexandrie (Piémont). Cette fabrication exige une viande de porc très blanche et très grasse de façon qu'on puisse y ajouter une forte quantité de bœuf et de veau. En outre, la Suisse achète une importante quantité de porcs provenant des élevages de Lombardie qui sont d'un poids moyen et qu'on appelle « porcs de consommation immédiate ».

Il est évident qu'en conséquence de ces fabrications et de ces exportations, il faut élever aussi des animaux pour le lard et les conserves.

ITALIE DU CENTRE.

En Romagne, comme en Italie du Nord, on emploie la race Yorkshire croisée avec la race indigène, en s'arrêtant à la première génération.

Il en est de même en Toscane.

La race bolognese est de beaucoup la plus avancée. Des animaux d'un an et demi peuvent atteindre les 250 kilos.

La race romaine ressemble aux précédentes, tout en étant un peu plus rustique ; elle est adaptée au pâturage et sa viande est meilleure.

En Maremme, on l'appelle « Race Maremmana » ou « Macchia-iola » (qui vit dans les bois).

ITALIE DU MIDI.

La race napolitaine est la meilleure race italienne. Elle a servi aux Anglais pour la formation de la York et la Berk.

Les plus beaux types se rencontrent dans les environs de Nola et de Teano. Ils ont le poil brun, le dos dégarni, une taille moyenne, quelquefois même petite, un squelette très mince, des pattes robustes, une précocité passable et s'engraissent assez facilement (« Race Casertana »).

Un animal d'un an et demi peut atteindre sans difficultés 250 kilos et sa viande est d'une très bonne qualité.

Cette race est élevée dans tout le Midi, où elle est préférée aux races importées. Pour toutes ces considérations, les éleveurs napolitains se sont toujours opposés aux croisements avec le Yorkshire et le Berkshire.

ILES.

En Sardaigne comme en Sicile, on élève une race originaire de la race « Casertana », qui prend le nom de « Calascibetta ».

L'ELEVAGE DANS LE NORD ET LE CENTRE D'ITALIE.

En Italie, il y a trois modes d'élevage :

1. Pâturage dans les bois (peu nombreux) complété par des légumes cuits.

2. Nourriture composée de résidus de lait et de farine de maïs et pâturage dans les prés de trèfle. Deux fois par mois, abondants repas de glands et de son. (Laiteries et fromageries de la Lombardie et de l'Emilie.)

3. Pâturage dans les bois et dans les prairies avec abondante nourriture de légumes et fruits (régions méridionales).

On a constaté que la meilleure viande pour la charcuterie provient de l'Emilie et de la Lombardie, où le porc est nourri — comme nous venons de le dire — avec de la farine de maïs et les résidus du lait. On peut donc en déduire que ce mode d'élevage est de beaucoup le meilleur.

La production porcine italienne se monte à environ 5.000.000 de têtes ; un cinquième est absorbé par l'industrie et le reste est consommé directement par la population.

Dans plusieurs régions d'Italie, presque chaque famille élève son porc, pour en faire une très bonne charcuterie, du lard et du saindoux pour sa consommation annuelle. A la campagne, cette coutume est généralisée.

UTILISATION DES MATIERES GRASSES DU PORC

Lards. — Le lard est consommé partout pour la cuisine. La Ligurie fait exception, car on y emploie l'huile d'olive.

Saindoux. — Le saindoux est employé pour la friture. Mais dans le Midi, il est mélangé avec le lard et sert à tous les besoins de la cuisine.

TRANSFORMATION DU PORC.

Différentes parties du porc sont transformées.

La tête sert à la fabrication de la « Coppa d'hiver » (à peu près notre fromage de tête), et le cou à la préparation de la « Coppa ».

Avec l'épaule, on prépare la fameuse « Epaule de Saint Secondo », dont nous avons déjà parlé — et les excellents « Cacciatori » (Chasseurs — petits saucissons très secs).

La longe de devant est consommée fraîche ; celle de derrière fournit le filet.

Les cuisses sont utilisées pour la fabrication des Jambons de Parme, qui font l'objet d'une préparation toute spéciale et dans des locaux ap-

propriés qui n'existent dans aucune autre région d'Italie.

En plus des spécialités ci-dessus, nous rappelons :

Les *Saucissons de Milan* dont la composition est la suivante : 33 0/0 de viande de porc, 33 0/0 de graisse de porc, 33 0/0 de bœuf.

Dans la *Mortadelle de Bologne*, le bœuf est remplacé par le veau.

Codeghini : grosses saucisses, où la couenne remplace, dans le même pourcentage que dans le saucisson de Milan, la viande de porc.

Les viandes qui ne sont pas employées dans les fabrications précédentes servent pour la préparation des *sauccisses*, où le gras figure pour un tiers.

Lard. — Les deux parties sont salées et employées comme condiment pour la cuisine.

Abats. — Ils sont vendus frais.

En Italie, la préparation de la viande de porc est limitée à la saison hivernale. Les établissements qui travaillent pendant l'été sont très rares.

EXPORTATION.

L'exportation des animaux sur pied est à présent limitée à la Suisse. Celle des viandes en conserves et de la charcuterie s'étend, au contraire, à tous les pays.

CONCLUSIONS.

Avant la guerre, l'Italie importait une quantité considérable de porcs de la Serbie ; ces animaux servaient à la fabrication de certaines spécialités de charcuterie. Mais après la guerre, la production nationale a sensiblement augmenté en conséquence aussi de l'augmentation des fromageries. Cette industrie est très développée en toute la région émilienne et particulièrement à Modène, Parme, Reggio-Emilia. Il en est de même à Mantoue et Crémone. En Lombardie, nous avons de très importantes laiteries : *La Locate, Triulzi, La Soresinese, Poleghi* et *Lombardo*, etc., et leurs sous-produits sont utilisés pour l'alimentation du porc, mélangés avec la farine de maïs.

D'après les statistiques, l'Emilie et une partie de la Lombardie — c'est-à-dire toute la vallée du Po — sont les régions où l'élevage est le plus développé.

L'augmentation du prix du blé et des farines employées pour l'engraissement n'ont exercé aucune influence sur la production porcine italienne, qui continue à se développer normalement. Cette augmentation est neutralisée par le prix très bas des légumes et par la quantité des aliments que les porcs peuvent se procurer directement en pâturant.

Angelo LUGLI.