

DOSSIER PÉDAGOGIQUE
2^E&3^E CYCLE PRIMAIRE

Le porc en Wallonie, une histoire passionnante.



*L'élevage.
L'alimentation.
Les différences
culturelles.*

UNE INITIATIVE DE L'



Objectifs Pédagogiques :

Une meilleure connaissance du biotope, de l'environnement,
de l'utilité économique de l'animal.

Un approfondissement des connaissances géographiques et historiques

TABLE DES MATIÈRES

C'est toi qui mènes l'enquête !

❶ L'ANIMAL	P8
❷ LES TYPES D'ÉLEVAGE	P12
❸ L'ÉLEVAGE EN WALLONIE	P18
❹ L'ÉLEVEUR (MODE DE VIE ET ORGANISATION D'UNE FERME)	P24
❺ L'ENVIRONNEMENT	P31

À toi de jouer !

❶ LA VIANDE	P44
❷ LA CHARCUTERIE	P50
❸ PRODUITS RÉALISÉS À BASE DE PORC (COSMÉTIQUE, OBJETS, TANNERIE,...)	P53

Qu'en penses-tu ?

❶ MYTHOLOGIE	P60
❷ HISTOIRE DU PORC AU FIL DES SIÈCLES	P62
❸ LE PORC ET LA RELIGION	P64
❹ HABITUDES ALIMENTAIRES	P65

À table P67

Glossaire P78

Annexe P79

Le porc en Wallonie, une histoire passionnante.

C'est toi qui mènes l'enquête !

POUR LE PROFESSEUR

Un poster représentant une exploitation porcine se trouve aux pages 4 et 5.

Les enfants sont amenés à deviner ce qui se cache derrière les parties manquantes du poster (solutions en pages 7 et 8). Chaque élément trouvé correspond à un chapitre développé dans le dossier (cf table des matières).

SOCLE DE COMPÉTENCES ENSEIGNEMENT FONDAMENTAL DE LA 3^{ÈME} À LA 6^{ÈME} ANNÉE PRIMAIRES :

Eveil – Formation historique et géographique.

Pages 13, 15, 17, 20, 21, 26, 28, 36, 37, 38 et 39 : utiliser des repères spatiaux sur une carte de la Belgique : sa commune, la Région wallonne et la Région Bruxelles-Capitale, la Meuse, la Sambre, l'Escaut, d'autres cours d'eaux proches de sa commune, les principales villes.

Page 24 : l'organisation de l'espace, caractériser ses fonctions : fonction de résidence, de production (agriculture, industries, services), administrative, de consommation et d'échanges.

Eveil – Initiation scientifique – L'air, l'eau, le sol – L'air et l'eau

Page 32 : le cycle de l'eau.

Eveil – Initiation scientifique – Les êtres vivants – Les relations êtres vivants/milieu – Relations alimentaires

Page 33 : flux de matière entre producteurs, consommateurs et décomposeurs.

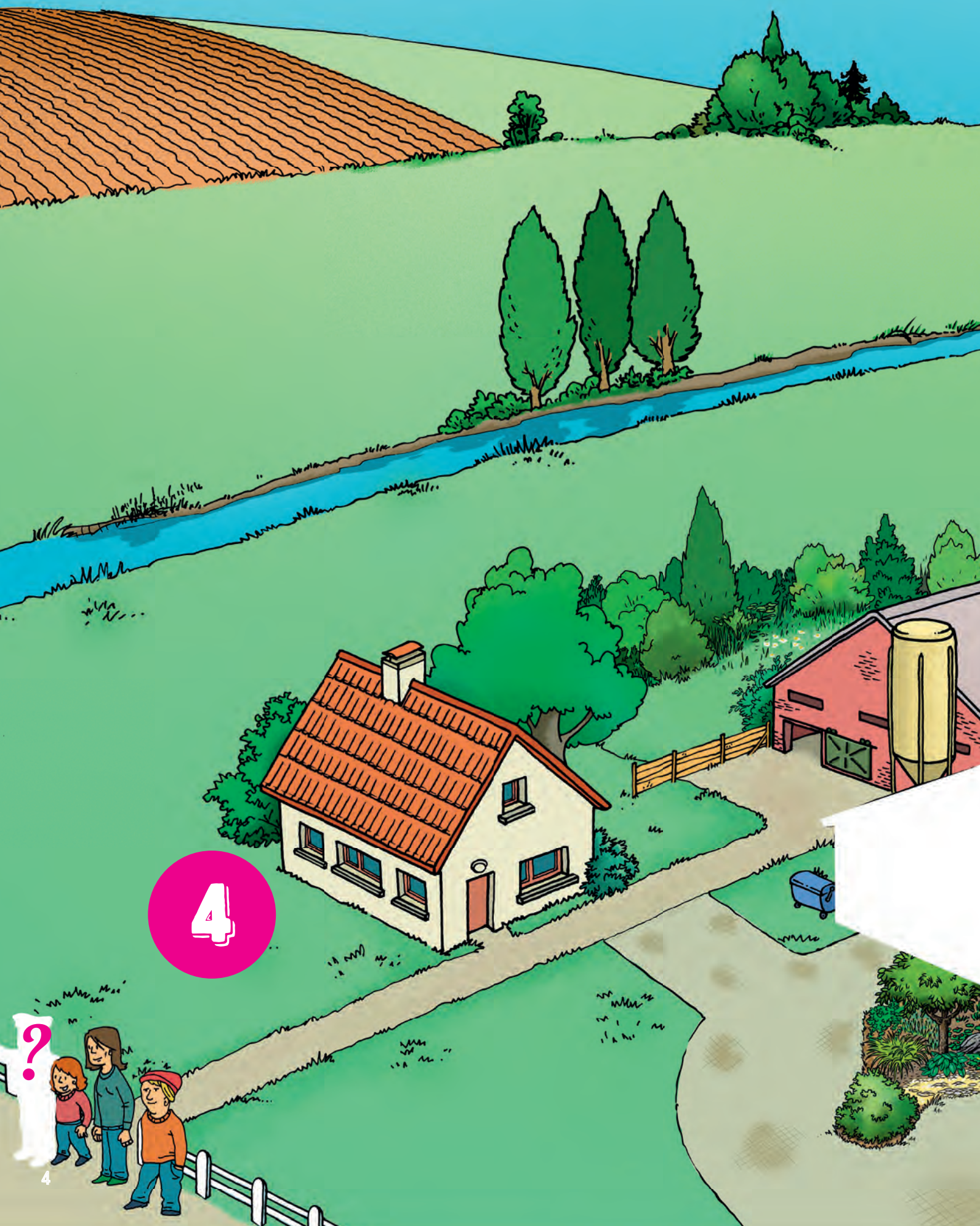
Eveil – Initiation scientifique – L'énergie – Généralités

Page 33 : les principales sources d'énergie ; les différentes formes d'énergie ; transformation d'une forme d'énergie en une autre ; quelques formes de stockage d'une énergie.

Eveil – Initiation scientifique – Les hommes et l'environnement

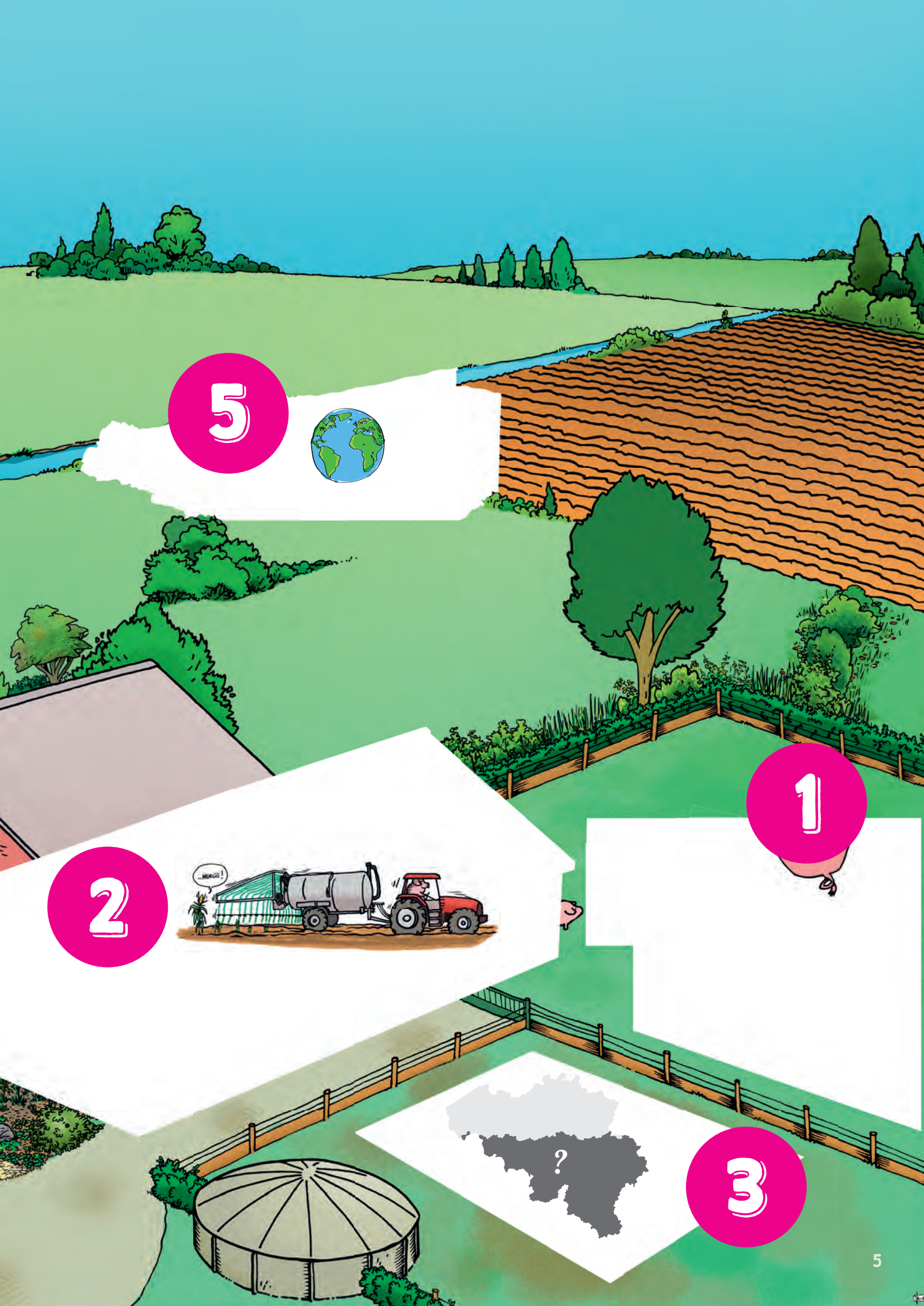
Gestion, conservation et protection des ressources ; utilisation des ressources ; épuisement, destruction, pollution.

Les mots marqués d'un * sont repris dans le glossaire page 78.



4

?



5



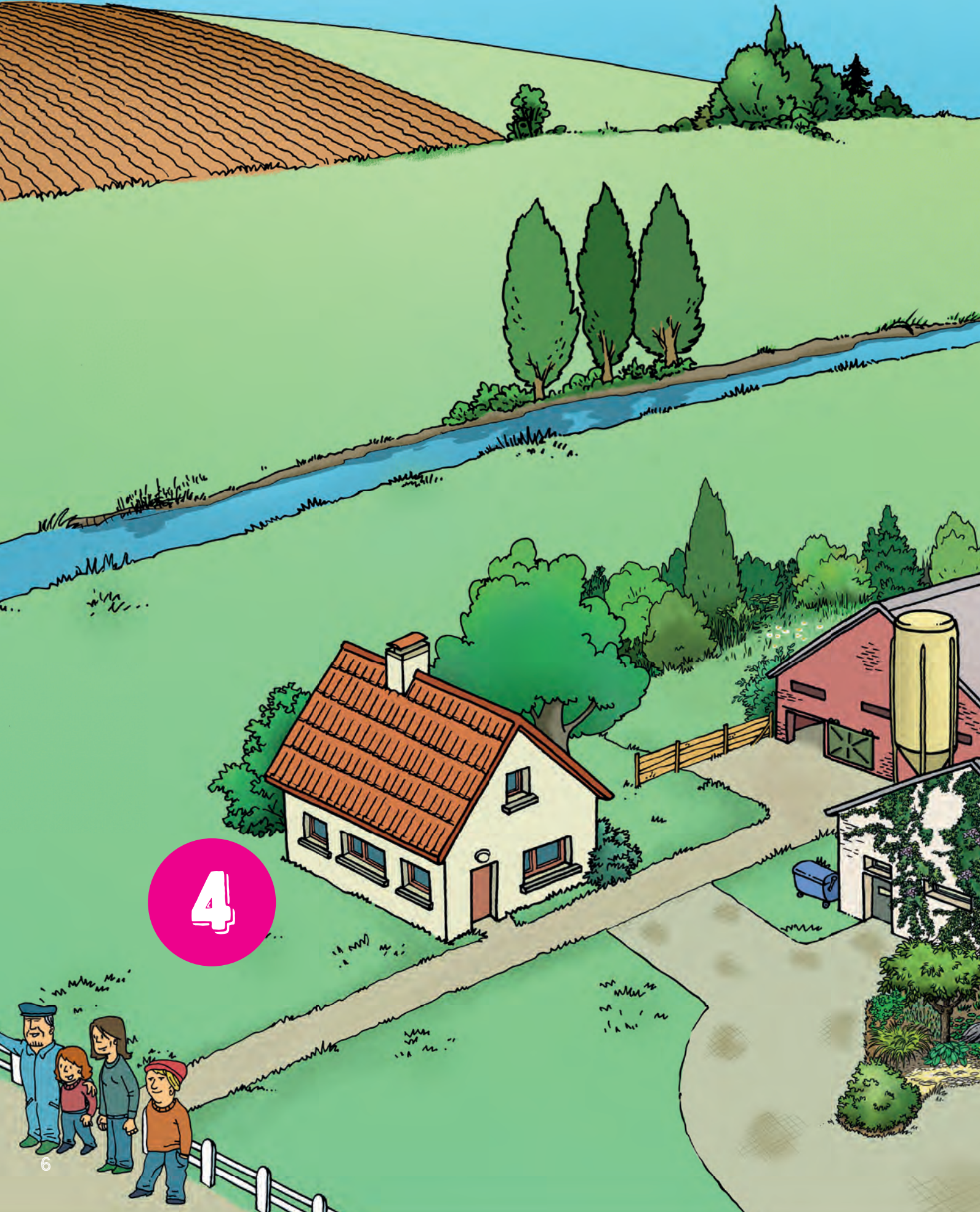
2



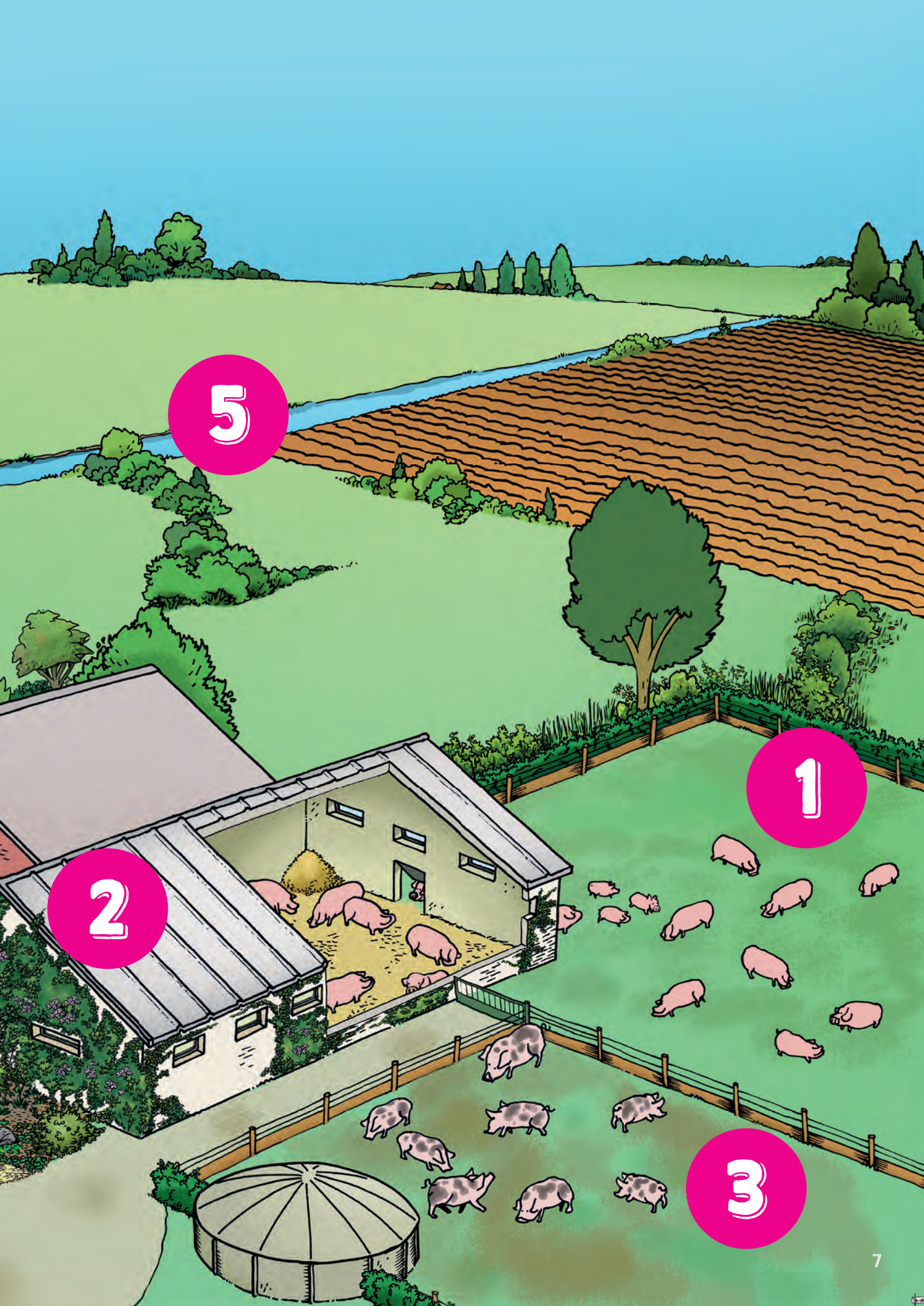
1

3





4



DESCRIPTION

*Qu'est-ce qu'un porc (*sus scrofa domesticus*) ou porc domestique ?*

Le porc est un animal **vertébré** (il a des os) de la classe des **mammifères** (il met au monde ses petits et les allaite).

Il appartient à la famille des **suidés**, une famille qui regroupe ses cousins proches : les phacochères, le babiroussa, l'hylochère, les potamochères, et les sangliers dont il est très proche.

Sa famille a pour caractéristiques

- de ne pas ruminer (à la différence des vaches par exemple)
- d'avoir de grandes canines (regarde celles du babiroussa !)
- d'avoir des pattes à quatre onglons (quatre doigts recouverts de corne). Le porc est un animal onglulé, c'est-à-dire dont les doigts sont terminés par des sabots.

Si tu veux tout savoir, c'est un cousin éloigné des hippopotames, chameaux, chèvres et vaches.



Porc ou cochon ?

Ce sont des synonymes, mais on dit « porc » quand il s'agit de la viande : « une côte de porc, un rôti de porc ».

On utilise parfois le mot « cochon » pour désigner l'animal.



LA FAMILLE DU PORC



Le phacochère

Le phacochère commun est un porc sauvage court sur pattes et à la tête massive. Il a pour principale caractéristique une tête rectangulaire et allongée, équipée de défenses impressionnantes (jusqu'à 50cm !).

Le mâle vit seul, les femelles en petits groupes. On le trouve en Afrique centrale et subéquatoriale (en-dessous de l'équateur).

Dans « Le Roi Lion » Pumbaa le copain de Timon est un phacochère.



L'hylochère

L'hylochère constitue le plus grand porc sauvage existant. Il possède de très longs poils bruns très sombres ou noirs. Il a une grosse tête avec deux défenses. L'hylochère vit en troupes de 4 à 20 individus dans les sous bois épais et les forêts marécageuses d'Afrique centrale.



Le potamochère

Le potamochère a un corps semblable à celui d'un sanglier, mais avec un pelage roux ou brun-orangé. Une crinière blanchâtre court le long de son dos et des poils clairs bordent l'extrémité de ses oreilles. Il vit en groupes de 6 à 20 individus dans les savanes d'Afrique centrale et subéquatoriale.



Le babiroussa

Le babiroussa est un porc sauvage impossible à confondre avec un autre membre des suidés, par ses défenses très visibles. Le babiroussa vit en Indonésie. C'est un excellent nageur qui peut passer d'île en île. Contrairement au reste de sa famille, la femelle n'a qu'un ou parfois deux petits.



Le sanglier

Le sanglier est l'équivalent sauvage du porc. On en trouve partout en Europe et sur presque tout le continent asiatique, jusqu'au Japon.

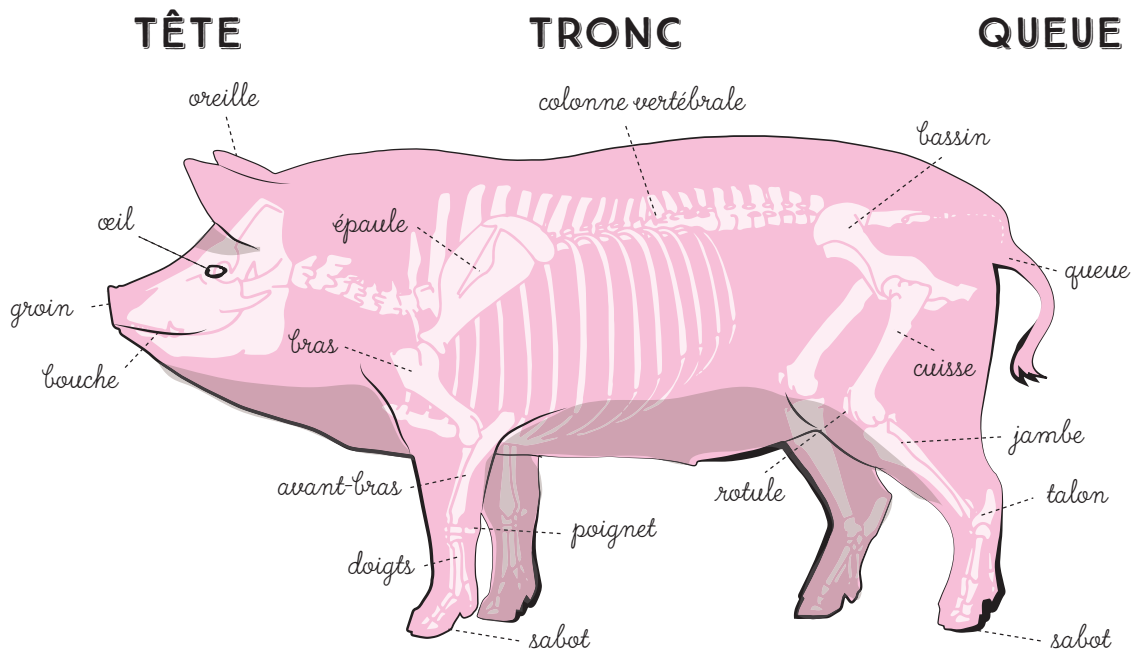
Il fréquente le nord de l'Afrique et en Egypte il suit le cours du Nil. Il a aussi été introduit en Australie et en Amérique du Nord. Symbole des Ardennes et de la province de Luxembourg, le sanglier est un gibier dont la viande est appréciée.



Le porc domestique

Le porc domestique est très proche du sanglier. D'ailleurs ils peuvent se reproduire entre eux. Il est élevé pour sa viande qui est la plus consommée dans le monde. C'est sa couleur rose, ses grandes oreilles, son museau aplati et la forme de sa queue qui le rendent très reconnaissable. Il possède un odorat remarquable.

Comment appelle-t-on les différentes parties du porc?



Le mâle, la femelle et les petits portent-ils des noms précis ?

Oui, chez les adultes, la femelle s'appelle la **truie*** et le mâle, le **verrat***. La truie a en moyenne 10 à 12 petits par portée (cela peut varier selon les races). On les appelle **porcelets** jusqu'à ce qu'il pèsent 20-25 kg..

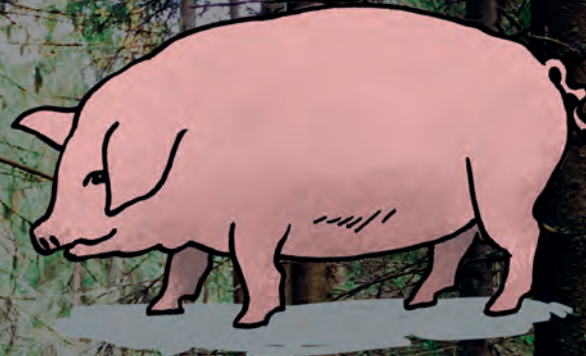
Que mange un porc ?

Le porc est omnivore* (il mange de tout). En élevage, il mange essentiellement des végétaux, en grande partie des céréales.

Y a-t-il beaucoup de races chez les porcs ?

Oui beaucoup. En fait, il y a plus de 120 races de porcs d'élevage. Un pays comme la Chine, grand amateur de porc, élève près de 15 races différentes. Mais la Chine est 314 fois plus grande que la Belgique.

DOMESTICATION



Est-ce que le porc a toujours existé ?

Non. Au début de la préhistoire, les hommes vivaient de chasse et de cueillette. Ils n'élevaient pas d'animaux et ne cultivaient pas. Puis, certains hommes ont eu l'idée de capturer les animaux qu'ils chassaient, et de les élever. Ils ont capturé des buffles, des chèvres et des moutons sauvages.

Ensuite, il y a près de 10.500 ans en Turquie Orientale, les hommes ont commencé à domestiquer certains sangliers. Petit à petit l'aspect de ceux-ci s'est modifié pour prendre celui que l'on connaît aujourd'hui. Le sanglier est l'un des derniers animaux à avoir été domestiqué pour devenir plus tard le porc que tu connais.

Mais d'où viennent les porcs ?

On élève le porc domestique principalement en Europe, en Asie et en Amérique du Nord. Le porc est en fait une « sous-espèce » du sanglier. Le sanglier est sauvage et vit dans la nature.



RÉSUMÉ

Les porcs d'élevage sont les descendants de sangliers domestiqués

LES TYPES D'ÉLEVAGE

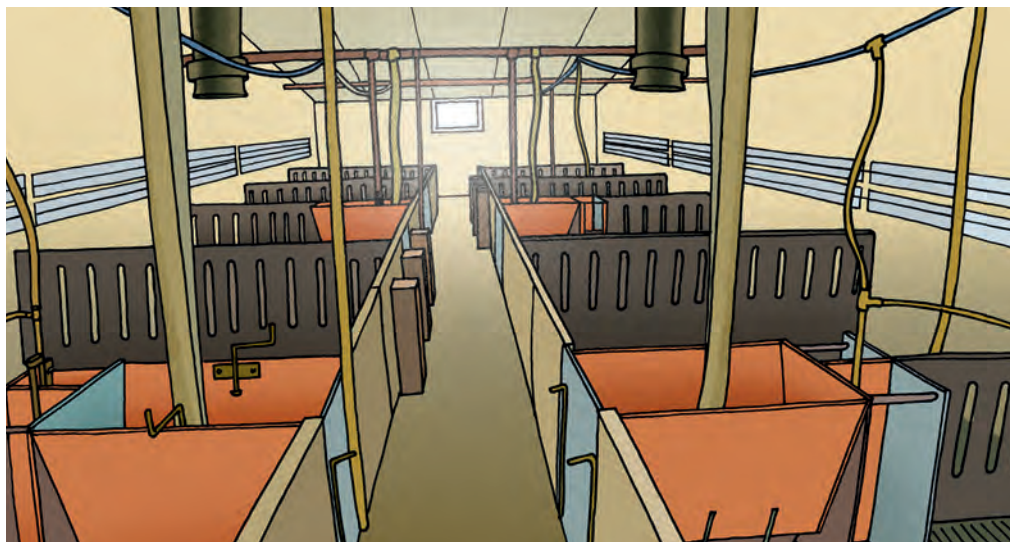
2



COMMENT ÉLÈVE-T-ON DES PORCS ?

*Il existe trois types d'élevages :
en bâtiment, en plein air,
le « bio »*

Le plus fréquent, c'est l'élevage en bâtiment...



Les porcs sont logés dans un bâtiment, sur un sol plein, sur caillebotis* ou sur litière*. Ils sont répartis par âge dans ce que l'on appelle des loges*.

Leur nourriture est adaptée à leurs besoins et distribuée automatiquement. On sait d'où elle vient et comment elle a été préparée. On dit alors que leur nourriture est « traçable* » .

Les porcs vivent sur une surface plane avec un espace par animal qui répond à leur besoin d'exercice. Le bâtiment est ventilé pour qu'ils aient de l'air frais et il y a même du chauffage quand il fait froid !

Pour les protéger des infections et des maladies, on ne peut pas accéder à l'élevage n'importe comment. Il y a des règles d'hygiène et de propreté strictes à respecter.



Vous êtes attentif au bien-être de vos porcs, expliquez-nous...

Nous avons toujours été attentifs à laisser beaucoup d'espace aux animaux, à favoriser l'entrée de lumière naturelle dans les bâtiments et à donner des matériaux qui permettent aux porcs de se distraire car ils aiment jouer. Les loges sont équipées de caillebotis en plastique.

L'avantage du plastique : il est plus frais en été et plus chaud en hiver.

Afin de répondre aux besoins des animaux et de limiter les coûts inutiles, nos aliments viennent d'un moulin de proximité et sont adaptés à chaque âge.



BENOÎT & GABRIEL RENKENS,

*éleveurs sur le plateau
de Herve*



UN ÉLEVAGE INTERDIT AUX RONGEURS !

Comme dans tous les élevages où de la nourriture est distribuée, les rongeurs tels que notamment rats, mulots et souris sont attirés. Mais les rongeurs transmettent des maladies graves (salmonellose, pasteurellose, leptospirose, dysenterie porcine, trichinose, toxoplasmose), ils détériorent les bâtiments, consomment et contaminent les aliments. Bref, ils sont véritablement nuisibles.

L'éleveur doit donc lutter contre eux en ayant des bâtiments propres sans recoins ni saleté, c'est ce que l'on appelle de la prévention. Il doit aussi veiller à chasser les rongeurs en les piégeant ou en les empoisonnant.

Mulot



Souris



Rat

Puis il y a le plein air ...

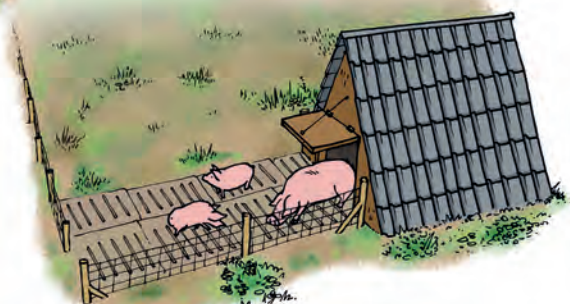
Les porcs se baladent librement dans une prairie où des cabanes sont à leur disposition. Pour préserver le sol et le bien-être des porcs, ils changent régulièrement de prairie.

Les porcs de plein air ont une nourriture riche en céréales et en aliments énergétiques. On leur distribue la nourriture manuellement. Comme dans tout élevage, les aliments sont tracés, c'est-à-dire que l'on

fait très attention à l'origine et à la qualité de leur alimentation.

Le sol meuble permet aux porcs de le fouiller avec leur groin, ce qui est leur occupation favorite. S'il fait trop froid ou trop chaud, ils peuvent se mettre à l'abri dans leurs cabanes.

Pour les protéger des prédateurs et des sangliers, leurs prairies sont doublement clôturées.





Pourquoi avoir choisi de produire en plein air ?

Pour moi, cela correspond à leur cadre de vie naturel. C'est agréable de voir les animaux en prairies, avec des cabanes en bois adaptées, comme abris. Et puis, les dé-

bouchés existaient parce que les consommateurs recherchaient justement ce type de produit, car ils avaient besoin d'être rassurés sur ce qu'ils mangeaient.

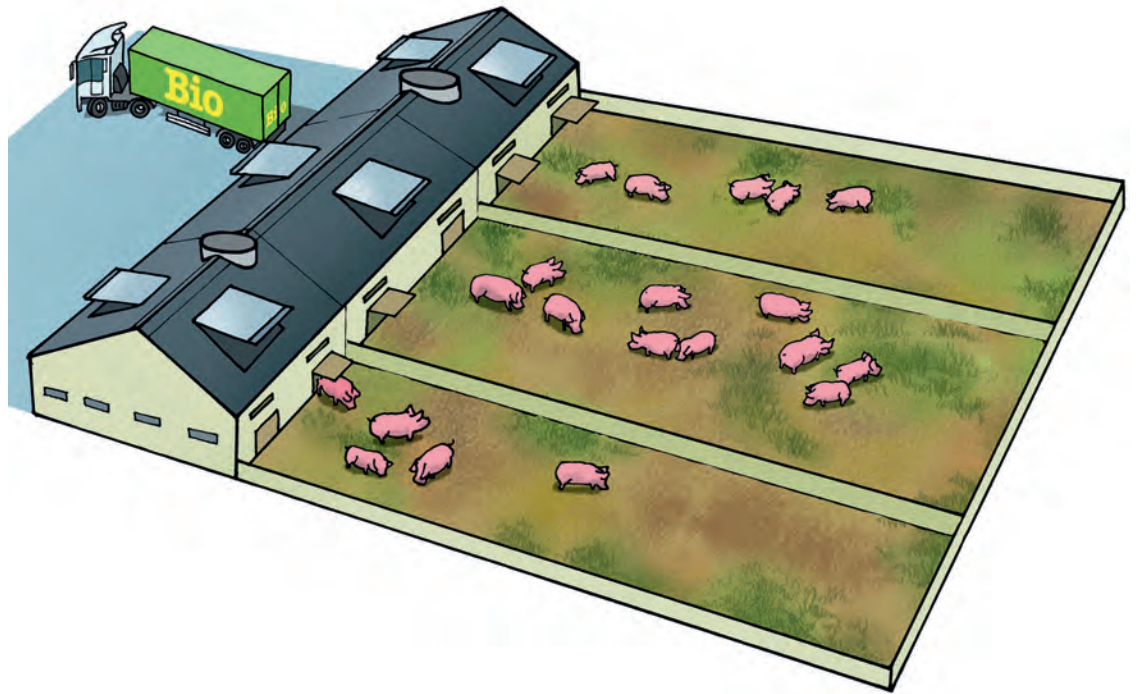
Est-ce difficile d'élever des porcs en plein air ?

Je travaille seul et je dois donc être polyvalent, c'est-à-dire pouvoir un peu faire tous les métiers, aussi bien pour m'occuper des animaux que pour ranger mes papiers. En été, c'est appréciable d'être à l'extérieur

avec les animaux mais en hiver, c'est parfois plus difficile, quand il y a beaucoup de boue ou que l'eau gèle. Cela demande une grande disponibilité et beaucoup de courage.



LUC LEFÈVRE,
éleveur à Dorinne



Et finalement le bio...

Les porcs circulent librement entre un bâtiment ouvert sur litière paillée ou sciure* et un parcours extérieur. Le bâtiment est ventilé naturellement, le parcours extérieur est clôturé. La nourriture est distribuée manuellement ou automatiquement et est « certifiée bio », ce qui veut dire notamment qu'elle n'a pas été traitée avec des produits phytosanitaires.

Il faut donc ici aussi que l'on soit absolument sûr de ce qu'elle contient et comment elle a été produite : des vérifications sont réalisées pour cela.

Comme dans les autres élevages, on ne peut pas accéder à l'élevage n'importe comment, pour le protéger des infections et des maladies.





Produire sous le label Bio, ça veut dire quoi ?

Produire sous label Bio, cela veut dire élever des animaux moins vite, leur donner plus d'espace, avec des aliments plus coûteux, mais c'est important que les animaux soient bien. Je suis toujours motivé

par l'envie d'innover de me différencier, d'être dans le peloton de tête ! Quel que soit son métier, si on l'aime, c'est le plus beau des métiers !

Comment nourrissez-vous vos porcs Bio?

Pour le porc, il est très important d'avoir un aliment bien équilibré, à tous les stades.

J'achète donc mes aliments Bio pour avoir cette sécurité et cette régularité.



JOSE ANNET,
éleveur à La Roche-en-Ardenne

AVANT DE PARLER DE LA WALLONIE, PARLONS D'ABORD DE LA BELGIQUE...

En Belgique combien de races de porcs élève-t-on ?

Les races les plus couramment rencontrées en Belgique sont :

- Le Landrace belge
- Le Piétrain
- Le Large White

La sélection des races se fait sur deux critères principaux en porc : la résistance au stress et la qualité de la viande. En effet, le porc est un animal sensible au stress : il est sensible aux déplacements, aux changements de température,...

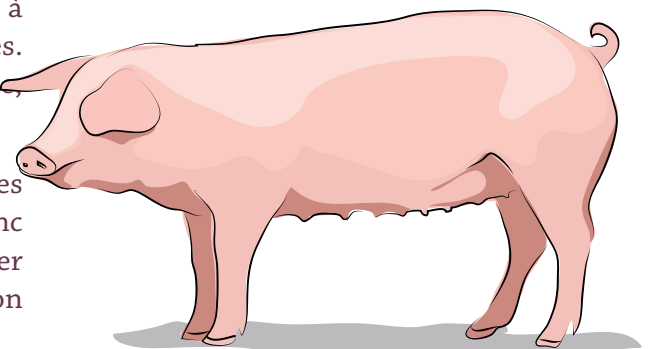


Aujourd'hui, on veut de la viande maigre ! Ça tombe bien, car des études ont montré qu'aucune race au monde n'offre autant de viande de cette qualité que le Landrace belge ou le Piétrain.

Le Landrace belge résistant au stress.

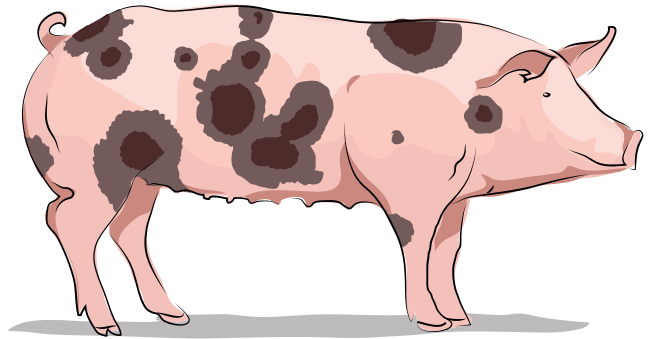
C'est une race très musclée, résistante au stress, dont les adultes pèsent de 250 à 300 kg, aux grandes oreilles tombantes. Sa couleur est très claire, presque blanche, sans aucune tache.

Cette race a été sélectionnée pour ses aptitudes maternelles, elle produit donc beaucoup de porcelets qu'elle peut élever grâce à sa grande capacité de production laitière.





Les éleveurs sélectionneurs wallons ont toujours cherché à améliorer la qualité de leurs porcelets au travers d'un travail de sélection minutieux.

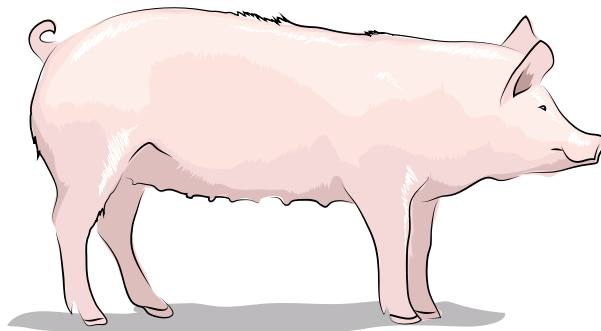


Le Piétrain

C'est une race plus légère (tout est relatif : de 240 à 280 kg quand-même !). Elle produit une excellente viande. Elle est très reconnaissable car sa couleur n'est pas uniforme et est composée de grandes taches noires ou brun foncé. Elle a de petites oreilles droites et des pattes tellement musclées qu'on l'appelle « le porc à 4 jambons » ! Là où les autres n'en ont que deux.

Seul défaut, le porc Piétrain est plus sensible au stress.

Mais en faisant des recherches, les scientifiques de l'université de Liège ont découvert une manière de réduire la sensibilité des porcs. Et ils ont réussi à faire un porc Piétrain moins sensible au stress : le porc « stress négatif ». C'est mieux pour son confort, et cela produit aussi une meilleure viande...



Le Large White

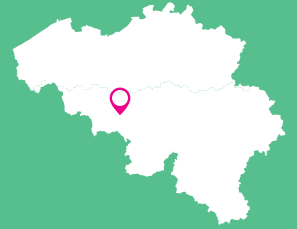
Le Large White est un grand porc blanc avec des soies. Ses oreilles sont dressées. Il est robuste, sa viande et son lard sont de bonne qualité. Il grandit facilement, sans pour autant avoir trop de graisse, et produit donc plus de viande. Il est natu-

rellement résistant au stress. Les femelles du Large White ont beaucoup de petits et donnent beaucoup de lait. Tous ces atouts en font un excellent porc d'élevage.



LE SAVIEZ-VOUS ?

On ne parle pas de "poils" pour le porc mais plutôt de "soie" !



Vous êtes éleveur de porcs mais aussi sélectionneur, expliquez-nous ...

Oui, c'est vrai, comme on dit, la sélection c'est une passion. Je suis sélectionneur de porcs Piétrain, la race que tous les éleveurs utilisent pour le verrat car elle permet d'avoir des animaux bien conformés, avec de beaux jambons. J'ai vraiment démarré les concours en 1987.

Pour faire des concours, il faut travailler en croisant des animaux que l'on observe... A force, on obtient des champions, bien conformés mais aussi bien proportionnés et bien sur leurs pattes, c'est important !



PATRICK SIRAUX,
éleveur à Naast, près de Soignies



QUI PRODUIT DU PORC ?

Près de 800 millions de porcs sont élevés dans le monde (presqu'autant qu'il y a d'habitants dans toute l'Europe).

La moitié, donc 400 millions, est élevée en Chine.

ET MAINTENANT, LA WALLONIE ...



Est-ce qu'en Wallonie on élève beaucoup de porcs ?

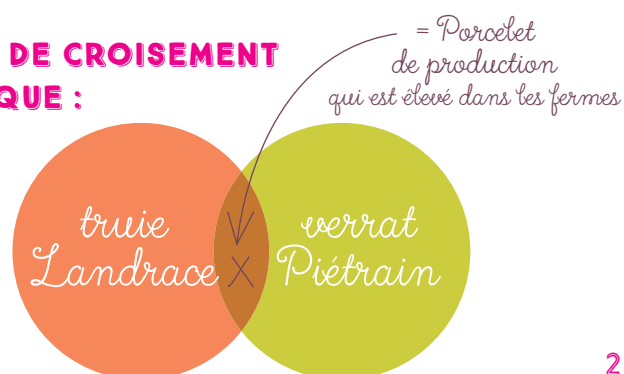
Non, en Wallonie on n'élève pas beaucoup de porcs. La production wallonne ne dépasse pas 5% de la production belge. Sur un total de 6,5 millions de porcs belges, 325.000 sont wallons.

On les élève dans des exploitations familiales dans lesquelles les éleveurs cherchent à faire des élevages avec un cahier des charges de qualité ou de la diversification pour compléter les activités de la ferme.

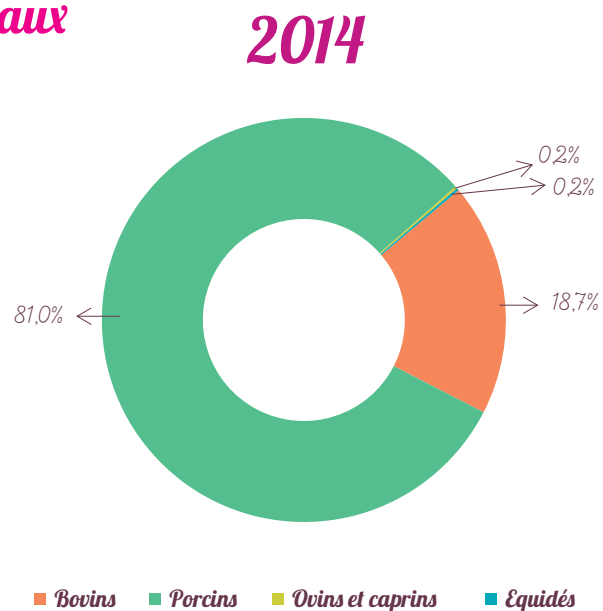
Quelles races élève-t-on en Wallonie ?

En Wallonie, on élève plusieurs races femelles qui sont croisées avec un verrot terminal de race Piétrain. Il provient d'un village bien de chez nous, Piétrain, près de Jodoigne et c'est une fierté ! Et puis, il offre l'avantage de produire beaucoup de viande.

EXEMPLE DE CROISEMENT EN BELGIQUE :



Importance des animaux abattus par sorte en Belgique en 2014 (poids abattus en %)



Chiffres clés de l'Agriculture, SPF Economie, statistiques belges 2015

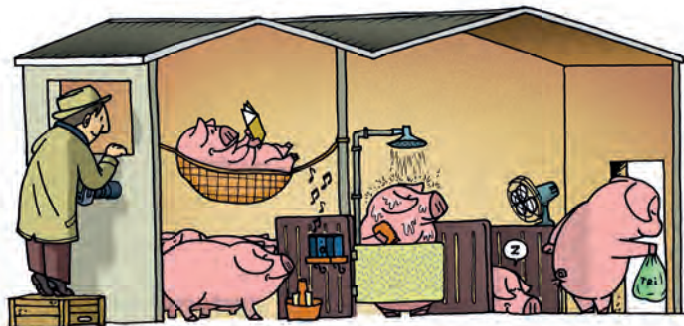
L'élevage de porcs, c'est sale non ?

L'élevage porcin a parfois une mauvaise image : odeurs, saleté, animaux à l'étroit dans leur porcherie,... C'est une image fautive. Par exemple, si le porc se roule dans la boue, c'est pour se débarrasser de ses parasites et éviter les coups de soleil.

En Wallonie, le nombre d'animaux par élevage est limité et est en lien avec la surface des terres cultivées. Car il faut une surface suffisante pour épandre le lisier dans le res-

pect de l'environnement (voir chapitre sur l'environnement).

La construction de nouveaux bâtiments est très contrôlée. Les porcs doivent être élevés au calme (sans stress), dans de bonnes conditions de propreté, de confort et de bien-être, dans le respect des lois européennes, belges et wallonnes.

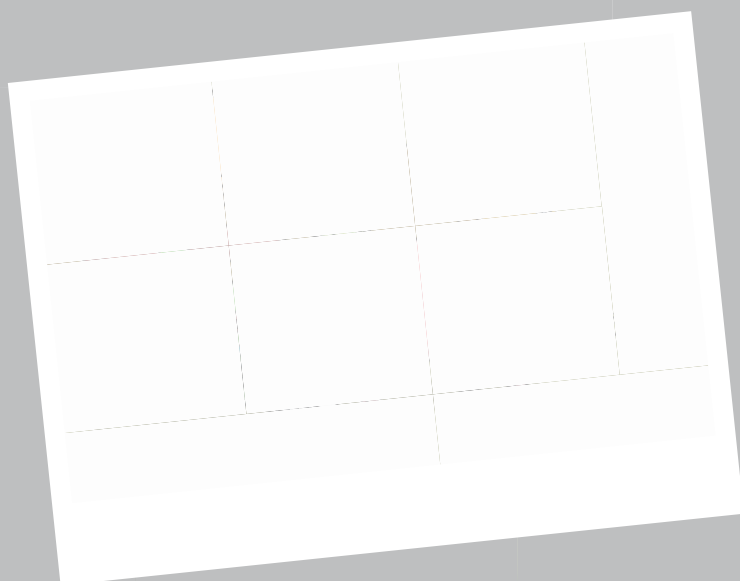


Quelle est la taille moyenne d'un élevage en Wallonie ?

Les élevages de porcs sont aujourd'hui des petites et moyennes entreprises familiales, avec en moyenne environ 500 porcs.

Ils sont compétents, aiment leur métier et ont de grandes connaissances dans l'élevage de leurs animaux.

Les éleveurs wallons prennent en compte les besoins de l'animal.



Qui veille à la santé des porcs ?

En plus de l'attention qu'ils portent à leurs animaux, les éleveurs sont aidés par le vétérinaire de la ferme. Le vétérinaire a une grande responsabilité, car il doit veill-

ler à la santé des animaux pour garantir leur bien-être et pour produire une viande saine.

Tout est surveillé ...

Comme les élevages sont limités en taille, l'éleveur peut surveiller de beaucoup plus près chaque animal de son élevage.

Ensuite, depuis le transport vers l'abattoir jusqu'à la découpe et la transformation de la viande, il y a encore de nombreux contrôles.

On veille ainsi continuellement à la qualité de la viande.

Grâce à tout cela, nous sommes certains d'avoir de la viande saine dans nos assiettes.



On parle ici aussi de traçabilité : les porcs sont identifiés au moyen d'une boucle que l'on appose sur une de leurs oreilles. Ceci permet de les identifier tout au long de leur vie.

L'ÉLEVEUR (MODE DE VIE ET ORGANISATION D'UNE FERME)

4

Que font les éleveurs ?

L'élevage porcin comprend 2 activités : **le naissage et l'engraissement.**

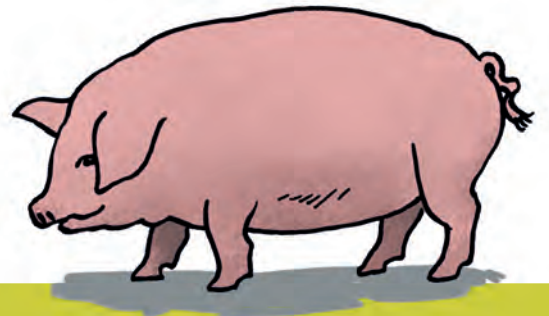
Le naissage consiste à s'occuper des truies et de leurs porcelets (jusqu'à un poids d'environ 20 kg). L'engraissement est l'activité qui consiste à s'occuper des animaux depuis le poids de 20 kg jusqu'à un poids d'environ 115 kg.

Il y a trois grands types d'éleveurs :

- Le naisseur : il élève des truies mères et garde leurs porcelets jusqu'à un poids d'environ 20 kg.
- L'engraisseur : il élève les porcelets à partir de 20 kg.
- Le naisseur-engraisseur : il s'occupe du naissage et de l'engraissement. On dit qu'il travaille « en circuit fermé » car tout se fait dans sa ferme.



Les différentes étapes du naissage sont : la reproduction, la gestation, la mise bas, la lactation et le sevrage. Chacune de ces étapes a une durée fixe.



En quoi consiste l'activité de naisseur ?

Pour faire des petits, il faut que les porcs aient un certain âge.

On dit qu'ils sont « pubères » lorsqu'ils peuvent se reproduire. Au-delà d'un certain âge, les porcs deviennent trop vieux pour se reproduire.

La reproduction peut avoir lieu :

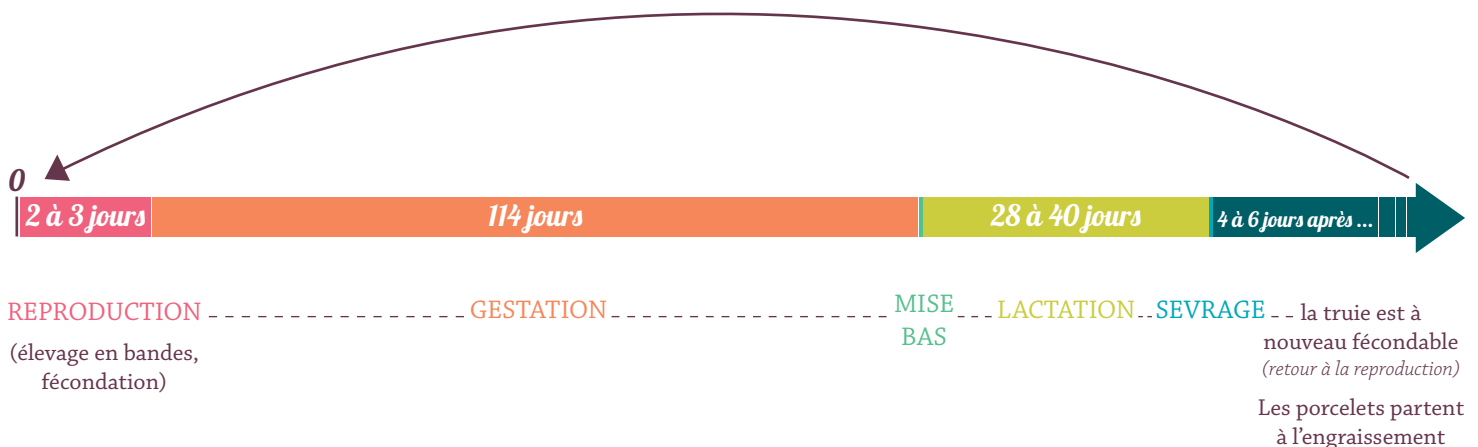
- de 10 mois à 4 ans pour **le verrat** (le mâle)
- de 8 mois à 5 ans pour **la truie** (la femelle)

La truie ne peut pas avoir des petits tout le temps. Les périodes pendant lesquelles elle est féconde

(= capable d'avoir des petits) sont appelées « les chaleurs ». Ces chaleurs durent 2 à 3 jours et réapparaissent toutes les 3 semaines, c'est donc un animal très fertile, qui peut souvent avoir des petits.

La gestation (le temps qui va de la fécondation à la naissance des porcelets) dure en moyenne 114 jours (3 mois, 3 semaines, 3 jours). Sur 2 ans, une truie peut avoir 5 portées de 10 à 14 porcelets chacune. Ce qui fait plus de 25 porcelets par an !

Cycle de vie du porc





Pourquoi avoir choisi le porc ?

Au départ, il y avait déjà des porcs dans la ferme, ça tombait donc sous le sens de s'en occuper. Mais, au fil du temps, mon épouse et moi, nous nous sommes intéressés plus aux porcs car c'est un travail beaucoup plus technique que

de s'occuper des vaches par exemple. Il faut bien gérer l'alimentation, la reproduction... Il faut être au top tout le temps pour que la ferme tourne bien, être consciencieux et ça me plaît.

Et c'est une exploitation familiale...

Oui, en effet. Nos enfants se sont tous lancés dans le milieu agricole. Les garçons directement, et les filles par leurs maris agriculteurs... En 2006, nous avons agrandi l'exploitation car nos fils jumeaux

souhaitaient travailler avec nous. Je suis fier de voir que mes enfants se sont lancés dans l'agriculture, quelque part, cela montre que notre exemple a été bon.



MICHEL BOSARD,
éleveur de porcs à Herve

*L'un de ses fils,
Jean-philippe, qui
travaille aussi dans
la ferme*



En quoi consiste l'activité d'engraisreur ?

L'engraissement débute lorsque les porcelets pèsent environ 20 kg et se termine quand ils pèsent entre 105 et 125 kg, moment où ils vont à l'abattoir.

Les qualités que l'on recherche chez un porc sont : qu'il grandisse bien et qu'il produise de la bonne viande.

Un porc a une croissance rapide et régulière

- 1,5 kg à la naissance
- 105-125 kg à 6 mois

Soit environ 70 fois son poids de naissance !

Pour grossir de 0,5 à 1 kg par jour, il mange 300 kg d'aliments en 6 mois.

Lorsqu'il atteint 105 à 125 kg, le porc est conduit à l'abattoir.





André Magerotte élève des porcs en plein air à Nassogne, à la limite de l'Ardenne et de la Famenne. Il possède à proximité sa propre boucherie où il vend sa viande.

Qu'est ce qui fait la qualité de la viande ?

C'est d'abord la race, et puis l'alimentation. Le mode de vie en plein air est surtout bon pour le moral de l'animal qui peut courir librement !

Je suis très attentif à la composition de l'aliment car c'est important pour que les porcs grossissent bien.

Dans la boucherie, on trouve les classiques mais aussi des recettes originales !

Personne ne fait la même chose que moi, le bouche à oreille fonctionne bien. Le souci du détail, ne rien laisser au hasard, aller au bout des choses, c'est ça le secret !



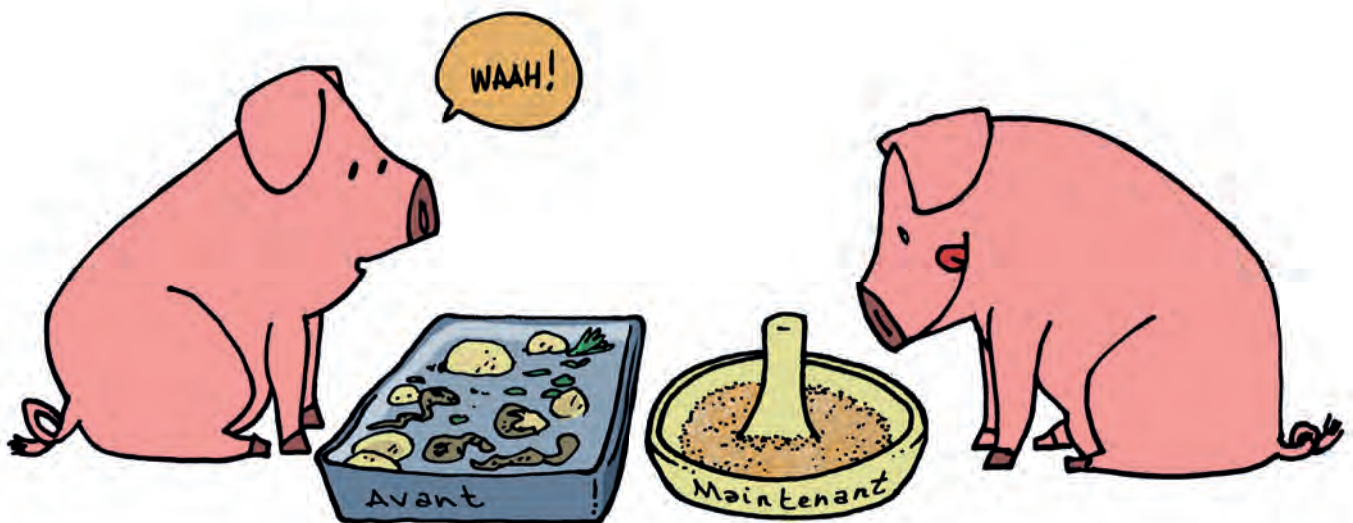
ANDRÉ MAGEROTTE,
éleveur à Nassogne



Comment l'éleveur nourrit-il ses porcs ?

Auparavant, les porcs étaient nourris principalement de restes culinaires. C'est de là qu'est venue la réputation du porc « mangeur de n'importe quoi, y compris des déchets ».

Aujourd'hui les porcs sont nourris en fonction de leurs besoins avec comme objectif d'obtenir une viande de qualité. Tout comme l'être humain, le porc est un **omni-vore***, il possède un estomac unique et ne rumine donc pas.





Concrètement, que mange le porc ?

● DES CÉRÉALES

(blé, orge, maïs, avoine et sous-produits)

Elles apportent de l'énergie aux animaux, grâce à l'amidon (sucre) qu'elles contiennent.

● DES GRAINES D'OLÉAGINEUX (colza, soja, tournesol, lin,...)

ET DES PROTÉAGINEUX

(pois, féverole, lupin et tourteaux d'oléagineux)

Ils sont source de protéines pour la croissance.

● DES COMPLÉMENTS

L'éleveur ajoute à ces aliments des minéraux, vitamines et acides aminés afin de proposer une alimentation équilibrée aux porcs.



● EAU

Le porc a aussi besoin d'eau. Les quantités varient selon l'âge et le type d'animal.

Exemple: 1 à 4 l par jour pour un porcelet, 20 à 25 l pour une truie allaitante.



L'EAU C'EST IMPORTANT !

L'eau est précieuse car elle n'est pas disponible en quantité infinie. En Wallonie, les éleveurs s'engagent à y faire attention !

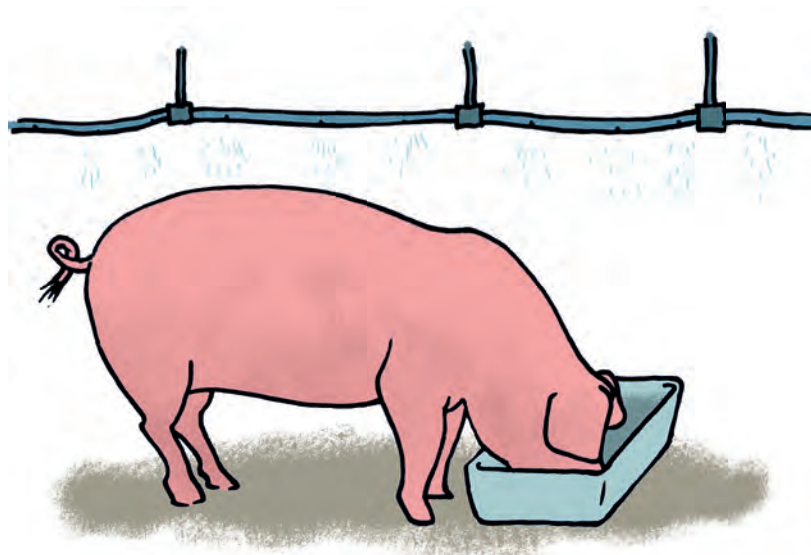
L'eau est indispensable à la vie. On a tous besoin de boire pour vivre. Les porcs boivent beaucoup. On considère qu'un porc en engraissement boit entre 4 et 12 litres d'eau par jour, ce qui fait en moyenne environ 3.000 litres d'eau par an.

On utilise aussi de l'eau pour le nettoyage des locaux qui doivent rester propres et ainsi permettre de conserver un bon état sanitaire car le porc est sensible aux maladies.

MAIS D'OÙ VIENT L'EAU ?



Soit le fermier utilise l'eau du robinet (eau de distribution) ; soit il récupère l'eau de pluie qui coule de ses bâtiments ; soit il prend de l'eau de son puits. L'eau qui est donnée aux animaux est contrôlée car ils ne doivent pas être malades à cause de celle-ci.



Et que devient l'eau de la ferme ?

Les animaux boivent l'eau parce qu'ils en ont besoin pour vivre, mais une partie de cette eau est éliminée de plusieurs façons :

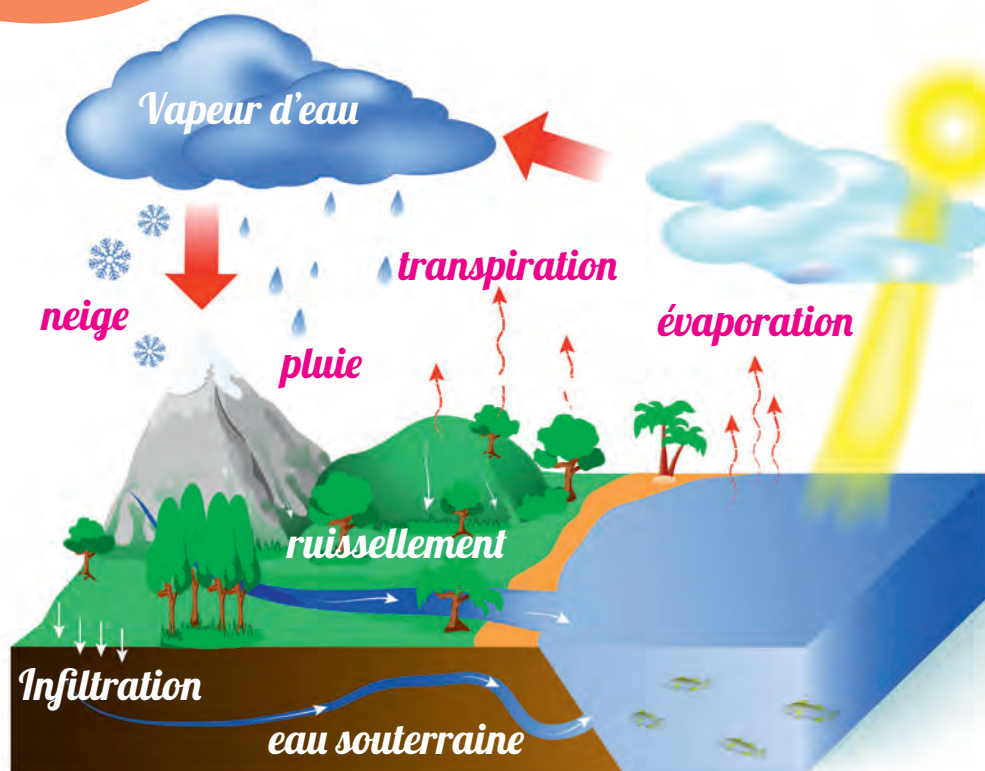
- par la respiration, surtout quand il fait chaud, car le porc ne transpire pas.
- par les excréments (urine et fèces qui forment le **lisier***)

Le lisier* est épandu sur les champs, ce qui conduit à ce qu'une partie de l'eau s'évapore dans l'air et une autre pénètre dans le sol.

Cela contribue au cycle de l'eau comme le montre le schéma.



Il est important que l'éleveur fasse bien attention à ne pas gaspiller l'eau qu'il distribue aux animaux, c'est pourquoi différents systèmes de distribution de l'eau existent : en effet, le porc aime jouer et il faut que le distributeur d'eau n'en mette pas partout !



L'ÉNERGIE AUSSI C'EST IMPORTANT !



Pour élever des porcs, il faut utiliser de l'énergie : pour chauffer les bâtiments - ou les refroidir - et pour les éclairer. Souvent, l'éleveur utilise l'énergie du réseau de distribution et le mazout, mais aujourd'hui, d'autres solutions existent. Certains éleveurs ont par exemple installé des panneaux photovoltaïques sur le toit de leurs étables, afin de bénéficier de l'énergie du soleil.

Celle-ci est gratuite, et transformée en électricité qui peut alors être utilisée pour la ferme. Ce qui coûte cher, c'est l'achat et l'installation des panneaux. D'autres éleveurs ont ins-

tallé des chaudières à pellets. Elles leur permettent d'économiser le mazout.

D'autres encore pratiquent la biométhanisation. C'est la transformation des déchets organiques (comme par exemple le lisier) en "biogaz" qui, comme le gaz naturel, peut être brûlé pour produire de l'électricité et de la chaleur.

Ce sont donc de bonnes solutions pour trouver d'autres sources d'énergie plus respectueuses de l'environnement et aussi diminuer sa facture tout en gardant le confort pour les animaux !

LE LISIER (définition, utilisation)

Le lisier, pourquoi ça ne sent pas bon ?

C'est vrai, le lisier ça ne sent pas bon mais c'est normal puisque c'est un mélange d'urine et de fèces.

Le lisier, c'est bien alors ?

Son utilisation comme engrais permet d'apporter de la « nourriture » aux plantes. Celle-ci est nécessaire pour leur croissance et cela permet d'éviter de devoir acheter de l'engrais minéral.

Quand nous allons aux toilettes, c'est un peu la même chose !

Il y a donc une économie pour le fermier, mais aussi pour l'environnement, car on doit fabriquer moins d'engrais. On utilise donc moins d'énergie !

C'EST QUOI LE LISIER ?



C'est le mélange de l'urine et des matières fécales des porcs.

Dans l'élevage en bâtiments, le lisier est récupéré dans des fosses. Cela permet de garder les bâtiments propres et de le collecter pour l'épandre comme engrais naturel sur les champs.



N'utilise-t-on que le lisier pour fertiliser ?

Non, le lisier (de porcs) n'est pas le seul engrais naturel. Il y a aussi le fumier* (de bovins, de porcs), les fientes* (de poules)...

La fertilisation du sol c'est tout un art. L'agriculteur, grâce à son savoir-faire et ses connaissances, doit fournir aux plantes les engrais qui correspondent le mieux à leurs besoins.

Chaque année, durant certaines périodes, les agriculteurs épandent les engrais naturels produits par leurs animaux (lisier*, fumier*, fientes*,...) sur leurs cultures et leurs prairies. Ils le font en respectant les règles que la Région wallonne a écrites pour respecter l'environnement et les citoyens. On parle de « bonnes pratiques » !

Et les odeurs ?

Utiliser un matériel d'épandage efficace, avoir de bonnes techniques et bien choisir le moment (conditions météo : température, vent,...)

tout cela permet aux agriculteurs d'améliorer leur travail et de limiter au maximum les odeurs.

VOUS AVEZ DIT LISIER ET BONNES PRATIQUES ?

Pour limiter les odeurs dégagées lors de **l'épandage du lisier*** sur les champs, l'agriculteur applique les bonnes pratiques. La première chose est de respecter des périodes de l'année où on a le droit d'épandre. Un calendrier a été prévu par la Région wallonne. Ensuite, il faut vérifier la météo : pas question d'épandre par grand vent qui va transporter les odeurs vers les habitations ! Et si la météo le permet, l'éleveur doit encore essayer de réduire les petits désagréments d'odeur en utilisant des machines adaptées. Cela veut dire qu'il utilise un épandeur qui permet de déposer le lisier au plus près du sol (on parle d'un « pendillard ») pour éviter la prise au vent, ou carrément de l'injecter dans le sol ! Si on le dépose sur le sol, une bonne pratique consiste à l'enfouir tout de suite dans le sol pour empêcher l'odeur de se dégager. Et tout cela permet aussi de limiter les pertes des éléments nutritifs qu'on apporte aux plantes.



LES ENGAGEMENTS DES ÉLEVEURS

Être éleveur, un engagement de tous les jours !

On vient de le voir, les éleveurs s'impliquent beaucoup pour respecter de bonnes pratiques, mais aussi toutes les lois qui se rapportent à l'environnement.

En plus de l'environnement, ils apportent aussi beaucoup d'attention à leurs animaux, on parle de « bien-être animal ». Et puis ils ne peuvent pas installer leur porcherie où ils veulent, là aussi il faut suivre des règles pour ne pas gêner les citoyens et

pour que le paysage des campagnes reste agréable pour tous. Cette fois on parle d'« intégration paysagère ». D'autres règles de convivialité sont aussi indispensables pour le bien-être de tous aux abords de la ferme, comme garder le lieu bien propre, éviter de rouler en tracteur ou camion le dimanche... Eh oui, être éleveur cela demande beaucoup de compétences et de savoir-vivre !

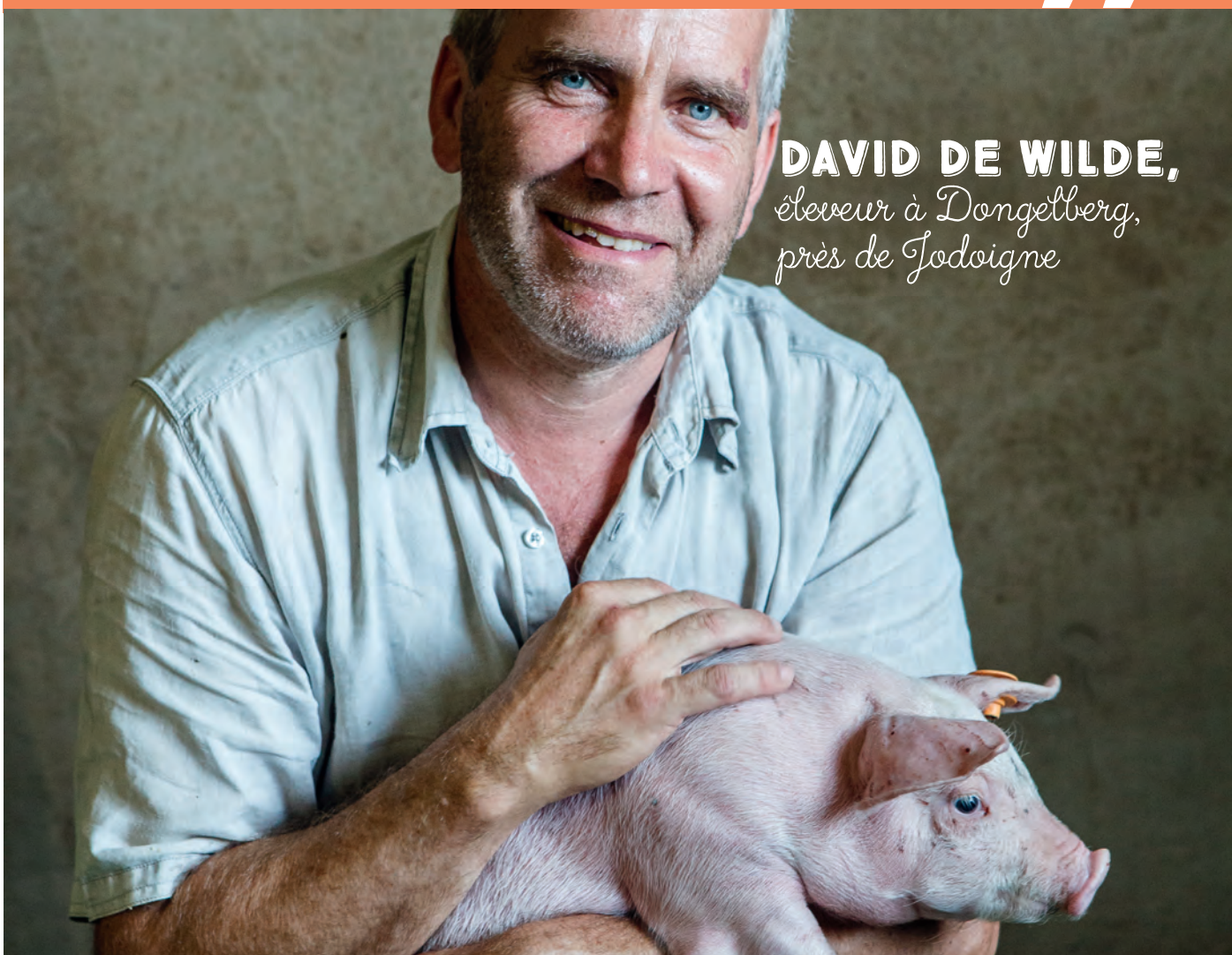




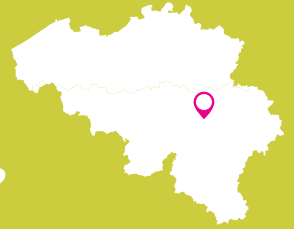
Comment vous est venue l'envie d'être éleveur ?

A 18 ans, j'avais envie d'être éleveur de porcs. Je n'ai pas réfléchi à la rentabilité, je me suis dit que si je le faisais bien, je gagnerais bien ma vie... J'ai toujours voulu le faire le mieux possible. Quand j'ai commencé l'élevage de porcs, j'ai eu beaucoup de pertes lors des naissances... C'était très difficile et en plus, cela ne me permettait pas de vivre de mon élevage.

C'est en observant les animaux que j'ai pu corriger cela. Je suis très attentif au bien-être des animaux, et j'apprécie le contact avec ceux-ci. Par exemple, j'ai remarqué que donner des betteraves aux porcs pour jouer les distrait vraiment, et cela s'est fait par observation.



DAVID DE WILDE,
*éleveur à Dongelberg,
près de Jodoigne*



Quelles sont les caractéristiques de votre élevage ?

J'ai choisi de produire en respectant le label wallon Porc Fermier de Wallonie car je voulais être attentif à l'alimentation et à l'espace pour les animaux. J'utilise par exemple de la paille pour la litière, qui augmente le bien-être des porcs.

Ma motivation : la qualité.

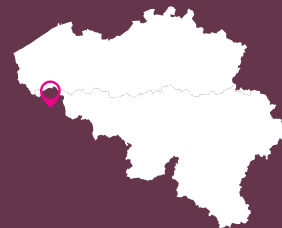
Une fois par an, je fais une journée découverte de l'élevage pour les voisins. C'est un moment convivial et d'échanges autour de mon élevage de porcs, qui permet de le faire connaître aux gens.

Ils peuvent aussi goûter la viande.

J'échange le lisier et les eaux de lavage contre de la paille avec un autre agriculteur qui les utilise pour fertiliser ses cultures.



PIERRE VAN DAELE,
éleveur à Solières



Comment expliquer la réussite de votre élevage alors que les prix ne sont pas bons ?

C'est vrai, nous n'avons pas la possibilité de produire en qualité différenciée pour laquelle les prix sont meilleurs, mais nous sommes très attentifs lors des mises-bas des truies afin de ne pas perdre de porcelets. Cela implique de passer du temps, aussi la nuit ...

Par exemple, si une truie a beaucoup de porcelets, on les répartit chez une autre truie qui les adopte. Et puis, nous suivons les paramètres techniques, c'est à dire voir comment les porcelets grossissent avec les aliments adaptés qu'ils reçoivent. Nous sommes très attentifs à nos animaux et cela nous réussit !

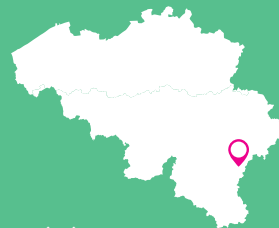


ERIC VAN ROBAYS,
éleveur à Templeuve

Que faites-vous sur le plan environnemental ?

Je récupère l'eau de pluie dans une citerne, pour le nettoyage. J'ai aussi un système qui permet de vérifier que mes fosses à lisier sont bien étanches.

Pour le chauffage, le bâtiment a été conçu pour récupérer la chaleur venant des animaux et permettre ainsi des économies.



Comment ça se passe avec les voisins ?

Je n'ai pas de problèmes de voisinage, mes animaux sont installés à 2 km de mon domicile, dans la campagne. Lorsque j'ai construit le bâtiment qui permet de ren-

trer les truies, on m'a demandé de l'intégrer dans le paysage avec des bardages en bois ainsi que des plantations.

Pourquoi avoir choisi la qualité différenciée ?

J'ai fait le choix du label Porc Plein Air car je souhaitais retrouver le bon goût

dans l'assiette, la qualité d'antan. Je ne voulais plus être déçu par une côtelette



PASCAL GEORGES,
éleveur à Lutremange,
près de Bastogne

Le porc en Wallonie, une histoire passionnante.

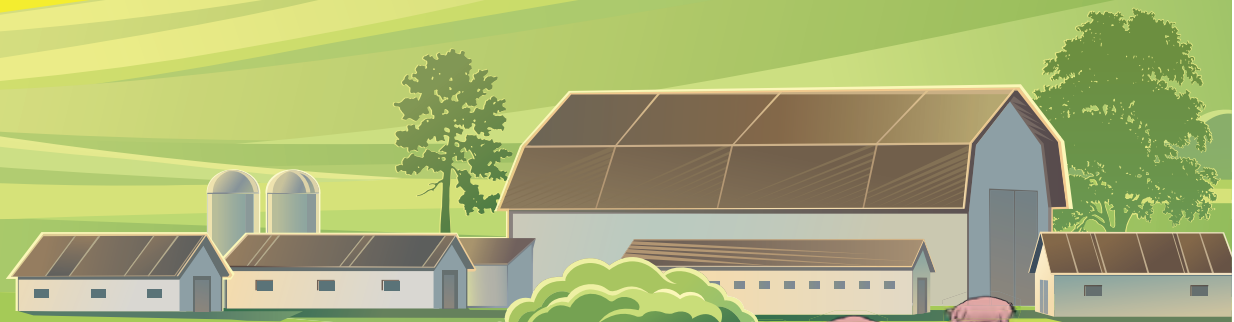
À toi de jouer !

POUR LE PROFESSEUR :

Les enfants sont amenés à relier un certain nombre d'illustrations (alimentaires et non-alimentaires) au porc.

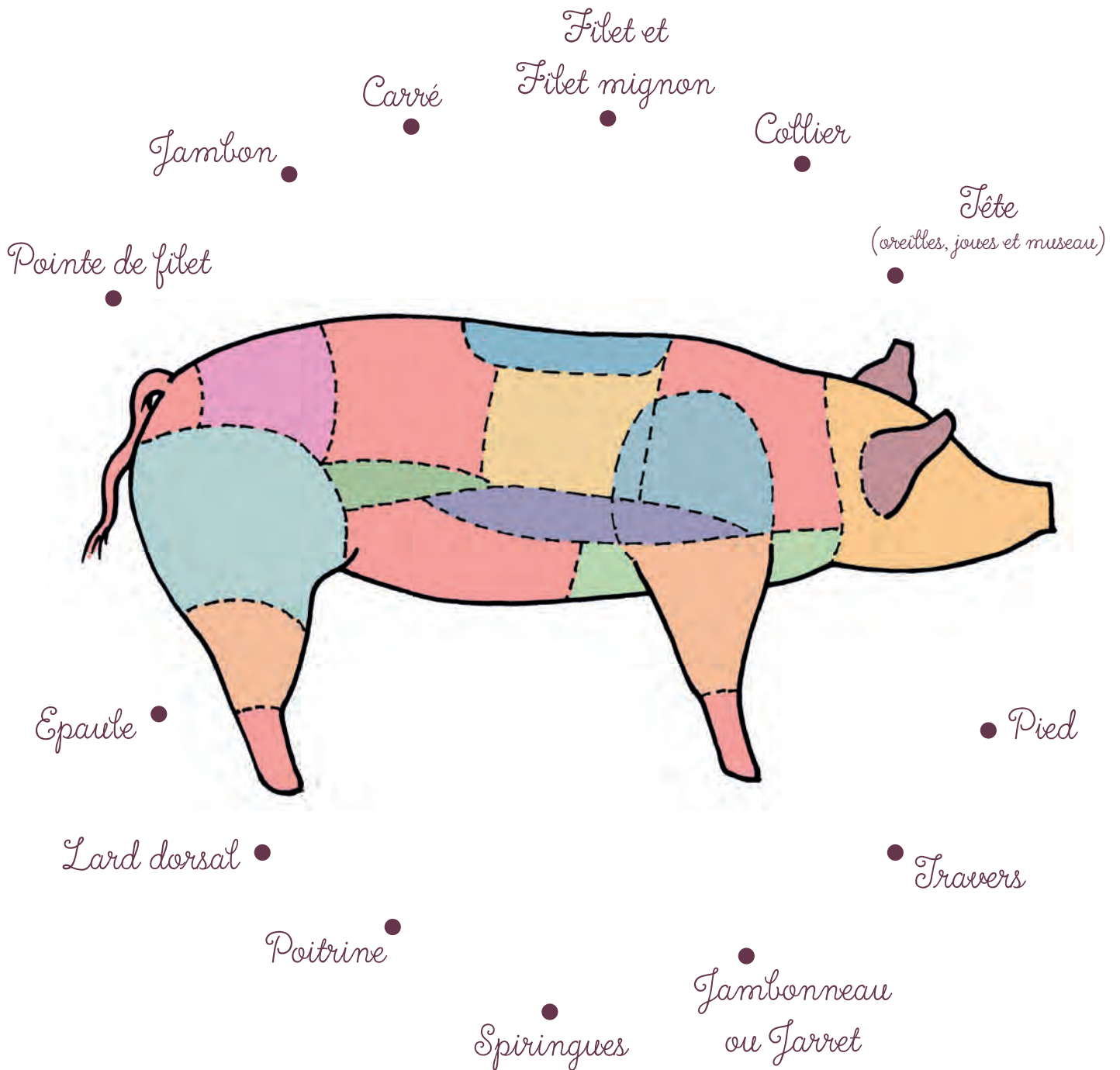
SOCLE DE COMPÉTENCES ENSEIGNEMENT FONDAMENTAL DE LA 3^{ÈME} À LA 6^{ÈME} ANNÉE PRIMAIRES :

- Eveil – Initiation scientifique
- Les êtres vivants – Caractéristiques – Les êtres vivants métabolisent – A partir des nutriments (aliments digérés) et d'oxygène, les organismes vivants produisent l'énergie nécessaire à leurs besoins quotidiens, croissance, réparation, reproduction, excrétion...
- Histoire de la vie et des sciences
- Aspect temporaire et évolutif des théories scientifiques
- Approche critique des conséquences des recherches scientifiques et des applications technologiques



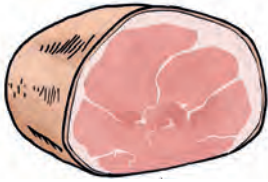
Jeu n°1

*Solutions en page 45



Jeu n°2

*Solutions en page 51



● *Jambon cuit*

● *Saucisses sèches*

● *Saucisses*

● *Jambon fumé*

● *Andouillette*

● *Boudin noir & blanc*

● *Rillettes*

● *Pâté en croûte*

Jeu n°3

*Solutions en page 53



●

● Collagène



●

● Colle d'Os



●

● Acides gras



●

● Soies



●

● Graisse



●

● L-Cystéine



●

● Gélatine



●

● Peau



N°1

LA VIANDE

Un régal national !

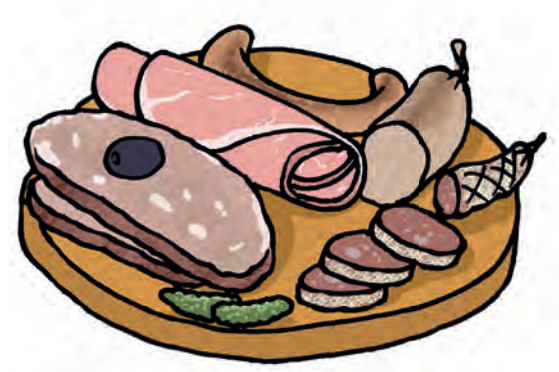
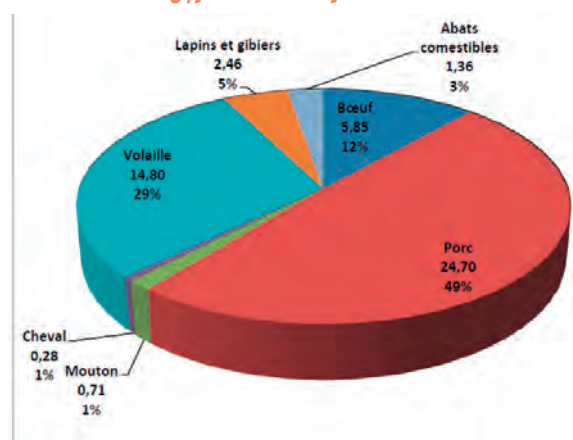
La viande de porc est la viande la plus consommée en Belgique. En effet, la viande de porc représente la moitié de la quantité de viande que les Belges mangent.



«TOUT EST BON DANS LE COCHON»

est-il coutume de dire ! En effet, dans le porc, aucune partie n'est perdue. Il offre de nombreux morceaux lors de la découpe, ainsi que des préparations diverses, de charcuteries ou de produits fabriqués à partir d'une partie spécifique de l'animal.

**Consommation de viande en 2013 :
Kg/personne par an**



LES TYPES DE PORCS

Tout est une question de goût, mais il y a des différences.

Nous l'avons vu plus haut, en Wallonie, on élève les porcs de différentes façons et on travaille avec des races différentes.

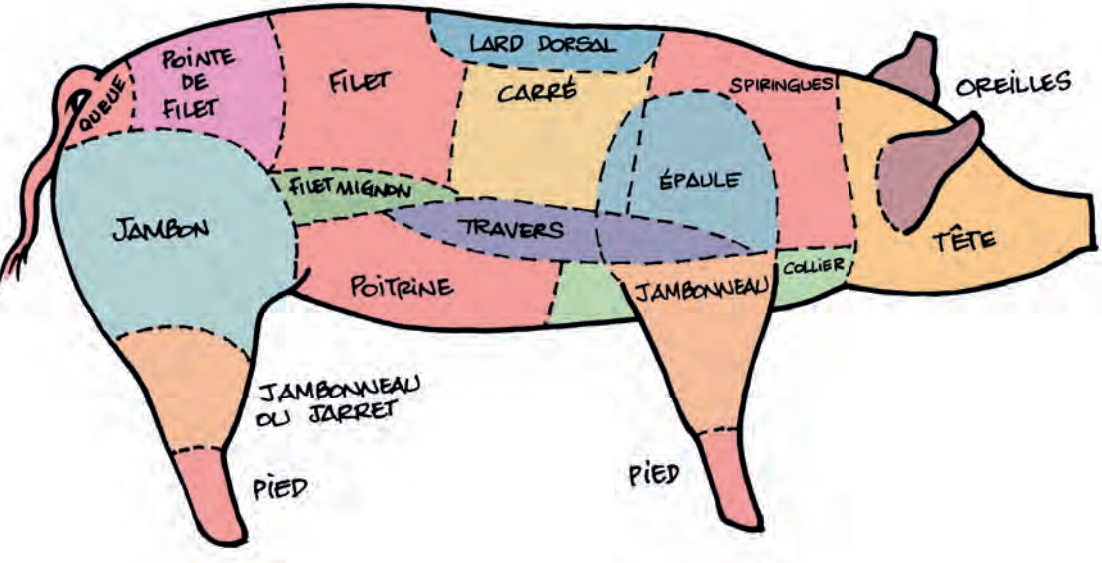
Les filières de qualité différenciée élèvent en général les porcs plus longtemps pour avoir un porc « mieux fini » avec un peu plus de gras (qu'on peut enlever) et qui amène du goût.

En plein air, on travaille avec la race Duroc qui est très particulière et dont le goût est très différent des autres races.

De manière générale, il faut retenir aussi que le goût varie selon les morceaux !



LES PRINCIPAUX MORCEAUX DE VIANDE



- Pointe de filet
- Jambon
- Jambonneau ou Jarret
- Pied
- Lard dorsal
- Filet et Filet mignon
- Carré
- Travers
- Poitrine
- Spiringues
- Epaulé
- Collier
- Tête (oreilles, joues et museau)



*Notre alimentation est importante pour notre santé.
La viande de porc trouve sa place dans un menu varié.*

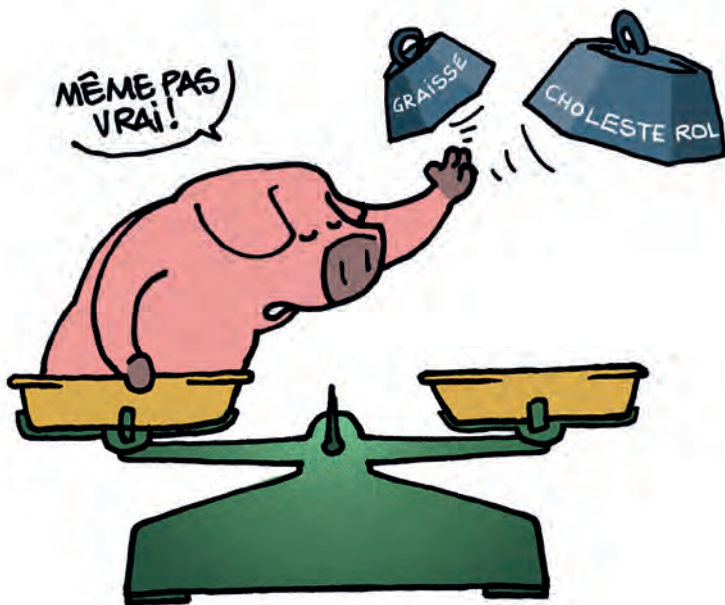


LES ATOUTS DE LA VIANDE PORCINE

De fausses croyances

Certaines personnes pensent encore que la viande de porc est une viande grasse et riche en calories. Mais c'est ce qu'on appelle une « idée reçue » ! En effet, le gras est en périphérie, c'est-à-dire, autour de la viande, on peut donc facilement l'enlever.

Le secret de l'alimentation saine est de respecter le juste milieu : pas trop de graisse, pas trop de cholestérol et suffisamment de protéines, de vitamines et de minéraux ; la viande de porc maigre commercialisée aujourd'hui satisfait parfaitement à ces critères !



Une viande riche en protéines de haute valeur biologique

Les **protéines** de la viande développent nos muscles et guérissent la peau lorsqu'on se brûle ; les **vitamines** nous permettent de cicatriser lorsqu'on se coupe.

Notre organisme a besoin de protéines pour assurer le développement des organes, du système nerveux, des os, de la dentition et du sang. Et ce, non seulement pendant la croissance, aussi pendant toute notre vie, car ces divers tissus se renouvellent continuellement.

La viande de porc est très riche en protéines d'excellente qualité, directement utilisables par notre organisme. Elle contient en moyenne 20g de protéines par 100g.



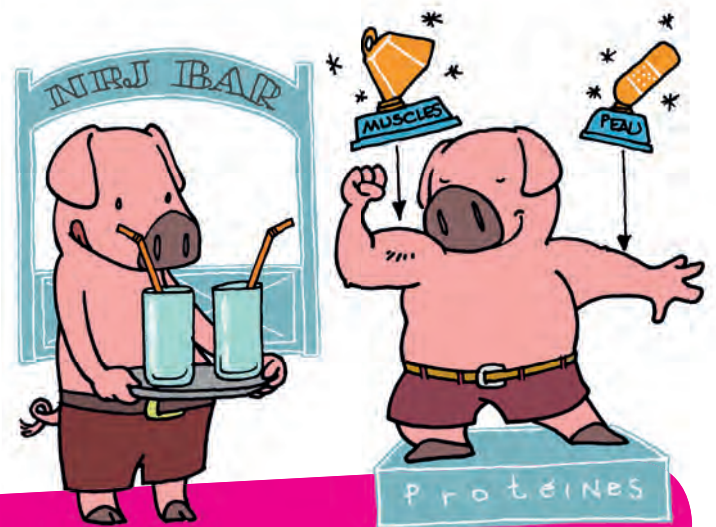
VARIONS LES PLAISIRS !

Les charcuteries, pâtés et les préparations à base de viande hachée peuvent apporter jusqu'à dix fois plus de graisses que les pièces nobles. Ils doivent donc être consommés avec modération. Cependant, toutes les charcuteries ne sont pas grasses : un jambon cuit, cru ou sec est plus maigre qu'un salami.

Des sucres et des graisses essentielles

C'est principalement dans les glucides et dans les lipides que le corps puise son énergie. Nous avons besoin de matériaux de construction pour vivre, pour bâtir notre corps et régulièrement le réparer. Mais nous avons aussi besoin d'énergie pour le chauffer et le faire fonctionner.

Comme pour tout, il faut consommer les sucres et les graisses selon ses besoins et ne pas en abuser.



POUR LES PLUS GRANDS ...

Il y a graisse et graisse

La teneur en graisses (lipides) de la viande de porc varie selon les morceaux. La viande de porc présente des graisses de façon bien visible et situées en bordure du morceau de viande. Elles sont donc faciles à retirer dans l'assiette. La teneur en lipides ou graisses pour les morceaux les plus maigres est proche d'un blanc de poulet ou de dinde sans la peau : seulement 2%.

D'autres atouts

La viande de porc est très digeste. Elle fournit une bonne dose de fer et de zinc, utiles au système immunitaire, ainsi que du sélénium, puissant antioxydant. Enfin, elle donne son lot de vitamines B1 et B12, indispensables au bon fonctionnement de nos nerfs et de nos muscles.

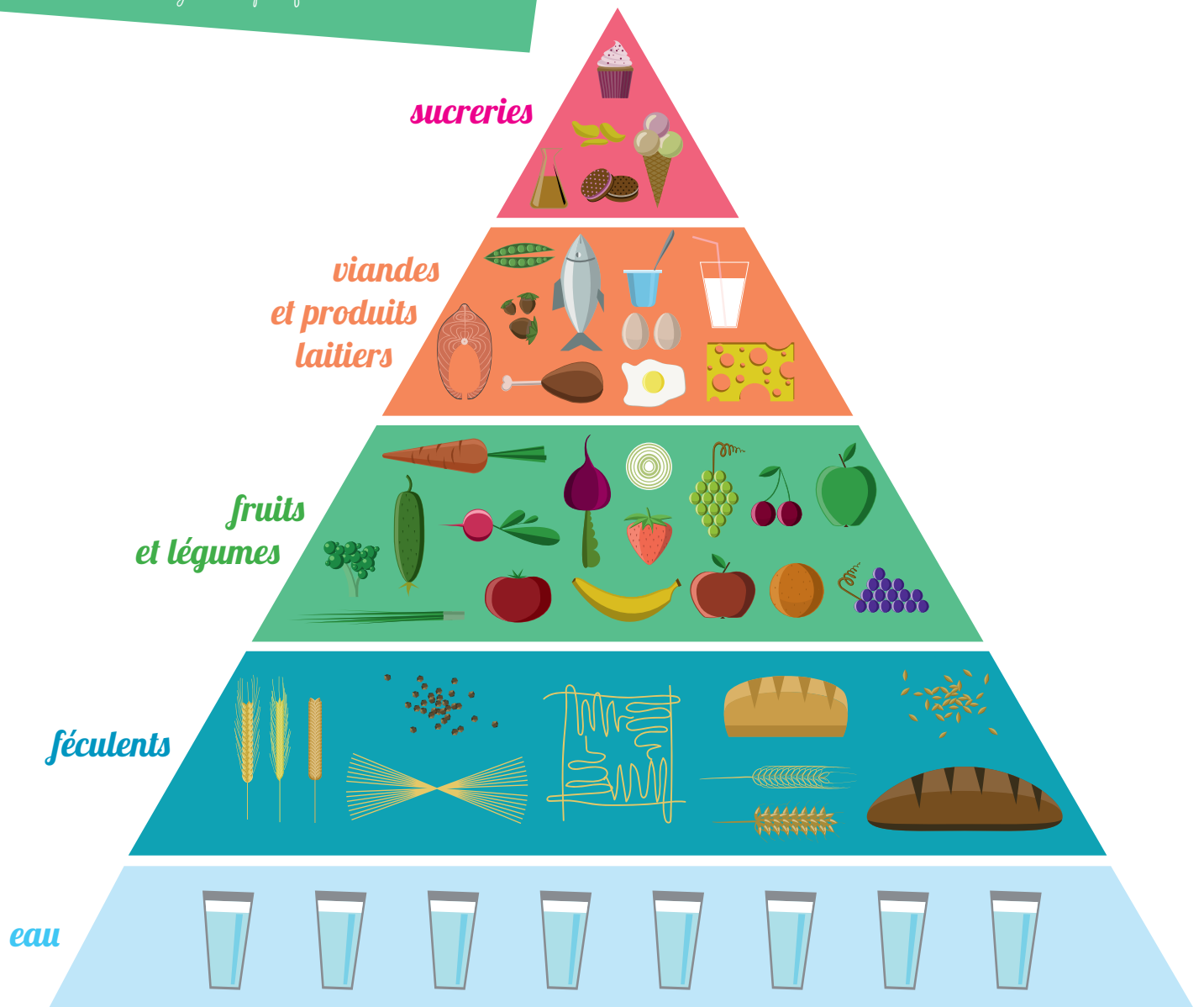


Le sommet de la pyramide contient des aliments qu'il ne faut pas consommer tous les jours et dont les quantités doivent être modérées.

Pourquoi manger des gâteaux, des biscuits, des chips,.... ?

Par plaisir, par gourmandise, pour faire la fête...
Jamais par faim !!!

L'ASSIETTE ET LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE





MANGER C'EST LA VIE !

Les matériaux et l'énergie de notre corps se trouvent dans l'alimentation. C'est pourquoi il faut veiller à manger de tout et à manger selon ses besoins. Ceux-ci varient par exemple en fonction de l'âge et de ce que l'on fait.

Voici un exemple d'assiette dont les proportions d'aliments sont respectées :

La composition d'un repas de midi ou du soir équilibré comprendra :

- De l'eau
- Un féculent (1 à 3 portions) : pomme de terre, pain, riz, pâtes, céréales,...
- Des légumes crus ou cuits (2 portions et plus ; au moins 2 variétés) : brocoli, tomate, champignon, poivron, aubergine, poireau, radis, concombre, haricot, carotte,...
- De la viande, volaille, poisson, œuf (1 portion) : poulet, bœuf, porc, veau, ...
(+ de la matière grasse pour la cuisson)
- Un produit laitier (1 portion) : fromage, lait, yoghurt, ...
ou un fruit comme dessert (1 portion) : pomme, poire, ...

Les légumes sont présents en grandes quantités car ils sont souvent consommés uniquement lors du souper et/ou du dîner.



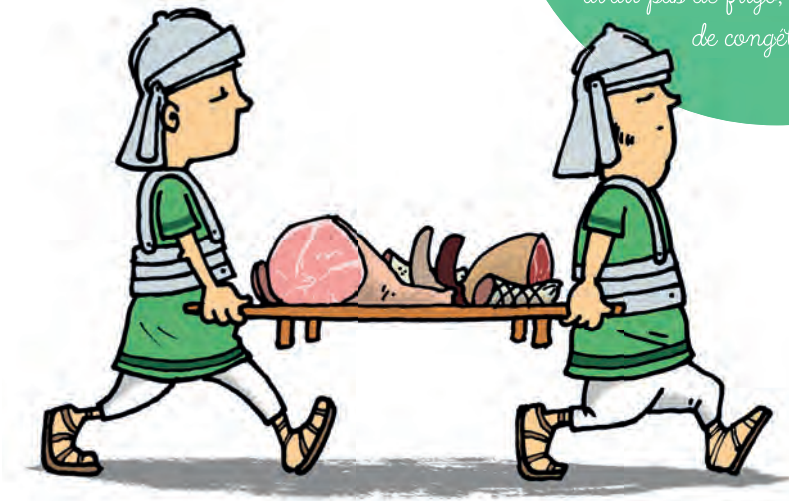


D'OÙ VIENT LA CHARCUTERIE ?

La charcuterie remonte à des temps anciens, où le salage et le fumage étaient les seuls moyens disponibles pour conserver efficacement de la viande car il n'y avait pas de frigo, et encore moins de congélateur.

N°2

LA CHARCUTERIE



Conserver par salage

Le salage peut se faire de 2 façons : soit on frotte la viande régulièrement avec du sel, **du salpêtre***, et certaines cendres, et on la laisse sécher dans un local chaud avant de recommencer l'opération ; soit on immerge la viande dans de la saumure, une eau très salée – on peut l'y laisser ou la ressortir cela dépend des recettes – et on la laisse alors sécher.



Conserver par fumage

Eh bien, c'est très simple en principe : la fumée empêche la viande de pourrir.

Mais dans la pratique, c'est tout un art... On fait brûler certains types de bois d'arbres, de plantes ou d'herbes qui sentent particulièrement bon quand on les brûle. On expose la viande à ces fumées qui vont la parfumer et la conserver.



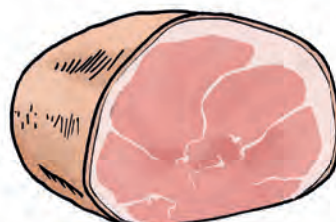


ET LE SEL DANS TOUT ÇA ?

Comme pour les friandises, le sel est à consommer avec modération ! La viande de porc non préparée contient en moyenne 55 mg de sel pour 100 g et est donc pauvre en sel. Pas de problème ! Mais les charcuteries cuites contiennent en général plus de sel (2 g de sel pour 100 g). La viande séchée et les produits fumés peuvent contenir jusqu'à 8 g de sel pour 100 g, ce qui est très élevé. Le sel doit être lui aussi consommé avec modération, car il augmente la tension artérielle. Aujourd'hui, on utilise heureusement moins de sel dans la préparation des charcuteries. On trouve même du jambon sans sel ! (jambon sans sodium). Bien sûr, un mode de cuisson approprié et l'utilisation d'herbes et d'aromates permettent de préparer de délicieux repas sans devoir ajouter de sel.

Quelques charcuteries courantes

- les jambons et jambonneaux blancs ou cuits
- les jambons crus ou secs
- les saucisses et saucissons à cuire
- les saucisses et saucissons secs
- les andouilles et l'andouillette
- les boudins blancs ou noirs
- les pâtés de viande, de foie, parfois laissés dans leur terrine
- les paupiettes, crépinettes et galantines
- les rillettes, tripes
- les charcuteries pâtisseries (ex: pâté en croûte)



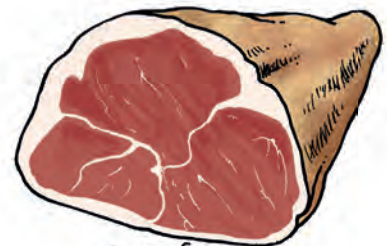
Jambon cuit



Saucisses sèches



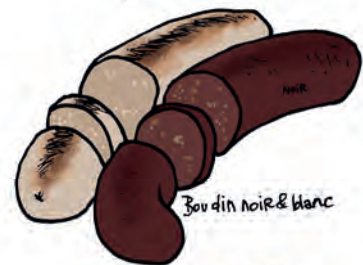
Saucisses



Jambon fumé



Andouillette



Boudin noir & blanc



Rillettes



Pâté en Croûte



SAINT ANTOINE, PATRON DES CHARCUTIERS

Antoine est né en l'an 251 en Haute-Egypte et est mort à l'âge de 105 ans.

A 18 ans, il décide de vivre en ermite (qui vit seul, retiré de la société) et de mener une vie d'ascète (vie rude, avec des règles sévères).

Il devient ainsi une légende vivante. On raconte qu'il apaise les animaux fous et guérit les malades.

De nombreux disciples l'entourent. Un jour, Saint-Antoine est convoqué auprès du roi de Catalogne dont l'épouse et les enfants sont possédés du diable.

Arrivé à Barcelone, il entre dans la demeure du roi et est suivi par une truie qui porte dans la queue un porcelet qui n'a ni yeux ni pattes. Les personnes présentes essaient d'écarter et de chasser l'animal mais la truie résiste et présente son porcelet à Antoine qui dit : « Laissez cette pauvre bête tranquille. Elle veut que son petit soit guéri, tout comme le roi demande de l'aide pour les siens. »

Antoine bénit la truie et touche le porcelet qui comme par miracle reçoit des pattes et recouvre la vue.



N°3

PRODUITS RÉALISÉS À BASE DE PORC (COSMÉTIQUE, OBJETS, TANNERIE,...)

De nombreux éléments du porc, habituellement considérés comme des sous-produits, sont transformés en produits de qualité.



- Les poils de porcs appelées « soies » ont une caractéristique unique : elles finissent en faisant plusieurs petites pointes (des fourches). Souple, mais épais, ce poil est un matériau idéal pour la fabrication de brosses et de pinceaux.



- La peau du porc fournit un cuir épais et robuste d'excellente qualité. Il entre dans la fabrication de ballons de football par exemple ou aussi de chaussures et de vêtements.



- Le saindoux, issu du lard du porc, entre dans la composition de diverses pommades et est également utilisé en boulangerie.



- La gélatine, issue de la peau et des os, est utilisée dans la fabrication de produits cosmétiques, de bonbons, de jus de fruits, de certaines crèmes glacées, crèmes fouettées, yaourts et beurres.



- Les acides gras extraits de l'os de porcs gras sont utilisés dans les shampooings et revitalisants pour cheveux, afin de leur donner leur brillant. Ces acides peuvent également être trouvés dans un certain nombre de lotions pour le corps, de fonds de teint et de crèmes antirides.



- Le collagène des os de porcs est utilisé dans la création de rouge à lèvres.



- La colle d'os de porcs est utilisée dans la fabrication de chaussures afin d'améliorer la qualité du cuir.



- Dans le pain, certains fabricants utilisent un composant appelé L-cystéine, qui est une protéine issue du porc, qui est utilisé pour adoucir la pâte.



POUR LES PLUS GRANDS ...

Le porc, un allié de la médecine

Ce qu'on ne sait pas, c'est que le porc a joué un rôle important dans la médecine moderne, tant biologiquement il est proche de l'homme.

Du fait de sa similitude avec la peau humaine, la peau du porc était parfois utilisée chez des patients brûlés.

Pour traiter le diabète, on utilisait l'insuline de son pancréas.

L'héparine, extraite de son foie, était utilisée comme coagulant (rend le sang moins liquide et améliore par exemple la cicatrisation)

La thyroxine, une hormone (sorte de messenger dans l'organisme) qu'il produit, entrait dans le traitement des maladies de la thyroïde.

Et aujourd'hui?

La gélatine de porc est utilisée aussi en pharmacie pour fabriquer des gélules et des comprimés.

De même, les valves cardiaques (parties du cœur) de porcs peuvent remplacer les nôtres.



Le porc en Wallonie, une histoire passionnante.

Qu'en penses-tu ?

POUR LE PROFESSEUR :

Les enfants sont invités à se poser des questions sur les différences culturelles, sur base de 5 fiches correspondant à 5 profils culturels différents, le but étant de discuter avec les élèves de la place du porc dans leurs éducations respectives.

SOCLE DE COMPÉTENCES ENSEIGNEMENT FONDAMENTAL DE LA 3^{ÈME} À LA 6^{ÈME} ANNÉE PRIMAIRES :

- **Eveil - Formation historique et géographique**

Utiliser des repères de temps - Préhistoire (le temps des chasseurs cueilleurs, le temps des premiers agriculteurs)
Les premières peintures rupestres

- **Eveil - Formation historique et géographique**

Utiliser des repères de temps - Antiquité (le temps des Celtes, le temps des Gallo-Romains)
L'arrivée des Romains dans nos régions

- **Eveil - Formation historique et géographique**

Utiliser des repères de temps - Moyen-Age (le temps des grandes migrations, des invasions, des grands domaines et du développement des villes)
L'arrivée des Francs dans nos régions ; l'arrivée des Vikings dans nos régions ; les premiers châteaux-forts

- **Eveil - Formation historique et géographique**

Utiliser des repères de temps - Temps modernes (le temps des grandes découvertes techniques et géographiques)
L'invention de l'imprimerie ; la découverte des Amériques par les Européens ; l'invention de la machine à vapeur.

- **Eveil - Formation historique et géographique**

Utiliser des repères de temps - Période contemporaine (le temps des sociétés industrielles)
L'indépendance de la Belgique ; la guerre 14-18 ; la guerre 40-45 ; la signature du traité de Rome ; le premier homme dans l'espace.

- **Tolérance, respect des autres dans leurs différences ; compréhension des coutumes, croyances, religions des autres peuples.**

Bla Bla
Bla ...

Bla ?

Bla
Bla !

!!

Les documents récapitulatifs portent sur :

- Mythologie
- Histoire du porc au fil des siècles
- Le porc et la religion
- Habitudes alimentaires

*Choisis ton personnage
et joue avec tous tes
camarades de classe!*





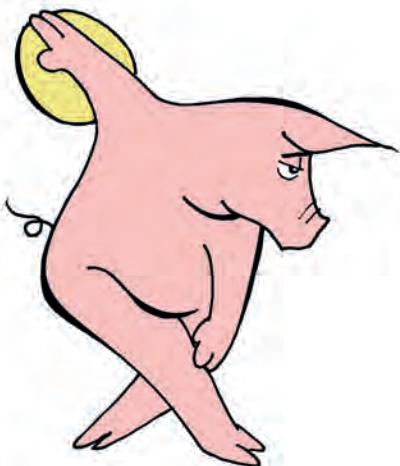
*Choisis ton personnage
et joue avec tous tes
camarades de classe!*







Chez les Égyptiens, le porc a une image double : positive, associée à la fécondité et à la déesse Nout, mère de tous les astres ; mais aussi négative, associée à la malfaisance et au dieu Seth.



Chez les Romains, il est associé au Dieu Esus, ancêtre de tous les dieux. Il incarne la force mentale et l'énergie créative. La chasse au sanglier est une chasse magique, un rite d'initiation et une tradition populaire qui est à l'origine d'une multitude d'histoires fantastiques.



On retrouve aussi le porc dans de nombreuses légendes de la mythologie de la **Grèce Antique**.

Il est surtout associé à Déméter, déesse de la fécondité et de l'agriculture. Et l'on raconte même que Zeus aurait été nourri par une truie qui lui aurait généreusement offert son lait.





Chez les Chinois :

le porc est également un des symboles de l'horoscope chinois, aux côtés du rat, du bœuf, du tigre, du chat, du dragon, du serpent, du cheval, de la chèvre, du singe, du coq et du chien.

Les valeurs qui lui sont associées sont : la loyauté, la sensibilité, la non-violence, mais également la soif de connaissance et l'obstination.

Le porc est toujours à la recherche de la vérité. Mais il manque de méthode, ce qui est la cause d'un certain désordre. Il se consacre à une seule chose et oublie tout ce qui l'entoure. Il aime bien manger et est plutôt rondet. Il est simple et honnête. Il lui arrive cependant de mépriser des personnes moins évoluées que lui. Le porc n'est pas agressif. Il oublie rapidement les disputes éventuelles et n'a de rancune contre personne. Le porc est très sociable et toujours prêt à aider les autres.



QU'EST-CE QUE LA MYTHOLOGIE ?

Dans l'Antiquité, les peuples croyaient en de nombreux dieux, héros, monstres et légendes. La mythologie est l'ensemble des récits qui racontent leurs aventures. En Europe, les plus connues proviennent des mythologies grecque et romaine, avec des dieux comme Zeus chez les grecs et Jupiter chez les Romains.



HISTOIRE DU PORC AU FIL DES SIÈCLES

2



Préhistoire

-7000

Les porcs européens descendent du porc sauvage européen *Sus Scrofa*. L'homme s'est intéressé au cochon lorsqu'il a cessé de vivre de la chasse et de la cueillette et qu'il s'est tourné vers l'élevage et l'agriculture.

Le porc est devenu un animal domestique après le chien, la chèvre, le mouton et le boeuf.



Antiquité

-3500 - 476

Dans l'agriculture primitive, les porcs vivaient à l'état semi-sauvage dans les bois, les fourrés et les terres non habitées qui les entouraient.

En Egypte, en Grèce puis à Rome, les porcs sont élevés et consommés soit à l'occasion de fêtes religieuses, soit dans le cadre d'une consommation courante.



Moyen-Age

476 - 1453 (ou 1492)

A cette époque, une famille dispose de 1 ou 2 porcs pour ses besoins personnels. Progressivement, à cause du déboisement et face aux dégâts provoqués par les porcs, en ville notamment, des bâtiments d'élevage sont construits.

Animal facile à nourrir grâce aux restes des repas des humains, chaque paysan compte sur ses quelques porcs pour satisfaire les besoins de sa famille et disposer d'une « tirelire sur pieds ».



Temps Modernes



De Nos Jours

1453 (ou 1492) - 1789

La Renaissance apporta de nombreux changements. Afin d'améliorer la qualité du porc, les éleveurs n'hésitèrent pas à croiser les espèces. La consommation de viande continua à augmenter de façon constante en fonction de l'augmentation des richesses.

Vers la fin du XVIIIème siècle, l'élevage porcin devient une activité agricole à part entière.

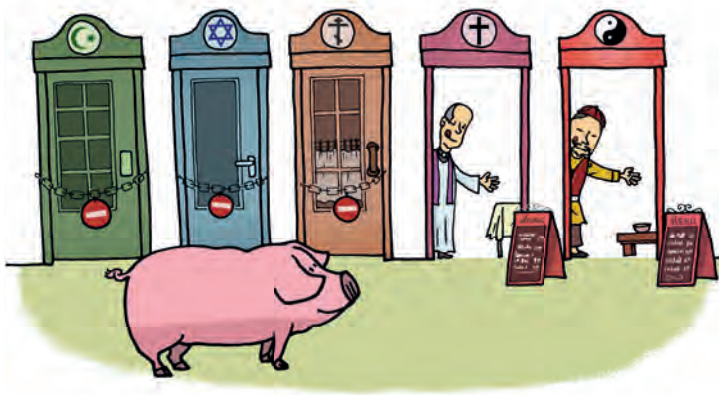
1789 - aujourd'hui

Au XIXème siècle, la culture de la pomme de terre fait son apparition en Europe : elle devient la nourriture de base des porcs.

Au cours du XXème siècle, la situation a évolué : la sélection stricte et les nombreux croisements ont permis d'améliorer l'espèce. La viande de porc actuelle est beaucoup plus maigre que jadis.

LE PORC ET LA RELIGION

3



La valorisation du porc dans notre alimentation occidentale contraste avec le statut d'« animal impur » qu'il a dans certaines cultures. A l'inverse, le porc bénéficie d'une excellente image en Chine.

La viande de porc était et reste une denrée alimentaire à laquelle s'intéressent de nombreuses religions. Elle fait d'ailleurs l'objet de beaucoup de tabous ou interdits. L'hygiène a joué un grand rôle, probablement plus important que des raisons purement religieuses.

Dans les pays chauds où se sont développées les religions juive et musulmane, la conservation des viandes, sans frigos ni techniques de salaison, était quasiment impossible. Contrairement à la viande de bœuf, la viande de porc crue provoquait très souvent des maladies graves. Le porc a donc été perçu comme diabolique, car porteur de maladies.



Contrairement à une idée reçue, le porc est un animal propre. S'il se roule dans la boue, c'est pour se rafraîchir, éliminer les parasites et même se protéger du soleil. A cause de l'épaisse couche de graisse sous sa peau, il ne peut pas transpirer suffisamment pour refroidir son corps lorsqu'il fait chaud.

Dans l'Islam :

Le prophète Mahomet, fondateur de l'Islam interdit de manger de la viande de porc parce qu'à ses yeux elle est impure. C'est un interdit formel que l'on retrouve dans le Coran. Aujourd'hui encore, la consommation du porc est interdite aux musulmans.

Dans le Judaïsme :

La religion juive interdit de manger de la viande de porc, également parce qu'elle est considérée comme issue d'animaux impurs. Le Talmud est d'ailleurs très formel à cet égard : pas de viande de porc sous quelque forme que ce soit.

Chez les chrétiens orthodoxes :

Il est interdit de manger de la viande, et dès lors de la viande de porc, pendant le Carême.

Chez les chrétiens catholiques :

La viande de porc est considérée au même titre que les autres viandes : sa consommation ne fait l'objet d'aucune restriction.

HABITUDES ALIMENTAIRES

4



Le porc est l'une des viandes les plus consommées sur terre, mais sa consommation varie d'un pays à l'autre :

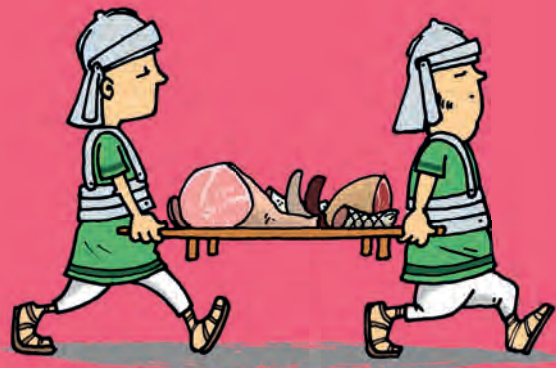
En Amérique du Sud, la viande la plus consommée est le bœuf, le porc suit ensuite avec la volaille. Le porc y est souvent mangé en ragoût. Le feijoada par exemple est un plat très populaire au Brésil. Il se compose de porc, de riz et de haricots noirs.

En Amérique du Nord par contre, pourtant le pays des hamburgers au bacon, c'est la volaille qui se trouve devant le bœuf et le porc. Le porc est consommé de nombreuses manières : rôti, mariné ou au barbecue,... Avec les célèbres spare-ribs, des petites côtes de porcs délicieuses que l'on mange avec les doigts.

En Chine, le porc est roi. Viande la plus consommée, loin devant la volaille et les bovins, les chinois cuisinent le porc de 1.000 manières, mais la plus connue des européens est sans doute le porc aigre-doux : un porc cuisiné avec du miel, de l'ananas, du vinaigre et des poivrons. Les chinois préparent aussi un porc laqué, de la même façon que le canard laqué (rôti pendant plusieurs heures pour obtenir une peau dorée et croustillante).

En Europe, le porc est consommé à travers énormément de préparations, aussi bien pour la viande fraîche que pour la charcuterie : jambons, saucissons, saucisses, boudins et terrines.





A table...

A table !



Assez étudié, passons aux choses amusantes !

On vous a concocté des recettes simples et délicieuses qui feront plaisir à toute la famille !

AVANT DE COMMENCER

Propre tu seras !

Cuisiner exige de la propreté ! Lave-toi les mains avant de commencer quoi que ce soit ! En cuisine, mets un tablier, relève tes manches et hop c'est parti !

Cuire tu feras !

La viande de porc ne se consomme pas crue. Lave-toi les mains après l'avoir manipulée.

Du four tu t'éloigneras !

Le four... c'est très chaud, deux fois plus chaud que de l'eau bouillante, quand on rôtit quelque chose. Toutes les cuissons se feront sous la surveillance d'un adulte !

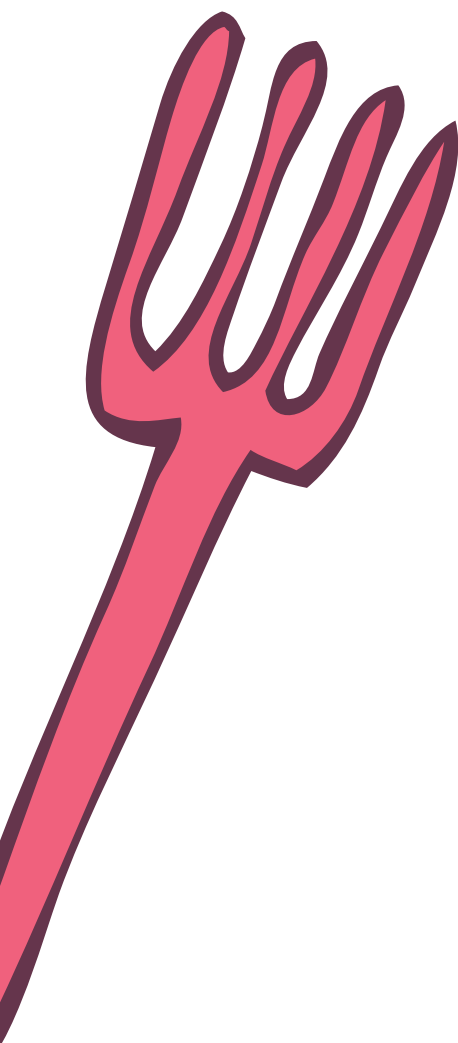
Des couteaux tranchants tu te méfieras !

S'il faut couper des choses, tu utilises un couteau pas trop coupant. Sinon, tu demandes l'aide d'un adulte.

Un adulte te surveillera !

Pour certaines étapes, un adulte doit être présent. Cela veut dire que c'est dangereux, donc respecte cela !

Maintenant, allons-y !



LES FACILES ...



Avec une petite salade
en accompagnement...

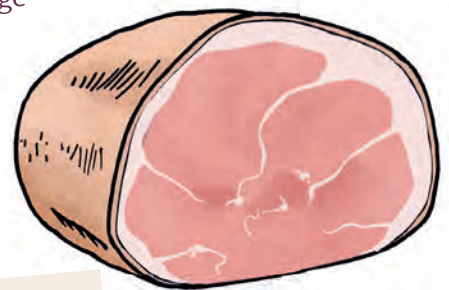
Le croque monsieur (4 pièces), avec du ketchup, un délice !

Ingrédients

- 8 tranches de pain
- 4 belles tranches de jambon
- 4 belles tranches de fromage d'abbaye
- du beurre
- des cornichons, du ketchup

Matériel

- une planche à découper
- un couteau de ménage
- un four



Jambon cuit

Sous la surveillance d'un adulte,

- Sors le beurre du frigo pour qu'il ramollisse
- Demande à un adulte de préchauffer le four à 200°C et de te sortir la grille du four
- Prépare devant toi ta planche à découper et tes ingrédients, ainsi que ton couteau
- Beurre une tranche de pain
- Entère la couenne du jambon (c'est la partie blanche avec la peau)
- Pose la tranche sur le pain beurré et replie les bords pour que la tranche ne dépasse pas du pain.
- Coupe les croûtes des tranches de fromage et recouvre tout le jambon avec le fromage
- Coupe la partie des tranches qui dépasse et remets ces morceaux au milieu
- Mets un tour de moulin à poivre
- Beurre la deuxième tranche de pain
- Recouvre le tout avec cette tranche
- Beurre l'extérieur pour qu'il dore
- Mets les croque-monsieur sur la grille du four sans qu'ils ne se touchent
- Fais-les enfourner 10 minutes, vérifie la cuisson (ils doivent brunir légèrement)
- Voilà c'est prêt, demande de les sortir du four

Après avoir coupé les croque-monsieur en triangles, sers-les avec des cornichons et mets la bouteille de ketchup à table !

Salade au jambon d'Ardenne (4 personnes) :

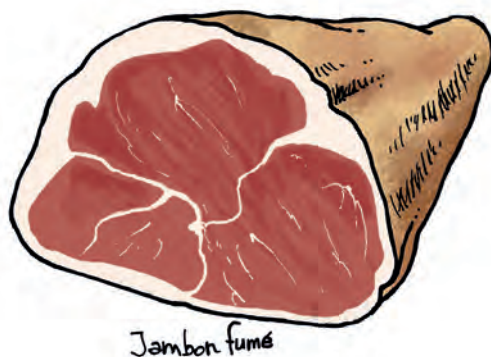
Une salade sympa qui épatera ta famille, idéale pour l'été, facile à préparer.

Ingédients

- 6 tranches de jambon d'Ardenne
- 1 demi concombre
- 10 radis
- 200 grammes de fromage d'abbaye
- 2 tomates
- 125 grammes de croûtons (à acheter « tout fait » ou à faire soi-même en grillant une tranche de pain, puis en la découpant en petits carrés)
- 1 laitue
- de la ciboulette
- sel - poivre
- huile de tournesol
- vinaigre d'estragon

Matériel

- un bol
- une planche à découper
- un couteau de ménage
- une essoreuse à salade
- un beau grand saladier
- une passoire



Sous la surveillance d'un adulte,

Étape 1

- Dans un bol, mélange 4 cuillères à soupe d'huile et 8 cuillères à soupe de vinaigre d'estragon
- Ajoute un tour ou deux de moulin à poivre, puis mélange bien

Étape 2

- Lave bien la salade, puis essore-la bien
- Dans le saladier ajoute :
 - les feuilles de ta laitue
 - le concombre coupé en tranches
 - les tomates coupées en 8 morceaux
 - les radis coupés en tranches
- Déchire les tranches de jambon d'Ardenne, ajoute-les par-dessus
- Coupe le fromage d'abbaye en petits cubes, ajoute-les à ta salade
- Pour finir, ajoute les croûtons et la ciboulette coupée en tout petits morceaux

Verse la vinaigrette sur ta salade et... à table !

Les spaghettis carbonara, un grand classique qui plaît à tout le monde

Ingédients

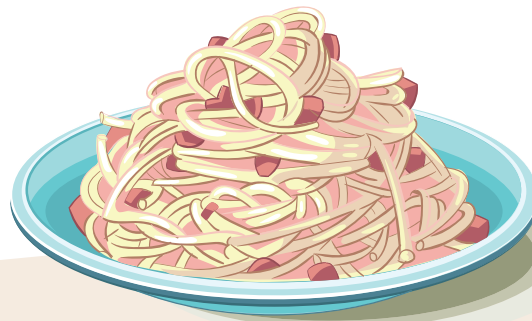
- 400 grammes de spaghettis
- 50 grammes de lard fumé
- 50 grammes de pecorino râpé
- 2 œufs
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel - poivre

Matériel

- une planche à découper
- un couteau de ménage,
- une grande casserole
- une grande poêle
- un grand saladier
- une passoire



Avec une pomme ou
une poire en dessert ...



Sous la surveillance d'un adulte,

Étape 1

- Casse les œufs dans le grand saladier et bats-les avec de la crème fraîche
- Ajoute le pecorino
- Ajoute une pincée de sel et 2-3 tours de moulin à poivre
- Avec un fouet, bats les œufs et la crème fraîche avec le fromage

Étape 2

- Fais bouillir 3 litres d'eau avec une cuillère à café de sel dans une grande casserole
- Mets les 400 grammes de spaghettis dans l'eau bouillante
- Fais cuire les spaghettis 8 minutes
- Egoutte les spaghettis dans une passoire et laisse un petit peu d'eau chaude au fond de la casserole
- Remets les spaghettis dans la casserole
- Verse une cuillère à soupe d'huile d'olive et mélange les pâtes

Étape 3

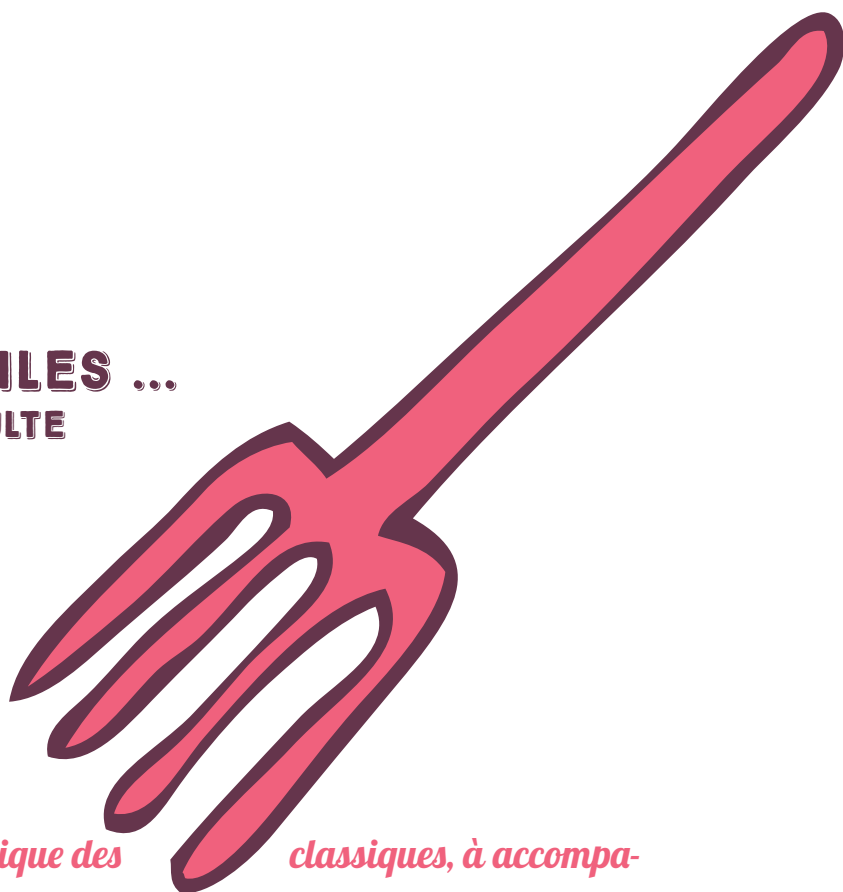
- Taille le lard en fines lamelles
- Enlève la peau des gousses d'ail et coupe-les en quatre, dans leur longueur
- Fais chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle
- Fais cuire l'ail dans l'huile d'olive 1 minute, puis mets les tranches de lard dans la poêle
- Laisse cuire doucement le lard jusqu'à ce qu'il durcisse un peu

Étape 4

- Ajoute les spaghettis égouttés au lard, dans la poêle, sur feu doux
- Laisse-les réchauffer pendant quelques minutes (ça ne doit pas cuire)
- Verse les pâtes chaudes et le lard dans le saladier où se trouve la sauce

**Mélange bien tout et - sans te brûler -
apporte tout de suite le plat à table**

LES (MOINS) FACILES ... À RÉALISER AVEC UN ADULTE



*Boulettes sauce tomate, le classique des
à accompagner de frites, de riz ou de pâtes*

classiques, à accompa-

Ingrédients

- 1 kilo de haché de porc et veau
- 2 gousses d'ail
- 2 jaunes d'œuf
- 10 cuillères à soupe de chapelure
- noix de muscade
- beurre
- 500 grammes de coulis de tomates
- 2 échalotes
- thym, laurier, persil

Matériel

- une planche à découper
- des bols
- un saladier
- un couteau de ménage
- un hachoir (uniquement sous la surveillance d'un adulte)
- un four préchauffé à 180°C
- un plat (qui va au four)



ATTENTION !

*Recette plus difficile ! Des bonnes boulettes, c'est long à la cuisson :
prévois au moins une heure. Sous la surveillance d'un adulte, vraiment !*



Étape 1

- Epluche les gousses d'ail
- Coupe-les en deux dans le sens de la longueur
- S'il y a un petit germe vert au centre de la gousse, enlève-le
- Epluche les échalotes
- Mets les échalotes et l'ail dans un bol

Étape 2

- Demande à un adulte de passer au hachoir l'ail, l'échalote et les feuilles du persil ensemble

Étape 3

- Place la viande dans un grand saladier
- Casse tes œufs et sépare le jaune du blanc (si tu ne l'as jamais fait, demande de l'aide)
- Garde uniquement les jaunes, ajoute-les à la viande
- Ajoute la chapelure à la viande
- Ajoute le mélange ail-échalote-persil à la viande
- Ajoute une pincée de sel et 4 tours de moulin à poivre
- Mélange le tout avec tes mains jusqu'à ce que tout soit bien homogène

Étape 4

- Lave-toi les mains
- Forme des boulettes de même taille (pas plus grosses qu'une mandarine) (astuce : avec les mains mouillées c'est plus facile)
- Mets une cuillère à soupe de beurre au fond du plat et places-y tes boulettes
- Demande à un adulte de mettre le plat au four pour 30 minutes

Étape 5

- Prépare la sauce. Pendant que les boulettes cuisent au four, mets le coulis de tomates dans un bol et ajoutes-y une pincée de thym, 2 feuilles de laurier et une pincée de noix de muscade
- Poivre 4-5 tours de moulin
- Ajoute une pincée de sel
- Mélange

Étape 6

- Dès que la demi-heure est passée, demande à un adulte de sortir le plat du four (attention c'est très chaud)
- Verse la sauce sur les boulettes
- Demande de remettre au four encore 20 minutes

Quand la cuisson est terminée, fais apporter le plat à table... bon appétit !

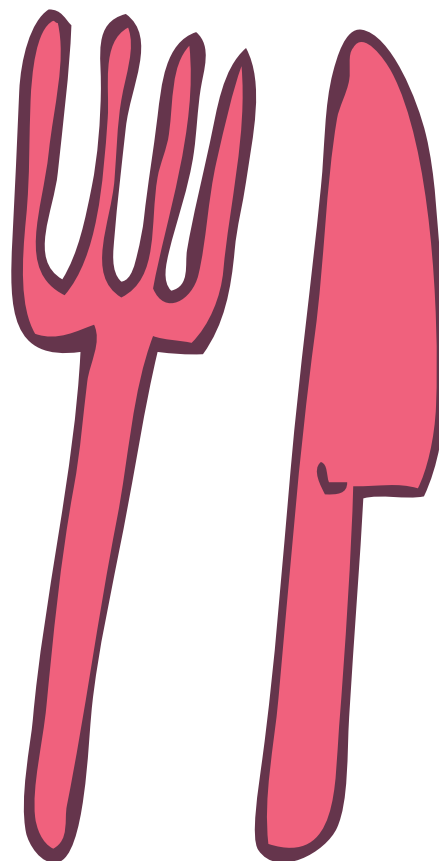
Rôti de porc ardennais aux champignons et grenailles

Ingrédients

- 1 rôti ardennais d'1 kilo
- 250 grammes de champignons de Paris (ou une boîte)
- 20 petits oignons dorés « grelots »
- 200 grammes de lardons « nature »
- 2 gousses d'ail
- 1 grand verre de vin blanc (25 cl)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 échalotes
- 100 grammes de beurre
- 500 grammes de grenailles
- 2 feuilles de laurier, 1 branche de romarin

Matériel

- une cocotte
- un couteau de ménage
- une planche de travail
- une passoire



Étape 1

- Epluche les gousses d'ail
- Coupe-les en deux dans le sens de la longueur
- S'il y a un petit germe vert au centre de la gousse, enlève-le
- Epluche les grêlots
- Egoutte dans une passoire les champignons s'ils sont en boîte, lave-les et égoutte-les s'ils sont frais

Étape 2

- Mets la cocotte sur un feu moyen
- Fais fondre le beurre dans la cocotte
- Mets le rôti dans la cocotte, avec une grande fourchette tourne-le dans tous les sens dans le beurre, fais le dorer de tous les côtés
- Quand tous les côtés sont bien beiges (on dit « dorés ») ajoute l'ail et les oignons dans la cocotte
- Ajoute les champignons et les lardons
- Laisse cuire doucement 5 minutes en remuant de temps en temps

Étape 3

- Emiette le bouillon de volaille dans le verre de vin
- Verse le tout sur le rôti
- Ajoute les deux feuilles de laurier et la branche de romarin
- Ajoute 4 tours de moulin à poivre et une pincée de sel
- Mélange tout, couvre la casserole, laisse cuire une demi-heure à feu doux pendant 15 minutes

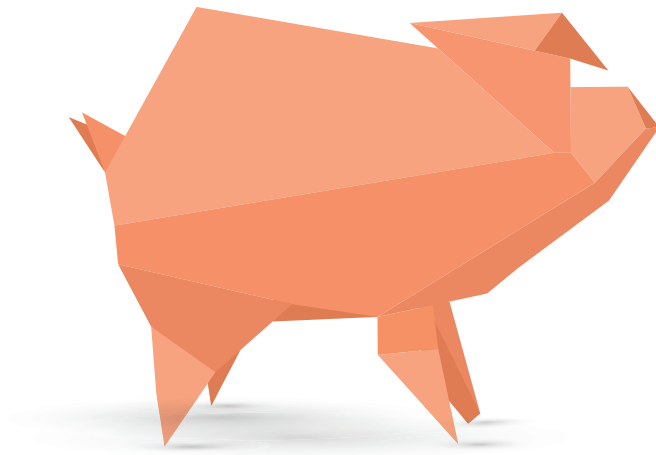
Étape 4

- Quand les 15 minutes sont passées, fais ouvrir doucement la casserole (attention)
- Remue tout, ajoute un demi verre d'eau et laisse cuire encore 15 minutes
- Pendant ce temps, lave tes grenailles

Étape 5

- Quand les 15 minutes sont écoulées, remue et ajoute les grenailles et un demi verre d'eau
- Laisse cuire encore 20 minutes, en remuant de temps en temps

Quand la cuisson est terminée, fais couper la viande par un adulte. Dépose deux tranches par assiette que tu accompagneras de tes grenailles et de tes champignons : mmmh !



LA RECETTE QUI TUE !

Bonbons de filet de porc !

Ingédients

- 4 filets purs de porc (200 grammes par personne)
- 2 carottes
- 2 tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 poignée de mange-tout
- 4 branches de thym
- 4 feuilles de laurier
- huile d'olive
- sel et poivre
- papier sulfurisé

Matériel

- un plat allant au four
- un couteau de ménage
- un économe
- une planche de travail
- une passoire

Étape 1

- Découpe avec des ciseaux 4 grandes feuilles de papier sulfurisé de 30 x 40 cm
- Préchauffe le four à 120°C

Étape 2

- Epluche les carottes à l'économe, coupe-les en tranches assez épaisses
- Coupe les tomates en tranches
- Epluche les oignons, coupe-les en grosses tranches
- Epluche les gousses d'ail, coupe-les en deux dans le sens de la longueur
- Lave les mange-tout et égoutte-les

Étape 3 (à refaire 4 fois)

- Sur chaque feuille dépose
 - un morceau de filet pur
 - un quart des carottes
 - un quart des tomates
 - un quart des mange-tout
 - une demi gousse d'ail
 - un quart des tranches d'oignons
 - une branche de thym
 - une feuille de laurier
- Verse un filet d'huile d'olive : l'équivalent d'une cuillère à café
- Ajoute un tour de moulin à poivre et une pincée de sel
- Emballe le tout comme un bonbon !
- Serre bien sans déchirer



Étape 4

- Mets tes bonbons dans un plat allant au four
- Fais cuire 160 minutes, tout doucement. Comme un bonbon, le porc va « confire »

Étape 5

- Voilà c'est prêt ! Fais sortir le plat du four
- Laisse un peu refroidir
- Quand c'est tiède, prends délicatement chaque bonbon et dépose le sur chaque assiette

Effet garanti !

Glossaire

C

CAILLEBOTIS :

type de sol pour le logement des porcs, avec un quadrillage de fentes qui permet le passage des excréments vers une fosse située en dessous du sol. Il peut être en métal, en plastique ou en béton.....
8, 9

E

EPANDRE LE LISIER :

il s'agit de répartir le lisier sur les champs afin de les rendre plus fertiles.....
11, 12

F

FIENTES :

excréments d'oiseaux et de petits animaux (ex. : poules)
17

FUMIER :

mélange de matières fécales, d'urine et de litière (paille, sciure)
17

G

GESTATION :

grossesse chez les animaux.....
13

L

LISIER :

mélange liquide de l'urine et des matières fécales des animaux d'élevage.....
12, 16, 17

LITIÈRE :

une litière est une couche (généralement de paille) utilisée pour isoler du sol, assurer le couchage et absorber l'humidité. .
8, 9

LOGE :

espace réservé à un groupe de porcs du même âge.....
12,13

M

MISE-BAS :

accouchement chez les animaux.....
13

O

OMNIVORE :

qui mange de tout.
6, 14, 15

S

SALPÊTRE :

élément de synthèse (nitrate de potassium) blanc, utilisé en charcuterie pour conserver la viande. C'est lui qui donne la teinte rosée typique du saucisson.
28

SCIURE :

ce sont de petits copeaux de bois.
9

SEVRAGE :

fin de l'allaitement et passage à un aliment distribué en soupe ou en sec.
13

T

TRAÇABILITÉ :

possibilité de suivre un produit aux différents stades de sa production.
8, 9

TRUIE :

porc femelle adulte.....
6, 13

V

VERRAT :

porc mâle adulte.....
6, 13

Annexe

Les glucides : les glucides sont la première source d'énergie de l'organisme. Ils sont indispensables au bon fonctionnement des muscles et du système nerveux. On les trouve essentiellement dans le sucre bien sûr, mais aussi dans les fruits, les céréales, les biscuits, le pain, les pâtes...

Les lipides : ils sont contenus dans les matières grasses. Ils sont indispensables au bon fonctionnement de nos cellules, et nous apportent de l'énergie. L'alimentation humaine aujourd'hui est naturellement riche en lipides : le beurre, les huiles, les margarines, etc. Pour l'alimentation du porc on utilise des végétaux riche en lipides : colza, soja, lin...

Les protéines : le rôle des protéines consiste en la fabrication, la croissance et le renouvellement du corps. Les protéines sont par exemple des constituants indispensables des muscles, des os, de la peau. Elles contiennent naturellement des éléments azotés. Dans notre alimentation les protéines se retrouvent essentiellement dans les viandes, poissons et laitages. Le porc d'élevage ne mangeant pas de protéines animales, il est nourri de légumineuses et de céréales riches en protéines : soja, maïs...

Les vitamines : les vitamines sont des substances nécessaires en faibles quantités aux êtres vivants. Elles ont souvent un rôle précis : digestion, croissance, fertilité. Elles sont indispensables à la chimie des êtres vivants, un manque de l'une ou l'autre vitamine entraîne toujours des conséquences.

(Ex : un manque de vitamine C entraîne une maladie, le scorbut. Les gens atteints de scorbut perdent leurs dents, se couvrent de « bleus » et, s'ils ne sont pas soignés, meurent d'épuisement.)

Les minéraux : plus précisément, les sels minéraux, sont des substances chimiques pures comme le Calcium (Ca), le Fer (Fe), le Sodium (Na). Le sodium est un minéral bien connu sous un autre nom : le sel de cuisine ! Toutes ces substances sont indispensables à notre organisme mais en petites ou très petites quantités. En principe ces substances sont présentes dans l'alimentation normale. Mais pas toutes : l'iode par exemple n'est pas présent partout. Pour être sûr que les porcs ne manquent pas de ces substances, on ajoute cela à leur alimentation, comme nous prenons des vitamines le matin par exemple.

L'eau : l'eau est le constituant essentiel des animaux. Chez l'humain, elle représente 65% de notre poids. L'eau maintient l'hydratation de nos cellules. Elle transporte tout dans notre corps, et elle élimine les déchets, sous forme d'urine. Elle est tout simplement essentielle à notre fonctionnement. Sans boire, nous mourrions en quelques jours ; sans manger, on peut tenir un mois... C'est dire l'importance de l'eau.

**Une initiative de l'APAQ-W
portée par le Collège des Producteurs,**

en collaboration avec l'awé

avec la participation de

José Wavreille -CRA-W (relecture)

Vince (illustrations)

et Pierre Rondia (illustrations mythologie).

*Pour toute demande d'informations complémentaires,
veuillez vous adresser à :*

L'APAQ-W | Avenue Comte de Smet de Nayer 14, 5000 Namur



Collège des Producteurs | Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 Boite 3, 5000 Namur

