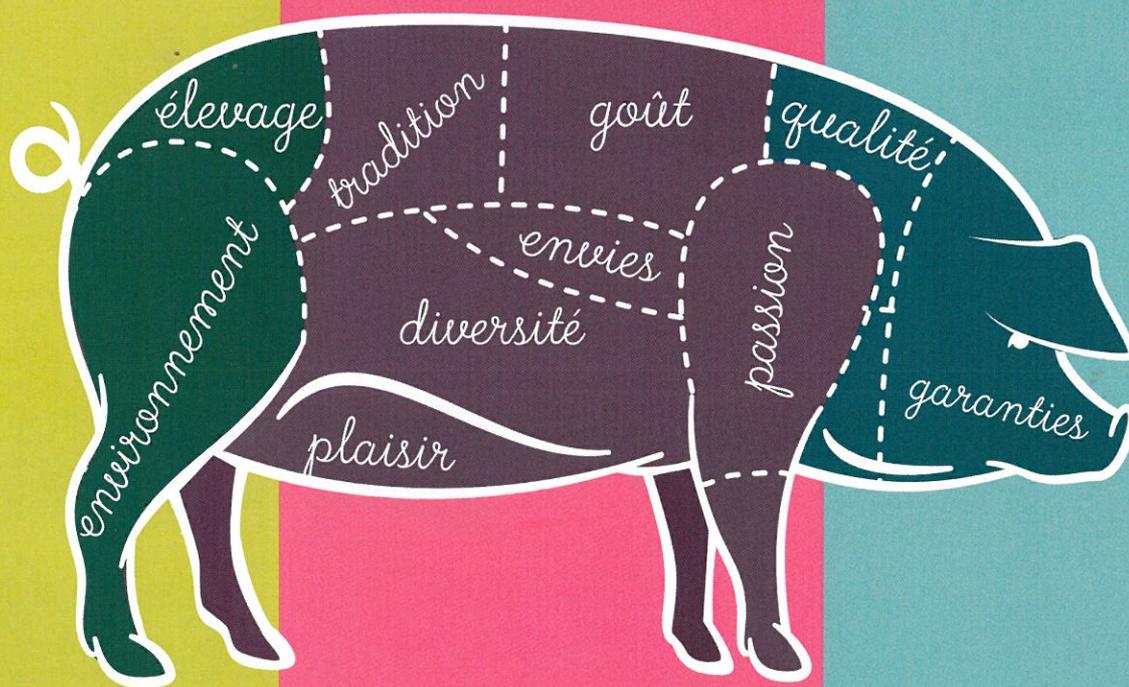




tellement **Tout est bon dans le cochon** *de chez nous*



LE PORC, UN ÉLEVAGE, UNE PASSION



Collège des Producteurs



Le porc,

il fait partie intégrante de notre histoire. Auparavant il y avait toujours au moins un porc dans chaque ferme. Mais connaissez-vous la diversité de ses déclinaisons culinaires ?

Car la viande de porc, c'est d'abord un aliment subtil se cuisinant de mille et une façons. L'occasion de concocter de savoureux menus pour petites et grandes occasions...

Bref, c'est le moment d'étonner en faisant découvrir des mets délicats, remettant à l'honneur cette viande bien de chez nous.

Alors, bonnes préparations et surtout bon appétit !

Boucherie Magerotte, à Nassogne

LES VALEURS NUTRITIONNELLES

La viande de porc tendre, savoureuse et... maigre

La teneur en lipides de la viande de porc varie essentiellement selon les morceaux : entre 2% pour les morceaux les plus nobles (noix, filet mignon) - soit un apport calorique moyen proche de celui du filet de volaille - et 15% pour les morceaux les plus gras et les plus longs à cuire (échine).

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 parcimonie. Cependant toutes les charcuteries ne sont pas grasses :

un jambon cuit, cru ou sec est plus diététique qu'un salami. De même, la viande de porc non préparée contient en moyenne 55 mg de sodium et est donc pauvre en sel, mais les charcuteries cuites en contiennent généralement plus (2 g de sel pour 100 g). On trouve cependant dans le commerce du jambon sans sel (jambon sans sodium)...

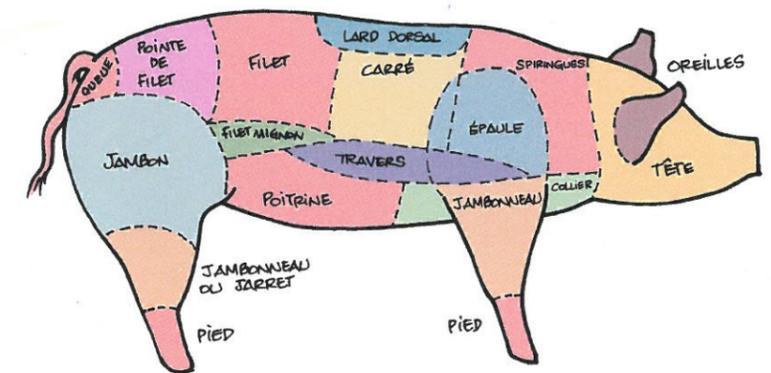
La viande de porc est également très riche en protéines d'excellente qualité, directement utilisables par notre organisme. Elle fournit une bonne dose de fer et de zinc, utile au système immunitaire, ainsi

que du sélénium, puissant antioxydant. Elle donne aussi son lot de vitamines B1 et B12, indispensables au bon fonctionnement neuromusculaire.

Enfin, la belle viande rose du porc est essentiellement constituée d'acides gras mono-insaturés (environ 60%, comme dans le poulet), qui ont une action plutôt favorable sur le cholestérol, en diminuant le rapport entre cholestérol LDL (le « mauvais ») et le cholestérol HDL (le « bon »).

Le secret de l'alimentation saine

C'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 à ces critères et peut sans aucun doute figurer au menu du consommateur moderne soucieux de son alimentation.



Au sommaire

A vous de jouer en page 15 !

Le Jambon d'Ardenne : la tradition reconnue

Séché, puis fumé dans l'âtre, le jambon a longtemps été considéré par l'Ardennais comme un de ses biens les plus précieux. Aujourd'hui le Jambon d'Ardenne bénéficie d'une reconnaissance européenne d'Indication Géographique Protégée ou IGP. Il s'agit d'un produit pour lequel un lien géographique existe au moins à l'un des stades de production, de préparation ou de transformation.



3 Les valeurs nutritionnelles de la viande de porc

4 Méli-mélo de dégustations

6 Trilogie d'Ardenne

7 - Coupelle de Jambon d'Ardenne
- Mignonnette de porc

8 Paroles d'éleveurs

10 Carré de cochon de lait au miel et gingembre

11 Spare-ribs à la sauce Séchuan barbecue

12 Particularités de l'élevage de porcs

13 L'environnement : énergie, eau, lisier

14 Les races et l'alimentation



Méli-mélo de dégustations de chauds et froids au Jambon d'Ardenne

Par Michaël MAINVILLE, La Grillette à Liège

Pour 6 personnes

1 : Petite crème de chicons pleine terre au Jambon d'Ardenne

Ingrédients

- 4 tranches de Jambon d'Ardenne
- base de légumes blancs : céleri, poireau, oignon
- 4 chicons
- 2 c à s de crème fraîche
- pâte feuilletée

Préparation

- Suer une base de légumes blancs ainsi que 5 chicons, mouiller et laisser mijoter puis mixer.
- Poêler un chicon émincé dans du beurre.
- Mettre les morceaux de Jambon d'Ardenne coupés en petits dés et le chicon dans un bol individuel, mouiller de la soupe liée et crémée puis recouvrir le bol d'un morceau de pâte feuilletée. Dorer.

2 : Mousse de Jambon d'Ardenne et confit d'oignon au sirop de Liège

Ingrédients

- 125 gr de Jambon d'Ardenne
- 100 gr de jambon à l'os fermier
- 3,75 dl de crème
- 190 ml de gelée
- 1 gros oignon
- vinaigre de framboise
- sirop de Liège

Préparation

- Hacher le jambon à l'os et le Jambon d'Ardenne finement, passer au tamis.
- Mélanger ce hachis avec la gelée légèrement chauffée et la crème battue au trois quart.
- Mettre au frigo
- Faire suer l'oignon émincé, déglacer avec le vinaigre, ajouter le sirop, cuire à feu doux avec un couvercle durant la moitié de la cuisson.



3 : Croquette de tomme de Bastogne au Jambon d'Ardenne

Ingrédients

- 2 tranches de Jambon d'Ardenne
- ½ l de lait
- 100 gr de tomme de Bastogne
- 150 gr de roux blanc

Préparation

- Fondre le fromage dans du lait chaud, ajouter le roux, épaissir et ajouter le Jambon d'Ardenne coupé en lamelles.
- Mettre dans une plaque huilée sur deux centimètres d'épaisseur, laisser refroidir une nuit au frigo, découper en dés et les paner.

4 : Mille feuille en terrine foie gras de Hesbaye et Jambon d'Ardenne, gelée au vin de fruit

Ingrédients

- 3 tranches de Jambon d'Ardenne
- 150 gr de foie gras
- 200 ml de gelée aromatisée d'un vin de fruit

Préparation

- Mettre dans le fond d'une terrine le Jambon d'Ardenne. Mouiller de gelée, ajouter une couche de foie gras, de la gelée et continuer à monter dans la terrine en couches successives.
- Laisser refroidir au frigo.

5 : Tourelle de croquants de Jambon d'Ardenne aux œufs de ferme brouillés à la ciboulette

Ingrédients

- 6 tranches de Jambon d'Ardenne
- 2 œufs
- 1 c à s de ciboulette hachée
- un peu de crème fraîche

Préparation

- Passer des fines tranches de Jambon d'Ardenne coupées en trois à four chaud jusqu'à ce qu'elles deviennent dures et croquantes.
- Monter les œufs brouillés, ajouter la ciboulette et déposer sur les tranches de Jambon d'Ardenne.

Présentation

- Passer au four la soupe +/- 5 minutes
- Couper une tranche de terrine qui sera accompagnée d'un petit triangle de pain toast chaud.
- Réaliser une quenelle de mousse accompagnée du confit d'oignons.
- Monter à l'aide d'un cercle les œufs brouillés en intercalant sur trois hauteurs une tranche de jambon croquant.
- Passer à la friture les croquettes, accompagner d'un coulis de tomates si désiré.
- Dresser si souhaité les 5 recettes sur assiette et garnir avec des herbes fraîches.

Trilogie d'Ardenne

Crème brûlée au Jambon d'Ardenne et jambon séché

Beignets de ravioles au Jambon d'Ardenne sur sa purée de cresson

Truffes de noix de Jambon d'Ardenne au foie gras de canard

Par François DUVIVIER, Institut Notre-Dame à Fleurus

Pour 4 personnes



Ingrédients pour la crème :

- 100 gr de Jambon d'Ardenne
- 3 tranches de jambon préalablement séché
- 3 oeufs
- 2 dl de lait
- 50 gr de cassonade

Ingrédients pour les ravioles :

- 150 gr de noix de Jambon d'Ardenne
- 200 gr de pommes de terre
- pâte à raviole
- jaunes d'œufs
- sel, poivre, muscade
- cresson
- crème fraîche

Ingrédients pour les truffes :

- noix de Jambon d'Ardenne
- lobes de foie gras de canard
- truffes blanches
- melon
- cognac
- piment rouge
- poivre de Séchouan
- menthe

Préparation (45 min. + 30 min. de cuisson)

- Eplucher et laver tous les légumes.
- Mettre 3 tranches de Jambon d'Ardenne dans un four à air pulsé à 100° pendant 1 heure.

Crème brûlée :

- Mixer très fortement le jambon et les œufs, passer au tamis, ajouter la crème et poivrer.
- Verser la préparation en petites tasses. Cuire au bain-marie +/- 1 heure à 100°C.
- Laisser refroidir, couvrir de cassonade et caraméliser. Ajouter la feuille de jambon séché sur le dessus.
- Réaliser une purée de pommes de terre. En fin de cuisson la passer et la séparer en deux.
- Dans la première moitié, ajouter le cresson blanchi et passer au cutter.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Abaisser la pâte à raviole et détailler le jambon fumé en fine brunoise et l'ajouter à l'autre moitié de purée. Farcir les ravioles de cette préparation et les frire au moment de servir.

Truffes :

- Détailler la noix de jambon en dés de 1 cm de côté. Dénervé le foie gras, malaxer avec le cognac, sel et poivre.
- Enrober les dés de jambon avec cette pommade pour former une petite boule. Les passer dans des copeaux de truffes et la chapelure de jambon séché.

Coulis :

- Former une purée avec le melon en purée, le piment, le poivre de Séchouan et la menthe.

Dressage

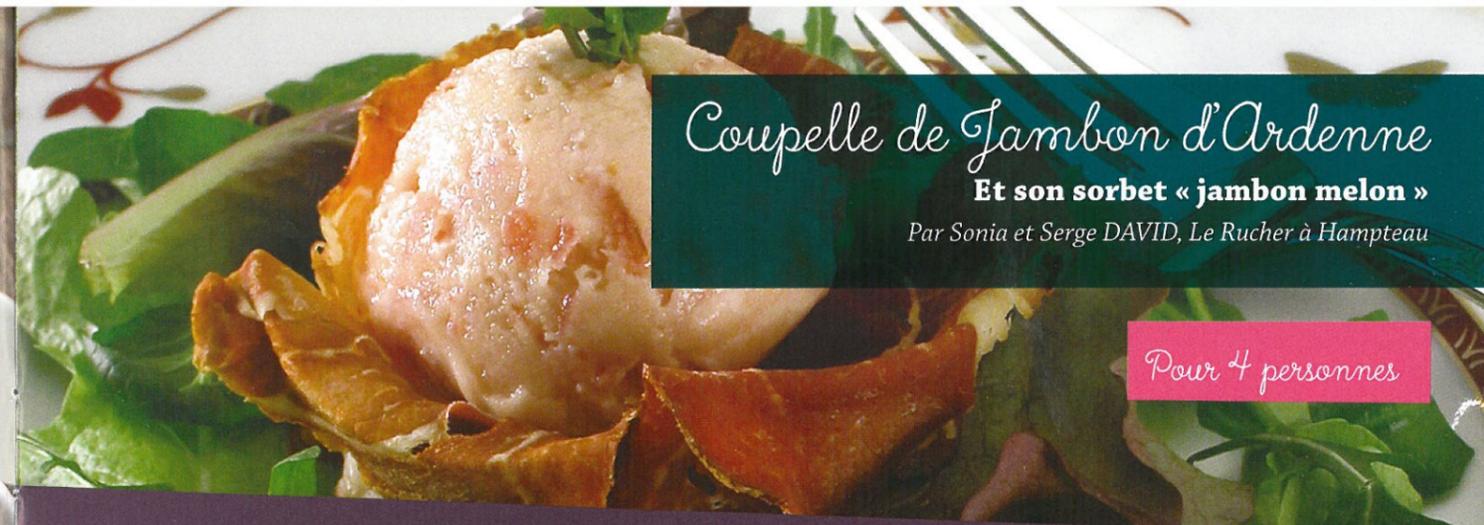
- Dans le premier tiers, mettre la crème brûlée rehaussée de feuilles de jambon séché.
- Dans le deuxième tiers, placer la truffe sur le coulis de melon.
- Dans le troisième tiers, mettre une quenelle de purée de cresson, frire la raviole et la déposer délicatement sur la quenelle.

Coupelle de Jambon d'Ardenne

Et son sorbet « jambon melon »

Par Sonia et Serge DAVID, Le Rucher à Hampteau

Pour 4 personnes



Ingrédients

- Sorbet
- 300 gr de Jambon d'Ardenne en tranches épaisses
- 375 gr de sucre
- 1 litre d'eau
- 3 melons type cavaillon bien mûrs
- Accompagnement : Jambon d'Ardenne en fines tranches, 1 bouquet de cresson ou de roquette

Préparation (60 minutes + cuisson 25 minutes)

- Porter à ébullition l'eau et le sucre, ajouter la moitié du jambon et laisser cuire 1 minute.

- Retirer du feu et laisser refroidir avec le jambon.
- Mettre la préparation au réfrigérateur, afin de faire prendre la graisse perdue par le jambon.
- Après avoir retiré le jambon, filtrer soigneusement le sirop pour le dégraisser.
- Prélever la chair des melons et la mixer très finement. Ajouter au sirop filtré et mettre en sorbetière.
- Pendant ce temps, détailler en très petits cubes l'autre moitié du jambon.
- Lorsque le sorbet commence à prendre, y ajouter les cubes de jambon et terminer la réfrigération.

- Chemiser un cercle métallique - ou à défaut une tasse - d'une fine tranche de jambon et faire sécher ¼ d'heure au four. Démouler pour obtenir une coupelle.

Dressage

- Sur votre assiette, déposer le bouquet de salade et la coupelle de jambon séché, dans laquelle vous aurez déposé votre sorbet « jambon melon ».

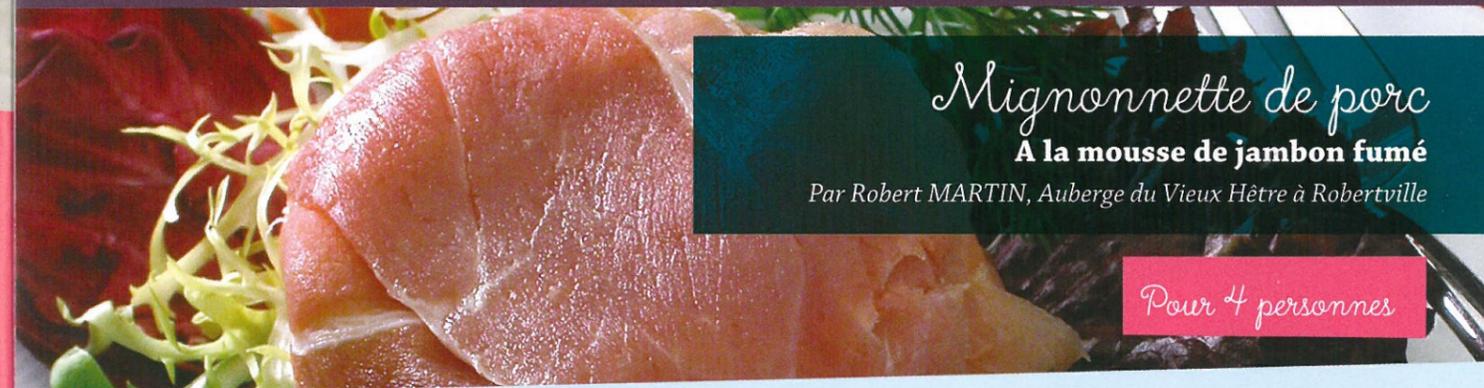
Si vous souhaitez présenter ce plat en entrée, prévoyez une ou deux fines tranches de Jambon d'Ardenne et un petit mesclun de saison. En fin de repas, ce plat peut remplacer le traditionnel jambon salade de nos grands-mères.

Mignonnette de porc

A la mousse de jambon fumé

Par Robert MARTIN, Auberge du Vieux Hêtre à Robertville

Pour 4 personnes



Ingrédients

- filet de porc
- 6 fines tranches de Jambon d'Ardenne
- 400 gr de jambon fumé
- assortiment de salades croquantes : chicon, doucette, frisée
- petits « mange-tout »
- 100 gr d'airelles cuites
- concombre
- tomates cerises
- 100 gr de beurre
- 3 c à s de farine
- 200 gr de crème fraîche
- sel, poivre

Préparation

- Mousse de jambon (30 min.)**
- Préparer la veille, l'appareil à mousse de jambon comme suit :

- Découper le jambon (400 gr) en petits dés et cuire dans une casserole au bouillon de bœuf. Passer le tout au mixer.
- Faire fondre 50 gr de beurre dans un poêlon, ajouter de la farine pour réaliser un roux.
- Ajouter ensuite le Jambon d'Ardenne.
- Mixer.
- Recuire le tout et rectifier l'assaisonnement. Mettre au frigo jusqu'au lendemain.

Montage (60 min + 40 min. de cuisson)

- Rôtir le filet de porc et le laisser refroidir.
- Prendre la préparation de la veille, ajouter la crème fraîche battue épaisse.
- Rectifier l'assaisonnement et tenir au frais pendant +/- 30 min.
- Entre-temps, prendre 6 moules à

- flan. Les chemiser avec les fines tranches de Jambon d'Ardenne.
- Déposer une tranche de filet de porc rôti dans le fond
- A l'aide d'une poche à douille, remplir les moules aux ¾ avec la mousse de Jambon d'Ardenne
- Terminer avec une tranche de filet de porc rôti. Placer au réfrigérateur pendant +/- 30 min.

Dressage

- Garnir l'assiette avec l'assortiment de salades, tomates cerises, petits mange-tout, concombre.
- Démouler la préparation et la déposer sur la garniture de salade.
- Terminer avec un cordon d'airelles cuites.

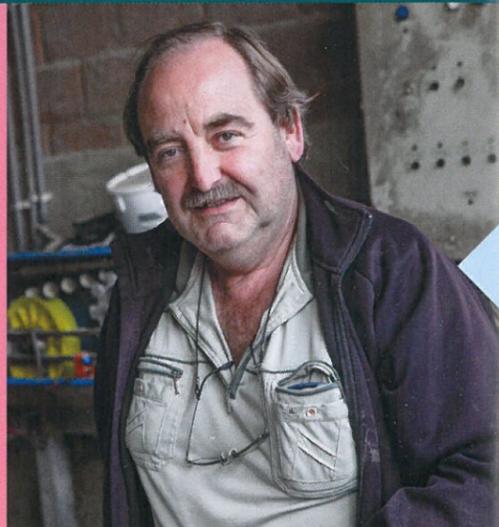
Paroles d'éleveurs wallons

De Templeuve à Bastogne, en passant par Herve ou Dongelberg, ce qui unit les éleveurs wallons, c'est l'amour du métier et le souci de la qualité.



Eric Vanrobays (Templeuve)

« Le métier est vraiment intéressant et, en plus, travailler chez soi à deux, c'est un avantage aussi pour élever les enfants. L'envie reste bien là de poursuivre le travail avec la ferme. Même si, vu le contexte de crise actuel, une inquiétude plane sur notre avenir ... »



Patrick Siraux (Naast)

« J'ai adoré mon métier, mais je dois bien admettre qu'aujourd'hui les difficultés financières ont mis à mal notre motivation... Mais être sélectionneur de porc Piétrain, c'est vraiment une passion ! »



Benoit et Gabriel Renkens (Blégny)

« Nous avons un réel plaisir à voir que les gens qui viennent au magasin sont satisfaits. Cela répond à notre envie de faire un bon produit, authentique. Parmi nos clients, des personnes âgées retrouvent le goût des produits qu'elles appréciaient autrefois, c'est valorisant ! »



Luc Lefèvre (Dorinne)

« J'aime produire une viande de qualité supérieure, pour satisfaire mes bouchers et leurs clients. Je considère qu'il faut replacer les animaux dans leur milieu naturel, comme autrefois. »



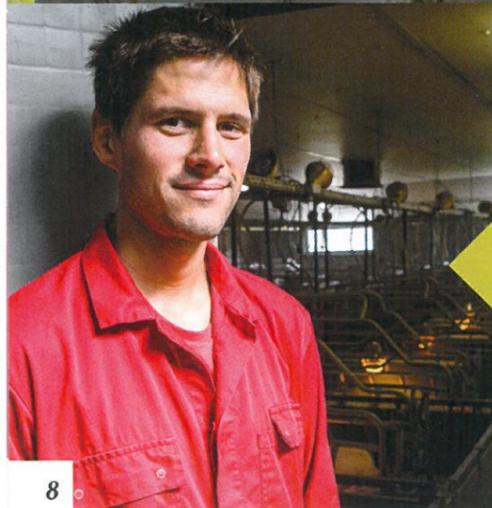
Pierre Van Daele (Solières)

« J'apprécie de pouvoir travailler en exploitation et de pouvoir échanger avec les producteurs. Je suis un homme de contacts. Je suis fier de mon métier d'éleveur. J'aime faire un produit de qualité ! Ma ferme, c'est vraiment le lieu du bonheur ! »



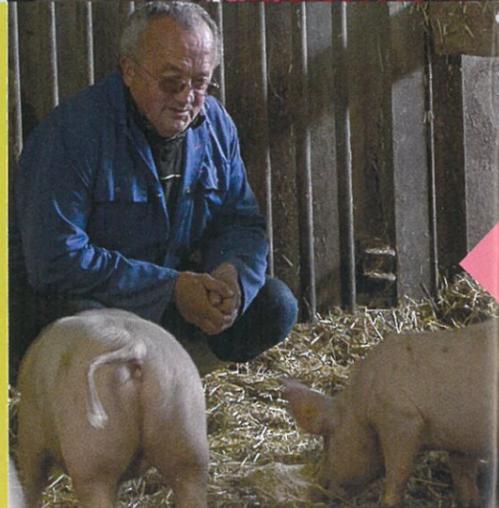
André Magerotte (Nassogne)

« Je veux pouvoir regarder les gens droit dans les yeux, notamment mes petits-enfants, qui mangent la viande de mes animaux. Car je sais que tout aura été fait sur le plan de la qualité, de la sécurité alimentaire, du respect de l'environnement et de l'animal. »



Jean-Philippe Bosard (Herve)

« J'apprécie vraiment le travail avec les animaux et surtout avec les porcs. Pour que la ferme tourne bien, il faut être au top en permanence et être consciencieux et ça me plaît. »



José Annet (Ortho-la-Roche)

« Quel que soit son métier, si on l'aime, c'est le plus beau des métiers ! Si vous voulez vous sentir bien, venez chez nous passer du temps à la ferme ! »



Pascal Georges (Bastogne)

« J'apprécie d'être indépendant dans mon travail, de décider de mon organisation. 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 ... »

Carré de cochon de lait au miel et gingembre,

cannellonis de légumes à écume de curry

Par Michael MONTINIA, Spirit of Saint-Louis à Flemalle

Pour 6 personnes



Ingrédients

- 1,2 kg de carré de cochon saumuré en tranches
- 120 gr de miel
- 6 tranches de gingembre confit
- 130 gr de beurre
- 5 échalotes - 4 courgettes
- 20 cl de vin blanc
- 5 cl de vinaigre de Xérès
- 40 cl de fond de veau
- 35 gr de gingembre frais
- 1 céleri-rave - 1 citron
- 1 concombre
- 4 navets
- 6 tomates
- 400 gr de champignons
- 6 sacs cuisson de sous vide
- 10 cl d'huile d'olive
- 30 cl de lait
- 30 gr de crème liquide
- 3 gr de curry
- 6 fleurs d'ail thaï
- sel et poivre du moulin

Préparation (90 min.)

- Mettre le carré de porc par 3 morceaux dans les sacs sous vide. Ajouter le miel, une tranche de gingembre par sac. Epicer et sous-vider.
- Laver, éplucher et tailler les légumes.
- Faire sauter tous les légumes sauf le céleri à la poêle sur feu moyen dans l'huile d'olive.
- Plonger les carrés de cochon sous-vidés dans de l'eau chaude à 62°C.
- Retirer, refroidir et mettre le contenu sur une plaque.
- Placer les légumes dans de fines lamelles de céleri rave en formant des cannellonis.
- Placer dans un plat et enfourner 5 min. avec le jus de cuisson.

La sauce :

- dans une casserole, faire revenir au beurre les échalotes et les courgettes,

ajouter le vin blanc et le vinaigre de Xérès, réduire de moitié.

- Ajouter le concombre, les tomates et 40 cl de fond de porc. Cuire 10 min. Infuser le gingembre.
- Passer au chinois, monter au beurre et assaisonner.

L'écumé :

- dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition. Ajouter le curry et assaisonner.
- Enfourner les carrés de porc et les cannellonis pendant 8 min. à 200°C. Emulsionner la sauce.

Dressage

Placer la viande et 3 cannellonis par assiette, entourer avec la sauce et déposer l'ail thaï.

Spare-ribs à la sauce Séchuan Barbecue

Espuma de potimarron, copeaux de chocolat

Par Yvanaëlle LUCARINI, Ecole d'hôtellerie et de tourisme de la ville de Liège

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 4 spare-ribs
- 20 framboises fraîches
- 100 gr de framboises surgelées
- 150 gr de sucre
- 1 potimarron (+/- 250 gr)
- 100 gr de copeaux de chocolat
- poivre de Séchuan
- 6 c à s d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 180 gr de concentré de tomate
- 4 c à s de vinaigre de cidre
- 4 c à s de miel liquide
- 1 dl de vin blanc ou de bouillon dégraissé
- 1 dl de sauce Worcestershire
- 1 c à c de moutarde
- 1 petit bouquet de thym
- persil
- estragon
- 10 cl de crème liquide

Préparation (45 min.)

- Dans une poêle, colorer les spare-ribs.
- Dans un poêlon, chauffer 2 dl d'eau et 150 gr de sucre ; à ébullition, introduire les 100 gr de framboises surgelées. Trois minutes plus tard, retirer du feu.
- Préchauffer le four à 200°C
- Eplucher, évider et couper le potimarron en morceaux. Cuire avec un peu d'eau dans une casserole durant 20 minutes.
- Badigeonner les spare-ribs avec le sirop de framboise et cuire au four pendant 20 minutes. Après 10 minutes, badigeonner à nouveau les spare-ribs avec le sirop de framboise et les retourner.
- Ajouter les potimarrons cuits, incorporer 10 cl de crème liquide, mixer le tout et verser la préparation dans un siphon muni de deux cartouches d'air comprimé.

Pour la sauce barbecue au poivre de Séchuan :

- Dans une grande casserole, chauffer l'huile. Ajouter les oignons finement hachés. Cuire doucement trois minutes sans colorer.
- Ajouter le concentré de tomates et le vinaigre. Porter à ébullition durant deux minutes.
- Ajouter le vin blanc et la sauce anglaise, le bouquet, le miel, l'ail haché, la moutarde. Laisser mijoter 15 minutes.
- Saler et poivrer. Ajouter une petite pincée de poivre de Séchuan.

L'élevage porcin fait souvent figure d'épouvantail : pollution, mauvaises odeurs, élevage industriel... Pourtant rien de tout cela ne reflète la réalité de l'élevage des porcs en Wallonie. Le nombre d'animaux maximum par élevage est limité et lié à la superficie des terres cultivées de manière à disposer d'une surface suffisante pour épandre fumier et lisier sans danger pour le sous-sol et l'environnement. La construction de nouveaux bâtiments est sévèrement contrôlée et soumise à l'accord préalable des autorités publiques. Enfin, les porcs sont élevés sans stress, dans des conditions qui leur assurent hygiène, confort et bien-être.

Intro



Ferme de la Weide,
chez Benoit Renkens
à Blegny



Elevage du Bosquetiau,
chez Patrick Siraux
à Naast



Ferme d'Eric Vanrobays
à Templeuve



Ferme de Pierre Van Daele
à Solières

1. PARTICULARITÉS DE L'ÉLEVAGE DE PORCS

L'élevage porcin consiste en 2 activités : le naisseur et l'engraissement

On peut distinguer 3 grands types d'éleveurs porcins en fonction de l'une ou l'autre de ces activités :

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 de la séparation de la mère (à un poids d'environ 20 kg) jusqu'à un poids d'environ 115 kg, qui correspond au poids d'abattage des animaux.

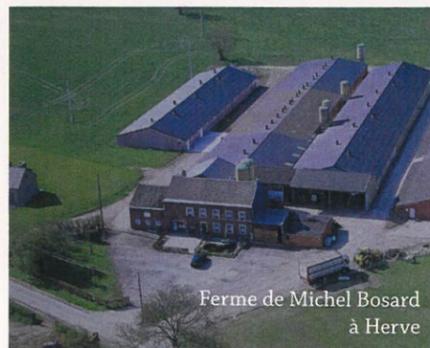
Le naisseur-engraisseur : il maîtrise toutes les étapes du naisseur et de l'engraissement.

Il existe différents types d'élevages :

En bâtiments : ventilés et chauffés ; sur sol plein, caillebotis (sol avec des fentes) ou litière

En plein air : grands espaces sur sol meuble permettant le fouillage du sol, abris contre froid et chaleur

Et bio : en bâtiments, sur litière paillée ou sciure, avec parcours extérieur.



Ferme de Michel Bosard
à Herve



Un secteur structuré et durable

Si la production de viande de porc en Wallonie ne représente qu'une petite partie de la production nationale (6%), elle fait néanmoins l'objet d'un développement structuré. Les pouvoirs publics wallons appuient le développement durable de la production porcine. L'accent est mis sur : le respect des contraintes environnementales (gestion des effluents d'élevage, respect du patrimoine naturel et paysager, protection de la nature, bruit, charroi, nuisance olfactives...) ; l'alimentation saine et équilibrée

des animaux ; le bien-être des animaux (logement, transport, abattage).

Plusieurs acteurs wallons veillent à l'encadrement des producteurs de porcs dans leur travail, que ce soit sur le plan technique (améliorer les conditions d'élevage) ou lors du suivi des législations qui encadrent la production et sont en perpétuels changements. De même, les producteurs peuvent être orientés lors de choix de commerce en circuit court.

La Qualité différenciée

Depuis plusieurs années, de nombreux producteurs wallons se sont engagés dans la démarche de production du porc via des filières de qualité reconnues par la Région wallonne. Un produit agricole de **qualité différenciée** est un produit présentant un intérêt de par un certain nombre de caractéristiques identifiables liées à son processus de production ou de transformation, en respectant un cahier des charges intégrant notamment des critères d'emploi et d'environnement approuvés par le Gouvernement wallon.

Parmi ces exigences, on peut citer le modèle d'agriculture familiale, la plus-value pour le producteur, une alimentation animale sans OGM mais aussi des critères de bien-être animal et environnementaux allant au-delà de la législation.



Ferme de Pascal Georges à Lutremange

2. L'ENVIRONNEMENT



Pendillard

ENERGIE

Aujourd'hui, de nombreuses sources d'énergie plus respectueuses de l'environnement existent : panneaux photovoltaïques, chaudières à pellets, biométhanisation, etc. Les éleveurs de porcs sont conscients de l'intérêt environnemental et économique de ces nouvelles technologies et investissent dans ces alternatives.

EAU

L'eau est un élément essentiel à la vie. En production porcine, elle est nécessaire non seulement pour abreuver les animaux (un porc en engraissement boit 4 à 12 l d'eau par jour) mais aussi pour nettoyer les bâtiments et maintenir une bonne hygiène. Pour économiser l'eau, les éleveurs récoltent l'eau de pluie et/ou réalisent des forages. De même, ils font attention à ne pas gaspiller l'eau donnée aux animaux, en utilisant des abreuvoirs adaptés.

LISIER

Lorsque les porcs sont élevés en bâtiment, il est important de collecter leurs déjections dans de bonnes conditions. Le caillebotis, qui consiste en un sol fait d'alternances de fentes et de zones pleines, permet de récolter les déjections dans une fosse sous le sol. Ainsi, le lisier peut ensuite être valorisé comme engrais de ferme sur les champs et les prairies. Et, dans le même temps, le sol reste propre pour le confort des animaux et pour leur santé.

Lorsque le sol des bâtiments n'est pas un caillebotis mais un sol plein paillé, les déjections doivent être régulièrement enlevées. Elles sont alors récoltées sous forme de fumier qui pourra également être valorisé comme engrais de ferme. Les engrais de ferme sont riches en éléments minéraux utiles à la croissance des plantes, tels que l'azote. Les utiliser permet donc de réduire la quantité d'engrais minéral de synthèse, et c'est tout bénéfique pour l'environnement, car cela permet d'économiser l'énergie nécessaire au transport des matières premières et à la fabrication. Et puis, cela permet aussi de "recycler" les matières organiques et ainsi d'éviter de produire des "déchets" qu'il faudrait gérer par ailleurs.

Les épandages s'effectuent selon des normes très strictes, tant au niveau des quantités par hectare, qu'au niveau des périodes et des conditions climatiques. En effet, pas question, par exemple, d'épandre par grand vent. De même, le matériel d'épandage doit être adapté, c'est à dire permettre que les matières organiques soient au maximum de leur efficacité, par exemple en déposant le lisier au plus près du sol. Ces règles sont des garde-fous qui conduisent au respect de l'environnement et des citoyens, en limitant les nuisances olfactives - sans compter qu'il existe aussi des règles très strictes de conditions de stockage à la ferme et au champ de ces matières organiques, en attendant de pouvoir les épandre.

Bref, on ne badine pas avec l'environnement en production porcine et on peut à juste titre dire que la durabilité est un enjeu, puisqu'une attention est portée tant à l'économie (d'engrais) qu'à l'environnement (limiter les pertes d'azote par de bonnes conditions d'épandage) et à l'aspect social (respect des riverains).

3. LES RACES



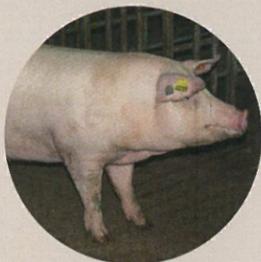
Les races habituellement utilisées en Belgique sont :

• **Le Landrace belge** : 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 beaucoup de porcelets qu'elle peut élever grâce à sa grande capacité de production laitière.

• **La race Large White belge** : 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 naturellement 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.

• **La race de Piétrain** (petit village du Brabant wallon) : c'est une race plus légère (de 240 à 280 kg) qui produit une excellente viande. Elle est très reconnaissable avec ses grandes taches noires ou brun foncé. Elle a de petites oreilles droites et des pattes tellement musclées qu'on l'appelle "le porc aux 4 jambons" !



Seul défaut, le porc Piétrain est plus sensible au stress. Mais les scientifiques de l'université de Liège 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...

La sélection des races se fait sur deux critères principaux en porc : la résistance au stress et la qualité de la viande.

4. L'ALIMENTATION

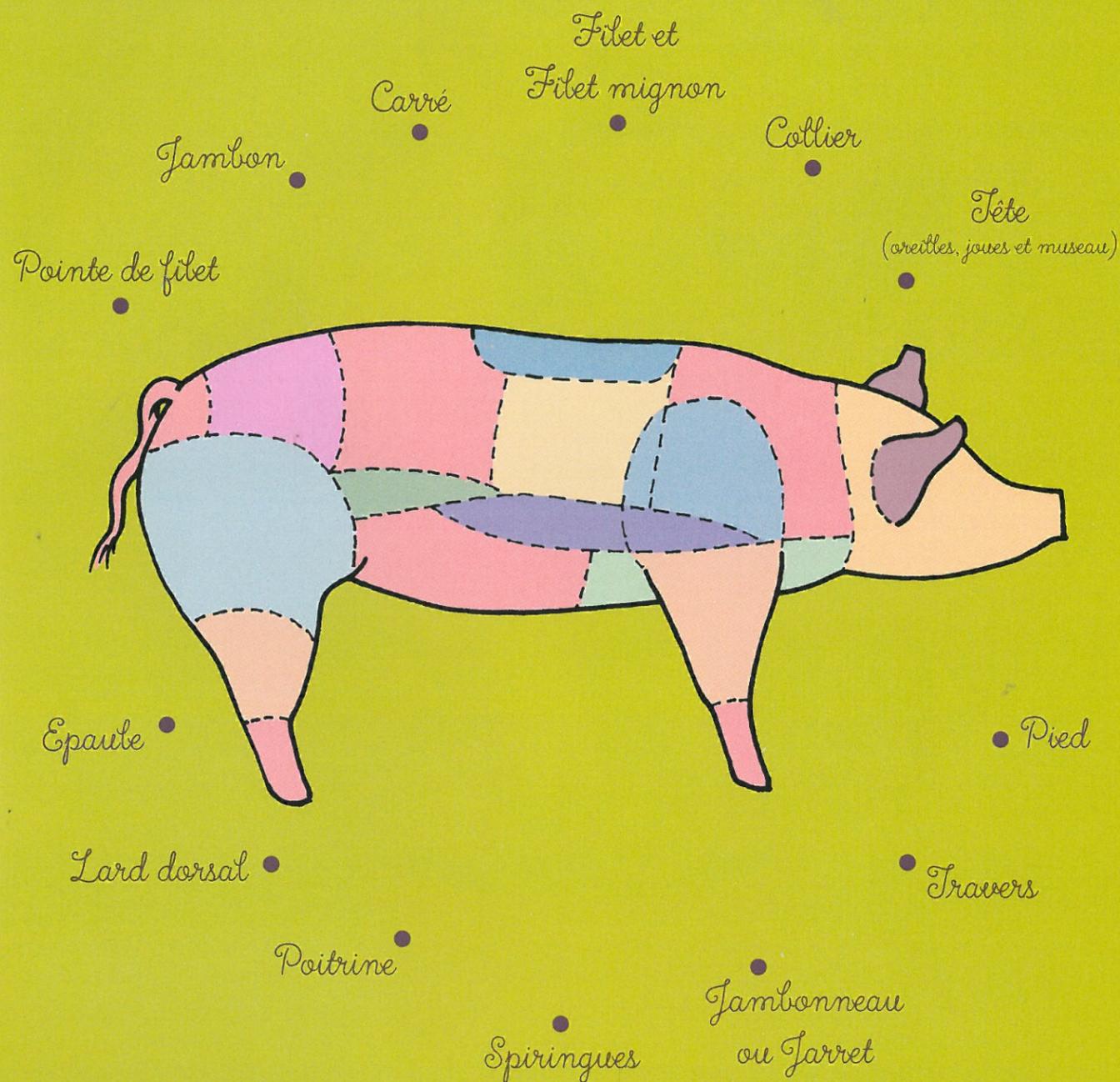
Aujourd'hui, les porcs sont nourris en fonction de leurs besoins avec comme objectif d'obtenir une viande de qualité. Comme l'homme, le porc est omnivore. Ses besoins couvrent les différentes familles d'aliments :

• **Les céréales** (blé, orge, maïs, avoine et sous-produits) apportent de l'énergie aux animaux, grâce à l'amidon (sucre) qu'elles contiennent.

• **Les graines d'oléagineux** (colza, soja, lin, légumineuses,...) et **les protéagineux** (pois, féverole, lupin et tourteaux d'oléagineux) sont source de protéines pour la croissance.

• L'éleveur ajoute à ces aliments un **complément de minéraux, de vitamines et d'acides aminés**.

À vous de jouer !





*Une initiative de l'Apq-w
en collaboration avec le Collège des Producteurs*