

Le cochon

Sommaire

I Présentation

- Fiche d'identité
- Histoire

II La vie du cochon

- Description morphologique et caractéristiques
- La famille
- Les races
- L'alimentation
- La reproduction

III Le travail à la ferme

- Les soins
- La journée de l'éleveur

IV Son économie

- La viande de porc
- La production et la consommation
- Les effectifs
- La production

V En plus

- A retenir
- Expressions
- Expérience

VI Préparation de la visite

- Avant la visite
- Pendant la visite
- Après la visite

Présentation

Fiche d'identité :

- Classe :
Mammifère
- Famille : Suidés
- Ordre : Ongulés
- Gestation : 115 jours
- Durée de vie : moins d'1 an si destiné à la boucherie sinon environ 10 ans
- Son cri : il grogne ou grommelle
- Couleur : rose, blanc, brun, noir, gris, roux
- Habitat : La porcherie



Histoire :

Le cochon est apparu en Asie à l'époque du néolithique (7000 ans avant notre ère). C'est en Chine que l'on débuta sa domestication à partir du cochon sauvage. Noir et de taille importante, il ressemblait alors au sanglier. Dans toutes les civilisations, le porc est un symbole bénéfique, de richesse. Les premières tirelires étaient en forme de cochon.

La vie du cochon

Description morphologique et caractéristiques

Le cochon est gros, court sur pattes avec des oreilles tombantes ou levées. Il a différentes couleurs : noir, rose, gris...

Le porc est un animal très intelligent qui possède des glandes olfactives et des bourgeons gustatifs qui font de lui un fin gourmet. Son caractère s'apparente à celui du chien. Le porc est principalement élevé pour sa viande mais également pour ses habiletés en tant que chercheurs de truffes et aussi pour sa compagnie en tant qu'animal domestique.

Sa couche de lard est une protection assez performante contre le froid cependant il n'est pas à l'abri des insulations et des coups de soleil dont ses poils (soies) clairsemés le protègent mal. Ses soies servent à faire des brosses. Avec sa graisse, on fait du savon.

Le cochon a une constitution anatomique proche de celle de l'homme. Les chirurgiens se servent des valves de son cœur pour des greffes cardiaques. D'autres substances sont utilisées contre certaines maladies (insuline, héparine...).

La famille

Le mâle : il se nomme le **Verrat** ou le **Porc**

La femelle : elle se nomme la **Truie**

Les petits : ils se nomment les **Porcelets** ou **Cochette** (jeune truie)

Les races

Les meilleures races de porc sont issues de croisements entre le Large White (robe blanche, oreilles dressées), le Landrace (blanc, oreilles tombantes) et le Piétrain (blanc tacheté de noir). Il existe d'autres races comme le Porc de Bayeux, le Porc blanc de l'Ouest, le Cul noir limousin, le Porc basque, le Porc corse...



L'alimentation

Le porc est omnivore et peut donc tout manger. L'alimentation est basée sur des céréales (orge, seigle, blé..), de pois, de colza, de soja complété avec des minéraux et des vitamines. Le porc mange qu'un à deux kilos d'aliments par jour, alors qu'il est le champion de croissance avec une forte croissance : 1.5 kg à la naissance et plus de 100 kg à six mois). De plus, il a besoin d'une grande quantité d'eau.

La reproduction

La truie attend ses petits (en moyenne 12 par portée) pendant 3 mois, 3 semaines et 3 jours. L'éleveur la place au calme dans une stalle de mise bas où elle nourrira ses porcelets. La truie peut mettre bas 2 à 3 fois par an.



Le travail à la ferme

Les bâtiments et les installations sont soumis à des règles très strictes d'hygiène. Les porcheries sont nettoyées quotidiennement. Depuis quelques années, l'élevage se développe en plein air ou en semi plein air.



Les soins

L'éleveur prend soin de tous les cochons mais il doit avoir une attention particulière envers les porcelets. Il doit :

- Prendre soin du cordon ombilical
- Leur couper la queue
- Castrer les mâles
- Les vacciner

Enfin il doit mettre un anneau au groin des cochons pour qu'ils évitent de labourer tout le champ.

La journée de l'éleveur

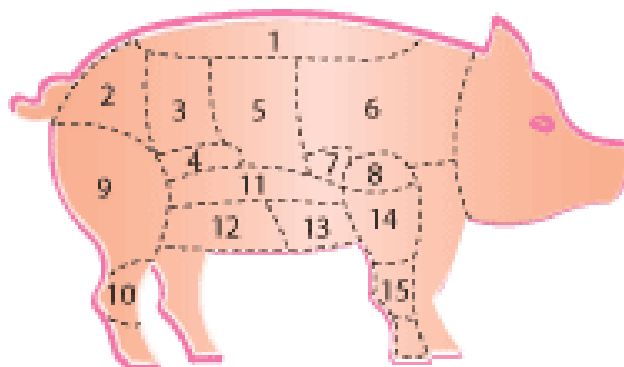
L'éleveur a deux occupations principales à savoir l'alimentation des animaux et l'eau qu'il doit leur distribuer. A côté de cela, l'éleveur doit faire le suivi du troupeau et administrer les soins éventuels.

Son économie

La viande de porc

Une large palette gastronomique : jambon cru, cuit ou fumé, petit salé, saucisses, rillettes, saucissons...

- 1- Lard gras
- 2- Pointe de filet = Saucisson ou pâté
- 3- Milieu de filet = Saucisson ou pâté
- 4- Filet mignon = Rôti
- 5- Carré des côtes = Côtes
- 6- Echine = Côtes
- 7- Grillade
- 8- Palette = Saucisson ou pâté
- 9- Jambon = Jambon blanc
- 10- Jarret arrière
- 11- Travers = Pâté
- 12- Poitrine = Pancette (charcuterie pour la raclette)
- 13- Plat des côtes = Saucisson ou pâté
- 14- Epaule = Rouelle, saucisson
- 15- Jarret avant



La production et la consommation

La France est le 3^{ème} pays producteur de porc en Europe derrière l'Allemagne et l'Espagne.

	Production	Consommation	Consommation/habitant (kg/an)
France	2 360	2 266	37
Union Européenne	17 730	15 975	-

2002 en milliers de tonnes

Source. Midiporc

Les effectifs

En 2008, le cheptel total français s'est élevé à 14.8 millions de porcs avec une baisse de 1.2 % par rapport à 2007, ce qui est notamment dû à une diminution des effectifs de truies et de porcelets.

La production

En 2008, la production française a atteint 26 millions de têtes (stable par rapport à 2007) mais la production diminue en 2009.

	2006	2007	2008	2009
Production	25 718	26 133	26 042	25 625

Source : Agreste

En plus

A retenir

Omnivore

Le porc

Le groin

La truie

La porcherie

Le porcelet

Mammifère

Chercheur de truffes

Expressions

« Dans le cochon tout est bon »

« Sale comme un cochon »

« Tête de cochon »

« Temps de cochon »

« Manger comme un cochon »

Expérience

Sur un cochon vivant, essayez de retrouver toutes les parties alimentaires qu'il représente.

Préparation de la visite

Avant la visite

As-tu déjà vu des cochons ?

A quoi ressemblent-ils ? Peux-tu le dessiner avec d'autres membres de sa famille ?

Peux-tu dire le nom de sa famille ?

Manges-tu souvent de la viande de porc ? Quels morceaux préfères-tu ?

Peux-tu citer des races de cochon ?

Quels sont les membres de sa famille ?

De quelle couleur sont-ils ?

Pendant la visite

Fais une description du cochon.

Quelle est l'alimentation du cochon ?

Quel bruit fait-il ?

Observe l'habitat du lapin. Comment vit-il ? Est-il seul dans sa cage ?

Combien la truie a-t-elle par portée ?

Que fait le cochon durant la journée ?

Après la visite

Explique le mode de vie du cochon.

Quels bénéfices l'homme en retire-t-il ?

Citez les différentes utilisations du cochon.

Quelles différences fais-tu en le cochon et le sanglier ?