

COMMENT AUGMENTER LA PRODUCTION DU PORC ?

Le programme de la campagne de production se résume en quatre mots :

Porc - Blé - Fèves - Pois

Le choix de ces produits n'a pas été fait au hasard.



Pourquoi augmenter la production du porc ?

Faisons tout d'abord remarquer — cela est très important — que l'augmentation de la production du porc ne doit pas se faire au détriment des autres productions. La province de Québec ne doit pas négliger son industrie laitière : Le beurre et le fromage sont nécessaires. Les troupeaux de moutons doivent être maintenus et même augmentés, car la viande d'agneau et la laine se vendent à des prix absolument extraordinaires. Toutefois, l'éleveur doit faire porter son effort surtout sur la production du porc. Pourquoi ? Parce que le côté de porc salé ou fumé est l'aliment le plus avantageux à envoyer aux armées d'outre-mer et par ce que pour nous, il sera le plus rapide à produire.

Avantages du porc comme aliment :

1° C'est la viande la plus nutritive, c'est-à-dire que dans une livre de porc, il y a plus d'éléments nutritifs ou de calories que dans une livre d'autre viande. Il y a dans une livre de :

Porc salé et fumé.	2930 calories
Mouton.	1520 calories
Boeuf gras.	1180 calories
Boeuf maigre.	670 calories
Veau.	640 calories

2° C'est la viande qui contient le moins d'os et de déchets.

Bacon.	7 pour cent d'os
Boeuf poré.	20 pour cent d'os
Mouton	20 pour cent d'os
Veau.	15 pour cent d'os

3° C'est la viande la plus facile à transporter. Ceci est de première importance en ce moment de crise du tonnage.