

**CIHM
Microfiche
Series
(Monographs)**

**ICMH
Collection de
microfiches
(monographies)**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1997

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming are checked below.

- Coloured covers / Couverture de couleur
- Covers damaged / Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing / Le titre de couverture manque
- Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) / Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material / Relié avec d'autres documents
- Only edition available / Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin / La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure.
- Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming / Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.
- Additional comments / Commentaires supplémentaires:

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary material / Comprend du matériel supplémentaire
- Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image / Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.
- Opposing pages with varying colouration or discolorations are filmed twice to ensure the best possible image / Les pages s'opposant ayant des colorations variables ou des décolorations sont filmées deux fois afin d'obtenir la meilleure image possible.

This item is filmed at the reduction ratio checked below / Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10x		14x		18x		22x		26x		30x	
								<input checked="" type="checkbox"/>			
	12x		16x		20x		24x		28x		32x

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

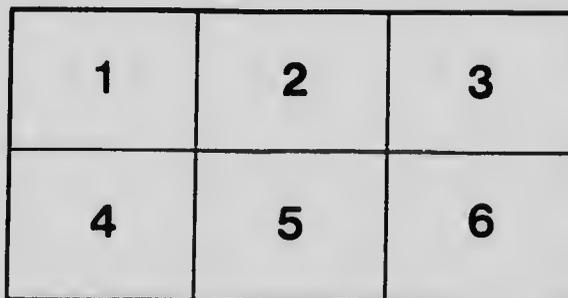
Library
Agriculture Canada

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

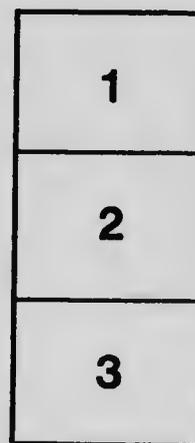
Bibliothèque
Agriculture Canada

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de l'état de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

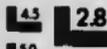
Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.



MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



1.50

1.56

1.63

1.71

1.80

1.88

1.96

2.04

2.12

2.20

2.29

2.38

2.47

2.56

2.65

2.74

2.83

2.92

3.01

3.10

3.19

3.28

3.37

3.46

3.55

3.64

3.73



APPLIED IMAGE Inc

1653 East Main Street
Rochester, New York 14609 USA
(716) 482 - 0300 - Phone
(716) 288 - 5989 - Fax

RECEIVED
DEC 2 1918
INT. AGR. INST.

BULLETIN NO 51

COMMENT AUGMENTER LA PRGDUCTION DU PORC ?

— PAR —

JOSEPH PASQUET

Professeur de Zootechnie, Ecole d'Agriculture de Ste-Anne
de-la-Pocatière

- Gardez une truie de plus.
- Choisissez-la bien.
- Donnez-lui une nourriture suffisante, mais économique.
- Logez-la sainement.
- Elevez ses petits avec soin, jusqu'au sevrage.
- Utilisez bien pour les jeunes porcs, les sous-produits de l'industrie laitière.
- Economisez du grain avec les pâturages, les fourrages verts et les racines.
- Conduisez l'élevage et l'engraissement pour que les porcs pèsent 200 livres environ, à 7 mois.
- Faites donner à vos truies une seconde portée, à l'automne.

Publié par ordre de
L'Honorable J.-Ed. Caron, Ministre de l'Agriculture,
Province de Québec.
1918



Un appel aux cultivateurs canadiens



LISEZ et AGISSEZ

L'Honorable J. Ed. Caron, ministre de l'agriculture :

A travers les horreurs de la guerre, les vicissitudes de la politique et l'universelle perturbation de toute chose, il est un fait, déjà prévu mais négligé, qui commence à s'imposer avec une acuité pleine d'angoisse : c'est que le monde s'en va à la famine.

... Les motifs qui nous ont déterminé à lancer ce nouvel appel sont les suivants :

Le premier, c'est qu'en produisant beaucoup, les cultivateurs y trouveront logiquement un réel profit pécuniaire.

Le second, c'est qu'ils diminueront pour eux et pour les autres, les risques de la famine qui nous attend.

Le troisième, c'est qu'en exportant le surplus des denrées produites, ils aideront de la manière la plus efficace, la cause des armées alliées — cause commune à l'humanité civilisée.



Monsieur J. Antonio Grenier, sous-ministre de l'agriculture :

Nous lançons une grande campagne de production qui devra atteindre tous les coins de la province de Québec et à laquelle nous voulons intéresser tout le monde, du pays entier au plus grand. Nous voulons que toutes les influences, tous les efforts, toutes les bonnes volontés convergent vers un même but : augmenter la production.

Nous sommes convaincus qu'il n'existe pas un seul cultivateur dans la province de Québec qui refusera de faire sa quote-part, quelle que petite soit-elle, lorsque vous lui aurez démontré qu'il y va de son intérêt propre d'abord, de celui de ses concitoyens, de la province et du pays tout entier; lorsque vous lui aurez rappelé que le Canada et chacun de ses habitants ont contracté l'obligation de nourrir nos soldats, ceux de nos alliés et la population civile de l'Angleterre, de la France, de la Belgique, de l'Italie, etc.



Monsieur W. J. Hanna, contrôleur des vivres au Canada :

Je crois que c'est un principe d'affaires pour tout cultivateur que d'augmenter autant que possible sa production porcine en 1918. Je suis certain que la nation a besoin de cette augmentation pour aider à la victoire.



Lord Rhondda, contrôleur des vivres en Angleterre :

Si l'Amérique ne pouvait pas fournir les vivres dont les Alliés ont besoin, la victoire leur glisserait entre les mains.

W. J.

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 porcé.20 pour cent d'os
Mouton20 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.

Avantages de la production du porc :

1° Le porc est l'animal qui se développe le plus rapidement. En un an, une truie peut donner, par une seule portée, de 1500 à 2000 lbs de viande. Un boeuf ne donne pas la moitié de cette quantité, même lorsqu'il est très fortement nourri et qu'il appartient à une race précoce.

2° Le porc est l'utilisateur tout indiqué des sous-produits de notre industrie laitière si prospère.

3° L'élevage du porc que nous préconisons, ne demande pas de capitaux et de logements extraordinaires, et très peu de main-d'oeuvre sera nécessaire.

4° Les prix de vente sont très élevés; ils le seront probablement encore davantage en 1918. La demande des alliés est illimitée et il n'y a pas à craindre de mévente.



CE QU'IL FAUT FAIRE ?

GARDER UNE TRUIE DE PLUS

C'est le mot d'ordre qui a été donné à tous les cultivateurs de l'Ontario. C'est aussi celui qui est donné par le Ministère de l'Agriculture de Québec à tous les cultivateurs canadiens-français.

Il y a dans la province 160.000 cultivateurs ou fermiers. Si chacun gardait une truie en plus de son stock ordinaire et élevait sa portée, c'est :

1,000,000 porcs,

que nous pourrions vendre, en plus de la production ordinaire. C'est :

200,000,000 de lbs de viande,

que nous pourrions envoyer aux alliés. C'est :

30 ou 40 millions de piastres,

qui pourraient revenir aux cultivateurs de la Province.

CHOIX DE LA TRUIE

Dans la crise actuelle, il serait stupide de perdre son temps à discuter des questions de races. Utilisons les animaux que nous avons à notre disposition qu'ils soient du type à bacon (Yorkshire, Tamworth) ou du type à gros lard (Chester, Berkshire). L'important c'est de choisir une bonne truie d'élevage, pure ou croisée.

Voici les principales qualités qu'on doit rechercher :

1° *l'origine*. La truie doit provenir d'une portée nombreuse et vigoureuse, donnée par une truie d'excellente qualité.

2° *l'aptitude laitière*. Si la truie vient d'une mère bonne laitière et si elle-même a une douzaine de trayons bien placés et bien développés, on aura toutes les raisons de croire qu'elle sera une mère bonne nourrice.

c) *la conformation* indiquant une bonne production de viande et l'aptitude

a la maternité. Longueur, profondeur et bonne largeur du tronc, développement du bassin, etc.

d) *l'âge*... Une truie âgée, ayant fait ses preuves et montré ses qualités d'élevage est à rechercher. Si on ne peut garder ou se procurer qu'une jeune truie de l'année, il est prudent d'attendre qu'elle ait 8 mois pour la faire saillir.

LA DATE DE LA SAILLIE

Elle dépend de l'entrée en chaleur de la truie et en outre de la date désirable de la mise-bas. Les cultivateurs qui ont des porcheries chaudes et hygiéniques peuvent faire rapporter leurs truies de bonne heure au printemps. Les autres devront plutôt attendre.

On se souviendra que la gestation de la truie dure environ 117 jours (3 mois, 3 semaines, 3 jours).

La table suivante pourra peut-être donner des indications utiles :

Saillie	Mise-bas	Saillie	Mise-bas	Saillie	Mise-bas
1 Déc.	22 Mars	1 Janvier	22 Avril	1 Février	23 Mai
2	23	2	23	2	24
3	24	3	24	3	25
4	25	4	25	4	26
5	26	5	26	5	27
6	27	6	27	6	28
7	28	7	28	7	29
8	29	8	29	8	30
9	30	9	30	9	31
10	31	10	1 Mai	10	1 Juin
11	1 Avril	11	2	11	2
12	2	12	3	12	3
13	3	13	4	13	4
14	4	14	5	14	5
15	5	15	6	15	6
16	6	16	7	16	7
17	7	17	8	17	8
18	8	18	9	18	9
19	9	19	10	19	10
20	10	20	11	20	11
21	11	21	12	21	12
22	12	22	13	22	13
23	13	23	14	23	14
24	14	24	15	24	15
25	15	25	16	25	16
26	16	26	17	26	17
27	17	27	18	27	18
28	18	28	19	28	19
29	19	29	20		
30	20	30	21		
31	21	31	22		

HIVERNEMENT DE LA TRUIE

On logera la truie sainement. Un bâtiment spacieux n'est pas nécessaire. L'essentiel est de fournir à la truie, une loge de nuit sèche, munie d'une bonne litière et bien aérée sans courant d'air.

A la rigueur, une simple cabane portable, faite d'une seule épaisseur de plancher, peut suffire, si on dispose dans l'étable ou ailleurs d'un endroit plus chaud pour le temps de la mise-bas, ou si cette dernière se fait très tard.

Il faut faire le nécessaire pour que la truie prenne de l'exercice. Un des meilleurs moyens est peut-être de lui donner libre accès à la cour au fumier.

Comme la truie ne peut plus trouver dans le sol, les éléments minéraux qui lui sont nécessaires pour la formation de ses foetus, il faut les lui fournir sous forme de cendres de bois, de charbon de bois, d'os moulus et de sel.

L'alimentation de la truie pleine doit être suffisante mais économique. La ration doit maintenir l'animal en bon état de chair, mais sans excès de graisse.

Une certaine quantité de moulée est nécessaire. La farine d'avoine et les *sous-produits de meunerie* sont probablement les concentrés les meilleurs et les plus économiques. Les farines riches et le blé-d'Inde ne doivent entrer qu'en faible proportion dans la ration.

Les racines constituent pour les truies d'hivernement un aliment aussi économique qu'hygiénique. La quantité qui peut être de 15 lbs et plus, par jour, au commencement de la gestation, doit être réduite, à quelques livres, immédiatement avant la mise-bas.

Le foin de trèfle fait dans de bonnes conditions devrait toujours être donné à volonté.

Si la truie reçoit des racines, il est très rare qu'elle soit constipée; dans le cas contraire un peu de tourteau de lin est utile pour prévenir la constipation, toujours dangereuse chez les truies pleines.

ELEVAGE AVANT LE SEVRAGE

Pendant la période qui va de la naissance au sevrage, le cultivateur ne devra pas ménager ses soins à la truie et aux porcelets. L'avenir de l'élevage, dépend de cette période.

La truie, qui ne doit recevoir, après la mise-bas, qu'une ration très légère, sera habituée petit à petit à recevoir une ration abondante et bien équilibrée. Il ne faut pas mesquiner dans l'alimentation de la truie laitière, car les expériences ont prouvé que c'est à ce moment que les porcelets font les gains les plus forts et les plus économiques.

Là, encore les sous-produits de meunerie sont à employer. On leur ajoutera un peu de farine plus riche avec de la farine de viande ou du lait écrémé de préférence.

Les racines, au bout de 15 jours, constituent un des meilleurs aliments. Les

betteraves fourragères ou $\frac{1}{2}$ sucrières sont à préférer, car elles favorisent la lactation. Il n'est pas nécessaire de les hacher.

Pendant 3 semaines, les porcelets ne prennent que le lait de leur mère. Généralement à cette époque, ils commencent à manger ou du moins, ils essaient. Il n'y a pas grand inconvénient à les laisser manger avec la mère et cela simplifie beaucoup la main-d'oeuvre et l'installation.

Quand on le peut, il est préférable de donner une alimentation spéciale aux jeunes porcelets. Cela nécessite une séparation avec des barreaux assez distancés pour que les porcelets puissent passer et assez rapprochés pour que la truie n'ait pas accès dans la loge spéciale ainsi formée. On donne alors aux porcelets des pâtées ou bouettes de gru et de lait écrémé, du gruau d'avoine, du grain rond trempé, des betteraves, etc.

Les porcelets seront ainsi habitués à manger, au moment du sevrage qui se fait entre 6 ou huit semaines. Cette période de transition se passera, de cette façon, sans aucune difficulté.

L'ELEVAGE APRES LE SEVRAGE

PATURAGE ET LAIT ÉCRÉMÉ

Pendant quelques semaines, il est préférable de donner aux porcs sevrés, comme nourriture principale, des bouettes de gru et de lait écrémé avec un peu de farine d'avoine. Ces aliments contiennent tous les éléments formateurs d'os et de chair et ils pousseront à la croissance.

En suite, on pourra faire entrer dans la ration tous les aliments économiques dont on peut disposer.

Jusqu'à ce que les porcs pèsent 130 ou 140 lbs les fourrages verts ou le pâturage doivent faire épargner une grosse quantité de grain.

Cette année, les bons cultivateurs ne devraient pas craindre de sacrifier, à la portée de cochons que nous leur demandons d'élever, *un arpent de trèfle*, de bon trèfle bien développé. Ils obtiendront un meilleur résultat en divisant cette étendue en plusieurs clos. Le trèfle repoussera dans un clos pendant que les porcs pâtureront dans un autre. Les porcs en croissance trouvent dans le trèfle tous les éléments qui leur conviennent. Un complément de moulée reste cependant nécessaire. La ration de grain à donner est réduite de moitié. Les meilleurs expérimentateurs estiment qu'un arpent de trèfle pâturé peut faire économiser 1500 lbs de grain.

La quantité de grain ou de moulée à donner dépend de l'animal et de l'état des pâturages. A simple titre d'indication voici celle qu'on pourrait conseiller suivant le poids de l'animal :

Porcs de 60 lbs.	1 lb 5 de grain
Porcs de 90 lbs.	2 lbs de grain
Porcs de 120 lbs.	3 lbs de grain
Porcs de 150 lbs.	4 lbs de grain
Porcs de 200 lbs.	4 à 5 lbs de grain

Le trèfle vert peu tère donné comme fourrage vert. Cela demande plus de main-d'oeuvre mais évite du gaspillage. On peut dire que 4 ou 5 lbs de trèfle coupé et donné en vert remplacent une livre de grain.

Les pois, la navette, la lentille et même les *navets hâtifs* peuvent être utilisés de la même façon que le trèfle.

Tous ces fourrages, sauf les navets, sont très riches en matières azotées. l'élément formateur de chair. Pour équilibrer la ration, il est avantageux de les employer avec des grains ou des moulées riches en matières hydrocarbonées (orge, blé-d'Inde, etc).

Il faut dire la même chose du *lait écrémé*. A propos de ce précieux sous-produit, il est bon de rappeler deux autres règles importantes :

1° *L'animal profite d'autant mieux du lait écrémé qu'il est plus jeune.* L'éleveur qui disposerait d'une quantité limitée de lait écrémé devrait en réserver la meilleure partie pour les porcelets après le sevrage.

2° *Le lait écrémé a d'autant plus de valeur qu'il est donné en quantité modérée à chaque animal et proportionnellement à la ration de grain.*

Le professeur Henry résume ainsi les résultats de 19 expériences d'alimentation qu'il a conduites à la station du Wisconsin.

Quand on donne avec 1 lb de farine : 100 lbs de farine sont remplacées par :

1 à 3 lbs de lait écrémé	327 lbs de lait écrémé
3 à 5 lbs de lait écrémé	445 lbs de lait écrémé
5 à 7 lbs de lait écrémé	574 lbs de lait écrémé
7 à 9 lbs de lait écrémé	552 lbs de lait écrémé

On voit bien nettement qu'on tirera le meilleur parti possible du lait écrémé en n'en donnant pas plus de 3 lbs pour chaque livre de grain.

Les expériences de Monsieur Grisdale, aux fermes expérimentales indiquent qu'il est préférable — en général — de ne pas donner plus de 5 lbs de lait écrémé par jour à un porc de plus de 100 lbs :

Lait écrémé par jour et par animal : Quantité de lait écrémé nécessaire pour remplacer 100 lbs de grain :

2 lbs	183 lbs
3 lbs	323 lbs
5 lbs 4	538 lbs
15 lbs 7	734 lbs
17 lbs 1	882 lbs

Lorsque le lait écrémé est employé d'une façon raisonnable, on peut dire qu'il n'en faut pas 6 lbs pour remplacer 1 lb de grain.

L'industrie beurrière organisée et privée dans la Province de Québec laisse, comme sous-produit, une quantité considérable de lait écrémé. On a estimé cette quantité à 1,000,000,000 de lbs. Elle correspondrait, si ces chiffres sont exacts, à 167 millions de lbs de moulée ou de grain. Il y a là, une masse énorme de nourriture qu'en ce temps de crise, il faut utiliser avec soin.

ENGRAISSEMENT QUAND LE FINIR ?

Le marché anglais et allié ne demande pas de la viande trop grasse. Le côté de porc le plus recherché est celui qui provient d'un animal pesant, vivant, environ 200 lbs.

Les expériences américaines, canadiennes et danoises prouvent, sans aucun doute possible que la livre de viande coûte plus cher au fur et à mesure que l'animal augmente de poids. Le tableau suivant met le fait, en évidence :

Poids des porcs :	Livres de grain dépensées pour faire une livre de viande :
15 à 50 lbs	2 lbs 93
50 à 100 lbs	4 lbs
100 à 150 lbs	4 lbs 37
150 à 200 lbs	4 lbs 82
200 à 250 lbs	4 lbs 98
250 à 300 lbs	5 lbs 11
300 à 350 lbs	5 lbs 35

L'engraissement doit commencer quand le porc pèse de 120 à 130 lbs. L'animal tenu en loge ou en petit parc reçoit autant de nourriture qu'il peut en manger sans gaspillage. La farine doit alors constituer la grosse partie de la ration. La régularité dans les repas, l'enlèvement de la nourriture qui ne serait pas mangée par l'animal sont deux choses à ne pas négliger pour conserver jusqu'au bout l'appétit de l'animal.

UNE PORTÉE A L'AUTOMNE CULTIVEZ DES RACINES

Aux éleveurs qui ont des porcheries confortables, nous demandons de faire donner, à leurs truies qui ont mis bas de bonne heure au printemps, une seconde portée à l'automne : Fin septembre ou commencement d'octobre.

Ils pourraient mettre sur le marché du printemps, un lot de porcs qui se vendraient à un prix très élevé.

Pour l'élevage d'hiver des racines sont presque indispensables. Que les bons éleveurs ne négligent donc pas de faire un arpent ou plus de racines fourragères ou $\frac{1}{2}$ sucrières.

Les racines données en quantité modérée ont une grande valeur. 500 à 600 lbs remplacent 100 lbs de grain.

Un arpent de racines vous fera économiser plusieurs tonnes de moulée.

