

L'ÉLEVAGE PORCIN AU TONKIN (1895)

AGRICULTURE
ÉLEVAGE DU PORC
(*L'Avenir du Tonkin*, 17 juillet 1895)

Cette notice est le résultat d'études et d'observations faites pendant près de trois années sur les produits d'un croisement non ordinaire.

Passant un jour dans un village man, je vis une truie entourée de petits goretts très vifs, très roux, à la robe rayée de bandes plus roussâtres encore, et très hauts sur pattes, Demandant l'explication de cette apparente anomalie, on me répondit que la truie avait été couverte en forêt par un cochon de montagne. Je pensai immédiatement à tirer parti de cette trouvaille dans le but d'étudier méthodiquement les caractères de race et de performance qui résulteraient de croisements répétés.

J'ai donné plus tard au Jardin zoologique plusieurs sujets, et les jolis porcs roux, fermes, au dos bombé qu'on y remarque aujourd'hui, viennent de ces essais.

L'élevage du porc est un facteur important dans toute exploitation agricole, petite ou grande. La viande de ce pachyderme — immonde — constituant pour l'alimentation du personnel une réelle économie, d'abord, et les soins à donner à ces animaux domestiques étant simples et peu onéreux.

Leur nourriture peut être variée sans inconvénients. Ils s'assimilent d'une façon égale les détritiques de cuisine, le maïs, le son de paddy, les jeunes pousses de chardons, les tissus des tiges de divers bananiers, les feuilles de l'arbre à papier, les feuilles des patates d'eau, etc. et quantités d'autres végétaux qui croissent spontanément autour des habitations, toutes matières qu'on trouve à portée de soi, sans dérangement et sans frais.

La race porcine tonkinoise ou porc Tonkin me paraît être une dégénérescence de races porcines européennes portugaise, italienne et française, d'où de nombreux types.

Les Annamites ont classé le porc en plusieurs catégories suivant les particularités inhérentes à certains types. Ainsi le porc du Delta, type méridional, noir, très ensellé, au groin allongé, aux oreilles petites, légèrement inclinées en arrière, aux formes assez belles et étendues, est appelé par les indigènes : « con lon vang lung » (cochon hamac).

Un type du Delta, également, noir, au groin plissé et court, très massif peu ou pas ensellé, est appelé : « con lon hi » (cochon qui rit ou bouche petite).

Le porc tacheté blanc type occidental, court et replet, vrai diminutif d'une race française, est appelé : « con lon lang » (à deux couleurs).

Le porc massif et volumineux de la montagne est appelé : « con lon thuong va voi » (cochon éléphant) et d'autres encore se différenciant par quelques caractères.

Dans cette notice, je distinguerai seulement deux espèces : la grosse et la petite. Elles existent partout, dans le Delta comme dans les hauts fleuves.

La grosse espèce est noire, ensellée ou non.

Ensellée, elle paraît résulter d'un croisement de race méridionale européenne dont les qualités se sont progressivement affaiblies, modifiées par des influences de milieu.

Non encollée, droite et haute, elle se rapprocherait plutôt du type sauvage Babiroussa (ou cochon cerf), très commun au Tonkin.

Cette espèce noire est très résistante à la chaleur, mais par des saisons exceptionnellement froides, les jeunes goretts à l'élevage sont prédisposés à des congestions rapides et funestes.

La *petite espèce*, communément blanche ou fortement tachetée de blanc, me paraît provenir d'une diffusion de races méridionales et occidentales Elle résiste non seulement aux fortes chaleurs. mais est insensible à l'action du froid.

Comme rendement, d'après les indigènes, la petite espèce serait plus lucrative à élever que la grosse Elle prendrait son maximum de poids en bien moins de temps. Un porc de la petite espèce peut peser jusqu'à 60 kg. entre un an et quinze- mois, mais est moins chargé de graisse qu'un porc de la grosse espèce.

La population indigène consomme une quantité prodigieuse de porc. Tous les villages en élèvent plus ou moins suivant les cultures, les moyens d'alimentation ; mais certains centres paraissent s'adonner à cet élevage d'une manière spéciale. Dans la rivière Claire, les villages de Gour, Lang-som, Bat-Liéou, doivent leur richesse locale à l'élevage du porc, engraisé en peu de temps vraisemblablement — par des tourteaux d'huile, des résidus de distilleries de ces localités. Ces villages sont réellement intéressants à visiter, à ce point de vue.

L'indigène se tient pieusement dans les traditions de malpropreté à l'égard de tous ses animaux en général et du porc en particulier.

Il est absolument persuadé — et nul raisonnement, pour l'instant du moins, ne saurait modifier cette conviction — qu'une truie qui se vautre librement et constamment dans des fanges de fumures liquéfiées, est dans des conditions stables de fécondité et de prospérité. Aussitôt a-t-on mis le pied dans un de ces villages qu'une odeur suffocante d'âcreté et de fétidité monte au nez ; on patauge dans des ruelles inégales, bourbeuses, ça et là barrées par des tas de détritits écœurant, et d'où, en approchant, on voit s'échapper des nuées de petits goretts vifs et rapides.

En outre, à chaque pas, des truies ballonnées, maigres se lèvent péniblement d'un gîte en grognant, et fuient lentement, traînant sur le sol leurs flancs flasques qui portent une génération à venir...

Et les porcheries ? On les chercherait vainement. Selon la coutume, chaque habitation est entourée d'une palissade ; les portes bien fermées présentent au niveau du sol des ouvertures pour que les porcs puissent, en rampant, rentrer au logis. Ils vivent tous pêle-mêle, en liberté, dans le village et ses abords pendant la journée, mais le soir, à la tombée de la nuit, à l'appel aigu et prolongé des indigènes, on les voit prendre leur course d'un commun élan passant à travers les obstacles, suivant chacun le chemin du gîte où il sait trouver la pitance du rappel, et aucun ne manque, tout le monde à son compte.

Les porcs, repus de cet extra alimentaire, ont gagné le coin ou nicher, un peu partout, dans les cendres de l'âtre qui fume encore des repas du soir, sous le lit de camp ou repose le nha-qué, près du buffle qui rumine lentement.

L'indigène vend les godets sitôt la captation opérée. L'acheteur dès lors, a pour son produit toutes les attentions, il le lave, le brosse, le gratte, le bourre. L'ayant enfermé dans une cage en bambous, il l'engraisera là jusqu'à point désirable, ayant pour lui toutes les sollicitudes, car il jouit d'avance, à la vue de son porc, des ventrées qu'il prendra au Têt prochain.

Au début de l'intervention française, les porcs se vendaient dans la colonie à vil prix. Un porc de 30 kg. était côté 1 \$ 50, 2 \$ 00 au plus. Aujourd'hui, le prix est doublé. Sur certains marchés de province, à Tuyên-quang par exemple, la viande du porc est débitée à raison de 1 lig. 4 les 600 grammes (kg. annamite) soit, au taux de 7 ligat. à la piastre, 0 \$ 33 le kg. français. Un porc du poids cité plus haut est donc vendu, détaillé 9 \$ 90.

Cette cherté, qui semblerait assez naturelle à Hanoï en raison des impositions de patente et d'abattoirs, etc., mais n'existe cependant pas, les 600 grammes étant vendus

0 lig. 6 et 0 lig. 7, devient à Tuyên-quang, exagérée. J'attribue cette cherté a une corporation de bouchers qui ne conserve ce monopole de vente que grâce à une part assez forte, prise, je le présume, par les autorités indigènes ; et j'ai ouï dire, depuis l'arrivée du nouveau résident militaire, qu'en raison des marchés qui seraient construits, ce prix augmenterait encore. S'il en était ainsi, le Résident n'aurait qu'a se rendre compte du prix d'achat du porc en gros. Il constaterait qu'un porc de 30 kilo. se vend couramment 3 \$ 50 à 4 \$ 00 et par conséquent, en raison de l'écart énorme entre ce prix et celui le vente au détail, il n'aura. qu'à tarifer celui-ci et faire afficher en caractères la vente libre du porc.

Une exportation constante de porcs se fait par la côte pour la Chine, surtout de Haïphong à Hong-kong où le picul (62 kg) sur pied se vend jusqu'à 13 \$ 00, les pertes du voyage sont à la charge des vendeurs.

Le porc Tonkin est donc maintenant, à peu de choses près, aussi cher qu'en France, mais bien moins apprécié par suite de ses propensions adipeuses qui rendent sa chair molle, insipide et, pour beaucoup d'Européens, même répugnante, car personne n'ignore le mode particulier de nourriture que les indigènes affectionnent pour leurs porcs...

Partant de là, il serait utile, facile de généraliser l'élevage du cochon de grosse espèce en le modifiant.

Ch. RÉMERY.
