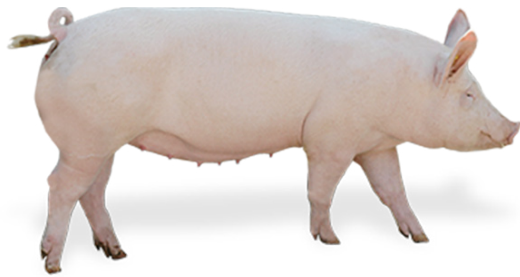


Races de porcs significatives en Suisse

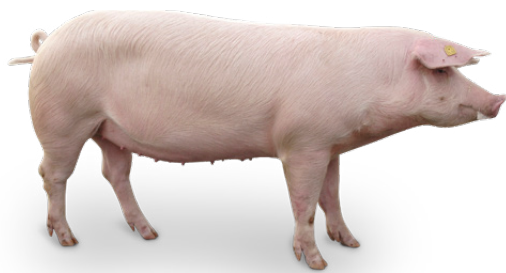
Grand Porc Blanc suisse GPB (lignée maternelle)



Le Grand Porc Blanc suisse est issu d'anciennes races indigènes et a été perfectionné petit à petit par la race anglaise Yorkshire. L'importation en provenance de divers pays (p. ex. de l'Hollande, de l'Allemagne, de l'Angleterre, de la France et de la Finlande) a permis de développer progressivement cette race. Depuis 2002, le Grand Porc Blanc suisse est élevé comme lignée maternelle typique avec des caractéristiques de reproduction remarquables. Le Grand Porc Blanc est approprié pour la production de truies de croisement PRIMERA® (effet d'hétérosis) et comme mère de porcelets d'engraissement.

- ✓ **Type:** Couleur blanche, oreilles dressées, bon développement, longueur corporelle et croissance optimales, bonne largeur de l'épaule, du dos et des parties du jambon, flancs profonds et bonne convexité des côtes, bassin allongé et large, ligne supérieure harmonieuse et liaison correcte des épaules et des reins
- ✓ **Membres:** Membres puissants et correctement posés, bonne démarche, mobile, jarrets secs et propres, paturons solides, onglons réguliers et fermés avec substance cornée saine
- ✓ **Caractéristiques sexuelles:** Au moins 14 tétines bien formées, espacées de manière optimale et placées bien à l'avant
- ✓ **Caractéristiques de performance:** Performances constantes, portées régulières et poids équilibrés des porcelets. Peu de jours vides. Croissance optimale, bon indice de consommation, animaux d'engraissement équilibrés en ce qui concerne la qualité des carcasses. Pourcentage optimal de viande maigre avec une très bonne qualité de viande et de graisse. Entre-temps, une grande partie des truies du Grand Porc Blanc suisse est génétiquement résistante de pure race à ColiF18 (maladie de l'œdème).

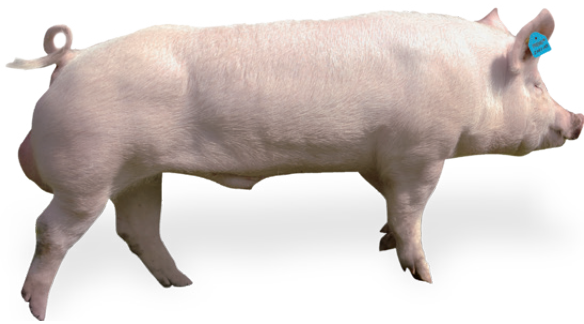
Landrace suisse LS (lignée maternelle)



La Landrace est sélectionnée sur le plan de l'élevage depuis le début du siècle. Elle est issue d'anciennes races indigènes. Les importations en provenance de la Hollande, de l'Allemagne, de l'Angleterre et de la Finlande ont notablement contribué à la faire progresser. Depuis 2008, de la semence en provenance de la France est utilisée régulièrement et de manière ciblée pour le développement de verrats IA. La Landrace est parfaite pour le développement de truies de croisement F1 PRIMERA®, fécondes et de grande longévité.

- ✓ **Type:** Couleur blanche, oreilles pendantes, bon développement, longueur corporelle et croissance optimales, bonne largeur de l'épaule, du dos et des parties du jambon, flancs profonds et bonne convexité des côtes, bassin long et large, ligne supérieure harmonieuse et liaison correcte de l'épaule et des reins
- ✓ **Membres:** Membres puissants et correctement posés, bonne démarche, mobile, jarrets secs et propres, paturons solides, onglons réguliers et fermés avec substance cornée saine
- ✓ **Caractéristiques sexuelles:** Au moins 14 tétines bien formées, espacées de manière optimale et placées bien à l'avant
- ✓ **Caractéristiques de performance:** Fécondité élevée et bon pouvoir nourricier. Performances constantes, portées régulières et poids équilibrés des porcelets. Peu de jours vides. Croissance optimale, bon indice de consommation, animaux d'engraissement équilibrés, qualité des carcasses. Pourcentage optimal de viande maigre, très bonne qualité de la viande et de la graisse

Lignée paternelle du Grand Porc Blanc GPBP (PREMO®)



La lignée paternelle du Grand Porc Blanc (GPBP) trouve son origine dans l'élevage universel du Grand Porc Blanc. Depuis le 1.7.2002, après avoir été sélectionnés par les éleveurs, certains animaux aux remarquables propriétés d'engraissement et d'abattage forment une nouvelle race - le GPBP. Depuis lors, le GPBP figure dans le herd-book comme race séparée et les verrats sont vendus sous le nom Premo®.

Premo® est le produit terminal suisse pour la production de viande de qualité.

- ✓ **Type:** Couleur blanche, oreilles dressés, bon développement, longueur corporelle et croissance optimales, bonne largeur de l'épaule, du dos et des parties du jambon, flancs profonds et bonne convexité des côtes, bassin allongé et large, ligne supérieure harmonieuse et liaison correcte des épaules et des reins
- ✓ **Membres:** Membres puissants et correctement posés, bonne démarche, mobile, jarrets secs et propres, pâturons solides, onglons réguliers et fermés avec substance cornée saine

- ✓ **Caractéristiques sexuelles:** Chez les verrats de produit terminal, la qualité des mamelles est sans signification, car ces verrats ne sont que des pères de porcs d'engraissement. Testicules développés de manière régulière et fourreau normal
- ✓ **Caractéristiques de performance:** Les porcs d'engraissement de pères PREMO® se caractérisent par une très bonne performance d'engraissement (très bon indice de consommation, bon accroissement, PVM optimal pour le masque de paiement suisse) ainsi que d'une excellente qualité de la viande.
Actuellement, divers verrats PREMO® (verrats IA et pour la monte naturelle) résistants à ColiF18 de pure race sont disponibles pour la production de porcelets génétiquement résistants à ColiF18 (maladie de l'œdème).

Duroc D (lignée paternelle)



La race de couleur rouge-brune est originaire des Etats-Unis. Au début, les importations ont servi à produire des truies de croisement du côté maternel. A la fin des années 70, des exploitations d'élevage danoises importèrent le Duroc d'Amérique et du Canada.

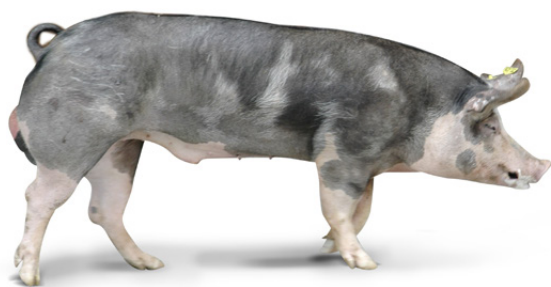
Une sélection rigoureuse a transformé les Duroc en lignée de produits terminaux charnus.

Depuis 1996, on élève en Suisse des Duroc d'origine danoise. Aujourd'hui, la petite population d'élevage dépend des importations de sperme régulières.

- ✓ **Type:** Couleur de fond rouge-brun, petite tête et oreilles légèrement pendantes, croissance et longueur du corps optimales, bassin large, légèrement incliné vers l'arrière, épaule, dos et parties du jambon fortement musclés
- ✓ **Membres:** Membres puissants et correctement posés, bonne démarche, mobile, jarrets secs et propres, pâturons solides, onglons réguliers et fermés avec substance cornée foncée

- ✓ **Caractéristiques sexuelles:** Chez les verrats de produit terminal, la qualité des mamelles est sans signification, car ces verrats ne sont que des pères de porcs d'engraissement. Testicules développés de manière régulière et fourreau normal
- ✓ **Caractéristiques de performance:** Accroissement élevé, indice de consommation et charnure moyens, qualité de la viande irréprochable et valeurs idéales de la graisse intramusculaire

Piétrain P (lignée paternelle)



Cette race est d'origine de Brabant (Belgique) et descend des porcs charnus de Bayeux. Depuis environ 1970, cette race est devenue une importante lignée paternelle dans l'élevage européen.

Dès le 1.1.2008, cette race figure dans le herd-book suisse. Vu leur charnure particulière, surtout aux jambons de devant et de derrière, ce porc est également appelé „ porc aux 4 jambons“.

✔ **Type:** De taille moyenne et musculature excellente (haute teneur en viande maigre et couche de graisse moindre), court, large, de taille basse, couleur de peau tachetée de noir; blanc pur ou couleur de fond blanche, resp. gris-claire avec des taches noires ou brunes foncées réparties irrégulièrement, oreilles courtes dressées, membres puissants et correctement posés

✔ **Caractéristique de performance:** Charnure très élevée et indice de consommation moyen. L'accroissement et la qualité de la viande sont inférieurs à la moyenne comparés aux autres races (verrats terminaux). Le sperme Piétrain proposé par SUISAG provient exclusivement de verrats IA Piétrain résistants au stress de pure race, contrairement à beaucoup de fournisseurs étrangers.

Niveau de performance des races

Des indications détaillées en ce qui concerne le niveau de performance des races différentes se trouvent dans le rapport annuel de SUISAG, dans l'annexe „Rapport technique“.

Aperçu niveau de performances des races 2019

(Source: Rapport technique 2019 de SUISAG / SuisData (P))

	Grand Porc Blanc suisse	Landrace suisse	GPBP / PREMO®	Duroc	Piétrain
Cheptel du herd-book (verrats / truies)	160 / 8'223	60 / 1'417	317 / 189	88 / 103	27 / 28

Performance de reproduction

Nombre de portées (1. / 2.ss.)	4'284 / 17'146	833 / 2'700	219 / 384	90 / 134	21 / 34
Age lors de la première mise-bas (jours)	356	352	345	388	380
Nombre de porcelets nés vivants par portée	13.11	12.86	10.26	8.65	8.02
Nombre de porcelets sevrés par portée	11.63	11.24	9.04	6.58	8.15
Intervalle entre les portées (jours)	155	155	156	157	161
Nombre de portées par truie et an	2.35	2.36	2.34	2.33	2.26
Nombre de porcelets sevrés par truie et an	27.40	26.51	21.12	15.31	18.43

	Grand Porc Blanc suisse	Landrace suisse	GPBP / PREMO®	Duroc	Piétrain
--	-------------------------	-----------------	---------------	-------	----------

Epreuve sur le terrain (ultrasons) (mâles / femelles)

Nombre d'animaux	234 / 13'347	219 / 2'421	1'157 / 1'101	217 / 268	99 / 49
Age à la fin de l'épreuve (jours)	155 / 158	145 / 159	143 / 150	151 / 153	157 / 161
Poids à la fin de l'épreuve (kg)	99.3 / 97.5	99.1 / 98.2	91.6 / 95.6	98.9 / 95.8	93.4 / 93.4
Croît journalier (CJ)	640 / 621	681 / 618	653 / 645	657 / 631	604 / 590
Epaisseur du lard dorsal (mm)	11.6 / 11.8	12.4 / 11.9	10.4 / 10.2	11.2 / 11.7	10.0 / 9.9
Epaisseur du muscle dorsal (mm)	46.1 / 46.9	46.9 / 47.6	46.7 / 48.7	47.4 / 48.8	54.2 / 56.1

Epreuve au centre (femelles de testage / castrats)

Nombre de femelles de testage / castrats	450 / 873	74 / 110	280 / 236	8 / 11	41 / 18
Gain moyen quotidien (g/jour)	971	977	1055	986	941
Indice de consommation (kg d'aliment par kg de croît)	2.53	2.59	2.37	2.53	2.42
Longueur de la carcasse (atlas-os du pubis en cm)	100.0	100.5	98.1	96.9	95.0
Pourcentage de viande maigre (%)	57.00	56.03	59.74	59.07	60.40
Surface de la viande de la côtelette (cm ²)	42.38	43.16	46.11	46.07	55.58
Surface de la graisse de la côtelette (cm ²)	15.86	15.81	13.60	13.94	14.11
Graisse intramusculaire dans le carré (%)	2.21	1.79	2.46	2.34	1.52
Exsudat (%)			3.25	3.54	4.75
Perte à la cuisson (%)			29.24	28.82	28.05
Force de cisaillement (tendreté, N)	30.28		37.42	38.15	37.42
pH 1h après abattage, dans le carré	6.32	6.15	6.46	6.23	6.25
pH 24h après abattage, dans le jambon	5.49	5.44	5.49	5.50	5.43

État 04.06.2020



SUISAG

Allmend 8 | CH-6204 Sempach | Téléphone +41 41 462 65 50 | info@suisag.ch | www.suisag.ch