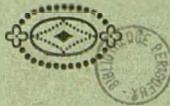


HISTORIQUE
DU
PORC PÉRIGOURDIN

Par M. A. LURBE

Ingénieur Agronome
Directeur des Services Agricoles de la Dordogne

(Extrait du fascicule XIX des *Annales de l'Office agricole régional du Sud-Ouest.*)



BORDEAUX
IMPRIMERIE NOUVELLE F. PECH
7 — Rue de la Merci — 7

1932

Imade

HISTORIQUE
DU
PORC PÉRIGOURDIN

Par M. A. LURBE

Ingénieur Agronome
Directeur des Services Agricoles de la Dordogne

(Extrait du fascicule XIX des *Annales de l'Office agricole régional du Sud-Ouest.*)

PZ1325
NF1522



BIBLIOTHÈQUE
DE LA VILLE
DE PÉRIGUEUX

BORDEAUX

IMPRIMERIE NOUVELLE F. PECH

7 — Rue de la Merci — 7

1932

E.P.

•Z 1825

C 0002814 112

Historique du Porc périgourdin

La race porcine périgourdine semble aujourd'hui, si toutefois on consulte les catalogues du Concours général, avoir complètement disparu, puisque aucune classe spéciale ne lui est assignée. Triste destin que celui d'une population très connue au XVI^e siècle, et dont on ne retrouve plus trace... dans le palmarès. Mais si on parcourt la région du Sud-Ouest, on a la surprise de retrouver partout des porcs noirs et blancs, à oreille horizontale, descendants certains des anciens porcs périgourdins, ce qui prouve bien que, malgré croisements et métissages, ces derniers se sont perpétués. Sans doute, la généralité des sujets est loin d'avoir une pureté satisfaisante, mais les quelques reproducteurs de choix que l'on trouve encore démontrent que, à travers quatre siècles de vicissitudes diverses, la race périgourdine a pu se conserver et ne demande qu'à reprendre la large place qu'elle occupait autrefois.

Convient-il, pour le porc périgourdin et pour la population qui présente les mêmes caractères, de parler de race ou ne vaudrait-il pas mieux, suivant Sanson, dire : race ibérique, variété périgourdine ? S'il est vrai que le porc périgourdin paraît assez proche du type ibérique, il n'en reste pas moins qu'il en diffère parfaitement par certains caractères : il suffit, d'ailleurs, pour s'en convaincre, de comparer au porc limousin, typiquement ibérique, celui qui nous intéresse. Le second est plus grand que le premier, sa tête est plus grosse, à museau plus court, à chanfrein concave caractéristique. Les oreilles sont courtes, dressées chez le limousin, plutôt larges et tout au plus horizontales chez le périgourdin. Seule, la robe pie crée entre les deux une communauté d'aspect, encore que la virade et le reboulé manquent le plus souvent chez le périgourdin.

Rappelons ce que dit Escorne à ce sujet : « De nombreu-

ses dissemblances les distinguent (les porcs limousins) des porcs périgourdins plus proches des porcs celtiques. »

La nomenclature de Sanson, classant le porc périgourdin comme variété de la race ibérique, ne nous paraît donc pas devoir être adoptée.

La race périgourdine se trouve nettement déterminée par Natusius (1860), parmi ses *Naturlichen Racen* et par Heuzé, qui la classe dans son deuxième groupe : « Races à pelage pie blanc ou pie noir et à oreilles demi-tombantes. » Or, à notre connaissance, ce sont ces deux auteurs qui, les premiers, ont tenté, après Erik Viborg, une classification complète des races domestiques de porcs, et, malgré une erreur dans la synonymie du second, il est assez naturel d'accepter comme plausible la classification du périgourdin en race distincte.

La synonymie de Heuzé nous indique d'ailleurs que, s'il y a eu une race périgourdine, il y a eu surtout une population à caractères assez homogènes, peuplant toute la région du Sud-Ouest. Cette population s'est maintenue, avec plus de pureté dans les Basses-Pyrénées (race du pays basque) dans les Hautes-Pyrénées (race bigourdane) et en Dordogne (race périgourdine), mais on trouve, dans tout le Sud-Ouest, des sujets pouvant être rattachés au type que nous appellerons périgourdin.

Il est vraisemblable que ce que nous appelons la race périgourdine n'est, en réalité, que le produit fixé bien avant le XVI^e siècle de croisements ibéro-celtiques.

Il nous faudra remonter au XVI^e siècle pour trouver mentionnée la race qui nous intéresse. A cette époque, il n'existe pas, en France, que trois races de porcs : au nord, la race celtique, toute blanche, à oreilles longues ; au sud, l'ibérique, toute noire à courtes oreilles, et, enfin, entre les deux, la périgourdine qui était noire ceinturée de blanc avec des oreilles de moyenne longueur.

Parmentier, au XVIII^e siècle, désignait trois races de cochons en France : « La première, celle de la vallée d'Augès ; la seconde connue sous le nom de la race poitevine ; la troisième est celle du Périgord. »

Desmarests (1820) cite comme races principales celles du pays d'Auge (ou Normandie), du Poitou, du Périgord, de Champagne, de Boulogne.

C'est vers le milieu du XIX^e siècle, de 1840 à 1870, que le porc périgourdin atteignit sa plus haute renommée qui dépassa largement notre pays, puisque nous en trouvons des appréciations flatteuses dans des ouvrages édités à Londres et à New-York.

Parmi beaucoup d'autres, glanons l'opinion de Leroux (1849) sur le cochon du Périgord : « C'est, dit-il, l'animal qui se rapproche le plus du cochon Hampshire des Anglais, dont nous parlerons plus loin. Il en diffère, néanmoins, car, quoique bas sur jambes, ses membres sont forts, musculeux et lui permettent de supporter de grandes fatigues. Cette race est évidemment une des meilleures. Elle s'engraisse en moitié moins de temps que beaucoup de cochons normands et parvient à un poids assez considérable. »

Les Concours régionaux de reproducteurs et d'animaux gras, institués en 1850, confirmèrent rapidement la haute valeur des porcs périgourdins. Dès lors, qu'ils étaient représentés, ils remportaient, à de très rares exceptions près, les toutes premières places dans la classe où ils étaient rangés.

Le Palmarès suivant le prouve largement :

CLASSES DANS LESQUELLES CONCOURAIENT
LES PORCS PERIGOURDINS.

(*Races françaises ou croisées. — Petites races. — Races indigènes pures.*)

- 1852 Concours gras de Bordeaux, 1^{er} prix.
- 1853 Concours gras de Bordeaux, 1^{er} prix.
- 1854 Concours gras de Bordeaux, 1^{er} et 2^e prix.
- 1855 Concours gras de Périgueux, 1^{er} prix, mâles; 1^{er} et 2^e prix, femelles.
- 1857 Concours gras de Bordeaux, 1^{er} et 2^e prix (cliché n° 1).
- 1858 Concours gras de Bordeaux, 1^{er} et 2^e prix.
- 1859 Concours gras de Bordeaux, 1^{er} et 2^e prix.
- 1859 Concours gras de Cahors, 1^{er} et 2^e prix, mâles; 1^{er} prix, femelles.
- 1861 Concours 'gras de Bordeaux, 1^{er} prix.
- 1862 Concours gras de Bordeaux, 1^{er} et 2^e prix.
- 1862 Concours de Montauban, 1^{er} prix, mâles reproducteurs; 2^e prix, femelles.

Bordeaux, 1863 : 1^{er} prix.
— 1864 : 1^{er} prix.
— 1865 : 1^{er} et 2^e prix.
— 1866 : 1^{er} prix.
— 1868 : 1^{er} et 2^e prix.
Paris, 1868 : 1^{er} et 2^e prix.

Ces succès remportés dans les concours ont donné lieu à des commentaires élogieux, et nous montrerons, plus loin, à quel point ils étaient justifiés. Un d'entre eux nous semble bon à reproduire, car il marque l'état du porc périgourdin dans sa belle période : M. Gourdon, rendant compte du Concours régional de Montauban, écrit dans le *Journal d'Agriculture pratique* (3 juin 1869) :

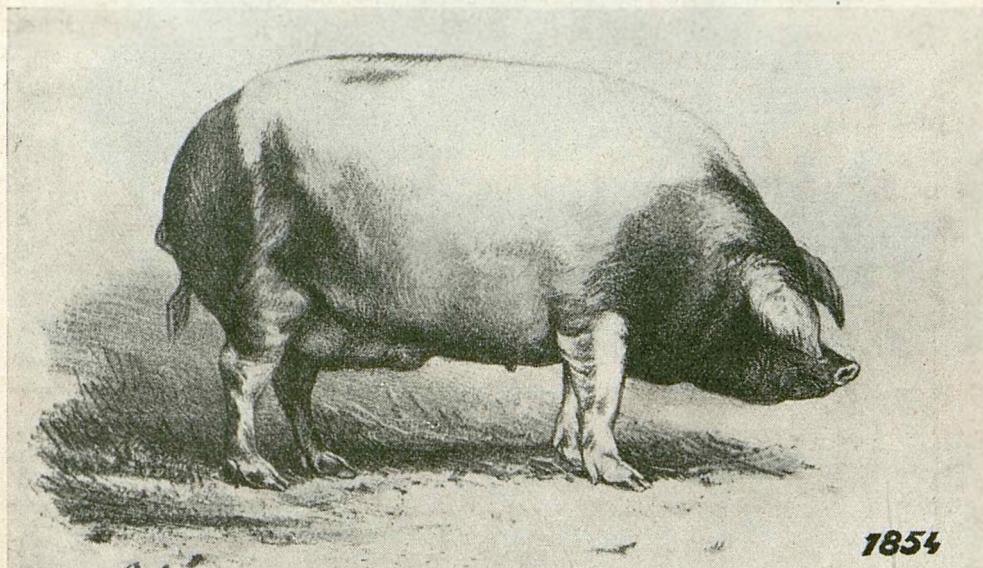
« Les produits que l'on élève aujourd'hui, ayant tous subi plus ou moins l'influence des croisements avec des types à aucun desquels l'épithète de purs ne saurait plus être applicable, il nous a paru que le classement était un peu pour la forme et que tous les sujets eussent pu, indistinctement et avec autant de raison, figurer dans l'un quelconque des trois groupes.

» Nous ferons cependant une exception pour la race périgourdine remarquable par sa haute taille, le développement du corps s'alliant à une correction de formes et une énergie musculaire qui rendent ces animaux bien supérieurs, au point de vue de la qualité et de la salubrité de la viande, aux types anglais les plus vantés. La production et l'élevage de cette race forment dans le pays une industrie des plus avantageuses, et son aspect montre ce que peuvent, à cet égard, des soins intelligents et longtemps continués. Nous ne citerons à l'appui que la truie de M. Prax Paris, qui pourrait assurément concourir avec succès sur les marchés de Londres et de Smithfield. »

A la suite du concours de 1864, d'ailleurs, M. Gayot, qui n'était pas ennemi du métissage, il s'en fallait, disait que pour la race périgourdine cette opération était moins indiquée que pour d'autres, « vu qu'elle est finie par l'ossature, bien conformée et très charnue ».

Notons que l'élevage français traversait alors une crise aiguë d'anglomanie, et qu'il fallait un certain courage pour affirmer qu'une race française n'avait pas besoin d'infusion de sang étranger.

Disons, enfin, qu'en 1868, M. Ladelarie, de Cubjac, remporta les 1^{er} et 2^e prix à Bordeaux, les 1^{er} et 2^e prix de sa classe à Paris. Peu s'en fallut que la Coupe d'honneur ne lui échût. Son porc 1^{er} prix avait été mis, pour l'obtenir, en concurrence avec celui de M. Hamot (normand) qui n'eut la préférence qu'avec peine.

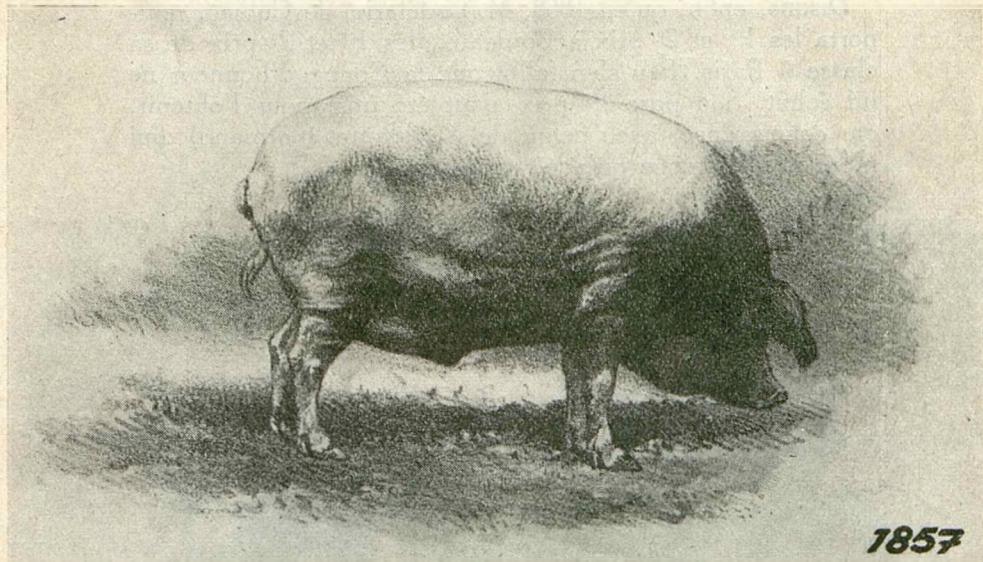


Le porc périgourdin (Cliché n° 1).

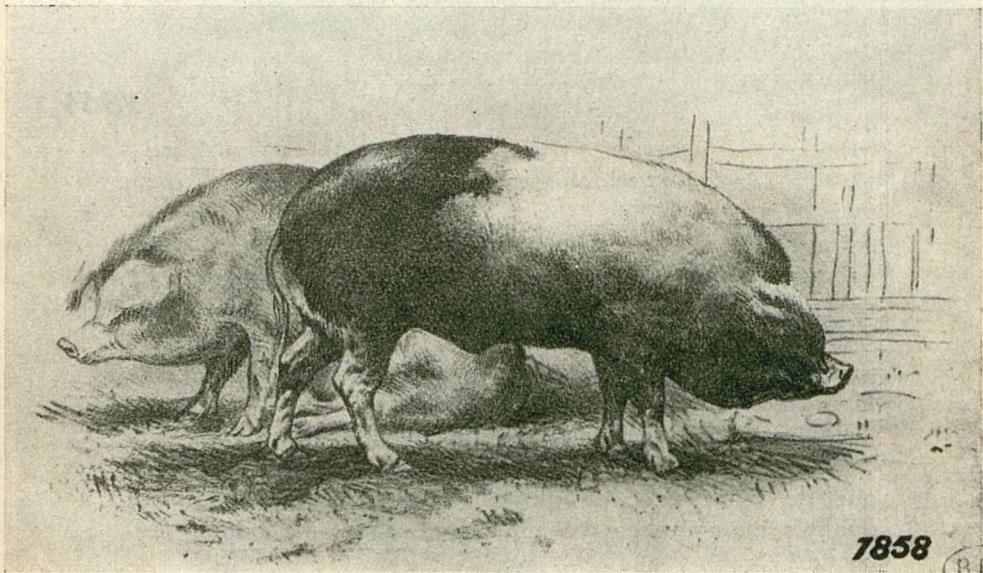
La supériorité du porc périgourdin était telle, à cette époque, que certains éleveurs présentaient des sujets de cette race dans d'autres catégories. C'est, notamment, le cas du cochon (cliché n° 1) qui, en 1854, obtint le 1^{er} prix de la race tonquine et était périgourdin (De Lamothe. *Annales de la Société d'Agriculture de la Dordogne*).

Que peut-on conclure de ce qui précède. Il apparaît qu'à cette époque, la race périgourdine, très connue, était rustique, de bonne taille, et donnait une chair estimée. Mais ces qualités eussent-elles été suffisantes sans une bonne précocité ?

On pourrait en douter, et les éloges qu'elle recevait n'auraient guère eu de valeur s'ils s'étaient appliqués à des sujets d'engraissement lent et difficile.



Cliché n° 2



Cliché n° 3

Race Périgord. — Verrat de 22 mois à M. CANGARDEL, à Soucirac (Lot),
1^{er} prix de la 1^{re} catégorie de la 3^e cl. Race indigène pure.

7858

B.P.X.

Or, à cette époque, le porc périgourdin pouvait être considéré comme un des plus précoces, sinon le plus précoce des porcs français. Nous avons la bonne fortune de pouvoir apporter, à l'appui de cette assertion, quelques chiffres recueillis dans les concours officiels :

- 1853 Bordeaux, 2 porcs, 16 et 18 mois, appartenant à M. Dussagne, de Mareuil, 378 kg.
- 1854 Bordeaux, 1 porc, 20 mois, appartenant à M. Dussagne, de Mareuil, 222 kg.
- 1854 Bordeaux, 1 porc, 14 mois, appartenant à M. Grel, à Champagne-Fontaine, 216 kg.
- 1858 Bordeaux, 1 porc, 17 mois, appartenant à M. Grel, à Champagne-Fontaine, 284 kg.
- 1858 Bordeaux, 1 porc, 14 mois, 274 kg.
- 1859 Bordeaux, 1 porc, 12 mois, 201 kg.
- 1863 Périgueux, 1 porc, 14 mois, appartenant à M. Fricout, d'Antonne, 240 kg.
- 1863 Périgueux, 1 porc, 14 mois, appartenant à M. Lafforest, à Chancelade, 250 kg.
- 1864 Bordeaux, 1 porc, 11 mois, appartenant à M. Chaminade, à Sarliac, 267 kg.
- 1866 Périgueux, 1 porc, 14 mois, appartenant à M. Chaminade, à Sarliac, 270 kg.
- 1868 Périgueux, 1 porc, 15 mois, appartenant à M. Maigne, à Cubjac, 230 kg.
- 1868 Périgueux, 1 porc, 20 mois, appartenant à M. Brizon, à Sorges, 238 kg.
- 1865 Périgueux, 1 porc, 248 kg.

Il n'est pas douteux que la race qui pouvait produire des sujets de 11 à 14 mois, pesant de 201 à 274 kg., était une race à précocité développée. Ajoutons même que, pour l'époque, c'était une des meilleures races, ce qui ressort des comparaisons ci-dessous. En 1858, les Périgourdin classés 1^{er} et 2^e à Bordeaux, le 1^{er} prix des races anglaises à Bor-

deaux, et les 1^{er} et 2^e prix des races françaises à Poissy, donnèrent les rendements suivants :

	Age	Poids vif	Viande nette	Rendement
1 ^{er} Prix Périgourdin, Bordeaux...	17 mois	284 kilos	240 kilos	84, 5 %
2 ^e Prix Périgourdin, Bordeaux...	14 —	274 —	228 —	83, 2 %
1 ^{er} Prix Anglais, Bordeaux...	14 —	228 —	?	
1 ^{er} Prix Français, Poissy.. (Augeron)	14 —	265 —	214 —	79, 6 %
2 ^e Prix Français Poissy) .. (Normand	13 —	260 —	216 —	83, 07 %

L'Administration de l'Agriculture, écrit Heuzé, a fait contrôler pendant plusieurs années, l'abattage des porcs primés dans les concours d'animaux de boucherie. Voici les résultats moyens qu'elle a constatés (races pures) :

	Poids vif	Viande nette	Rapport
Normande.....	265 kilos	214 kilos	76,62
Périgourdine.....	284 —	240 —	85,70
Hampshire.....	286 —	237 —	81,50
Essex.....	224 —	180 —	80,36
Middlesex.....	182 —	157 —	87,44

Enfin, le même auteur estimait le poids net moyen par tête abattue, pour la Dordogne, à 97 kg., en 1852, et 110 kg., en 1862, les moyennes des dix meilleurs départements français étant aux mêmes dates de 100 kg. 700 et 109 kg. 600.

Le tableau du porc périgourdin au XIX^e siècle ne nous paraîtrait pas complet si nous ne faisions mention d'un ani-

mal exceptionnel dont les mensurations paraîtraient fantaisistes si elles n'étaient appuyées de l'autorité d'une docte Société : « Un sujet appartenant à la variété du Périgord, amené au marché de Rodez, en mars 1834, mesuré et pesé par ordre de la Société d'Agriculture de l'Aveyron, a donné les dimensions suivantes : longueur du museau à l'origine de la queue, 2 m. 45; circonférence, 1 m. 98; hauteur au-dessus de l'épaule, 1 m. 40. Il a pesé 445 kg. : c'était un vieux verrat qui était devenu très méchant. » (J. Bonhomme.)

À l'époque qui va de 1850 à 1870, nous voyons aisément que la race porcine périgourdine était arrivée à un haut degré de perfectionnement.

Rustique et précoce, elle fournissait des sujets bien conformés, pesant couramment plus de 200 kg. à 14 mois, atteignant parfois des poids énormes, à chair excellente, d'un rendement net très élevé. À cette époque, le Périgord qui, d'après L. de Lavergne, était le pays de France nourrissant et engrasant le plus de porcs, faisait de larges exportations de jeunes et de porcs engrassés vers le Sud-Ouest, le Midi, les Charentes et en tirait un important revenu.

Les comptes rendus des Concours régionaux nous ont transmis la physionomie des sujets d'élite de notre race qui y furent primés (voir clichés 1, 2, 3). À les comparer avec ceux qui, aujourd'hui, peuplent nos porcheries, on constate bien peu de différences au point de vue des formes, mais il apparaît que la pigmentation et, notamment, la disposition des taches noires sur le corps, n'était point aussi uniforme que de nos jours, et que, tout au moins, on s'en préoccupait assez peu.

D'où, dans les définitions que nous trouvons chez différents auteurs de la robe du Périgourdin, des variations déconcertantes.

« Il y a des plaques blanches sur les hanches et sur les épaules et des plaques noires au milieu du corps; on trouve des sujets entièrement gris et d'autres truités. La race périgourdine avait une robe pie blanc avec une bande noire sur le milieu du corps. Ces animaux sont généralement noirs. »

Mais, après une période de plein épanouissement, le porc

BIBLIOTHÈQUE
DE LA VILLE
DE PÉRIGUEUX

périgourdin devait connaître l'oubli, et la race, elle-même, faillit disparaître. Tout au moins, les sujets apparemment purs se firent de plus en plus rares. « Des apports inconsidérés de verrats craonnais vinrent d'abord détruire la belle harmonie des sujets de la race, puis des verrats Yorkshire lui enlevèrent la qualité de sa chair et sa rusticité, et, enfin, la vogue des verrats limousins succédant aux deux premières aberrations faillit consommer sa ruine en diminuant sa taille et sa précocité. » (A. Avignon.)

C'est ce que constate M. de Lamothe, en 1881 : « En ce qui concerne le porc, on commence à s'apercevoir, en général, du tort qu'a fait à la production de cet animal, le métissage inconsidéré poursuivi jusqu'à l'extrême et sans discernement. Il est temps de s'arrêter dans cette voie funeste et de revenir au type périgourdin, qu'il est si facile de perfectionner quoi qu'on en ait dit. »

A dire vrai, si le porc périgourdin a été ainsi supplanté, et si la conservation de la race n'a pas été assurée, cela tient, pour beaucoup, aux changements de conditions économiques.

Le développement des chemins de fer leur a porté une première atteinte. Très bons marcheurs, ils pouvaient, avant la période des voies ferrées, parcourir, même en état de graisse, des courses assez longues et, après plusieurs étapes, arriver sur les marchés du Sud-Ouest mieux conservés que ne l'étaient des animaux d'autres races.

C'est ainsi que, sous la Révolution, les porcs réquisitionnés dans le district de Ribérac effectuaient à pied le trajet de Nontron à Coutras et, parfois même, allaient jusqu'à Bordeaux sans trop en souffrir. Les citoyens Georges père et fils, par exemple, mirent 21 jours pour aller de Ribérac à Bordeaux, menant 70 porcs, dont un seul mourut en route.

L'évolution culturelle a aussi contribué à la régression de la race périgourdine en Dordogne. « Sans les porcs, le Périgord ne pourrait pas payer les charges », écrivait un intendant du XVIII^e siècle. Heureusement pour lui, le cultivateur périgourdin a aujourd'hui des ressources plus étendues. La disparition progressive des châtaigniers et leur remplacement soit par des futaies de pins, soit par des cultures, le développement de l'élevage des bovins, ont fait diminuer l'effectif du troupeau porcin et, par voie de conséquence, le

nombre des animaux de race pure, l'approvisionnement en jeunes se faisant souvent par des marchands venus d'assez loin.

D'autre part, les conditions nouvelles de vie ont fait disparaître la coutume dans le Midi de saler un porc que l'on achetait gras et dont le lard et la chair formaient une bonne part de l'alimentation.

Le porc périgourdin est un porc destiné à fournir, et qui donne effectivement à côté d'une proportion convenable de chair d' excellente qualité, une très forte quantité de lard; ce n'est pas le prototype du porc dit de charcuterie, le plus estimé actuellement.

L'importation des saindoux et lards américains qui vinrent en France faire concurrence à notre production, a eu pour résultat de faire baisser considérablement la valeur de la graisse de porc et, par suite, la valeur même du porc à graisse, car le charcutier ne trouvait guère de bénéfice à fabriquer un saindoux vendu à prix relativement bas.

Il n'y a donc pas lieu de s'étonner de la désaffection dont a pâti le porc périgourdin et qui l'a fait délaisser quelque temps même dans son pays d'origine.

A. LURBE.

BIBLIOGRAPHIE

Comptes rendus des Concours régionaux d'animaux de boucherie, 1849 à 1865.

Comptes rendus des Concours régionaux d'animaux reproducteurs, 1849 à 1865.

Annales de la Société d'Agriculture de la Dordogne, 1863 à 1883.

H.-A. LEROUX : *Du cochon*; Ed. Leroux, Boussac, 1849.

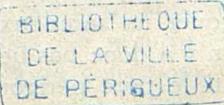
Célestin BAILLY : *Les porcs*; Tissot, Paris, 1854.

W. YOUATT et MARTIN : *The Hog*; Stavens, New-York, 1855.

Von MATHUSIUS : *Die Racen des Schweines*; Edit. Bosselman, Berlin, 1860.

W. YOUATT et SYDNEY : *The Pig*; Edit. Routledge, Londres, 1860.

- H.-D. RICHARDSON : *Domestic Pigs*; Edit. Onf C^{ie}, Londres, 1860.
- J. BONHOMME : *La porcherie*; Cestan, Villefranche, 1862.
- MAGNE : *Les races porcines et leur amélioration*, 1865.
- NOËL et GAYOT : *Encyclopédie de l'Agriculture*, 1866.
- GOSSIN : *Cours d'Agriculture*; Edit. Delagrave, Paris, 1874.
- HEUZÉ : *Le porc*; Edit. Maison Rustique, Paris, 1876-1888.
- Th. BOURRIER : *Le porc*; Edit. Asselin, 1888.
- D^r ESCORNE : *Le porc limousin*; Edit. Ducourtieux, Limoges, 1894.
- SANSON : Zootechnie : *Le porc*.
- CORNEVIN : Zootechnie : *Le porc*; Edit. J.-B. Bailliére, 1895.
- LACHAUD : *Le porc périgourdin*; Congrès de Brive, 1922.
- DUBUT : *Levée des cochons en l'An II*; Edit. Ribes, Périgueux, 1916.



IMPRIMERIE F. PECH
BORDEAUX

PRINTED IN U.S.A.
EXCELSIOR.

