



Martin Scheeder, SUISAG

So eine Sauerei – 10 «Tout est bon dans le cochon»

Mit dem Schwein als Nutztier verbinden wir wohl vorrangig Kotelett, Wurst, Speck und Schinken. Entgegen dieser allgemeinen Wahrnehmung ist das Schwein weit mehr als nur Fleischlieferant und trägt zu einer verblüffenden Vielfalt an Produkten bei.

«Mein idealer Lebenszweck ist Borstenvieh, ist Schweinespeck» singt der reiche Schweinezüchter Zsupán in Johann Strauss' Operette «Der Zigeunerbaron» (siehe Kasten). Und bei den Borsten können wir gleich anfangen, um einmal etwas genauer anzuschauen, was ausser dem Speck noch alles in einem Schwein steckt.

Borstenvieh

Wenig überraschend eignen sich die Borsten zur Herstellung von Pinseln. Etwas unbekannter dürfte dagegen sein, dass Schweineborsten auch zu Düngerpellets verarbeitet werden. Und wer hat schon davon gehört, dass die in Schweineborsten zu hohem Anteil enthaltene Aminosäure L-Cystein gewonnen wird, um z.B. als Lebensmittelzusatzstoff E 920 die Elastizität von Brotteig zu verbessern?

Dies sind nur drei aus insgesamt 185 Beispielen von Produkten, in denen etwas vom Schwein steckt, und die von der niederländischen Künstlerin Christien Meindertsma zusammengetragen und in ihrem 2007 erschienen Buch «PIG 05049 1:1» in Originalgrösse abgebildet wurden (Abb. 1). Die beiden Kapitel über Haut und über Knochen

sind dabei jedes für sich dicker als dasjenige über Fleisch und Fleischprodukte.

Vielseitige Schwarte

Bei uns werden Schweineschlachtkörper üblicherweise nicht gehäutet. Schweinehaut lässt sich aber durchaus zu Leder verarbeiten, aus dem dann z.B. Arbeitshandschuhe hergestellt werden können (Abb. Seite 14). Wer aber hätte gedacht, dass Schweinehaut auch eingesetzt wird, um das Tätowieren zu erlernen und zu üben?

Etwas bekannter dürfte wiederum sein, dass aus der Schwarte Gelatine gewonnen wird, für die es nahezu unerschöpfliche Einsatzgebiete gibt. In der Fleischverarbeitung wird sogenannter Schwarzenblock u.a. in der Brühwurstproduktion eingesetzt, um eine gute Bindefähigkeit und Textur z.B. einer Cervelat zu erhalten.

Gelatine kann sich aber auch in jeglicher Süssigkeit vom berühmten Gummibärchen über Lollipop und Marshmallow bis zu Cremeschnitte und Eiscreme finden. Als Klärungsmittel in der Getränkeindustrie eingesetzt ergeben sich sogar Verbindungen zu Bier und Wein und in der Pharmaindustrie

wird Gelatine als Bindemittel für Tabletten oder zur Herstellung von Kapseln verwendet – aber auch für Kollagenschwämme, die als absorbierbare Wundabdeckung genutzt werden.

Schweinehaut und -fett glättet meine Falten weg

Kollagen, der Hauptbestandteil von Gelatine, ist das Hauptprotein im Bindegewebe und damit auch der Haut. Angeblich positive Wirkungen auf Haut und Gelenke machen Kollagen zu einem beliebten Nahrungsergänzungsmittel und Inhaltsstoff in kosmetischen Produkten bis hin zu Injektionen.

ZSUPAN:

Ja, das Schreiben und das Lesen, Ist nie mein Fach gewesen, Denn schon von Kindesbeinen Befasst' ich mich mit Schweinen, Auch war ich nie ein Dichter, Potz Donnerwetter Parapluie! Nur immer Schweinezüchter, Poetisch war ich nie!

Ja – Mein idealer Lebenszweck Ist Borstenvieh, ist Schweinespeck. Mein idealer Lebenszweck Ist Borstenvieh, ist Schweinespeck.

Ja! auf das Schweinemästen Versteht' ich mich am besten, Auf meinem ganzen Lager Ist auch nicht eines mager – Fünftausend kerngesunde. Hab' ich, hübsch kugelrunde, So weit man sucht fern und nah', Man keine schön'ren sah. Wie ihr mich seht – im ganzen Land Weit und breit bin ich wohl bekannt – Schweinefürst werd' ich nur genannt!

Doch das Schreiben und das Lesen Ist nie mein Fach gewesen,

...

Mein idealer Lebenszweck Ist Borstenvieh, ist Schweinespeck!

Aus «Der Zigeunerbaron» von Johann Strauss, 1885

PIG 05049 1:1 von Christien Meindertsma – ein Buch mit Ohrmarke und Prüfstempel

PIG 05049 1:1, le livre de Christien Meindertsma, décoré d'une marque auriculaire et d'un tatouage d'identification.



onslösungen für die Beseitigung von Falten. Bemerkenswert ist, dass es wissenschaftliche Hinweise auf eine spezifische Wirkung der Aminosäure Glycin gibt, die Hauptbestandteil des Kollagens ist. Demnach wirkt das Glycin der sogenannten Sarkopenie, dem altersbedingten Muskelschwund, entgegen. Während also in unserem Kulturkreis das Kollagen aus der Schwarte extrahiert

und zu Ergänzungsmitteln und Kosmetika aufbereitet wird, werden im fernöstlichen Asien, die entsprechenden Produkte wie Schweineohren, -schwänze und -füsse einfach direkt gegessen – quasi Schönheit, die durch den Magen geht.

Auch das Schweinefett findet vielseitige Anwendung in der Kosmetikbranche. Von Shampoo und Seife über Bodylotion und

Hair-Conditioner bis zu Antifaltencreme und Zahnpasta reicht die Palette von Produkten, die Schweinefett oder dessen Bestandteile, Fettsäuren und Glycerin, enthalten können.

Ironischerweise dürften aufmerksame Veganer vermutlich am besten sagen können, wo in Kosmetika, Lebens- und Genussmitteln überall Inhaltsstoffe tierischer Herkunft stecken könnten – und, wie eine Liste von PETA («people for the ethical treatment of animals») zeigt, es sind viele. Handkehrum unterstreicht dies die Bedeutung und Wirksamkeit tierischer Produkte.

Nicht nur für den Schmutz

Als Lebensmittel hat das Schweinefett bedauerlicherweise und zu Unrecht an Bedeutung verloren (siehe Teil 4 dieser Serie). KennerInnen wissen es aber als hervorragendes Bratfett zu schätzen, (Stichwort: Rösti) ebenso wie knusprige Grieben, die beim Auslassen entstehen.

Das Fett der Schweine ist aber eben nicht nur gut für Schmutz (alemannisch für Schmalz) sondern auch dagegen: Seife und Waschpulver enthalten Fettsäuren, die zwi-



Bambi trifft Schweinchen Schlau – Asche aus dem Skelett von Schweinen gibt hier der Porzellanfigur eine besondere Festigkeit.

La rencontre d'un faon et d'un cochon, ou quand la cendre extraite des os d'un porc rend l'animal en porcelaine plus résistant.



Im Schweineleder dieses Arbeitshandschuhs sind die typischen Poren, durch welche die Borsten gewachsen waren, zu erkennen.

Sur la partie en cuir de ces gants de travail, on reconnaît les petits trous laissés par les poils du porc.

schen schwer wasserlöslichen Verunreinigungen und dem Wasser vermitteln und diese so in Lösung bringen. Die technischen Einsatzzwecke sind damit aber noch lange nicht erschöpft. Fettsäuren finden sich z.B. auch als Bestandteil von Farben, Schmiermitteln, Buntstiften sowie Kerzenwachs und Biodiesel. Der andere Bestandteil des Fettes, das Glycerin (E 422), findet Verwendung als Frostschutzmittel sowie in Schuhcreme und Bohnerwachs – und, wer erinnert sich? – zum Aufhübschen in Weinen, freilich als unerlaubte Zutat (die Bezeichnung Glycerin wurde aus dem griechischen *glyko* für süss abgeleitet).

Mehr als Fleisch am Knochen

Für technische Einsatzzwecke wird das Fett häufig auch aus den Knochen extrahiert, die daneben auch noch Gelatine, Knochenleim und Mineralstoffe in Form von Asche liefern. Und damit eröffnet sie wiederum eine unerwartet breite Palette von Anwendungen und Produkten. Die technische Gelatine aus Knochen wird u.a. als Hilfsmittel in der Gewinnung und Verarbeitung von Kupfer, Zink, Messing und Cadmium eingesetzt, bei der Herstellung von Sprengstoff und Munition sowie zur Verbesserung der Eigenschaften von Papier, Karton und Gips. Knochenleim wird offenbar gerne als Holzleim, insbesondere im Instrumentenbau verwendet und kommt als Bindemittel in den Zündköpfen von Streichhölzern zum Einsatz.

Die Knochenasche schliesslich kann Porzellan beigemischt werden, um die Transluzenz (Lichtdurchlässigkeit) und Festigkeit zu erhöhen. Dem Vernehmen nach wird Knochenasche auch für die Herstellung von Bremsen in Deutschen Zügen verwendet.

Werte von ganz Innen

Um zum Ursprung eines weiteren Strauss' an ganz speziellen Produkten zu gelangen müssen wir uns ins Darmlokal begeben. Hier, im unteren Stockwerk der Schlachtbetriebe, kommen die sogenannten Darmpakete an und werden mit ungeheurer Professionalität aufbereitet. Gleich zu Beginn wird die Bauchspeicheldrüse, das Pankreas, entnommen und möglichst rasch tiefgekühlt. Daraus wird dann Pankreatin gewonnen, ein Wirkstoffgemisch, welches überwiegend Enzyme enthält (Lipasen, Amylasen, Proteasen), die in der Verdauung die Spaltung von Fetten, Kohlenhydraten oder Proteinen übernehmen. Grosse Bedeutung hatte Schweinepankreas als Quelle für Insulin. Da das von Schweinen gebildete Insulin dem menschlichen sehr ähnlich ist,

Keine Fondue Chinoise – hier wird einem todkranken Mann ein Schweineherz eingepflanzt.

(Foto: University of Maryland)

Ceci n'est pas une fondue chinoise mais l'opération de transplantation d'un cœur de porc sur un homme gravement malade.

(photo: University of Maryland)



konnte es für die Behandlung von Diabetes eingesetzt werden. Mittlerweile wird das Insulin aber in aller Regel synthetisch mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt.

Da stockt das Blut – nicht mehr

Ein Pharmazeutikum, für das wir immer noch auf das Schwein angewiesen sind, ist das Heparin. Heparin verhindert das Gerinnen von Blut. Dieses Antikoagulans wird aus dem Darmschleim des Dünndarms von Schweinen gewonnen. Dazu muss der Dünndarm aus dem Darmpaket quasi abgewickelt werden, was mit hoher Geschwindigkeit erfolgt und eine grosse Geschicklichkeit erfordert. Bei dieser Handarbeit muss der Darm mit einer rasiermesserscharfen Klinge vom Gekröse gelöst werden, ohne ihn zu verletzen und ohne dass Reste von Gekröse und Innereienhaftungen bleiben. Dann wird der Darminhalt ausgepresst und im nächsten Schritt der Darmschleim abgepresst. Die Därme selber werden danach gereinigt, zur Konservierung gesalzen und dann in aller Regel ins Ausland geschickt, von wo sie kalibriert und sortiert für die Herstellung von Würsten zurückkommen.

Der grösste Teil der anderen Innereien dürfte dann in (Heim)Tierfutter und Biogasreaktoren landen.

Ein Herz von Tieren

Eine ganz besondere Spezialität gibt es aber noch. Bereits 1968 wurden Aortenklappenflügel aus Schweineherzen für die Herstellung von Herzklappen für Menschen entwickelt. Die Techniken wurden verfeinert und diversifiziert, aber immer noch werden Herzklappen mit Gewebe aus Schweineherzen in beträchtlichem Umfang eingesetzt. Ein grosser Vorteil dieser biologischen Klappen besteht darin, dass sie im Gegensatz zu den mechanischen Klappen die Gefahr einer Thrombosenbildung so stark vermindern, dass auf die ständige Gabe von Blutverdünnern verzichtet werden kann.

Einen grossen Schritt weiter ging am 7. Januar 2022 ein Ärzteteam der Universität Maryland. Sie transplantierten dem todkranken David Bennet erfolgreich gleich ein ganzes Schweineherz. Zwei Monate nach dieser Operation kam nun die Nachricht von seinem Ableben; immerhin konnte er noch das Football-Saisonfinale im Fernseher anschauen.

In Anlehnung an Teil 9 dieser Serie kann nun jeder für sich die ethischen Aspekte reflektieren, wie es einzuschätzen ist und was es bedeutet, wenn wir Schweine als Ersatzteillager für Organe züchten.

Eine Alternative zur landwirtschaftlichen Lebensmittelproduktion dürften solche

Weitere Themen in der Artikelserie

«So eine Sauerei» sind bereits erschienen:

- › Was soll diese Sauerei? SI 4/20, 2–3
- › Hat Fleisch den Menschen schlau gemacht? SI 6/20, 4–8
- › Das ist tabu! SI 8/20, 9–12
- › Cholesteroll: Lebenselixier oder Teufelszeug? SI 10/20, 9–13
- › Abgespeckt SI 12/20, 12–15
- › Arme, lahme Sau! SI 2/21, 7–11
- › Ruhig mal etwas zurückkriechen SI 4/21, 15–18
- › Verbreiten Schweine Tod und Verderben? SI 7/21, 23–27
- › Wer Würmer hat ist nie allein SI 8/21, 14–16
- › Allergisch auf Fleisch!? SI 11/21, 14–12
- › Darf man Tiere essen? SI 2/22, 17–21

Dieser Artikel folgt noch: Das Schwein in der Sprache und Literatur

Welche Fragen haben Sie zum Schweinefleisch?

Mit welchen Aussagen werden Sie als Schweinehalter*in konfrontiert? Melden Sie sich unter schwein@suisag.ch.

Wir werden Ihre Fragen und Hinweise bearbeiten und möglichst in die Artikel einfließen lassen.

Schweine auf absehbare Zeit allerdings nicht bieten, da für diesen Zweck zwingend auf genetisch modifizierte Schweine zurückgegriffen werden muss (siehe Teil 8 dieser Serie).

Food, Feed, Pharma, Fuel

Trotz dem bereits grossen Umfang ist diese Liste von Produkten und Anwendungen, in denen Präparate vom Schwein Verwendung finden, bei weitem nicht vollständig. Gar nicht angesprochen wurde hier die enorme

Vielfalt an Schweinefleisch und -fleischprodukten und ein Grossteil der Nebenprodukte, die über die Fütterung, als Dünger oder als Brennstoff den Nährstoff- und Energiekreisläufen wieder zugeführt werden. Das Schwein ist ein Nutztier par excellence. |

Le porc, toute une histoire – 10

«Tout est bon dans le cochon»

On associe le plus souvent l'image du cochon à celui de l'animal d'élevage qui nous procure côtelettes, saucisses, lard ou jambon. Mais le cochon est bien plus qu'un simple fournisseur de viande! Il offre une incroyable variété de sous-produits.

«Mon idéal, ma raison de vivre, ce sont les porcins et le lard», chante Zsupán, riche éleveur de porcs dans l'opérette *Le baron tzigane* de Johann Strauss. Voyons de plus près tout ce qui peut être utilisé dans un cochon.

Au poil!

Les poils de porcs s'utilisent communément pour la fabrication de pinceaux ou la production d'engrais en pellets. Plus exotique, la L-cystéine, cet acide aminé largement contenu dans les soies de porcs, est utilisée comme additif alimentaire (E920) pour améliorer l'élasticité de la pâte à pain. Dans son livre *PIG 05049 1:1* sorti en 2007, l'artiste néerlandaise Christien Meindertsma a compilé 185 produits dérivés du cochon (ill. 1). À noter que les chapitres consacrés à la peau et aux os sont plus épais que celui sur la viande et les produits carnés.

Couenne polyvalente

Chez nous, la peau des carcasses est rarement récupérée, alors qu'ailleurs, elle est transformée en cuir pour la fabrication de gants de travail (ill. page 14) ou utilisée pour s'entraîner à l'art du tatouage. La gélatine issue de la couenne de porc offre d'innombrables champs d'application. Elle contribue à donner une bonne texture aux saucisses échaudées, comme le cervelas. Elle s'utilise aussi dans de nombreuses sucreries, comme les célèbres oursos gélifiés, ou encore dans les millefeuilles et la crème glacée. La gélatine sert également d'agent clarifiant dans la production de vin et de bière, et l'industrie pharmaceutique y a recours pour ses vertus liantes dans la fabrication de comprimés, mais aussi pour la production d'éponges de collagène, sorte de pansement résorbable.

Lisser les rides

Principal composant de la gélatine, le collagène est la protéine dominante des tissus conjonctifs. Ses vertus supposées pour la peau et les articulations font de lui un com-

plément alimentaire apprécié et un ingrédient privilégié pour les produits cosmétiques et les injections anti-rides. Des études scientifiques montrent par ailleurs que la glycine, le principal acide aminé présent dans le collagène, saurait combattre la sarcopénie, cette perte de masse musculaire qui survient avec l'âge. En Asie, on préfère soigner sa beauté en mangeant directement les oreilles, la queue ou les pieds du cochon, riches en collagène.

Shampooing, savon, anti-rides ou encore dentifrice, nombreux sont aussi les produits cosmétiques fabriqués à base de graisse de porc ou de ses composantes, comme les acides gras ou la glycérine.

Les végétaliens ont donc fort à faire pour identifier tous les produits qui contiennent des ingrédients d'origine animale, car la liste est longue si l'on en croit la PETA («people for the ethical treatment of animals»).

Pour les rösti ou le ménage

Dans l'alimentation, la graisse de porc a perdu de son importance. À tort (voir le volet 4 de cette série). Heureusement, les connaisseurs savent encore apprécier le saindoux à sa juste valeur, pour la cuisson des röstis, par exemple.

La graisse de porc est aussi un détergent efficace. Utilisée dans les savons et lessives, elle dissout les taches les plus tenaces grâce à l'action de ses acides gras, que l'on retrouve d'ailleurs dans les peintures, lubrifiants, crayons de couleur, bougies et dans le biodiesel. Autre composant de la graisse de porc, la glycérine (E422) sert à la fabrication de produits antigel, cirages et encaustiques, et aussi à l'amélioration du vin, bien que la pratique soit interdite (le mot glycérine vient du grec *glyco* qui veut dire sucré).

Plus que de simples os

Les os de porcs fournissent de la gélatine, de la colle d'os et des minéraux sous forme de cendre, pour des applications techniques multiples. La gélatine issue des os est utilisée pour l'extraction et la transformation du

cuir, zinc, laiton et cadmium, pour la fabrication d'explosifs ou de munitions et pour améliorer les propriétés du papier ou du plâtre. La colle d'os est appréciée des luthiers comme colle à bois et sert aussi de liant pour les têtes d'allumettes. Quant à la cendre d'os, elle est mélangée à la porcelaine pour augmenter sa translucidité et sa résistance. Elle serait même utilisée dans la fabrication de freins pour les trains.

Des bienfaits tirés du fond des entrailles

Pour découvrir une foule d'autres produits dérivés du cochon, il faut aller voir du côté des abattoirs, à la salle de traitement des intestins. Dans le plus grand professionnalisme, on procède ici au prélèvement et à la congélation rapide du pancréas dont on extraira plus tard la pancréatine, un mélange actif composé essentiellement d'enzymes (lipases, amylases, protéases) qui se chargent de scinder graisses, protéines et glucides lors de la digestion. Proche de celle de l'homme, l'insuline produite par le pancréas du porc a longtemps été utilisée dans le traitement du diabète avant d'être remplacée par un équivalent de synthèse.

Pour que le sang circule

Un médicament pour lequel nous avons encore et toujours besoin du porc est l'héparine. Cet anticoagulant est extrait manuellement du mucus de l'intestin grêle, un travail qui requiert une certaine dextérité. À l'aide d'une lame, l'intestin doit être séparé minutieusement du mésentère sans être endommagé. L'intestin est ensuite vidé de son contenu. L'étape suivante consiste à extraire le mucus. Les boyaux vides sont lavés, salés pour la conservation, puis envoyés le plus souvent à l'étranger d'où ils reviennent calibrés pour la fabrication de saucisses.

Les autres viscères finissent en général dans la nourriture pour animaux domestiques ou dans les réacteurs à biogaz.

Un animal qui a du cœur

Les porcs offrent encore une application très particulière qu'il faut mentionner ici. Pour la première fois en 1968, les valves aortiques d'un cœur de porc étaient utilisées pour fabriquer un équivalent pour l'homme. Les techniques se sont affinées depuis, mais ces

valves naturelles issues des tissus du porc sont encore largement utilisées. Contrairement aux prothèses mécaniques, elles présentent l'avantage de réduire grandement le risque de thrombose, ce qui permet de renoncer à l'administration permanente d'anticoagulants.

Un pas immense a été franchi le 7 janvier 2022, jour où les médecins de l'université du Maryland ont transplanté avec succès un cœur de porc entier au dénommé David Bennett, qui est décédé malheureusement deux mois après l'opération.

Sur la base du volet 9 de notre série, chacun peut mener sa propre réflexion sur les ques-

tions éthiques qu'implique l'élevage de porcs comme réserve d'organes.

Notons que les porcs utilisés pour les transplantations sont nécessairement des animaux génétiquement modifiés, qui ne vont donc pas, dans un avenir proche, concurrencer la production agricole alimentaire (voir le volet 8 de cette série).

Usages infinis

Les produits dérivés du porc sont innombrables et ceux présentés dans cet article n'en constituent qu'une petite partie. Le vaste sujet des produits carnés n'a pas été abordé ici, ni d'ailleurs bon nombre de sous-produits qui, sous forme de nourriture

pour animaux, d'engrais ou de combustible, rejoignent les cycles des éléments nutritifs et de l'énergie. Une certitude: le cochon est un animal utile. |

Quelles sont vos questions sur la viande de porc?

Quelles sont les déclarations auxquelles vous êtes confronté en tant qu'éleveuse/éleveur de porcs? Veuillez nous contacter à l'adresse suivante: schwein@suisag.ch. Nous traiterons vos questions et commentaires et, si possible, nous les intégrerons dans les articles.

Termine für die Schweinehalter Dates pour les détenteurs de porcs

April 2022

4. April, 20.00 Uhr, 19.30 Uhr Rest. zum Roten Löwen, Hildisrieden	Leue-Höck , Sektion Zentralschweiz Thema: Massentierhaltungsinitiative Referenten: Philipp Ryf (Co-Präsident Sentience Politics, Co-Kampagnenleiter MTI), Johanna Kuhn (Leiterin Landwirtschaftspolitik Sentience Politics) Gast: Meret Schneider, Nationalrätin Grüne
5. April, Inforama Rütli, Zollikofen	Fachveranstaltung – Magerfleischanteil im grünen Bereich? Information und Anmeldung: kurse.strickhof.ch oder inforama.ch/kurse
6. April, Bern	Vorstand SBV / <i>Comité de l'USP</i>
11. – 26. April, Inforama Rütli, Zollikofen	Schweinehalterkurs / Cours pour les détenteurs de porcs
12. April, Strickhof, Lindau	Fachveranstaltung – Magerfleischanteil im grünen Bereich? Information und Anmeldung: kurse.strickhof.ch oder inforama.ch/kurse
13. April, 20.00 Uhr, Rest. Bären, Ersigen	Bären-Höck , Sektion Mittelland Thema: Bioma – Mikroorganismen zur Ammoniakreduktion
13. April	Redaktionsschluss Suisseporcs-Information / <i>Délai de rédaction</i>
20. April, Olten	Zentralvorstand Suisseporcs / <i>Comité central de Suisseporcs</i>
22. April, 13.00–17.00 Uhr, Inforama Rütli, Zollikofen	Theoriekurs Ferkelkastration / Cours théorique sur la castration des porcelets Anmeldung / <i>inscription</i> : Tel. 041 462 65 70, sgd.sempach@suisag.ch
22. April – 1. Mai, Luzern	LUGA , vertreten durch die Sektion Zentralschweiz <i>LUGA, Suisseporcs sera représentée par la section Suisse centrale</i>
23. April–24. April HAFL Zollikofen	Emma auf Hoftour – Was lebt und wächst im Boden <i>Emma à la ferme – Ce qui vit et pousse dans le sol</i>
26. April, Bern	Landwirtschaftskammer SBV / <i>Chambre d'agriculture de l'USP</i>
29. April, Bern	VR Proviande / <i>CA Proviande</i>
29. April–8. Mai, Bern	BEA – Besuchen Sie den Suisseporcs-Apéro am Mittwoch, 4. Mai, 11.00 Uhr in der Halle 12 BEA – <i>Ne ratez pas l'apéritif de Suisseporcs le mercredi 4 mai à 11 h dans la halle 12</i>