

TABLE DES MATIÈRES

	PAGE.
LETTRE D'ENVOI.....	1
ATTESTATIONS.....	2
TABLE DES MATIÈRES.....	3
ILLUSTRATIONS.....	11
INTRODUCTION.....	13
LE MOUTON DE BOUCHERIE.....	15
Considéré au point de vue du marché.....	15
Considéré au point de vue du nourrisseur.....	16
ECHELLE DE POINTS POUR LE MOUTON DE BOUCHERIE.....	17
CONFORMATION DU MOUTON.....	19
PRINCIPALES RACES OVINES.	
Origine, développement et caractéristiques.....	20
Leicester.....	20
Cotswold.....	22
Lincoln.....	23
Oxford Down.....	24
Hampshire Down.....	26
Shropshire.....	27
Southdown.....	28
Suffolk.....	29
Dorset.....	30
Cheviot.....	31
Mérinos.....	32
FORMATION D'UN TROUPEAU DE RAPPORT.....	35
Choix d'un bélier.....	36
Dimension du troupeau.....	36
Epoque d'achat des brebis.....	36
Lutte.....	37
Hivernement.....	37
Agnelage.....	38
Tonte et lavage.....	38
Le troupeau au pâturage.....	38
Sevrage.....	39
Précautions à prendre dans l'alimentation à la navette.....	39
Sélection et réforme.....	39
TYPES DE MOUTONS DE BOUCHERIE.....	41
PRODUCTION DE LA VIANDE EN GRANDE-BRETAGNE.....	44
Dans le sud de l'Angleterre.....	45
En Ecosse.....	46
Renouvellement annuel des troupeaux.....	47
ENGRAISSEMENT DES MOUTONS SUR LA FERME CANADIENNE.....	48
Engraissement d'hiver.....	49
Nourrissage à point.....	50
Avantages du marché du printemps.....	50
ENGRAISSEMENT AVEC CRIBLURES.....	51
DE LA BOUCHERIE À LA TABLE.....	52
Animal de boucherie.....	52
Préparation à l'abatage.....	52

