

Canadian 
Meat Goat
ASSOCIATION
canadienne de la
chèvre de boucherie

Jeunesse

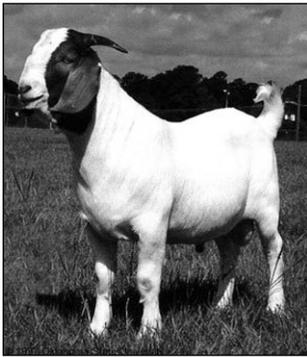
CAHIER D'ACTIVITÉS

Qu'est-ce qu'une **chèvre** de **boucherie**?

Les humains ont sélectionné génétiquement plusieurs lignées de chèvres spécifiquement pour leur capacité à produire de la viande. Quelques-unes d'entre elles sont devenues les races d'aujourd'hui, pendant que d'autres commencent tout juste à en posséder les traits distincts et à les transmettre à leurs petits. Les types de chèvres de boucherie d'Amérique du Nord incluent:

LA CHÈVRE BOER SUD-AFRICAINE

La chèvre Boer Sud-Africaine est une race qui a été améliorée au cours des années. Elle a été développée originalement en croisant des chèvres indigènes avec des chèvres européennes, Angora et indiennes. Le mot «Boer» veut dire «fermier» en hollandais et a probablement été utilisé pour distinguer ces chèvres des Angora importées en Afrique du Sud au 19e siècle.



Les éleveurs de chèvres sud-africains ont commencé à sélectionner des animaux compacts et musclés. Ceci a eu comme résultat de produire une lignée de chèvres à croissance rapide avec une carcasse développée et une bonne fertilité, combinée à un patron de couleurs très distinctif (corps blanc et tête rouge). Le Registraire sud-africain a été établi en 1959 et les standards de race ont été adoptés.

La première génétique de chèvres Boer d'Afrique du Sud a été exportée vers l'Australie et la Nouvelle-Zélande en 1987 et, après une quarantaine de 5 ans, est devenue éligible pour l'exportation.

L'industrie de la chèvre Boer au Canada a commencé en 1993 lorsqu'une compagnie Néo-Zélandaise a apporté les premières lignées de chèvres Boer en Amérique du Nord. Puis, l'année suivante, les éleveurs canadiens ont commencé à importer des embryons congelés directement d'Afrique du Sud.

LA SPANISH

Les chèvres Spanish sont les descendantes de chèvres apportées aux États-Unis par les premiers colons de Nouvelle-Angleterre. Elles ont migré vers le sud et se sont probablement croisées à des chèvres apportées au Texas et au Mexique par les premiers colons espagnols. Leurs ancêtres sont très diversifiés. Leur environnement accidenté les a modelées en chèvres rustiques et de petite taille. Quelques éleveurs ont sélectionné les chèvres Spanish pour améliorer leur rendement en viande en ne gardant que les boucs les plus gros ou les plus viandeux pour accoupler aux femelles. Des boucs de race Nubienne ont parfois été utilisés dans les croisements pour améliorer leur taille, la production laitière des femelles et l'état de chair des chevreaux. Ces chèvres sont maintenant connues sous le nom de Spanish. Leurs couleurs sont variées et on leur laisse généralement leurs cornes. Leurs oreilles sont pendantes, mais plus petites que celles de la Nubienne. Plusieurs produisent du cachemire sous leurs poils d'hiver.



...2...

LA CHÈVRE KIKO DE NOUVELLE-ZÉLANDE

La chèvre Kiko a été produite en Nouvelle-Zélande et est le résultat de la sélection de chèvres sauvages, qui démontraient une bonne conformation en muscles, croisées avec des boucs de race Saanen et Nubienne pour améliorer leur rendement en lait et son contenu en gras. La progéniture de ces animaux qui se développait le mieux (tel que mesuré par le gain de poids) dans des conditions plutôt rudes a été choisie comme base pour les générations futures. Les Kiko ont des oreilles semblables aux Spanish, mais sont habituellement plus larges. Elles sont souvent blanches comme leurs ancêtres Saanen.



LA CHÈVRE TENNESSE (MYOTONIQUE)

En 1880, un groupe de chèvres myotoniques a été identifié sur une ferme du Tennessee. Myotonique est une condition qui fait que leurs muscles se raidissent aussitôt qu'elles sont effrayées ou surprises. Parfois ils se raidissent tellement vite qu'elles tombent sur le côté! Cette découverte a été à l'origine de la Tennessee Stiff-Leg (jambe raide) aussi appelée la Fainting Goat (la chèvre qui s'évanouit). Ces chèvres peuvent être de plusieurs couleurs et ont des oreilles en forme d'ailes d'avion (même forme que celles de la Alpine, mais ne sont pas dressées, seulement droites de chaque côté de la tête). Des éleveurs du Texas, de la ferme Onion Creek, ont choisi de ne garder de cette population que les chèvres qui étaient les plus grosses et qui avaient les plus gros muscles. Graduellement, ils ont produit des chèvres plus larges et plus lourdes que celles des lignées d'origine. Elles sont connues sous le nom de chèvre Tennessee. Parce que leurs muscles se raidissent et se relâchent tout le temps, ça donne un quartier arrière plus musclé, une viande plus tendre et un ratio élevé de viande par rapport à l'os.



(Certains textes sont extraits du New-York State 4-H Meat Goat Project Fact Sheet #2 "The Meat Goat Breeds" par le Dr Tatiana Stanton. Photos du Département des Sciences animales, du site Internet de l'Oklahoma State University.)

M o t s d e C H È V R E S

ANIMAL COMMERCIAL: un animal qui n'est pas enregistré.

Une femelle dite «commerciale» produit généralement des chevreaux de boucherie qui ne seront pas gardés pour renouveler le troupeau.

BOUC: mâle mature utilisé pour la reproduction.

CASTRAT: mâle castré.

CHEVREAU: petit de la chèvre. Désigne aussi la viande de chèvre.

CHEVRETTE: femelle qui n'est pas encore en âge de se reproduire.

CHEVRETTIER OU CHEVROTTER: mettre un chevreau au monde, mettre bas.

COLOSTRUM: le premier lait produit après la mise bas.

FRAÎCHEMENT CHEVRETTÉE: une chèvre qui vient de mettre bas.

GESTANTE: une chèvre qui est enceinte.

PEDIGREE: les ancêtres d'un animal.

PÉRIODE DE GESTATION: période de temps où la chèvre est enceinte, de la saillie jusqu'au chevretage.

PÉRIODE DE LACTATION: période pendant laquelle la chèvre produit du lait. **PÉRIODE SÈCHE:** la période où la chèvre ne produit pas de lait.

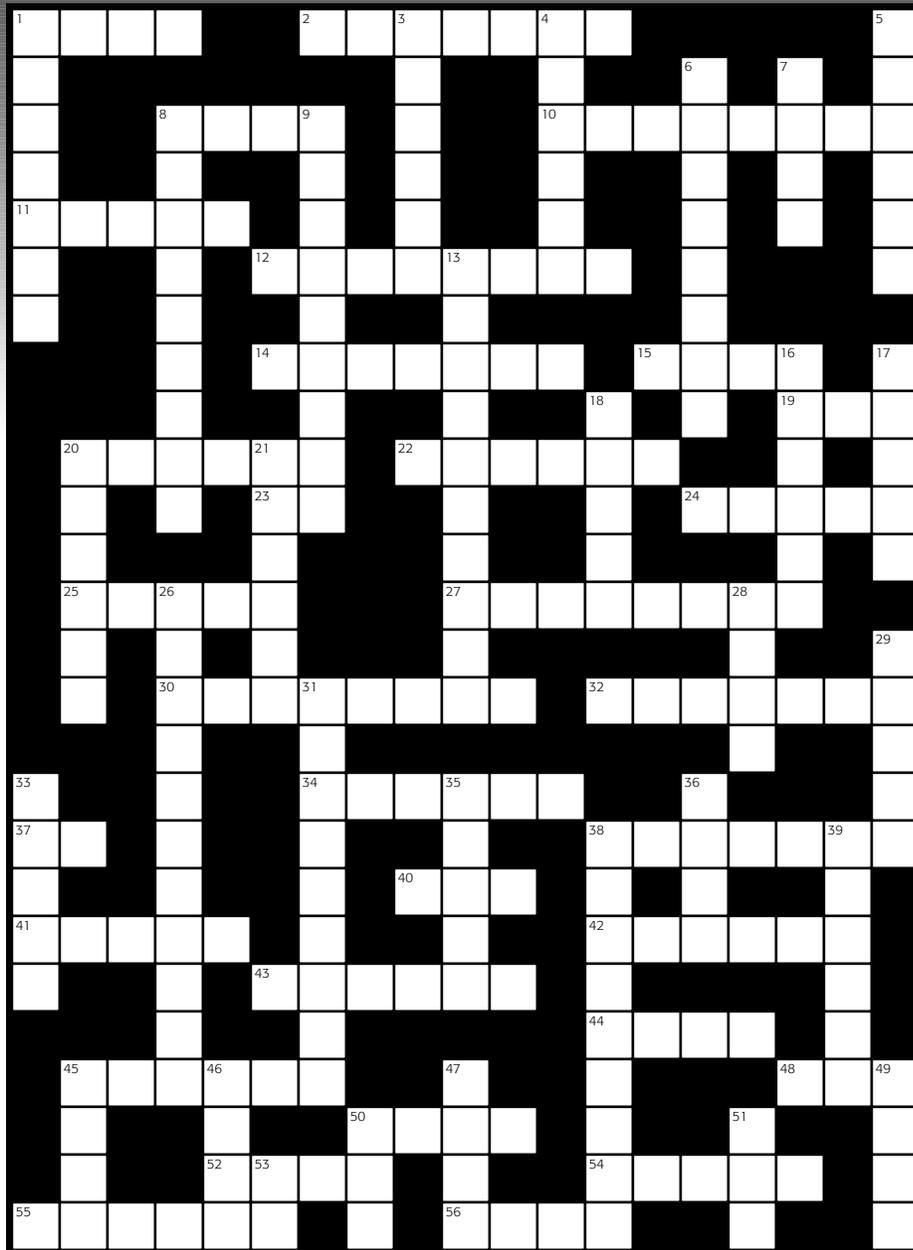
POURCENTAGE (BOER) OU CROISÉ: un animal enregistré ou non dont une partie de ses ancêtres sont de race Boer. Lorsqu'une chèvre croisée est saillie avec un bouc pur-sang, les chevreaux auront en eux un plus grand pourcentage de la race Boer.

PUR-SANG (BOER): un animal qui est de race Boer à 100%.

SEVRER: retirer les chevreaux de leur mère.

TARIE: se dit d'une chèvre qui ne donne plus de lait.

M O T S c r o i s é s



HORIZONTAL

1. Se dit d'un animal qui n'aura jamais de cornes.
2. La plus petite race de chèvres de boucherie.
8. Couleur de la chèvre Boer.
10. Un des 3 os qui forment l'os iliaque.
11. Partie toujours en mouvement.
12. Uni les os au niveau des articulations ou maintient les organes en place.
14. Forment le pied d'une chèvre.
15. Ce que les chevreaux boivent de leur mère.
19. Saison des foins.
20. Partie de la jambe arrière d'une chèvre.
22. Poil des chèvres à fibres.
23. Être le meilleur.
24. Le pouce est un
25. Personne d'une puissance extraordinaire.
27. Paix.
30. Les dents sont enracinées dedans.
32. Se dit d'une chèvre qui devient gestante facilement.
34. Sur la tête de la chèvre.

37. Organe dur et solide qui fait la charpente des chèvres.
38. Pour retenir les chèvres au pâturage.
40. Maladie qui cause des problèmes de lactation et des maux de pattes.
41. Partie de la jambe entre la cuisse et le canon.
42. Endroit où on garde les chèvres quand elles sont dehors.
43. Dans les différentes races de chèvres, certaines sont meilleures pour faire le lait, d'autres d'autre la fibre et d'autres la
44. Une chèvre pur-sang ou de pure.
45. Chèvre naine ou
48. Point cardinal.
50. Aliment riche en fibre.
53. Avoir une bonne en tête.
54. Partie arrière du pied.
55. Race de chèvre laitière avec les oreilles dressées.
56. Céréale qui entre dans l'alimentation de la chèvre.

VERTICAL

1. Continent d'où viennent les chèvres Boer.
3. Race de chèvre à fibre.
4. L'hiver en est une
5. Nez.
6. Petit de la chèvre.
7. Race de chèvre de boucherie à tête brune.
8. Endroit où on vend de la viande.
9. Race de chèvre à 2 fins.
13. Condition qui fait que les muscles d'une chèvre raidissent aussitôt qu'elle est effrayée ou surprise.
16. Les mamelles de la chèvre.
17. Servent à mastiquer la nourriture.
18. Dans les différentes races de chèvres, certaines sont meilleures pour faire le lait, d'autres la viande et d'autre la
20. Milieu.
21. Race de chèvre laitière de couleur plutôt blanche.
26. Race de chèvre laitière de couleur principalement brune.

28. Indication du jour, du mois et de l'année.
29. Ce que les chèvres mangent au pâturage.
31. Sous poils de certaines chèvres en hiver.
33. Partie du dos de la chèvre qui est très tendre en découpe de viande.
35. Expression qui veut dire qu'on rencontre un problème ou un
36. Mâle de la chèvre.
38. Jeune chèvre femelle.
39. On dit des chèvres qu'elles sont malines ou
45. Être de mauvais humeur, être de mauvais
46. Les 5 doigts de la
47. Chèvre produite en Nouvelle-Zélande qui est le résultat de la sélection de chèvres sauvages.
49. Extrémité supérieure du corps de la chèvre.
50. Minéral qu'on donne en cas d'anémie.
51. Entre la tête et le corps.
53. On le lance dans des jeux de hasard.



canadienne de la chèvre de boucherie
 155, Ave des Érables
 St-Gabriel-de-Kamouraska, QC
 G0L 3E0
 Tél (418) 315-0777
 info@canadianmeatgoat.com

en apprendre sur la **VIANDE de CHÈVRE**

La viande de chèvre, ou de chevreau, est une des viandes les plus consommée au monde. Malgré tout, sa consommation [en Amérique du Nord] a été généralement limitée à certains groupes ethniques. Elle a une excellente saveur un peu similaire au bœuf et aux viandes de gibier. Elle contient moins de gras que le poulet ou que n'importe quelle autre viande plus communément consommée. C'est parce que les chèvres tendent à déposer plus de gras interne (autour des organes) qu'externe (autour des muscles). Lorsqu'une chèvre est abattue, ce gras interne est enlevé avec le reste des abats. Une chèvre en bonne condition a une légère couche de gras sur ses muscles ce qui évite à la viande de sécher trop rapidement lors de la cuisson. La viande de chèvre n'a pas de persillage (traces de gras à l'intérieur de la viande) ce qui fait que le gras autour d'une pièce de viande est facilement enlevé. Même si la viande de chèvre est faible en gras, certaines études ont révélé que ce gras contient un pourcentage de cholestérol plus élevé que celui du poulet ou du bœuf. Par contre, ces mêmes études ont conclu que la viande de chèvre est beaucoup plus faible en gras saturés que les autres viandes communes, incluant le poulet sans la peau. Elle a un excellent ratio de gras polyinsaturés par rapport aux gras saturés ce qui en fait un choix de viande «santé». La consommation de viande de chèvre devrait augmenter à mesure que de plus en plus de gens seront initiés à ses excellentes qualités.

À cause de son contenu faible en gras, la viande de chèvre perd son humidité et devient dure rapidement si elle est cuite à des températures élevées ou dans des conditions sèches. Elle est habituellement cuite lentement ou modérément et elle est souvent marinée ou cuite dans une sauce.

Tableau comparatif de la valeur nutritive de la viande de chèvre

Pour 3 onces de viande cuite					
	CHÈVRE	POULET	BOEUF	PORC	AGNEAU
Calories	122	162	179	180	175
Gras (g)	2.6	6.3	7.9	8.2	8.1
Gras saturé (g)	0.79	1.7	3	2.9	2.9
Protéines (g)	23	25	25	25	24
Cholestérol (mg)	63.8	76	73.1	73.1	78.2

Données: USDA Nutrient Database for Standard Reference Release 14 (July 2001)

SAILLIES ET CHEVRETTAGES – RECHERCHE LES MOTS

Acer
Bouc
Bruit
Calcaire
Castrat
Chevrettage
Cireux
Cycle
Dystocie
Eau
Écorner
Électrolytes
Encre
Étiquette
Étriller

Fer
Fertilité
Foncer
Gants
Gavage
Gestation
Grains
Identification
Iode
Isolé
Jours
Jumeaux
Lait
Laitier
Mammite

Mastite
Mucus
Nourrir
Nuit
Oestrus
Paille
Passage
Pelvis
Pis
Placenta
Queue
Reproduire
Sac
Saillie
Saison

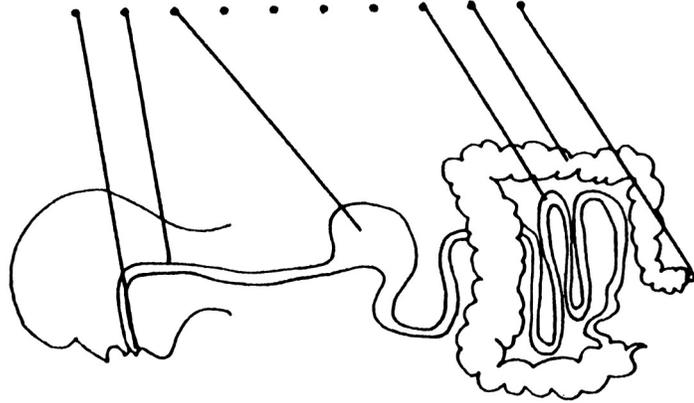
Scrotum
Taille
Tatouage
Temps
Tétine
Travail
Triplet
Tube
Tunnel
Utérus
Vulve

I	C	L	E	F	A	C	E	C	H	E	V	R	E	T	T	A	G	E	G
D	Y	S	T	O	C	I	E	P	N	O	U	R	R	I	R	R	A	P	E
E	C	O	R	N	E	R	S	A	I	L	L	I	E	P	E	L	V	I	S
N	L	F	I	C	R	E	A	U	E	A	V	J	O	U	R	S	A	S	T
T	E	E	L	E	M	U	C	U	S	I	E	T	E	M	P	S	G	M	A
I	I	R	L	R	E	X	R	T	A	T	O	U	A	G	E	L	E	R	T
F	P	T	E	I	O	D	E	E	T	I	Q	U	E	T	T	E	A	E	I
I	L	I	R	L	A	I	T	R	I	E	U	T	M	P	G	E	M	P	O
C	A	L	C	A	I	R	E	U	S	R	E	T	A	A	R	L	A	R	N
A	C	I	E	E	V	O	E	S	T	R	U	S	M	S	A	I	S	O	N
T	E	T	I	N	E	A	F	E	R	P	E	C	M	S	I	S	T	D	G
I	N	E	C	C	N	O	I	L	I	A	O	R	I	A	N	O	I	U	A
O	T	T	B	R	U	I	T	L	P	I	S	O	T	G	S	L	T	I	N
N	A	U	O	E	I	T	A	I	L	L	E	T	E	E	T	E	E	R	T
R	U	B	U	M	T	U	N	N	E	L	J	U	M	E	A	U	X	E	S
E	L	E	C	T	R	O	L	Y	T	E	S	M	C	A	S	T	R	A	T

Compare...

Humain

Tu as un système digestif
 MONOGASTRIQUE (estomac simple).



Chèvre

La chèvre a un système digestif RUMINANT
 (estomac compartimenté).



- bouche
- oesophage
- estomac
- rumen
- réticulum
- omasum
- abomasum
- petit intestin
- gros intestin
- anus

DES ALIMENTS *pour les chèvres*

Les aliments qui sont donnés aux chèvres peuvent être divisés en 2 grands groupes: fourrages et concentrés.

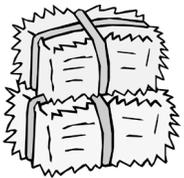
Les fourrages ont un taux élevé de fibres (18% matière sèche). Les fibres occupent une place importante dans la diète de la chèvre et participent au bon fonctionnement de son système digestif. La plupart des fourrages viennent de la partie verte de la plante, les brins d'herbe par exemple. Ils tendent à être pauvres en énergie.

Au contraire, les concentrés sont pauvres en fibres, mais contiennent beaucoup d'énergie et de protéines. Ils proviennent souvent de la graine d'une plante. Des exemples de concentrés sont: le maïs, l'avoine, les drèches de brasserie et le soya.



LE FOIN

La luzerne et le trèfle sont des légumineuses qui contiennent beaucoup de protéines et de calcium. Les deux sont idéales pour la croissance des chevreaux et la lactation des chèvres à qui on donne beaucoup de grains. La fléole, le brome et autres herbes contiennent généralement moins de protéines et de calcium que les légumineuses, mais conviennent aux besoins des chèvres tarées et des boucs. Du foin mixte est un mélange de légumineuses et d'herbes qui poussent ensemble. Il donne un bon contenu en protéines avec moins de calcium et de phosphore. Très pratique comme fourrage de grande qualité pour des chèvres dont on limite la consommation de grains.



LES GRAINS

On peut utiliser le maïs, l'avoine, l'orge ou le blé dépendamment de sa disponibilité et de son coût. Le maïs contient le plus d'énergie et moins de protéines. Le blé a plus de protéines, mais est très lourd pour le volume, et on doit faire attention de ne pas surcharger les animaux. À poids comparable, l'avoine et l'orge ont un contenu en protéines et en énergie semblables, mais l'orge est plus dense.

LES SUPPLÉMENTS

Vous pouvez utiliser du tourteau de canola, du tourteau de soya, de la luzerne déshydratée ou un supplément commercial à 32 %. Le tourteau de canola contient environ 40% de protéines avec un ratio calcium-phosphore d'environ 1:2, alors que le tourteau de soya varie entre 45 et 50% de protéines avec un ratio 1:2. La luzerne déshydratée contient un minimum de 17% de protéines. Elle est une bonne source de vitamines avec un ratio de 7:1. Si vous mélangez le supplément 32% avec du grain, tel que recommandé, ça donnera un bon supplément de vitamines A et D; le ratio calcium-phosphore est 2:1.

LES ENSILAGES

Même si leur contenu en eau occasionne des problèmes de congélation en hiver, les producteurs qui utilisent cet aliment rapportent une production élevée. Malgré tout, les chèvres doivent développer un goût pour l'ensilage et on doit les habituer graduellement à en manger. Il faut s'assurer que l'ensilage a bien fermenté et n'est pas contaminé par des moisissures ou des champignons. Ces organismes sont liés à la maladie Listériose.

LES RACINES

Patates, panais, etc. sont des aliments populaires dans les régions où ils sont disponibles en grandes quantités. Ils peuvent être coupés au début, puis servis entiers. À moins que les coûts soient très bas, le temps de préparation et le travail qu'il faut fournir ne justifient pas leur emploi. Une fois qu'elles sont habituées à cet aliment, il semble bien leur profiter.

LE SON DE BLE

Cet aliment est souvent utilisé dans les mélanges de concentrés pour donner un apport en fibres et en phosphore.



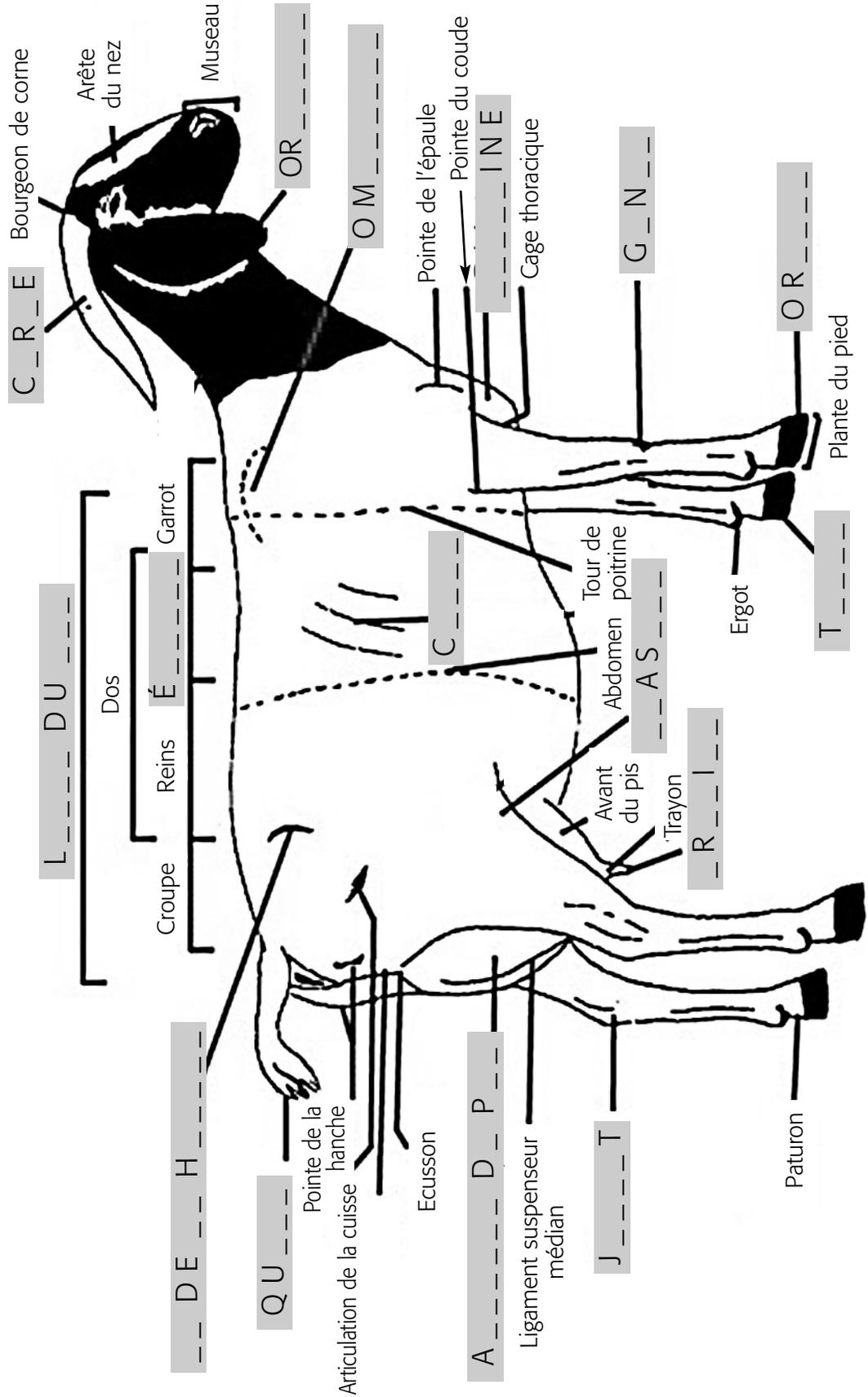
LA PULPE DE BETTERAVES

Cet aliment est utilisé pour sa haute teneur en énergie et son contenu en fibres.

LA MELASSE

Utiliser avec modération parce qu'elle peut causer des dérangements digestifs et donner un goût au lait. Un maximum de 3% dans les concentrés permet un mélange homogène des ingrédients.

Complète toutes les lettres pour former les mots qui manquent...



Les dents et l'âge d'une chèvre

Les huit dents avant de la mâchoire inférieure de votre chèvre peuvent vous aider à déterminer son âge. Elles ne sont pas un guide parfait ou exact puisque plusieurs facteurs, comme l'alimentation, peuvent influencer la croissance de leurs dents. De plus, chaque chèvre est un individu unique comme toi et tes amis. Rappelle-toi que tes dents de bébé ne sont pas nécessairement tombées en même temps que celles des autres amis de ta classe. Une dent de chèvre peut croître et tomber à un âge différent que celle des autres chèvres. La chèvre n'a pas de dents à l'avant de sa mâchoire supérieure. Elle possède ce qu'on appelle un «bourrelet dentaire». Elle a, par contre, des dents à l'arrière de sa mâchoire, des molaires, en-haut et en-bas. Ces molaires l'aident à mastiquer sa nourriture. Ces dents ne sont pas utilisées pour déterminer son âge.

PREMIERE ANNÉE (chevreau)

Toutes les dents sont petites et pointues. Elles seront graduellement remplacées par des dents permanentes plus larges. Ce processus est utilisé pour déterminer l'âge d'une chèvre.



DEUXIÈME ANNÉE

Autour de 12 mois d'âge, la chèvre perd les 2 dents du milieu qui sont remplacées par des dents plus grosses et plus larges.



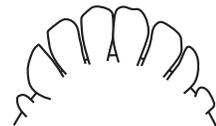
TROISIÈME ANNÉE (2-3 ans)

Puis la paire suivante, les 2 dents de chaque côté des premières, est aussi remplacée vers 24 mois d'âge.



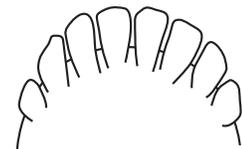
QUATRIÈME ANNÉE (4 ans)

La chèvre a maintenant 6 dents permanents, et il ne reste qu'une seule paire de ses dents de lait.



CINQUIÈME ANNÉE (4 ans et plus)

L'ensemble des 8 dents d'en avant est complet. L'âge de la chèvre de plus de 5 ans doit être deviné par l'usure des dents. La diète a un effet considérable sur la croissance des dents et elle peut être très variable. Les chèvres qui ont une alimentation grossière vont user leurs dents plus rapidement que celles qui consomment des aliments qui se mangent plus facilement. Les chèvres qui broutent sur un pâturage plus rude auront des dents qui s'useront plus vite que celles nourries à la main avec une ration de meilleure qualité. À mesure que la chèvre vieillit, les dents s'espacent, se mettent à branler et tombent.



Une chèvre ou un mouton?

Quelle est la différence au juste?



CHÈVRE

GÉNÉTIQUE:

60 chromosomes

ANATOMIE:

La plupart des races ont une queue dressée.

La lèvre du haut n'est pas divisée.

Les mâles (et quelques femelles) ont une barbichette.

Ont une glande sébacée sous l'attache de la queue.

COMPORTEMENT:

Chercheuse – elle préfère se nourrir sur les arbustes, les buissons et les arbres.

Pas de tolérance à la pluie ; se cherche un abri par temps pluvieux.

Les boucs se lèvent sur leurs pattes d'en arrière et descendent tête première pour cogner la tête de leur adversaire.

Les chevreaux sont laissés en groupes pour une bonne partie de la journée pendant que les mères se nourrissent.



MOUTON

GÉNÉTIQUE:

54 chromosomes

ANATOMIE:

La queue se tient vers le bas.

La lèvre supérieure est divisée par un philtrum distinct.

N'ont pas de barbichette.

Pas de glandes sébacées.

COMPORTEMENT:

Conventionnel – se nourrit au niveau du sol.

Assez tolérant à la pluie.

Les béliers se reculent et chargent vers leur adversaire.

Les agneaux sont presque constamment avec leur mère tôt dans leur vie.



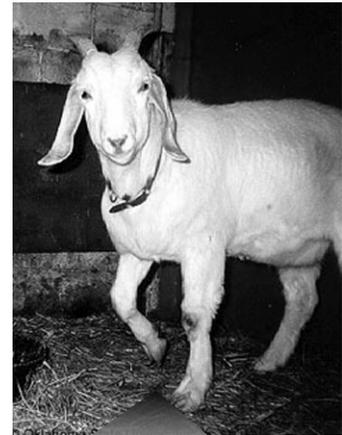
chèvre
ou
 mouton?



chèvre
ou
 mouton?



chèvre
ou
 mouton?



chèvre
ou
 mouton?



chèvre
ou
 mouton?

chèvre
ou
 mouton?

chèvre
ou
 mouton?



chèvre
ou
 mouton?



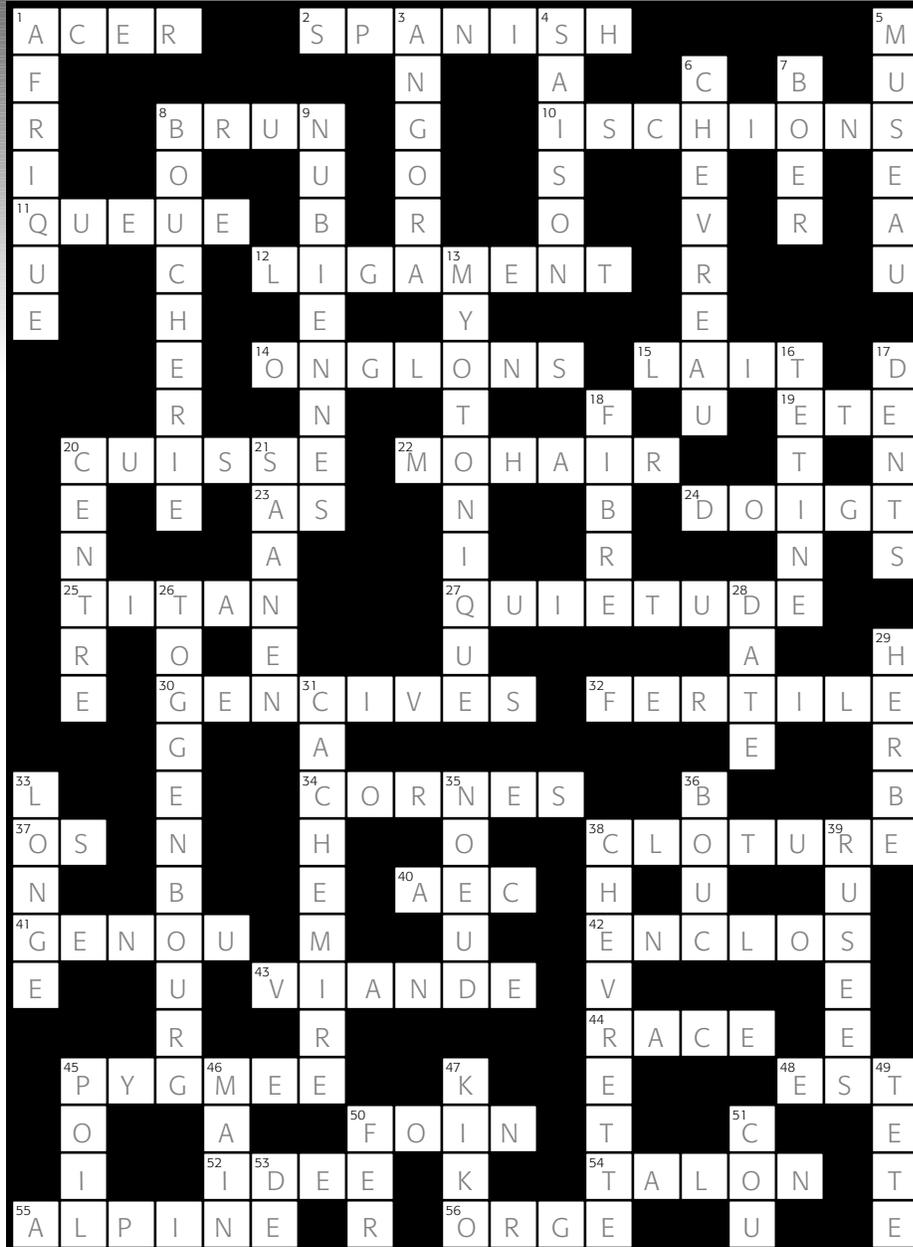
Recherche des mots DE CHÈVRE

N O U V E A U N E L C H E V R E L
 U U F E R T I L I T E T A L O N I
 B E A M U S E A U O N G L O N S G
 I S P A L L A I T E R E R N I O N
 E T C O U A D T E D A P Y G M E E
 N E Z R O M A I N A C E R E Y E D
 N G L I G A M E N T E K I K O C E
 E E P S E N C R E J A R R E T U D
 S B A C N C H E V R E T T E O I O
 S O T H O H A N C H E T C A N S S
 O U U I U A L S T C S P A N I S H
 L C R O U P E I T O S O C O Q E P
 E C O N C O U R S R A I H P U N A
 T D N S E L R A A N A N E O E E R
 O E S T R U S N T E N T M S C R T
 X N O I R E C T E H E E I T C A U
 E O P E R V O E T E N D R E A U R
 M E O P O I T R I N E E E R N L I
 I U I I B R E I N E A L P I N E T
 E D T S E O S E E C E E F E O S I
 A F R I Q U E U T C L P I U N G O
 N M A C H O I R E A D A B R E A N
 G C I T O G G E N B O U R G I R N
 O S L E F L A N C R Q L E T T R E
 R E S T I M M U N I T E M O E O I
 A B C E S O R E I L L E R G O T S

- | | |
|-----------|--------------|
| Abcès | Laitière |
| Acer | Lamancha |
| Afrique | Lettre |
| Allaiter | Ligament |
| Alpine | Ligne de dos |
| Angora | Longe (2) |
| Antérieur | Mâchoire |
| Boer | Museau |
| Bouc | Myotonique |
| Cabri | Nez romain |
| Cachemire | Nœud |
| Cannon | Noire |
| Castrat | Nouveau né |
| Chaleur | Nubienne |
| Chèvre | Oestrus |
| Chevreau | Onglons |
| Chevrette | Os |
| Clarté | Oreille |
| Concours | Ouest |
| Corne | Parturition |
| Côtes | Pâturen |
| Cou | Pis |
| Croupe | Pointe |
| Cuisse | de l'épaule |
| Encre | Poitrail |
| Épaule | Poitrine |
| Ergot | Postérieur |
| Est | Pygmée |
| Étendre | Race |
| Fertilité | Rein |
| Fibre | Robe |
| Flanc | Saanen |
| Garrot | Sole |
| Genou | Spanish |
| Hanche | Talon |
| Immunité | Tête |
| Ischions | Tétine |
| Jarret | Toggenbourg |
| Kiko | Toxémie |

Les lettres qui resteront te diront quelque chose de très important à savoir lorsqu'on planifie les saillies et les chevrettages...

MOTS croisés



canadienne de la chèvre de boucherie

155, Ave des Érables

St-Gabriel-de-Kamouraska, QC

G0L 3E0

Tél (418) 315-0777

info@canadianmeatgoat.com



Agriculture et Agroalimentaire Canada

Agriculture and Agri-Food Canada

Canada

C'est avec plaisir qu'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) participe à la production de cette publication. Avec nos partenaires du secteur nous nous engageons à sensibiliser davantage les Canadiens et Canadiennes à l'importance de l'agriculture et l'industrie agroalimentaire au pays. Les opinions exprimées dans cette publication sont celles de l'association canadienne de la chèvre de boucherie et non pas nécessairement celles d'AAC.

Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC) is pleased to participate in the production of this publication. AAFC is committed to working with our industry partners to increase public awareness of the importance of the agriculture and agri-food industry to Canada. Opinions expressed in this document are those of the Canadian Meat Goat Association and not necessarily AAFC's.