

Canadian   
Meat Goat

A S S O C I A T I O N

canadienne de la  
chèvre de boucherie

*Juniors*

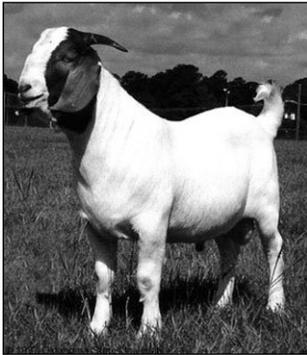
CAHIER D'ACTIVITÉS

# 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.



## 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

**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.

**CHEVRETTER OU CHEVROTTER:** mettre un chevreau au monde, mettre bas.

**GESTANTE:** une chèvre qui est enceinte.

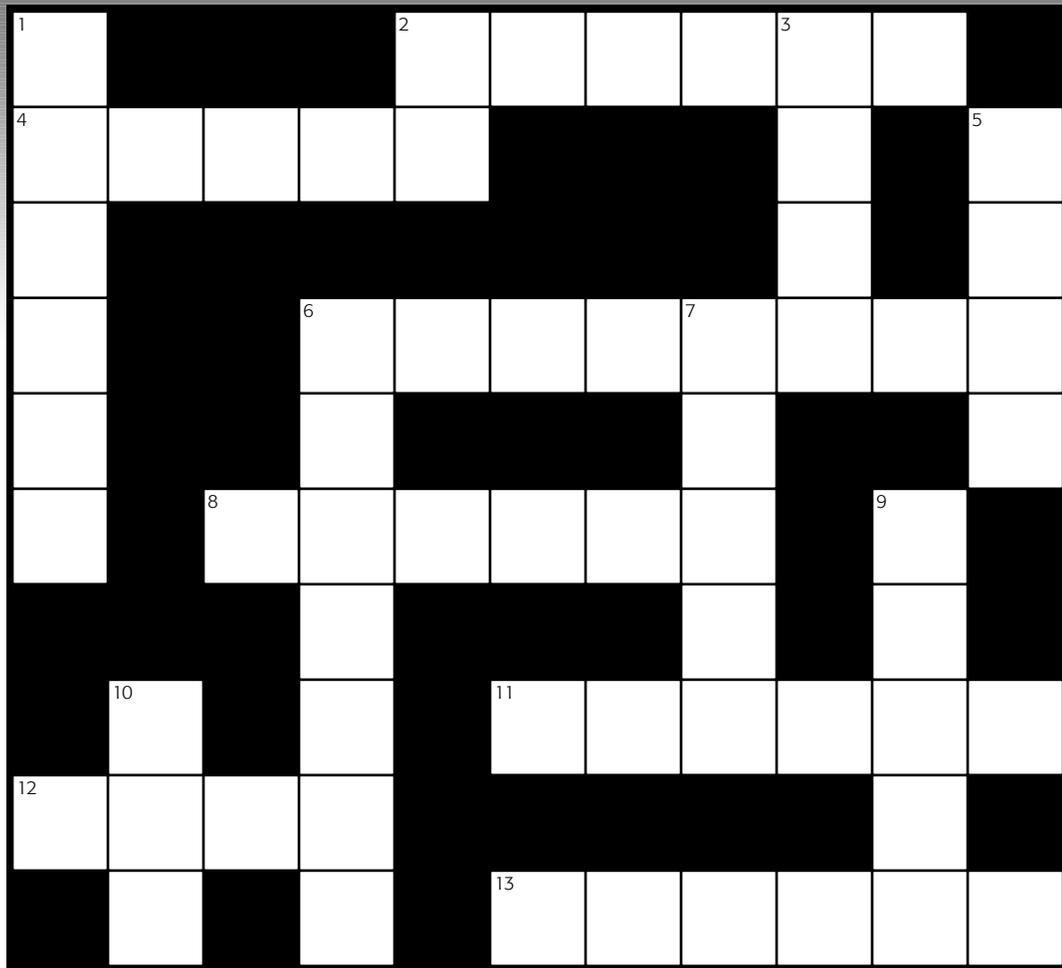
**POURCENTAGE (BOER) OU CROISÉ:** un animal enregistré ou non dont une partie de ses ancêtres sont de race Boer. Lorsqu'une chèvre croisée est saillie avec un bouc pur-sang, les chevreaux auront en eux un plus grand pourcentage de la race Boer.

**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.

# MOTS croisés



## HORIZONTAL

2. Un ongle de chèvre.
4. Le corps d'une chèvre en est recouvert.
6. Petit de la chèvre.
8. Sur la tête d'une chèvre.
11. Le mâle est un bouc, la femelle est une .....
12. Race de chèvre de boucherie.
13. Un mélange de grains, de concentrés et parfois de fourrages en cubes que les chèvres mangent.

## VERTICAL

1. Partie supérieure de la patte avant d'une chèvre.
3. Sorte de grain que mangent les chèvres.
5. Chèvre mâle.
6. Dispositif pour garder les chèvres au pâturage.
7. On dit d'une chèvre qu'elle est maline ou .....
9. Ce que les chèvres mangent au pâturage.
10. Partie du corps de la chèvre entre les épaules et la queue.

# 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)

# RECHERCHE DES MOTS DE CHÈVRE

*Voyez si vous pouvez trouver tous ces mots!*

Angora

Chevre

Kiko

Noir

Saanen

Boer

Cornes

Lait

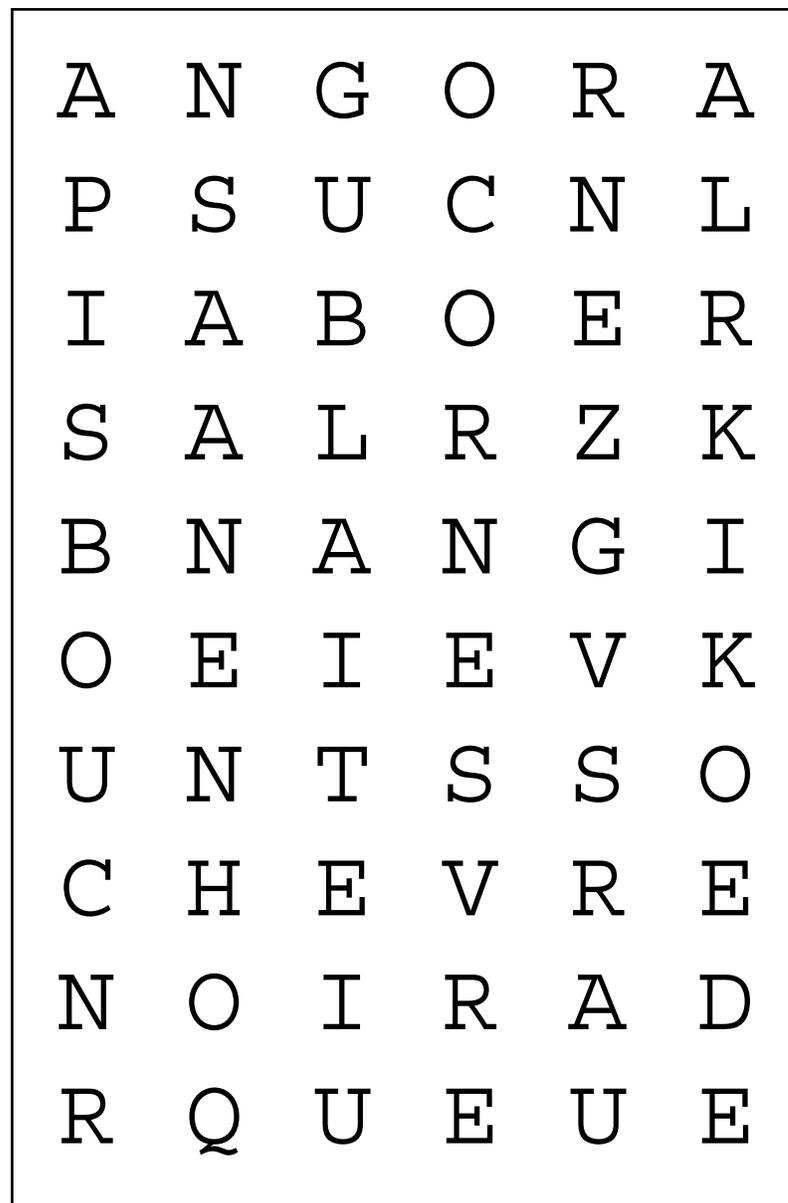
Pis

Bouc

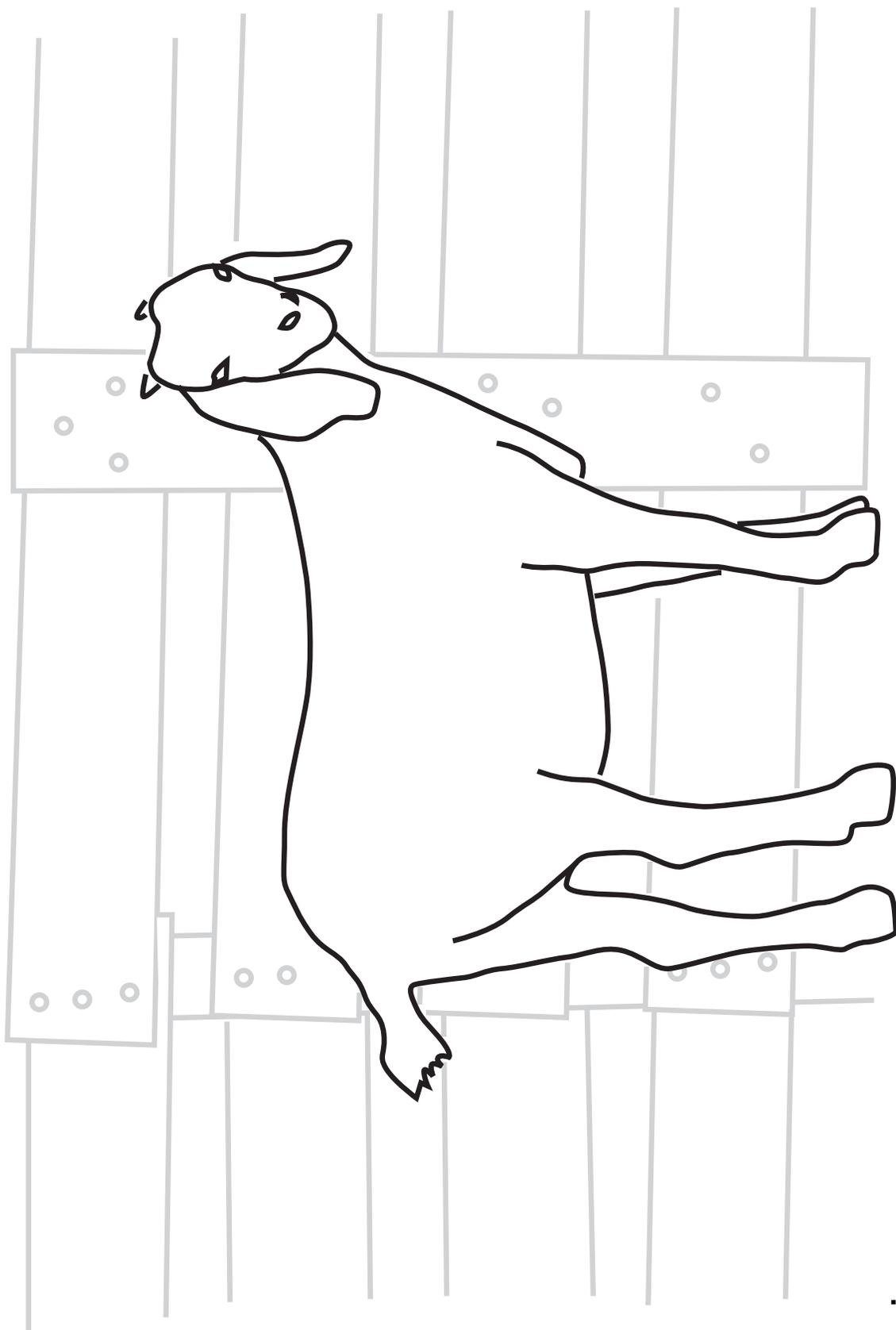
Cou

Nez

Queue



**Donne quelques couleurs**  
à cette jolie chevrette...



# DES ALIMENTS *pour les chèvres*

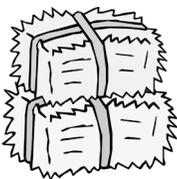


Les aliments qui sont donnés aux chèvres peuvent être divisés en 2 grands groupes: fourrages et concentrés.

Les fourrages ont un taux élevé de fibres. 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.

## FOIN



La luzerne et le trèfle sont des légumineuses qui contiennent beaucoup de protéines et de calcium. Les deux sont idéales pour les chevreaux en croissance et les chèvres en lactation 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. Un 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.

## 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.

## SUPPLÉMENTS

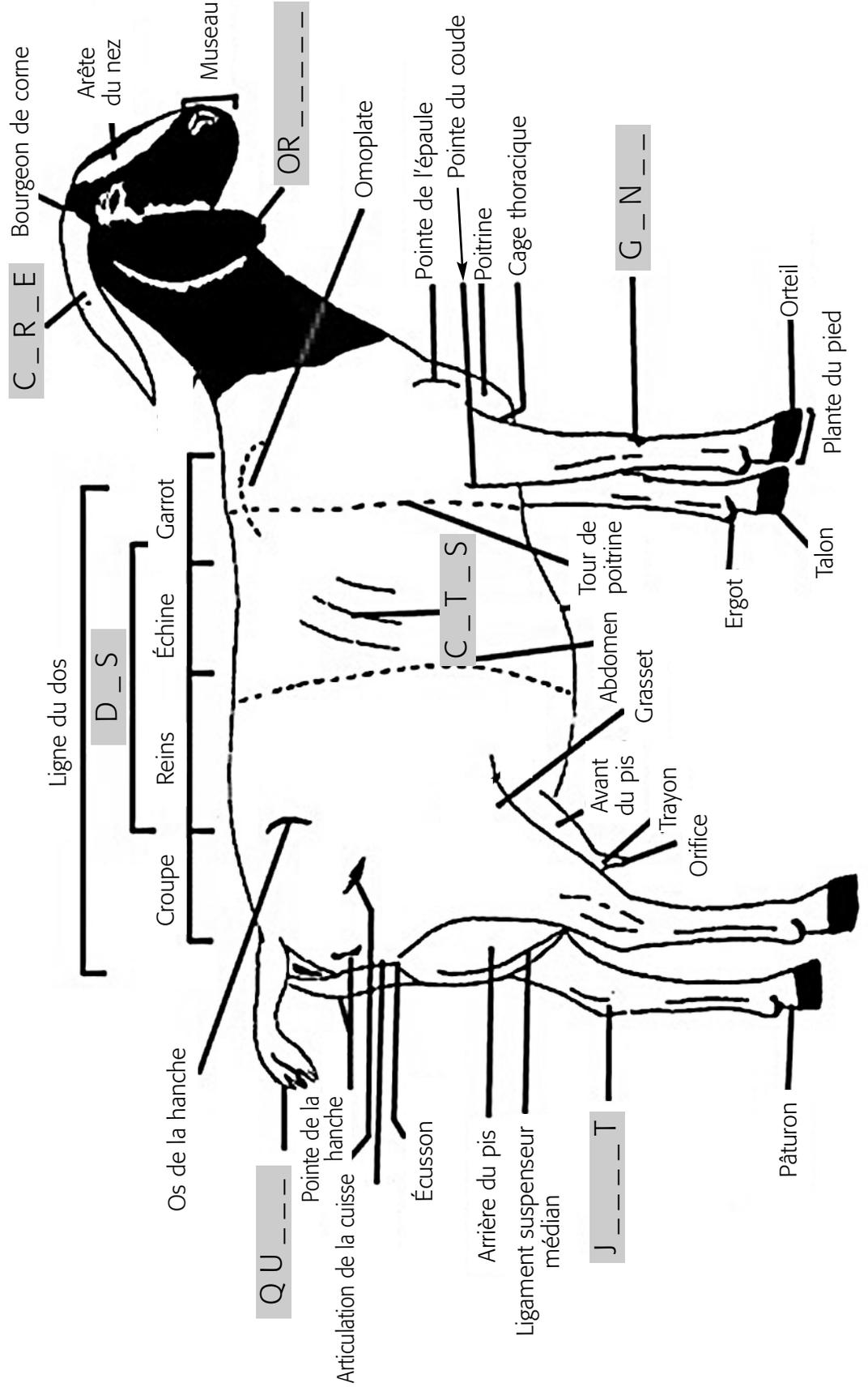
Exemples de suppléments: tourteau de canola ou de soya, luzerne déshydratée ou supplément commercial à 32% de protéines. Les suppléments sont habituellement mélangés avec le grain pour donner un bon apport en vitamines et minéraux.

## EAU

TOUJOURS s'assurer que vos chèvres ont un accès illimité à de l'eau fraîche, propre et de bonne qualité.

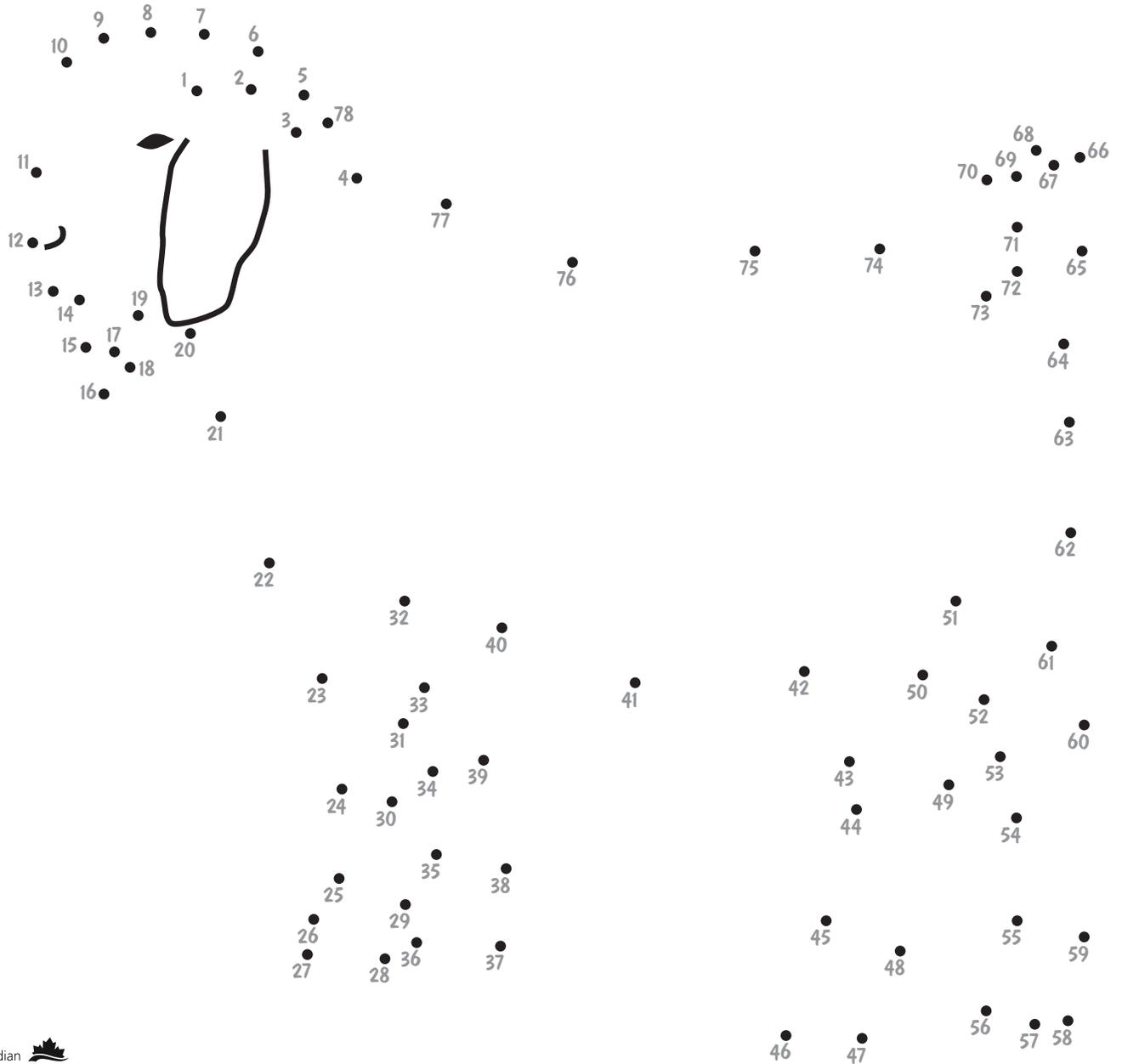


# Complète toutes les lettres pour former les mots qui manquent...



# ... Relie . les . points ...

...pour connaître l'identité de ce «grand garçon»!



# 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.



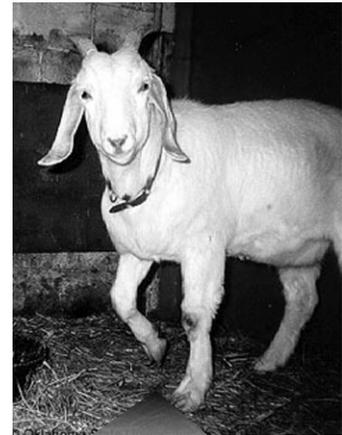
chèvre  
ou  
 mouton?



chèvre  
ou  
 mouton?



chèvre  
ou  
 mouton?



chèvre  
ou  
 mouton?



chèvre  
ou  
 mouton?

chèvre  
ou  
 mouton?

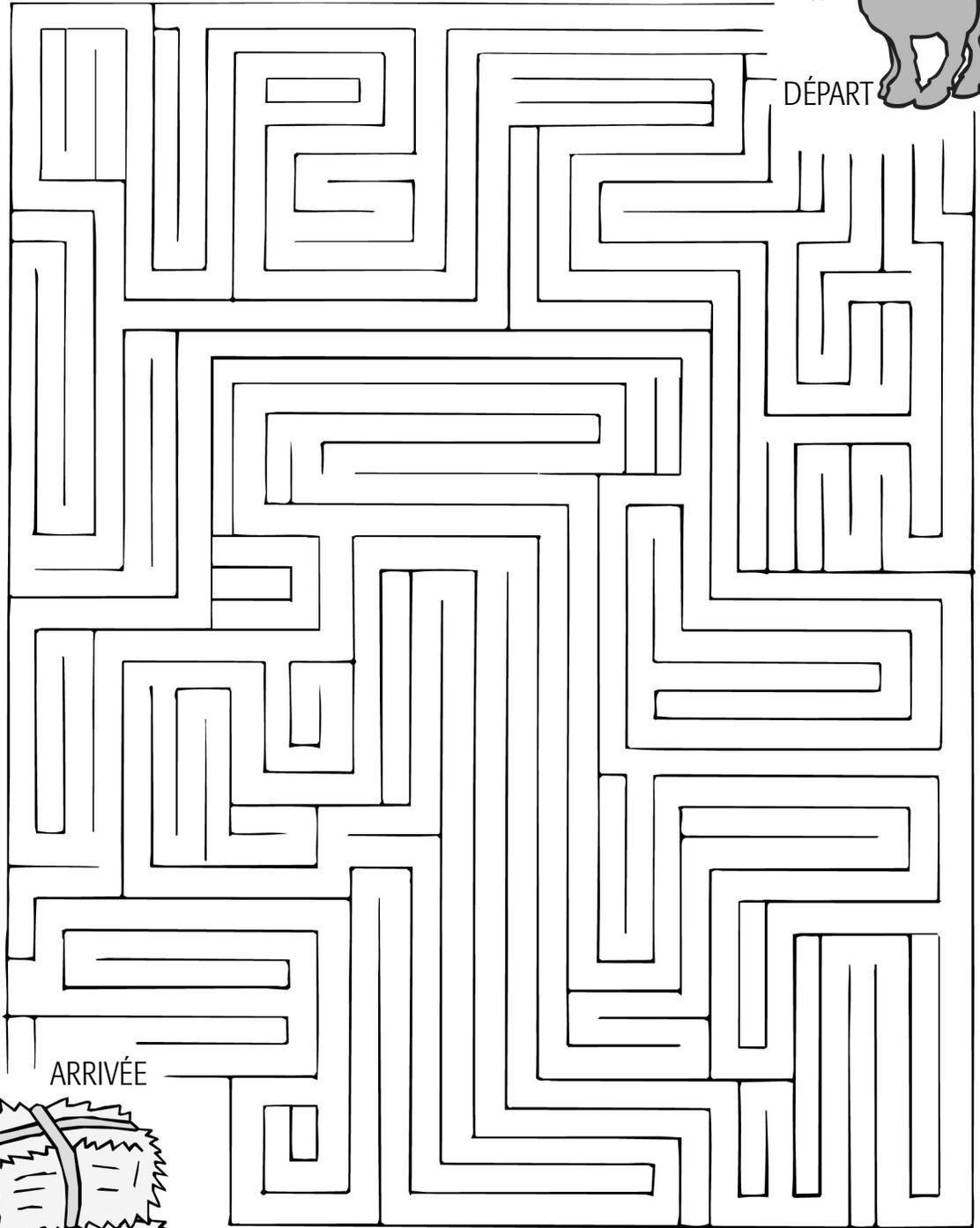
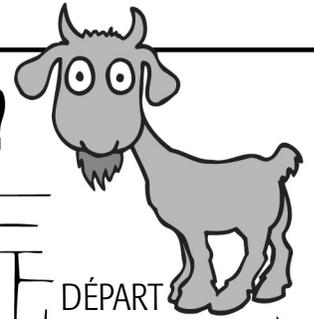
chèvre  
ou  
 mouton?



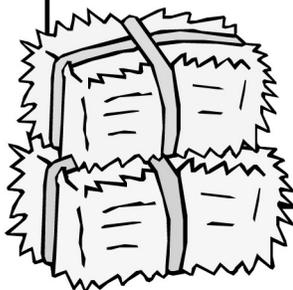
chèvre  
ou  
 mouton?



Peux-tu aider cette chèvre affamée à trouver son foin?



ARRIVÉE



# RÉPONSE

## du mot croisé

