

Table des matières

Avant-propos	9
Remerciements	12
Chapitre 1. Rôle des canards dans la production de viande, d'œufs et de plumes	13
La production de viande.....	13
La production d'œufs	17
Les plumes et le duvet	18
Chapitre 2. Domestication des canards	21
Classification des palmipèdes.....	21
Ancêtres et domestication.....	21
Modifications après domestication	26
Chapitre 3. Les espèces	29
Le canard commun.....	29
Le canard de Barbarie	32
Le canard mulard	33
Chapitre 4. Anatomie et physiologie des canards	35
Le squelette	36
Les muscles	37
Les téguments	38
Le système circulatoire.....	42
Le système respiratoire et la thermorégulation	43
Le système nerveux et les organes des sens	44
Le système endocrine.....	45
Le système digestif.....	46
Le système excréteur	48
Le système de reproduction	48
La croissance	56

Chapitre 5. Comportement des canards	63
Comportement alimentaire et abreuvement.....	64
Comportement d'excrétion	67
Mouvements et activité physique.....	67
Repos et sommeil	68
Recherche du confort	68
Protection et défense	69
Comportement sexuel	69
Comportement de nidification	71
Comportement de couaison et élevage des jeunes	71
Comportement social	73
Budget temps et modifications du comportement	74
Chapitre 6. Sélection et génétique	79
Les fondamentaux de l'hérédité	79
Hérédité qualitative	81
Hérédité des caractères quantitatifs.....	85
Programmes de sélection	95
Chapitre 7. Habitat et matériel d'élevage	105
Principes de base du logement	105
Agencement des bâtiments	107
Le sol.....	108
Espace et densité	110
Les équipements.....	111
Les considérations climatiques.....	114
Le parcours.....	118
La prise en compte du bien-être animal	120
La prise en compte des impacts environnementaux	121
Chapitre 8. Alimentation des canards	123
Les besoins énergétiques et en nutriments	123
Les matières premières.....	138
La préparation des aliments.....	143
Chapitre 9. Production de canetons	147
La conduite de la reproduction.....	147
Le démarrage et l'élevage des canetons.....	162

Les reproducteurs et les parentaux	166
L'incubation	171
Chapitre 10. Production de canards à viande	183
Le démarrage.....	184
La croissance	185
Considération économique de la production de viande	195
Chapitre 11. Production de foie gras	197
Historique.....	197
Bases métaboliques de la stéatose hépatique.....	198
Élevage des canards prêts à gaver	199
Gavage des canards mulards	201
Les produits issus du gavage	205
Gavage et bien-être animal	206
Chapitre 12. Utilisation des produits	211
Utilisation de la viande et du gras.....	211
Utilisation des œufs.....	226
Utilisation des plumes et des duvets.....	228
Chapitre 13. Santé animale et prévention des maladies	231
Les mécanismes de défense	231
La prophylaxie.....	232
Les maladies	234
Références bibliographiques	239