



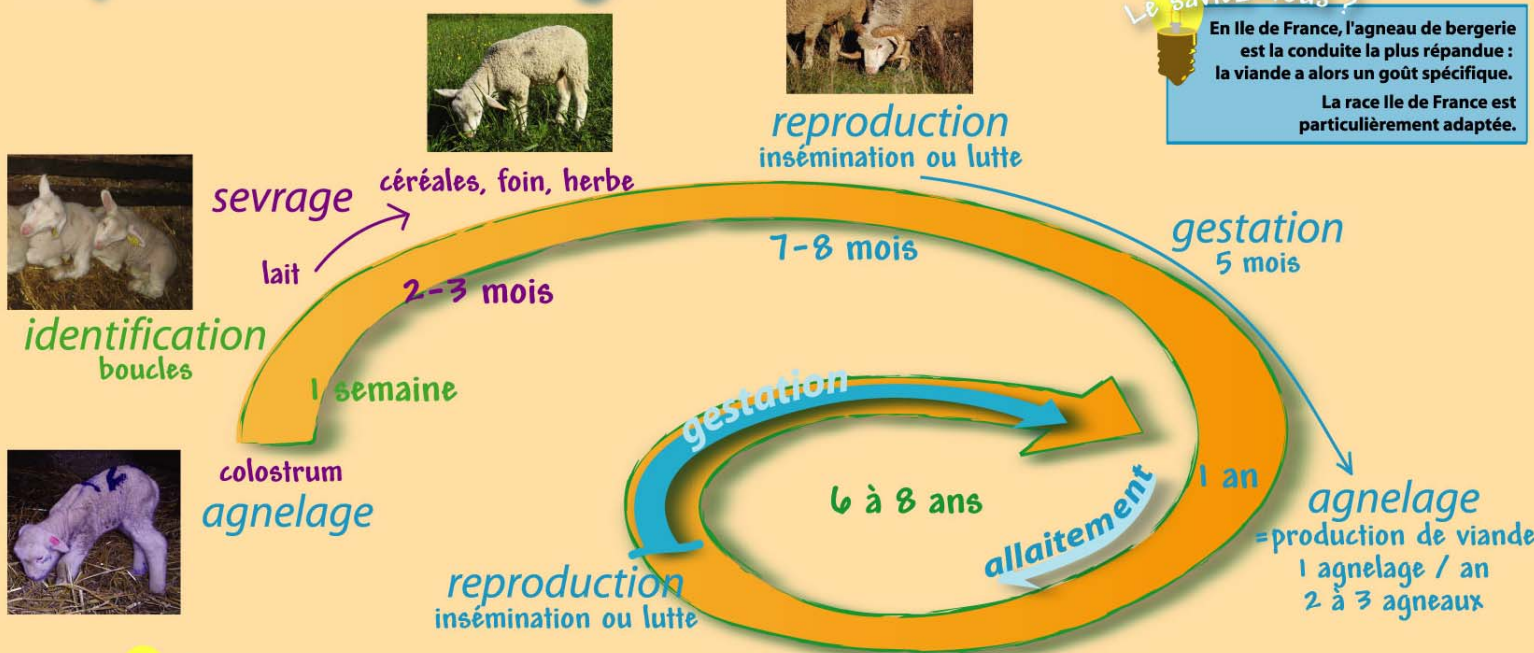
LE MOUTON

Fiche d'identité

mâle : bélier
 femelle : brebis
 petit : agneau, agnelle (12 mois)
 habitat : bergerie (hiver), pâturage (aux beaux jours)
 nom de l'élevage : ovin



Cycle de l'élevage



Le saviez-vous ?
 En Ile de France, l'agneau de bergerie est la viande la plus répandue : la viande a alors un goût spécifique. La race Ile de France est particulièrement adaptée.

Le saviez-vous ?
 L'agneau à la naissance tête le colostrum. En effet, ce premier lait qui sort de la mamelle a des vertus immunitaires.

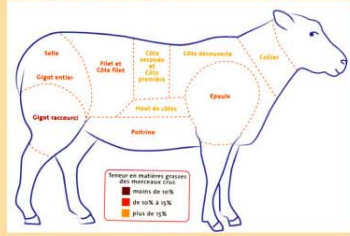
Le saviez-vous ?
 Certaines races sont élevées pour la production de lait avec transformation fromagère. Une brebis produit du lait pendant 6 mois à raison d'environ 1,5 à 2 litres / jour.

Les produits

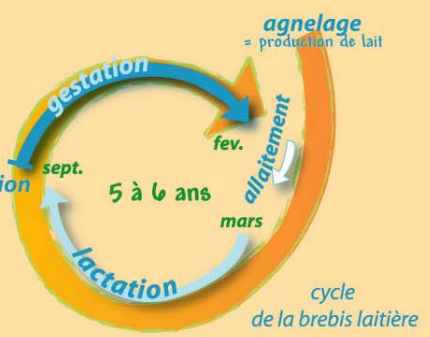
Viande



agneau : 3 à 6 mois



Produits laitiers



Non alimentaires

laine, cuir, lanoline (graisse de la laine pour cosmétiques et pharmaceutiques), fumier (pour le maraîchage)



Nombre de brebis mères : 8 830 - Total ovins : 13 546
 L'Ile de France est le berceau des races Ile de France et Mérinos de Rambouillet