

Sommaire du livre : Le Veau – Anatomie, physiologie, élevage, alimentation, production, pathologie Paul Mornet & Jean-Marie Espinasse (1977)

1. Introduction / Généralités

- Définition du veau
- Historique de l'élevage
- Importance économique et enjeux

2. Anatomie

- Anatomie externe
- Squelettique
- Musculaire
- Systèmes viscéraux (digestif, respiratoire, circulatoire, reproducteur, urinaire, nerveux, etc.)
- Développement anatomique du veau

3. Physiologie

- Métabolisme (énergétique, protéique, lipidique)
- Digestion et absorption
- Excrétion
- Homéostasie, thermorégulation
- Croissance
- Nutrition et besoins physiologiques

4. Élevage

- Conditions d'élevage (locaux, installations)
- Hygiène, logement
- Gestion des périodes critiques (sevrage, séparation mère-veau)
- Reproduction et génétique

5. Alimentation

- Types d'aliments (lait, substituts, fibres, concentrés)
- Formulation de rations
- Méthodes d'alimentation (tétée, abreuvoir, sevrage progressif)
- Problèmes nutritionnels
- Suppléments et additifs

6. Production

- Systèmes de production (veau de boucherie, veau d'élevage, veau sous la mère)
- Performances (croissance, conversion, rendement)
- Gestion économique
- Qualité de la viande, commercialisation

7. Pathologie

- Principales maladies infectieuses
- Troubles digestifs
- Maladies respiratoires
- Pathologies métaboliques
- Parasitoses
- Maladies du système locomoteur
- Prophylaxie et traitement

- Mortalité et morbidité

8. Annexes

- Tableaux de valeurs nutritionnelles

- Glossaire

- Index

- Bibliographie