

Listes des viandes et abats

Voici une liste des viandes et abats

VIANDES

▪ Blanche

- Caille
- Chapon
- Coq
- Dinde
- Dindonneau
- Lapin
- Pintade
- Poule
- Poularde
- Poulet

▪ Rouge

- Autruche
- Agneau
- Bison
- Buffle d'eau
- Bœuf
- Cabri
- Canard
- Caribou
- Chameau
- Cheval
- Chèvre
- Chevreuil
- Élan

- Faisan
- Jolie (peu importe l'animal)
- Kangourou
- Lama
- Langue (peu importe l'animal)
- Lièvre (sauf risque de tularémie)
- Mouton
- Oie
- Pigeon
- Porc
- Sanglier (d'élevage ou testé)
- Veau
- Zèbre

ABATS

- Cerveille
- Foie
- Pancréas
- Rate
- Rein (rognon)
- Testicule (rognon blanc)
- Thymus (ris)

CATÉGORIE MUSCLES / VIANDES

- **Cœur et gésier** : ce sont 2 muscles qui ne sécrètent pas et /ou ne filtrent pas. Ils peuvent donc être utilisés pour **compléter** la ration viande rouge.
- **Poumon** (mou) : c'est un organe qui ne sécrète pas et ou qui ne filtre pas. On l'utilise aussi pour **compléter** la ration viande

INCLASSABLES

- **La trachée** : composée de cartilage, elle n'est ni un abat, ni une viande ni un os charnus. Donc classons là dans les aliments à donner en plus dans la ration
- **La panse verte** : Elle s'utilise dans la ration viande et peut se donner en repas unique occasionnellement. De par sa teneur en calcium on la déduit aussi de la ration os charnu