

Vaches et veaux

dans les fermes suisses



Les vaches en image

Tout comme le Cervin, les vaches font partie intégrante de l'image de la Suisse et on peut en voir partout! Elles sont bien sûr dans les prairies, les pâturages et les alpages mais aussi sur les cartes postales, les calendriers, dans les livres d'enfants et toutes sortes de publicité... Les vaches sont souvent associées à la Suisse, comme en témoigne le terme «Suisse à vache», le surnom que les Confédérés avaient depuis la fin du Moyen Âge. Un surnom que nos anciens compatriotes ne prenaient pas mal car il correspondait à la réalité: depuis des siècles, les Suisses connaissent bien l'utilité de cet animal pour améliorer l'alimentation de la population en produisant du lait et de la viande.

Les traditions et les coutumes suisses sont encore fortement marquées par les vaches.



Le lait, l'or blanc de la vache

Les produits alimentaires issus du lait et de la viande représentent une part importante de notre nourriture. «L'or blanc», comme on nomme aussi le lait, n'est pas seulement consommé tel quel mais il est surtout transformé en fromages, yogourts, crème, beurre, glaces et... chocolat. Il est aussi à la base de produits actuels comme le café au lait glacé que l'on peut acheter en gobelets. En Suisse, pour couvrir la consommation nationale en produits laitiers, il faut produire 380 kg de lait par personne et par an!

La viande, appréciée par la plupart des gens

La plupart des gens mangent de la viande plus ou moins souvent. Seuls 2% des habitants de la Suisse sont végétariens ou renoncent à la consommation de viande. Dans notre pays, les bovins (adultes et jeunes) représentent la deuxième source de viande après les porcs.

Les veaux sont abattus environ à l'âge de 4 mois, la viande de bœuf provient d'individus âgés de 1 à 2 ans. Selon la partie du corps qui est débitée, on a dans son assiette une entrecôte, un émincé, un ragoût, un steak haché ou une côtelette. Sur le marché de la viande, la proportion de viande suisse représente presque 100% pour le veau et

La production laitière se modernise, par exemple avec un robot de traite.



85% pour le bœuf. A titre de comparaison, près de la moitié de la volaille est importée pour pouvoir couvrir la demande du marché.

Le paysan se préoccupe du bien-être de son bétail

Si, autrefois, le bien-être des animaux de rente n'était pas une priorité, les choses ont bien changé aujourd'hui. En effet, notre société est très sensible à la condition animale et un grand nombre de règles et de lois ont été édictées sur la détention des animaux. Par exemple, les veaux ne doivent pas être tenus en stabulation entravée avant l'âge de 4 mois et les vaches doivent pouvoir être régulièrement à l'extérieur. Si ces règles et bien d'autres sont certainement en faveur du bien-être animal, cela représente du travail supplémentaire pour les éleveurs. C'est la raison pour laquelle les paysans sont indemnisés par la Confédération, dans le cadre de programmes pour la détention particulièrement respectueuse des animaux, par exemple SST (Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux) ou SRPA (Sorties régulières en plein air).



Les paysans suisses veillent au bien-être de leurs animaux.



Un animal emblématique

Il n'y a pas qu'en Suisse que la vache est un animal emblématique. Les cow-boys aux Etats-Unis ou les gauchos d'Amérique du Sud sont entrés dans l'histoire en déplaçant des troupeaux de vaches à travers la grande prairie ou la pampa. Le soir, après une rude journée au grand air, ils se retrouvent autour de barbecues mythiques! Un travail et une alimentation impensables pour une personne vivant en Inde où la vache est un animal sacré. Mais les Hindous consomment le lait de vache, utilisent la bouse comme combustible et cet animal comme force de traction dans l'agriculture. Sans compter que les vaches jouent également un rôle important dans un grand nombre de cérémonies religieuses en Inde.



Les gauchos à cheval, une image quotidienne sur les fermes d'élevage en Argentine.



A Sâles FR, l'herbe se transforme en lait

75 vaches, bovins, génisses et veaux
272 000 kg de lait par an pour
le Gruyère AOP et
le Vacherin fribourgeois AOP
37 ha de pâturages
2 ares de Poires à Botzi AOP



En visite chez Dominique Savary

«Les vaches sont mes employées et je les traite comme telles, de manière respectueuse et courtoise mais aussi exigeante». Dominique Savary, maître éleveur à Sâles/FR, est un producteur de lait passionné de 53 ans. Il vise à ce que ses 32 vaches laitières, ses 33 veaux et génisses et ses 10 bovins à l'engrais se sentent vraiment bien chez lui. Pas uniquement par amour des animaux mais aussi pour des raisons économiques, dit-il. «Une vache laitière à laquelle il ne manque rien donne plus de lait de meilleure qualité qu'une autre vache qui est faiblarde. C'est quelque chose que j'ai appris de mon père.» Pour Dominique Savary, bien traiter les vaches laitières, veaux et animaux à l'engrais ne signifie pas seulement offrir un fourrage équilibré et de bonne qualité, il faut aussi autant de confort que possible: beaucoup de place dans la stabulation, plusieurs heures de sortie en plein air lorsque le temps le permet et des pâturages généreux et bien garnis en fourrage.

Les vaches de Dominique Savary ont, par le passé, remporté de nombreux prix et distinctions. Aujourd'hui, il a cédé sa place à ses collègues-éleveurs, comme ici à l'exposition Tier&Technik.



La meilleure... et la plus belle!

Dominique Savary connaît le nom et les qualités de chacune de ses vaches et il fait les présentations en traversant un pâturage: «Voilà Californie, la meilleure vache de l'étable! Elle ne se contente pas de donner beaucoup de lait excellent mais elle a aussi une morphologie formidable. Quant à la plus belle, c'est Pamela, elle a un corps pratiquement parfait.» Et Dominique Savary s'y connaît: après avoir siégé 30 ans au comité de la Fédération suisse d'élevage Holstein, dont 11 ans de présidence, il a maintenant renoncé à cette fonction mais sa passion est restée intacte: «De mon point de vue, l'objectif central de l'élevage n'est pas l'esthétique mais la santé de la vache. Une vache qui a une mamelle saine et un dos stable reste plus longtemps en forme et entraîne moins de coûts de traitements vétérinaires», dit-il. Cela fait longtemps qu'il ne présente plus de vaches lors d'expositions de bétail qui nécessitent une préparation des bêtes de plus en plus professionnelle et plus coûteuse, en revanche il a toujours du plaisir à y assister comme spectateur. Cependant, il ne souhaite pas passer tout son temps libre avec des vaches, il a d'autres intérêts, dont la randonnée en montagne.

Un fourrage de qualité est essentiel pour maintenir les vaches en bonne santé. Le foin constitue une base importante de leur alimentation en hiver.



Tout tourne autour du lait

Jusqu'à ce jour, le producteur de lait a communiqué sa science à 25 apprentis. Il a également réussi à transmettre sa passion pour l'agriculture à Grégoire, son fils de 22 ans. Après sa formation comme agrotechnicien, ce dernier va exploiter la ferme avec son père et la reprendre après la retraite de ce dernier. Dominique Savary laisse à son fils le soin de décider si ce sera dans la forme actuelle, ou peut-être en communauté avec un autre agriculteur. «Pour moi, jusqu'à maintenant, il n'y avait pas de besoin de m'allier avec un collègue.» La taille du troupeau, la surface du domaine et les infrastructures existantes n'ont pas rendu cette mesure nécessaire, grâce à l'aide efficace de son épouse Christiane.

Les Savary livrent 272'000 kg de lait par an à la fromagerie qui produit du Gruyère AOP et du Vacherin fribourgeois AOP. Au contraire de la plupart des autres producteurs de lait, la famille Savary ne cultive ni pommes de terre, ni céréales, maïs ou autres plantes cultivées. «Nous avons décidé il y a 15 ans de tout miser sur la production laitière et nous n'avons jamais regretté ce choix», dit Dominique Savary. Bien sûr, la production de lait est un travail très intensif mais il ne se plaint pas car il a choisi lui-même ce métier. Et lorsqu'il ne veut plus entendre les meuglements de ses «employées», il se consacre à un autre de ses violons d'Ingres: la culture et le greffage de la «petite poire à grappe», la célèbre Poire à Botzi AOP, une spécialité régionale qui, comme le Gruyère, est protégée par une appellation d'origine protégée.



Fromage de montagne et agritourisme sur l'alpe Nüen au-dessus de Mollis (GL)

Exploitation alpine à deux niveaux:
Mittlerer Nüen (1398 m) et
Oberer Nüen (1537 m)

35 vaches laitières, 45 génisses,
15 porcs, 13 chèvres, 2 chevaux,
1 mulet

40 000 kg de lait pour la production
de Glarner Alpkäse (AOP), fromage
à raclette d'alpage, yogourts et beurre,
organisation de brunchs, démonstra-
tion de la production de fromage,
hébergement pour la nuit,
service de restauration.



En visite chez la famille Beglinger



«Un alpage authentique n'a pas de route d'accès»

Ceux qui veulent rendre visite à la famille Beglinger sur l'alpe Nüen doivent être de bons marcheurs. Il n'y a pas de route mais seulement un sentier de randonnée pédestre pour mener aux deux chalets d'alpage qui se trouvent respectivement à 1398 m et 1537 m d'altitude. «Pour nous, ce n'est pas un problème, nous sommes habitués» dit Christian Beglinger, qui, depuis 1996, loue à la Commune de Glaris Nord l'alpage situé loin au-dessus du village de Mollis. C'est la mule Luna qui remplace l'auto! Avec son aide, les produits élaborés sur l'alpe, comme le fromage, le beurre ou le yogourt, sont transportés jusqu'à la route la plus proche à environ une demi-heure de marche. Luna remonte aussi les provisions jusqu'aux chalets. Chaque année, l'agriculteur, son épouse Rahel et leurs trois petits enfants passent 120 jours sur l'alpage. Mais pendant cette période, la famille n'est pas trop seule malgré l'éloignement: deux auxiliaires d'alpage prêtent main forte en aidant à s'occuper des vaches, porcs et chèvres, entretenir les clôtures et prendre soin des pâturages et de la forêt. Sans oublier qu'il faut procéder chaque jour à la transformation du lait, principalement en Glarner Alpkäse (AOP), dont les deux tiers de la production sont vendus directement à des particuliers.

Christian Beglinger lors de l'affinage de son Glarner Alpkäse (AOP) dont la majeure partie est vendue directement à des particuliers.



Le tiers restant est livré à la coopérative fromagère Glarona qui le distribue au commerce de détail. Sur l'alpe Nüen, la famille Beglinger produit également des spécialités: du fromage à raclette d'alpage et un mutschli d'alpage.

Importance croissante de l'agritourisme

«Autrefois nous pouvions effectuer tout le travail à deux mais maintenant que l'agritourisme prend de l'importance, nous devons nous faire épauler par des auxiliaires» raconte Christian Beglinger en faisant visiter la fromagerie de démonstration construite en 2013. «Des entreprises, associations ou autres groupes peuvent s'inscrire, et produire ici leur propre fromage». Après avoir participé à un atelier de fabrication, le groupe de visiteurs possède environ 18 kg de fromage qu'il peut venir chercher à l'automne, lorsque le fromage a été mis en cave et affiné de manière professionnelle. Au cours du premier été déjà, 30 groupes ont profité de l'occasion et, de manière générale, il y a toujours plus de gens sur l'alpe Nüen: le Brunch à la ferme du 1^{er} Août, par exemple, attire près de 250 participants! Christian Beglinger aime le contact avec les visiteurs qui sont souvent citadins: «Mais c'est vraiment difficile de transmettre ce que signifie réellement la vie et le travail sur l'alpe. Cela peut représenter jusqu'à

Du travail pour toute la famille: Rahel Beglinger est responsable de la vente du délicieux fromage d'alpage.



13 h de travail quotidien et souvent 7 jours sur 7 car il n'y a pratiquement pas de jours de congé pendant les mois de juin et juillet.»

La simplicité comme choix de vie

Christian Beglinger a grandi lui-même comme fils de paysan à Mollis et connaît la vie à l'alpage depuis ses vacances d'enfant. «Je ne pourrais pas m'imaginer un métier plus beau: être capable d'élaborer des produits magnifiques avec des moyens modestes et un élevage proche de la nature, c'est simplement merveilleux. Et, de nos jours, pouvoir vivre de manière si simple et heureuse, c'est un cadeau que je souhaite aussi transmettre à mes enfants». Son épouse Rahel est ergothérapeute diplômée et a travaillé à temps partiel jusqu'à la naissance de leur troisième enfant au printemps 2013. Ce n'était pas évident pour elle d'imaginer se marier un jour avec un paysan d'alpage car elle a grandi dans un environnement plutôt urbain «mais j'ai toujours rêvé de pouvoir vivre ainsi», précise-t-elle. Maintenant la famille ne peut plus passer tout l'été sur l'alpe: la fille aînée est en âge d'aller au jardin d'enfant et Rahel et les enfants passent les semaines scolaires à la ferme, à Mollis, le quartier d'hiver de la famille et des bêtes. Mais ils considèrent qu'il n'y a rien de plus beau que de pouvoir remonter chaque week-end et pour les vacances d'été à l'alpage.

Faire les foin dans un terrain escarpé, une tâche pénible où les machines cèdent leur place à l'homme.



Éleveurs de vaches allaitantes

En association, Claude Baehler et son fils Gilles exploitent un domaine de 65 hectares en production biologique à Chamby (VD), en dessus de Montreux.

45 vaches allaitantes et leurs veaux,
1 taureau; les génisses; race Angus
L'exploitation emploie
1,5 unité de main d'œuvre
partagée entre Gilles (1 unité)
et Claude Baehler (0,5 unité).



En visite chez Claude et Gilles Baehler

Une vie proche de la nature

«Hop hop hop... allez venez les colinettes, en route les petits zébulons, on y va les guignols!» Sur les hauts de Chamby (VD), par une belle matinée ensoleillée d'été, Claude Baehler et son fils Gilles appellent leurs vaches allaitantes flanquées de leurs jeunes veaux et le taureau vivant avec le groupe pour les conduire, comme ils le font quotidiennement, sur une nouvelle parcelle à brouter. Habitué à ce rituel et à la voix des éleveurs qui connaissent toutes les vaches par le nom, le troupeau remonte lentement la pente sous la chaleur en direction des deux hommes. Il traverse la route qui, en balcon sur le Léman, dessine des lacets entre les pâturages et les forêts, pour prendre la direction d'un autre pré où l'herbe est abondante et pas encore foulée.



Une fois sur leur nouvelle pâture, les vaches font le tour du propriétaire. Curieuses, certaines d'entre elles se rassemblent autour d'une branche fraîchement cassée couverte de feuilles et s'y attaquent avec délice. Les autres se réfugient en lisière de forêt pour profiter de l'ombre alors qu'un petit veau s'approche de sa mère pour téter. «Nos bêtes vivent dehors depuis les premiers beaux jours du printemps et jusqu'à l'automne. Elles adaptent leur comportement au rythme des saisons et du temps. Quand il fait chaud par exemple, elles broutent la nuit et jusque vers 9h le matin, puis elles passent le reste de la journée tranquilles à l'ombre», explique Gilles Baehler.

Éleveurs de père en fils

Claude Baehler raconte: «Mon père est arrivé à Chamby sur Montreux (VD) en 1960. A sa mort, en 1983, j'ai repris l'exploitation laitière. Mais, comme le prix du kilo de lait ne cessait de baisser et que les prévisions étaient loin d'être encourageantes, nous avons décidé d'abandonner le lait pour élever des vaches allaitantes. Situés entre 550 et 1200 mètres d'altitude, les 65 hectares que nous exploitons étant uniquement composés de surfaces herbagères, cette topographie se prêtait parfaitement à cette reconversion. Si l'on calcule le prix de la viande, la charge de

travail, l'entretien des bâtiments, les frais divers, les vaches allaitantes nous permettent aujourd'hui de vivre raisonnablement de notre exploitation», explique l'agriculteur qui travaille en association avec son fils Gilles depuis 2010. Avec des vaches allaitantes, la charge de travail est à peu près la même qu'avec des vaches laitières mais elle est moins contraignante car il n'y a pas de traite.

Au bénéfice d'un CFC de mécanicien sur machines agricoles et d'un second CFC en agriculture, Gilles Baehler œuvre au développement de l'exploitation. «Mon fils, précise Claude Baehler, a le pouvoir de décision car il est jeune et donc parfaitement au fait de ce qui se passe dans la société actuelle. Il est motivé, il a l'énergie, les connaissances nécessaires et des idées pour dynamiser l'exploitation. Moi, je me contente de le seconder, même si on discute beaucoup ensemble!»

Reconversion en bio

Les éleveurs nourrissent un troupeau qui totalise un roulement d'une centaine de bêtes sur l'ensemble de l'année (soit 3 groupes d'environ une trentaine de bêtes). En été, les vaches mangent uniquement de l'herbe et en hiver le foin récolté sur les parcelles de l'exploitation. «Nous nous organisons pour avoir un stock de foin suffisant



et gardons une réserve d'une année à l'autre pour palier d'éventuelles faibles récoltes. Nous avons choisi la race Angus pour sa précocité et sa capacité à se couvrir uniquement à l'herbe», explique Claude Baehler.

En 2013, les Baehler se sont reconvertis en production biologique. «Outre l'aspect qualitatif, le bio est une attitude de vie. En matière d'agriculture, notamment sur le plan de la recherche, il me semble plus constructif d'avancer dans une optique d'équilibre et de respect de la nature plutôt que de laisser des groupes industriels prendre le pouvoir. Et si travailler en bio nécessite plus de main d'œuvre, cela donne à n'en pas douter, une plus-value à l'exploitation», souligne Gilles Baehler.

Au gré des saisons

Les vaches allaitantes vivent en communauté familiale au pré comme à l'étable et selon un cycle proche de la nature. Elles sont partagées en trois troupeaux distincts: les vaches taries, les génisses sevrées et les vaches avec les très jeunes veaux forment le premier groupe; le deuxième est composé des mères et de leur veau de 2 à 5 mois, ainsi que du taureau; le troisième est constitué des mères et des veaux de 6 à 10 mois.

Les bovins passent l'hiver à l'étable, en stabulation libre et ils bénéficient de sorties quotidiennes. Dès l'arrivée du printemps, au moment où l'herbe se met à repousser et qu'ils ne risquent plus d'abîmer les sols rendus fragiles par la pluie et la neige, ils vivent dehors jusqu'à l'arrivée du mauvais temps, en octobre, voire début novembre en fonction de la météo. Afin de toujours bénéficier d'un herbage riche et en quantité suffisante, les troupeaux sont régulièrement déplacés d'une parcelle à l'autre. C'est aussi l'occasion pour les éleveurs de maintenir un contact quotidien avec leurs bêtes et de vérifier leur état de santé.

Dans la rotation des parcelles, ils prennent soin de réserver les prés les plus proches de la ferme aux vaches qui vont mettre bas afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de problème. Au fur et à mesure que le petit grandit, outre le lait, il commencera à se nourrir d'herbe et de foin. A dix mois, le veau est séparé de sa mère qui sera prête ainsi à concevoir à nouveau. Le sevrage artificiel coïncide d'ailleurs très souvent avec le sevrage naturel, si bien que le lien affectif entre le veau et sa mère disparaît en quelques jours. A dix mois, les veaux sélectionnés par les éleveurs sont gardés pour le renouvellement du troupeau (8 génisses par année) ou partent alors pour l'abattoir.

Au sein du troupeau, et grâce à cette forme naturelle de détention, les vaches mères créent entre elles des liens durables car elles vont partager leur vie ensemble. Le seul animal qui change tous les deux ou trois ans est le taureau afin d'éviter la consanguinité et d'assurer ainsi des lignées en bonne santé.

La race Angus

Les vaches élevées par Claude et Gilles Baehler sont de race Angus. Naturellement sans cornes, elles ont un pelage noir ou marron très foncé. De taille moyenne (135 cm au garrot pour 650 à 700 kg), résistantes et extrêmement précoces, elles s'adaptent à tous les types de terrains, supportent les hivers humides comme la chaleur en



été. L'Angus est une race bouchère qui produit une viande goûteuse finement persillée, appréciée aussi bien des spécialistes en gastronomie que du grand public. Claude Baehler précise: «A dix mois, lorsqu'il est temps de les abattre, les veaux ont une bonne musculature et une couverture grasseuse parfaite».

Sous le label Natura-Beef

La qualité de la viande produite est certifiée par Natura-Beef. Le cahier des charges de ce programme stipule qu'elle provient de veaux de dix mois et que ces derniers ont été élevés, détenus et nourris selon des directives précises, à la fois proches de la nature et respectueuses du bien-être de l'animal. Les veaux restent avec leur mère jusqu'au sevrage et leur régime se compose essentiellement de lait maternel, complété ensuite avec de l'herbe et du foin et surtout, sans emploi d'additifs stimulant la croissance, de protéines ou graisses animales ou de fourrages OGM. Le programme impose par ailleurs la détention en plein air avec pâture en été et sorties en hiver, et il assure une exploitation extensive des prairies et des pâturages.

Le certificat de Vache mère Suisse garantit le respect des standards Natura-Beef pour chaque animal en ce qui concerne l'âge, l'origine, la détention et l'affouragement.

Valoriser le paysage

«Tant que l'homme ne trouvera pas le moyen de manger de l'herbe, ce mode d'exploitation restera le seul moyen d'entretenir les zones herbagères, de les maintenir ouvertes et de les valoriser», rappelle Claude Baehler.

L'élevage et les soins apportés au troupeau représentent 50% des activités des éleveurs. L'autre moitié est occupée par diverses tâches. Ainsi, d'octobre à mars, ils ont une activité de bûcheronnage avec la production de bois de chauffage et de copeaux, ainsi que l'entretien des lisières. En mars vient le temps des fumures

et des clôtures sur les différentes parcelles. En avril, les bêtes sont menées au pré. Mai, juin, juillet et août sont consacrés aux foins puis aux regains. Dès juillet commencent alors les travaux de réparation et d'entretien des bâtiments. Septembre est un peu plus calme au niveau des tâches extérieures mais il y a toujours le troupeau. Octobre ou début novembre marque la fin de la saison au pâturage et le retour à l'étable pour les vaches.

«Nous vivons vraiment en fonction de la météo et des saisons», remarquent les éleveurs. «On fauche par beau temps mais quand le mauvais temps menace, il faut avoir récolté le foin avant le retour de la pluie! Ce contact direct avec la nature et les bêtes, nous apprend à devenir observateur et à anticiper.»



Certaines donnent beaucoup de lait, les autres sont de bonnes mères



Sur les pâturages suisses il y a 1'500'000 bovins, issus de races très différentes. Selon si une race livre beaucoup de lait ou une bonne viande, on fait la différence entre une race laitière et une race à viande. Il y a aussi des races à deux fins, qui sont bien adaptées tant à la production de lait que de viande. Les races suisses pures, qui existent déjà depuis des siècles, ont vu leurs effectifs diminuer, pour des raisons économiques. Actuellement, les races indigènes sont souvent croisées avec des races étrangères.



Holstein

La vache Holstein, ornée de taches noires et blanches, est le numéro 1 incontestable pour la production laitière. Cette race amenée en Amérique du Nord par des colons allemands a, partout dans le monde, exercé une pression sur les races laitières indigènes et traditionnelles. En Suisse, c'est la race fribourgeoise qui a pâti du succès de la Holstein. Les Holstein sont au 3^e rang des vaches les plus présentes en Suisse.



Brown Swiss La race Brown Swiss provient des vaches Brunnes suisses qui ont été exportées en Amérique du Nord au 18^{ème} et au 19^{ème} siècle et c'est là-bas qu'elles ont été sélectionnées pour créer cette nouvelle race. Les Brown Swiss produisent beaucoup de lait mais, depuis quelques années, leur nombre diminue en faveur des Holstein qui sont de meilleures laitières encore.



Races tachetées

Si on regarde les pâturages en Suisse, on voit beaucoup de bêtes qui ont des taches blanches et brunes ou blanches et rougeâtres. Ce n'est pas étonnant puisque ces vaches représentent environ la moitié du cheptel suisse. On les rassemble sous le terme «races tachetées». Les éleveurs distinguent trois types de races différentes: la Simmental, la Tachetée rouge et la Red Holstein. La Simmental est originaire de l'Oberland bernois et, depuis près de 50 ans, on la croise avec des Red Holstein. Selon la proportion de sang Simmental qu'elles ont dans les veines, on parle de Simmental, de Tachetée rouge ou de Red Holstein. Les deux dernières sont plutôt des races laitières mais elles peuvent être utilisées pour la production de viande.





Jersey

Les vaches de Jersey viennent à l'origine de l'île éponyme qui appartient à la Grande-Bretagne où elles sont élevées depuis plus de 200 ans. En Suisse, on trouve dans les fermes ces excellentes productrices de lait seulement depuis 1995. Au niveau mondial, les Jersey représentent la deuxième race de vaches laitières la plus fréquente. Ces animaux, relativement petits et fins, sont particulièrement appréciés aux Etats-Unis, en Nouvelle-Zélande, au Canada, en Grande-Bretagne et au Danemark.



Race Brune originale suisse

Il y a 1'000 ans déjà, le monastère d'Einsiedeln a commencé la sélection de la vache brune. Ces individus ont été exportés à l'étranger il y a plus de 100 ans ce qui a été le point de départ de la sélection de la race Brown Swiss en Amérique du Nord. La race Brune originale suisse est, jusqu'à nos jours, une race à deux fins typique, soit utilisée pour la production de lait et de viande.



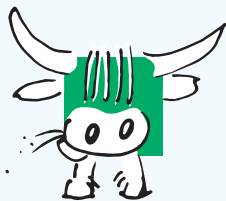
Charolaise

Les Charolaises viennent du sud du Jura français. A l'origine, les agriculteurs les utilisaient comme animaux de trait, et consommaient pour leur propre usage le lait et la viande. De nos jours, les Charolaises sont une race à viande typique, présente dans le monde entier. Les bêtes, qui sont tranquilles et adaptables, ont un pelage blanc à crème.



Angus

La plupart des vaches mères que l'on rencontre en Suisse appartiennent à la race Angus. Leur origine se situe à l'est de l'Ecosse. Actuellement, on trouve cette race dans tous les pays mais particulièrement aux Etats-Unis. Les Angus sont très appréciées comme vaches mères à cause de leur instinct maternel fort et parce qu'elles produisent beaucoup de viande de très bonne qualité.



Dans les espaces où pâturent des vaches mères, on trouve également des Limousines, des vaches d'Hérens, des vaches écossaises Highland, des Galloway, des vaches de race Grise... et bien d'autres.

Ainsi se forme le lait

Le lait est formé dans la mamelle de la vache, aussi nommée le pis. Pour produire un litre de lait, il faut que 500 litres de sang traversent le tissu glandulaire du pis. Dans les vésicules de ce tissu, les éléments contenus dans le sang sont transformés en protéines, sucres et graisses du lait. Ces substances sont ensuite livrées dans des cavités du pis, qui sont aussi nommées des citernes. Là, elles sont conservées avec de l'eau (qui représente 87% du lait), des vitamines, des éléments minéraux et du calcium, jusqu'à la prochaine traite.



Du veau à la production de lait

Pour qu'une vache donne du lait, il lui faut beaucoup de bon fourrage et d'eau. Pendant les mois d'été, elle mange quotidiennement jusqu'à 100 kg d'herbe. En hiver ce sont 20 kg de foin. A cela s'ajoutent de l'aliment concentré, de l'ensilage d'herbe ou de maïs, du sel, des minéraux et entre 50 et 100 litres d'eau. Cependant, même avec le meilleur affouragement, la vache n'est pas un automate à lait. La production laitière dépend du fourrage mais aussi de la race, du poids de la vache et du nombre de veaux qu'elle a déjà mis au monde. Lorsqu'une vache a vêlé pour la première fois entre sa deuxième et sa troisième année, elle produit en moyenne 24 kg de lait par jour de lactation. Dès la troisième lactation, c'est-à-dire après le troisième vêlage, sa production peut atteindre 35 kg quotidiens. Selon l'exploitation agricole, une vache laitière a une carrière de 6 ans ou plus.

Du veau à la vache

Avec une vache mère, le veau peut téter pendant toute sa jeunesse directement au pis de sa mère. Les choses sont différentes pour les veaux issus de vaches laitières. Dans ce cas-là, le veau boit aussi du lait maternel dans les premiers jours suivant sa naissance mais il le reçoit dans un seau. Ce premier lait est nommé le colostrum et n'est pas consommable pour les humains mais il contient des substances et des anticorps importants pour le veau. Lorsqu'il a deux à trois mois, un veau boit environ 5 à 8 litres de lait par jour.

Avec une vache mère, le veau tète directement au pis de sa mère. Ici un veau de race Limousine.



Ensuite, la quantité de lait diminue peu à peu jusqu'à ce que le veau soit sevré, à environ 6 mois.

Cette transition définitive vers le fourrage grossier tel que l'herbe, le foin ou l'ensilage marque la fin de son état de veau. Il devient alors un jeune bovin, un taurillon ou une génisse. Lors de la naissance de son premier veau, une génisse devient une vache. Les veaux mâles sont abattus à l'âge d'environ quatre mois ou alors engraisés

jusqu'à atteindre 500 kg et emmenés à la boucherie comme taureaux à l'engrais. Un nombre très restreint de veaux mâles sont gardés comme taureaux et contribuent ensuite à la remonte du troupeau, c'est-à-dire, à engendrer la prochaine génération.



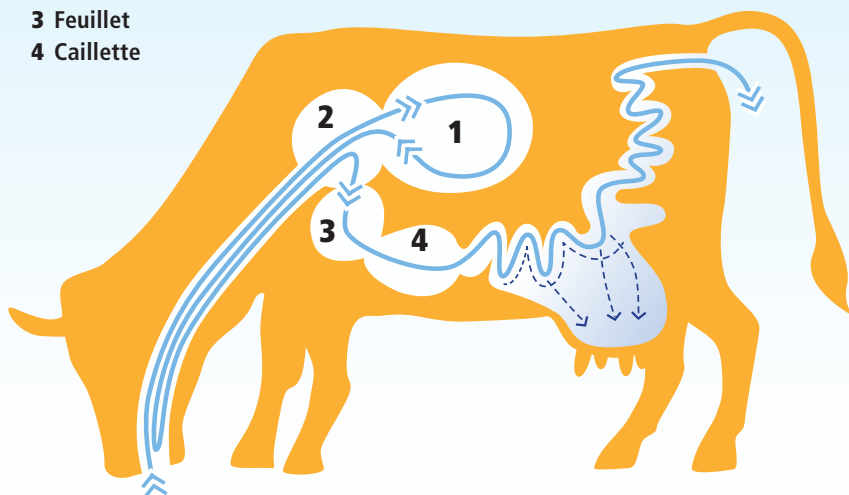
La vache et ses quatre estomacs

Une vache n'a pas un estomac, ni deux ni trois mais quatre estomacs. Au début, le fourrage, grossièrement mâché, arrive dans le plus grand estomac : la panse. Dans cette chambre de fermentation vivent des milliards de bactéries qui aident à décomposer la nourriture. Après quelques temps, cette bouillie parvient dans le réticulum et elle se transforme en petites boules qui sont renvoyées dans la bouche de la vache, en passant par l'œsophage. La nourriture y est à nouveau mélangée intensivement avec de la salive et mastiquée par les molaires : c'est la rumination. Lorsqu'ils sont à nouveau avalés, les aliments arrivent dans le feuillet où le bol alimentaire est déshydraté. La digestion complète a lieu dans le quatrième et dernier estomac, la caillette.

Le long itinéraire de l'herbe si difficile à digérer

Brouter > mâcher > avaler > régurgiter > ruminer > avaler > digérer > produire du lait > excréter/uriner

- 1 Panse
- 2 Réticulum
- 3 Feuillet
- 4 Caillette



De délicieuses recettes

Macaronis au fromage avec pesto aux noixettes

Temps de préparation: environ 30 minutes

Pour 4 personnes

Pesto:

- 50 g de noixettes moulues
- 4 cs de noixettes hachées
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 oignon haché
- 1 bouquet de ciboulette ciselée
- 1 bouquet de persil plat haché
- 40 g de Sbrinz AOP râpé
- 0,5–1 dl de bouillon de légumes
- 40 g de beurre fondu

- 400 g de macaronis
- 50 g de Gruyère AOP, râpé
- 50 g d'Emmentaler AOP, râpé
- Poivre du moulin

Préparation:

1. Pesto: mélanger tous les ingrédients et rectifier l'assaisonnement.
2. Cuire les macaronis «al dente» dans de l'eau bouillante salée, égoutter. Mélanger avec une moitié du fromage et du pesto, rectifier l'assaisonnement.
3. Verser les macaronis dans des assiettes creuses préchauffées. Répartir le reste du pesto dessus, puis saupoudrer avec le reste du fromage, ou servir le fromage à part. Assaisonner. Le pesto peut être mis dans un pot en verre, puis recouvert d'huile de colza. Fermer le pot et conserver le pesto au réfrigérateur pendant maximum 2 jours.

Emincé de veau au safran et légumes



Préparation: sortir la viande du réfrigérateur 30 minutes avant de la saisir.

Temps de préparation: environ 30 minutes.

Pour 4 personnes

- 500 g d'émincé de veau
- Beurre ou crème à rôti
- ¾ cc de sel
- Poivre du moulin
- 1 échalote, finement hachée
- 200 g de carottes oranges et 200 g de carottes jaunes parées et découpées en julienne
- 1 tige de poireau d'environ 70 g parée et découpée en julienne
- 0,5 dl de vin blanc ou de bouillon de bœuf
- 2,5 dl de bouillon de bœuf
- 1 sachet de safran
- 1,8 dl de crème

Préparation:

1. Saisir la viande en deux portions et retirer du feu.
2. Faire revenir l'échalote, les carottes et le poireau dans un peu de beurre à rôti. Mouiller avec le vin blanc et/ou le bouillon. Dissoudre le safran dans la crème, ajouter aux légumes en mélangeant et laisser cuire 4–5 minutes à feu doux. Ajouter la viande, réchauffer, rectifier l'assaisonnement.

Soupe lucernoise au fromage



Pour 4-6 personnes

- 30-50 g de beurre
 - 200 g de pain avec la croûte, découpé en dés
 - 1 l de bouillon de légumes
 - ½ cc de graines de cumin
 - 1 dl de lait
 - 0,5 dl de crème entière
 - 100 g de Sbrinz AOP râpé
-
- 1 cuillère à soupe de persil, haché, à saupoudrer

Préparation:

1. Faire fondre le beurre, ajouter les dés de pain, faire revenir. Mouiller avec le bouillon. Ajouter le cumin. Cuire à couvert à feu doux pendant environ 10 minutes.
2. Mélanger le lait, la crème et le fromage, verser le mélange dans la soupe brûlante et saupoudrer avec le persil.



Crème à la pomme et au chocolat

Temps de préparation: environ 30 minutes
Temps de refroidissement: environ 30 minutes
Pour 4 personnes

- 4 verres vides d'une contenance de 2 dl
- 400 g de pommes, par exemple Boskoop, pelées et parées, coupées en petits morceaux
- 2-3 cm de racine de gingembre, pelée et râpée à la râpe à Bircher
- 1 dl de jus de pomme ou d'eau
- 150 g de chocolat blanc, coupé en gros morceaux
- 150 g de séré
- 1,5 dl de crème fouettée

Garniture:

- Quelques tranches de pommes
- 1 cuillère à soupe d'amandes effilées rôties
- Un peu de sucre coloré ou de sucre grêle

Préparation:

1. Cuire les pommes avec le gingembre et le jus de pommes ou l'eau jusqu'à ce qu'elles soient molles. Réduire en fine purée avec le moulin à purée ou écraser finement avec une fourchette. Ajouter le chocolat et laisser fondre en remuant. Refroidir la masse au bain marie (froid).
2. Mélanger le séré. Incorporer délicatement la crème fouettée. Remplir les verres avec la crème, décorer.

A la place du gingembre on peut utiliser 1 cuillère à café de cannelle ou le zeste d'un citron.



Bon à savoir

Sans cornes mais pas sans tête

Est-ce qu'une vache n'est une vache que si elle porte des cornes? Cette question divise autant les milieux agricoles que les consommateurs. Les promoteurs de l'écornage argumentent qu'il est important d'ôter les cornes pour éviter que les éleveurs ou le reste du troupeau ne soient blessés. L'écornage se passe de manière indolore, effectué par un spécialiste, sous anesthésie locale, au cours des premières semaines du veau. C'est dans les stabulations libres que l'on trouve la plus grande partie des animaux sans cornes. Les directives de Bio Suisse interdisent l'écornage mais, depuis quelques années, l'association autorise aussi que l'on ôte les cornes si la sécurité du paysan et d'autres animaux pouvait être compromise. Les adversaires de l'écornage justifient leur position en disant que les vaches perdent un organe sensible qui leur sert de moyen de communication au sein du troupeau. De plus, les cornes jouent un rôle dans les soins corporels.

Parmi les races naturellement sans cornes, les vaches de race Galloway.



La vache comme monture

Parfois, la vache peut aussi être montée comme un cheval. Et cela arrive lorsqu'un agriculteur a l'idée de chevaucher ses bovins. S'agit-il de maltraitance des animaux? Non, pas du tout, les vaches par leur morphologie et leur constitution sont tout à fait capables de porter un humain. Ceux qui aimeraient essayer trouveront sur internet un certain nombre de domaines agricoles qui proposent des promenades à dos de vache. Il n'y a pas besoin d'expérience en équitation, ni de selle. L'effet produit n'est pas aussi élégant qu'un cheval et son cavalier mais le divertissement est garanti.



Course de vaches à l'OLMA, fou rire garanti!



Intolérance au lactose

Lorsqu'on parle d'intolérance au lactose, il s'agit d'une allergie au lactose. Selon swissmilk.ch, une personne sur six est allergique au lactose en Suisse. Cela signifie que l'intestin grêle produit insuffisamment de l'enzyme de digestion «lactase» qui est nécessaire pour digérer le lactose. Lorsque le lactose arrive non digéré dans le gros intestin, la personne a, par exemple, des douleurs abdominales, des diarrhées ou des nausées. Dans la plupart des cas, il n'y a pas besoin de renoncer totalement aux produits laitiers car le lait est généralement à l'origine des maux chez les intolérants au lactose. Les personnes allergiques peuvent manger du fromage à pâte dure car il ne contient pas de lactose et, en général, les fromages à pâte mi-dure ou à pâte molle sont bien tolérés, tout comme le beurre ou la crème. Mais il existe aussi une large palette de produits laitiers sans lactose, dont des yogourts.

Les fromages à pâte dure comme le Sbrinz AOP peuvent être consommés sans risque par les personnes souffrant d'intolérance au lactose.



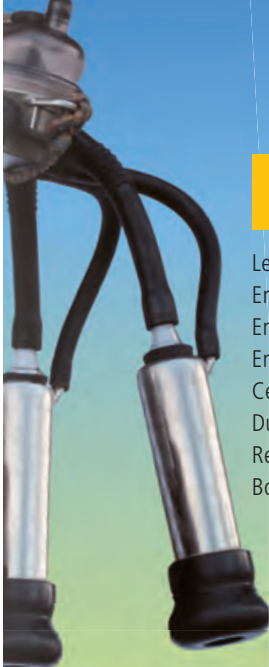
Lorsque la vache a des flatulences

La fermentation dans la panse des bovins produit du méthane, un gaz à effet de serre, que les animaux doivent éliminer pour survivre. Ainsi, chaque jour une vache laitière émet jusqu'à 550 grammes de méthane. La digestion des bovins semble être particulièrement un problème en Australie et en Nouvelle-Zélande, dans des régions où vivent beaucoup de bovins. Les fermiers de ces régions devront bientôt payer un droit d'émission de gaz. Des chercheurs ont trouvé que, moyennant une alimentation adaptée et un complément alimentaire spécifique, les émissions de méthane peuvent être considérablement réduites. Mais il ne faut pas oublier qu'une grande proportion du méthane, émis mondialement provient de la production traditionnelle de riz qui est particulièrement courante en Asie.



Grand rassemblement de vaches au Texas.





Sommaire

	page
Les vaches en images	2
En visite chez Dominique Savary	4
En visite chez la famille Beglinger	6
En visite chez Claude et Gilles Baehler	8
Certaines donnent beaucoup de lait	12
Du veau à la production de lait	14
Recettes	16
Bon à savoir	18

Impressum

Edition: Agence d'information agricole romande (AGIR)
 Conception: LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Berne
 Texte: Karin Iseli et Agence AGIR
 Graphisme: atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg
 Photos: Rahel Beglinger, Gaby Grau, Esther Hottiger, Elisabeth Imfeld,
 René Marbach, Pascal Mauroux, Alessandra Meniconzi, Björn Quarfort,
 Janosch Szabo, Emmi, GVS, LID, OLMA, Swissmilk, AGIR
 Traduction/adaptation: AGIR, Lausanne
 Impression: Imprimerie Saint-Paul, Fribourg

Septembre 2015

Cette brochure peut être commandée gratuitement auprès de:
 Agence d'information agricole romande (AGIR)
 Case postale 1080, 1001 Lausanne
 Tél: 021 613 11 31 – Fax: 021 613 11 30
 info@agirinfo.com – www.agirinfo.com

L'agriculture sur internet

Vous trouverez d'autres informations concernant les vaches et les veaux et sur l'agriculture en général sur les sites suivants:
www.agriculture.ch
www.agirinfo.com
www.swissmilk.ch
www.mutterkuh.ch

