

# LES BOVINS SUISSES



**LA RÉCOLTE DU MAÏS**

**LES GRILLADES**

**LA VENTE AU DÉTAIL**

**LE TEMPS DES FOINS ET DES RÉGAINS**

**LES SOINS VÉTÉRINAIRES**

**LE VÊLAGE**

**LE TROUPEAU DE VACHES ALLAITANTES**

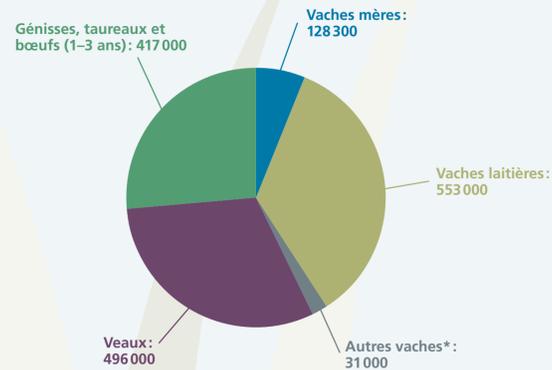
**LA STABILATION LIBRE**

**L'ENGRAISSEMENT DES TAUREAUX**

**L'ENGRAISSEMENT DES VEAUX**

## Les vaches mères en Suisse

Deux tiers des terres agricoles suisses sont constituées de prairies, de pâturages et de montagnes. Pour des raisons topographiques, ces terres ne se prêtent pas aux grandes cultures. Des bovins y sont donc élevés. Ils permettent de transformer l'herbe, qui est indigeste pour nous, en produits de qualité tels que le lait, le fromage, la viande ou le cuir.



Source: Agristar  
\* Par exemple les vaches taries. Ce sont des vaches laitières qui ne sont pas traitées pendant environ 6 à 8 semaines avant la naissance du prochain veau.

On compte environ 128 300 vaches mères en Suisse. Bien que leur nombre soit en augmentation, les vaches mères ne représentent donc qu'une petite partie du cheptel bovin suisse.

### Qu'est-ce qu'une vache mère ?

L'élevage de vaches mères, également appelées vaches allaitantes, est la forme la plus courante de production de viande bovine dans le monde. Dans ce type d'élevage, le veau reste auprès de sa mère. Ils vivent ensemble dans les pâturages ou dans une stabulation libre jusqu'à ce que le veau ait atteint le poids d'abattage requis. Il tète le lait de sa mère, comme il le ferait à l'état sauvage. A partir de l'âge de deux semaines, le veau reçoit également du fourrage grossier, comme du foin, car cela correspond à son alimentation naturelle.

### Des faits et des chiffres

- Une vache mange jusqu'à 80 kilos d'herbe fraîche et boit jusqu'à 100 litres d'eau, par jour.
- Un veau boit de 8 à 16 litres de lait par jour selon son âge.
- Une vache est en gestation pendant 285 jours. C'est-à-dire un peu plus de 9 mois.
- Une vache a un pis avec quatre trayons.
- Les vaches peuvent vivre jusqu'à 20 ans. Elles vivent en moyenne une douzaine d'années.

## Randonnées au pays des vaches

### Comment me comporter lors d'une randonnée ?

Dans les montagnes, les randonneurs rencontrent souvent des bovins. Il est important de traiter les animaux avec le respect nécessaire et de savoir interpréter leur comportement. Les bovins ont un champ de vision limité et peuvent donc être nerveux. C'est pourquoi, vous devez contourner les troupeaux à grande distance, calmement et sans agiter les bras ou les bâtons.



Les vaches sont curieuses de nature mais elles sont également très protectrices avec leurs veaux. Elles ne connaissent pas les marcheurs et pourraient les percevoir comme une menace. Il est préférable de passer tranquillement autour du troupeau à une distance d'au minimum 20 mètres.



Les veaux sont mignons. Néanmoins, vous ne devez pas vous en approcher et en aucun cas les toucher. Les veaux sont parfois cachés et légèrement éloignés du troupeau mais leurs mères gardent toujours un œil sur eux. Elles pourraient réagir violemment si elles pensent que leurs veaux sont en danger.



Les bovins ne peuvent pas distinguer les chiens des loups et cela quelle que soit leur taille. Ils considèrent les chiens comme des prédateurs et veulent protéger leur troupeau. Gardez donc votre chien en laisse et contournez calmement le troupeau à bonne distance.

Bien entendu, après avoir traversé un pâturage, les portes de la clôture doivent être soigneusement fermées.

### Vrai ou Faux

Que dois-je faire si je rencontre un troupeau lors de ma balade ?

	Vrai	Faux
Crier très fort	t	r
Battre des bras	a	e
Passer tranquillement autour du troupeau	s	p
Tenir mon chien en laisse	p	o
Fermer de la barrière derrière moi	e	g
Jouer avec le taureau	u	c
Caresser les veaux	x	t

Le mot mystère est

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Devenir vache

**Vaches, veaux, génisses, taureaux et bœufs: ils appartiennent tous à la même espèce. Ce sont des bovins.**

On appelle « veau » le petit de la vache jusqu'à l'âge de 8 mois. A la naissance, ils pèsent de 20 à 50 kg selon la race. A partir de 8 mois, les femelles se nomment « génisses ». Elles deviendront « vaches » à l'âge de deux ou trois ans lors de la naissance de leur premier veau. Les mâles castrés sont appelés « bœufs ». Quelques rares élus deviennent des « taureaux reproducteurs ».

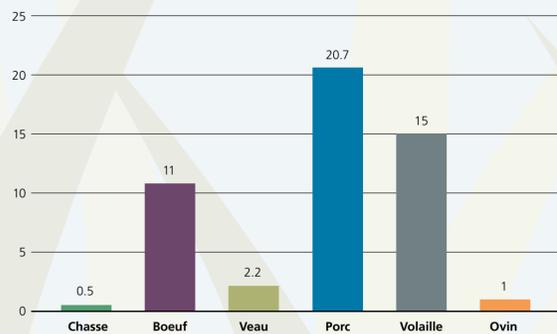
Les bovins aiment vivre en groupe. En Suisse, les petits veaux doivent donc être élevés avec leurs congénères. Dans les élevages de vaches mères, ils font partie du troupeau et dans les élevages laitiers ils sont élevés à l'écart du troupeau avec d'autres veaux. Sur les 500 000 veaux qui voient le jour chaque année en Suisse, environ la moitié est élevée jusqu'à l'âge adulte. L'autre moitié est engraisée puis abattue pour la viande. Ces veaux ont alors de 4 à 8 mois et pèsent jusqu'à 200 kilos. Certains jeunes bœufs sont élevés jusqu'à l'âge de 10 mois et pèsent jusqu'à 450 kilos lorsqu'ils sont abattus.

Lors de la mauvaise saison, les bovins vivent généralement dans des étables à stabulation libre où ils peuvent se déplacer librement. Ils sont nourris avec de l'herbe, du foin, du maïs ensilé et, sur certaines exploitations, avec des aliments concentrés. En Suisse, une grande partie des bovins passe la belle saison dans les pâturages. Les bœufs et certaines génisses sont abattus pour leur viande lorsqu'ils ont 14 à 20 mois et pèsent environ 600 kilos. Un grand nombre de génisses sont élevées afin de devenir de futures vaches mères.

### 50 kilos de viande par année

Chaque Suisse consomme environ 50 kilos de viande par année. Sur ce total, 11 kilos sont de la viande de bœuf et plus de 2 kilos sont de la viande de veau. La grande majorité de cette viande est produite en Suisse. Comme l'origine de la viande doit être déclarée, le consommateur sait toujours s'il s'agit de viande suisse. De plus, de nombreux agriculteurs vendent de la viande de veau et de bœuf directement à la ferme. Acheter sa viande sur place permet de voir dans quelles conditions les animaux sont élevés.

### Quantité de viande que nous mangeons par an et par personne en kg



Source: Proviande | 2023

### Informations sur l'agriculture et la viande suisse.

www.paysanssuisses.ch  
www.agrininfo.com  
www.vachemere.ch  
www.beef.ch  
www.viandesuisse.ch

### Autres liens:

www.ecolealferme.ch/Le chemin de la viande – dossier pédagogique  
www.agricola.ch – plateforme didactique de l'agriculture  
www.agro-image.ch – leçons à l'école avec un agriculteur  
www.visitedetables.ch – visites à la ferme pour tous  
www.agrivra.ch – stages à la ferme pour les jeunes  
www.agri-job.ch – informations sur les formations agricoles  
www.agriculture-elearning.ch – contenus ludiques et interactifs

### Impressum:

Traduction, adaptation, édition: Agence AGIR, Lausanne  
Conception: Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID, Berne  
Mise en page: Jürg Kühni, Berthoud  
Graphisme: Alex Kühni, Berne  
Impression: PCL Presse Centrales SA, Renens  
Juin 2024 – 5'000 exemplaires

Fiches de travail et solutions en PDF sur [www.agrininfo.com](http://www.agrininfo.com)

Ce poster ainsi que les autres posters de la même série peuvent être téléchargés ou commandés gratuitement auprès de:

Agence d'information agricole romande AGIR  
Case postale 1080, 1001 Lausanne  
Tél. 021 613 11 31  
info@agrininfo.com, www.agrininfo.com

### Posters de la même série



Art.-Nr. 20501f

Suisse. Naturellement.

**agricola**  
Plateforme didactique de l'agriculture

## Les déchets sont un vrai danger

De nos jours, la récolte des fourrages est mécanisée: une machine fauche et hache l'herbe qui sera ensuite ensilée et conservée pour l'hiver. Les canettes en aluminium, les bouteilles en verre, les déchets en plastique, etc., présents dans les champs au moment de la récolte, sont broyés en petits morceaux et se retrouvent dans le fourrage. Une fois dans l'estomac de la vache, ils provoquent des lésions internes, des infections et des douleurs pouvant entraîner la mort de l'animal. Les excréments de chiens sont également dangereux pour la santé des vaches. Les bactéries contenues dans les excréments peuvent entraîner des fausses couches et des maladies.

Contrairement à l'homme, la vache ne peut pas vomir. Les déchets ingurgités restent toute la vie dans son estomac. Pour piéger les objets métalliques et réduire ainsi les risques de blessures internes, le vétérinaire place un aimant dans l'estomac de la vache. Cet aimant est toutefois inefficace contre les morceaux d'aluminium.

Deux règles simples évitent de mettre la vie du bétail en danger:

- Ne pas jeter de déchets dans les pâturages.
- Toujours ramasser les crottes de chien.

### Idées d'activités

#### Concevoir une affiche:

Prenez une grande feuille de papier et dessinez une affiche qui souligne que les déchets rendent les vaches malades. Demandez si vous pouvez placer l'affiche dans un pré très fréquent.

#### Collecte de déchets:

Organisez une journée de collecte des déchets ou participez à une journée de nettoyage. Avec les déchets collectés, vous pouvez faire une exposition.

## Qui suis-je ?

Relie les phrases avec le bon terme

Je suis le petit de la vache |

I Vache mère

Je suis traitée quotidiennement |

I Génisse

J'ai plus de 8 mois |

I Veaux

Je donne mon lait à mon veau |

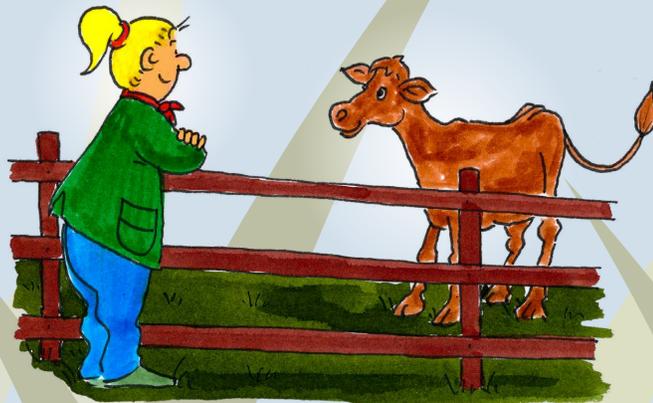
I Vache laitière



Scanne le QRcode et découvre, en vidéo, le métier d'éleveur/éleveuse de vaches mères.

## Les bovins suisses

# En visite au pays des herbages et des vaches mères



Série de poster « En visite chez les paysannes et paysans suisses » avec des exercices et des jeux pour les classes du deuxième cycle primaire.

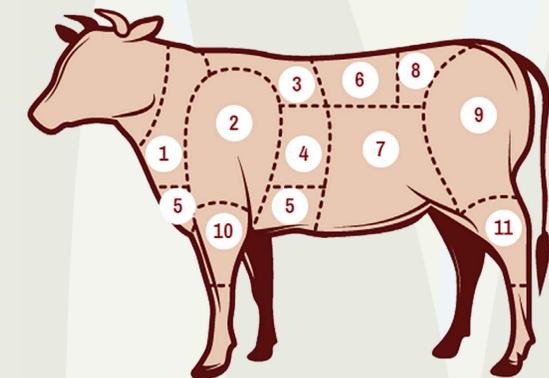
## Nose to Tail: Du museau à la queue

Consommer l'animal entier était autrefois normal. De nos jours, nous sommes plus exigeants et nous préférons les morceaux nobles comme le filet ou l'entrecôte. L'expression « Nose to Tail » signifie que nous mangeons l'animal en entier, du museau à la queue.

Manger toutes les parties comestibles de l'animal permet de limiter le gaspillage alimentaire. Les morceaux moins nobles peuvent être cuisinés au lieu d'être jetés. Manger l'animal en entier est également une preuve de respect.

Un animal se compose de différents morceaux qui ont un goût délicieux lorsqu'ils sont bien apprêtés. En fonction du morceau, le temps de cuisson est différent. Par exemple, un morceau du cou doit être doré dans une poêle plus longtemps qu'un morceau de rumsteak.

Toutes les parties d'un animal ne peuvent pas être utilisées pour la consommation humaine. Les sous-produits animaux (par exemple les os) sont transformés en aliments pour chats et chiens ou utilisés pour produire de la gélatine, de la colle et des engrais organiques.



1. Cou
2. Épaule
3. Train de côtes
4. Côte plate

5. Poitrine
6. Entrecôte
7. Flanc
8. Aloyau

9. Rumsteak et cuisse
10. Cuisse (quartier de devant)
11. Cuisse (quartier arrière)