

Vaches et veaux

dans les fermes suisses



Les vaches imprègnent fortement, encore de nos jours, fortement la tradition et les coutumes en Suisse.



Source de nourriture et animal de trait depuis des siècles.

Avant la domestication des bovins, la vie était extrêmement difficile. Pour manger à leur faim et faire le plein d'énergie, nos ancêtres devaient sans cesse se déplacer et parcourir de longues distances. Leur existence consistait en grande partie à chasser et à cueillir des plantes ou des baies comestibles. Tout a changé lorsqu'au Néolithique, voici 10 000 ans, les humains ont commencé à apprivoiser l'aurochs, également appelé bœuf primitif ou ure, pour en faire un animal de rente. Dès lors, l'aurochs leur a fourni non seulement de la viande et du lait pour se nourrir, mais également du cuir pour se vêtir. De plus, il s'est avéré être une excellente bête de trait et de bât, ce qui a grandement facilité les travaux de l'agriculture naissante.

La vache et la Suisse – une longue amitié

Dans notre pays, les vaches occupent une place centrale depuis des siècles. Dès la fin du Moyen Âge, elles étaient déjà si populaires que les nobles de l'Autriche et du sud de l'Allemagne surnommaient les Confédérés de l'époque les «Suisse à vaches». Bien que méprisante, cette insulte était en réalité une source de fierté pour les paysans : c'était la preuve qu'ici, on savait déjà tirer le meilleur du lait, de la viande et du cuir pour améliorer l'alimentation et le quotidien de la population.

Les vaches comme ambassadrices de la Suisse

Aujourd'hui encore, les bovins sont bien présents dans nos paysages. On dénombre environ 1,5 million d'animaux de rente dont 45% sont des vaches laitières. Ce chiffre est toutefois à la baisse. La consommation de produits laitiers n'a en fait pas diminué, mais les vaches produisent toujours plus de lait. En 2023, la production était d'environ 7'000 kg par vache et par année. Appelé aussi « or blanc », le lait est une matière première importante pour une très large gamme de produits alimentaires. Il suffit de penser à la grande variété de fromages ou de yaourts disponibles sur le marché.

Mais le bétail ne joue pas seulement un rôle prépondérant dans l'agriculture. En effet, lorsqu'il s'agit de promouvoir la Suisse comme destination touristique à l'étranger, les vaches qui paissent dans les prairies tout comme les montées à l'alpage comptent parmi les sujets les plus appréciés, au même titre que le Cervin.

Les conditions de détention des bovins ont beaucoup évolué au cours des dernières décennies. Alors qu'il était autrefois courant de détenir les vaches laitières attachées dans des étables plutôt étroites pendant la majeure partie de leur vie, les prescriptions et les labels actuels exigent qu'elles puissent sortir régulièrement en plein air et bénéficier d'un espace et d'un éclairage généreux. Plus de la moitié des vaches laitières vivent désormais dans des étables à stabulation libre. Elles ne sont donc jamais entravées et peuvent se déplacer librement, de jour comme de nuit. Quant aux vaches élevées pour leur viande, les sorties au grand air et l'exercice font partie de leur quotidien.

La Suisse, pays d'herbages.
Pourquoi est-elle si verte ?





Erika

Christoph

En visite chez les vaches mères

Couchées confortablement à l'intérieur de la stabulation libre, les grandes vaches noires et leurs petits ruminent en toute tranquillité. Christoph Gehrig, propriétaire de l'exploitation avec sa femme Erika, observe les animaux avec attention et partage quelques anecdotes sur leurs particularités : « Le jeune veau au fond est aussi timide que sa mère et ne vous laisse guère l'approcher. La grande, ici devant, est très différente. Elle me suit partout quand je travaille à l'étable. » Comme si elle avait compris ses paroles, la vache s'approche de la barrière et se laisse gratter la tête.

Les races
de vaches mères
en Suisse



Tout est vendu en circuit court

La famille Gehrig élève 25 vaches mères dans sa ferme du Hubihof à Bellikon. À cela s'ajoute un nombre équivalent de veaux, qui vivent au sein du troupeau avec leur mère. Environ dix mois après sa naissance, il sera décidé si le veau intégrera le programme d'élevage pour devenir à son tour une vache allaitante, soit sur l'exploitation, soit chez un autre éleveur ou s'il sera abattu six à huit mois plus tard. La production de viande constitue la principale activité de la famille

Gehrig avec quelque six tonnes par an. Rien n'est vendu dans le commerce de détail. Tout est écoulé en vente directe auprès de clients privés ou d'entreprises de restauration. « Parmi notre clientèle, nous comptons aussi des grands chefs étoilés et des particuliers qui n'hésitent pas à parcourir de longs trajets

en voiture pour venir s'approvisionner chez nous. » La Suisse recense près de 6000 exploitations de vaches allaitantes, et ce chiffre est en augmentation. La majorité d'entre elles, se trouvent dans le canton de Berne, avec ses nombreux pâturages vallonnés mais parfois escarpés. En Argovie, où réside la famille Gehrig, l'agriculture est plutôt axée sur la culture céréalière ou la production laitière. C'était d'ailleurs le cas au Hubihof jusqu'en 2018. « Lorsque nous avons repris la ferme des parents de mon

La durabilité est
essentielle
pour les sols et
l'agriculture.

épouse, il était clair pour nous que nous devions et voulions opérer certains changements. Cette décision n'a pas été facile à prendre, mais la passion de ma femme pour les vaches a été l'une des raisons pour nous de passer à l'élevage allaitant.



Les animaux doivent se sentir bien

Depuis leur reconversion, la ferme est exploitée selon les normes de Bio Suisse, un label reconnu pour sa gestion respectueuse des ressources naturelles et son engagement en faveur du bien-être animal, incluant de nombreuses sorties en plein air. «La durabilité est très importante pour nous. Le sol est le capital de l'agriculture. Nous devons donc en prendre particulièrement soin.» Et le bien-être de leurs bovins est une priorité absolue, pour lui et son épouse.

La famille Gehrig ne se préoccupe pas uniquement de son bétail, mais également de ses clients. Au lieu d'expédier les commandes de viande par la poste, ils invitent les personnes à

venir chercher leurs produits directement à la ferme. «Il est essentiel pour nous que les gens créent un lien avec notre exploitation et nous-mêmes. Nous voulons qu'ils comprennent notre philosophie de vie.» Un joli magasin à la ferme qui propose plus de 140 produits issus de leur propre production ou achetés, et qui a été désigné en 2021, comme le troisième plus beau magasin à la ferme de Suisse. Une vaste salle de réception, dans laquelle les Gehrig organisent chaque année de nombreux événements gastronomiques, invite les personnes à s'attarder et à s'émerveiller lors de chaque occasion.



En visite chez les vaches laitières

Deux immenses silos signalent de loin l'exploitation de Frédéric Jacot aux Geneveys-sur-Coffrane, au-dessus de Neuchâtel. A leurs pieds, une grande étable moderne à stabulation libre abrite environ 60 vaches Holstein. Celles-ci profitent d'une belle vue sur les champs de colza et sur le lac depuis la terrasse devant l'étable. Elles peuvent sortir à tout moment pour respirer l'air frais. Lorsqu'elles sont à l'extérieur, elles apprécient aussi de se faire masser par la brosse rotative, qui se met en mouvement à leur passage.





« Les vaches laitières, c'est une vraie passion », assure l'agriculteur de 36 ans, qui élève également près de 60 veaux et jeunes bovins. Il connaît les numéros et les noms de toutes ses vaches : « Lisa », « Calimero », « Elea », « Disney » et sa préférée « Lunette » : « C'est une excellente laitière, mais surtout la plus câline de toutes ».

En plus de l'élevage, il cultive sur 120 hectares du colza, du triticale, de l'orge d'hiver, du blé panifiable, du maïs et des betteraves sucrières. « Quand je rentre des champs le soir, je vais toujours voir mes vaches une dernière fois. C'est mon moment de détente. Je leur parle et je les caresse. » Un rituel qu'il aime partager avec ses deux enfants, Colin (7 ans) et Tibo (5 ans). Ce moment de bonheur est encore plus précieux lorsque Caroline, leur maman et sa compagne, les rejoint.

De belles vaches très productives

Frédéric Jacot ne se contente pas de veiller au bien-être de ses animaux. Il s'intéresse également à la génétique. « Je n'ai pas le temps de participer à des concours, mais je choisis avec soin les taureaux reproducteurs pour l'insémination, afin d'obtenir les vaches les plus belles et les plus performantes possible. » Ses Holsteins produisent en moyenne 35 kg de lait par jour. Sa championne « Mélodie », atteint même les 60 kg. Cette performance élevée s'explique par une alimentation rigoureusement adaptée : « Elles reçoivent des rations très précises à base d'herbe, complétée par des céréales », explique-t-il.

Les races
de vaches laitières
en Suisse



Robot de traite et diverses informations

Pendant la période de végétation, qui va de la mi-avril à fin octobre, les vaches sortent quotidiennement au pâturage. « Elles broutent en moyenne trois à quatre heures, ceci trois fois par jour. Nous avons la chance d'avoir suffisamment de prairies autour de la ferme », explique l'agriculteur. « L'exploitation comprend également un alpage de 7 hectares, où le jeune bétail passe l'été. »

Pour la traite, Frédéric Jacot a fait le choix d'un robot. « J'aime beaucoup traire, mais là encore, je manque de temps. Et pour les vaches, qui aiment la routine, c'est plus simple car elles ne doivent pas s'habituer à plusieurs personnes. Un autre avantage du robot : les vaches viennent se faire traire quand elles en ont envie, même si elles doivent parfois patienter un peu lorsque la place est déjà occupée. »

Chaque vache est équipée d'une puce électronique fixée à son collier, qui permet de gérer son accès au robot de traite ainsi qu'à une série de données telles que la quantité de lait produite par vache, le temps passé dans le box du robot, la teneur en matières grasses et en protéines de lait ou encore le suivi de la rumination.

Fier de produire du lait

Frédéric Jacot n'envisagerait jamais de réduire son cheptel, juste pour se simplifier la vie. « Certains agriculteurs n'ont que quelques vaches et doivent exercer un autre travail à côté pour pouvoir subvenir à leurs besoins. Ce n'est pas ce que je souhaite. Par ailleurs, je suis fier de continuer à produire du lait, alors que tant d'exploitations ont dû cesser leur activité. C'est un aliment important pour la santé, et les vaches laitières jouent également un rôle essentiel dans l'entretien de nos paysages. »

Frédéric Jacot produit chaque année
près de 600'000 kilos de lait.

Il le livre à Estavayer Lait SA (Elsa), où il est conditionné en lait de consommation ou transformé en yogourt, séré ou desserts lactés, avant de se retrouver sur nos tables.

Du petit veau à la vache laitière



➤ De sa naissance à l'âge de six mois, le petit de la vache est appelé **veau**.

➤ Entre six mois et deux ans et demi, le veau femelle se nomme **génisse**, même portante, jusqu'à la naissance de son premier veau (vélage).

➤ La génisse devient une **vache** lors de sa première mise bas, vers l'âge de 2 à 3 ans. Elle commence alors à produire du lait et peut être traitée pour la première fois.

➤ Une vache met un veau au monde tous les 12 à 14 mois, soit 5 à 7 fois durant son existence.

➤ L'espérance de vie moyenne d'une vache laitière est de 8 à 10 ans.

9-10 mois

Le veau est dans le ventre de sa mère pendant 9 à 10 mois.



À sa naissance, le veau pèse entre 40 et 50 kg

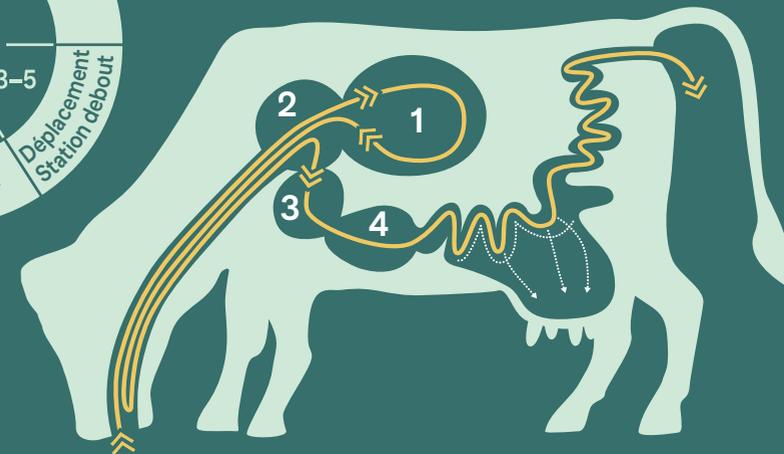
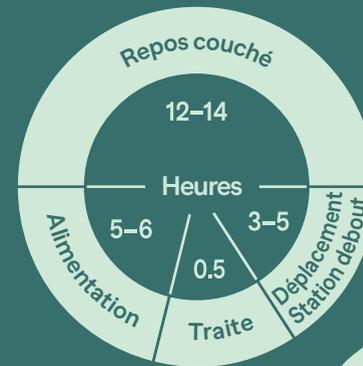


7-10 l

Les premières semaines, il boit 7 à 10 litres de lait par jour.



87,2 g d'eau
 4,9 g de lactose
 3,2 g de protéines
 3,9 g de matière grasse
 0,8 g de vitamines et de sels minéraux



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

Le long trajet de l'herbe dans le système digestif de la vache :
 ➤ Broutage ➤ Mastication ➤ Première déglutition ➤ Régurgitation ➤ Ruminantion ➤ Deuxième déglutition ➤ Digestion ➤ Transformation en lait ➤ Élimination

Races de vaches

Lait, viande ou les deux ?

En Suisse, il existe une grande variété de races de vaches. En tout, le cheptel bovin compte 1,5 million de têtes. Selon les caractéristiques de chaque race, on distingue les vaches laitières, les vaches à viande et les vaches dites «à deux fins» élevées à la fois pour leur lait et pour leur viande. Les races suisses traditionnelles ont perdu de leur importance au fil du temps, principalement pour des raisons économiques. Des races étrangères ont été introduites dans le pays et croisées avec les races indigènes.



Holstein & Red Holstein

La Holstein, facilement reconnaissable à sa robe noire et blanche, est aujourd'hui la vache laitière la plus populaire au monde. Elle a supplanté un peu partout, les races laitières locales traditionnelles, comme la race fribourgeoise en Suisse. La Holstein occupe désormais le 3^{ème} rang des races les plus courantes dans notre pays. Sa cousine La Red Holstein, tachetée de rouge et de blanc, est également une race laitière. Elle se classe juste derrière, en quatrième position.



Brown Swiss & Original Braunvieh

La race Brune suisse est issue de deux lignées d'élevage : la Brown Swiss, destinée principalement à la production laitière et l'Original Braunvieh, une vache à deux fins qui fournit à la fois du lait et de la viande. La Brune suisse est, parmi les races issues de croisement, la plus répandue sur notre territoire.



Swiss Fleckvieh & Simmental

En observant les pâturages de notre pays, on aperçoit souvent des vaches tachetées de blanc et de rouge. Ce sont des Simmental, une race à deux fins qui a son origine dans l'Oberland bernois. Dans le reste du monde, elle est surtout élevée comme vache mère. La Swiss Fleckvieh est née du croisement entre des vaches Simmental suisses et des taureaux Red Holstein. Il s'agit d'une race à deux fins, de taille moyenne avec une forte production laitière.



Montbéliarde

Originaire du Jura français et de la région de Montbéliard, cette race est le résultat du croisement entre une race rustique française et la Simmental. La Montbéliarde est une vache à deux fins, appréciée autant pour sa production de lait que pour sa viande.



Limousin

Très présente en Suisse, la race Limousine trouve son berceau dans la région française du même nom. Connues dans le monde entier pour la qualité de leur viande, les Limousines sont principalement élevées comme vaches mères. Les agriculteurs inséminent souvent leurs vaches laitières avec des taureaux de race limousine ou d'autres races bovines à l'engrais afin d'obtenir des veaux avec un meilleur rendement en viande.



Angus

Mondialement réputée pour la qualité de sa viande, la race Angus provient d'Ecosse. Les vaches, naturellement sans cornes, sont également très appréciées en Suisse comme vaches mères, en raison de leur excellente production de viande. La plupart des Angus sont noires, mais la couleur rouge de leur robe est aussi officiellement reconnue.

Les races originelles : Evolène, Hinterwald, Grise rhétique

La vache d'Evolène trouve son origine en Valais. Autrefois, elle était assimilée à sa cousine alpestre d'Hérens, célèbre pour ses combats de reines. L'Evolène est une race à deux fins de plus petit format, reconnaissable à sa tête courte et sa robe rouge, marron ou noire avec des taches blanches.

Parmi les races anciennes et rares, figurent également la Grise rhétique et la vache d'Hinterwald, toutes deux de petite taille.





Nina

Christine

Elin

Marcel



Remo

En visite chez une famille paysanne de montagne

En cet après-midi de fin mars, Nina joue devant la ferme familiale de Reichenbach dans la vallée de la Kander, avec ses cadets, Remo et Elin. D'un simple regard, on comprend que ces trois enfants sont très complices et qu'ils adorent s'amuser dehors. Et ce n'est pas étonnant, car de juin à mi-septembre, ils vivent la plupart du temps ensemble sur l'alpage de Renggalp, à plus de 1'500 mètres d'altitude, avec les quelque 25 vaches laitières, les six cochons d'alpage et les deux poneys. « Nous adorons tous ces semaines passées à l'alpage », confie Christine Rubin, paysanne et maman des enfants. « Quand on attrape le virus de l'alpage, c'est pour la vie. Là-haut, seules les choses vraiment essentielles comptent. »

Les longues journées sont le quotidien

Vivre loin du bruit des voitures, des magasins et des cinémas, n'a rien d'un séjour de vacances. Christine Rubin qualifie ce mode de vie comme rude, exigeant et parfois même dangereux, surtout avec des enfants. Car là-haut sur l'alpage, c'est la nature qui décide et non les humains. « Pour nous, les adultes, la journée commence à cinq heures et quart. Après avoir allumé le feu, on file à l'étable, puis à 7h30, toute la famille partage le petit-déjeuner. » Chacun met ensuite la main à la pâte. Les enfants accomplissent de petites tâches, tandis que Christine et son mari Marcel Rubin

transforment le lait en fromage. « Durant une saison, nous produisons 80 meules de fromage à raclette et au moins 120 meules de fromage d'alpage bernois AOP. Presque tout est écoulé en vente directe, essentiellement dans notre magasin de ferme en plaine. »

Après la fabrication du fromage et le repas de midi, il faut encore nettoyer l'étable, arracher les mauvaises herbes dans les pâturages, réparer les clôtures ou préparer du bois de chauffage. De temps en temps, la famille redescend en plaine pour faucher les prairies et ainsi assurer le fourrage pour l'hiver prochain. À la question de savoir quand la journée se termine, Christine Rubin

répond en riant: « Quand tout est fait ! Mais on essaie tout de même de se mettre à table au plus tard à 20h. » Des journées bien remplies, fatigantes, mais qui laissent place à une profonde satisfaction.

A l'alpage plutôt qu'à l'école

Lorsque la saison alpestre débute en juin, l'année scolaire n'est pas encore terminée. Dans le canton de Berne, les enfants dont la famille monte à l'alpage peuvent toutefois bénéficier d'une dispense spéciale allant jusqu'à trois semaines. Pour la famille Rubin, rien n'est encore décidé cette année. « Heureusement, une autre famille et les beaux-parents peuvent parfois nous remplacer

quelques jours à l'alpage, voire une semaine, quand nous ne pouvons pas faire autrement. Cela permet ainsi aux enfants de pouvoir vivre la fin de l'année scolaire, qui reste un moment important pour eux. »

Grâce à cette aide extérieure, les Rubin peuvent quelquefois profiter d'une sortie à la piscine ou d'une excursion estivale. Mais la plupart du temps, ils vivent dans leur chalet qui a été rénové en 2018/2019. Là-bas, on veille à économiser l'eau car elle provient de leur propre source dans la montagne. Et un panneau solaire sur le toit leur apporte un peu de confort : de l'électricité pour l'éclairage, le brassage de la cuve à fromage et le frigo.

Quand on attrape le virus de l'alpage, c'est pour la vie.

Bon à savoir

Dents de lait et plaque dentaire

Les veaux naissent généralement avec deux incisives inférieures et douze prémolaires. Leur dentition de lait est déjà complète à l'âge de quatre semaines. Cette phase de croissance est donc bien plus courte que chez les humains. Au total, un jeune bovin aura douze molaires, trois dans la mâchoire supérieure et trois dans la mâchoire inférieure, ainsi que huit incisives.

Saviez-vous que les veaux et les vaches n'ont pas d'incisives dans la mâchoire supérieure ?

A la place des dents, se trouve une plaque dentaire, appelée également bourrelet gingival ou plaque de morsure, qui est constituée de muqueuse cornée. Elle permet au bovin de presser la nourriture contre les incisives inférieures et facilite l'arrachage de l'herbe ou d'autres plantes à l'aide de la langue.

Le veau commence à changer de dents entre le sixième et le huitième mois. À l'âge de cinq ans, sa dentition définitive est complète : 32 dents, 24 molaires et huit incisives.



Avec ou sans corne ?

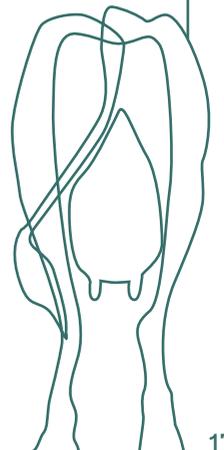


L'époque où les vaches devaient arborer de grandes et imposantes cornes est désormais révolue. Aujourd'hui, les animaux sont de plus en plus nombreux à vivre dans des étables à stabulation libre, où les agricultrices et les agriculteurs sont très souvent en contact avec le troupeau. Or l'instinct grégaire, la lutte pour la hiérarchie sociale et le besoin naturel de se déplacer, poussent les vaches à se rapprocher les unes des autres. Dans ces conditions, les cornes représentent un risque accru de blessures pour les humains et les bêtes. Certaines vaches sont naturellement dépourvues de cornes, mais les autres sont souvent écornées peu après leur naissance. D'ailleurs, la législation sur la protection des animaux est très stricte à ce sujet : seule une personne qualifiée et formée à cet effet, est autorisée à effectuer l'écornage, et ce uniquement sous anesthésie.

Une boussole naturelle

Pourquoi les vaches sont-elles (presque) toujours alignées dans la même direction lorsqu'elles broutent ? Est-ce pour arracher l'herbe plus facilement ? Pas du tout. Des chercheurs allemands ont découvert qu'elles s'orientent de préférence selon un axe nord-sud. Ce phénomène pourrait être lié aux champs magnétiques terrestres.

Une chose est sûre : les vaches n'aiment pas la chaleur. Elles se positionnent souvent dos au vent, pour éviter qu'il ne leur souffle dans les oreilles. Reste à savoir si cette orientation est uniquement instinctive ou si le troupeau suit simplement la direction donnée par la vache dominante. À vous de mener l'enquête lors de votre prochaine balade !



Profession

Agricultrice et agriculteur CFC

Le métier d'agricultrice ou d'agriculteur est très varié. Ton travail suit le rythme des saisons: semer, planter, soigner, récolter et vendre. Tu élèves également des animaux de rente en veillant à leur santé, leur alimentation et leur bien-être. Tu attaches de l'importance au respect de l'environnement et à la durabilité tout en tenant compte des aspects économiques de ton activité. Et comme l'agriculture moderne ne se fait plus sans technologie, tu dois donc aussi être à l'aise dans ton quotidien avec l'utilisation de machines et d'installations techniques.

Dans cette vidéo, **Arnaud**, apprenti agriculteur, présente son métier.



Julie et sa vache Joanis, reçue à l'occasion de l'obtention de son CFC d'agricultrice. Un lien fort les unit!

Envie de découvrir le quotidien de **Julie**, qui a choisi la voie de l'apprentissage d'agricultrice CFC? Regarde cette vidéo.



Plus d'informations sur les métiers de la terre : agri-job.ch et orientation.ch

Mentions légales

Édition août 2025

Traduction FR :
AGIR, Agence d'information agricole romande
Conception et édition :
Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID
Laubeggstrasse 68 | 3006 Berne
Tél. 031 359 59 77 | mail : info@lid.ch | www.lid.ch

Textes : LID & Karin Iseli-Trösch
Vidéo de Julie : Agri Hebdo
Graphisme : atelierQuer, Steffisburg
Impression : BSR Imprimeurs SA, Gland

Photos :

LID/Giacomina De Bolla p. 1
LID/Juliette Repond-Dupasquier p. 2
Famille Gehrig p. 4–6
AGIR p. 7–8

Swissherdbook, ZVG, LID p. 12–13
Nicole Stadelmann p. 14
Adobe Stock p. 16
LID p. 17
agri-job.ch p. 18–19



Thème
p. 2/10/12



En visite
p. 4/7/14



Savoir
p. 2/10/12/16



Métier
p. 18

Pour en savoir plus sur le sujet :

agirinfo.com
braunvieh.ch
mutterkuh.ch
swissherdbook.ch
prospecierara.ch
swissmilk.ch
agri-job.ch



Pour commander cette
brochure ou d'autres en ligne :
shop.paysanssuisse.ch



AGIR
AGENCE D'INFORMATION
AGRICOLE ROMANDE

agriscuola

Plateforme didactique de l'agriculture