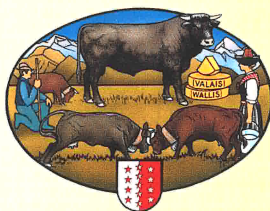


La race d'Hérens, une race de montagne



ADRESSE UTILE

Fédération d'élevage de la race d'Hérens
Case postale 437
CH-1951 Châteauneuf / Sion VS

Tél. : ++ 41 27 606 75 40

Fax : ++ 41 27 606 75 04

Site Internet : www.racedherens.ch

ORIGINE

La race d'Hérens est sans doute issue de la population bovine qui peuplait à l'origine l'arc alpin des Alpes autrichiennes à la Savoie.



AIRE D'EXTENSION

Elle est détenue dans le canton du Valais, en Suisse, depuis les temps les plus anciens. Elle est présente également dans le Val d'Aoste sous l'appellation Castana.



CHEPTEL

Le cheptel total d'environ 13500 sujets, dont 6000 vaches, est réparti dans 1100 exploitations, conduites pour la plupart par des agriculteurs à temps partiel.

STANDARD

De taille moyenne, les animaux présentent un type trapu et profond, avec un corps large et bien musclé. L'ossature est fine et solide. La tête est courte et large, avec une forte encornure. Le regard est vif et expressif, le chanfrein droit et le mufler large. Les membres sont courts et vigoureux, avec des articulations sèches et des onglons très durs.

Le poids des vaches adultes est de l'ordre de 570 kg pour un tour de poitrine moyen de 188 cm et une hauteur au garrot de 124 cm.

ROBE

La robe est unie et varie du noir au fauve (rouge brique). Les muqueuses, les onglons et les pointes des cornes sont ardoisés ou noirs. 3 à 4 % des animaux présentent une panachure soit irrégulière soit de type Pinzgau.





BUT D'ELEVAGE

Le but d'élevage est double et vise à l'obtention de bons rendements en lait et en viande.



CARACTERISTIQUES PARTICULIERES

Les animaux de cette race sont dotés d'un tempérament vif et belliqueux qui se concrétise par la manifestation d'un rituel de dominance exacerbé. Cette aptitude est à la base de l'organisation des combats de vaches, appelés "combats de reines".



MILIEU

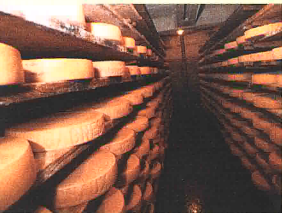
Le 80 % des élevages sont situés à une altitude de plus de 700 mètres et le 60 % à plus de 1000 mètres. La totalité du troupeau estive sur des alpages à une altitude de 1700 à 2500 mètres.



PRODUITS

Son lait de haute valeur technologique a permis l'élaboration d'un fromage renommé le Raclette.

Sa viande fine et persillée est l'origine de la viande séchée du Valais.



SES ATOUTS

- Rusticité
- Excellente marcheuse, elle se déplace aisément dans les terrains escarpés.
- Vêlage facile
- Tempérament grégaire, permettant une conduite facile du troupeau et une utilisation optimale des pâturages d'altitude.
- Production laitière de haute valeur fromagère avec un rapport TB/TP de 1,10.
- Très bon rendement de carcasse et en viande
- Excellent rapport viande – os.