

La vache ferrandaise a désormais repris du poil de la bête

Si, dans la Chaîne des Puy, les ferrandaises font partie du paysage, Michel Gauthier n'y est pas pour rien.

Son investissement est aussi professionnel que sentimental : « Il y a toujours eu des ferrandaises chez nous. Mes parents en avaient, mes grands-parents en avaient, côté maternel comme côté paternel. Et aujourd'hui, mon fils Julien s'occupe de notre troupeau de 45 à 50 vaches mères. Mon épouse Andrée donne aussi un coup de main. »

Et de soupirer : « C'est la vache du coin. Laitière ou allaitante, avec ses 650 à 700 kg, elle



RUSTIQUE. Une vache née pour la vie au grand air. PHOTO T. LINDAUER

servait aussi, autrefois, de bête de somme pour tirer les charries et les charrettes. Et elle finissait parfois dans nos assiettes. »

Face à la concurrence de vaches plus productives, la perle est devenue rare : « Il n'en restait guère plus de 200 dans les années soixante-dix. Avec Laurent Avon, de l'Institut de l'élevage, le Parc naturel régional des volcans d'Auvergne et les paysans du coin, on a réagi. »

« Cette année, leur nombre devrait approcher les 2.000, se félicite Jean-François Ondet, le président de l'Association pour la sauvegarde de la race bovine

ferrandaise. Lui-même en élève au Mont-Dore depuis 1996.

Installé, lui, à Nébouzat, plus précisément à Recoleine, Michel Gauthier loue d'autant plus la ferrandaise que sa rusticité renvoie à un passé porteur d'avenir : « On n'a pas besoin de paillettes de semence américaines et de soja argentin ! On a assez de problème comme ça. »

Plateau de fromages

D'aucuns se gaussent en parlant de vache « environnementale ». Un regard sur la Chaîne des Puy suffit à comprendre qu'ils n'habitent pas le même monde. Braignées ou poudrées de noir ou de rouge, les vaches

ferrandaises, comme lui, regardent passer le train du progrès. À juste raison : « Ce n'est pas la race qui donne le plus de lait, mais elle ne demande pas non plus beaucoup de soins. Aussi, l'un dans l'autre, on s'y retrouve, d'autant qu'elle vit facilement au grand air. »

Peu ou pas de complément alimentaire, mais des herbages qui font de l'Auvergne un incomparable plateau de fromages, la ferrandaise semble aujourd'hui menacée que par les coups de fourchette : « Sa viande intéresse de plus en plus les bouchers. » ■

J. P.

Pdd

Aout 2013