

Uniques au monde!

par Isabelle Bagnoud

Les vaches d'Hérens ont beaucoup de qualités. Un peu moins connue, la saveur de leur viande. Explications.



Photo Jean-Yves Gabbud

Les vaches d'Hérens
sont des lutteuses,
c'est pourquoi
on les aime, mais pas
seulement...

Les vaches de la race d'Hérens n'ont jamais regardé les trains passer... Elles ont un tempérament vif et belliqueux, sont d'excellentes marcheuses et leurs propriétaires aiment répéter qu'elles sont belles et intelligentes. Uniques au monde, les dernières représentantes d'une vache qui peuplait à l'origine l'arc alpin, des Alpes autrichiennes à la Savoie, sont considérées aujourd'hui comme une race bovine suisse originaire du Valais, puisque c'est ici qu'on les trouve en nombre. Huit mille six cents bêtes (sans compter le jeune bétail) concentrées surtout entre le bois de Finges et Martigny.

A la place du lait, la viande?

Leur aptitude au combat déplace les foules, douze mille personnes en moyenne assistent à la finale cantonale à Aproz pour désigner la «reine» du Valais. A l'avenir, la bête, qui produit moins de lait que ses consœurs, pourrait aussi se faire mieux connaître pour sa viande. Avec les mutations du marché laitier en Suisse suite à l'abandon du contingentement laitier et à l'application des

Hérens cows have never just watched the world go by... They've got a lively and aggressive disposition and can walk for miles. Their owners will tell you time and time again how beautiful and intelligent they are. They are a unique breed, the last representatives of a cow that originally lived in the Alpine Arc, from the Austrian Alps to Savoy, but are considered today to be a Swiss breed of cow, originating in Valais, where they are the most numerous. There are eight thousand six hundred of them (without taking into account the young stock), concentrated above all between Finges forest and Martigny.

Meat instead of milk?

Their fighting skills bring in the crowds. An average of twelve thousand people gather for the Canton finals in Aproz, where the Valais "queen" is chosen. In future, this breed, which produces less milk than others, might become better known for its meat. With the changes in the Swiss milk market, due to the termination of milk quotas and the application of the bilateral agreements with

**De la viande
des vaches d'Hérens,
il n'y en a jamais
assez sur le marché!**

accords bilatéraux avec l'Union européenne, pourquoi la production de viande bovine de la race d'Hérens ne pourrait-elle pas être une des alternatives durables et rentables à l'agriculture de montagne? Richard Cotter aimerait bien. Mais pour l'instant, le boucher de Lens explique que l'opération n'est pas très rentable pour les éleveurs. C'est la qualité première de la viande qui fait aussi son handicap: «*La viande est plus goûteuse parce que les bêtes engraisent moins rapidement, sans stress, on ne les pousse pas*».

Du coup, elles mettent pratiquement une année de plus que les autres pour atteindre le même poids, c'est moins productif. Il n'empêche que les consommateurs aiment. Les cinq restaurants que le boucher fournit à Crans-Montana reçoivent d'excellents échos

de la part des clients. Le seul hic c'est «*qu'on est toujours en manque!*», explique Richard Cotter, qui choisit chaque année environ deux cent cinquante bêtes: «*Les gens élèvent avant tout la vache d'Hérens pour le combat, celles qui ne sont pas sélectionnées viennent en boucherie*.» Et après le printemps, la sélection est terminée, il y a moins de produits sur le marché... Et la viande séchée d'Hérens? Certains s'y sont lancés, bien sûr, à l'image de Richard Cotter. Mais le problème reste le même, la matière première manque!

Symbole montagnard à valeur ajoutée!

Autre avantage de la race, son image populaire est fortement liée au terroir; la bête est comme un symbole de la vie montagnarde, un produit typique à forte valeur ajoutée pour le consommateur.

La dernière et pas la moindre des qualités de cette indigène robuste, c'est qu'elle participe au maintien de nos paysages de montagne. Grâce à elle, ils restent verts et ouverts. Sans ces magnifiques brouteuses, ça fait longtemps que nos coteaux seraient reboisés et bruns dès la fin du printemps. Une réalité qui compte pour le touriste comme pour les habitants de Crans-Montana.

the European Union, why should the production of Hérens beef not become one of the long-lasting and lucrative alternatives for mountain farming? Richard Cotter, a butcher from Lens, is all for it, but he tells us that it would not be very profitable for the breeders for the time being. It is the fine quality of the meat that is also its greatest handicap: *"The meat is tastier because*

the cattle are fattened less rapidly, without stress, and they are not forced". Consequently, they take practically a whole year more than the others to reach the same weight. It's less productive, but the customers are very appreciative. The five restaurants that the butcher supplies in Crans-Montana have all received excellent comments from their clients.

The only small snag is that *"we're always out of stock!"* Richard Cotter, who chooses about two hundred and fifty cows each year, explains. *"The Hérens cows are bred above all for fighting; only those that are not selected finish at the butchers."* After the spring, the selections are over and there is less meat on the market... What about the Hérens dried meat? There were those who began production, of course, just as Richard Cotter did, but the same problem always arose: the lack of meat.

Added-value mountain symbol!

One other advantage of the breed is its popularity and its local image; it symbolises mountain life, a typical added-value product for the consumer.

Last but not least of the qualities of this robust indigenous cow, is its contribution to maintaining the landscapes of our mountains. Thanks to them, the mountain scenery remains green and open. Without these magnificent grazers, our mountain slopes would become reforested and brown once spring is over. This is important, not only for tourists but also for the inhabitants of Crans-Montana.



Photo Jean-Yves Gabbud