

LA FERRANDAISE



La vache des plateaux

Sous le qualificatif de « race bigarrée », la Ferrandaise semble peupler le nord de l'Auvergne depuis déjà bien longtemps. Elle n'a pris le nom de « Ferrandaise » que dans la seconde moitié du XIXe siècle. On lui reconnaît traditionnellement deux centres d'élevage dans le Puy-de-Dôme : la Chaîne des Puys et la région d'Ambert.



Une grande diversité de robes

La Ferrandaise possède une certaine diversité de robes : de couleur rouge ou plus rarement noire, elle présente des tâches blanches de type « barré » (panachures irrégulières), « bregnié » ou « poudré » (flancs colorés). Née sur des plateaux plutôt acides, elle possède un tempérament vigoureux et une très grande robustesse. De grand gabarit, elle est docile mais tonique, forte et infatigable au travail.

Les bienfaits de la mixité

Le lait de la Ferrandaise est à l'origine de fromages aussi divers que le bleu d'Auvergne, la fourme de Rochefort, le Saint-nectaire, la fourme de Montbrison ou la fourme d'Ambert. Race laitière de type mixte, elle s'adapte à un grand nombre de systèmes d'élevage.

Aujourd'hui, cette race laitière robuste peut aussi être utilisée en système allaitant : c'est une nourrice parfaite pour obtenir des veaux à croissance élevée, lourds et bien conformés.



Institut de l'Élevage

Département Génétique
149 rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12
Tél. : 01 40 04 52 84 - delphine.duclos@inst-elevage.asso.fr

Association pour la sauvegarde de la race bovine Ferrandaise

Parc Naturel des Volcans d'Auvergne
Château de Montlosier - 63970 Aydat
Tél. : 04 73 65 64 16 - parc.volcans@wanadoo.fr