

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.



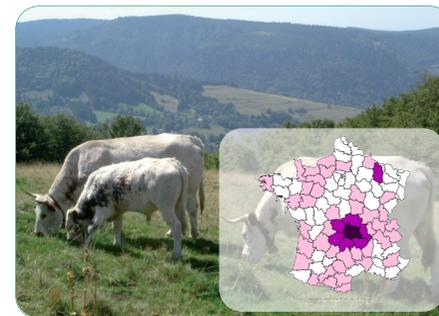
Une grande diversité de robes

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.



OS des Races Bovines Locales à Petits Effectifs
 Institut de l'Élevage
 BP 42118 - 31321 Castanet-Tolosan Cedex
 Tél. 05 61 75 44 59 - delphine.duclos@idele.fr
www.idele.fr

Association pour la sauvegarde de la race bovine Ferrandaise
 Parc Naturel des Volcans d'Auvergne
 Château de Montlosier - 63970 Aydat
 Contact : Alain GUERINGER - Tél. 07 68 86 42 44 - agueringer@free.fr
www.associationlaferrandaise.com



avec la contribution financière
 du groupe d'experts locaux
 d'élevage des races locales