

MAI 2025

EN COLLABORATION AVEC LES GRANDS SITES DU GOÛT

Plus d'informations sur swisstastes.chGRANDS SITES
DU GOÛT

Des vaches à part

Le val d'Hérens fait partie du réseau suisse des Grands Sites du Goût. Ses vaches sont connues pour leur caractère. Intriguée, je ne pouvais qu'aller à leur rencontre pour mieux comprendre ce qui les distingue.

generations#z@zisyadis.com

J'ai eu la chance de rencontrer **Erwan Le Mauff**, un jeune éleveur passionné qui gère deux fermes, l'une dédiée à l'élevage et l'enrichissement des veaux, l'autre à la production de lait. Dès l'arrivée dans sa première ferme, c'est le spectacle d'une reine qui s'impose. La vache d'Hérens, majestueuse, accueille son maître en meuglant. Erwan, très fier, me présente ses deux veaux jumelles, Mastras et Mistral, qui, à 3 mois, sont déjà des personnalités. On dit que, dans la race d'Hérens, les jumelles sont des « phénomènes » qu'il faut préserver, car elles se battent sans relâche, que ce soit à l'alpage ou ailleurs. « Elles n'ont pas froid aux yeux ! » rigole-t-il, se souvenant du jour où il les a vues embêter le taureau sans une once de crainte.



À l'oeil

La visite se poursuit dans sa seconde ferme, plus axée sur la production laitière. Là, des Hérens côtoient d'autres races, comme les vosgiennes ou les Simmental. Erwan me raconte en souriant les contraintes qui découlent de la race d'Hérens. « Tu dois toujours avoir un œil dessus quand elles sont en liberté, car c'est délicat de les sortir. Si tu laisses deux vaches ensemble sans faire attention, elles combattent, se cassent les cornes, etc. » Il continue en m'expliquant qu'elles ont aussi tous les prétextes pour réduire leur production de lait : quand elles sont gestantes ou lorsqu'elles montent à l'alpage, en raison des nombreuses bagarres. « C'est pour ça que j'ai également des vaches blanches ; elles

sont plus productives. Je les aime aussi, mais c'est les vaches d'Hérens qui me donne envie de me lever le matin », raconte-t-il avec un sourire aux lèvres qui en dit long sur l'affection qu'il porte à ses bêtes.

La scène suivante nous plonge au cœur de sa passion : un pâturage où les veaux d'Hérens, curieux et attachants, viennent vers nous, mordillent ma veste et cherchent des caresses.

Leur caractère fier et indépendant est palpable. C'est là, au contact de ces animaux, que je commence à comprendre cette affection profonde pour la race. Avant de partir, Erwan me présente la doyenne de la ferme, une vache de 12 ans de la race d'Évolène, patinée (légèrement tachée de blanc).

Au-delà des anecdotes qu'il raconte, Erwan est un homme passionné qui parle de son métier, des joies qu'il y trouve, mais également de ses défis. Ainsi, en plus des contraintes sanitaires très strictes et omniprésentes qu'il faut surpasser, Erwan me confie que les loups, malheureusement, lui ont déjà coûté plusieurs bêtes. Cette année, il ne prendra pas de risques et les gardera près de la ferme avant de les monter au grand alpage communal, où elles se mêleront à 140 autres vaches durant 90 jours.



Impressionnantes et bagarreuses de nature, ces vaches font la fierté de leur propriétaire.

Le lait d'Hérens

En début de journée, je rencontre Pierre-Jo Follonier, gérant de la société coopérative de la Laiterie centrale d'Évolène, qui regroupe 30 producteurs. Chaque année, la laiterie transforme 800 000 litres de lait, dont 650 000 dédiés à la production de fromage à raclette. Avec 46 agriculteurs pour 1800 habitants, la commune est un véritable centre de production. Le lait y est valorisé à 1 franc le litre, bien au-dessus des 60 centimes pratiqués ailleurs.

La viande d'Hérens

Je termine ma journée à la boucherie Chez Léo, tenue par deux jeunes passionnés, où tout est local. Ils sélectionnent eux-mêmes des vaches nourries à l'herbe des mayens et des alpages. Produite de manière traditionnelle et en quantité limitée, leur viande se déguste aussi bien séchée ou en saucisses, que grillée ou mijotée. LAURA COPPEX



Activités

La finale nationale de la race d'Hérens se tiendra les 10 et 11 mai prochain à Aproz. Plus de 15 000 personnes sont attendues.

L'Inalpe, qui a lieu fin juin, marque la montée des troupeaux vers les alpages pour la saison estivale. À la fin de septembre ou au début d'octobre, la Désalpe célèbre leur retour.