



TAUREAUX NORMANDS DANS LA SUISSE NORMANDE

La Normandie est issue de trois races bovines locales : la Cotentine, l'Augeronne et la Cauchoise. Identifiée comme vache normande en 1883, après croisement avec la race Durham. Munie des atouts de ses ancêtres, son lait est riche en matière « fromageable » et elle est à l'origine des célèbres produits laitiers normands, que sont le Camembert, le Livarot, le Pont l'Evêque, et le Neufchâtel. L'animal en lui-même identifie la Normandie. Sous ses trois robes : caille, blonde et bringée, les normandes s'observent dans les cinq départements de son berceau de race.

Malgré une sélection assidue pour la rendre plus compétitive en terme de quantité de lait produit et malgré un confortable effectif de 800000 femelles*, la normande voit ses effectifs se réduire d'année en année. Malheureusement, La non obligation d'utiliser son lait crémeux dans la réalisation des produits cités précédemment, fausse totalement sa nécessité et par la même, trompe aussi les consommateurs.

*Source : UPRA Normandie

Photographie extraite de l'exposition : IDENTITÉS - Animaux de Terroir et Biodiversité.
www.animaux-de-terroir.org - Photographie 25 sur 30. Original 45x60mm. Format 80x120cm. Réf W-317-11.

"La reproduction des photographies et des légendes est soumise à l'autorisation de l'auteur."

Philippe Deschamps - Photographe Auteur - 183, Bd Voltaire. 75011 Paris.
Bureau : 01.43.73.25.50. – Mobile : 06.81.87.84.70 – mail : contact@animaux-de-terroir.org
Code APE :923A – siret : 429 219 926 000 12 – TVA intracommunautaire : 19429219926