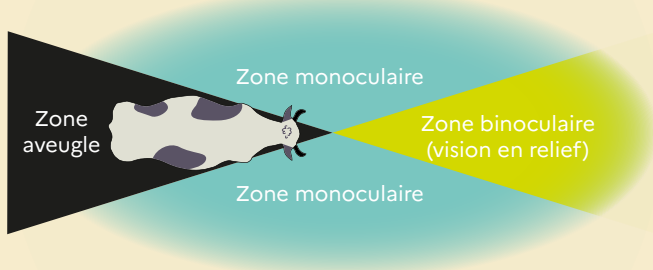




# Capacités sensorielles

## Vue

Leur champ visuel est **panoramique** (vision à 300°).



Elles sont myopes, leur vue proche est nette et leur **vue lointaine floue**

Concernant les couleurs, elles distinguent bien le **rouge**, le **jaune** et l'**orange** mais mal le **bleu**, le **gris** et le **vert**.

Les vaches ont une très **bonne perception des mouvements**.



Mais une **accommodation** aux changements de luminosité très lente (~3 min).

## Ouïe

Les vaches sont **très sensible aux sons aigus**, notamment les sons stridents et grincants. Elles sont cependant moins sensibles aux sons graves



Le **pavillon de leur oreille est orientable** ce qui leur permet de localiser les sons

## Odorat

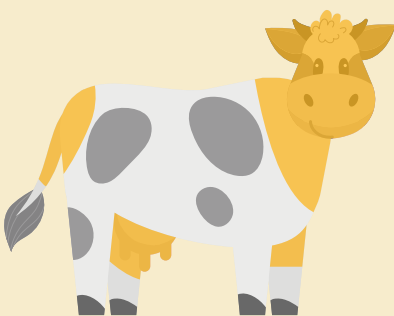
Elles disposent d'**odorat très fin** qu'elles utilisent pour la **communication** (*via des phéromones*) et l'**exploration** (*reconnaissance des congénères, de l'éleveur, interactions sexuelles...*)

## Goût

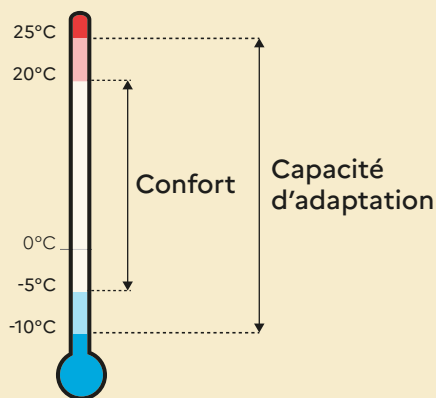
Les vaches sont **capables d'identifier les 5 goûts primaires** (*sucré, salé, amer, acide, umami*)

Elles sont **attirées par le sucré et le salé** et sont indifférentes à l'amer et à l'acide.

## Toucher



Zones les plus sensibles au toucher



Sensibilité thermique

Il s'agit d'un sens **très développé** avec des récepteurs du toucher et de la douleur sur tout le corps.

La perception de la température dépend de l'humidité et la vitesse du vent.