

*Auteur principal : Chaire BEA*

*Contributeurs : Amandine Rave, Alice de Boyer des Roches*

*Infographie : Ilann Adjedj*

*DOI : 10.5281/zenodo.12800459*



<https://chaire-bea.vetagro-sup.fr>

*Mars 2022*

## **Tout savoir sur la vache laitière !**



Vous ne pouvez démarrer la journée sans une goutte de lait dans votre café ou vous n'envisagez pas de manger des pâtes sans fromage ? Mais que savez-vous vraiment des vaches laitières, de leur taille, de leur poids, de leur espérance de vie, de leurs capacités cognitives, de leur comportement social, etc. ?

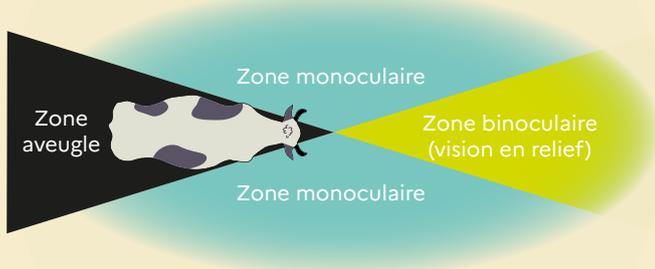
Venez découvrir en images les principales caractéristiques de Marguerite, notre vache laitière !



# 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** du **jaune** et de l'**orange** mais mal le **bleu** du **gris** et du **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 sensibles aux sons aigus**, notamment les sons stridents et grinçants. Elles sont cependant moins sensibles aux sons graves



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

## Odorat

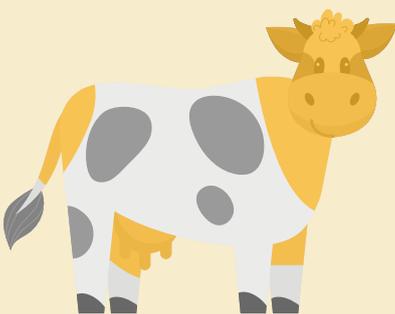
Elles disposent d'**odorat très fin** qu'elles utilisent pour la **communication** (*via des phéromones*) et l'**exploration** (*reconnaissance des congénères, de l'éleveur, interactions sexuelles...*)

## Goût

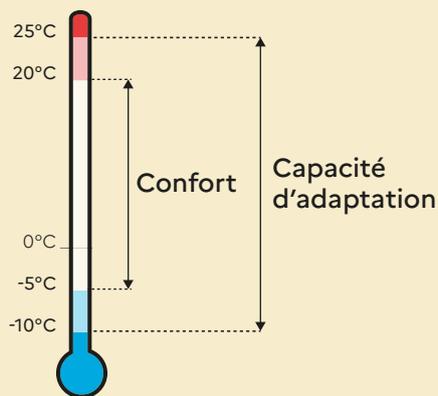
Les vaches sont **capables d'identifier les 5 goûts primaires** (*sucré, salé, amer, acide, umami*)

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.