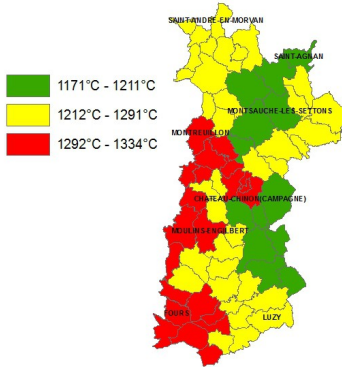
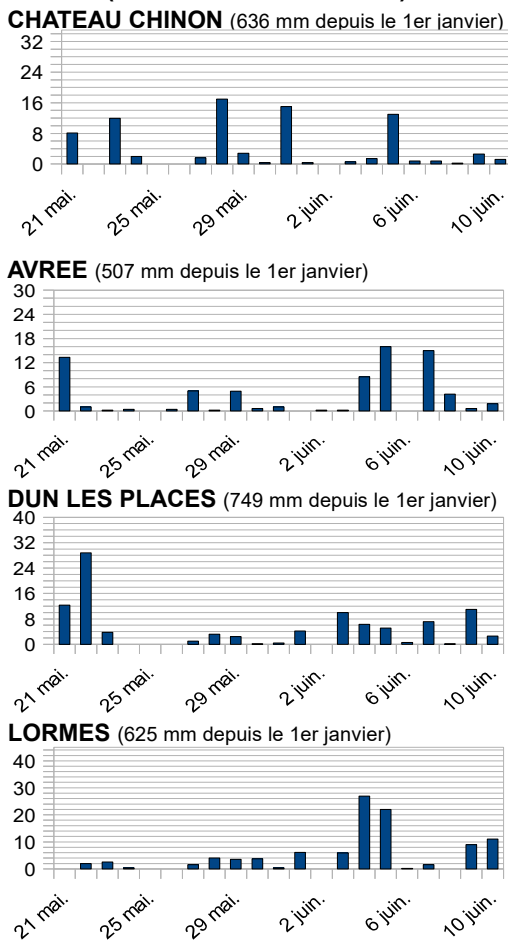




### Températures cumulées entre le 1<sup>er</sup> février et le 10 juin



### Précipitations (mm) entre le 21 mai et le 10 juin (Source : Météo France)



STADES CLES DU CALENDRIER FOURRAGER	200°C (base janvier)	300-350°C (base février)	500-550°C (base février)	700-800°C (base février)	1000°C (base février)	1200°C (base février)
	Apport d'azote	Mise à l'herbe	Épi 5 cm	Début épiaison	Début floraison	Floraison
En 2015	05 mars	01 avril – 06 avril	19 avril – 22 avril	05 mai – 12 mai	28 mai	9 juin
En 2016	12 février	31 mars – 05 avril	17 avril – 05 mai	11 mai – 18 mai	4 juin	16 juin
En 2017	01 mars	15 mars – 21 mars	4 avril – 11 avril	22 avril – 4 mai	19 mai	01 juin
En 2018	18 février	2 avril – 8 avril	16 avril – 22 avril	6 mai – 13 mai	25 mai – 1 juin	3 juin – 8 juin

Enfin le beau temps. Les foins vont pouvoir débuter alors que le cumul des températures dépasse **1300°C** dans certains secteurs ! La qualité étant passée, **ne négligez pas les deuxièmes coupes** des parcelles fauchées début mai **pour assurer de la qualité** dans vos stocks de fourrages !

### Foin : limiter les pertes liée au séchage

L'objectif du séchage est d'**atteindre le taux de MS** souhaité (en l'occurrence 85% pour du foin) **en un minimum de temps** pour limiter les pertes issues de la respiration du fourrage qui dégrade sa valeur alimentaire (les cellules de la plante encore vivantes continuent de respirer et consomment des sucres).

Le **séchage d'un foin nécessite l'évaporation d'environ 3mm d'eau** pour passer de 20% à 85% de matière sèche. La cinétique du séchage suit trois phases d'une durée croissante. Comment agit sur chacune de ces phases pour limiter leur durée et préserver au maximum la qualité du fourrage ?

**Phase 1, passage de 20% MS à 45-50% MS** : cette phase est la plus rapide car les stomates de la plante sont encore ouverts. Ces organes permettent à la plante des échanges gazeux avec l'atmosphère, notamment de la vapeur d'eau. **Faucher le matin, dès la disparition de la rosée**, permet une exposition maximale aux rayons du soleil lorsque les stomates sont encore fonctionnels et accélèrent cette première phase. Dans le cas d'une faucheuse conditionneuse sans système d'éparpillement large, il est souhaitable de **faner sitôt après la fauche pour une surface d'exposition du fourrage maximum**.

**Phase 2, passage de 45-50% à 65-70% de MS** : les stomates sont maintenant fermés, l'eau doit d'évacuer par la tige : **c'est là que l'effet positif du conditionneur apparaît**, les tiges ayant été écrasées et frottées, l'évacuation de l'eau est facilitée. Un **fanage** en fin de cette deuxième phase **permet de faire circuler l'air et accélère le séchage**. Dans le cas d'une forte proportion de légumineuses, les feuilles séchant plus vite que les tiges, à partir de cette période **privilégier les interventions mécaniques (fanage et andainage) lorsque la rosée a réhumidifié le fourrage (matin ou soir)**.

**Phase 3, passage de 70% à 85% de MS** : c'est la phase la plus longue et la plus difficile, notamment en cas d'absence de conditionnement : l'eau est retenue dans la tige par les sucres et les protéines. **L'andainage permet de faire circuler l'air sous l'andain si la fauche n'a pas été trop rase (6-7 cm)**. Il est possible, dans le cas de conditions peu favorables au séchage, d'**effectuer un pré-andainage** en constituant des petits andains qui seront regroupés juste avant le bottelage.

En cas de doute sur l'obtention d'un taux de MS l'utilisation d'une sonde de température est vivement recommandée avant d'empiler les bottes :

- < 40°C : préjudice quasi imperceptible.
- 40 à 60°C : odeur de pomme pourrie, acide. Si l'échauffement s'en arrête là, le foin sera gris, poussiéreux. Cela se traduit par 5 à 15 % de pertes de valeur énergétique et 10 à 30 % de baisse de digestibilité des protéines. Laisser les bottes quelques jours dans un endroit abrité mais ventilé avant de les empiler.
- 60 à 80°C : foin de couleur brun/tabac/caramel. Les pertes sont alors comprises entre 15 et 30 % en valeur énergétique et de 30 à 80 % en digestibilité des protéines.
- 80 à 90°C : foin de couleur brun/café/noir. Le risque incendie est alors maximal.

Equipe Elevage

03 86 93 40 60

[www.nievre.chambagri.fr](http://www.nievre.chambagri.fr)



www.afnor.org  
Conseil  
OPE.COS.ENR30-08.06.18

Avec le concours financier

