Après les récoltes… quelques conseils pour une bonne valorisation des fourrages

- **Identifier les bottes de foin et d'enrubannage** lors du rangement, par grands types de prairie (proportion de légumineuses…) et date de coupe. Il est particulièrement utile de **repérer les bottes de la meilleure qualité** (fauchées précocement, riches en légumineuses…) **et les plus mauvaises** (coupes tardives…). Par exemple, on peut insérer une fiche cartonnée sous une ficelle, ou faire des marques avec une bombe de peinture sur les balles d'enrubannage. Autre possibilité : un plan du stockage.
- **Noter la date de récolte**, le type de prairie, **le stade** (présence ou non d'épis, fleurs…). Ces informations permettent une première estimation de la valeur alimentaire du fourrage.
- **Analyser les principaux types de fourrages** récoltés en priorité ceux dont la valeur est la plus variable (prairies de mélange, méteils…).

Coût : environ 35 € pour une analyse complète donnant les valeurs énergétiques et azotées, 22 € pour les seules teneurs en matière sèche et en protéines.

Pour avoir un échantillon le plus représentatif possible, le plus pratique est de faire une quinzaine de **prélèvements** répartis **sur plusieurs andains juste avant pressage**. Après la récolte il faudra prélever sur plusieurs bottes, en évitant la couche de surface, surtout si elles ont été mouillées. Mélanger les différents prélèvements et prendre environ 200 g de foin sec ou 500-700 g d'ensilage ou enrubannage pour **envoi au labo après congélation** (sauf foin sec).

Ces précautions permettront de **valoriser au mieux les fourrages récoltés** et pouvoir **réaliser** des **rations adaptées aux différentes catégories d'animaux au moindre coût**.

- En cas de doute, **vérifier la température des bottes de foin** pressées un peu vite avant la pluie. Différents modèles de sonde à fourrage. sont disponibles (à partir d'environ 100 €). Si la température au centre de la botte se situe **entre 35 et 45 °C**, il n'y a **pas de problème**. **Entre 45 et 65°C**, le foin est **en train de chauffer**. Surveiller l'évolution de sa température et stocker les bottes dans un local aéré, sans les entasser afin que l'air circule. Un foin qui a chauffé (bruni) est appétent mais sa **valeur protéique** est **réduite** (protéines rendues moins digestibles par la chaleur), sans que cela apparaisse à l'analyse classique. **Au-delà de 65°C**, le danger d'incendie est très important. Contacter alors les pompiers pour connaitre la marche à suivre.

Chambre d'Agriculture du Gers – Pôle Elevage – Route de Mirande – BP 70161 32003 Auch cedex – Tél. : 05 62 61 79 60
Contact : François RATIER
Mise à jour : décembre 2017
OPE.COS.ENR.40.13.03.17