

## Conseil collectif sur la production fourragère réalisée par les techniciens de la Chambre d'Agriculture 71 Outil de pilotage et d'aide à la décision pour les éleveurs

Rédaction : Véronique GILLES – vgilles@sl.chambagri.fr – Amélie POULLEAU – apoulleau@sl.chambagri.fr – Denis CHAPUIS – dchapis@sl.chambagri.fr

Sommes des températures cumulées	200°C (base janvier) Apport d'azote	300°C- 350°C (base février) mise à l'herbe	500°C à 550 °C fin déprimage épis 5 cm	700°C-800°C fauche précoce début épiaison	1000°C foin précoce début floraison	1200°C foin moyen floraison	1400°C foin tardif médiocre début grainage	>1400 °C grainage
- Zones précoces - Zones tardives						> 300 m	< 300 m	

### Dernière semaine pour la MAT... (En zone tardive)

Station	Prairies Σ tpt° cumulée base février	Précipitations hebdomadaires
Autun 300	1185	61,4
Autun 400*	1112	
Autun 500*	1040	
Macon	1421	1,6
St Symphorien de M	1277	33,2
Saint Yan	1296	1,8
Jalogny	1248	4,7
Beaumont 300*	1288	
Beaumont 400	1216	0,6
Mont St Vincent 600	1200	0,8
Mont St Vincent 400*	1341	
Matour	1241	1,0
Chalon	1298	1,8
Varenne St Sauveur	1391	0,6
St Maurice les Couches	1293	1,2

\* données recalculées

Toutes les stations ont cumulé les 126° maximum : Au-delà de + 18° de moyenne journalière, le calcul est bloqué à 18°, car par les fortes températures (entre 25 et 30°, suivant la flore) la végétation se met en « sécurité » (fermeture des stomates) : La poussée et les stades s'en

trouvent ralentis. Les foins de 1<sup>ère</sup> coupe vont perdre très vite de la valeur : Surtout au niveau des protéines.

N'attendez pas pour faire vos fauches. Si la météo ne se trompe pas, des pluies devraient arriver ce prochain week-end. Cela profitera aux repousses qui alimenteront les cheptels début juillet.

☛ **Rappel** : Fauchez au-dessus des 7 cm : Votre prairie repartira d'autant mieux (surtout avec les fortes températures en cours).

### FOINS : Préservez leurs qualités !

Avec 1200° dans la zone Ouest, la qualité des foins est encore là. Les conditions de récoltes s'annoncent bonnes. Attention, toutefois à l'humidité résiduelle dans un fourrage feuillu. La recherche d'une MS supérieure à 85 % est un gage de bonne conservation.

• **Un foin entre 75 et 80 % de MS** peut chauffer à 50-55° C (aspect gris) → Poussières, risques de maladies respiratoires, pertes de valeurs alimentaires.

• **Un foin à 70 % de MS** peut chauffer à 65-70° C (aspect brun-caramel) → Risques d'inflammation spontanée, la valeur alimentaire est très diminuée [- 1/3 pour les UFL (énergie) et - 1/2 pour les PDI (protéines)].

• **Un foin entre 65 et 70 % de MS** (aspect brun-noir) → Danger, l'incendie couve !

Un foin ne devrait pas être rentré si sa température est supérieure à 45° C.

➔ **Comment vérifier la température des bottes ?**

Attendre 1 ou 2 jours après le pressage pour vérifier la température :

• **Par sondes de températures** : Voir dans vos magasins habituels ou sur des sites internet de vente de matériels agricoles (contacter également votre caisse locale d'assurance).

• Ou à défaut, **plongez une tige d'acier ou de cuivre jusqu'au centre de la botte** en la laissant **une heure** : Retirez la tige. Si elle est **trop chaude** pour la tenir en main, **attendez pour stocker**.

### Réussir la récolte des légumineuses

Les feuilles concentrent les éléments digestibles (fibres, glucides et protéines). Leur préservation est indispensable pour tirer la meilleure partie de votre fourrage. Les légumineuses sont les plus fragiles : Leurs feuilles en séchant 1.5 à 2 fois plus vite que leur tige deviennent cassantes et tombent vite au sol si vous travaillez à la période la plus chaude de la journée.

La vitesse de séchage agit également sur les pertes en sucres qui se font par respiration :

↳ **Dès la fauche** la surface d'exposition est déterminante : Eparpiller le fourrage sur 80 à 90 % de la surface.

↳ Eviter les conditionneurs qui vont accélérer les pertes de feuilles, surtout sur les légumineuses.

• **Fanage et andainage** : Travailler sur un fourrage **ré humidifié** avec la rosée du matin : (Cf. essai Arvalis).

• **Lors du pressage** : Pour préserver leurs feuilles au maximum ⇒ Presser le matin dès l'évaporation de la rosée ou tard le soir.

		Saint-Hilaire en W. (55)	La Jaillière (44)	
		Pertes qualitatives (point MAT/ kg MS)	Cumul de pertes (kg MS/ha)	Pertes qualitatives (point MAT/kg MS)
Modalités de pré-andainage et andainage (Giro-andaineur)	Le matin (feuilles réhumidifiées par la rosée)	-0,1	315	-0,4
	L'après-midi (feuilles craquantes)	-2,8	667	-1,8

Privilégier de gros andains avec une presse balle ronde à chambre variable, ne recherchez pas une densité maximum qui va augmenter la rotation dans la chambre de la presse et augmenter les risques de surchauffe si votre fourrage est inférieur à 80 % MS.

**Le liage filet** est indispensable pour valoriser toutes les précautions prises en amont.

(Source : Arvalis « Réussir la récolte en foin de graminées ou de légumineuses »).