



## Faire des récoltes de qualité

Paru le 5 avril 2023

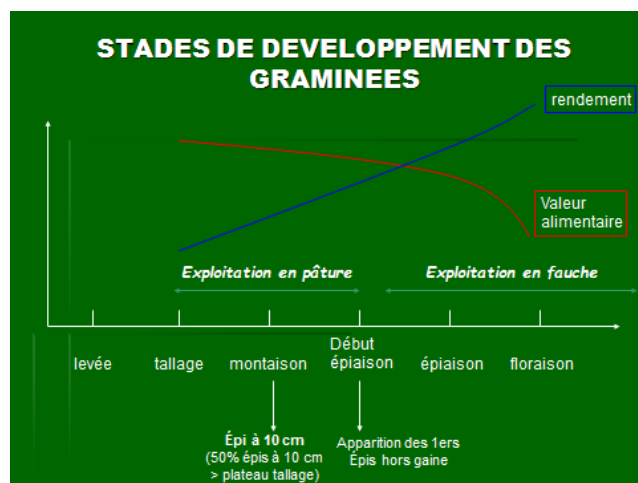
➤ **Le choix de stratégie fourragère, et les implantations correspondantes ont été faites à l'automne dernier, maintenant que l'hiver est passé, et que la pousse s'avance, la période des récoltes se lance pour bien démarrer l'année fourragère, et pour en préparer la suite.**

Le choix de stratégie fourragère et les implantations correspondantes ont été faits à l'automne dernier, maintenant que l'hiver est passé, et que la pousse s'avance, la période des récoltes se lance pour bien démarrer l'année fourragère et pour en préparer la suite. Après l'été dernier, et ce printemps qui traîne en démarrage, on a peut-être mis à mal la

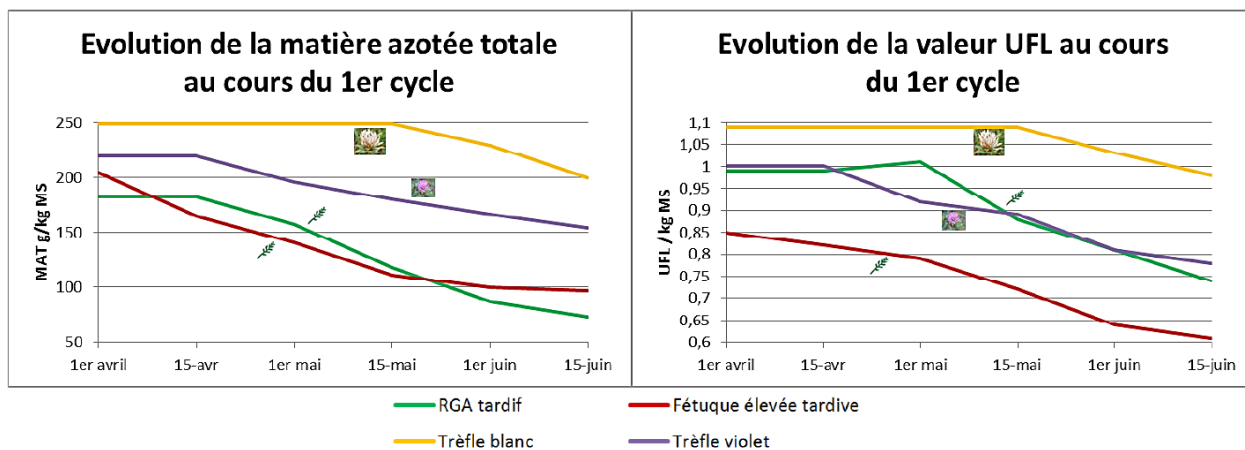
trésorerie fourragère et perturbé les habitudes de récolte. Se pencher sur la qualité des fourrages est alors plus que jamais déterminant car un mauvais choix entraînera des répercussions sur toute la durée de valorisation du fourrage et pour certains c'est pendant 1 an... Il est donc important d'y mettre les moyens pour réussir.

### 1 - DECLANCHER LA RECOLTE

Le choix de la date de récolte va se faire en fonction de la météo bien sûr, mais aussi en fonction de l'objectif prioritaire que l'on se donne. Deux critères sont décisifs pour cela, le rendement et la valeur alimentaire (UF-MAT). Ces deux critères n'évoluant pas dans le même sens (cf. figure ci-contre), il faut faire le choix d'un bon compromis lors de la récolte. **Le stade décisif de ce compromis est le stade tout début épiaison pour les graminées et début bourgeonnement pour les légumineuses. La plante en proportion majoritaire servira à déclencher la fauche.**



Source CAPDL



Sources CAPDL

Attention à ne pas aller faucher trop ras (< 5 cm) sur les parcelles destinées à durer car on va, certes, aller chercher du rendement en plus, mais au détriment de la qualité, car les valeurs sont plus hautes dans la partie aérienne des plantes (plus grande proportion de feuilles). On risque surtout de pénaliser la reprise de croissance, et donc la suite de cette culture, et

on s'expose à un risque de salissement si la reprise est trop lente ou mauvaise. **L'optimum de hauteur de coupe sera minimum autour de 5-6 cm pour les graminées et 7 cm pour les légumineuses telles que la luzerne.** Il est préférable de démarrer la fauche après la levée de la rosée afin de limiter l'humidité dans les andains et de pénaliser le séchage.

## 2 - SECHAGE

Quel que soit l'objectif de séchage, **plus la plante séchera vite moins elle consommera ses réserves**, et meilleures seront ses valeurs alimentaires. Ainsi on privilégiera **un fanage dans les 2 heures** après la fauche, lorsque la plante a encore tous ses stomates ouverts, pour évacuer plus rapidement de l'eau de l'intérieur. **L'objectif est d'obtenir en % de MS un fourrage de près de 40 % pour l'ensilage, 65 % en enrubannage et 85 % pour le foin.** Attention pour les ensilages, car plus on augmente le séchage plus la conservation est délicate. Là encore, il faut faire un compromis. **En respectant les hauteurs de fauche, on**

**élève le fourrage du sol et on réduit ainsi la reprise d'humidité durant la nuit par le sol et l'air circulant dessous accélère aussi le séchage durant la journée.** Attention aux pertes de feuilles lors des manipulations du fourrage pendant le séchage, plus on avance dans le séchage et plus on augmente le risque de perdre des feuilles et d'altérer la valeur alimentaire. Le fanage doit rester un déplacement du fourrage et non un défibrage lié à une action mécanique « trop énergique ». Pour vous aider à estimer l'évolution du séchage, voici quelques repères simples pour « estimer la MS à la main ».

Savoir reconnaître la teneur en matière sèche d'un fourrage (MS)	
20 % MS	Le jus s'écoule en pressant à la main une poignée d'herbe.
25 % MS	Le jus s'écoule en tordant à la main une poignée d'herbe.
30 % MS	En tordant une poignée, les doigts s'humidifient de quelques gouttes.
35 % MS	En tordant une poignée, les doigts s'humidifient mais sans goutte.
40 % MS	Pas d'humidité sur les doigts en tordant les feuilles.

Tableau source Arvalis

### 3 - RECOLTE ET STOCKAGE PAR VOIE HUMIDE

Ensilage : c'est le moyen le moins cher de conservation par voie humide. Une fois le fourrage autour de 35-40 % de MS, le chantier d'ensilage peut se faire dans de bonnes conditions. Attention à ne pas mettre trop de terre en contact du fourrage en andainant ou lors du chantier de récolte, pour éviter les contaminations par des spores qui auront des effets sur la fermentation et la valorisation par les animaux. Pour permettre une bonne assimilation et limiter les refus, il faut une finesse de hachage suffisante de l'ordre de 1-3 centimètres. Cela va aussi faciliter le tassage du fourrage lors de la mise en silo et c'est un gage de bonne conservation. La présence d'air dans le silo va orienter les fermentations vers la putréfaction au lieu de l'acidification comme il faut en milieu anaérobie.

**Il est préférable lors de la mise en tas de plusieurs parcelles de réaliser des couches afin d'avoir un stockage qui permette de reprendre un fourrage homogène du début à la fin du silo et limiter la variation à l'auge ensuite.** Un conservateur peut s'ajouter en cas de risque de ne pas atteindre les conditions de bonne conservation, à savoir un pH bas et des sucres disponibles afin de favoriser la fermentation lactique. En fonction de ce qui risque d'être limitant, on orientera le choix du conservateur vers un apport de sucres, d'enzymes, ou d'acide pour les fourrages pauvres en sucres et à fort pouvoir tampon, ou vers l'introduction de ferments ou de sel pour limiter les moisissures ou fermentations indésirables.

Attention également à bien **anticiper le dimensionnement du front d'attaque à la période et à la quantité distribuée.** Il faut au moins une avancée de 30 cm par jour pour des

graminées et de 50 à 60 cm pour du mélange céréales-protéagineux. Il est souvent préférable de différencier les silos d'été et les silos d'hiver pour avoir des vitesses d'avancement cohérentes, et de limiter le risque d'échauffement.

Enrubannage : il faut privilégier la qualité dans ce type de récolte car il y a un surcoût lié à la confection des bottes et à la plastification. C'est notamment un bon moyen de distribuer de la qualité en petite quantité sans avoir à ouvrir un silo, et un chantier plus autonome en organisation. Il peut également servir en dernier recours pour sauver une récolte. Attention à la qualité du plastique, il doit impérativement être résistant à la tension et aux attaques du temps (UV, soleil, ...). L'usage de couteaux, lors de la confection, permet d'avoir des brins moins long. Cela simplifie l'incorporation en mélangeuse et facilite la consommation, tout en réduisant le risque de refus et/ou pertes en distribution directe aux animaux.

La reprise des bottes pour l'entreposage doit se faire dans les 48H après le filmage, avant la déformation liée au stockage. Au-delà de ce temps, le risque est la déformation de la botte, et le passage d'air entre les couches. Attention à vérifier et préserver l'étanchéité des bottes durant cette manipulation. En fonction de la dureté du fourrage, on mettra plus ou moins de plastique. Un minimum de 2 couches est impératif, voire plus, avec de la luzerne par exemple qui a des tiges qui augmentent le risque de perforation du plastique. Le lieu d'entreposage devra permettre de n'avoir aucun risque de perforation par le sol et par des animaux présents dans le milieu (oiseaux, rongeurs, ...).

#### Contacts Pôle Prairies de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire :

Rudy LAVAZAIS (44)	02.53.46.62.74	<a href="mailto:rudy.lavazais@pl.chambagri.fr">rudy.lavazais@pl.chambagri.fr</a>
Jean-Luc GAYET (44)	02.53.46.63.19	<a href="mailto:jean-luc.gayet@pl.chambagri.fr">jean-luc.gayet@pl.chambagri.fr</a>
Anne-Sophie MASSON (49+72)	02.41.96.76.20	<a href="mailto:anne-sophie.masson@pl.chambagri.fr">anne-sophie.masson@pl.chambagri.fr</a>
Stéphanie GUIBERT (53)	02.43.67.38.70	<a href="mailto:stephanie.guibert@pl.chambagri.fr">stephanie.guibert@pl.chambagri.fr</a>
Etienne FRUCHET (53)	02.43.67.36.89	<a href="mailto:etienne.fruchet@pl.chambagri.fr">etienne.fruchet@pl.chambagri.fr</a>
Grégoire DUFOUR (85)	02.51.36.82.31	<a href="mailto:gregoire.dufour@pl.chambagri.fr">gregoire.dufour@pl.chambagri.fr</a>