

BIO INFO

Bien scruter la qualité des fourrages

La planification d'une stratégie fourragère pour l'hiver commence dès à présent, avec la réalisation d'un bilan sérieux de la qualité des fourrages récoltés.

Les valeurs nutritives des fourrages engrangés cette année varient fortement d'une coupe et d'une parcelle à l'autre, mais dans tous les cas doivent être maintenues jusqu'à la crèche par une conservation et un monitoring optimal des tas et des balles.

Quand l'affouragement des ruminants est basé sur les herbage, ces trois critères – appétence, haute qualité nutritive et propreté – font prioritairement partie de l'appréciation qualitative des fourrages récoltés et stockés pour l'hiver. L'évaluation de l'appétence et de la bonne qualité hygiénique d'un foin, d'un regain ou d'un ensilage peut être réalisée par un contrôle sensoriel.

Nombreux critères

La valeur d'un fourrage ne se limite pas aux résultats de l'analyse, mais également à une multitude de facteurs liés aux objectifs de production. Bien que l'on recherche généralement à optimiser la concentration des nutriments comme l'énergie, les protéines, les vitamines et les minéraux, le fourrage doit également remplir d'autres critères tout aussi importants. Il doit ainsi posséder une digestibilité de la matière organique élevée, afficher un teneur en fibre adaptée à l'espèce et être indemne de polluants à risque pour la santé de l'animal.



Les gros défauts de conservation apparaissent souvent à la reprise des fourrages. Tout doit être mis en œuvre pour maintenir la qualité engrangée jusqu'à la crèche. G. NEUMANN, FIBL

La terre, les micro-organismes indésirables, les molécules antinutritionnelles, certaines plantes toxiques et certains déchets comme le plastique, crottes de chien et débris de verre sont évidemment à proscrire.

Surveiller de manière continue

La nécessité de ne pas baisser la garde en termes de surveillance des stocks de foin, regain et ensilages n'a jamais été aussi importante que cette année. En effet, les conditions difficiles de récolte ont considérablement augmenté les risques de dégradation des fourrages stockés et de l'apparition de moisissures, d'odeurs désa-

gréables et de risques de mauvaises fermentations.

La probabilité de voir apparaître des mycotoxines est très élevée cette année. Celles-ci sont favorisées par le développement de moisissures de types blanches, grises, roses ou bleuâtres et par la présence abondante de poussière qui rendent les fourrages impropres à la consommation.

Dès la mise en grange, et particulièrement en conditions humides, il est primordial de suivre l'évolution de la température du tas à l'aide d'une sonde individuelle ou de sondes multiples connectées. Outre la perte de qualité et de quantité de fourrage consommable en cas d'échauffement excessif à

l'intérieur du tas, les risques d'incendie sont énormes.

Utiliser ses sens

L'œil, l'odorat, le toucher et le goût permettent de repérer, avec un peu de pratique, les défauts importants des fourrages stockés. Une série de fiches techniques éditées par Agridea et l'Association pour le développement de la culture fourragère (ADCF) reprennent, à l'aide de roues de critères d'appréciation développées par l'Institut de Grangeveuve et Agroscope, les observations possibles à effectuer avec ses sens et l'impact de celles-ci sur les valeurs nutritives des fourrages secs ainsi que des ensilages d'herbes et de maïs.

Pour les fourrages secs, il est ainsi recommandé de commencer par une appréciation de la couleur, puis de l'odeur et de terminer par une évaluation de la propreté. Plus on s'éloigne de la couleur verte initiale, plus le risque de présence de moisissures, voire de mycotoxines est important.

Pour ce qui est de l'odeur, si le ressenti s'apparente à un échauffement fort (fumée, charbon ou tabac) ou du renfermé (moisi, nez qui pique, poussière, carton mouillé), le fourrage est encore consommable mais avec une perte conséquente de valeurs nutritives. En cas d'odeur forte de renfermé (fond de cave, fromage bleu, champignons, mousse, feuilles mortes, urine), le risque d'intoxications est considéré comme très élevé.

Certaines fois, l'odorat ne suffit pas; dans ce cas le goût peut aider à ressentir certaines nuances permettant de découvrir l'origine et la gravité du défaut. Le toucher permet logiquement de repérer des résidus d'humidité et une température inhabituellement haute dans le tas ou dans une balle.

Homogénéité de mise lors de la reprise

La planification de la reprise des fourrages pour la préparation de la ration d'hiver commence dès les premières récoltes. En effet, selon les infrastructures de stockage, la reprise du fourrage peut représenter un défi pour garantir une bonne régularité des valeurs de la ration ou de ses composants.

Avec maximum 5% de concentrés autorisés dans la ration, la marge de correction des variations de qualité

des fourrages grossiers reste faible. L'homogénéité de la qualité des fourrages distribués tout l'hiver va donc garantir la constance des rations, réduire les perturbations de la flore de la panse liées aux changements de composants et finalement permettre une bonne persistance de la courbe de lactation.

Outre les valeurs nutritives des composants de la ration, cette régularité dans la distribution est considérée comme un facteur influençant de manière significative la santé, le bien-être et la production du bétail. À l'inverse, vouloir corriger la ration après chaque contrôle laitier semble être contre-productif, les petites variations se corrigent souvent d'elles-mêmes le mois suivant.

Une vision globale de la qualité

En choisissant de prioriser l'ingestion de minimum 95% de fourrages grossiers chez les ruminants, les éleveurs affiliés à Bio Suisse ont renforcé leur volonté de produire du lait et de la viande de haute qualité dans le respect de l'environnement, de l'animal et du consommateur. Dans ce contexte, un bon fourrage doit également avoir un effet positif sur la santé et le bien-être des animaux, un impact positif sur l'environnement et la biodiversité et ne pas entrer en concurrence avec l'alimentation humaine.

L'appréciation d'un bon fourrage grossier dépasse donc largement les simples valeurs d'énergie et de protéines, même si celles-ci entrent en priorité dans la garantie de l'approvisionnement des filières lait et viandes bios.

NATHANIEL SCHMID,
FIBL SUISSE ROMANDE