

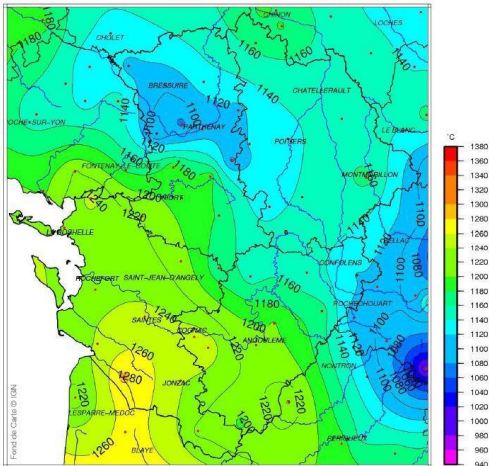


SAPERFEL  
CONSEIL ÉLEVAGE

## Nos @Conseils du 18 mai

### Foin

La météo laisse une fenêtre de libre cette semaine pour envisager une fauche. Les 1000°C sont atteints : des foins précoces de prairies temporaires et de ray-grass peuvent s'effectuer. Dans les zones un peu plus froides, l'enrubannage est encore à privilégier, notamment les deuxièmes coupes pour ceux qui ont fauché les premières coupes tôt cette année.



#### FAUCHE :

- ✓ possible dès qu'une fenêtre de beau temps de 4/5 jours se présente et que la température est d'au moins 15°C.
- ✓ faucher le matin après la levée de la rosée.
- ✓ hauteur de coupe 6/7 cm pour que l'herbe coupée repose sur un matelas et afin de favoriser la repousse.

Type de couvert =>	Préservation des feuilles	
	graminées pures ou dominantes	légumineuses pures ou dominantes
Faucheuse classique à plat	++	++
Conditionneuse à rouleaux	++	+ / ++
Conditionneuse à doigts/fléaux agressivité maxi vitesse du conditionneur > 800 tours/min, tôle de conditionnement serrée	-	--
Conditionneuse à doigts/fléaux agressivité mini vitesse du conditionneur < 800 tours/min, tôle de conditionnement deserrée	-/+	-

-- : inadapté / ++ : très adapté

Source Arvalis

**FANAGE :** permet de ramener l'herbe fraîchement coupée de 15-20% de matière sèche à au moins 80% MS.

- ✓ Faner dans les 2 heures qui suivent la fauche.

Pour apprécier la teneur en matière sèche au champ :

- 65 % MS : certaines feuilles deviennent cassantes
- 70 à 75 % MS : le foin paraît sec, sauf sous les andains
- 80 à 85 % MS : le fourrage est craquant

Pour les **LEGUMINEUSES** : faner aussitôt la fauche puis nouveaux fanages très doux le matin les jours suivant et pressage le soir. Les pertes de feuilles peuvent aller de 9 à 40 % selon les techniques employées.

**PRESSAGE :** il est préférable de presser en plein soleil

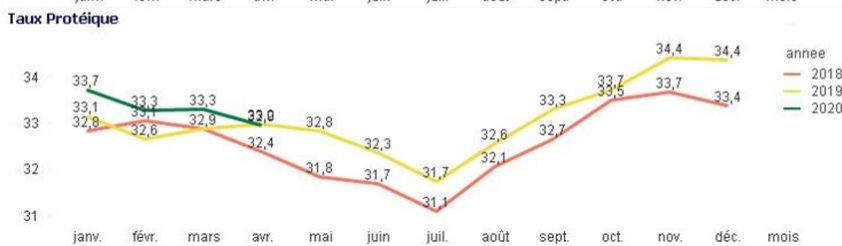
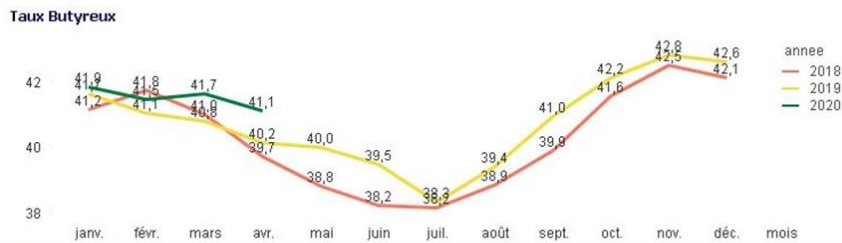
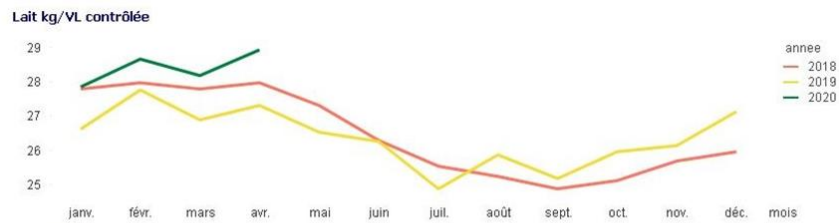
**STOCKAGE** : il est raisonnable de contrôler la température au cœur de quelques bottes avant de les rentrer, elle doit être de **45 à 50 ° C**.

- A 50/55°C : le foin correspond à un bottelage entre 75 et 80 % de MS, ce foin devient gris et poussiéreux.
- A 60/70 °C : le foin a été bottelé vers 70 % de MS, ce foin sera brun et il y aura des risques d'inflammation spontanée. Il faut le laisser au moins un mois dehors avant de le rentrer.
- A plus de 70°C : attention danger, l'incendie est proche !

Entreposer les balles dans des locaux suffisamment aérés et surveillez régulièrement la température.

## Facteurs de variation de la production et des taux

### OBSERVATION SAPERFEL :



### EXPLICATIONS :

#### EFFETS FACTEURS PHYSIOLOGIQUES :

- ✓ Stade de lactation
- ✓ Rang de lactation
- ✓ Période de vêlage

#### EFFETS FACTEURS ALIMENTAIRES :

- ✓ Niveau d'ingestion
- ✓ Type de régime alimentaire



#### EFFETS DE LA SAISON :

- ✓ Diminution sécrétion mélatonine
- ✓ Augmentation sécrétion somatotropine

**EFFET SAISON** = augmentation de la durée du jour

