

ACTUALITÉS FOURRAGÈRES

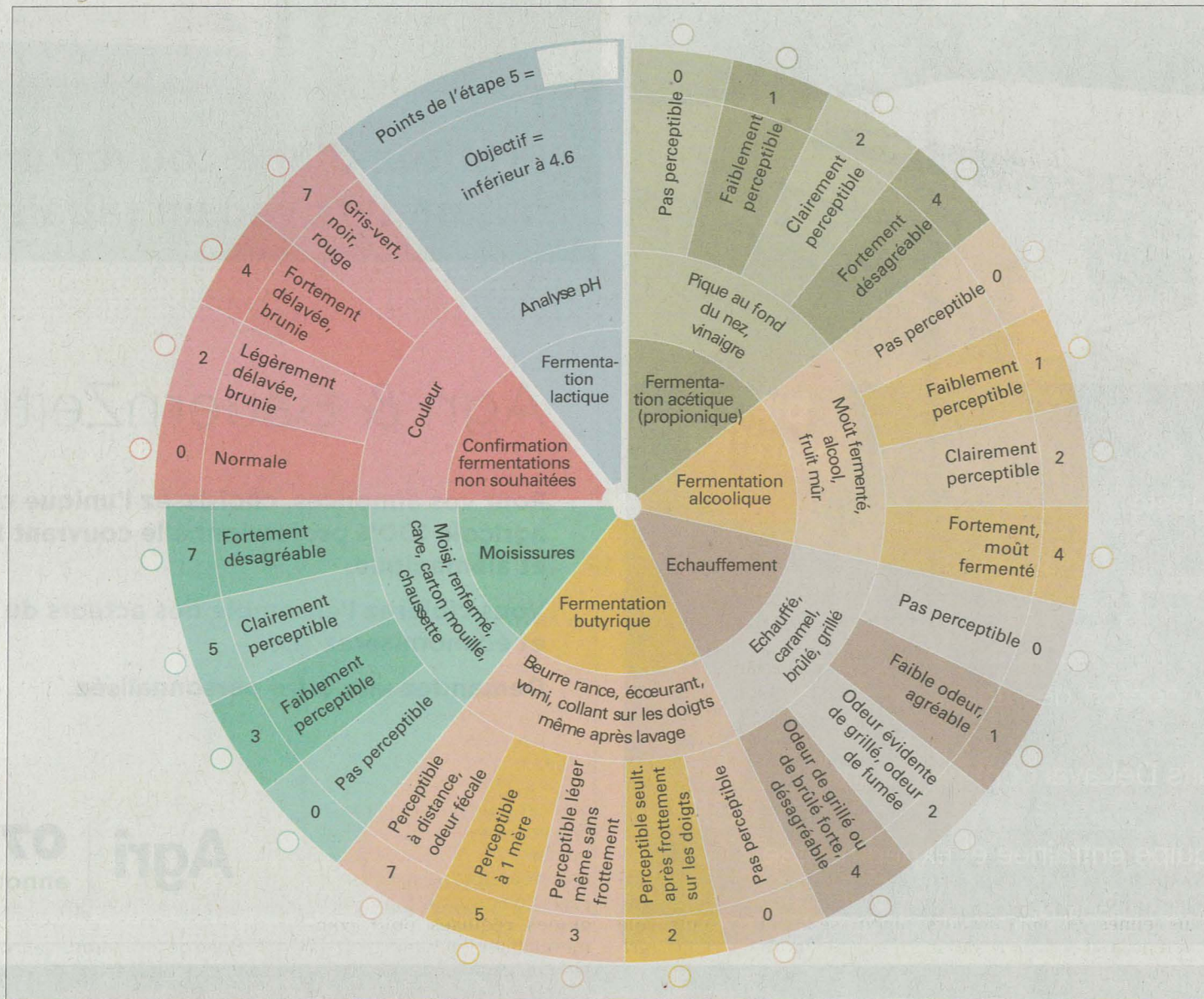
# Mettre le nez dans les ensilages pour mieux évaluer la ration d'hiver

La ration d'hiver s'annonce gentiment, et les analyses de fourrages suivent le mouvement. Ces analyses sont précieuses pour équilibrer mathématiquement une ration, mais elles ne disent pas tout.

Une appréciation olfactive, en bon français mettre son nez dans le fourrage, est vivement conseillée. Cette démarche apporte deux compléments à l'analyse chimique. Elle aide à évaluer le niveau de l'appétence, voire la dangerosité d'un fourrage pour un animal. Celui-ci passe plus du tiers de sa journée le nez sur le fourrage et ne se fie pas à une analyse. Un ensilage de maïs à 6,35 MJ NEL qui sent l'acétique n'aura pas le même intérêt qu'un autre avec la même valeur sans ce défaut. Sur un autre aspect, l'appréciation aide à comprendre le processus d'ensilage: pression lors du tassement, longueur des brins, préfanage, maturité, couverture plastique, propreté, avancement. Elle aide à repérer une faille et à dégager des pistes pour l'éviter l'année d'après.

**Cinq odeurs à rechercher**

L'animal réagit avec son museau, et ça tombe bien, l'homme



L'appréciation sensorielle des ensilages d'herbe permet de rechercher les odeurs indicatrices de la qualité fermentaire, et de repérer les pistes pour une éventuelle amélioration de l'ensilage.

en est également pourvu. Sachant qu'un excellent ensilage ne sent quasiment rien, on recherche surtout ce qui pose problème. Il y a alors cinq odeurs spécifiques à rechercher.

Il ne doit pas sentir l'alcool: il est agréable pour l'animal, mais c'est un signe de pertes, et très souvent un précurseur de mammites. Deuxièmement, il ne doit pas sentir l'échauffé, le caramel, encore moins le cuit. C'est une postfermentation indicatrice de pertes importantes, et signe d'un avancement insuffisant. Troisièmement, il ne doit pas sentir le moisi, le fond de cave, la vieille chaussette. Il y a du toxique dans l'air, et il signe une mauvaise étanchéité du silo. Quatrièmement, en inspirant à fond, on ne doit ressentir aucune odeur piquante au fond du nez. Ce serait un signe de fermentation acétique qui freine l'ingestion, et c'est un indicateur d'un tassement insuffisant. Dernière odeur suspecte, torchonner le fourrage, et sentir sur ses mains une odeur écœurante de beurre rance, de vomit, même après lavage au savon. Ce serait le butyrique, classique dans un fourrage mal acidifié, peu préfané et sale.

Si vous êtes intéressé par la question, l'ADCF a publié des fiches techniques pour vous guider dans l'appréciation de vos ensilages.

PIERRE AEBY, GRANGENEUVE