

Sommaire

Introduction.....	3
1 Bibliographie.....	4
1.1 Détermination de la valeur alimentaire de l’herbe.....	4
1.1.1 La valeur énergétique.....	4
1.1.2 La valeur azotée.....	4
1.1.3 Synthèse	5
1.2 Les transformations subies par les plantes depuis la fauche jusqu’à l’état stabilisé.....	5
1.2.1 La respiration.....	5
1.2.2 La dessiccation	5
1.3 Les facteurs influençant le phénomène de dessiccation	6
1.3.1 Nature du fourrage.....	7
1.3.2 Rapport feuilles/tiges	7
1.3.3 Conditionnement du fourrage.....	7
1.4 Conséquences sur les paramètres de la valeur alimentaire	7
1.4.1 Sur le substrat énergétique	8
1.4.2 Sur l’ingestibilité	8
1.4.3 Sur les constituants azotés.....	8
1.5 Clés pour minimiser les pertes et maintenir la valeur alimentaire	8
1.5.1 Au fanage.....	8
1.5.2 A l’andainage	9
1.5.3 Dans le séchoir.....	9
1.6 État des lieux des connaissances des études portant sur les pertes de valeur alimentaire .	10
1.6.1 Résultats d’essais.....	10
1.6.2 Synthèse	13
2 Problématique de l’étude.....	14
3 Matériel et méthode	15
3.1 Fermes suivies	15
3.2 Période d’étude.....	15
3.3 Questionnaires	16
3.3.1 Questionnaire “Historique de la parcelle”	16
3.3.2 Questionnaire “Suivi de récolte et de ventilation”	16
3.4 Analyses de fourrage	16
4 Résultats.....	16
4.1 Installations suivies.....	17
4.2 Contextes pédo-climatiques des installations suivies	17
4.3 Résultats par ferme du suivi de récolte et de séchage	18

4.4	Analyse des résultats techniques	40
4.4.1	Les pratiques de fenaison.....	40
4.4.2	Les vitesses de séchage en grange	41
4.4.3	Les cinétiques de séchage (au champ et dans le séchoir).....	42
4.5	Analyse des résultats d'analyse de fourrage.....	43
4.5.1	Observations générales	43
4.5.2	Les pertes de valeur alimentaire entre la fauche et l'engrangement.....	44
4.5.3	Les pertes de valeur alimentaire entre l'engrangement et l'état stabilisé	44
4.5.4	L'équilibre du fourrage récolté.....	45
5	Discussion	46
5.1	Sur les résultats techniques.....	46
5.1.1	Les pratiques de fenaison.....	46
5.1.2	Les cinétiques de séchage (au champ et dans le séchoir).....	47
5.2	Sur les analyses de fourrage.....	47
5.2.1	Les pertes de valeur alimentaire	47
5.2.2	L'équilibre du fourrage récolté.....	47
5.3	Limites de l'étude	48
6	Conclusion/Perspectives	50
	Bibliographie :.....	51