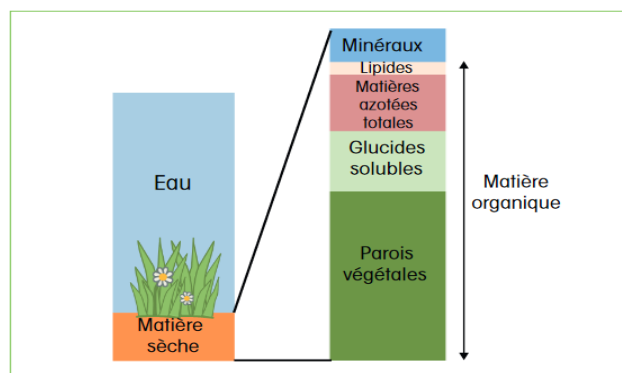


■ Connaître la valeur alimentaire de ses fourrages

L'analyse de la composition chimique d'un fourrage permet de prévoir sa valeur alimentaire pour ajuster la ration distribuée aux animaux (calculer les quantités de fourrage à distribuer, ajuster la complémentation en concentrés et/ou minérale) mais aussi d'évaluer la qualité de conservation des fourrages. Elle permet de calculer des critères intermédiaires tels que la digestibilité de la matière organique ou la dégradabilité de l'azote.

Les fourrages sont composés d'eau et de matière sèche. La teneur en eau varie d'environ 10 % (foin) à 90 % (fourrage vert). La matière sèche comprend d'une part la matière organique composée des constituants pariétaux, des glucides intracellulaires (amidon et sucres solubles), des lipides, et des matières azotées totales ; et d'autre part de la matière minérale (macroéléments et oligo-éléments).

Composition d'un fourrage vert



Source : Prairies demain

■ Échantillonnage des ensilages, du foin et des fourrages enrubannés

L'échantillonnage du fourrage est souvent le maillon faible du processus d'évaluation de la qualité du fourrage. Il faut arriver à prélever un échantillon de petite taille (environ 200 grammes) qui donne le portrait fidèle de plusieurs tonnes de fourrage.

Il importe d'effectuer un échantillonnage qui soit représentatif à la fois du rapport **feuilles-tiges**, et de la **composition légumineuses-graminées-mauvaises herbes du fourrage**.

Pour les ensilages, réaliser des carottages verticaux à au moins 3 endroits du silo à l'aide d'une sonde spécifique. Il est conseillé d'attendre au minimum 4 semaines, idéalement 5-6 semaines après la confection du silo pour réaliser les prélèvements.

Pour le foin et les enrubannages, Les prélèvements doivent être réalisés sur plusieurs balles d'un même lot. Nous recommandons de prélever au moins 5 balles issues d'un même lot. Sur balle ouverte, prélever au moins 10 poignées à différents endroits dans toutes les couches. Sur balle fermée, faire un prélèvement unique au travers de toutes les couches à l'aide d'une carotteuse.