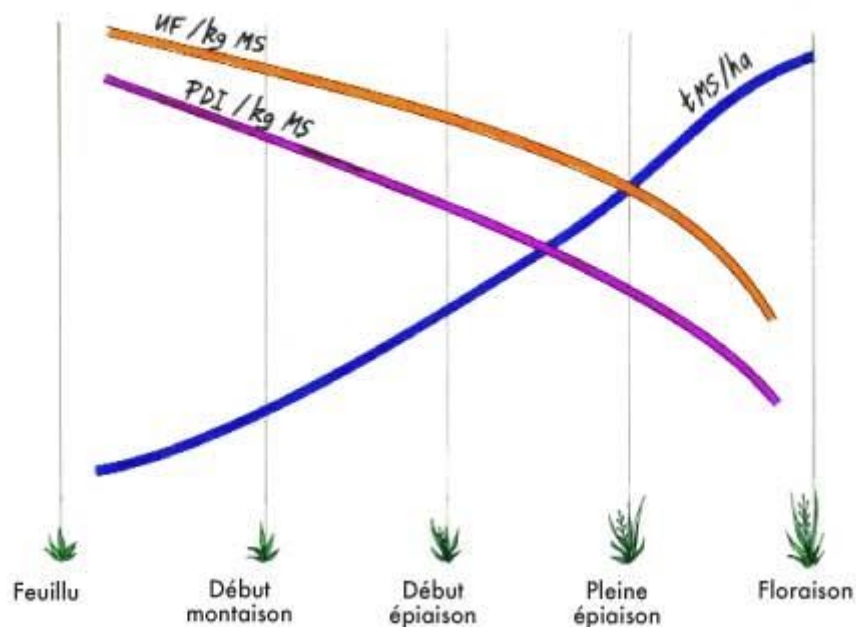


Afin de réussir ses récoltes, il faut trouver l'équilibre entre qualité et quantité. L'optimum se situe au stade début épiaison des graminées et bouton floral / début floraison pour les légumineuses pour avoir un maximum d'énergie et de protéines.

Faire des foins précoces



source : gnis

Plusieurs facteurs influents sur la réussite de la fauche :

- Consulter la météo pour faucher par beau temps
- Régler et affûter les couteaux et contre-couteaux
- Viser une hauteur de coupe de 7-8cm minimum

En-dessous de cette hauteur, il y a un risque de prendre de la terre (d'où un salissement du fourrages pouvant entraîner des contaminations par les butyriques par exemple). Une hauteur de coupe trop basse handicape les plantes : le redémarrage de pousse sera ralenti, la pérennité sera amoindrie. Une hauteur de coupe à 7-8 cm minimum permet également d'assurer l'aération de l'andain.

Il est préférable de faucher après que la rosée du matin soit bien levée, par exemple en début d'après-midi.

Pour le foin, il est préférable de réaliser un fanage énergétique rapidement après la coupe (environ 2h) afin de permettre le maximum d'évaporation sur la plus grande partie du végétal. Le premier jour, il est primordial qu'il y ait du soleil et de la chaleur, ensuite, c'est la circulation de l'air dans l'andain qui prime.

Ensuite, le fanage sera réalisé en fonction de la différence d'humidité entre le dessus et le dessous du fourrage. Il devra être délicat à partir du moment où l'humidité des feuilles est inférieure à 40 % (feuilles cassantes).

Pour l'andainage, il est préférable d'avoir des andains plutôt de forme plane et large plutôt qu'étroits et hauts.

Pour le séchage au champ, il faut entre 3 et 6 jours de beau temps (différence importante entre les légumineuses et les graminées) pour obtenir un taux de matière sèche satisfaisant : > 80%.

La teneur en matière sèche doit être d'au moins 80%, idéalement de 85 % pour presser un foin suffisamment sec.

Zoom sur les stomates :

Les stomates est un orifice sur la face inférieure à la surface des feuilles (épiderme). Ils permettent les échanges gazeux et notamment la régulation de la teneur en eau de la plante. En s'ouvrant le stomate permet l'évapotranspiration des plantes (dégagement de vapeur d'eau par la plante). Quand l'humidité diminue, les stomates se ferment afin de maintenir l'eau dans la plante, d'où l'importance de favoriser au maximum l'évapotranspiration dès la coupe.

Zoom sur : définir le taux de matière sèche d'un foin

65 % MS : les feuilles commencent à être cassantes

70-75 % MS : le foin paraît sec sauf sous les andains

80-85 % MS : tout l'andain est craquant

Pour stocker le foin... il doit être à la bonne température !!!

En général, s'il fait beau pendant le séchage au sol, que le foin a été fauché au bon stade, il faut attendre entre 15j et 3 semaines j après le pressage avant de rentrer le foin en grange pour éviter les risques d'échauffements.

Spécial légumineuses

- **Fauche** : après la levée de la rosée
- **Fanage** : jamais en pleine chaleur, préférer tôt le matin, un fanage après la fauche, avec une baisse de la vitesse de rotation des toupies
- **Andainage** : réduction de la vitesse de rotation des toupies et intervention tôt le matin comme pour le fanage
- **Pressage** : aussitôt après la levée de la rosée ou le soir dès que l'humidité arrive

Sainfoin : fourrage et plante mellifère

Il apparaît que les récoltes de sainfoin quand il est en fleur peut être dramatique pour le cheptel abeilles. En effet, le sainfoin en fleur attire tellement les abeilles que l'entrée des faucheuses dans la parcelles ne suffit pas à les faire fuir et provoque de nombreuses pertes.

Un peu de bienveillance : éleveurs, pour vos collègues apiculteurs, passez un coup de fil pour prévenir que vous allez faucher afin qu'ils aient le temps de déplacer ou fermer les ruches, ou faucher en début de matinée avant le début de butinage.

