

RECOLTE DU FOIN EN PERIODE HUMIDE

→ Hauteur de fauche

> 7 cm

- ✓ Repousse plus rapide de l'herbe
- ✓ Limite le salissement du fourrage (terre, pierres...)
- ✓ Favorise la circulation de l'air sous les andains et le séchage
- ✓ Préserve les outils de fauches

→ Récolte et stockage

Le pressage doit se réaliser à plus de 80 % de MS
= **feuilles cassantes et tiges sèches**

La présence d'humidité à la récolte entraîne un risque réel d'incendie sur une période de 4 mois. Il est alors impératif de surveiller l'évolution de la température dès 45°C notamment à l'aide d'une sonde thermométrique.



Aucune sensation d'humidité ne doit être ressentie sous les andains !

Le cas échéant, sortir et écarter les bottes concernées des bâtiments

→ Les repères de températures

Températures des bottes	Interprétation	Conseils	Impact sur la qualité du fourrage
Moins de 45°C	Température normale	Surveiller régulièrement	-
45°C-55°C	Echauffement inquiétant : - Odeur de pomme pourrie - Foin gris et poussiéreux	- Ne pas entasser les bottes - Surveiller 2 fois par jour	Pertes 5-15% en UF Pertes 10-30% en digestibilité des protéines
55°C-75°C	Température dangereuse : - Odeur de roussi - Couleur brun/tabac/caramel	- Augmenter la surveillance - Sortir les bottes les plus chaudes - Entailler pour aérer	Pertes 15-30% en UF Pertes 30-80% en digestibilité des protéines
Plus de 75-80°C	Risque d'incendie très élevé - Odeur de roussi très prononcée - Couleur brun/café/noir	- Ne pas tenter de déplacer les bottes - Protéger les alentours - Alerter les pompiers	Fourrage inutilisable