

وزارة الفلاحة و الغرة الزراعية

Ministère de l'Agriculture
et de la Révolution Agraire

مديرية التربيعة الفلاحية

D. G. F. A. G. — D. E. A. P.

Le fanage



Service Vulgarisation



Avoine



Luzerne

foin



Sorgho



Prairies naturelles

Sommaire

	PAGE
1. PRINCIPE DU FANAGE	1
2. COMMENT OBTENIR UN BON FOIN?	
3. LES PROCEDES DE FENAIISON — COMMENT LES AMELIORER?	4
3.1. Fenaison traditionnelle	5
3.2. Méthode de «Salage»	6
3.3. Emploi du ramasseur — botteleur	
3.4. Emploi des siccateurs	7
a) Le perroquet	8
b) Le tripode	
c) La haie suédoise	
4. CONSERVATION DU FOIN	11
5. COMMENT APPRECIER UN FOIN?	

1. PRINCIPE

Le principe du fanage consiste à éliminer une partie de l'eau des fourrages verts.

C'est le procédé le plus simple de conservation des fourrages.

Comme tout autre, il ne peut en aucune façon améliorer la valeur alimentaire du fourrage utilisé.

Le problème est de limiter au maximum les pertes qu'il entraîne.

2. Comment obtenir un bon foin?

2.1. Produire de bons fourrages sur pied.

Pour cela:

- bien choisir l'espèce et la variété
- les cultiver correctement.

Comme toutes les autres plantes, les fourrages ont leurs exigences propres. Pour que ces exigences puissent être satisfaites, le bon sens commande de ne pas semer en mélange n'importe quel fourrage.

Ils valoriseront bien une bonne préparation du sol et une bonne fumure. Leur semis est délicat. Il faut y apporter beaucoup de soins.

2.2. Faucher au bon moment

Mieux vaut récolter un peu moins de bon foin que beaucoup de mauvais foin.

Ce qu'il faut rechercher, c'est le maximum d'unités fourragères et de matières azotées digestibles à l'hectare, non le maximum de quintaux de foin-or, si on fauche trop tôt, on perd sur le rendement, trop tard, on perd sur la qualité.

Le moment précis où qualité et quantité sont réunies peut être facilement repéré pour chaque espèce :

Pour la luzerne, c'est le début de la floraison.

- l'avoine en vert : le stade " grain laiteux "

- l'orge en vert : " l'apparition des premières barbes "

- le sorgho : entre l'épiaison et la florai-

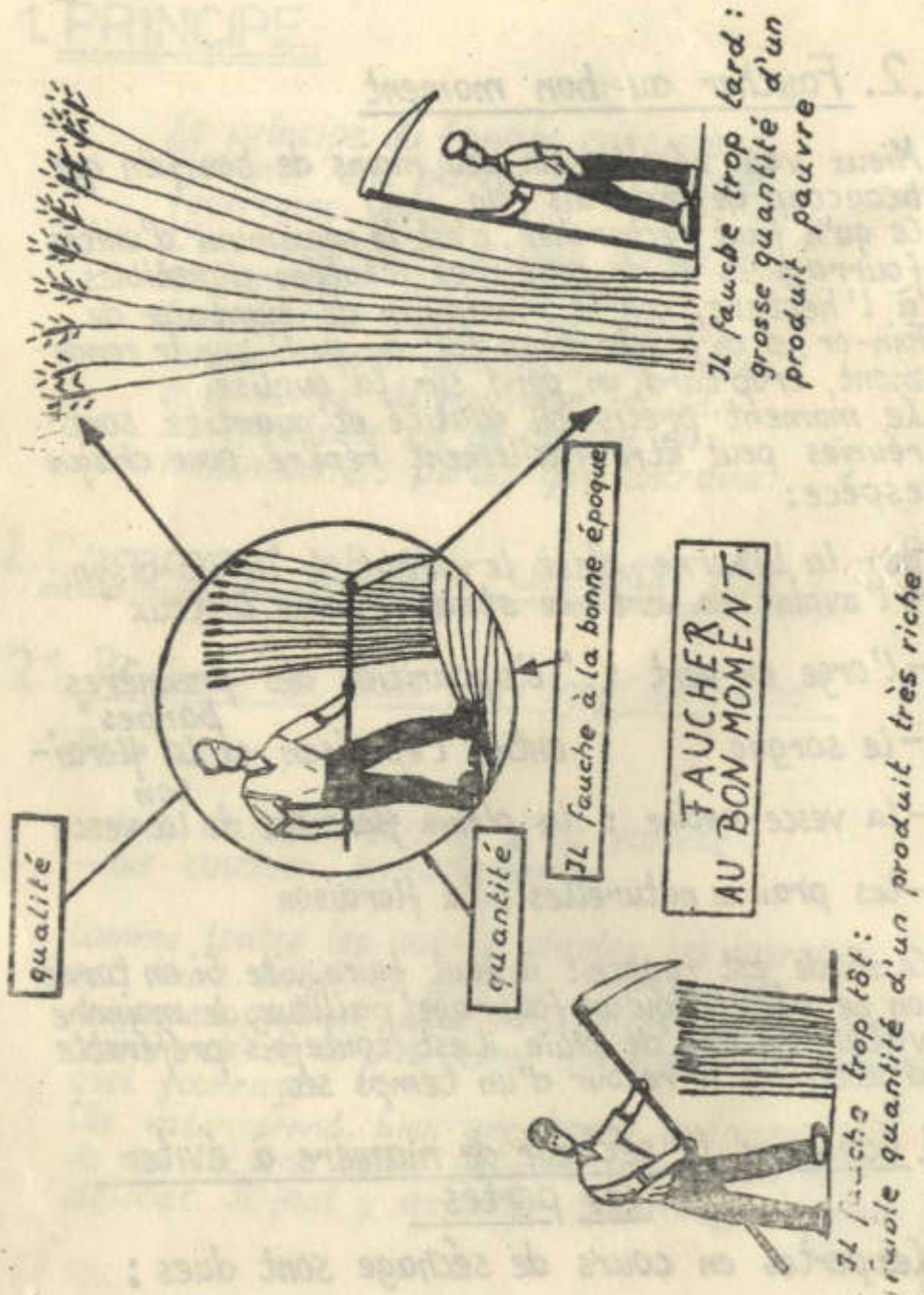
- la vesce-avoine : la pleine floraison de la vesce

- les prairies naturelles : la floraison

Ce stade est fugace : il faut faire vite. Si on tarde, on ne récolte qu'un fourrage pailleux, de moindre valeur. En cas de pluie, il est toutefois préférable d'attendre le retour d'un temps sec.

3. Conduire le séchage de manière à éviter les pertes

Les pertes en cours de séchage sont dues :



- soit aux manipulations trop nombreuses ou trop violentes; les pertes de feuilles de légumineuses sont particulièrement à craindre à ce sujet.
- soit à la pluie qui lave le foin et qui peut lui enlever jusqu'à 60% de sa richesse

Pour diminuer les premières, il faut:

- éviter toute opération superflue.
- opérer chacune avec précaution, sans violence (contrôle de la main d'oeuvre, réglage des machines)
- s'efforcer de ne pas toucher au foin dès que les feuilles des légumineuses ont tendance à se détacher de la tige ou à se briser.

Pour diminuer les secondes, il faut éviter, autant qu'on le peut de laisser le fourrage exposé à la pluie ou au soleil; l'emploi de sècheurs est particulièrement recommandé à cet égard.

B. Les Procédes de Fenaïson - Comment les améliorer ?

Le foin doit être obtenu par une dessiccation assez rapide mais non brutale.

3.1. Fenaïson traditionnelle en plein air

Ce procédé est excellent en l'absence de pluie ou de trop forte chaleur.

Il doit être conduit de la manière suivante :

- faucher après la disparition de la rosée
- laisser l'herbe en andains pendant 2 à 4 jours selon les conditions atmosphériques et la saison.
- si une pluie survient ou si le sol est très humide retourner les andains (à la fourche ou au râteau faneur sans les éparpiller.
- mettre en petits tas (à la fourche) ou en chaînes (au râteau andaineur) lorsque les feuilles sont presque sèches. Les tiges sont alors loin de l'être.
- n'ouvrir les petits tas ou les chaînes que si une pluie est survenue.
- mettre en gros tas (de 15 à 20 q) lorsque les tiges sont encore à demi-humides et souples; opérer le matin pour profiter de l'humidité de l'air. Bien aligner les tas pour qu'ils ne gênent pas le déchaumage qui doit être entrepris aussitôt après.
- stocker en meules ou botteler sur le champ

3.2. Salage du foin

Cette méthode consiste à stocker le foin

lorsque les tiges sont encore à demi-humides et que les feuilles ne sont pas encore trop sensibles aux manipulations. Elle supprime le stade de la mise en gros tas et raccourcit la durée du séjour en petits tas ou en chaînes. Le foin n'est laissé que quelques heures à 2 jours en andains.

On le stocke aussitôt après en le disposant en couches successives régulières de 30 à 40 cm. On répand du sel agricole sur chaque couche, à la volée, à raison de

1 à 2 kg par quintal de foin

Le foin salé subit une légère fermentation pendant quelques jours. Il se tasse et achève de sécher. Il doit rester vert et souple.

La vesce-avoine et les légumineuses se prêtent bien à cette méthode.

B.3. Emploi du ramasseur - botteleur

Ce procédé exige un matériel assez coûteux mais a l'avantage de réduire au maximum les manipulations de fourrage.

- mettre en chaîne au râteau andaineur
- reprendre la chaîne au ramasseur - botteleur au stade indiqué pour la méthode par salage.

Il est nécessaire que le foin soit bien flétri afin d'éviter que des moisissures n'altèrent l'intérieur des bottes.

- utiliser un appareil à faible compression et

confectionnant des balles de volume moyen
(25 à 30 kg).

- si une pluie est à craindre, dresser les bottes sur le champ en les adossant deux par deux.
- stocker les bottes en les disposant de manière à permettre une bonne circulation de l'air entre elles.
- par mesure de prudence, saler légèrement lors du stockage.

3.4. Emploi des siccateurs

Lorsqu'on ne dispose pas de presse-ramasseuse, on peut obtenir un foin d'excellente qualité par l'emploi des siccateurs. Cette méthode qui donne entière satisfaction dans les pays humides est entièrement applicable en Algérie.

Un siccateur est un dispositif fort simple installé en plein champ sur lequel on entasse le fourrage de manière :

- à l'isoler du sol
- à assurer l'aération de sa masse
- à diminuer la surface de contact de celle-ci avec l'extérieur.
- à empêcher la pénétration de l'eau de pluie

Cette méthode préserve aussi bien le fourrage du dessèchement brutal par le soleil ou le sirocco

que de la pluie. Elle réduit au minimum le nombre de manipulations et permet l'obtention d'un foin de qualité ayant conservé toutes ses feuilles.

Le foin est chargé sur le siccateur en commençant par le bas dès qu'il est flétri. Il peut y rester autant qu'on le veut. Mais il est préférable de le mettre en meule ou de le botteler dès qu'il est bien sec.

Il existe plusieurs modèles de siccateurs, d'ailleurs faciles à construire (voir schémas):

a) Le perroquet:

Il s'agit d'un mât vertical de 3m à 3m50 planté dans le sol (sol non pierreux) et portant des barreaux transversaux orientés dans tous les sens.

b) Le tripode:

Il est formé de 3 perches assemblées par leur extrémité supérieure et raccordées par 2 ou 3 étages de traverses horizontales.

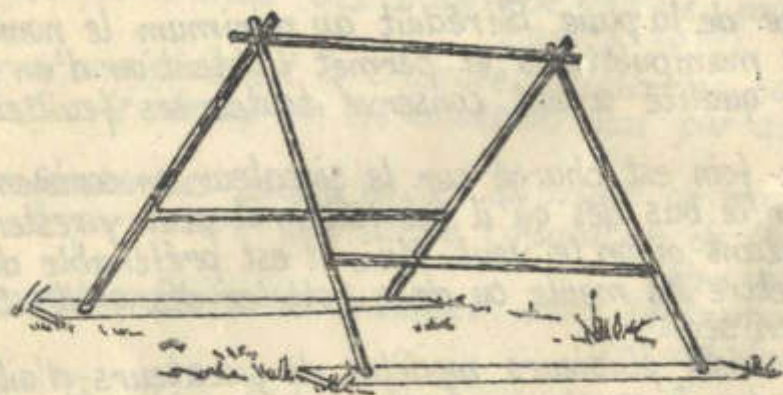
En les chargeant de bas en haut, on confectionne un melon imperméable à l'eau, aéré et qui se repose sur le sol que par les 3 pieds du tripode.

c) La haie suédoise:

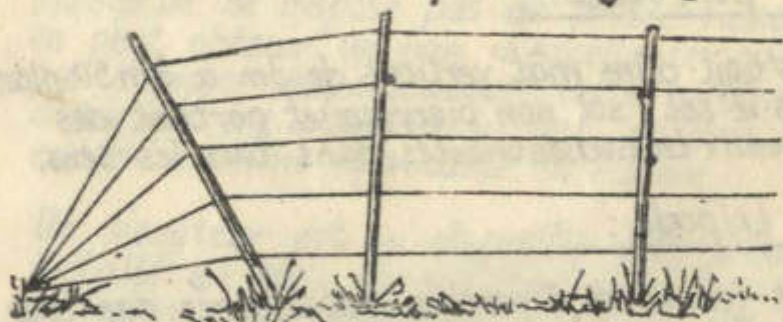
C'est le système le plus efficace, le plus commode et le moins encombrant.

Il est constitué par des piquets alignés et espacés de 4m portant 3 rangs de fil de fer galvanisé n°15 tendus respectivement à 30, 70 et 110 cm du sol et haubanés à leur extrémités.

LES SICCATEURS :



la production fourragère



Disposition du foin sur les fils :

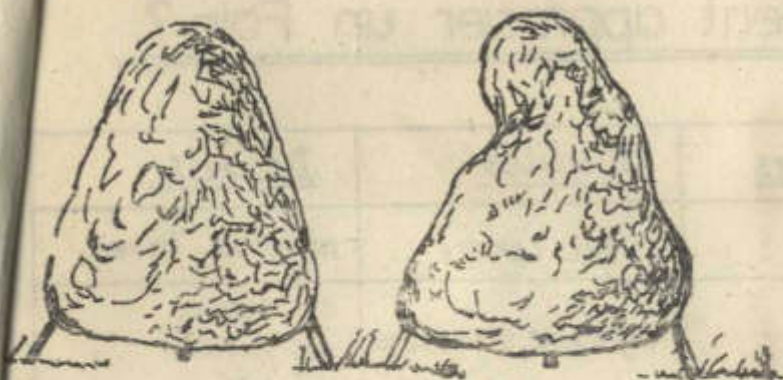
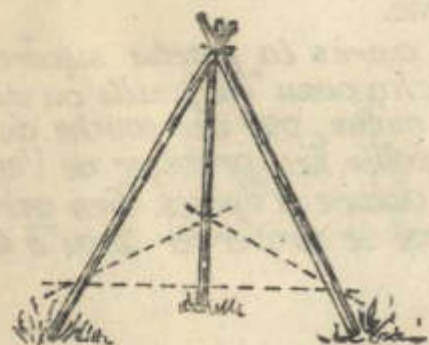


Mauvaise



Bonne

CONSERVATION DES FOURRAGES



Un siccateur bien garni doit affecter une forme conique régulière et sans trous.

4. Conservation du Foin

Les meules de conservation doivent être établies sur un sol battu sec bien drainé et protégé des eaux de ruissellement par des rigoles. Elles doivent être terminées en dôme.

Ouvrir quelque temps après la partie supérieure des meules par un "chapeau" de paille ou de diss. ou ce qui est beaucoup mieux, par une couche de torches de terre ou de menuë paille. Les protéger de l'approche des animaux par une clôture d'épines. Bien garanties les meules peuvent ainsi se conserver 2 ou 3 ans.

5. Comment apprécier un Foin ?

<u>Caractères</u>	<u>Qualités</u>	<u>Défauts</u>
- couleur :	vert tendre	moisi ou "lavé"
- odeur :	agréable, aromatique	de moisi de pourri de sec
- aspect :	tiges souples (graminées) feuilles (legumineuses)	tiges pailleuses ou cassantes terreux ou poussiéreux