

Les repères pour gérer les prairies

Somme de températures cumulées depuis le 1er février (base 0°-18°)	250 à 350°C	500°C	700 à 800°C	1000°C	1200°C	1400°C	> à 1400°C
	Mise à l'herbe	Fin déprimage Épi à 5cm	Fauche précoce Épi à 10cm - Début épiaison	Foin précoce Début floraison	Foin moyen Floraison	Foin tardif Début grainage	Grainage

Des gelées matinales qui ralentissent la pousse

Sommes de T° depuis le 1^{er} février et pluviométrie depuis le 1^{er} janvier et les 10 derniers jours.

Sources : données Météo-France

Au 23 mars

Postes	Secteur	Cumul T°	Pluie mm	Pluie 10 j
TROYES (112 m)	Champagne	453	116	3
MATHAUX (130 m)	Briennois	480	155	0
METZ-ROBERT (140 m)	Chaourçois	439	176	1
ARCES (265 m)	Pays d'Othe	459	256	1
SAINT-PRIVE (198 m)	Puisaye	460	199	1
PERRIGNY (207 m)	Auxerre	486	136	1
ST ANDRE EN TP (300 m)	Avallon	449	173	4
SAINT-LEGER VAUBAN (464 m)	Morvan	406	283	4
TONNERRE (200 m)	Tonnerrois	465	168	1

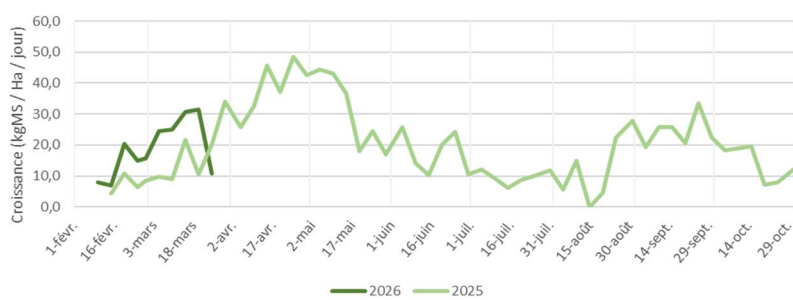
Les 500 °C cumulés vont être atteints partout dans notre région, c'est la fin du déprimage de vos prairies. L'épi va atteindre désormais une hauteur de 5 cm dans la gaine, il peut donc être consommé par les animaux. **En retirant vos bêtes d'une prairie dès maintenant vous pourrez la faucher en foin au mois de juin.**

Vous pourrez soit :

- Faucher la parcelle déprimée 1 semaine plus tard que les autres pour une même quantité et qualité de fourrage ;
- Faucher la parcelle en même temps que les autres pour une qualité supérieure.

Mesures d'herbe

Courbe de la pousse de l'herbe en 2025 et 2026
(17 élevages en mesure)



Les gelées matinales et, par endroit, le manque de pluie, conduisent à une forte baisse de la croissance de l'herbe. Désormais la croissance se situe entre 0 et 20 kg MS/ha/jour avec une moyenne à 11 kg MS/ha/jour.

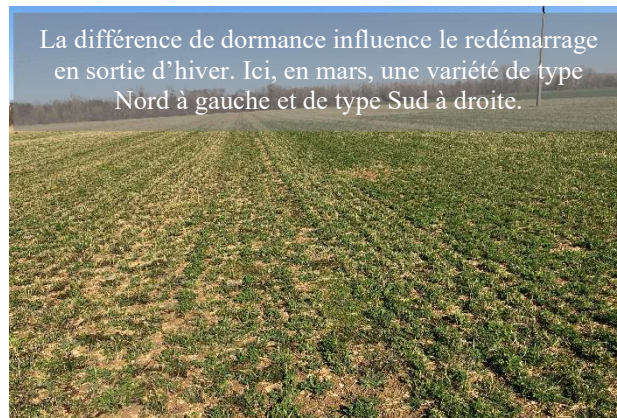
Essai luzerne de variétés Nord et Sud : les conclusions

Est-il intéressant de semer des variétés de type Sud en Bourgogne ? Nous avons résumé les résultats de notre suivi d'essais de variétés de luzerne Nord et Sud dans 2 courtes vidéos.

1^{ère} vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=5CsvjAHTiMg>

2^{ème} vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=zQ-11u2Lx0>

La différence de dormance influence le redémarrage en sortie d'hiver. Ici, en mars, une variété de type Nord à gauche et de type Sud à droite.



INFO-FOURRAGES

Préparer ses ensilages : quels conservateurs acheter ?

De nos jours et dans la majorité des cas vous serez proposé des **conservateurs biologiques**. Ce sont des conservateurs contenant des **bactéries hétéro ou homofermentaires** qui complète la flore déjà présente naturellement sur les plantes.

Bactéries : quel type choisir ?

La différence entre bactéries **homofermentaires** et **hétérofermentaires** repose sur la **façon dont elles transforment les sucres** pendant la fermentation.

- Les **bactéries homofermentaires** produisent **presque uniquement de l'acide lactique** (1 glucose → 2 acide lactique)

Ce qu'elles permettent :

- Une **acidification rapide du silo** = baisse du pH
- Une **inhibition des fermentations indésirables et le développement des butyriques**
- Une **réduction des pertes en MS**.

Elles ont en revanche **peu d'effet sur le risque d'échauffement à l'ouverture**.

Des exemples de bactéries homofermentaires : *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus pentosaceus*, *Lactobacillus lactis*, *Pediococcus acidilactici*, *Pediococcus pentosaceus*, *Enterococcus faecium*, ...

A utiliser :

- Sur des fourrages pauvres en sucre, riche en protéine, bien ressuyés : luzerne, mélanges riches en légumineuses.

- Les **bactéries hétérofermentaires** produisent **plusieurs composés** (acide lactique, acide acétique, CO₂ et parfois de l'éthanol)

Ce qu'elles permettent :

- Une **inhibition des fermentations à la réouverture du silo** (limite fortement le développement des champignons et des levures)

Ces bactéries sont **moins efficaces que leurs consœurs homofermentaires pour abaisser le pH en début de processus**.

Et afin de bénéficier de cet **effet « anti-échauffement »**, il est important d'assurer une durée de **fermentation minimale de 2 mois** au regard de la vitesse d'action de ces micro-organismes.

Des exemples de bactéries hétérofermentaires : *Lactobacillus buchneri*, *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus kefir*, *Propionibacterium acidipropionici*, *Lactobacillus hilgardii*, ...

A utiliser :

- Pour éviter les reprises de fermentation au front d'attaque (utile en particulier si l'avancement est < à 20 cm/jour)
- Sur des fourrages riches en sucres (maïs)
- Sur des fourrages à teneur en MS élevée.

➔ **Certains conservateurs commerciaux contiennent les deux types de bactéries, cela peut-être un bon moyen d'agir sur la baisse rapide du pH tout en limitant la reprise de fermentation à l'utilisation de l'ensilage.**

Faut-il privilégier des enzymes associées aux bactéries ?

Parfois les bactéries sont complémentés **d'enzymes** (*Cellulase*, *Xynalase*, *Hémicellulases*, ...) qui permettent de pré-digérer les fibres facilement digestibles ou les sucres de réserve (amidon) pour fournir davantage de sucres solubles aux bactéries. Ils ne sont pas indispensables car **leurs actions restent limitées : d'après certaines études seulement 1 à 2 % de sucres supplémentaires seraient rendus disponibles pour les bactéries**. A savoir que les enzymes ayant un poids moléculaire élevés, ils ne sont pas compatibles avec un applicateur à ultra bas volume (< à 300 ml/TMB).

Le conservateur aide à réduire les pertes et optimiser la qualité du fourrage mais en aucun cas il ne peut se substituer à de bonnes pratiques d'ensilage (tassage homogène et suffisant, bâchage et lestage de qualité).