

Au Québec, Dame Nature permet de faire quelques belles récoltes de foin durant la saison estivale. Comme on n'a pas toujours plusieurs journées ensoleillées d'affilée pour récolter l'herbe et en faire du foin sec, le mode de conservation sous forme d'ensilage s'est rapidement imposé comme solution de rechange. Ajoutons à cela l'augmentation de la taille des troupeaux laitiers, l'automatisation de la distribution des aliments ensilés et une main-d'œuvre disponible limitée et voilà autant de bons arguments qui expliquent l'intérêt accordé à l'ensilage.

PAR BRUNO GOSSELIN\*

**M**alheureusement, il arrive trop souvent qu'à la reprise l'ensilage chauffe... malgré tous les bons conseils prodigués par votre entourage. Deux questions clés : avez-vous envisagé de fermer le silo ? Comment gérez-vous la quantité minimale à prélever ?

Pour les utilisateurs de silo vertical, on sait que, si on descend le distributeur aussitôt une récolte terminée, les vaches auront tendance à augmenter leur consommation. Mais pas pour très longtemps ! En fait, aussitôt que le processus de fermentation débute, la température de l'ensilage augmente et entraîne une baisse de la consommation. C'est simple, les vaches lèvent le nez sur leur «lunch». Trop souvent, ce petit manège se répète entre les récoltes estivales et on est pris avec ce problème pour une bonne partie de la saison. Ce que l'on doit faire dans cette situation est simple : il faut s'assurer qu'on prélève une bonne quantité

## Régie des ensilages Faut-il fermer le silo?



d'ensilage, que le distributeur fasse au moins un tour et espérer que la consommation redévienne ce qu'elle était. Habituellement, on recommande de prélever un minimum de 2 à 3 pouces d'ensilage par jour et même plus, si possible, pendant les périodes les plus chaudes de l'année.

Servir un ensilage à moitié fermenté entraîne des conséquences : baisse de consommation, variation de la production de lait, signes de chaleur moins visibles, fumier qui tout d'un coup devient plus liquide... et j'en passe ! Si on ajoute les effets du stress thermique et la baisse du taux de gras qui, dans certains cas, peut occasionner un dépassement de la norme établie pour le ratio solides non gras/matière grasse, avec risque de

pénalité, on se rend vite compte qu'on est loin de discuter de la pluie et du beau temps. On parle de pertes en argent bien sonnant !

### FERMER LE SILO

Avez-vous envisagé la possibilité de fermer le silo après la récolte ? L'avantage de sceller le silo se situe à deux niveaux. Tout d'abord, l'absence d'air permettra d'endrecher rapidement le développement des bactéries lactiques, qui vont assurer à leur tour une baisse rapide du pH qui permettra la conservation prolongée tant souhaitée. En fin de compte, on court ainsi la chance d'éviter les problèmes de refus mentionnés ci-dessus, en offrant au troupeau

## PERTES DE MATIÈRE SÈCHE DE L'ENSILAGE DURANT L'ENTREPOSAGE (%)

| Source/moment de la perte | Ensilage |         |
|---------------------------|----------|---------|
|                           | Humide   | Préfané |
| Respiration               | –        | 1 %     |
| Fermentation              | 5 %      | 5 %     |
| Effluent                  | 6 %      | –       |
| En surface                | 4 %      | 6 %     |
| À la reprise              | 3 %      | 3 %     |
| Total                     | 18 %     | 15 %    |

Source : Leduc, Réjean et Alain Fournier, Colloque sur les plantes fourragères, 1998.

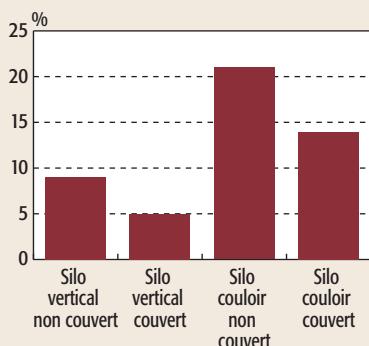
peut ainsi laisser la fermentation se compléter avant de prélever l'ensilage. La stratégie à adopter va nécessairement varier d'une entreprise à l'autre. Mais, en règle générale, il faut retenir que le fait de couvrir l'ensilage présente plus d'avantages que d'inconvénients. Une année passe vite, mais 365 jours peuvent devenir très longs si l'ensilage n'est pas stable. Le sujet mérite réflexion. ☀

\* Bruno Gosselin, agronome, M.Sc., conseiller stratégique, PATLQ

un aliment de qualité et stable (qui ne chauffe pas). Ensuite, on minimise les pertes de matière sèche lors de l'entreposage. Le graphique ci-dessous montre clairement la différence entre un silo vertical couvert et non couvert. La perte de matière sèche passe de 5 % à 10 %, donc du simple au double. En pratique, cela revient à dire que, si on ensile 100 tonnes, on aura de 5 à 10 tonnes de pertes. Si, pour diverses raisons, le processus de fermentation se prolonge, les pertes seront bien plus grandes. Le tableau ci-dessus détaille les pertes moyennes de matière sèche attribuables à l'entreposage. Notons que ce tableau ne tient pas compte des pertes de 1 % à 5 % subies au champ, causées par la respiration cellulaire et les traitements mécaniques.

Bien entendu, sceller le silo à l'aide d'une toile de plastique (polyéthylène) n'est pas une tâche nécessairement facile. Mais, chose certaine, cette action peut aider à passer la saison estivale avec un peu moins de tracas. Notons également que la fermeture est moins problématique si on gère plusieurs silos plutôt qu'un seul : on

## PERTES DE MATIÈRE SÈCHE POUR DIFFÉRENTS SYSTÈMES D'ENTREPOSAGE



Source : « Corn silage production, management and feeding », NCR 574, p.18.

Note : Les pertes pour le silo couloir non couvert ont été évaluées dans les 30 premiers pouces.

*le producteur de lait québécois*