



Estimer la qualité des fourrages conservés destinés aux chevaux

Le fourrage constitue l'aliment principal du cheval. Il convient alors d'être capable de discriminer un bon d'un mauvais fourrage et de connaître les causes des altérations afin de les éviter quand c'est possible.

par [Laetitia MARNAY-LE MASNE](#) - [Pauline DOLIGEZ](#) - [Catherine TRILLAUD-GEYL](#) - | 10.09.2018 |



Niveau de technicité :



Les fourrages : aliment principal du cheval

Pour vivre, croître et produire (viande, lait, travail), chaque cheval a des besoins nutritionnels journaliers à satisfaire :

- En énergie : exprimés en UFC = Unités Fourragères Cheval
- En protéines : exprimées en g de MADC = Matières Azotées Digestibles Cheval
- En minéraux et vitamines : exprimés en g, mg ou UI = Unités Internationales

Pour son bien-être et le fonctionnement de son système digestif, le cheval doit disposer d'un temps de consommation, d'une quantité et qualité alimentaires que seuls les fourrages peuvent lui procurer. Il faut distinguer dans le "bon" foin, sa qualité nutritionnelle et sa qualité sanitaire :

- Un foin récolté à un stade avancé, caractérisé par une bonne qualité sanitaire mais une valeur nutritionnelle faible (plus fibreux), sera adapté aux chevaux à l'entretien.
- Un foin récolté précocement dans de bonnes conditions météo, aura potentiellement une bonne qualité sanitaire et une haute valeur nutritionnelle. Il sera davantage adapté aux animaux à forts besoins (poulains en croissance, cheval au travail intense, poulinière en lactation...).



A retenir :

- Le fourrage est indispensable au cheval pour son bien-être digestif et ses apports nutritifs.
- Ne pas confondre qualité sanitaire (sans moisissures, ni bactéries) avec valeur nutritionnelle (plus ou moins riche en protéines ou fibres).



Afin de connaître quelle part des besoins est couverte par les fourrages et quelle quantité de concentrés est nécessaire, il est primordial de connaître la valeur alimentaire de ceux-ci. Par ailleurs, il est important de pouvoir estimer la qualité sanitaire des fourrages distribués afin d'éviter les problèmes respiratoires et digestifs qui seraient liés à de mauvaises conditions de récolte et/ou de conservation.

L'**observation sensorielle** du fourrage acheté puis distribué est donc indispensable. Elle doit idéalement être complétée par une **analyse chimique**, voire une **analyse de conservation** pour les fourrages humides, effectuées en laboratoire.

Facteurs de variation de la valeur alimentaire des fourrages

La qualité d'un fourrage dépend principalement :

- Des espèces (graminées, légumineuses, espèces diverses...) qui le composent, dont les apports peuvent être très variables en termes de valeur alimentaire et de productivité ;
- Du stade de développement au moment de la récolte : en général, plus cette dernière est tardive, plus la valeur alimentaire du fourrage récolté est faible - la proportion de feuilles diminuant au profit de tiges riches en cellulose (moins digeste) et très pauvres en protéines ;

- Du cycle de développement : la deuxième coupe de la saison (appelée regain) est en général plus feuillue est plus riche en protéines ;
- De la gestion des parcelles concernées : engrais et amendement, utilisation fauche/pâturage ;
- Des conditions de récolte et de conditionnement : matériel utilisé et mode d'utilisation, météo (ensoleillement, température, hygrométrie...), temps posé au sol ;
- Des conditions de stockage.



Remarque : Les légumineuses (trèfle, luzerne...) ont une valeur alimentaire plus constante dans le temps mais sont très sensibles à de mauvaises conditions de récolte (chute des feuilles).

Appréciation sensorielle d'un fourrage

Elle permet une approche de la qualité alimentaire et sanitaire du fourrage.

Critère	Observation	Explication
Couleur	Vert	<ul style="list-style-type: none"> • Reflète de bonnes conditions de récolte
	Jaune	<ul style="list-style-type: none"> • Reflète un stade de récolte avancé • Long temps passé au sol pour sécher avant conditionnement voire pluie au cours de la récolte • Stockage en bordure de hangar (exposé aux intempéries et au soleil). Uniquement en périphérie de certaines bottes
	Marron	<ul style="list-style-type: none"> • Parfois au coeur de la botte : fourrage pressé humide, qui a "chauffé" avec une perte en valeur énergétique mais souvent gain en appétence (concentration des sucres)
	Gris, jaune tacheté, zones blanches (parfois collées)	<ul style="list-style-type: none"> • Pluie au cours de la récolte, parfois pressé humide, ayant généré le développement de moisissures • Ces moisissures peuvent également se développer sur les enrubannés ou les ensilages quand l'étanchéité de la bâche n'est pas parfaite en cours de conservation
Odeur	Herbe séchée	<ul style="list-style-type: none"> • Conditions idéales de séchage, présence d'espèces particulièrement odorantes (fouve)
	Odeur âcre de moisi ou de pourri	<ul style="list-style-type: none"> • Mauvaises conditions de récolte <ul style="list-style-type: none"> ◦ Non respect du taux d'humidité lors du conditionnement, selon la technique ◦ Densité de pressage trop faible (excès d'air dans l'ensilage ou l'enrubanné entravant la fermentation) ou trop forte (foin) • Mauvaises conditions de stockage : rupture de l'étanchéité (ensilage, enrubannage) ou foin mouillé au stockage (capillarité au sol, condensation sous bâche, pluie si mal abrité...) • Souvent associée à des signes visuels (couleur, pourriture, écoulements, moisissures plus ou moins localisées ..) ou olfactifs (moisissures, poussière pour le foin)

Critère	Observation	Explication
Composition	Diversité botanique	<ul style="list-style-type: none"> • La diversité procure une richesse minérale mais une valeur énergétique souvent plus faible
	Proportion de feuilles et d'inflorescences (épis)	<ul style="list-style-type: none"> • Proportion de feuilles élevée : valeur nutritive du fourrage élevée • Proportion de tiges et d'épis élevée : valeur alimentaire diminuée • Proportion de légumineuses dans le foin : valeur protéinique plus élevée • L'absence quasi totale d'épis : signe d'un foin de regain (2ème coupe)
	Espèces indésirables voire toxiques	<ul style="list-style-type: none"> • Certaines espèces (rumex, chardons) ne sont pas ou peu consommées par le cheval. Les graines contenues dans le foin sont potentiellement disséminées au moment de la distribution. • Certaines plantes sont toxiques même après dessiccation (séneçon, jacobée). Or la faculté de tri peut être diminuée quand la plante est sèche.
Poussière (foin uniquement)	<ul style="list-style-type: none"> • Moisissures, mycotoxines • Pollen • Terre • Autre 	<ul style="list-style-type: none"> • Signes de mauvaises conditions de récolte ou de stockage • Récolte au stade floraison, toujours +/- présents selon la précocité des espèces récoltées • Fauche rase ou présence de taupinières dans la parcelle • Poussières issues de l'éclatement des tiges liées soit à l'utilisation d'un faucheur conditionneur soit au conditionnement de foin trop sec "manipulé" aux heures chaudes lors de la récolte
Corps étrangers	<ul style="list-style-type: none"> • Terre, cailloux • Crottins • Bois • Détritus divers 	<ul style="list-style-type: none"> • Taupinières ou fauche trop bas, terrain irrégulier, pâturage avant fauche (et/ou passage d'une ébouseuse) • En provenance des haies • Souvent à proximité des routes

Toutes ces observations offrent une **approche de la qualité du fourrage** considéré. Cela permet d'en écarter certains, impropres à la consommation, d'affiner son choix lors de l'achat, voire de négocier des tarifs. Néanmoins, seule une analyse chimique permet d'avoir une idée précise de la valeur nutritive du fourrage afin de compléter au plus juste (d'un point de vue alimentaire et économique) la ration du cheval en fonction de ses besoins alimentaires.





En savoir plus sur nos auteurs

- **Laetitia MARNAY-LE MASNE** IFCE
- **Pauline DOLIGEZ** Ingénieur de développement IFCE
- **Catherine TRILLAUD-GEYL** Ifce



Pour retrouver ce document: www.equipedia.ifce.fr
Date d'édition: 20 04 2020

Ressources à télécharger



Vi
dé
o

Potentiel toxigène de souches de Stachybotrys issues de fourrages



G
ui
de
pr
at
iq

ue

