

## LA CONSERVATION DES ENSILAGES

### Objectif général:

Être capable d'appliquer sur sa ferme, les pratiques permettant de maximiser les chances de bonne conservation des ensilages récoltés. Ce faisant, le participant sera en mesure de minimiser les risques liés à l'alimentation de fourrages mal conservés et pourra par le fait même améliorer la rentabilité de son entreprise.



### Objectifs spécifiques:

- Être capable de décrire en détail les caractéristiques d'un bon ensilage
- Être capable de décrire en détail les principes relatifs à la fermentation de l'ensilage
- Être capable d'expliquer les raisons de succès et/ou d'échec de lots d'ensilages récoltés sur sa ferme dans un passé récent
- Être capable de faire l'évaluation visuelle d'un échantillon d'ensilage pour en reconnaître les qualités et les défauts

### Qui devrait participer?

Le producteur laitier qui est intéressé à en connaître davantage sur les principes de fermentation de l'ensilage dans le but de maximiser ses chances de réussite.

### Matériel à apporter :

Pour augmenter les retombées pratiques suite à la session, les participants sont invités à apporter avec eux un/des échantillons de leur ensilage.

### Durée de la session:

- 5 heures en salle



# LA CONSERVATION DES ENSILAGES

## PLAN DE COURS

### 1. Introduction

- 1.1 La place de l'ensilage dans nos rations du Québec
- 1.2 Raisons pouvant expliquer les tendances
- 1.3 De l'ensilage sous différentes formes
- 1.4 Quelques avantages et inconvénients de faire de l'ensilage



### 2. Le processus de la fermentation des ensilages

- 2.1 Description des quatre étapes
- 2.2 Phase aérobie
- 2.3 Phase anaérobie
- 2.4 Phase de stabilité anaérobie
- 2.5 Phase d'alimentation

### 3. Les différents modes d'entreposage de l'ensilage

- 3.1 Balles rondes
- 3.2 Boudin
- 3.3 Grosses balles carrées
- 3.4 Silo vertical
- 3.5 Silo horizontal
- 3.6 Silo meule
- 3.7 Silo presse

### 4. Les changements de la composition du fourrage liés à la fermentation :

- 4.1 Matière sèche
- 4.2 Protéine
  - a) Brute
  - b) Dégradable
- 4.3 ADF/NDF
- 4.4 Énergie
- 4.5 Hydrates de carbone
- 4.6 Minéraux

# LA CONSERVATION DES ENSILAGES

## PLAN DE COURS (suite)

### 5. Les facteurs de réussite d'un bon ensilage

- 5.1 Matière sèche
- 5.2 Sucres
- 5.3 Protéine
- 5.4 Facteurs tampons
- 5.5 Inoculation
- 5.6 Compaction, enrobage et fermeture de silo
- 5.7 Rapidité d'exécution



### 6. Les additifs et les inoculants

- 6.1 Liste des produits offerts
- 6.2 Critères de décision quant-à l'emploi
  - a) Opportunités
  - b) Considérations économiques

### 7. Éléments de mesure de la réussite et/ou de l'échec

- 7.1 Examen visuel
- 7.2 Analyses en laboratoire

### 8. Diagnostic de problèmes et pistes de solutions

- 8.1 Chauffage
- 8.2 Moisissures
- 8.3 Odeurs indésirables

### 9. Conclusions

### 10. Évaluation

\* \* \*