## LA SURFERMENTATION DES FOURRAGES peut provoquer l'incendie des bâtiments.

## **♥ PHENOMENE:**

Si le foin engrangé contient plus de 16 % d'humidité, la fermentation entraîne-un échauffement plus ou moins rapide qui se situe entre 50 et 65 °C et souvent même dépasse cette limite.

A ce stade, des vapeurs d'eau se répandent, le tas se recouvre d'une couche de moisissure et les odeurs se dégagent suivant l'augmentation de la température.

## **GAMMES DES ODEURS ETAPE DE LA FERMENTATION** 70 – 90 °C DANGER D'INCENDIE Brulé Point critique de l'auto-combustion. En attendant les Sapeurs-Pompiers, sortez le fourrage par couche Carbonisé 60 - 70°c. TEMPERATURE TRES DANGEREUSE Forte fermentation, début de carbonisation. Café torréfié Entaillez les endroits surchauffés afin de provoquer une chute de température. Acide acétique 55 - 60°c. TEMPERATURE DANGEREUSE Sur-fermentation prononcée, fourrage brun foncé. Multipliez les sondages. Acide formique 45 - 55°c. TEMPERATURE ASSEZ DANGEREUSE Pomme pourrie Légère sur-fermentation, fourrage commence à brunir. Effectuez des contrôles de températures. Odeur de levain 45°c. TEMPERATURE NORMALE Fermentation sans danger. Cependant, exercez une surveillance.

En règle générale, on peut considérer que l'auto-combustion intervient entre le dixième et le trentième jour de stockage.

(Figure 1 : Schéma représentant la fermentation des foins. Source : CA 19)









