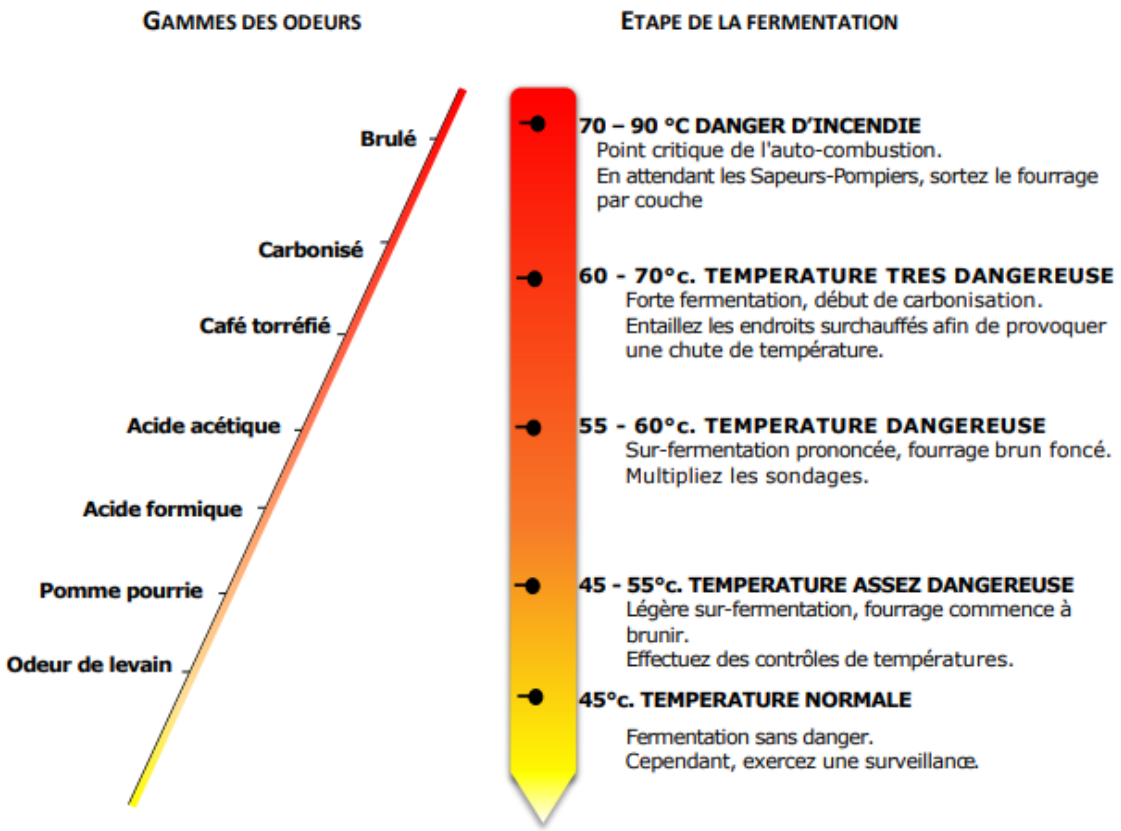
LA SURFERMENTATION DES FOURRAGES peut provoquer l'incendie des bâtiments.

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.



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)