



# UKAL

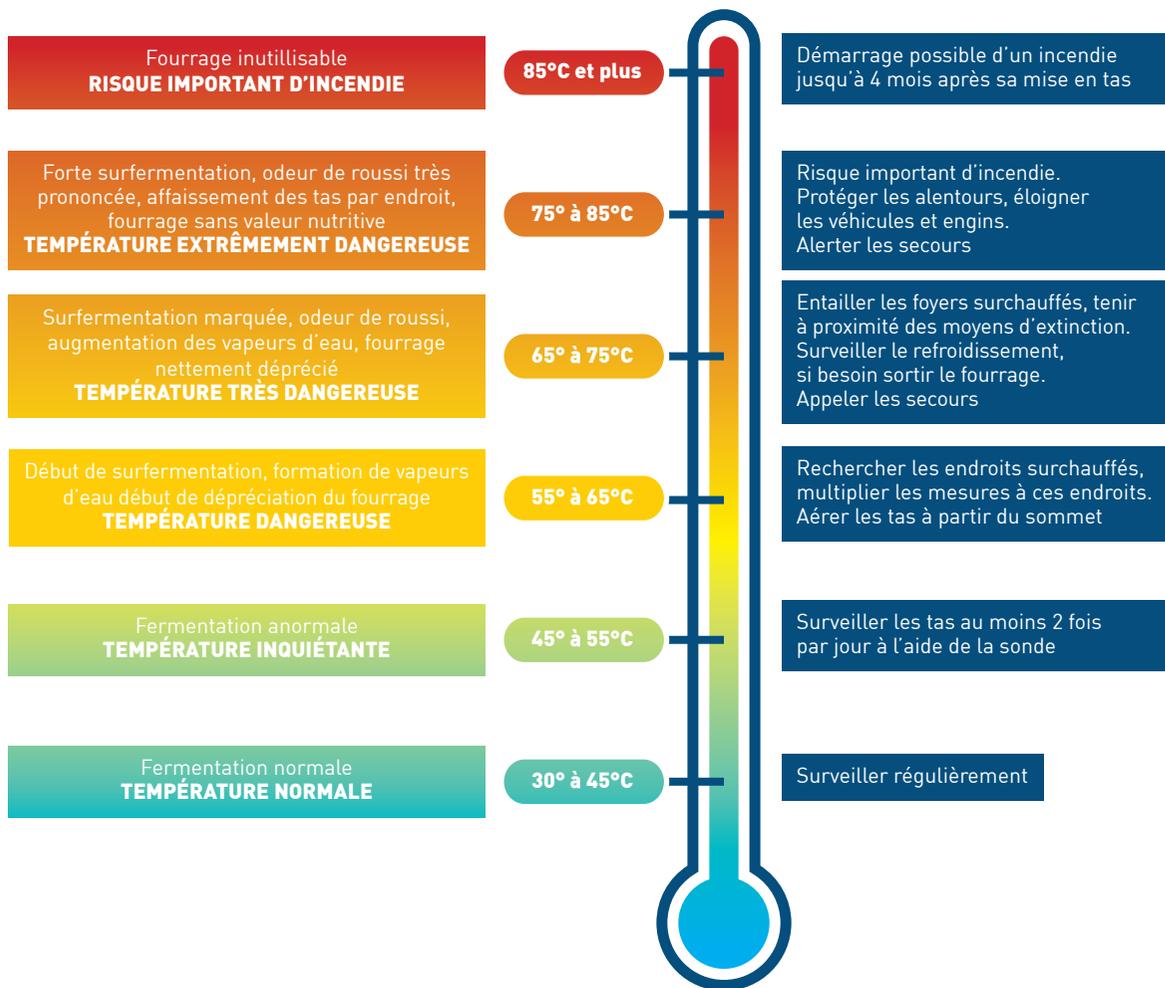
Le monde de l'élevage

x

# HAYTECH



## TEMPÉRATURE DU FOIN



Source : Paysan-Breton

A l'odeur et l'aspect :

TEMPÉRATURE	COULEUR	ODEUR	A FAIRE
45°C		Levain	
50°C	Brun léger	Pomme pourrie	
55°C	Gris	Acide formique	
60°C	Brun	Tabac	Sortir les bottes (appeler les pompiers)
65°C	Brun caramel	Café brûlé	
70°C	Brun noir	Roussi	
80°C			

Le tableau ci-dessous résume les niveaux de ces pertes de valeur (source WAHLEN et GOERIN, AFPF) :

	TEMPÉRATURE ATTEINTE (°C)	VALEUR ÉNERGÉTIQUE (% perte)	VALEUR AZOTÉE (% perte)
<b>Fermentation marquée</b>	50° à 60°C	5 - 15 %	10 - 30 %
<b>Fermentation excessive : foin brun</b>	60° à 70°C	15 - 30 %	30 - 80 %
<b>Échauffement très élevé : foin noir</b>	> 75°C	30 - 40 %	100 %

Source : chambre-agriculture.fr