

## Antennes Kantieb'Protect. n°4 et n°6

### Protection des ENSILAGES, des PRÉFANÉS et des FOINS

La qualité de l'ensilage, des préfanés, comme celle des foins, et leur ingestion par les animaux sont déterminées par leurs conditions de récolte et la conception de leur stockage.

Afin d'apporter au bétail des protéines de qualité, en maintenant un important niveau d'énergie digestible, le fourrage doit être stable et appétant, ce qui conditionne une productivité optimale des animaux. Coupée au bon stade de culture et hachée à la bonne dimension, par une température de récolte adéquate, la matière verte doit en outre comporter une teneur idéale en eau, quel que soit le fourrage. Le taux de matière sèche est de 30 à 32 % pour les ensilages, de 50 % pour les enrubbages et de 85 à 90 % pour les foins.

#### ⇒ **Qualité du tassement et rapidité du chantier :**

Puis, le milieu anaérobie (sans oxygène) doit être maintenu en tassant correctement la matière fourragère, en réduisant le processus de remplissage du silo, et enfin, en le couvrant rapidement.

#### ⇒ **Mise en anaérobiose :**

En effet, les pertes liées à la fermentation demeurent souvent importantes au niveau du stockage. La présence d'oxygène à la suite d'une mauvaise compaction de l'ensilage, une teneur excédentaire ou au contraire déficiente en eau en sont, entre autres, à l'origine.

La chaleur résiduelle de l'ensilage témoigne d'une vie microbienne active impliquant la poursuite de la dégradation de la matière fourragère. C'est pourquoi les températures de fermentation doivent être contrôlées, mais également pour éviter que l'échauffement ne provoque des incendies.

#### **Le processus de fermentation :**

Un fourrage de qualité se traduit par une bonne fermentation microbienne anaérobie des sucres et autres glucides solubles.

#### ⇒ **Acidification :**

Transformés en acides organiques (lactique, acétique, butyrique, propionique...), ces sucres font baisser le pH et empêchent l'instabilité, non propice à la conservation de l'ensilage.

Une haute concentration, à raison de plus de 3 ou 4 %, en acide acétique (odeur de vinaigre) gêne la fermentation, surtout si la teneur en acide lactique est trop basse.

En effet, la présence du lactate devrait être 3 fois supérieure à l'acétate. En excès, l'acide butyrique (odeur rance), combiné à un fort taux d'humidité, génère, quant à lui, des pertes de matière sèche très digestible, ce qui nuit au métabolisme des ruminants. Trop riche en éthanol (odeur sucrée), l'ensilage contient des levures, provoquant des moisissures et la détérioration de la matière sèche, tandis que l'acide propionique (odeur âcre) bloque le développement des bactéries, levures et moisissures.

Une teneur en azote ammoniacal (odeur d'ammoniac) excessive témoigne d'une dégradation importante des protéines.

### Vers une stabilité de la fermentation :

Pour prévenir ou résoudre les pertes liées à une mauvaise fermentation et à la dégradation de l'ensilage, des préfanés ou du foin, **Kantieb' Protect** propose la pose d'une antenne "spires n°4" ou "n°6" à l'endroit où le fourrage est stocké, afin de rééquilibrer le magnétisme du lieu. En effet, un bon équilibre électromagnétique, en favorisant les bons ferments, présents naturellement dans la plante, permet une fermentation optimale du fourrage. La conservation de la matière sèche est aussi préservée car la fermentation microbienne est contrôlée.

Ces antennes sont disponibles près du fabricant Dominique Thébault :

#### **Kantieb'Protect.**

2 ter, rue Curiale 21240 TALANT

Courriel : [thebault.dom@laposte.net](mailto:thebault.dom@laposte.net)



#### Quelques témoignages

- « *Aucune fermentation anormale depuis 3 ans que j'utilise cette antenne sur ensilage dès la récolte.* » LD
- « *Mon foin commençait à chauffer il y a 7 ans. En 2 jours, tout est redevenu normal. Depuis j'utilise cette antenne à la rentrée de mes foins.* » JMR

» En complément, la technique et les composés minéraux **VITALSEL**, permettent de s'affranchir totalement des additifs aux fourrages tels que bactéries, enzymes ou encore conservateurs à base d'acides, etc. 2/2