

Débutants ou confirmés

Rodage ■ Les désileuses mélangeuses en cuma se développent gentiment un peu partout en France, au-delà du noyau initial Manche, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique. Ainsi, on compte deux jeunes groupes en Charente-Maritime, équipés avec la même marque. En janvier dernier, ils ont fait le point sur leur première expérience, avec la fdcuma, le contrôle laitier et leur fournisseur.



Premier bilan d'étape pour deux groupes de Charente-Maritime, en janvier.

La cuma la Meurlette a reçu sa Kuhn SP fin 2005, et la cuma la Laitière, mi-2006. En janvier dernier, les fdcuma a invité les responsables à échanger sur leur fonctionnement et sur les éventuelles difficultés de démarrage, en présence du constructeur, d'un expert en nutrition et de leur spécialiste du contrôle laitier. Ils ont pu notamment aborder les questions de la main-d'œuvre, de la qualité de la ration, de la maîtrise de la machine. Puis deux autres rencontres ont eu lieu pour affiner l'aspect nutrition, avec en ligne de mire la valorisation des aliments produits sur les exploitations.

Le groupe désileuse de la cuma la Meurlette compte 7 adhérents pour 4,2 millions de litres de quota. La première difficulté a été de faire avec une tournée de presque 80 km, et le coût que cela représente en main-d'œuvre et en carburant. La solution : ne distribuer qu'un jour sur deux, et plus précisément les lundi, mardi, jeudi et samedi. Certains adhérents constatent parfois des échauffements de la ration, en particulier par temps chaud et humide, et

avec les produits humides tels que l'ensilage d'herbe. C'est une limite au système, qui fait que l'idéal serait de former deux groupes plus ramassés pour distribuer chaque jour. Au départ, trois adhérents se sont partagés la conduite. Mais deux n'ont pas souhaité poursuivre. La cuma a recruté un salarié, à mi-temps. Il est secondé par un adhérent un peu plus disponible grâce à son robot de traite. Ce dernier distribue chez lui le soir, pour gagner du temps sur sa tournée du lendemain matin. Pour le salarié, la journée de travail sur une telle tournée est longue, entre 7,30 h et 8 heures. Heureusement, des éleveurs nouveaux frappent à la porte. Si tout va bien, il sera bientôt envisageable de passer à deux machines, avec deux circuits plus courts. La cuma étudie aujourd'hui un renouvellement dans ce sens.

La cuma la Laitière a commencé avec un salarié à mi-temps, et deux adhérents en appoint. Mais ces derniers avaient du mal à se libérer. Le salarié est donc passé à plein temps, moyennant des missions supplémentaires : l'entretien courant de la machine, la responsabilité en direct avec le concessionnaire pour les petites pannes, et le suivi de l'enregistrement des rations. Le groupe compte 8 adhérents pour 4,1 millions de litres de quota, avec une tournée d'une cinquantaine de

kilomètres. Les éleveurs et le chauffeur ont constaté que le passage des consignes demande de la rigueur. Autant le chauffeur a des chances de rencontrer l'adhérent en début de matinée, autant il est sûr de ne pas voir celui chez qui il passe en fin de tournée. Même si le téléphone peut apporter une solution, tous essayent de mettre en place dans l'élevage un tableau un peu standardisé pour transmettre les consignes (quantités, nombre d'animaux, etc). Sur ce point, les deux cuma pointent la nécessité de bien concevoir l'articulation entre l'ordinateur de bord de la machine et l'ordinateur de l'élevage au fil des changements de ration. S'il doit y avoir des allers-retours entre les deux, il faut s'assurer que c'est la bonne information qui est prise en compte.

Un savoir-faire à acquérir

Les éleveurs et les chauffeurs ont également reconnu qu'un apprentissage est nécessaire pour bien maîtriser la phase désilage - mélange, et obtenir une ration bien structurée. Certains avaient déjà l'expérience d'une mélangeuse individuelle. Pour eux, le changement est moindre. Mais pour les autres, les rations autant que l'organisation sont nouvelles. Le nutritionniste Sébastien Daniel leur a livré quelques conseils sur la phase de désilage et de mélange :

- calibrer les fibres sèches d'abord, avec les outils de coupe de la machine, avant d'introduire les produits fragiles ; si les rations doivent intégrer beaucoup de paille, de foin, et surtout d'enrubannage, penser à investir dans une presse hacheuse, qui fera gagner du temps et du carburant sur la recoupe
- arrêter le mélange durant le désilage du maïs si on craint de trop le défibrer
- redoubler de précaution dans les petits silos, qui occasionnent plus de reprise au sol et donc plus de risques de déstructuration du maïs
- ne pas travailler à plein régime moteur durant les phases de chargement
- laisser descendre la fraise tranquillement, sans forcer ni sur l'avancement ni sur le régime ; si de l'ensilage tombe au sol, il sera repris ensuite
- ensiler les maïs mûrs à au moins 12 mm de longueur de coupe ; rajouter de la paille à un maïs haché trop fin est peu efficace.

Les chauffeurs ont ajouté leurs remarques :

- une mélangeuse qui se vide mal augmente le temps de brassage et donc le défibrage
- l'état du maïs est très variable d'un silo à l'autre et demande d'adapter sans cesse sa conduite.

Un responsable s'est également inquiété de l'efficacité des aimants sur les mélangeuses pour éviter la présence de corps étrangers. Réponse : il est très difficile de



concevoir un dispositif d'aimants vraiment efficace. Mieux vaut entretenir soigneusement la machine, pour éviter au moins les risques de présence de débris de couteaux usés ou autres, et aimer les bovins, quitte à faire preuve d'astuce pour confectionner soi-même des aimants efficaces et bon marché.

Le dernier aspect à avoir été abordé lors de la réunion de janvier a été la périodicité de renou-

vellement des mélangeuses. Personne n'a de recul pour donner une ligne de conduite, même si le constructeur se veut rassurant sur la fiabilité de ses machines. La question reste posée. En y ajoutant l'organisation et la nutrition, Georges Riga (fdcuma) estime qu'il serait souhaitable pour les cuma désileuse en régime de croisière de prévoir une journée par an pour faire le point.

Pascal Bordeau

Un besoin en formation sur l'aspect nutrition.



Rurale Distribution Service

Prix Direct Usines

Toutes Pièces Coupantes - Toutes Marques
Matériel CUMA (Qualité Pro)

<p>Mélangeuses</p> <ul style="list-style-type: none"> • RMH • Sgariboldi • Faresin... 	  
<p>Ensileuses</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jolis Derr • Kemper • Chas... 	  
<p>Mais aussi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presses à balles rondes • Auto Chargeuses • Faucheuses... 	  

Tel/Fax: 02 99 26 18 67 Site : www.sarl-rds.com jcbizien@sarl-rds.com

Entraid

<www.entraid.com>

Revue éditée par la SCIC Entraid[®], SA au capital de 45 280 €. RCS : B 333 352 888. Impression : Imprimerie Fournié - 31 Toulouse - août 2007 - 5 €

Siège administratif : av. de l'Agrobiopôle 31320 Auzeville - ☎ 05 62 19 18 88

Président du conseil d'administration G. Aubrée

Directeur général - directeur de la publication J. Longeot

Développement - Partenariat J-F. Bourblanc,

Rédaction Joëlle Plantin, rédactrice en chef <jo.plantin@entraid.com>

Valérie Dahm, rédactrice en chef adjointe <vdahm.ouest@entraid.com>

Pascal Bordeau, rédacteur en chef adjoint <pbordeau@entraid.com>

Brigitte Gaborit <bgaborit.ouest@entraid.com>

Vincent Demazel <v.demazel@entraid.com>

Jean Morère <morere.oc@entraid.com>

Jean-François Bourblanc <jfbourblanc@entraid.com>

Publicité Sylvain Kamierzac, directeur de la publicité ☎ 02 99 54 63 21 <s.kamierzac@entraid.com>

Antoine Costi, chef de publicité ☎ 05 49 44 75 33 <a.costi@entraid.com>

Anne Sugano, chef de publicité ☎ 05 62 19 18 89 <percoop.toulouse@entraid.com>

Studio de fabrication ☎ 05 62 19 18 88

D. Bucheron, I.Mayer, M.-J. Milan, C. Tresin <studio.toulouse@entraid.com>

Administration - Gestion ☎ 05 62 19 18 88

J-M. Teulier <jm.teulier@entraid.com>

Isabelle Bordier <i.bordier@entraid.com>

Toute reproduction interdite sans autorisation et mention d'origine.