

Nous croyons rendre service aux cultivateurs en reproduisant l'article de M. Gayot, sur ce sujet. Vu la cherté de la main d'œuvre et le nombre trop restreint de bras employés à la culture des champs, il sera difficile à plusieurs de mettre en pratique les sages suggestions qu'il contient, mais beaucoup aussi pourront et sauront peut-être en tirer profit. On nous dit que, déjà, l'honorable M. Lacoste a introduit un système à peu près analogue, dans la paroisse de Boucheville et de proche en proche son exemple et les résultats obtenus ont gagné plusieurs voisins. Ils ont abandonné la vieille routine pour adopter une méthode raisonnée.

Laissons parler M. Gayot :

Voici des années déjà, que la récolte des foins est contrariée par le mauvais temps et que l'époque ordinaire de la fenaison ramène avec une constance désespérante une série de jours de pluies abondantes succédant à des semaines de vents âpres et desséchants. Ceux-ci ont fait obstacle à la végétation luxuriante des prairies, celles-là nuisent singulièrement à la bonne confection des foins.

En l'espèce, nous sommes complètement désarmés contre les effets du vent et du froid : sous leur action doublement défavorable, la pousse des herbes, les phases diverses de leur développement normal ou régulier deviennent ce qu'il plaît à Dieu ; contre la pluie, nous sommes plus heureux ou moins impuissants, nous pouvons en conjurer les effets dissolvants. C'est une bonne fortune assez rare, mais nous ne savons même pas en profiter. A qui la faute ? A nous seuls.

Favorisés que nous avons été autrefois en notre pays par la régularité des saisons, nous avons adopté, pour la récolte du produit de nos prairies, des procédés plus commodes que raisonnés, plus simples que rationnels, et nous confectionnons, aux brûlantes ardeurs du soleil, des foins très-sècs, plus appauvris que substantiels. L'opération, routinièrement menée, n'a guère qu'une visée—la dessiccation la plus rapide, le dessèchement le plus complet des herbes tardivement coupées par la faux, dût l'évaporation trop précipitée de l'eau de végétation nuire aux combinaisons nutritives qu'une fermentation, judicieusement développée, détermine et dans chaque végétal en particulier, et dans l'ensemble de tous les végétaux composant une masse, un tas ; dût le résultat être une perte notable des principes alimentaires et ne laisser au foin que des tiges desséchées du ligneur.

Irrationnel, quasi barbare, notre procédé de fanage le plus usité ne donne que par exception des foins nourrissants à un degré satisfaisant. Il les fait par dessiccation à l'air libre.

Par une température trop élevée, la dessiccation, trop promptement conduite, enlève aux plantes le meilleur de leur substance. On ne semble pas le soupçonner, et l'on rentre les foins dont les qualités sont plus apparentes que réelles. Par une température froide et sous l'influence de la pluie, la dessiccation se fait très-incomplètement, et les principes nutritifs sont enlevés aux plantes à mesure qu'un commencement de fermentation les développe. La perte est considérable et résulte des nombreuses manipulations auxquelles on livre successivement les plantes pour les amener à un état de dessiccation le plus complet possible.

L'opération alors est lente, malaisée, coûteuse ; nonobstant cela, elle demeure imparfaite et ne donne qu'un produit de qualité amoindrie. Malgré tout, la pratique s'y cramponne avec obstination et ne cherche pas, en dehors d'elle, un moyen de faire mieux. Ce que le procédé de fanage par dessiccation a causé de pertes sèches à l'agriculture est incalculable ; est plus grand encore le tort qu'elle lui a fait en ne procurant à son bétail qu'un aliment de moindre valeur en tout temps, ou qu'une nourriture absolument mauvaise dans les années où les pluies ne laissent au foin que des qualités négatives ou nuisibles, qu'une substance avariée.

A côté ou au-dessus de ce procédé routinier que l'expérience a condamné, il y a une méthode vraiment rationnelle que la science conseille et que des expérimentations répétées recommandent tout particulièrement à la sagacité des bons agriculteurs. Celle-ci, je l'appelle par fermentation mesurée. Les avantages qu'elle

présente la placent au pôle opposé ; elle ne fait rien perdre aux plantes ; elle ne conserve ou fait naître en leur masse des propriétés qui se révèlent à l'usage, et par une préférence marquée de la part des animaux auxquels on les donne, et par les effets nutritifs expérimentalement constatés chez ces derniers. Elle n'a besoin que de peu de soleil pour mener à bien le résultat cherché et sauve entièrement les récoltes qu'un temps pluvieux compromet à un degré quelconque ou anéantit en grande partie. Ainsi, absence de perte, conversion des herbes en un bon aliment, possibilité de faire les foins par la pluie comme par le beau temps, telle se présente la méthode que je préconise de nouveau sous la pression des difficultés de la saison actuelle, laquelle rend si chancelante en maints endroits la fenaison de 1871.

Voyons maintenant le *modus faciendi*, la manière de confectionner le foin par voie de fermentation conduite avec les ménagements nécessaires.

L'herbe fauchée, verte encore, mais déjà amortie cependant, est amassée en petites meules de 50 à 100 quintaux métriques, montées avec soin, de façon que, sans être excessif, le tassement soit égal en toutes les parties du tas. Bientôt la masse s'échauffe. Dès qu'elle a atteint de 40 à 50 degrés, en d'autres termes, lorsque la main, portée dans le milieu de la petite meule, accuse une très-forte chaleur, on peut ouvrir le tas pendant quelques heures, aussi longtemps d'ailleurs que le permettent les alternatives de pluie. Il n'y a point à redouter de combustion spontanée ; les craintes que celle-ci inspire généralement sont tout à fait chimériques. La pluie, le vent, le froid la combattent, et, d'ailleurs, pour compléter l'opération, on démonte et remonte les meules de deux à quatre fois.

Il va sans dire qu'elles doivent toujours être refaites avant la nuit.

Dans ces conditions de travail facile, la confection des foins s'affectue presque sans encombre, très-uniformément et très-heureusement, malgré le temps le plus défavorable au procédé opposé, au mode généralement usité.

Les foins ainsi confectionnés peuvent être rentrés sans aucun risque d'avarie ultérieure, et entassés sans mélange avec de vieux fourrages très-sècs. Par la méthode ordinaire, le mélange, au contraire, est chose de première nécessité pour une bonne conservation, lorsque la fenaison s'est effectuée sous l'influence d'un air chargé d'humidité.

Je voulais m'en tenir à ces considérations sommaires, mais, en me relisant, je m'aperçois, que je n'ai rien dit touchant certains points sur lesquels, à une époque, m'ont été demandés des renseignements nécessaires, à ce qu'il paraît. En y revenant, sans plus tarder, j'irai sans doute au-devant des petites difficultés de la pratique et, de la sorte, je le suppose, je préviendrai une perte de temps à l'heure même où personne vraiment n'a pas une minute à perdre pour terminer la récolte si contrariée ou si empêchée des foins cette année.

On a demandé, par exemple, si le poids de 50 quintaux métriques, appliqué à l'herbe verte était un minimum et si le poids double était un maximum obligatoire. Evidemment ces deux termes sont un point de départ et un extrême. Plus on resterait en dessous du poids de 50 quintaux et moins bien se ferait ou réussirait la fermentation cherchée : plus on s'élèverait au-delà de 100 quintaux et plus il y aurait de main-d'œuvre, sans compensation utile. Entre les deux chiffres il y a de la marge. Un peu moins que le premier n'aurait aucune importance, un peu plus que le second serait trop et aurait des inconvénients.

On a aussi posé ce point d'interrogation : Quelles doivent être la hauteur verticale et, à la base, la circonférence des meules ? Hauteur et circonférence s'établissent de soi et sont ce qu'elles doivent être, lorsque, dans la pratique, on se conforme à ces deux recommandations essentielles, que les meules du poids adopté forment un cône tronqué, très-solide sur sa base, et que la masse offre le moins de surface possible à l'action extérieure. — La confection du foin par fermentation est absolument intérieure et complètement opposée au fanage ordinaire, qui sèche ou dessèche les herbes à l'air et au soleil exclusivement. L'autre procédé n'em-