

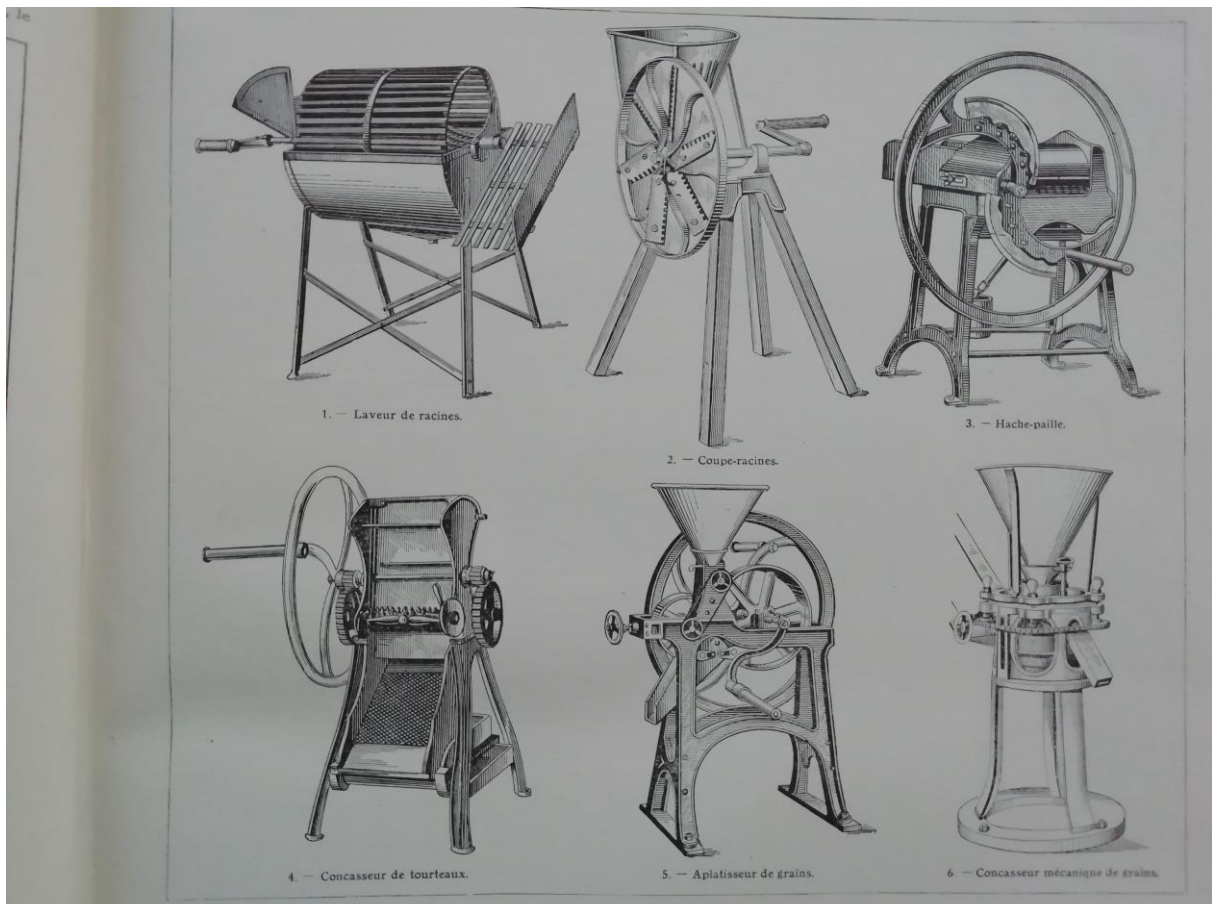
## La préparation des aliments pour les animaux

L'alimentation des animaux domestiques vise à obtenir économiquement le travail, la viande, le lait et tous les autres produits. Les cours agricoles dispensés au quatrième cycle (12-14 ans environ) permettaient de connaître le rôle de l'eau, des matières azotées, des matières grasses, des matières hydrocarbonées, de la cellulose et des matières minérales.

Le foin de prairies, le foin de légumineuses, les grains des céréales, les tourteaux, les graines, les tubercules et la paille sont des ingrédients qui composent la ration des animaux de la ferme au début du 20<sup>e</sup> S.

La digestibilité d'un aliment est sa faculté d'être plus ou moins bien digéré. Selon leur nature, les aliments sont destinés plutôt aux chevaux, aux porcs ou aux ruminants.

Les tables d'alimentation, comme celle de Kellner par exemple, comprennent un coefficient nutritif pour chaque aliment par rapport à l'amidon qui sert de référence. Ce coefficient est relatif à la teneur en matières sèches de 0,90 pour les grains et tourteaux, de 0,85 pour les racines et tubercules, 0,75 pour les fourrages verts, de 0,65 pour les foins et 0,35 pour les pailles.



Pour améliorer l'ingestion et la valeur alimentaire des aliments, les agriculteurs utilisaient des machines dont plusieurs sont exposées au Musée de la vie rurale de Huissignies. Ces machines sont mises en mouvement par la force humaine ou par la force animale. L'adaptation de moteurs électriques ne se fera que lorsque le réseau de distribution d'électricité s'étendra dans les zones rurales, souvent après les années 1930.

La laveuse de racines permettait de décrotter les betteraves fourragères et d'autres racines avant la coupe dans le coupe-racines. Le hache-paille permettait d'incorporer plus facilement à la ration de la paille de céréales, surtout à destination des animaux ruminants qui n'étaient pas en pleine production. Les tourteaux issus du pressoir étaient livrés sous la forme de plaques emballées en sacs de jute ; le concasseur de tourteaux permettait de réduire la taille des morceaux pour faciliter la distribution et l'ingestion. L'aplatisseur et le concasseur permettaient aux sucs digestifs d'atteindre le contenu des grains pour que les animaux puissent les digérer correctement.

En pratique, la paille et le foin étaient hachés. L'aplatissage et la mouture des grains permettaient leur digestibilité ; le concassage des tourteaux et la cuisson des tubercules de pomme de terre et des grains de seigle permettaient d'augmenter leur valeur nutritive.

Les fourrages verts sont fournis par les prairies naturelles, les prairies artificielles (issues de semis de semences apportées par l'homme), de chou fourrager, de maïs, de trèfle incarnat, de luzerne, de minette (luzerne lupuline), de pois, de vesce, de féverole, de sainfoin.

Les collets de betteraves et les pulpes, les drèches de brasserie et les vinasses sont donnés aux bovins.

Les tourteaux proviennent de l'extraction de l'huile de lin, de colza, d'œillette (pavot), de coton, de sésame, de coprah, de palmiste, d'arachide.

Les pailles peuvent être mêlées à de la mélasse de sucrerie.

Les résidus de laiterie sont destinés aux veaux et aux porcs.

**Pour le Musée de la vie rurale de Huissignies, Christian Ducattillon**