# Classification de végétaux pâturés par les ovins en garrigue





- D. Bastianelli, N. Silué, E. Baby, L. Bonnal,
- P. Hassoun, M. Meuret, M. Jouven





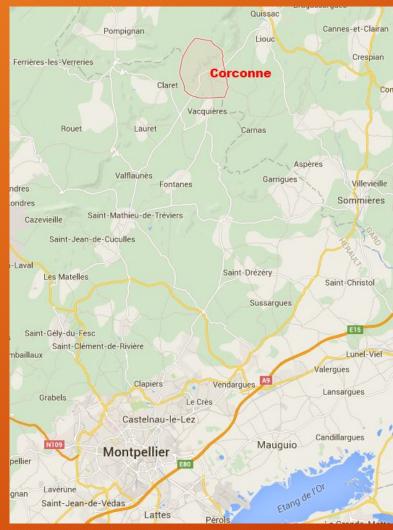




#### Contexte

- Utilisation des parcours de garrigue par les ovins
  - Production, valoriation et entretien du milieu
- Comment peut-on évaluer la capacité du parcours à nourrir des animaux ?
  - Approches classiques inadaptées sur le parcours du fait de la diversité des ressources et de la sélection par l'animal
- Concevoir et tester une méthode de caractérisation de la valeur nutritive d'un parcours.

#### Garrigue à Corconne



30 km Nord de Montpellier



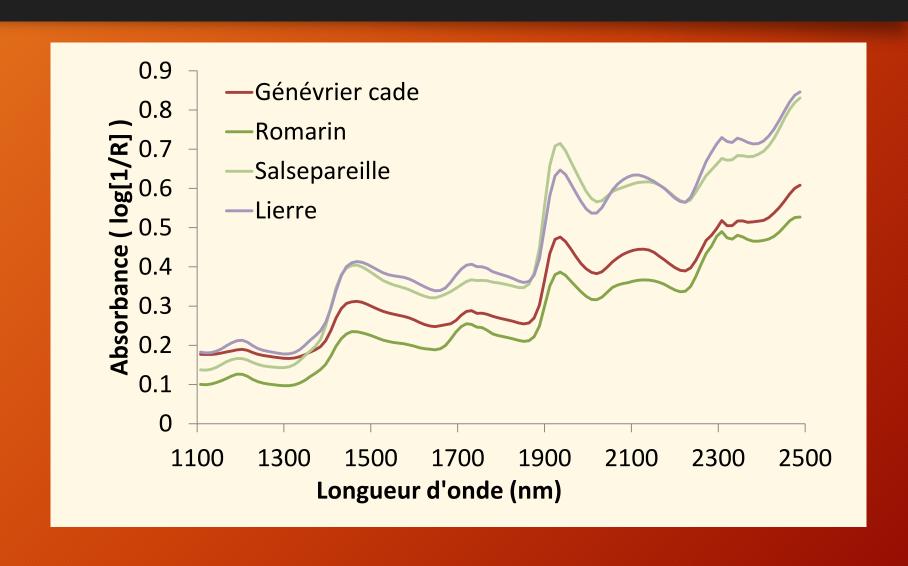


- Milieu varié
  - > 50 espèces consommables par les animaux
  - Pâturage en 3D
  - Variation dans le temps : exploitation printemps et automne
- Comment caractériser le milieu en termes d'offre nutritionnelle ?

#### Méthodes

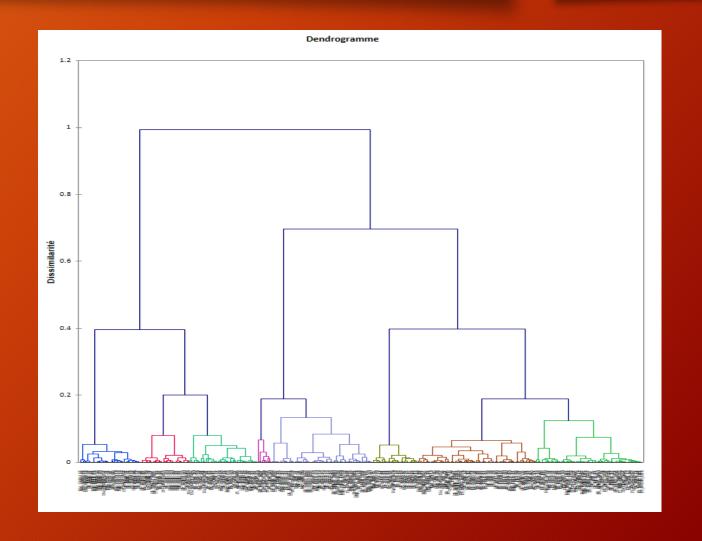
- Echantillonnage de « plantes prises » (PxP)
  - Partie de plante prélevée par l'animal
    - Ex. jeunes feuilles, tiges non lignifiées, inflorescence ...
    - 1 espèce = plusieurs PxP
  - Collecte en mai 2015, Juin 2016, Octobre 2016
  - ➤ Corconne :358 échantillons correspondant à 138 PxP de 66 espèces de plantes
  - Collecte/congélation, séchage 55°C, broyage 1mm
- SPIR :
  - Spectre réflectance
  - monochromateur 1100-2500nm / 2nm.
- Analyses chimiques : 120 échantillons
  - MM, protéines, fibres, dig. In vitro
  - Permettant prédiction SPIR de la compo (avec bases SELMET)

### Méthodes

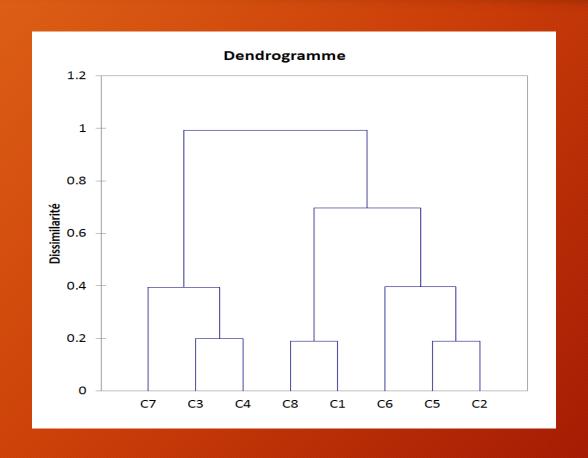


#### Classification des échantillons

- Spectres prétraités (SNVD, Derivée)
- CAH sur les spectres, sans les bandes de l'eau
  - Agrégation: Ward / distance euclidienne



#### Définition de 8 classes d'échantillons



Caractérisation de ces classes ?

## Caractérisation des classes : botanique

• Des classes différant par botanique, phénologie, biochimie ...

| Classe | Description                    | Espèces  |
|--------|--------------------------------|--|
| 1      | Plantes aromatiques            | Bruyère, thym, genévrier, laurier tin, lierre, pin             |
| 2      | Jeunes pousses, lianes, fleurs | Plantain, psoralée, garance, chèvrefeuille, murier             |
| 3      | Feuilles ligneux               | Chêne vert, arbousier, pistachier + ronce                      |
| 4      | Feuilles et tiges plus tendres | Ronce, salsepareille, micocoulier, chêne blanc                 |
| 5      | Feuilles plus coriaces         | Filaire, Laurier tin, arbousier, lentisque, salsepareille      |
| 6      | Fleurs et fruits               | Asphodèle, coronille, iris, genêt, figuier                     |
| 7      | Graminées et carex             | Brachypode, carex <i>sp.</i> , brome, fétuque (+tige Plantain) |
| 8      | Organes coriaces               | Fragon, genévrier, salsepareille                               |

#### Caractérisation des classes : biochimie

• Classes significativement différentes en termes de biochimie

| Classe | Min <sup>x</sup> . | Prot.             | Fibres            | Lignine                 | Solub.            | Digest.           |
|--------|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|-------------------|
| 1      | 6.7 BC             | 8.5 D             | 41.2 <sup>C</sup> | 15.8 AB                 | 43.6 AB           | 51.1 <sup>C</sup> |
| 2      | 8.6 A              | 14.3 AB           | 34.6 D            | 9.1 <sup>C</sup>        | 42.4 AB           | 73.2 <sup>B</sup> |
| 3      | 4.7 D              | 12.0 BC           | 43.7 BC           | 13.9 AB                 | 39.6 B            | 50.0 CD           |
| 4      | 7.6 AB             | 12.0 <sup>C</sup> | 41.0 <sup>C</sup> | 12.7 <sup>B</sup>       | 39.4 B            | 57.3 <sup>C</sup> |
| 5      | 5.6 <sup>CD</sup>  | 11.3 <sup>C</sup> | 40.5 <sup>C</sup> | 16.8 <sup>A</sup>       | 42.6 AB           | 54.2 <sup>C</sup> |
| 6      | 7.4 ABC            | 15.5 <sup>A</sup> | 28.9 D            | <b>5.7</b> <sup>C</sup> | 48.2 <sup>A</sup> | 82.0 A            |
| 7      | 7.7 AB             | 11.3 <sup>C</sup> | 70.1 <sup>A</sup> | 6.0 <sup>C</sup>        | 10.9 <sup>c</sup> | 42.3 D            |
| 8      | 6.2 BCD            | 6.6 D             | 53.2 <sup>B</sup> | 17.1 <sup>A</sup>       | 34.0 <sup>B</sup> | 39.7 D            |

#### Bilan de l'étude

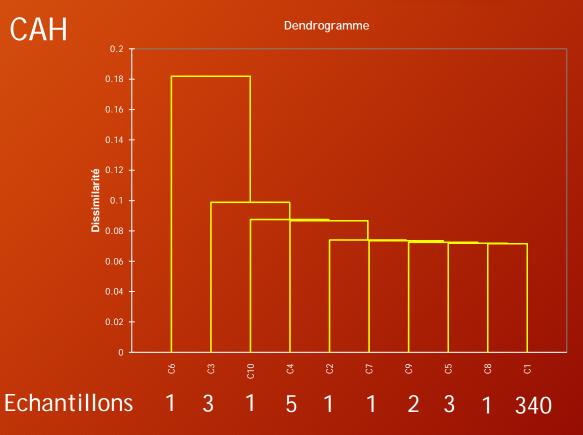
- Classification des échantillons en un nombre limité de classes
- Classes avec une « logique » botanique et /ou composition
  - Mais il reste beaucoup d'hétérogénéité intra classe
- AFD sur classes : possibilité de classement de nouveaux échantillons
- Des questions subsistent
  - Méthodologie
  - Application pratique (stabilité, cohérence avec la nutrition)

## Questions et choix méthodologiques

- Quels prétraitements mathématiques ?
  - Influe sur les résultats
  - Choix : prétraitement le meilleur en étalonnage (max. d'information pertinente)
- Classification sur spectres ou sur composantes principales
  - Résultats sensiblement similaires
  - Choix: conserver les spectres. (qq L.O. liées à des composés secondaires ?)
- Méthodes de classification
  - Grosse question
  - Influe sur les résultats
  - Pas de raison théorique pour privilégier une méthode (?)
  - Certaines classifications inexploitables

#### Autres méthodes de classification

- Kmeans, autres paramétrages de CAH
  - => parfois inexploitable



## Questions et choix méthodologiques (2)

- Quelle validation ?
- Validation ultime: l'animal
  - Les classes permettent elles de décrire le milieu de manière opérationnelle ? (i.e. liées au comportement animal)
- Méthodologie
  - Classification : validation = ?
  - Analyse discriminante permet de voir la robustesse de la classification
    - Et le classement de nouvelles plantes . Nouveaux échantillons
    - Robustesse de la base / artefacts (broyage, humidité)
  - ANOVA sur les classes pour voir si elles sont assez dissociées en termes nutritionnels (sinon: inopérant)

## Perspectives

- Validation par rapport au comportement alimentaire des animaux
  - Application à d'autres jeux de données
- Application à des échantillons frais
  - Nb: mêmes échantillons scannés frais lors de la collecte
- Quel périmètre pour une base consolidée ?
  - Corconne ? Garrigues montpelliéraines ? Méditerranée ?

## Merci pour votre attention

