



# **ANALYSES D'EN SILAGES DE MAÏS**

## ***FICHE D'ACCOMPAGNEMENT N°1***

**MERCI DE JOINDRE OBLIGATOIREMENT CETTE FICHE AUX ECHANTILLONS A ANALYSER.  
REmplir complétement et lisiblement une fiche pour chaque échantillon !!!  
LA PREDICTION DE LA VALEUR ALIMENTAIRE DE VOTRE ENSILAGE DEPEND DE LA QUALITé DES  
INFORMATIONS FOURNIES**

# **IDENTIFICATION DE L'ELEVEUR ET ADMINISTRATION**

IDENTIFICATION DE L'ELEVEUR ET ADMINISTRATION												
RAISON SOCIALE												
NOM ET PRENOM												
ADRESSE												
COMMUNE									CODE POSTAL			
ADRESSE EMAIL (Ecrire très lisiblement !)												
NUMERO D'ELEVAGE												
FACTURATION	ELEVEUR <input checked="" type="checkbox"/> (si autre précisez)											
NOM CONSEILLER						Organisme relais						
CARACTERISTIQUES DE L'ECHANTILLON												
NOM DE L'ECHANTILLON DE LA PARCELLE, DU SILO...												
DATE DE PRELEVEMENT	J	J	M	M	202	ETAT ACTUEL DU MAÏS	VERT <input checked="" type="checkbox"/>	FERMENTÉ <input type="checkbox"/>				
CARACTERISTIQUES DE L'ENSILAGE												
DATE DE SEMIS	J	J	M	M	202	DATE DE RECOLTE	J	J	M	M	202	
VARIETE DOMINANTE 1						VARIETE DOMINANTE 2						
AJOUT CONSERVATEUR	OUI <input type="checkbox"/>			NON <input type="checkbox"/>		DATE D'OUVERTURE DU SILO (fermenté)	J	J	M	M	202	
AUTRES AJOUTS TECHNIQUES	UREE <input type="checkbox"/> MINERAUX <input type="checkbox"/> TOURTEAUX DE COLZA <input type="checkbox"/> AUTRES <input type="checkbox"/> (PRECISEZ !)					OBSERVATIONS, REMARQUES, COMPLEMENTS D'INFORMATION						
ANALYSE DEMANDEE (cochez ou précisez)												
VALEUR ALIMENTAIRE DE BASE <input type="checkbox"/> FI.VAB  Matières sèches par étuvage à 80°C, durée 48H/broyage à 1 mm Dosages par analyse infrarouge : matières minérales-cendres/MO, cellulose brute, matières azotées totales, amidon, DCS Inra, NDF, ADF et ADL, matières grasses totales						AUTRES ANALYSES <input type="checkbox"/> (précisez, voir le catalogue !)						
 Calculs valeurs alimentaires 2007/2016 : dMO, UFL, UVF, UEM, PDIN, PDIE, PDIA, UEL, UEB, UEM, % de grains, dMO <sub>na</sub> , dNDF et amidon dégradable Calculs valeurs alimentaires INRAE 2018 : UFL 2018, UVF 2018, PDI, PDIA 2018, balance protéique ruminale (BPR), DT6 <sub>amidon/amidon dégradable/amidon bypass</sub> , niveau d'ingestion et énergie brute												
VAL. ALIM. BASE + P, Ca et Mg <input type="checkbox"/> FI.VA3  Avec calculs de valeur minérale : Pabs, Caabs, BACA et BE						VALIDATION DE LA COMMANDE/SIGNATURE						
VA3 + Cu, Zn, Mn, Fe, Na et K <input type="checkbox"/> FI.VA9						DATE :						
<p>La signature de cette fiche fait office de bon de commande. Pour connaître les tarifs appliqués, contactez le service client</p>												

LILANO CS15208 50008 SAINT-LÔ CEDEX

TEL : 02.33.77.38.15 email : [lano@lilano.asso.fr](mailto:lano@lilano.asso.fr)

Laboratoire agréé par le Ministère de l'Agriculture français, adhérent du GEMAS

## **AGREMENT CIR POUR 2023, 2024 ET 2025**

Laboratoire du CRIEAL NORMANDIE LAIT



The logo for Lano Agronomie features the word "LANO" in a large, bold, black sans-serif font. Above the letter "A", there is a stylized graphic element consisting of several green, radiating lines of varying lengths, resembling a sunburst or a cluster of leaves.

# ANALYSES D'ENSILAGES DE MAÏS

## GUIDE DE PRELEVEMENT/CONDITIONNEMENT ET ENVOI DES ECHANTILLONS AU LABORATOIRE

**Pour l'analyse de la valeur alimentaire seule, il est préférable de prélever les échantillons en vert,** au moment de la confection des silos. La prédiction de la valeur alimentaire sera plus précise et aucune correction sur les matières volatiles ne sera nécessaire.

**Les résultats seront en outre disponibles dès l'ouverture du silo !**

Vous pouvez bien entendu aussi prélever et analyser l'ensilage fermenté à l'ouverture des silos ou en cours d'utilisation de l'ensilage.

Les contrôles de fermentation/conservation doivent être réalisés sur ensilages fermentés.

Si vous avez plusieurs silos, il est dans tous les cas de loin préférable d'analyser séparément chacun d'entre eux.

**La qualité de l'analyse est largement dépendante de la qualité des prélèvements et des échantillons.**  
**Respectez les quelques règles décrites ci-dessous !**

### PRELEVEMENT EN VERT A LA CONFECTION DES SILOS

Réalisez 15 prélèvements de maïs vert haché, à différents moments de la confection du silo. Réunissez-les dans un récipient propre et les homogénéiser soigneusement, sans trier les grains.

### PRELEVEMENT EN FERMENTÉ A L'OUVERTURE DES SILOS OU EN COURS DE CONSOMMATION DE L'ENSIAGE

Réalisez, juste après un prélèvement de fourrage pour les animaux, 15 prélèvements sur l'ensemble du front d'attaque rafraîchi, en évitant soigneusement les bords (haut, bas et côtés latéraux du silo).

Réunissez-les dans un récipient propre et les homogénéiser soigneusement, sans trier les grains.

### CONDITIONNEMENT/REFERENCLEMENT DES ECHANTILLONS POUR ANALYSES

1. Reprenez dans le récipient environ 500 à 700 grammes d'ensilage (soit environ 1 litre, quantité nécessaire ET suffisante pour l'analyse) et conditionnez dans les sacs fournis (ou un sac plastique propre et solide). Il est inutile de tasser. Fermez soigneusement le sac.
2. Remplissez lisiblement et complètement la fiche d'accompagnement et joignez-la impérativement aux échantillons (1 fiche pour chaque échantillon !). Ces renseignements sont indispensables pour les calculs de valeur alimentaire.
3. Glissez la fiche pliée en 2 ou en 4 dans la poche kangourou extérieure du sac fourni par le LANO et en aucun cas à l'intérieur du sac (ou agrafez-la à l'extérieur de votre propre sac). Le contact avec l'échantillon humide la détruirait !

### CONSERVATION ET TRANSFERT AU LABORATOIRE

4. Mettez rapidement votre échantillon pendant une nuit au moins au congélateur. Cela suffira à le stabiliser pour un transport en bonnes conditions.

**Vous pouvez envoyer vos échantillons par la Poste**  
en réalisant vos envois en début de semaine à :

**LILANO**

**CS15208**

**50008 SAINT-LÔ CEDEX**