

# ANALYSES D'ENSILAGES DE MAÏS

## FICHE D'ACCOMPAGNEMENT N°1

MERCI DE JOINDRE OBLIGATOIREMENT CETTE FICHE AUX ECHANTILLONS A ANALYSER.  
REPLIR COMPLETEMENT ET LISIBLEMENT UNE FICHE POUR CHAQUE ECHANTILLON !!!  
LA PREDICTION DE LA VALEUR ALIMENTAIRE DE VOTRE ENSILAGE DEPEND DE LA QUALITE DES INFORMATIONS FOURNIES

### 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 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 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)

<b>VALEUR ALIMENTAIRE DE BASE <input type="checkbox"/> FI.VAB</b> 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  Calculs valeurs alimentaires 2007/2016 : dMO, UFL, UFV, UEM, PDIN, PDIE, PDIA, UEL, UEB, UEM, % de grains, dMOna, dNDF et amidon dégradables Calculs valeurs alimentaires INRAE 2018 : UFL 2018, UFV 2018, PDI, PDIA 2018, balance protéique ruminale (BPR), DT6 amidon/amidon dégradables/amidon bypass, niveau d'ingestion et énergie brute  <b>VAL. ALIM. BASE + P, Ca et Mg <input type="checkbox"/> FI.VA3</b> Avec calculs de valeur minérale : Pabs, Caabs, BACA et BE  <b>VA3 + Cu, Zn, Mn, Fe, Na et K <input type="checkbox"/> FI.VA9</b>	<b>AUTRES ANALYSES <input type="checkbox"/> (précisez, voir le catalogue !)</b>   <b>VALIDATION DE LA COMMANDE/SIGNATURE</b>  DATE :  La signature de cette fiche fait office de bon de commande. Pour connaître les tarifs appliqués, contactez le service client
--	---

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'ENSILAGE

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/REFERENCEMENT 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**