

FOURRAGES DIVERS

(Ensilages, enrubbages, foin, pâtures, fauche distribution...)

METEILS, céréales immatures, sorgho...

FICHE D'ACCOMPAGNEMENT N°3

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 FOURRAGE 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 FOURRAGE	VERT <input type="checkbox"/>	FERMENTÉ <input type="checkbox"/>	FOIN SEC <input type="checkbox"/>		
POUR UN ENSILAGE : CARACTERISTIQUES DE L'ENSILAGE											
MODE D'ENSILAGE		COUPE DIRECTE <input type="checkbox"/>		RESSUYÉ/PRÉFANÉ <input type="checkbox"/>		ENRUBANNÉ <input type="checkbox"/>		N° DE CYCLE/COUPE		1 ^{er} CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>	
										2 ^{ème} CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>	
										3 ^{ème} ET + CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>	
POUR UN FOIN : CARACTERISTIQUES DU FOIN											
MODE DE SECHAGE		FANE AU SOL/BEAU TEMP <input type="checkbox"/>		FANE AU SOL/< 10 JOURS <input type="checkbox"/>		VENTILE/SECHAGE EN GRANGE <input type="checkbox"/>		N° DE CYCLE/COUPE		1 ^{er} CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>	
										2 ^{ème} CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>	
										3 ^{ème} ET + CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>	
POUR UNE VALORISATION EN VERT : CARACTERISTIQUES DU FOURRAGE											
MODE DE CONSOMMATION		PATURAGE <input type="checkbox"/>		FAUCHE/DISTRIBUTION EN VERT <input type="checkbox"/>		N° DE CYCLE/COUPE		1 ^{er} CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>		2 ^{ème} CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>	
										3 ^{ème} ET + CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>	
TYPE DE FOURRAGE/ESPECE(S)											
CEREALES IMMATURES				AUTRES ESPECES				<input type="checkbox"/> MELANGES ET METEILS			
BLE <input type="checkbox"/>		ESOURGEON <input type="checkbox"/>		EPIS de MAÏS <input type="checkbox"/>		POIS <input type="checkbox"/>		⇒ INDIQUEZ LES ESPECES PRINCIPALES ET LES PROPORTIONS EN % (3 espèces maxi)			
ORGE <input type="checkbox"/>		TRITICALE <input type="checkbox"/>		SORGHO <input type="checkbox"/>		FEVEROLE <input type="checkbox"/>		ESPECE 1 : _____ / _____ %			
AVOINE <input type="checkbox"/>		SEIGLE <input type="checkbox"/>						ESPECE 2 : _____ / _____ %			
AUTRES <input type="checkbox"/> (précisez !)				AUTRES <input type="checkbox"/> (précisez !)				ESPECE 3 : _____ / _____ %			
AJOUT DE CONSERVATEUR		OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>		AUTRES AJOUTS TECHNIQUES		UREE <input type="checkbox"/> AUTRE AJOUT <input type="checkbox"/> (précisez !)		MINERAUX <input type="checkbox"/>		TOURTEAUX DE COLZA <input type="checkbox"/>	

ANALYSE DEMANDEE (cochez ou précisez)

Toutes les analyses sont réalisées en méthodes chimiques normalisées et/ou de référence

ANALYSES DE VALEUR ALIMENTAIRE (délais laboratoire en jours ouvrés)

VALEUR ALIMENTAIRE DE BASE

☐ FC.VAB (8 à 10)

Matières sèches (48h à 80°C), broyage à 1 mm, cellulose brute, matières minérales/cendres et matières organiques, matières azotées totales.

Calculs de valeur alimentaire (critères INRA 2007) : dMO, UFL, UFV, PDIN, PDIE, PDIA, UEL, UEB, UEM

Calculs de valeur alimentaire (nouveaux critères INRAE 2018) : UFL 2018, UFV 2018, PDI, PDIA 2018, DT6_N, BPR, NI, EB

MENU FC.VAB + P, Ca et Mg (et calculs Pabs, Caabs, BACA et BE)

☐ FC.VA3 (8 à 10)

MENU FC.VAB + ANALYSE MINERALE COMPLETE

☐ FC.VA9 (8 à 10)

(Minéraux : phosphore, calcium, potassium, magnésium, sodium, cuivre, zinc, manganèse, fer et calculs Pabs, Caabs, BACA et BE)

COMPLEMENT DCS ☐

(⇒ menus DVA/DV3/DV9)

L'analyse de la digestibilité à la pepsine cellulase (méthode INRA) améliore la précision des calculs de la valeur alimentaire, particulièrement dans le cas des fourrages multi espèces, des fourrages atypiques ou nouveaux, des milieux spécifiques (marais, alpages, chaumes...)...

AUTRES ANALYSES ☐ (précisez, voir le catalogue !) / **COMMENTAIRES**

VALIDATION DE LA COMMANDE : Date et signature (obligatoire)

La signature de cette fiche fait office de bon de commande. Pour connaître les tarifs appliqués, contactez le service client



ANALYSES DE METEILS ET FOURRAGES DIVERS 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.

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 A LA CONFECTION DES SILOS OU DES BALLES

Réalisez 15 à 20 prélèvements de fourrage vert, à différents moments de la confection du silo ou de chantier de récolte.

Réunissez-les dans un récipient propre et homogénéisez lentement et soigneusement.

PRELEVEMENT A L'OUVERTURE DES SILOS/DES BALLES OU EN COURS DE CONSOMMATION DE L'ENSILAGE

Réalisez, juste après un prélèvement de fourrage pour les animaux, 15 à 20 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 homogénéisez soigneusement.

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 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 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**