

ANALYSES DE FOINS A BASE D'HERBES SUR FOINS VERTS OU SÉCHÉS (hors métaux, voir fiche N°3) **FICHE D'ACCOMPAGNEMENT N°4**

**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 FOIN 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...													
DATE DE PRELEVEMENT		J	J	M	M	202	TYPE DE PRELEVEMENT		EN VERT <input type="checkbox"/> FOIN SEC <input type="checkbox"/>				
CARACTERISTIQUES DU FOIN													
MODE DE SECHAGE		FANE AU SOL/BEAU TEMP <input type="checkbox"/>				N° DE CYCLE/COUPE		1 ^{er} CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>					
		FANE AU SOL/< 10 JOURS <input type="checkbox"/>						2 ^{ème} CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>					
		VENTILE/SECHAGE EN GRANGE <input type="checkbox"/>						3 ^{ème} ET + CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>					
						DATE DE RECOLTE		J	J	M	M	202	
TYPE DE FOIN-ESPECE(S)													
PRAIRIES TEMPORAIRES/CULTIVEES								PRAIRIE PERMANENTE/ PRAIRIE NATURELLE <input type="checkbox"/>					
RAY-GRASS ANGLAIS <input type="checkbox"/>		DACTYLE <input type="checkbox"/>		TREFLE VIOLET/INCARNAT <input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/> MELANGES (hors métaux) ⇒ <i>INDIQUEZ LES ESPECES PRINCIPALES ET LES PROPORTIONS EN % (3 espèces maxi)</i> ESPECE 1 : _____ / _____ % ESPECE 2 : _____ / _____ % ESPECE 3 : _____ / _____ %					
RAY-GRASS ITALIEN <input type="checkbox"/>		FETUQUE <input type="checkbox"/>		TREFLE BLANC <input type="checkbox"/>									
RAY-GRASS HYBRIDE <input type="checkbox"/>		BROME <input type="checkbox"/>		LUZERNE <input type="checkbox"/>									
AUTRES GRAMINEES <input type="checkbox"/>		FLEOLE <input type="checkbox"/>		AUTRES LEGUMINEUSES <input type="checkbox"/>									
↳ (précisez !)				↳ (précisez !)									
AJOUTS TECHNIQUES EVENTUELS, OBSERVATIONS, REMARQUES, COMPLEMENTS D'INFORMATION													

ANALYSE DEMANDEE (cochez ou précisez)

ANALYSES DE VALEUR ALIMENTAIRE (délais laboratoire en jours ouvrés)

VALEUR ALIMENTAIRE DE BASE/IR

☐ FC.VAB.IR (3 à 5)

Matières sèches (séchage en étuve 48h à 80°C)/broyage à 1 mm

Analyses NIRS : cellulose brute, matières minérales/cendres et matières organiques, matières azotées totales, digestibilité enzymatique INRA (DCS pepsine cellulase), NDF, ADF et ADL (composés pariétaux/parois)

Calculs de valeur alimentaire (critères INRA 2007) : dMO, dNDF, 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

VALEUR ALIMENTAIRE DE BASE/IR + P, Ca et Mg ☐ FC.VA3.IR (5 à 7)

IDEM MENU FC.VAB.IR ci-dessus, plus

Analyses 3 minéraux : phosphore, calcium, et magnésium Calculs de valeur minérale : Pabs, Caabs, BACA et BE

MENU FC.VAB.IR + ANALYSE MINERALE COMPLETE

☐ FC.VA9.IR (5 à 7)

IDEM MENU FC.VAB.IR + Analyses 9 minéraux : phosphore, calcium, potassium, magnésium, sodium, cuivre, zinc, manganèse, fer

Calculs de valeur minérale : Pabs, Caabs, BACA et BE

AUTRES ANALYSES ☐ (précisez, voir le catalogue !)

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

Pour l'analyse de la valeur alimentaire, il est préférable de prélever les échantillons **secs au champ** ou en vert au moment de la récolte/du bottelage.

Les résultats seront de la sorte disponibles avant utilisation du fourrage.

Si vous avez plusieurs types de foin différents, 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 RECOLTE/AU BOTTELAGE

Réaliser 15 prélèvements par grappillage sur différentes zones de la parcelle ou sur différentes bottes. Les réunir dans un récipient propre et sec puis les homogénéiser soigneusement, de préférence après les avoir coupés en petits brins.

PRELEVEMENT AU STOCKAGE

Réaliser 15 prélèvements par grappillage sur un lot homogène de foin stocké. Les réunir dans un récipient propre et sec puis les homogénéiser soigneusement, de préférence après les avoir coupés en petits brins.

CONDITIONNEMENT/REFERENCEMENT DES ECHANTILLONS POUR ANALYSES

1. Reprenez dans le récipient environ 500 à 700 grammes de fourrage vert ou 200 grammes de foin sec (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

De façon générale, transférez rapidement les échantillons au laboratoire. Pour les foin SECS aucune précaution particulière n'est nécessaire. Pour des prélèvements en vert, afin d'éviter tout échauffement ou démarrage en fermentation, les échantillons peuvent être séchés par simple fanage à l'air libre, séchés sur la position chauffe-plats d'un four électrique (soit à 60°C maxi !), ou congelés.

Seule la congélation permet de figer le taux de MS !

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

LILANO CS15208
50008 SAINT-LÔ CEDEX