

**ANALYSES DE FOURRAGES VERTS**  
**EN CONSOMMATION DIRECTE (PATURES OU FAUCHE)**  
**FICHE D'ACCOMPAGNEMENT N°5**

**MERCI DE JOINDRE OBLIGATOIREEMENT CETTE FICHE AUX ECHANTILLONS A ANALYSER.**  
**REMPLEZ 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"/> AUTRE <input type="checkbox"/> (précisez !)									
NOM TECHNICIEN CONSEIL					ORGANISME RELAIS					
CARACTERISTIQUES DE L'ECHANTILLON										
NOM DE L'ECHANTILLON DE LA PARCELLE,...										
DATE DE PRELEVEMENT	J	J	M	M	202					
CARACTERISTIQUES DU FOURRAGE VERT										
MODE DE DISTRIBUTION	PATURAGE <input type="checkbox"/> FAUCHE/DISTRIBUTION EN VERT <input type="checkbox"/>			N° DE CYCLE/COUPE		1 <sup>er</sup> CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/> 2 <sup>ème</sup> CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/> 3 <sup>ème</sup> ET + CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>				
TYPE DE FOURRAGE/ESPECE(S)										
PRAIRIES TEMPORAIRES/CULTIVEES (mono espèce)						PRAIRIE PERMANENTE/ PRAIRIE NATURELLE <input type="checkbox"/>				
GRAMINEES			LEGUMINEUSES			<input type="checkbox"/> <b>MELANGES (hors météils)</b> ⇒ INDIQUEZ LES ESPECES PRINCIPALES ET LES PROPORTIONS EN % (3 espèces maxi)				
RAY-GRASS ANGLAIS <input type="checkbox"/>		DACTYLE <input type="checkbox"/>	TREFLE VIOLET/INCARNAT <input type="checkbox"/>		ESPECE 1 : _____ / _____ %					
RAY-GRASS ITALIEN <input type="checkbox"/>		FETUQUE <input type="checkbox"/>	TREFLE BLANC <input type="checkbox"/>		ESPECE 2 : _____ / _____ %					
RAY-GRASS HYBRIDE <input type="checkbox"/>		BROME <input type="checkbox"/>	LUZERNE <input type="checkbox"/>		ESPECE 3 : _____ / _____ %					
AUTRES GRAMINEE <input type="checkbox"/> (précisez !)		FLEOLE <input type="checkbox"/>	AUTRES LEGUMINEUSES <input type="checkbox"/> (précisez !)							
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)

SUCRES RESIDUELS TOTAUX

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 FOURRAGES VERTS GUIDE DE PRELEVEMENT/CONDITIONNEMENT ET ENVOI DES ECHANTILLONS AU LABORATOIRE

**Il s'agit bien ici de fourrages verts non conservés et donc consommés directement, soit par pâturage, soit par fauche et distribution immédiate.**

Si vous avez plusieurs types de fourrages différents, il est nécessaire de les analyser séparément.

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

#### PRELEVEMENT AU CHAMP

Réaliser 15 prélèvements par grappillage sur différentes zones de la parcelle en coupant le fourrage à 3 ou 4 centimètres du sol et en évitant de souiller le fourrage avec de la terre. Les réunir dans un récipient propre et sec puis les homogénéiser soigneusement, de préférence après les avoir coupés en petits brins.

#### PRELEVEMENT A LA DISTRIBUTION

Réaliser 15 prélèvements par grappillage sur différentes zones de l'aire de distribution ou les auges, avant le démarrage de la consommation. 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 (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 très rapidement les échantillons au laboratoire, afin d'éviter tout échauffement ou démarrage en fermentation. En cas d'attente, 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**