



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"/> AUTRE <input type="checkbox"/> (précisez !)											
NOM TECHNICIEN CONSEIL						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"/>		
CARACTERISTIQUES DE L'ENSILAGE D'EPIS DE MAÏS													
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"/>		OBSERVATIONS, REMARQUES, COMPLEMENTS D'INFORMATION							
		TOURTEAUX DE COLZA <input type="checkbox"/>											
		AUTRES <input type="checkbox"/> (PRECISEZ !)											
ANALYSE DEMANDEE (cochez ou précisez)													
VALEUR ALIMENTAIRE DE BASE <input type="checkbox"/> FI.VAB.EPIS 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 (parois totales) Calculs valeurs alimentaires INRA 2007 : dMO, UFL, UFV, PDIN, PDIE et PDIA Calculs valeurs alimentaires INRAE 2018 : UFL 2018, UFV 2018, PDI, PDIA 2018, balance protéique ruminale (BPR), niveau d'ingestion et énergie brute						AUTRES ANALYSES <input type="checkbox"/> (précisez, voir le catalogue !)							
VAL. ALIM. BASE + P, Ca et Mg <input type="checkbox"/> FI.VA3.EPIS Avec calculs de valeur minérale : Pabs, Caabs						VALIDATION DE LA COMMANDE/SIGNATURE							
VA3 + Cu, Zn, Mn, Fe, Na et K <input type="checkbox"/> FI.VA9.EPIS						DATE :							
						SIGNATURE/TAMPON							



ANALYSES D'ENSILAGES D'ÉPIS DE MAÏS

GUIDE DE PRELEVEMENT/CONDITIONNEMENT ET ENVOI DES ÉCHANTILLONS 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 d'épis 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 ÉCHANTILLONS 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 :
LABORATOIRE AGRONOMIQUE DE NORMANDIE
CS15208
50008 SAINT-LÔ CEDEX