

FOURRAGES DIVERS

(Ensilages, enrubannages, foins, pâtures, fauche distribution...)
METEILS, céréales immatures, sorgho...
FICHE D'ACCOMPAGNEMENT N°3



MERCİ DE JOINDRE OBLIGATOIREMENT CETTE FICHE AUX ECHANTILLONS A ANALYSER.
 REMPLIR 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, 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"/>				N° DE CYCLE/COUPE	1 ^{er} CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>			
	RESSUYÉ/PREFANÉ <input type="checkbox"/>					2 ^{ème} CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>			
	ENRUBANNÉ <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"/>				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"/>			
POUR UNE VALORISATION EN VERT : CARACTERISTIQUES DU FOURRAGE									
MODE DE CONSOMMATION	PATURAGE <input type="checkbox"/>				N° DE CYCLE/COUPE	1 ^{er} CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>			
	FAUCHE/DISTRIBUTION EN VERT <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 ⇒ <i>INDIQUEZ LES ESPECES PRINCIPALES ET LES PROPORTIONS EN % (3 espèces maxi)</i>			
BLE <input type="checkbox"/>	ESOURGEON <input type="checkbox"/>		EPIS de MAÏS <input type="checkbox"/>	POIS <input type="checkbox"/>	ESPECE 1 : _____ / _____ % ESPECE 2 : _____ / _____ % ESPECE 3 : _____ / _____ %				
ORGE <input type="checkbox"/>	TRITICALE <input type="checkbox"/>		SORGHO <input type="checkbox"/>	FEVEROLE <input type="checkbox"/>					
AVOINE <input type="checkbox"/>	SEIGLE <input type="checkbox"/>								
AUTRES <input type="checkbox"/> ↳ (précisez !)			AUTRES <input type="checkbox"/> ↳ (précisez !)						
AJOUT DE CONSERVATEUR	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	AUTRES AJOUTS TECHNIQUES	UREE <input type="checkbox"/>	MINERAUX <input type="checkbox"/>	TOURTEAUX DE COLZA <input type="checkbox"/>				
				AUTRE AJOUT <input type="checkbox"/> (précisez !)					

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/SIGNATURE

DATE :

SIGNATURE/TAMPON



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 BALLEES

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 BALLEES 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 :
LABORATOIRE AGRONOMIQUE DE NORMANDIE
CS15208 50008 SAINT-LÔ CEDEX