



MERCİ DE JOINDRE OBLIGATOIREMENT CETTE FICHE AUX ECHANTILLONS A ANALYSER.
REMPHIR COMPLETEMENT ET LISIBLEMENT UNE FICHE POUR CHAQUE ECHANTILLON !!!
LA DETERMINATION DE LA VALEUR ALIMENTAIRE DE VOTRE ALIMENT 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						ORIGINE	ALIMENT DU COMMERCE <input type="checkbox"/>			PRODUIT FERMIER <input type="checkbox"/>
DATE DE PRELEVEMENT	J	J	M	M	202__	UREE	SI AJOUT D'UREE, PRECISEZ LE TAUX : <input style="width: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px;" type="text"/> %			
ALIMENT TANNE ?	OUI <input type="checkbox"/>		NON <input type="checkbox"/>		AUTRE AJOUT	Précisez !				
POUR LES ALIMENTS BOVINS SIMPLES, PRECISEZ IMPERATIVEMENT SA NATURE !										
GRAINES (y compris méteils grains) : BLE <input type="checkbox"/> ORGE <input type="checkbox"/> MAÏS <input type="checkbox"/> AVOINE <input type="checkbox"/> TOURNESOL <input type="checkbox"/> SOJA <input type="checkbox"/> POIS <input type="checkbox"/> FEVEROLE <input type="checkbox"/> LUPIN <input type="checkbox"/> SORGHO <input type="checkbox"/> COLZA <input type="checkbox"/> LIN <input type="checkbox"/> COTON <input type="checkbox"/> VESCE <input type="checkbox"/> METEILS <input type="checkbox"/> MAÏS GRAIN HUMIDE <input type="checkbox"/> TOURTEAUX : COLZA <input type="checkbox"/> SOJA <input type="checkbox"/> TOURNESOL <input type="checkbox"/> ARACHIDE <input type="checkbox"/> LIN <input type="checkbox"/> GERMES DE MAÏS <input type="checkbox"/> CO PRODUITS ET SOUS PRODUITS DE GRAINES : CORN GLUTEN MEAL <input type="checkbox"/> CORN GLUTEN FEED <input type="checkbox"/> GLUTEN FEED DE BLE <input type="checkbox"/> FARINE BASSE DE MAÏS <input type="checkbox"/> SON DE MAÏS <input type="checkbox"/> SON DE BLE, ORGE, SEIGLE... <input type="checkbox"/> COQUES DE SOJA <input type="checkbox"/> PELLICULES DE TOURNESOL <input type="checkbox"/> PELLICULES DE COLZA <input type="checkbox"/> PELLICULES DE SOJA <input type="checkbox"/>					SOUS PRODUITS AGRO INDUSTRIELS : PULPES DE BETTERAVES <input type="checkbox"/> VINASSES SUCRERIES <input type="checkbox"/> DRECHES DISTILLERIE DE BETTERAVES <input type="checkbox"/> MELASSE <input type="checkbox"/> LACTOSERUM <input type="checkbox"/> PULPES DE POMMES DE TERRE <input type="checkbox"/> DRECHES D'AMIDONNERIE DE MAÏS <input type="checkbox"/> DRECHES DE DISTILLERIE DE MAÏS OU DE BLE <input type="checkbox"/> SOLUBLES DE DISTILLERIE DE MAÏS OU DE BLE <input type="checkbox"/> DRECHES DE BRASSERIE <input type="checkbox"/> CONCENTRE PROTEIQUE DE LUZERNE <input type="checkbox"/> PULPE D'AGRUMES DESHYDRATEES <input type="checkbox"/> MARC ET PULPES DE RAISINS <input type="checkbox"/> AUTRES ALIMENTS CONCENTRES <input type="checkbox"/> Précisez !					
POUR LES ALIMENTS BOVINS COMPOSES ET LES METEILS, PRECISEZ LA COMPOSITION ET LES PROPORTIONS !!										

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

AB.VAB (8 à 10)

Matières sèches (4h à 103°C), broyage à 1 mm, matières minérales/cendres et matières organiques, cellulose brute, matières azotées totales, azote soluble, lignine insoluble, matières grasses totales

Calculs de valeur alimentaire (critères INRA 2007) : dMO, UFL, UFV, PDIN, PDIE, PDIA, DE1

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

VALEUR ALIMENTAIRE DE BASE + P, Ca et Mg AB.VA3 (8 à 10)

MENU AB.VAB + ANALYSE MINERALE COMPLETE AB.VA9 (8 à 10)

Minéraux : phosphore, calcium, magnésium, potassium, sodium, cuivre, zinc, manganèse, fer

COMPLEMENT AMIDON (méthode Ewers) +AB.AEW

VALEUR AZOTEE COMPLETE SEULE

AB.DE1 (8 à 10)

Matière sèches, matières azotées totales, azote soluble, calcul valeur DE1, sans calculs de valeur alimentaire

MS + MAT SEULS

AB.MSP (8 à 10)

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

VALIDATION DE LA COMMANDE/SIGNATURE

DATE :

SIGNATURE/TAMPON



ANALYSES D'ALIMENTS CONCENTRES DU BETAIL/RUMINANTS GUIDE DE PRELEVEMENT/CONDITIONNEMENT ET ENVOI DES ECHANTILLONS AU LABORATOIRE

Si vous avez plusieurs types d'aliments différents (composition, origine, livraison...), il est nécessaire de les analyser séparément.

La qualité de l'analyse dépend largement de la qualité des prélèvements et des échantillons.

Respectez les quelques règles décrites ci-dessous !

PRELEVEMENT

Réalisez 15 prélèvements par grappillage sur différents points de votre stockage, dans le but de constituer un échantillon représentatif du volume à caractériser. Réunissez-les dans un récipient propre et sec puis homogénéisez soigneusement.

CONDITIONNEMENT/REFERENCEMENT DES ECHANTILLONS POUR ANALYSES

1. Reprenez dans le récipient environ 500 à 700 grammes d'aliment, (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.
Les échantillons d'aliments secs et stables ne demandent aucune précaution particulière.
Les échantillons humides qui pourraient s'altérer par échauffement ou démarrage de fermentation doivent de préférence être congelés.

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