

# ANALYSES D'ENSILAGES D'HERBES

SUR FOURRAGES VERTS OU FERMENTES (hors méteils, voir fiche N°3)

## FICHE D'ACCOMPAGNEMENT N°2

**MERCI 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 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"/> (si autre précisez)
NOM CONSEILLER	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 DE L'HERBE	VERT <input type="checkbox"/> FERMENTÉ <input type="checkbox"/>

### CARACTERISTIQUES DE L'ENSILAGE

MODE D'ENSILAGE	COUPE DIRECTE <input type="checkbox"/>	N° DE CYCLE/COUPE	1 <sup>er</sup> CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>								
	RESSUYÉ/PREFANÉ <input type="checkbox"/>		2 <sup>ème</sup> CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>								
	ENRUBANNÉ <input type="checkbox"/>		3 <sup>ème</sup> ET + CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>								
DATE DE RECOLTE	J	J	M	M	202__	DATE D'OUVERTURE DU SILO (fermenté)	J	J	M	M	202__

### TYPE D'ENSILAGE/ESPECE(S)

RAY-GRASS ANGLAIS <input type="checkbox"/>	DACTYLE <input type="checkbox"/>	TREFLE VIOLET/INCARNAT <input type="checkbox"/>	<b>PRAIRIE PERMANENTE/ PRAIRIE NATURELLE <input type="checkbox"/></b> <input type="checkbox"/> <b>MELANGES (hors méteils)</b> ⇒ <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 !)	

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 !)			

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

**DOSAGE DES SUCRES RESIDUELS TOTAUX**

### 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/SIGNATURE

La signature de cette fiche fait office de bon de commande. Pour connaître les tarifs appliqués, contactez le service client



## ANALYSES D'ENSILAGES D'HERBES 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 :

**LILANO CS15208  
50008 SAINT-LÔ CEDEX**