

ANALYSES D'ENSILAGES D'HERBES

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

FICHE D'ACCOMPAGNEMENT N°2/E

MERCI DE JOINDRE OBLIGATOIREMENT CETTE FICHE AUX ECHANTILLONS A ANALYSER.
REMPILIR 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 !)								TETRAED		36030		
NOM ET EMAIL CONSEILLER NORMANDIE POLE ELEVAGE														
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"/>			RESSUYÉ/PREFANÉ <input type="checkbox"/>			ENRUBANNÉ <input type="checkbox"/>			N° DE CYCLE/COUPE		1 ^{er} CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>	
										2 ^{ème} CYCLE/COUPE <input type="checkbox"/>		3 ^{ème} 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"/>			PRAIRIE PERMANENTE/ PRAIRIE NATURELLE <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> MELANGES (hors méteils) ⇒ <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"/> ↳ (précisez !)		FLEOLE <input type="checkbox"/>		AUTRES LEGUMINEUSES <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"/>				
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)

Calculs de valeur alimentaire (critères INRA 2007) : dMO, dNDF, UFL, UFV, PDIN, PDIE, PDIA, UEL, UEB, UEM

Calculs de valeur alimentaire (nouveaux critères INRA 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

ANALYSES DE CONTROLE QUALITE (SUR FOURRAGES FERMENTÉS)

COMPLEMENT pH seul FC.CPH (3 à 5)

COMPLEMENT CONTROLE DE FERMENTATION/CONSERVATION

FC.ACC (8 à 10)

AUTRES ANALYSES (précisez !)



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 BALLES

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 BALLES 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.

Voir avec votre conseiller pour les possibilités de transferts des échantillons.

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