

ANALYSES D'ENSILAGES DE MAÏS SUR MAÏS VERTS OU FERMENTES FICHE D'ACCOMPAGNEMENT N°1

MERCI DE JOINDRE OBLIGATOIREMENT CETTE FICHE AUX ECHANTILLONS A ANALYSER.
REEMPLIR 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		
NUMERO D'ELEVAGE										
FACTURATION	ELEVEUR ☒							TETRAED	21463 44936	
NOM ET EMAIL CONSEILLER	Florence BASTIDE florence.bastide.gds43@reseau.gds.com									

CARACTERISTIQUES DE L'ECHANTILLON

NOM DE L'ECHANTILLON DE LA PARCELLE, DU SILO...										
DATE DE PRELEVEMENT	J	J	M	M	202	ETAT ACTUEL DU MAÏS	VERT ☒	FERMENTÉ ☐		

CARACTERISTIQUES DE L'ENSILAGE

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 ☐ NON ☐					DATE D'OUVERTURE DU SILO (fermenté)	J	J	M	M	202
AUTRES AJOUTS TECHNIQUES	UREE ☐ MINERAUX ☐ TOURTEAUX DE COLZA ☐ AUTRES ☐ (PRECISEZ !)					OBSERVATIONS, REMARQUES, COMPLEMENTS D'INFORMATION					

ANALYSE DEMANDEE (cochez ou précisez)

VALEUR ALIMENTAIRE DE BASE 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, ADF et ADL, matières grasses totales Calculs valeurs alimentaires 2007/2016 : dMO, UFL, UVF, UEM, PDIN, PDIE, PDIA, UEL, UEB, UEM, % de grains, dMOna, dNDF et amidon dégradable Calculs valeurs alimentaires INRA 2018 : UFL 2018, UVF 2018, PDI, PDIA 2018, balance protéique ruminale (BPR), DT6amidon / amidon dégradable / amidon bypass, niveau d'ingestion et énergie brute + P, Ca et Mg Avec calculs de valeur minérale : Pabs, Caabs, BACA et BE + Cu, Zn, Mn, Fe, Na et K	FORFAIT « PLUS » ☒ DONT FORFAIT VA COMPLETE ☒ FI.VA9 Soufre total ☒ FI.SOT Aluminium total ☒ FI.ALT Sucres totaux ☒ FI.SUC.ST Chlore total ☒ FI.CH.LST AUTRES ANALYSES (précisez !)
VALIDATION COMMANDE/SIGNATURE	

LABORATOIRE LILANO CS15208 50008 SAINT-LÔ CEDEX

TEL : 02.33.77.38.15 email : lano@lilano.asso.fr

Laboratoire agréé par le Ministère de l'Agriculture Laboratoire adhérent du GEMAS

Laboratoire du CRIEL Normandie Lait



ANALYSES D'ENSILAGES DE MAÏS

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.

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 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 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 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