



## ANALYSES D'ENSILAGES DE MAÏS

### PREDICTION DE LA VALEUR ALIMENTAIRE

*Merci de joindre obligatoirement cette fiche aux échantillons à analyser.  
Remplir complètement et lisiblement une fiche pour chaque échantillon !!!  
La prédiction de la valeur alimentaire de votre ensilage dépend de la qualité des informations fournies*

IDENTIFICATION DE L'ELEVEUR ET ADMINISTRATION			
Raison sociale			
Nom et Prénom			
Adresse			
Commune		Code Postal	

NUMERO D'ELEVAGE			
Facturation	<input checked="" type="checkbox"/> ELEVEUR		

CARACTERISTIQUES DE L'ECHANTILLON	
Nom de l'échantillon, de la parcelle, du silo...	
Date de prélèvement	

CARACTERISTIQUES DE L'ENSILAGE			
Date de semis		Date de récolte	
Variété dominante 1		Variété dominante 2	
Ajout conservateur	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	Date d'ouverture du silo ( <i>fermenté</i> )
Autres ajouts techniques	<input type="checkbox"/> Urée	<input type="checkbox"/> Minéraux	<input type="checkbox"/> Tourteaux de colza
			<input type="checkbox"/> Autres (précisez!)
OBSERVATIONS, remarques, compléments d'information			

ANALYSE DEMANDEE (cochez )	
VALEUR ALIMENTAIRE DE BASE	<input type="checkbox"/> FI.VAB
Dosages par analyse infrarouge : % matière sèche, % matière azotée, Amidon, DT Amidon, NDF, ADF, CB, cendres, matière grasse, digestibilité	
Calculs valeurs alimentaires 2007/2016 : UEL, UEB, UFL, UFV, PDIN, PDIE, PDIA, DT6N, EB	
Calculs valeurs alimentaires INRA 2018 : UEL, UEB, UEM, UFL, UFV, DMO, PDI, PDIA, BPR	

Yan MATHIOUX – 06 17 66 87 13 – yan.ruminant@yahoo.fr - Mathioux-nutritionniste.com

# ANALYSES D'ENSILAGES DE MAÏS

## GUIDE DE PRELEVEMENT/CONDITIONNEMENT ET ENVOI DES ECHANTILLONS AU LABORATOIRE

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

### PRELEVEMENT 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 un sac type congélation sans air et bien fermé.
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. Agrafez la fiche pliée en 4 en aucun cas à l'intérieur du sac, le contact avec l'échantillon humide la détruirait !
4. Mettez le sac avec la fiche agrafée dans un colissimo adressé à la SAS MATHIOUX

### CONSERVATION ET TRANSFERT

**Mettez votre échantillon pendant une nuit au moins au congélateur.** Cela suffira à le stabiliser pour un transport postal en bonnes conditions.



Envoyez vos échantillons dans un carton par Colissimo La Poste. Vous pouvez choisir « retrait dans ma boîte aux lettres par le facteur » pour une commande sur internet ou vous rendre dans une agence postale.  
Envoyez vos échantillons en tout début de semaine !

**Adresse : SAS MATHIOUX - La Corne – 36230 MONTIPOURET**

### TARIF

- 24,90 € HT par analyse
- 0€ avec le Pack Analyses à volonté (99 HT/an)