Analyses d'ensilages de mais verts ou fermentés - 2023

Fiche d'accompagnement n°1

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 l'ensilage dépend de la qualité des informations fournies

<u>Identification de l'élevage</u>						
Raison sociale : N° de TVA :						
Adresse :						
NUMÉRO DE L'ÉLEVAGE : Nom du vétérinaire :						
Adresse:						
<u>Caractéristiques de l'échantillon</u>						
Nom de l'échantillon de la parcelle, du silo :						
Date de prélèvement : / 20 État de l'ensilage : D VERT D	FERMENTÉ					
<u>Caractéristiques de l'ensilage</u>						
Date de semis : / 20 Date de récolte : / /	/ 20					
Variété dominante 1 : Variété dominante 2 :						
Ajout de conservateurs : OUI NON Date d'ouverture du silo (fermenté) :	// 20					
Autres ajouts techniques : Urée Minéraux Tourteaux de colza Autre :						
Compléments d'informations :						
ANALYSES DEMANDÉES						
Étuvage à 80°C, durée 48h : MS Dosage par analyse infrarouge : CB, MM, MAT, Amidon, DCS Inra, NDF, ADF, ADL et MGT Calculs valeurs alimentaires (suivant équations INRA 2007) : dMO, UFL, UFV, PDIN, PDIA, UEL, UEB, % grains,						
dMOna, P abs, Ca abs, BACA et BE Analyse minérale: Phosphore, calcium, magnésium, potassium, sodium, cuivre, zinc, manganèse, fer et soufre 65,86 € HT						
En option : Paramètres de conservation (sur ensilages fermentés) Souhaitez-vous réaliser cette analyse ? pH, acides acétique/butyrique, N ammoniacal et total, rapport N-NH₃/N total □ OUI □ NON 35,63 € HT						
VALIDATION DE COMMANDE / SIGNATURE						



Analyses d'ensilages de mais verts ou fermentés

Guide de prélèvement/conditionnement et envoi des échantillons 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 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 préférable d'analyser séparément chacun d'entre eux.

La qualité de l'analyse dépend largement de la qualité des prélèvements et des échantillons. Respectez les quelques règles décrites ci-dessous.

Prélèvement

À la confection des silos :

Réalisez 15 prélèvements d'ensilage vert, à différents moments de la confection du silo. Réunissez-les dans un récipient propre et les homogénéiser soigneusement, sans trier les grains.

À 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 / Référencement des échantillons 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.
- 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 valeurs alimentaires.
- 3. Glissez la fiche pliée en 2 ou en 4 dans la poche kangourou extérieure du sac fourni par OCTAVET* 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 postal en bonnes conditions.

Envoyez vos échantillons par Chronopost* en début de semaine à :

LABORATOIRE AGRONOMIQUE NORMANDIE

Quartier du Bois Ardent 23 Rue Grandin 50008 SAINT IO

* Procurez-vous gratuitement des sacs de prélèvement en nous contactant au 04 78 47 08 26 ou sur analyses@octavet.com



Analyses d'ensilages/enrubannages d'herbes verts ou fermentés Fiche d'accompagnement n°2 - 2023 (hors méteil : voir fiche n°3)

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 l'ensilage dépend de la qualité des informations fournies

<u>Identification de l'éleva</u>	<u>ge</u>						
Raison sociale:	Raison sociale : N° de TVA :						
Nom & prénom : N° de tél :							
Adresse:							
Commune:							
NUMÉRO DE L'ÉLEVAGE							
Nom du vétérinaire :							
Adresse :Commune :							
Facturation :		OCTAVET	Cilidii				
Caractéristiques de l'éch		OCIMVEI					
Nom de l'échantillon de la							
		_	silage : 🔲 VERT 💢]fermenté			
Date de prélèvement :		_ Llat ue i eii	silage. Li veni L	J F L NIVILINI L			
Caractéristiques de l'ens Mode d'ensilage :	_	□ □ Possuvá	Inráfaná	☐ Enrubanné			
N° de cycle / coupe :	•	•	•				
Date de récolte : /	•	•	•	☐ 3ème et + cycle/coupe			
		Date a ouve	erture du silo (fermenté))// 20			
Type d'ensilage / espèce							
☐ Ray-grass anglais	□ Dactyle	☐ Trèfle violet / Incarnat	■ Prairie p	ermanente / naturelle			
☐ Ray-grass italien ☐ Ray-grass hybride	☐ Fétuque ☐ Brome	☐ Trèfle blanc ☐ Luzerne		iquer les espèces principales			
☐ Autres graminées	☐ Fléole	et les proportions en % (5 especes maximum)					
Merci de préciser :		Merci de préciser :	Espèce 2 :	/ %			
			Espèce 3 :	/ %			
Ajout de conservateur : \Box	OUI	NON		Merci de préciser :			
Autres ajouts techniques :	☐ Urée	☐ Minéraux ☐	Tourteaux de colza	☐ Autre			
Compléments d'informations :							
ANALYSES DEMANDÉES							
Étuvage à 80°C, durée 48h : MS							
Dosage par analyse infrarouge: CB, MM, MAT, DCS Inra, NDF, ADF et ADL							
Calculs valeurs alimentaires (suivant équations INRA 2007): dMO, UFL, UFV, PDIN, PDIE, PDIA, UEL, UEB, P abs, Ca abs,							
BACA et BE Analyse minérale: Phosphore, calcium, magnésium, potassium, sodium, cuivre, zinc, manganèse, fer et soufre							
En option : Paramètres de conservation (sur ensilages fermentés) Souhaitez-vous réaliser cette analyse ? DIL acides acétique/butwique N appropriace et total rapport N NHa/N total							
pH, acides acétique/butyrique, N amn	noniacal et total, rapport	N-NH ₃ /N total	OUI 🗆 NON				

VALIDATION DE COMMANDE / SIGNATURE



Analyses d'ensilages d'herbes

Guide de prélèvement/conditionnement et envoi des échantillons 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 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 préférable d'analyser séparément chacun d'entre eux.

La qualité de l'analyse dépend largement de la qualité des prélèvements et des échantillons. Respectez les quelques règles décrites ci-dessous.

<u>Prélèvement</u>

À la confection des silos :

Réalisez 15 à 20 prélèvements d'ensilage 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.

À l'ouverture des silos 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 / Référencement des échantillons 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.
- 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 valeurs alimentaires.
- 3. Glissez la fiche pliée en 2 ou en 4 dans la poche kangourou extérieure du sac fourni par OCTAVET* 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 postal en bonnes conditions.

Envoyez vos échantillons par Chronopost* en début de semaine à :

LABORATOIRE AGRONOMIQUE NORMANDIE

Quartier du Bois Ardent 23 Rue Grandin 50008 SAINT LO

* Procurez-vous gratuitement des sacs de prélèvement en nous contactant au 04 78 47 08 26 ou sur analyses@octavet.com



Analyses de fourrages divers (ensilages, enrubannages, foins...)

Fiche d'accompagnement n°3 - 2023

Méteils, céréales immatures, sorgho...

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 l'ensilage dépend de la qualité des informations fournies

<u>Identification de l'élevage</u>						
Raison sociale :	iale : N° de TVA :					
	N° de tél :					
Adresse :						
Commune :	Coo	de postal :	Email:			
NUMÉRO DE L'ÉLEVAGE :						
Nom du vétérinaire :						
Adresse :						
Commune:		de postal :				
Facturation : 🔲 ÉLEVEUR	☐ OCTAVE	T	☐ Autre:			
Caractéristiques de l'échantillon						
Nom de l'échantillon de la parcelle, du silo	o :					
Date de prélèvement :// 20_		État de l'ensilage : 🗆	VERT □FI	ERMENTÉ		
Caractéristiques du fourrage						
Pour un ensilage : caractéristiques de	e l'ensilage					
Mode d'ensilage : ☐ Coupe	e directe	☐ Ressuyé/préfané		☐ Enrubanné		
N° de cycle / coupe : ☐ 1er cy	/cle/coupe	☐ 2ème cycle/coupe		☐ 3ème et + cycle/coupe		
Pour un foin : caractéristiques du foi	n					
Mode de séchage : ☐ Fané au sol	/beau temps	☐ Fané au sol/< 10 jo	ours	☐ Ventilé/séchage en grange		
N° de cycle/coupe : ☐ 1er cycle/co	oupe	☐ 2ème cycle/coupe		☐ 3ème et + cycle/coupe		
Type d'ensilage / espèce(s)						
Céréales immatures	Autres	espèces		l Mélanges et méteils		
				d'indiquer les espèces principales		
□ Orge □ Triticale	☐ Sorgho	☐ Féverole		pportions en % (3 espèces maximum) /%		
☐ Avoine ☐ Seigle	Avoine			/		
☐ Autres Merci de préciser :	☐ Autres Merci de pré	ciser :	Espèce 3 :	/ /		
Ajout de conservateur : ☐ OUI ☐ NON				Merci de préciser :		
Autres ajouts techniques :	☐ Minéraux	□ Tourteaux	x de colza	☐ Autre :		
Compléments d'information :						
ANALYSES DEMANDÉES						
<u>Étuvage à 80°C, durée 48h</u> : MS						
Dosage par analyse infrarouge : CB, MM, MAT et DCS Inra						
Calculs valeurs alimentaires (suivant équations INRA 2007): dMO, UFL, UFV, PDIN, PDIE, PDIA, UEL, UEB, P abs, Ca abs,						
BACA et BE 95,40 € HT						
Analyse minérale : Phosphore, calcium, magnésium, potassium, sodium, cuivre, zinc, manganèse, fer et soufre						
En option : Paramètres de conservation (sur ensilages fermentés) pH, acides acétique/butyrique, N ammoniacal et total, rapport N-NH₃/N total Souhaitez-vous réaliser cette analyse? OUI □ NON 35,63 € HT						
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			2 11011			
VALIDATION DE COMMANDE /						

VALIDATION DE COMMANDE / SIGNATURE



Analyses de fourrages divers (ensilages, enrubannages, foins...) Méteils, céréales immatures, sorgho...

Guide de prélèvement/conditionnement et envoi des échantillons 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 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 préférable d'analyser séparément chacun d'entre eux.

La qualité de l'analyse dépend largement de la qualité des prélèvements et des échantillons. Respectez les quelques règles décrites ci-dessous.

Prélèvement

À la confection des silos :

Réalisez 15 à 20 prélèvements d'ensilage 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

À l'ouverture des silos 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 / Référencement des échantillons 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.
- 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 OCTAVET* 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 (sauf foins). Cela suffira à le stabiliser pour un transport postal en bonnes conditions.

Envoyez vos échantillons par Chronopost* en début de semaine à :

LABORATOIRE AGRONOMIQUE NORMANDIE

Quartier du Bois Ardent 23 Rue Grandin 50008 SAINT LO

* Procurez-vous gratuitement des sacs de prélèvement en nous contactant au 04 78 47 08 26 ou sur analyses@octavet.com



Analyses de foins d'herbe verts ou séchés (hors méteil : voir fiche n°3)

Fiche d'accompagnement n°4 - 2023

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 du foin dépend de la qualité des informations fournies

Identification de l'élevage Raison sociale : Nom & prénom : Adresse :	N° de TVA :N° de tél :									
Commune :										
NUMÉRO DE L'ÉLEVAGE :										
Commune:										
Facturation : ☐ ÉLEVEUR		□ OCTAVET								
Caractéristiques de l'échanti	<u>illon</u>									
Nom de l'échantillon de la parce	lle :									
Date de prélèvement :/_	/ 20	Тур	oe de prélèv	emer	nt : 🗀	I EN VERT		OIN SEC		
Caractéristiques du foin Mode de séchage : Fané	e au sol/beau ten	nps 🗆	Fané au so	I/< 1	0 jours	5	☐ Ventil	é/séchage	e en gra	nge
N° de cycle / coupe : ☐ 1er o	cycle/coupe		2ème cycle	e/cou _l	pe		☐ 3ème	et + cycle	e/coupe	<u>)</u>
Date de récolte :/	/ 20									
Type de foin / espèce										
Prairies :	temporaires/cu	ltivées				■ Prair	ie permai	nente / na	turelle	!
 □ Ray-grass anglais □ Ray-grass italien □ Ray-grass hybride □ Autres graminées Merci de préciser : 	□ Dactyle □ Fétuque □ Brome □ Fléole	☐ Trèfle violet☐ Trèfle blanc☐ Luzerne☐ Autres légu☐ Merci de préciser :	mineuses		Espè	et les pro ce 1 : ce 2 :	d'indiquer le portions en 9	% (3 espèces /	maximur '	% %
Compléments d'information										
ANALYSES DEMANDÉES										
Étuvage à 80°C, durée 48h : MS Dosage par analyse infrarouge : CB, MM, MAT, DCS Inra, NDF, ADF et ADL Calculs valeurs alimentaires (suivant équations INRA 2007) : dMO, UFL, UFV, PDIN, PDIE, PDIA, UEL, UEB, P abs, Ca abs, BACA et BE Analyse minérale : Phosphore, calcium, magnésium, potassium, sodium, cuivre, zinc, manganèse, fer et soufre										
VALIDATION DE COMMANDE / SIGNATURE										

Analyses de foins

Guide de prélèvement/conditionnement et envoi des échantillons au laboratoire

Pour l'analyse de la valeur alimentaire seule, il est préférable de prélever les échantillons **secs au champ**, ou en vert au moment de la récolte/du bottelage.

Les résultats seront de la sorte disponibles avant utilisation du fourrage.

Si vous avez plusieurs types de foins différents, il est préférable d'analyser séparément chacun d'entre eux.

La qualité de l'analyse dépend largement de la qualité des prélèvements et des échantillons. Respectez les quelques règles décrites ci-dessous.

Prélèvement à la récolte / au bottelage

Réalisez 15 prélèvements par grappillage sur différentes zones de la parcelle ou sur différentes bottes. Les réunir dans un récipient propre et sec puis les homogénéiser soigneusement, de préférence après les avoir coupés en petits brins.

Prélèvement au stockage

Réalisez 15 prélèvements par grappillage sur un lot homogène de foin stocké. Les réunir dans un récipient propre et sec puis les homogénéiser soigneusement, de préférence après les avoir coupés en petits brins.

Conditionnement / Référencement des échantillons pour analyses

- 1. Reprenez dans le récipient environ 500 à 700 grammes de fourrage vert ou 200 grammes de foin sec (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.
- 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 OCTAVET* 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. De façon générale, transférez rapidement les échantillons au laboratoire. Pour les foins SECS aucune précaution particulière n'est nécessaire.

Pour des prélèvements en vert, afin d'éviter tout échauffement ou démarrage en fermentation, les échantillons peuvent être séchés par simple fanage à l'air libre, séchés sur la position chauffe-plats d'un four électrique (soit à 60°C maximum), ou congelés. Seule la congélation permet de figer le taux de MS.

Envoyez vos échantillons par Chronopost* en début de semaine à :

LABORATOIRE AGRONOMIQUE NORMANDIE

Quartier du Bois Ardent 23 Rue Grandin 50008 SAINT LO

^{*} Procurez-vous gratuitement des sacs de prélèvement en nous contactant au 04 78 47 08 26 ou sur analyses@octavet.com



Analyses de contrôle des rations mélangées - 2023

Fiche d'accompagnement n°6

Merci de joindre obligatoirement cette fiche aux échantillons à analyser. Remplir complètement et lisiblement une fiche pour chaque échantillon

<u>ldentification de l'élevage</u>					
Raison sociale :	N° de TVA :				
Nom & prénom :					
Adresse :					
Commune:	Code postal				
NUMÉRO DE L'ÉLEVAGE :					
Nom du vétérinaire :					
Adresse :					
Commune :	Code postal	: Email :			
Facturation: 🔲 ÉLEVEUR	☐ OCTAVET				
Caractéristiques de l'échantillon					
Nom de l'échantillon :					
Date de prélèvement :// 20_					
·					
Caractéristiques de la ration					
CONSTITUANTS			/		
Merci d'indiquer les constituants principaux et les proportions en %	Constituant 2 :		/%		
(3 constituants majeurs maximum)	Constituant 3 :		/ %		
_	<u> </u>		, <u> </u>		
Ajout de conservateur : OUI	□ NO	·			
Autres ajouts techniques : Urée	☐ Minéraux	Autre (Merci de préciser):			
Compléments d'information :					
ANALYSES DEMANDÉES					
Étuvage à 80°C, durée 48h : MS			FC.RAM9 + FC.SOT		
Dosage par analyse infrarouge : CB, MM, MAT et	Amidon		-		
Analyse minérale: Phosphore, calcium, magnésium, potassium, sodium, cuivre, zinc, manganèse, fer et soufre 93,26 € HT					
	AVERTICATION				
Pour les analyses de rations mélangées les calculs de	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	s (UF et PDI) sont impossibles en rai			
rapports vous précisent la compositio L'analyse minérale complète est dans ce cas particulièi					
per control of the control of the purities	appropries sai ene pelin	a- remer is permience ses comp	The state of the s		
VALIDATION DE COMMANDE /					
SIGNATURE					

Analyses de rations mélangées

Guide de prélèvement/conditionnement et envoi des échantillons au laboratoire

Si vous avez plusieurs types de rations, 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.

Prélèvement

Réalisez 15 prélèvements par grappillage à la sortie de la mélangeuse, dans le but de constituer un échantillon représentatif du volume à caractériser. Réunissez-les dans un récipient propre et sec puis homogénéisez soigneusement.

Conditionnement / Référencement des échantillons pour analyses

- 1. Reprenez dans le récipient environ 500 g de ration (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.
- 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 OCTAVET* 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 postal en bonnes conditions.

Envoyez vos échantillons par Chronopost* en début de semaine à :

LABORATOIRE AGRONOMIQUE NORMANDIE

Quartier du Bois Ardent 23 Rue Grandin 50008 SAINT LO

^{*} Procurez-vous gratuitement des sacs de prélèvement en nous contactant au 04 78 47 08 26 ou sur analyses@octavet.com



Analyses d'aliments concentrés du bétail/ruminants

Fiche d'accompagnement n°7 - 2023

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 l'aliment dépend de la qualité des informations fournies

Identification de l'élevage Raison sociale : Nom & prénom :		N° de TVA : N° de tél :	
Adresse:			
Commune: Co	ode postal :	Email :	
NUMÉRO DE L'ÉLEVAGE :			
Nom du vétérinaire :			
Adresse:	ode postal :	Email	
Commune: Co			
Caractéristiques de l'échantillon			
Nom de l'échantillon :			
Origine : ☐ Aliment du commerce ☐ Produit fermier Date de prélèvement : / / 20 Si ajo	Alime out d'urée, préciser le taux	nt tanné?:□Oui□No :%	on Autre ajout :
Pour les aliments bovins simples, merci de préciser leur nature	!		
Graines : ☐ Blé ☐ Orge ☐ Maïs ☐ Avoine ☐ Tournesol ☐ Colza ☐ Lin ☐ Coton ☐ Autres :	□ Soja □ Pois	☐ Féverole	☐ Lupin ☐ Sorgho
Tourteaux:			
□ Colza □ Soja □ Tournesol □ Arachide □ Lin	☐ Germes de maïs	☐ Autres :	
3	n feed de blé ules de tournesol	☐ Farine basse de maïs ☐ Pellicules de colza	☐ Son de maïs ☐ Pellicules de soja
Sous produits agro industriels : □ Pulpes de betteraves □ Pulpes de pommes de terre □ Solubles de distillerie de maïs ou de blé □ Pulpe d'agrumes déshydratées □ Marc et pulpes de rais	ie de maïs		☐ Concentré protéique de luzerne
Pour les aliments bovins composés, merci de préciser leur com			
ANALYSES DEMANDÉES			
Étuvage à 103°C, durée 4h : MS Dosage par analyse infrarouge : CB, MM, MAT et MGT Calculs valeurs alimentaires (suivant équations INRA 2007) : dMO, UFL, UFV, PDI Analyse minérale : Phosphore, calcium, magnésium, potassium, sodium, cuivre	AB.VA9 + FC.SOT 127,97 € HT		
En option : AB.AEW Amidon (méthode Ewers)	Souhaitez-vous réaliser cett	•	AB.AEW 26,40 € HT
VALIDATION DE COMMANDE / SIGNATURE			

Analyses d'aliments concentrés du bétail/ruminants

Guide de prélèvement/conditionnement et envoi des échantillons 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.

Prélèvement

Réalisez 15 prélèvements par grappillage sur différentes 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 / Référencement des échantillons 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.
- 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 OCTAVET* 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.

Envoyez vos échantillons par Chronopost* en début de semaine à :

LABORATOIRE AGRONOMIQUE NORMANDIE

Quartier du Bois Ardent 23 Rue Grandin 50008 SAINT LO

^{*} Procurez-vous gratuitement des sacs de prélèvement en nous contactant au 04 78 47 08 26 ou sur analyses@octavet.com

