

ANALYSE D'ALIMENT DU BETAIL

LE PRELEVEMENT ET L'ECHANTILLONNAGE

Prélèvement

I. Prélèvement en vert lors de la confection du silo :



1. Sur l'andain (prélèvement facile).

- ♣ Confectionner une pince de prélèvement à l'aide de deux lattes de bois de 1m de long environ. Passer une branche sous l'andain, l'autre au dessus et en serrant les deux branches, prélever dans un seau.
- ♣ Effectuer 5 à 10 prélèvements sur la parcelle, les mélanger et constituer un **échantillon représentatif de 500 g à 1 Kg** (tous les cas de figures suivants).



2. Au montage du silo (prélèvement facile).

- ♣ prélever dans chaque remorque deux poignées ; en fin de chantier, constituer un échantillon à partir du mélange.

II. Prélèvement d'ensilage au silo :

Au minimum 3 semaines après sa confection : produit fermenté.

1. En sondant le silo (prélèvement technique).

- ♣ Découper proprement au cutter la (ou les 2) bâche(s) au sommet du silo en faisant une incision en croix de 15 cm x 15 cm.
- ♣ A l'aide d'une sonde (Ø 12-15 cm), pratiquer un prélèvement sur toute la hauteur dans la partie centrale du silo. En tirer un échantillon représentatif de 500 g - 1 Kg.
- ♣ Reboucher le trou de prélèvement avec de l'orge ou du son et recoller soigneusement la bâche.



2. Sur le front d'attaque (prélèvement facile).

- ♣ A l'ouverture du silo.
- ♣ Faire un échantillon à partir de 20 poignées prises sur l'ensemble du front en évitant les bordures.



III. Prélèvement des bottes d'enrubannage et du foin :

1. bottes d'enrubannage.

- ♣ Echantillonner un lot sur deux bottes. Le plus aisé est à l'ouverture.
- ♣ Essayer autant que possible de prélever dans tout le volume de la botte.



2. Sur l'andain de foin (prélèvement facile).

- ♣ idem prélèvement d'un andain en vert.



Conditionnement, conservation et acheminement



- ☞ Utiliser un sachet plastique (modèle labo : autocollant, double poche).
- ☞ **Identifier l'échantillon** par un nom, un code inscrit sur le sachet de manière indélébile ou étiqueté.

Accompagner l'échantillon d'une fiche de renseignements.

Bien noter les proportions de chaque espèce et le n° de coupe.

Glisser le feuille de renseignement dans la double poche du sachet.

Quantité : 500g à 1 Kg




Dès la confection de l'échantillon, sauf les foins, tenir au frais (4°C max.) . Congeler est recommandé. Acheminer rapidement en respectant la tenue au froid (emballage isotherme ou réfrigéré).