

# 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
- ♣ Mélanger, couper aux ciseaux, sous échantillonner.



##### 2. Au montage du silo (prélèvement facile).

- ♣ Prélever dans chaque remorque deux poignées ; en fin de chantier. Mélanger, couper aux ciseaux (herbes), sous échantillonner

#### 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 ( $\varnothing$  12-15 cm), pratiquer un prélèvement sur toute la hauteur dans la partie centrale du silo.
- ♣ Reboucher le trou de prélèvement avec de l'orge ou du son et recoller soigneusement la bâche.
- ♣ Mélanger, sous échantillonner.



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

- ♣ A l'ouverture du silo, en ayant rafaichi le front d'attaque.
- ♣ Faire un échantillon à partir de 9 poignées prises sur 3 lignes (haut, milieu et bas) en évitant les bordures. Mélanger, sous échantillonner.



#### 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. Mélanger, couper aux ciseaux, sous échantillonner



##### 2. Sur l'andain de foin (prélèvement facile) ou le tas en grange.

- ♣ idem prélèvement d'un andain en vert.

##### 3. balles de foin.

- ♣ idem balles d'enrubannage.



**QUANTITE :**  
**100 à 150 grammes max !**

### 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 la feuille de renseignement dans la double poche du sachet.

**Quantité : 100 à 150 grammes**



**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).**