



Laboratoire CESAR

Centre Scientifique Agricole Régional

259 Route des Soudanières – CS10002

01250 CEYZERIAT

☎ : 04 74 25 09 90 - Fax : 04 74 25 09 95

e-mail : cesar@labo-cesar.com

www.labo-cesar.com

L'ANALYSE D'ALIMENT DU BETAIL LES MENUS D'ANALYSE EN FONCTION DES TYPES D'ALIMENTS

Les aliments du bétail sont de natures très diverses.

Il importe de savoir reconnaître les principaux types pour orienter vers nos menus d'analyses adéquats.








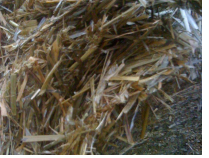



Les menus sont des ensembles de déterminations analytiques de base, en méthode infra-rouge ou en méthode chimie.











La méthode chimie est la méthode de référence ; elle est réservée actuellement uniquement pour l'analyse des minéraux et pour les types de fourrages où l'analyse infra-rouge n'est pas encore calibrée.



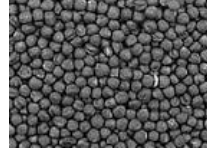






Voici par type de produit, les menus proposés par le CESAR et les méthodes analytiques appliquées,

En dernière ligne du tableau, le premier menu est celui de base permettant le calcul des valeurs nutritives UF, PDI, dMO et valeurs d'encombrement UE. Le deuxième menu comprend en outre l'analyse des minéraux Ca, P et Mg (en chimie).

Pour d'autres déterminations : oligos (Cu Zn Mn), dE1, bilan électrolytique BE, nous consulter.

	Herbe verte Graminées, légumineuses, PN	Herbe foin Idem Luzerne déshdra	Herbe ensilée Graminées, légumineuses, PN	Herbe enrubannée Graminées, légumineuses, PN	Composées crucifères Pailles
Nature					
échantillon					
Descriptif	Herbe fraîche échantillonnée dès la coupe dont le devenir peut être la pâture l'ensilage, l'enrubannage, le foin. Les composantes sont des graminées, des légumineuses, des dicotylédones (PN)	Herbe très sèche : fanée au sol ou dans un local ventilé et  Luzerne déshydratée	Herbe fermentée prélevée sur silo à la sonde (3 sem mini après mise en silo) soit à l'ouverture du silo. Teinte olive, odeur de fermenté plus ou moins agréable. Plus ou moins sec au toucher.	Herbe sèche à brins longs (intermédiaire entre l'ensilage et le foin au niveau de l'humidité)	Composées : Tournesol. Crucifères : choux, colza, moutarde. Herbe fraîche échantillonnée dès la coupe =hachées Pailles de céréales, cannes de maïs, spathes
Méthode préconisée en 2014	IR	IR	IR pH, NH4 : chimie	IR	IR
Menus d'analyses 2014	203 223	203 223	203, 223 229, 230 (+pH, NH4)	203 223	203 223

	Méteils et céréales immatures vert	Méteils et céréales immatures ensilés	Maïs ensilage plante entière / épis Prélevé en vert ou fermenté	Sorghos fourrager (verts ou ensilage)	Sorghos grain, sucrier, BMR
Nature					
échantillon					
Descriptif	Herbe fraîche échantillonnée dès la coupe dont le devenir est en général On y distingue des épis des céréales et les protéagineux dans le cas des méteils.	Herbe fermentée prélevée sur silo à la sonde (3 sem mini après mise en silo) soit à l'ouverture du silo. Teinte olive, odeur. On y distingue les épis.	Fragments de 2cm max montrant feuilles hachées et grains (davantage si maïs épis). Teinte claire si échantillon prélevé en vert lors de la mise en silo. Teinte plus foncée sur prélèvement au silo	Echantillons montrant des morceaux de tige plate un peu comme le maïs mais sans grains. En vert : couleur verte Ensilage (photo) : teinte olivâtre, odeur	comme le précédent mais avec des grains (foncés)
Méthode préconisée en 2014	IR	IR	IR	IR	IR
Menus d'analyses 2014	221 224	221 224	221 224	221 224	221 224

	Racines et tubercules	Matière première Tourteaux	Matière première Graines d'oléoprot	Matières premières Autres traitées – maïs gr	Concentrés complexes
Nature/échantillon				 Lin extrudé	
Nature/échantillon				 Maïs grain	
Nature/échantillon	Liste : Tables INRA p260 FR	Tous les tourteaux Liste : Tables INRA p268 CX P 274 CT Et les produits <u>non traités</u> dérivés des céréales : farines, sons, remoulages, gluten feed,... Liste : Tables INRA p260 FR, 262 CC, 264 CS	Graines d'oléoprotéagineux (colza, fève, soja, ..) Liste : Tables INRA p266 - CN Autres produits d'origine végétale (manioc, patate,..) Liste : Tables INRA p268 - CF	Toutes les autres matières premières traitées : Avoine floconnée, toastée, maïs extrudée, etc.. Liste tables INRA p 272-274 CT Et Maïs grain sec tables INRA p 272 CC0060	Fabrication industrielle par l'assemblage de plusieurs matières premières et de composition inconnue, le plus souvent en bouchons Et les mashes : (mélanges discernable œil nu)
Descriptif					
Méthode préconisée en 2014	chimie	chimie	chimie	chimie	chimie
Menus d'analyses 2014	226 227	MS MS, MAT (pas de VN)	MS MS, MAT (pas de VN)	MS MS, MAT (pas de VN)	MS MS, MAT (pas de VN)