

ANALYSES D'ENSILAGES d'HERBE ou MAÏS

LE PRELEVEMENT A L'OUVERTURE DU SILO

Pourquoi le prélèvement à l'ouverture du silo ?

Il permet de réaliser l'analyse sur le produit fini.

Il a deux avantages sur le prélèvement par la sonde sur silo non ouvert :

① Il permet de prélever de façon parfaitement représentative sur la hauteur du silo

Car on prélève sur une surface et pas uniquement sur une longueur verticale (une seule carotte par la sonde). Le prélèvement à la sonde n'a de valeur que si le silo est perforé sur toute sa hauteur. On s'aperçoit qu'actuellement, trop de prélèvements sur silos sont faits sur 1 m de profondeur seulement (longueur de la sonde) alors que les silos font jusqu'à 3 mètres de haut.

② Il est très facile à réaliser (quelques minutes) et ne demande pas l'intervention d'un préleveur.

Le prélèvement sur silo à la sonde est technique, ne peut se faire que par un technicien, donc a un coût important.

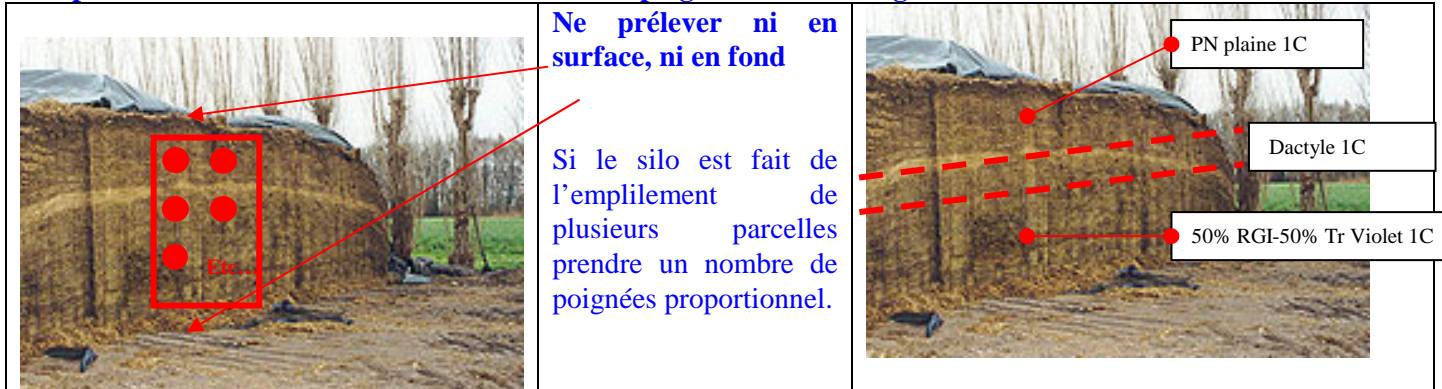
Il n'est trop tard pour faire son analyse à l'ouverture du silo : le délai d'analyse très bref en méthode IR ainsi qu'une logistique adéquate, permettent de communiquer des résultats sous 10 jours.

Le Protocole de prélèvement

Enlever le premier mètre d'ensilage afin de supprimer tout effet de bordure.

Un front d'attaque parfaitement plan et vertical doit apparaître.

Les prélèvements se feront au nombre de 15 à 20 poignées sur une large colonne :



Exemple :

Proportion de la couche dans le silo	Nature	Nombre de points de prélèvements	Proportions feuille de renseignements
30%	PN plaine 1 ^{ère} coupe	6	30% PNP 1 coupe
20%	Dactyle 100% 1 ^{ère} coupe	4	20% dactyle 1 coupe
50%	50% RGI+50% trèfle violet 1 ^{ère} Coupe	10	25% RGI 1 coupe 25% TV 1 coupe

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.
- Un écart de 10% dans l'appréciation des proportions reste acceptable.

Glisser la feuille de renseignements dans la double poche du sachet.

Dès la confection de l'échantillon, tenez au frais impérativement (2°C max.) Congelez si possible.

Confectionnez un emballage isotherme (colis rembourré) .

Adressez au : labo CESAR (Colissimo 48h max)

