



Maison de
l'Élevage
Tarn



Avec la participation financière de



Comment effectuer les prélèvements des fourrages à analyser ?

La fiabilité d'une analyse est liée à la précision de l'échantillonnage. L'objectif lors du prélèvement est de constituer un échantillon homogène représentatif du fourrage à analyser. 500g à 1 kg selon le produit sont suffisants pour l'analyse

a) Le jour de l'ensilage :

C'est le plus facile. Le prélèvement doit être réalisé sur le tas après déchargement. Prélever à intervalles réguliers (soit environ toutes les 2 ou 3 remorques) de petites quantités à peu près égales (4-5 poignées) sur des points répartis au hasard. Rassembler les échantillons dans un grand récipient (seau ou poubelle propre), bien mélanger. Faire un prélèvement homogène à mettre dans une poche plastique, bien tassé et fermer de façon étanche. A conserver au froid si vous nous l'apportez le jour même, sinon à congeler.

b) Sur l'ensilage fermenté :

- **Carottage** (nécessite une tarière, votre technicien peut le réaliser) :

L'idéal est de prélever par carottage à différents endroits dans le silo. Les trous devront être remplis de céréales ou de sel et rebouchés avec un ruban adhésif solide.

- **Sur le front d'attaque :**

Prélever 7 à 10 prises d'ensilage en plusieurs endroits répartis sur l'ensemble du front d'attaque après avoir rafraîchi le front d'attaque de 15 cm pour chaque point de prélèvement. Mélanger soigneusement et rapidement.

Dans les 2 cas, faire un prélèvement homogène, bien tassé pour chasser l'air de la poche plastique, fermée de façon étanche. A conserver au froid si vous nous l'apportez le jour même de l'analyse, sinon à congeler.

c) Sur le foin et l'enrubanné

Pour le foin : choisir 5 bottes au hasard, les ouvrir

Pour l'enrubanné : à l'ouverture de la botte.

Prélever 3 poignées en 3 endroits différents de chaque botte. Rassembler les différentes poignées dans un seau et coupez les brins longs de manière à obtenir des brins de 3 à 5 cm. Mélangez les brins et les fines particules présentes au fond du récipient.