

- Poste  
 Client  
 Navette  
 Transporteur

Dossier N° : ..... Nombre d'échantillons : ..... Reçu le : .....

**ANALYSES DEMANDEES**

Si cette demande d'analyse fait suite à un contrat ou à un devis, veuillez indiquer sa référence : .....  
Le contrat ou devis doit être retourné au laboratoire signé lors de la 1<sup>ère</sup> demande. Pour les échantillons ultérieurs correspondant au même contrat/devis, seule la référence peut être indiquée.

**RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS**

**PRELEVE : Nom ou Société :** .....

Lieu-dit, rue : .....

Commune : ..... Code postal : .....

Tél. : ..... Mail : .....

N° cheptel ou exploitation : .....

**DEMANDE par : NOM** .....

Société ou organisme : .....

Lieu-dit, rue : .....

Commune : ..... Code postal : .....

Tél. : ..... Mail : .....

**ENVOI DES RESULTATS :**

au PRELEVE OUI  NON

au DEMANDEUR OUI  NON

au FACTURE OUI  NON

Autres duplicatas : .....

**RESERVE AU SERVICE**

Contrôle réception  RAS  Anomalie

Saisi le : .....

Conclu le : .....

**FACTURATION**

**FACTURE : Nom ou Société :** .....

Lieu-dit, rue : .....

.....

Commune : ..... Code postal : .....

Tél. : ..... Mail : .....

**CAS PARTICULIER ENSILAGES**

ENSILAGE : Direct  Préfané

BRINS : Courts

CONSERVATEUR : Oui  Non

**CAS PARTICULIER DES FOINS**

fané au sol par beau temps

fané au sol < 10 jours

Ventilé

**Echantillon :**

Nature	Récolte
<input type="checkbox"/> Maïs	<input type="checkbox"/> Pâturage
<input type="checkbox"/> Herbe	<input type="checkbox"/> Ensilage
<input type="checkbox"/> Trèfle	<input type="checkbox"/> Enrubannage
<input type="checkbox"/> Mélange céréales	<input type="checkbox"/> Foin
<input type="checkbox"/> Luzerne	<input type="checkbox"/> Déshydraté
<input type="checkbox"/> Autres	
<input type="checkbox"/> Vert (à la récolte)	<input type="checkbox"/> Fermenté (silo)
<input type="checkbox"/> Avec urée ou ammoniac	

Identification de l'échantillon : .....

Date du prélèvement : le .... /.../...

effectué par.....

Date de récolte : le ..... /...../.....

N° de cycle:.....

Pourcentage de légumineuses : .....

**Cocher au verso les paramètres que vous demandez.**

Pour tous renseignements, téléphoner au 02.96.69.02.10.

Si vous demandez aussi une analyse microbiologique, merci de cocher cette case   
et remplir l'imprimé correspondant.

Bon pour accord :

**Date :**

**Visa :**

**Note :** Le laboratoire peut utiliser les résultats des analyses pour incrémenter des bases de données régionales ou nationales, ceci de manière anonyme. En cas d'opposition de votre part, merci de nous le signaler.

## **PRINCIPAUX CONSTITUANTS**

- Teneur en eau\* - Matière Sèche : R CE 152/2009
- Matières azotées totales \* :Méthode DUMAS : méthode interne CSOL-MO-0064  
Méthode KJELDAHL sur demande : ISO 5983-2 , merci de cocher cette case
- Matières minérales\* - Matières organiques : R CE 152/2009
- Cellulose brute : méthode Fibersac  
si Cellulose brute\* selon NF V 03-040 Weende souhaitée, merci de cocher cette case
- Calcul des valeurs alimentaires UFL, UFV, PDI

## **ANALYSES MINERALES** (par ICP : méthode interne CALI-MO-0109 et CALI-MO-0110)

- |                                     |   |                                     |                                     |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Calcium*   | <input type="checkbox"/> Phosphore*     | <input type="checkbox"/> Magnésium* | <input type="checkbox"/> Potassium* |
| <input type="checkbox"/> Sodium*    | <input type="checkbox"/> Cuivre*        | <input type="checkbox"/> Fer*       | <input type="checkbox"/> Zinc*      |
| <input type="checkbox"/> Manganèse* | <input type="checkbox"/> Autres : _____ |                                     |                                     |

## **GLUCIDES MEMBRANAIRES** (Van Soest : NF V 18-122, Lignine : méthode interne CALI-MO-0073)

- NDF                       ADF                       ADL                       Lignine\*

## **CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES DES ENSILAGES** (recueil méthodologique du BIPEA EC 77 M 85-06 de juin 1985)

- pH°
- Azote ammoniacal
- Azote soluble
- Acides gras volatils (acides acétique, propionique, iso-butyrique, butyrique)
- Acide lactique
- Alcools (méthylique, éthylique, propylique)

## **AUTRES DETERMINATIONS**

- Digestibilité pepsine cellulase (Aufrère)
- Nitrates
- Amidon\* (polarimétrie-méthode Ewers - R CE 152/2009)
- Chlorures
- Insolubles chlorhydriques
- Autres : \_\_\_\_\_

## **RECOMMANDATIONS :**

### **Quantité d'échantillon**

Foins, paille : 500 g                      Fourrages, ensilages : 1 kg

### **Conditions de conservation**

Foins, pailles : à température ambiante

Fourrages verts, ensilages : en sac plastique hermétique au froid. Si plus de 48h, congeler le prélèvement.

Accréditation n°1-7015 Essais (Analyses sous couvert de l'accréditation COFRAC repérées par le symbole \* pour les fourrages verts et par le symbole ° pour les ensilages, sous réserve que la méthode et le type d'échantillon fasse partie de notre portée d'accréditation