

# ANALYSES DE CONTROLE DES RATIONS TOTALES MELANGEES FICHE D'ACCOMPAGNEMENT N°6

**MERCI DE JOINDRE OBLIGATOIREMENT CETTE FICHE AUX ECHANTILLONS A ANALYSER.  
REPLIR COMPLETEMENT ET LISIBLEMENT UNE FICHE POUR CHAQUE ECHANTILLON !!!**

## IDENTIFICATION DE L'ELEVEUR ET ADMINISTRATION

|                                |                                                                  |  |  |  |  |  |                    |                              |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--------------------|------------------------------|
| <b>RAISON SOCIALE</b>          |                                                                  |  |  |  |  |  |                    |                              |
| <b>NOM ET PRENOM</b>           |                                                                  |  |  |  |  |  |                    |                              |
| <b>ADRESSE</b>                 |                                                                  |  |  |  |  |  |                    |                              |
| <b>COMMUNE</b>                 |                                                                  |  |  |  |  |  | <b>CODE POSTAL</b> |                              |
| <b>NUMERO D'ELEVAGE</b>        |                                                                  |  |  |  |  |  |                    |                              |
| <b>FACTURATION</b>             | <b>ELEVEUR</b> <input type="checkbox"/> <b>ou autre Préciser</b> |  |  |  |  |  | <b>TETRAED</b>     | <b>21463</b><br><b>44936</b> |
| <b>NOM ET EMAIL CONSEILLER</b> |                                                                  |  |  |  |  |  |                    |                              |

## CARACTERISTIQUES DE L'ECHANTILLON

|                             |   |   |   |   |       |  |  |  |
|-----------------------------|---|---|---|---|-------|--|--|--|
| <b>NOM DE L'ECHANTILLON</b> |   |   |   |   |       |  |  |  |
| <b>DATE DE PRELEVEMENT</b>  | J | J | M | M | 202__ |  |  |  |

## CARACTERISTIQUES DE LA RATION

|                                                                                                                      |                                                                                 |  |                                                                 |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
| <b>CONSTITUANTS</b><br>INDIQUEZ LES CONSTITUANTS PRINCIPAUX ET LES PROPORTIONS EN %<br>(3 constituants majeurs maxi) | Constituant 1 : _____ / _____ %                                                 |  |                                                                 |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                      | Constituant 2 : _____ / _____ %                                                 |  |                                                                 |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                      | Constituant 3 : _____ / _____ %                                                 |  |                                                                 |  |  |  |  |  |
| <b>AJOUT CONSERVATEUR</b><br>OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>                               | <b>AUTRES AJOUTS TECHNIQUES</b><br>AUTRES <input type="checkbox"/> (PRÉCISEZ !) |  | UREE <input type="checkbox"/> MINÉRAUX <input type="checkbox"/> |  |  |  |  |  |

## ANALYSE DEMANDÉE (cochez ou précisez)

Toutes les analyses sont réalisées en méthodes chimiques normalisées et/ou de référence

### CONTROLE DE RATION

Matières sèches par étuvage à 80°C, durée 48H (INRA/BIPEA EC77-M-8506)  
 Préparation pour analyse, broyage à 1mm (INRA/GERM/BIPEA EC77-M-8506)  
 Azote total et matières azotées totales, méthode Kjeldhal (NF EN ISO 5983-1)  
 Cellulose brute méthode de Weende (NF V03-040)  
 Amidon, méthode polarimétrique Ewers (NF ISO 6493)

### + 9 MINÉRAUX

Analyses idem MENU FC.RATION  
 + Matières minérales/cendres et MO (NF V18-101)  
 + Analyses Ca, P, Mg, K, Na, Cu, Zn, Mn et Fe (NF EN 15510)

☐ **FC.RAM9**

**FORFAIT « PLUS »** ☒

**DONT** ☒ **FC.RAM9 +**

Soufre total ☒ **FC.SOT** Aluminium total ☒ **FC.ALT**  
 Sucres totaux ☒ **FC.SUC.ST** Chlore total ☒ **FC.CHL.ST**

**AUTRES ANALYSES** ☐ (précisez !)

**VALIDATION COMMANDE/SIGNATURE**

LABORATOIRE LILANO CS15208 50008 SAINT-LÔ CEDEX

TEL : 02.33.77.38.15 email : [lano@lilano.asso.fr](mailto:lano@lilano.asso.fr)

Laboratoire agréé par le Ministère de l'Agriculture Laboratoire adhérent du GEMAS  
 Laboratoire du CRIEL Normandie Lait



# ANALYSES DE RATIONS TOTALES MELANGEES (RTM)

GUIDE DE PRELEVEMENT/CONDITIONNEMENT  
ET ENVOI DES ECHANTILLONS AU LABORATOIRE

Si vous avez plusieurs types de rations, il est nécessaire de les analyser séparément.  
**La qualité de l'analyse dépend largement de la qualité des prélèvements et des échantillons.**  
**Respectez les quelques règles décrites ci-dessous !**

## PRELEVEMENT

Réalisez 15 prélèvements par grappillage à la sortie de la mélangeuse, dans le but de constituer un échantillon représentatif du volume à caractériser. Réunissez-les dans un récipient propre et sec puis homogénéisez soigneusement.

## CONDITIONNEMENT/REFERENCEMENT DES ECHANTILLONS POUR ANALYSES

1. Reprenez dans le récipient environ 500 grammes de ration (soit environ 1 litre, quantité nécessaire ET suffisante pour l'analyse) et conditionnez dans les sacs fournis (ou un sac plastique propre et solide). Il est inutile de trop tasser. Fermez soigneusement le sac.
2. Remplissez lisiblement et complètement la fiche d'accompagnement et joignez-la impérativement aux échantillons (1 fiche pour chaque échantillon !).
3. Glissez la fiche pliée en 2 ou en 4 dans la poche kangourou extérieure et en aucun cas à l'intérieur du sac (ou agrafez-la à l'extérieur de votre propre sac). Le contact avec l'échantillon humide la détruirait !

## CONSERVATION ET TRANSFERT AU LABORATOIRE

4. Mettez votre échantillon pendant une nuit au moins au congélateur.  
Cela suffira à la stabiliser pour un transport en bonnes conditions.

**Vous pouvez aussi envoyer vos échantillons par la Poste** en réalisant vos envois en début de semaine à :  
**LABORATOIRE AGRONOMIQUE DE NORMANDIE      CS15208      50008 SAINT-LÔ CEDEX**

## **AVERTISSEMENT IMPORTANT !**

***Pour les analyses de rations mélangées les calculs des valeurs alimentaires classiques (UF et PDI) sont impossibles en raison même de la complexité du mélange.***  
***Les rapports vous précisent la composition physico-chimique de la ration, dans le but de contrôler si le mélange est conforme aux attentes.***

***L'analyse minérale complète est dans ce cas particulièrement appropriée car elle permet de vérifier la pertinence des compléments minéraux sur l'ensemble de la ration.***