



CENTRE PROVINCIAL DE L'AGRICULTURE ET DE LA RURALITE

Rue Saint-Nicolas, 17 – 1310 La Hulpe - Tél : 02/656 09 70 - Fax : 02/652 03 06

Membre de l'asbl Réquasud - Directrice Ir. Françoise Demeuse

E-mail: labo.lahulpe@skynet.be

Site internet: www.brabantwallon.be

Réserve
au labo

Date de réception :

Paraphe pour contrôle :

Numéro(s) d'essai(s) :

Réserve au labo

Etat de l'échantillon :

Bon

Autre (à préciser)

Facturation BWAQ

FICHE DE PRELEVEMENT D'ANALYSE DE FOURRAGE

Le concours d'ensilage préfané est réalisé en collaboration avec la Chambre provinciale d'Agriculture du Brabant wallon

1) IDENTIFICATION DU DEMANDEUR (code linguistique FR :__ NL :__):

N° de TVA : _____

Nom ^(*), prénom : _____ Adresse : _____

Code postal : _____ Localité : _____ Téléphone : _____ GSM : _____

E-mail : _____

Type d'exploitation : Laitier Allaitant Mixte Autre (à préciser) : _____

2) RENSEIGNEMENTS CONCERNANT L'ECHANTILLON :

Date d'échantillonnage : _____ Identification : _____

Type de produit ^(*) : Herbe prairie Maïs plante entière Autre (à préciser) _____

Fumure azotée appliquée : _____ unités/ha

Origine : Prairie Champ Lieu de stockage Commerce

Type de conservation : Frais Préfané Sec Ensilé
 Autre (à préciser) _____

Type de silo : Taupinière Tranchée Couloir Ballots

Produit de conservation : NON
 OUI Nom du produit : _____ Quantité : _____

Type de prairie : Permanente : paturée fauchée mixte
Temporaire :années
 Jachère Culture dérobée Culture avancée

Date de coupe : _____ Date de récolte : _____

N° de la coupe : _____

Conditions de préfanage : avec pluie sans pluie
Durée du préfanage : _____ jours

Matériel utilisé : Presse Autochargeuse Ensileuse

3) REMARQUES : _____

^(*) : Rubriques à compléter obligatoirement

L'échantillonnage n'est pas réalisé sous couvert de l'accréditation BELAC.

Remarque : veuillez compléter avec soin les renseignements demandés ou cocher les espaces prévus à cet effet. Merci.

4) ANALYSE(S) DEMANDEE(S) (*):

Type	Description	Prix unitaire TVAc (€)	Choix
Valeur alimentaire sur échantillon séché et broyé	Matière Sèche (MS), Cendres Totales (CT), Cellulose, Extractif Non Azoté (ENA), Protéines Brutes Totales (PBT), VEM (Unité Fourragère Lait), VEVI (Unité Fourragère Intensif Viande), Protéines Brutes Digestibles (PBD), DVE (Protéines Digestibles dans l'Intestin), OEB (Bilan des Protéines Dégradables)	5,50	
Valeur alimentaire sur échantillon brut	Analyse de la valeur alimentaire (cfr. ci-dessus) après prétraitement des échantillons (séchage et broyage)	7,50	
Ration	Analyse de la valeur alimentaire (cfr. ci-dessus) et de la composition minérale complète (éléments majeurs et mineurs : cfr. ci-dessous) Calcul de la ration (vaches laitières ou allaitantes) <i>Merci de compléter la fiche d'établissement de ration pour bovins. Nous vous recontacterons ensuite pour fixer un rendez-vous.</i>	22,50	
Composition minérale (2)	Eléments majeurs : Phosphore, Calcium, Magnésium, Potassium, Sodium	7,50	
	Eléments mineurs : Fer, Cuivre, Manganèse, Zinc	7,50	
	Eléments majeurs + mineurs	15,00	
Qualité de l'ensilage 3 acides	Matière sèche (1), pH, Protéines (1), Acide acétique, Acide butyrique, Acide lactique, Azote ammoniacal/azote total (état de dégradation des protéines), Valeur points Flieg	16,00	
Qualité de l'ensilage 4 acides	Même menu que la Qualité d'ensilage 3 acides avec en plus l'acide propionique	20,00	
Tarification par dosage	Matière Sèche (MS) (1)	2,50	
	Dosage d'un élément (à préciser) :	4,00	
Concours d'ensilage d'herbe	Matière Sèche (MS), Cendres Totales (CT), Cellulose, Extractif Non Azoté (ENA), Protéines Brutes Totales (PBT), VEM (Unité Fourragère Lait), VEVI (Unité Fourragère Intensif Viande), Protéines Brutes Digestibles (PBD), DVE (Protéines Digestibles dans l'Intestin), OEB (Bilan des Protéines Dégradables), pH, Ammoniac (NH ₃)	7,50	
Autre(s) : à préciser			

(2) extraction à l'acide nitrique (HNO₃)

5) ECHANTILLONNAGE REALISE PAR (*) : Le demandeur Le technicien (Nom : _____)

Le demandeurmarque son accord pouranalyse(s) de type.....

Signatures

Le demandeur

Le technicien

Vos données seront enregistrées et conservées dans un fichier destiné à la gestion courante de notre clientèle. Par demande écrite, vous pouvez faire rectifier ou supprimer les données vous concernant.

(*) : Rubriques à compléter obligatoirement

(1) : Analyses sous accréditation BELAC

L'échantillonnage n'est pas réalisé sous couvert de l'accréditation BELAC.



Remarque : veuillez compléter avec soin les renseignements demandés ou cocher les espaces prévus à cet effet. Merci.
La liste des méthodes (EC_LTG_Lis_M_PTG1) ainsi que l'incertitude de mesure pour les analyses réalisées sous accréditation sont disponibles sur demande.

Version G