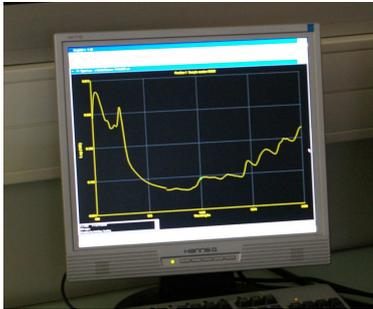


Quelles sont les valeurs alimentaires de votre production fourragère ?



Le laboratoire utilise la **spectrométrie proche infra rouge** pour déterminer les valeurs alimentaires des fourrages sur l'herbe et le maïs soit prélevés en vert ou fermentés.

➔ Délais et coûts plus faibles que pour les analyses chimiques de référence. Ainsi nous déterminons :

- ☺ Matière sèche
- ☺ Matières azotées totales
- ☺ Matières minérales
- ☺ Cellulose
- ☺ Sucres solubles
- ☺ Amidon
- ☺ Parois (NDF, ADF, ADL)

DMO
UFL/UFV
PDIA/PDIN/PDI

Toutes ces analyses sont également disponibles en **analyses chimiques** conventionnelles sur tous types de produits (graines, drèches, tourteaux, granulés...).

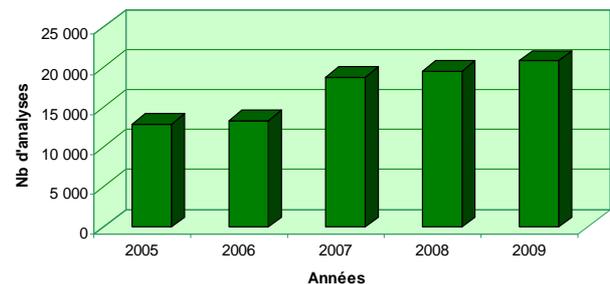
Le laboratoire peut traiter d'autres paramètres importants pour les différentes étapes de l'alimentation du bétail notamment pour le **rationnement, et la fertilisation**.

- ☺ pH,
- ☺ Indices de nutrition : N, P, et K,
- ☺ Minéraux (phosphore, calcium, sélénium, cobalt, potassium, fer, zinc, ...),
- ☺ Azote soluble et azote ammoniacal sur les ensilages,
- ☺ Alcools et Acides gras volatils.

Le LIAL-MC a su développer et améliorer les différentes techniques d'analyses fourragères pour aujourd'hui proposer des **résultats analytiques indispensables** pour gérer et faire évoluer les **bonnes pratiques agricoles** au sein d'une exploitation.



Evolution du nombres d'analyses de fourrage



De plus, nous sommes en mesure de réaliser les analyses Infra Rouge sur des journées dites « de terrain » : nous nous déplaçons et traitons les échantillons sur sites : rencontres agricoles, foires, présentations de matériels, exploitations...

