



Tendance des ensilages de maïs plante entière 2016

Des maïs de digestibilité médiocre en moyenne, significativement moins bons que ceux de 2015, et toujours une grande hétérogénéité.

Les premiers échantillons de maïs prélevés sur les premiers chantiers d'ensilage l'ont été avec un retard de plus de 3 semaines par rapport à l'année dernière (premières dates de coupe relevées 22/8/16), mais les très fortes chaleurs que l'on a connu en fin d'été ont activé les chantiers.

A ce jour, la population d'étude en terme de nombre d'analyses, est comparable à celle de 2015, vers le 10 octobre (plusieurs centaines dont les trois quarts analysés sur du maïs en vert).

Les valeurs analytiques, exceptées la MS et les sucres solubles sont très proches entre les maïs analysés en vert et ceux analysés fermentés.

Par rapport à 2015, on observe :

Des matières sèches supérieures en moyenne, moins de matières minérales et dans le détail moins de richesse en calcium en particulier, moins de MAT de manière très significative, et davantage de cellulose. Le taux d'amidon est en moyenne supérieur en 2016. La digestibilité analytique (DIR) est inférieure de plus de 2% par rapport à 2015.

Les quartiles permettent de juger de la dispersion des valeurs donc de l'hétérogénéité.

Il en résulte sur les valeurs nutritives, une baisse de la dMO, des UF de 0.03 à 0.04 en moyenne ce qui est significatif. Le faible taux moyen de MAT, la dMO inférieure, impacte les PDI qui sont eux aussi significativement plus faibles qu'en 2015. Quant aux unités d'encombrement, leurs moyennes sont logiquement plus élevées : de 0.02 au-dessus de celles de 2015.

	MS	MM	MAT	CB	DIG	AMI			
	% Mat brute	% MS	g/Kg MS	g/Kg MS	% MS	g/Kg MS			
quartile inf	33,1	4,3	63	173	65,1	221			
moyenne 2016	35,8	4,8	71	197	68,4	275			
quartile sup	38,5	5,2	77	216	72,3	331			
moyenne 2015	34,6	6,1	83	183	70,8	243			
	NDF	ADL	sucres solubles				Ca	P	Mg
	g/Kg MS	g/Kg MS	g/Kg MS				g/Kg MS	g/Kg MS	g/Kg MS
quartile inf	396	17	13				1,7	1,6	0,9
moyenne 2016	441	21	29				2,1	1,8	1,0
quartile sup	480	24	40				2,4	2,0	1,1
moyenne 2015	415	17	47				2,5	1,8	1,0
	dMO	UFL	UFV	PDIN	PDIE	PDIA	UEL	UEB	
	%	/kg MS	/kg MS	g/kg MS	g/kg MS	g/kg MS	/kg MS	/kg MS	
quartile inf	69,6	0,86	0,76	38	64	14	0,90	0,96	
moyenne 2016	71,6	0,90	0,80	43	67	15	0,95	1,03	
quartile sup	73,8	0,94	0,85	46	70	16	0,99	1,07	
moyenne 2015	73,9	0,93	0,84	50	70	18	0,93	1,01	

Les valeurs des sucres solubles sont celles relatives aux analyses sur produit fermenté (ensilage).

Les valeurs de tous les autres paramètres analytiques sont relatives à toutes les analyses confondues : sur vert et sur ensilage.

Légende des colonnes :

MS : matière sèche (% matière brute)

MM : matières minérales ou cendres brutes

MAT : matières azotées totales

CB : cellulose brute (Weende)

NDF : Neutral détergeant fiber (hémicellulose+cellulose+lignine), ADL : lignine

Ca : calcium ; P : phosphore ; Mg : magnésium

UFL : unités fourragères lait , UFV : unités fourragères viande

PDIN : valeur PDI de l'aliment inclus dans une ration déficitaire en N dégradable

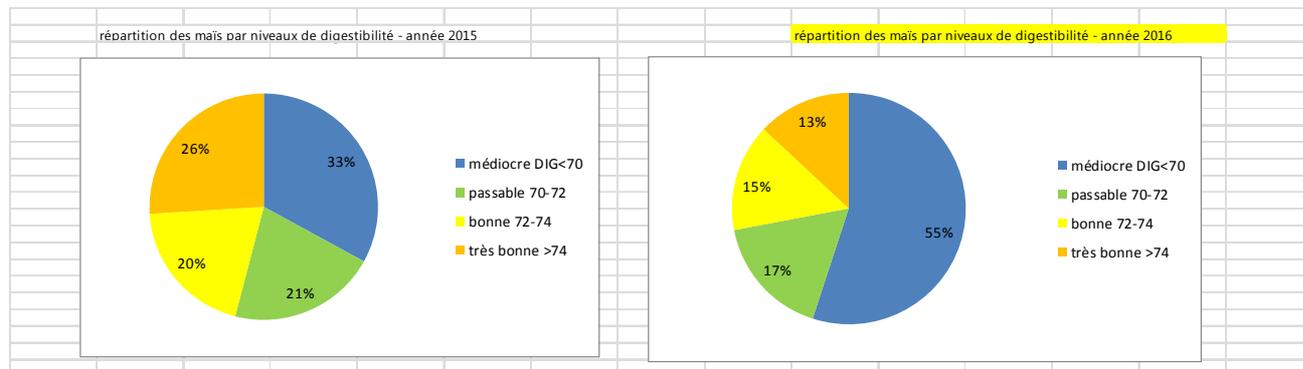
PDIE : valeur PDI de l'aliment inclus dans une ration où l'énergie est le facteur limitant

PDIA : protéines digestibles dans l'intestin d'origine alimentaire

UEL : unité d'encombrement lait, UEB : unité d'encombrement allaitant

ADF : Acid détergeant fiber (cellulose+lignine)

Le classement des maïs en termes de niveau de digestibilité illustre plus finement la situation. Les très bon maïs voient leur nombre divisé par 2, les maïs intermédiaires bons et passables diminuent au profit de la classe des maïs peu digestibles dont la proportion passe du tiers à plus de la moitié de tous les maïs analysés.



En conclusion l'année 2016 n'apparaît pas comme une bonne année pour la plupart des maïs ensilages de la grande région Rhône-Alpes-Auvergne & Bourgogne Franche Comté.

Pascal MATHIEU
Laboratoire CESAR
22/10/2016

CESAR

259 route des Soudanières – CS10002 – 01250 CEYZERIAT – Tél : 04 74 25 09 90 – Fax : 04 74 25 09 95 –

E-mail : cesar@labo-cesar.com – www.labo-cesar.com