

Grands

OCTOBRE 2024

n° 120

MAGAZINE

www.grands-troupeaux-mag.fr

10 €

ISSN 2256-8107

TROUPEAUX



Au coeur des métiers du lait

BIENVENUE

AU GAEC
LE GAZON FORGERIT



charte des
bonnes pratiques
d'élevage

PRODUCTION
LAITIÈRE
DURABLE

AOP EN FRANCE

TRADITION ET MODERNITÉ !

Retrouvez-nous sur



www.grands-troupeaux-mag.fr

LACTALIS

BAISSE DE LA
COLLECTE DE 450
MILLIONS DE LITRES !

COURANTS PARASITES

PEUT-ON FAIRE
CONFIANCE AU GPSE ?

INVESTISSEMENT

+ 76 % EN DEUX ANS
POUR LE PHOTOVOLTAÏQUE

MAÏS ENSILAGE

POURQUOI CHOISIR LES MAÏS LEAFY FLOURY



Venus d'outre-Atlantique, les maïs Leafy et Leafy Flourey⁽¹⁾ séduisent par leur gabarit imposant, par la taille et le nombre de leurs feuilles, ainsi que par leurs épis. Ces caractéristiques attrayantes sont confirmées par des résultats d'analyses. Pourquoi miser sur cette génétique ?

UNE SÉLECTION POUR LA PRODUCTION FOURRAGÈRE

En France et en Europe, les génétiques Leafy et Leafy Flourey, sélectionnées au Canada, sont exclusivement commercialisées par Semental. Ces variétés se distinguent visuellement par leur gabarit imposant (jusqu'à 3,50 m de hauteur), par la taille des épis et la couleur blanche des grains de maïs. Basée dans la Sarthe, la société française Semental, spécialisée dans les cultures fourragères, a été la première à introduire cette génétique au sein de l'Hexagone. Ces variétés sont la propriété de la société canadienne Glenn Seed, qui les sélectionne exclusivement pour la production d'ensilage.

Découvert au milieu des années 1980, le gène Leafy confère au maïs de profondes transformations particulièrement intéressantes pour les éleveurs. Les variétés possèdent ainsi davantage de feuilles et de fibres et se caractérisent par un meilleur équilibre entre l'amidon et les fibres. Les épis sont également plus gros et l'amidon est plus digestible. Plus grandes, les feuilles sont surtout plus nombreuses. Leur surface est 30 % supérieure à celle des autres maïs. « Ce maïs compte entre 9 et 10 feuilles au-dessus de l'épi. Ce dernier s'insère un peu plus bas que sur un maïs standard », explique Jérémie Bonte de la société Semental. Quelle que soit la variété, l'insertion des épis se

situe à 35-40 % de la hauteur totale de la plante. La lignine se concentre donc dans la partie inférieure de la plante, ce qui améliore la digestibilité de l'ensilage, comme le confirment les résultats des analyses en dNDF⁽²⁾ ou dMONa⁽³⁾. Les épis sont également plus gros et l'amidon des grains est d'un blanc très pur. Les grains eux-mêmes sont plus gros que ceux d'un maïs classique.

UN COMPORTEMENT AGRO-NOMIQUE INTÉRESSANT

Pour le semis, il est recommandé de réduire la densité à 75 000-80 000 pieds par hectare. « Lorsque cette densité est respectée, les rendements égalent, voire surpassent, ceux des principales références du marché », précise Jérémie Bonte. « Les valeurs alimentaires obtenues confirment également leur intérêt pour tous les ruminants. » Sans oublier qu'en raison de leur grande taille et de la largeur des feuilles, une canopée dense et précoce se forme, empêchant les rayons lumineux d'atteindre le sol, ce qui réduit l'évapotranspiration et limite le développement des adventices. Selon Semental, la hauteur de la plante n'accroît pas la sensibilité à la verse, car l'implantation plus basse de l'épi abaisse le centre de gravité.

DES FIBRES ET UN AMIDON PLUS DIGESTIBLES

Dans le cas d'un maïs Leafy Flourey, il faut s'attendre à une progression de la dNDF⁽²⁾ de l'ordre de deux à huit points. Selon l'université du Wisconsin, la dégradabilité de l'amidon progresserait pour atteindre 93 %. Les grains présentent des taux d'humidité plus élevés et une structure plus farineuse. Cette meilleure digesti-

bilité s'explique aussi par la plus grande facilité avec laquelle les grains sont éclatés par les ensileuses. Les analyses du laboratoire Germplasm indiquent que la teneur en amidon des maïs Leafy Flourey est inférieure à celle des autres hybrides. « Dans nos essais, nos hybrides ressortent à 29 % d'amidon contre 35 à 36 % pour une génétique standard. Les teneurs en NDF⁽⁴⁾ et dNDF⁽²⁾ sont supérieures dans des proportions comparables : + 1,7 à + 4 points de NDF⁽⁴⁾ et + 2 à + 5 points de dNDF⁽²⁾. Nos maïs apportent plus de fibres, ce qui améliore la rumination. Ces fibres sont par ailleurs plus digestibles, permettant ainsi de produire plus de lait. Côté UFL⁽⁵⁾, ils sont au moins équivalents aux offres génétiques concurrentes ». En définitive, le caractère acidogène de ces maïs est atténué. « On confond trop souvent le besoin en amidon d'une ration, avec le besoin en UFL⁽⁵⁾ », souligne Jérémie Bonte.

UNE RÉCOLTE ET UN STOCKAGE FACILITÉS

La structure des grains étant différente, ils sont plus faciles à éclater. Ce maïs a également fait l'objet de plusieurs études. Ainsi, l'Université de Wisconsin a montré que les silos de maïs Leafy affichaient un pH plus bas et une teneur plus élevée en acide lactique. Ces résultats s'expliqueraient par une teneur en sucre supérieure, favorisant une acidification plus rapide et plus intense du silo. Une étude hongroise s'est également intéressée à sa teneur en sucre. Il semblerait que le nombre accru de feuilles améliore l'intensité de la photosynthèse, permettant à la plante de synthétiser davantage de sucre. Semental préconise de ne pas ensiler ces hybrides plus tard que des hybrides classiques. La société sarthoise possède une dizaine de variétés inscrites en France, couvrant tous les groupes de précocité. 

ERWAN LE DUC

- (1) Leafy Flourey = de l'anglais Leafy pour feuillu et Flourey pour farineux
- (2) dNDF : digestibilité des fibres insolubles dans les détergents neutres
- (3) dMONa : digestibilité de la matière organique non amidon
- (4) NDF : fibres insolubles dans les détergents neutres
- (5) UFL : unité fourragère laitière



UNE ÉTUDE MENÉE À SOURCHES

En 2021, un essai sur vaches fistulées a été conduit à la ferme expérimentale de Sourches (Sarthe). Celui-ci a permis de mettre en évidence la meilleure digestibilité des fibres et la plus grande dégradabilité de l'amidon farineux des maïs Leafy Flourey, par rapport à une référence du marché de type corné-denté. Que ce soit en situation broyée ou non broyée, les maïs Leafy Flourey affichent une dégradabilité beaucoup plus importante que leurs homologues. En se basant sur une durée moyenne de huit heures dans le rumen, la valorisation de l'amidon est supérieure à celle de l'amidon issu de maïs corné-denté. Cette différence est de l'ordre de 15 à 20 pts !