



Chambre d'Agriculture de
Haute-Loire
Immeuble Interconsulaire
16, Bd Bertrand
43012 Le Puy-en-Velay
04.71.07.21.00
Contact @ :
bdaudet@haute-loire.chambagri.fr

A consulter dès le mardi sur
www.haute-loire.chambres-agriculture.fr

Rédigé par Bernard Daudet,
Patrice Mounier,
Conseillers à la Chambre
d'Agriculture de Haute-Loire



N° 3 du 11 septembre 2019

AU SOMMAIRE :

Dégâts de gel Et Conséquence sur la récolte de l'ensilage Maïs

Quelles conséquences de la gelée nocturne du 9 septembre sur le Maïs ensilage ?

La **Chambre d'Agriculture de Haute-Loire** est agréée par le Ministère de l'Agriculture pour son activité de **conseil indépendant phytopharmaceutique**, sous le **N°IF01762** dans le cadre de l'agrément multi sites porté par l'APCA.

Données météo :
source MétéoFrance Traitement CA 43



1. **Les températures négatives** entraînent des dommages sur la plante de maïs qui est extrêmement sensible au gel. Les symptômes sont la décoloration, le blanchiment puis le brunissement de tout ou partie de la plante. Les tissus sont dégradés et la photosynthèse s'arrête avec par conséquent l'arrêt du remplissage du grain.
2. **Si la température ne descend pas en dessous de - 2°C** : les tissus de la tige restent viables. Les éléments qu'ils contiennent sont mobilisés pour remplir le grain le plus possible. A ces températures, tant qu'une partie de la plante reste verte, la maturité physiologique se poursuit mais à vitesse réduite.
3. **En dessous de - 2°C** : les tiges peuvent également être endommagées et l'ensemble de la photosynthèse de la plante est stoppée. Le remplissage du grain ne se fait plus et la perte de rendement sera proportionnelle à l'humidité du grain au moment du gel.
4. **Quand récolter en ensilage ?**
 - S'il reste des feuilles vertes au niveau et au-dessus de l'épi le fonctionnement de la plante n'est pas complètement stoppé. Il faudra alors surveiller l'évolution de la maturité et ensiler dès 30 % de matière sèche, avant que la plante ne se dégrade trop, pour préserver la digestibilité.
 - -Si les feuilles au-dessus de l'épi ont été endommagées, le fonctionnement de la plante est stoppé. Il faudra alors ensiler rapidement.
 - Pour les maïs à 30% de MS, il est conseillé d'ensiler dans les jours suivant le gel.
 - Pour les maïs à 26-28 de MS, il est possible de gagner 2 à 3 points MS si la météo est favorable. On peut attendre 7/ 10 jours pour récolter.
 - Pour les maïs à moins de 25% de MS : on peut attendre avant d'ensiler pour gagner quelques points de MS, sans atteindre les 30%. Il vaut mieux ensiler ces maïs trop tôt que trop tard.



**Chambre d'Agriculture de
Haute-Loire**
Immeuble Interconsulaire
16, Bd Bertrand
43012 Le Puy-en-Velay
04.71.07.21.00
Contact @ :
bdaudet@haute-loire.chambagri.fr

A consulter dès le mardi sur
[www.haute-loire.chambres-
agriculture.fr](http://www.haute-loire.chambres-agriculture.fr)

Rédigé par Bernard Daudet,
Patrice Mounier,
Conseillers à la Chambre
d'Agriculture de Haute-Loire



La **Chambre d'Agriculture de Haute-Loire** est agréée par le Ministère de l'Agriculture pour son activité de **conseil indépendant phytopharmaceutique**, sous le N°**IF01762** dans le cadre de l'agrément multi sites porté par l'APCA.

Données météo :
source MétéoFrance Traitement CA 43



5. **Qualité et conservation :** les plantes récoltées immatures produiront des jus contenant des sucres. Pour limiter la perte de ces jus, un matériau absorbant, tels de la paille, du foin, placé sur la dalle du silo permettra de retenir partie de ces jus. Le maïs immature est moins riche en amidon. La réalisation d'une analyse complète du fourrage permettra de connaître la composition de l'ensilage et ainsi d'adapter la ration des animaux.
6. **Conservation :** pour les maïs gelés, le gel détruit les sucres présents dans la tige et les feuilles. Ce qui rend la fermentation du silo plus difficile. C'est pourquoi il faut envisager la récolte dans les 3 jours. L'ajout de conservateur, acide ou sel d'acide, est recommandé si vous faites un silo composé uniquement de maïs gelés.
7. **Les précautions à la récolte :** Si le grain est encore laiteux, il faut l'éclater au minimum pour limiter la perte d'amidon par les jus. Le réglage idéal consiste à ouvrir l'éclateur au maximum tout en réduisant la longueur de coupe pour avoir des feuilles et tiges fines qui se tassent bien et absorbent les jus.