



FOCUS'ID

Nouvelle récolte - Maïs & Sorgho

Après avoir collecté des échantillons nouvelle récolte de **maïs et sorgho** issus des clients français IDENA, nous avons procédé aux **analyses qualitatives** des échantillons.

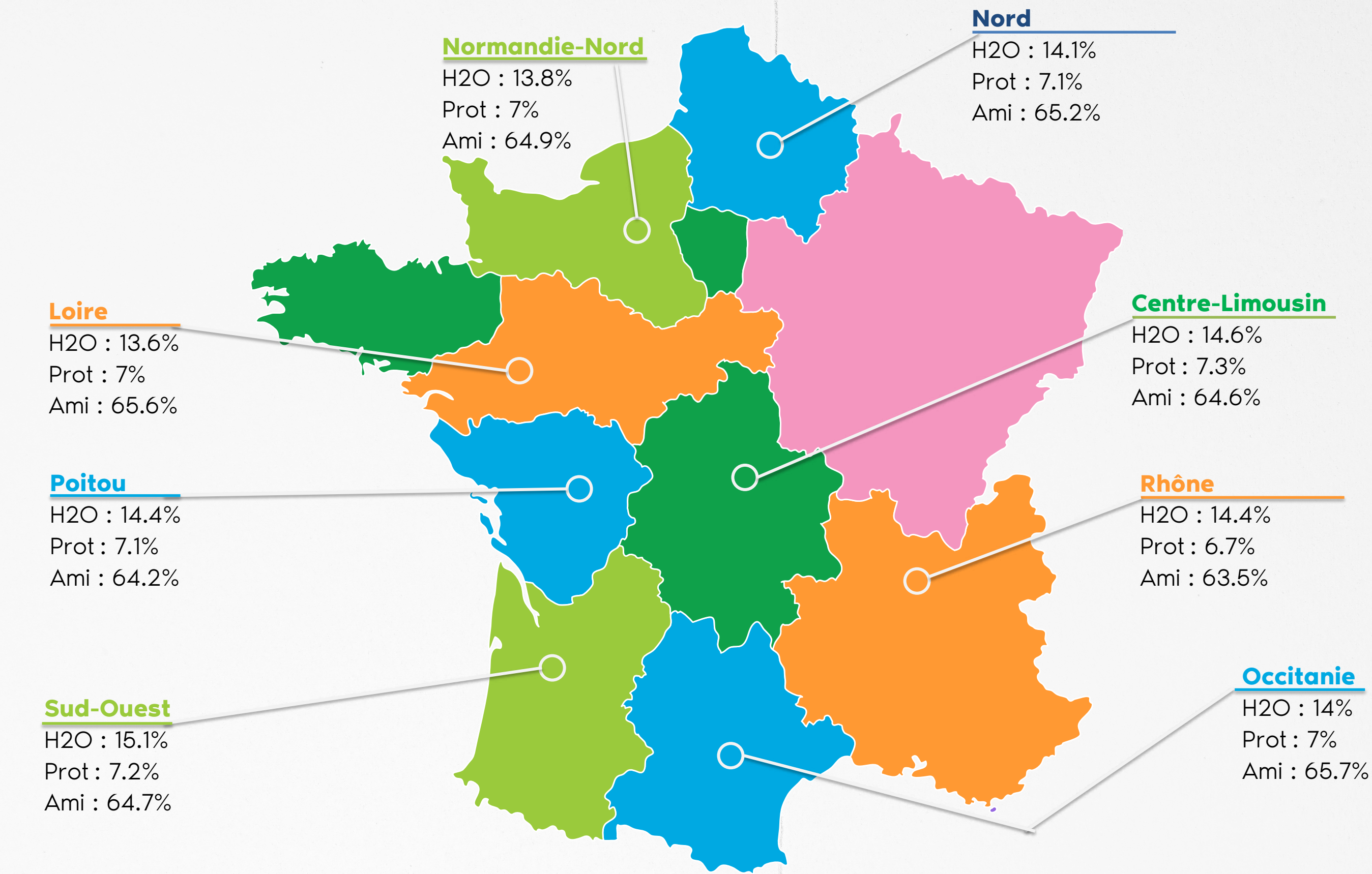
Pour les **deux céréales**, il n'y a **pas de différence significative** entre les résultats d'**analyses nutritionnelles** de la récolte 2024 et 2025

Contrairement à l'année dernière les niveaux de **contaminations en mycotoxines** sont **faibles (Arvalis)**. Sur 19 échantillons analysés seulement 4 ressortent **au-dessus** des recommandations IDENA en **Fumonisines**.



Pour la récolte 2025, nous ne constatons pas de différences majeures par rapport à 2024. Les maïs ont une **humidité** autour de **14% comme l'année passée**. On note une légère augmentation (0.3 point) de la moyenne en **protéines brutes (7%)** et une diminution de 1 point en **amidon (65%)**. La teneur moyenne en **xanthophylles** est de **22 ppm** mais l'intervalle de valeur est important **[17-28.2 ppm]**.

NB : bilan réalisé sur une cinquantaine échantillons



Sorgho

« Après le “coup d’accélérateur” de 2024, 2025 marque un retour à une dynamique plus normale des cultures de printemps : surfaces de sorgho en reflux/stabilisation et récoltes hétérogènes selon les régions » (*Franceagrimer*)

Le sorgho continue de se positionner comme une **culture durable et économique**, surtout face aux contraintes climatiques actuelles.

L'analyse chimique du sorgho de la nouvelle **récolte 2025** des échantillons **IDENA** a montré que **l'humidité** a baissé **(14.1%)** par rapport à **l'année dernière** ainsi que **l'amidon (63.9% vs 65.5%)**. On note une légère augmentation **(0.1%)** en **protéine (9.6%)**.

NB : bilan réalisé sur une dizaine d'échantillons





Maïs Gavage

Les analyses réalisées indiquent une humidité moyenne **de 14,3 %, un taux protéique moyen de 6,9 % et une teneur en amidon de 64 %.**

Par ailleurs, des mesures de **Promatest ont été effectuées** sur les grains de **maïs destinés au gavage** afin d'évaluer **l'intensité du choc thermique** subi lors du séchage.

Cette année, la valeur moyenne observée est de **39,4 (% albumine)**, ce qui se situe **au-dessus de l'intervalle optimal** recommandé **(25-35).**

Cet indicateur est essentiel pour ajuster les paramètres de **séchage** afin de garantir une **qualité optimale** du grain, conciliant bonne **conservation, digestibilité élevée** et **performance nutritionnelle**

NB : bilan réalisé sur une vingtaine d'échantillons

