

Qualit@lim

Qualité des céréales pour
l'alimentation animale : **Maïs grain**

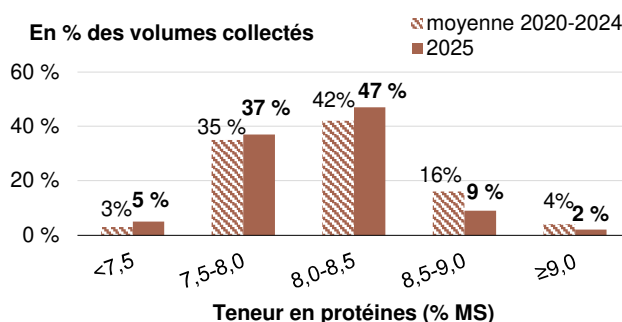
N°81
Janvier 2026

La récolte de maïs grain 2025 : qualité et quantité proches de la moyenne quinquennale

La campagne maïs 2025 a été marquée par un climat estival difficile (stress hydrique en début de cycle, épisodes caniculaires, faibles pluviométries). Elle s'annonçait précoce, mais a pris du retard dans certaines régions avec une fin de cycle moins favorable. Si le rendement national est globalement en retrait (estimé à 85,3 q/ha, en diminution de 5 % par rapport à la moyenne quinquennale), de fortes disparités sont observées entre régions de production, mais aussi en fonction du contexte agronomique et de la disponibilité en eau d'irrigation. Avec 1,60 million d'hectares de maïs (grain et semence) semés en 2025, les surfaces sont en hausse d'un peu plus de 4 % par rapport à la moyenne 2020-2024. Ainsi, la production française 2025, toutes utilisations confondues, est similaire à la moyenne quinquennale (-0,4 %) et estimée à 13,6 millions de tonnes (*estimation au 01/01/2026, Service de la Statistique et de la Prospective - ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire*). Après séchage du maïs, la teneur en eau moyenne mesurée sur les échantillons de grains est de 14,6 %, compatible avec une bonne conservation.

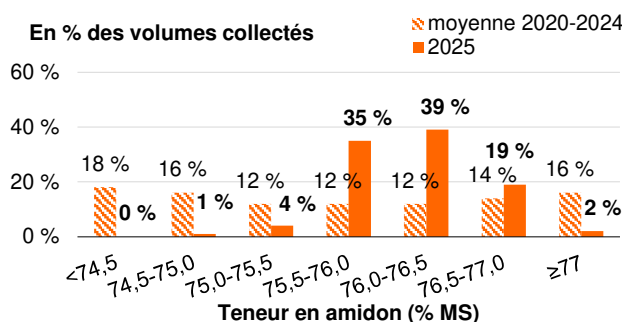
Teneur en protéines

La teneur moyenne en protéines est de 8,0 % MS. Elle est légèrement supérieure à celle de 2024 (+ 0,2 point) et proche de la moyenne quinquennale (7,8 et 8,1 % MS respectivement). Selon les bassins de production, les valeurs s'échelonnent de 7,6 % MS (ex-Alsace) à 8,4 % MS (ex-Auvergne / Bourgogne-Franche-Comté). 95 % des volumes collectés affichent un taux de protéines supérieur à 7,5 % MS et 58 % à 8,0 % MS.



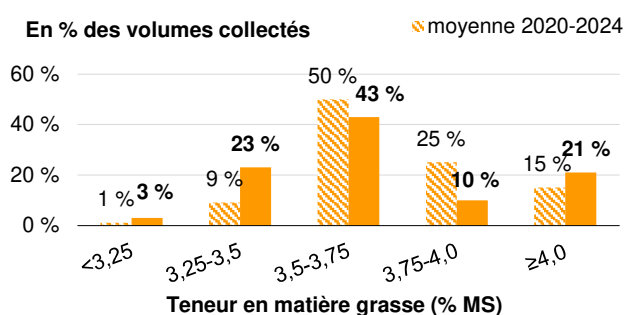
Teneur en amidon

La teneur moyenne en amidon est de 76,1 % MS, soit proche de 2024 mais 0,5 point au-dessus de la moyenne 2020-2024 (76,2 et 75,6 % MS, respectivement). 60 % des volumes collectés affichent un taux d'amidon supérieur à 76,0 % MS. Les teneurs moyennes par bassin de production vont de 75,6 % MS (Bretagne / Normandie) à 76,5 % MS (Occitanie).

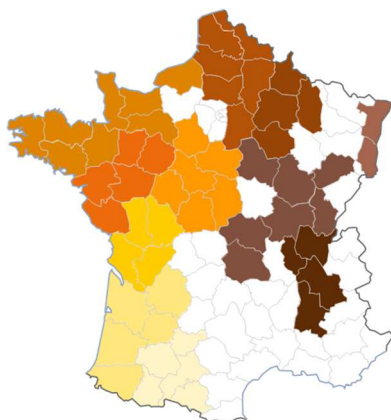


Teneur en matières grasses

La teneur moyenne en matières grasses est de 3,7 % MS (méthode sans hydrolyse), proche de celle de 2024 et équivalente à la moyenne quinquennale (respectivement 3,6 et 3,7 % MS). Les teneurs observées par bassin varient entre 3,5 % MS (Occitanie et ex-Poitou-Charentes) et 4,2 % MS (ex-Champagne-Ardenne / ex-Lorraine).



Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2025



Caractéristiques moyennes par bassin de production

Des mélanges ont été effectués afin de regrouper des échantillons d'un même bassin de production et de réaliser des analyses complémentaires de composition. Onze bassins de production ont été définis :

- ALS : ex-Alsace,
- AQU : ex-Aquitaine,
- AUV/BFC : ex-Auvergne / Bourgogne-Franche-Comté,
- BRE/NOR : Bretagne, Normandie,
- CEN : Centre-Val de Loire,
- CHA/LOR : ex-Champagne-Ardenne / ex-Lorraine,
- HDF/IDF : Hauts-de-France / Île-de-France,
- OCC : Occitanie,
- PCH : ex-Poitou-Charentes,
- PDL : Pays de la Loire,
- RHA : ex-Rhône-Alpes.

BASSIN	OCC	AQU	PCH	CEN	PDL	BRE/ NOR	HDF/ IDF	CHA/ LOR	ALS	AUV/ BFC	RHA
(nombre d'échantillons)	(21)	(50)	(24)	(25)	(18)	(21)	(18)	(7)	(34)	(15)	(15)
Eau (%) *	14,4	14,6	14,6	14,7	14,4	14,6	14,1	14,5	15,0	14,4	14,8
Protéines (% MS) *	8,1	8,0	8,0	8,0	8,1	8,0	8,2	8,0	7,6	8,4	8,1
Amidon (% MS) *	76,5	76,4	76,4	76,0	75,9	75,6	75,8	75,7	76,1	75,7	76,2
MG (% MS) *	3,5	3,7	3,5	3,6	3,6	3,9	3,9	4,2	3,8	3,7	3,6
MGh (% MS) **	4,4	3,9	3,7	3,6	4,4	4,4	5,1	4,2	4,5	3,7	3,9
MM (% MS) **	1,2	1,3	1,2	1,2	1,3	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,3
Sucres (% MS) **	1,2	0,6	1,7	1,0	1,1	1,7	1,3	1,0	1,1	1,2	1,1
CB (% MS) **	3,4	2,9	3,1	3,2	2,2	2,9	3,0	2,8	2,8	3,0	2,6
NDF (% MS) **	10,9	10,8	11,0	10,6	11,1	11,5	11,0	11,2	10,8	11,2	10,6
Parois (% MS) **	9,2	9,4	9,5	9,4	10,4	10,2	9,4	9,8	9,2	9,9	9,4
EB (kcal/kg MS) **	4485	4491	4481	4476	4504	4508	4511	4512	4486	4494	4496

Eau : Teneur en eau après séchage ; MS : Matière Sèche ; Protéines : Nx6,25 avec N : Azote ; MG : Matières Grasses ; MGh : Matières Grasses après hydrolyse ; MM : Matière Minérale ; CB : Cellulose Brute ; NDF : Fibres insolubles dans le détergent neutre ; Parois : Parois végétales insolubles dans l'eau ; EB : Energie Brute.

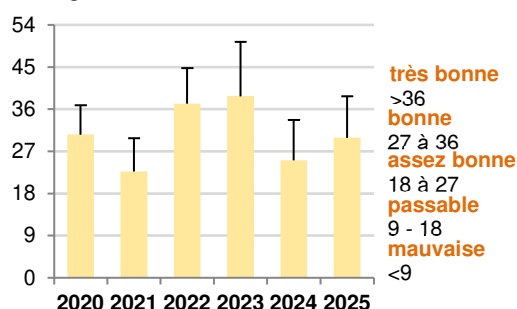
* valeurs pondérées par les tonnages enquêtés et la collecte départementale moyenne des 5 dernières campagnes ; ** valeurs mesurées sur les mélanges.

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

Promatest

Le Promatest, indicateur du choc thermique reçu par le grain lors du séchage après récolte, a une valeur moyenne nationale de 29,9 (équivalent mg albumine), inférieure de 1 point par rapport à la moyenne quinquennale. Pour la majorité des bassins de production, les valeurs sont en hausse. Parmi les bassins enquêtés, aucun n'a de valeur sous 18 (maïs de qualité mauvaise ou passable), 6 ont une valeur moyenne de Promatest comprise entre 18 et 27 (maïs d'assez bonne qualité), 2 entre 27 et 36 (maïs de bonne qualité) et 3 avec une valeur supérieure à 36 (maïs de très bonne qualité).

EQ. mg albumine



Ces résultats sont issus de l'enquête « Maïs » réalisée par FranceAgriMer et ARVALIS, auprès des collecteurs à l'entrée des silos. Le réseau de l'enquête Maïs est constitué de 206 silos dans 56 départements. Les prélèvements des échantillons sont réalisés par les organismes collecteurs dans les silos à la sortie des séchoirs, de façon à constituer un échantillon global représentatif du maïs séché (75 à 80 %), sauf exception avec plusieurs échantillons pour un site. 248 échantillons de maïs grain ont été prélevés puis expédiés pour analyses.

Sur les 248 échantillons élémentaires : les teneurs en eau, en protéines, en amidon et en matières grasses ont été mesurées sur grains entiers, par spectrométrie dans le proche infrarouge. Les analyses complémentaires effectuées sur les 11 mélanges sont : matière minérale (NF V18-101), matières grasses après hydrolyse (NF EN ISO 11085), sucres totaux (Règlement CEE 152-2009 modifié par 691/2013 - Méthode Luff-Schoorl), cellulose brute (NF EN ISO 6865), NDF (Méthode Van Soest, Norme NF V18-122), parois végétales insolubles dans l'eau (méthode XP V18-111), énergie brute (Norme NF EN ISO 9831 – Calorimétrie). Les analyses ont été réalisées par le pôle analytique d'ARVALIS - laboratoire accrédité. Le Promatest a été déterminé sur les 11 mélanges par la méthode NF V03-741 (laboratoire GERM-Services).

FranceAgriMer : 12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil

ARVALIS : 3 rue Joseph et Marie Hackin 75116 Paris

Avec le soutien d'Intercéréales

Qualit@lim Maïs grain 2025 – Copyright © FranceAgriMer / ARVALIS

N° ISSN 1968-0406. Dépôt légal à parution. Reproduction autorisée sous réserve de la mention de la source