

TOUT EST BON
DANS LE MAÏS !



DU MAÏS PRODUIT DANS LES CHAMPS POUR DE MULTIPLES UTILISATIONS

Tout commence au début du printemps, quand l'agriculteur sème les graines de maïs. Les plantes sortent de terre, poussent et les épis se forment. Quand ils sont mûrs, au début de l'automne, c'est la récolte.

Les grains récoltés sont stockés dans des silos, en attendant d'être acheminés vers la semoulerie ou l'amidonnerie pour y être transformés.

Dans les industries du maïs (semoulerie et amidonnerie), on sépare les différentes parties du grain pour en extraire le germe, l'amidon ou en faire des semoules de différentes tailles.

Le maïs fourrage, destiné à l'alimentation animale en hiver, est récolté plus tôt en plante entière. Pour le maïs doux, les grains des épis seront directement conditionnés après la récolte pour la consommation. Le grain de maïs est également utilisé pour l'alimentation animale, fabriquer du popcorn ou du bioéthanol, un biocarburant qui est incorporé aux essences.



1

LA CULTURE ET LA RÉCOLTE DU MAÏS

L'agriculteur sème en avril-mai. Le bourgeon terminal s'allonge pour se transformer en panicule (fleur mâle productrice de pollen) qui apparaît après la dernière feuille.

A l'aisselle des plus grandes feuilles, un ou plusieurs bourgeons se transforment en épis (fleur femelle).

Après la fécondation, en juillet-août, les grains se remplissent et mûrissent. Le maïs est récolté vers octobre-novembre.

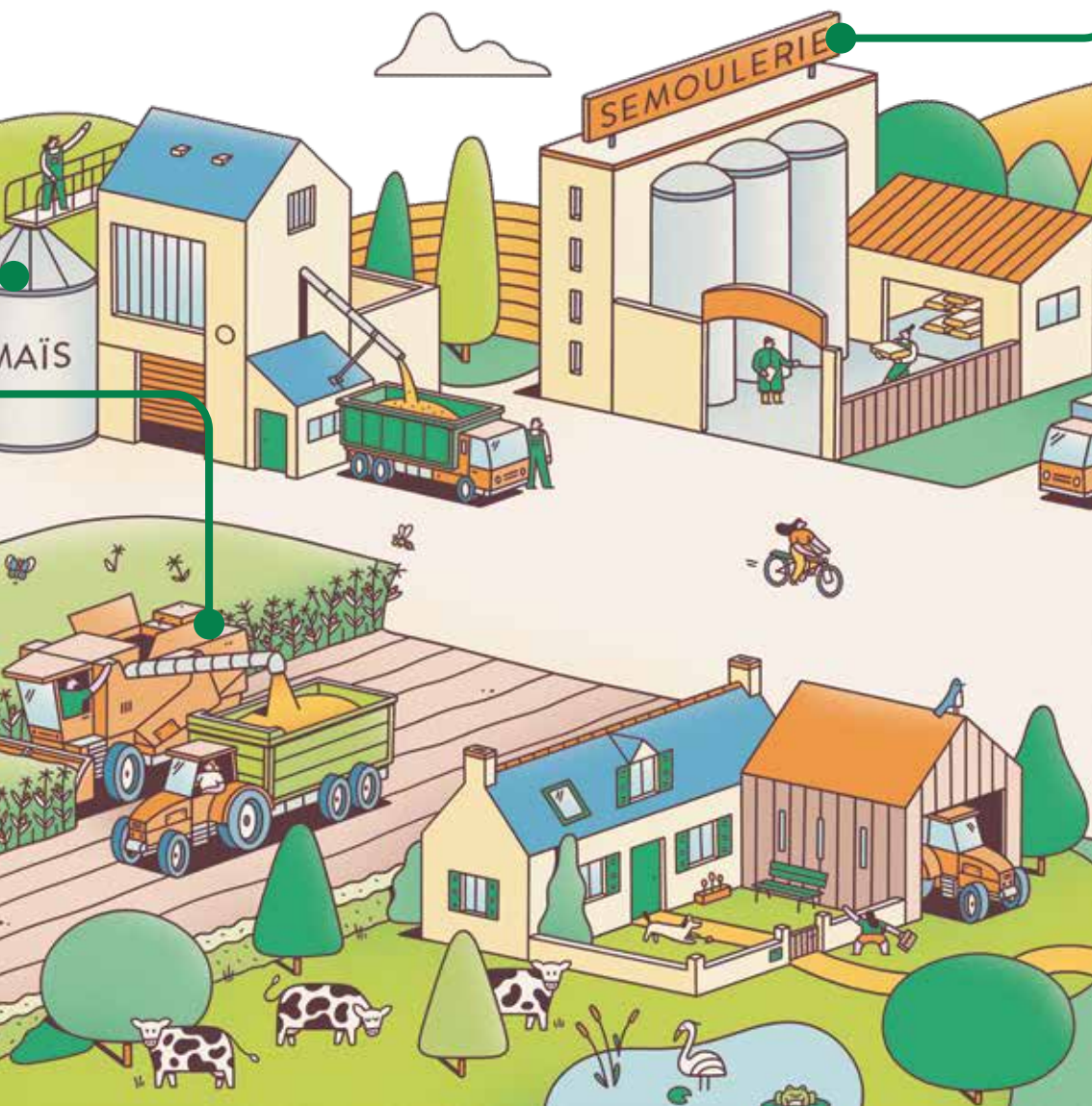


2 LA COLLECTE ET LE STOCKAGE DU MAÏS

Quand il est récolté, le grain encore humide est immédiatement séché, puis stocké dans des silos protégés et ventilés.

Dans certaines régions, le maïs peut également être entreposé à l'air libre, dans des silos grillagés, dans lesquels il va sécher. Il est alors prêt à être vendu aux transformateurs par les coopératives et les négociants agricoles.

Une bonne part de la récolte se destine à l'alimentation animale.



3 LA SEMOULERIE DE MAÏS

La semoulerie de maïs, également appelée maïserie, transforme le grain de maïs en semoule.

Les mécanismes aujourd'hui utilisés permettent de séparer finement les différents constituants du grain - l'amande, la farine, le germe et le son.

Les semoules, selon leur finesse, servent ensuite dans la préparation de plats traditionnels (polenta, tortillas) et entrent aussi dans la fabrication de produits et d'ingrédients alimentaires (céréales du petit-déjeuner, pots pour bébé, plats préparés, bière...).

Elles permettent également d'obtenir une large gamme de produits de forme variable, qui, salés ou sucrés, donneront de savoureux biscuits à grignoter au petit-déjeuner ou à l'apéritif.



L'AMIDONNERIE

Le principe de l'amidonnerie consiste à séparer les différents constituants du grain : amidon, protéines, germe et enveloppe.

Amidon et glucose sont recherchés pour leurs propriétés de liant, épaississant, gélifiant, édulcorant, anti-cristallisant, humectant...

D'où leur présence dans de nombreux produits alimentaires : sauces, bouillons, potages, aliments diététiques, produits lactés, pâtisseries, confiseries, liqueurs, boissons rafraîchissantes, crèmes glacées...



LA CONSERVERIE DE MAÏS

Les variétés spécifiques de maïs doux ont été choisies pour produire des grains jaunes, rebondis, à la peau fine et légèrement sucrés.

L'épi de maïs doux est cueilli quand le grain contient encore plus de 70% d'eau. Puis, le grain est rapidement conditionné, en moins de six heures, afin de préserver toute sa fraîcheur.

Le maïs doux peut être consommé sous forme d'épis (délicieux grillés ou bouillis) ou en grain (à consommer chaud en légume d'accompagnement ou froid en salade).

EN QUELQUES CHIFFRES



Le maïs est la
1^{ÈRE} CÉRÉALE
cultivée au monde.



**1,7 MILLION
D'HECTARES**

C'est la surface
consacrée au maïs
(grain, fourrage, semence,
doux) en France.



**13 MILLIONS
DE TONNES**

C'est la production
moyenne de maïs grain
récoltée en France
chaque année.



**220 000*
TONNES**

C'est la quantité de
maïs transformée
par les semouleries
françaises.



**1,9 MILLION
DE TONNES**

C'est la quantité
de maïs utilisée
chaque année par
les amidonneries
françaises.



Le maïs et ses dérivés
sont présents dans
**PLUSIEURS
CENTAINES**
de produits de
consommation
courante.



2,9 MILLIONS
de tonnes de maïs
sont destinés
à l'alimentation
animale.



**8 700
HECTARES**

sont dédiés au maïs
popcorn en France.



La France est
le **1^{ER}**
**PRODUCTEUR
EUROPÉEN**
de maïs popcorn.

QU'EST-CE QU'INTERCÉRÉALES ?

Intercéréales, association privée à but non lucratif, est l'interprofession représentative des céréales à savoir **alpiste, amarante, avoine, blé dur, blé tendre, chia, épeautre, maïs, méteil, millet, orge, quinoa, riz, sarrasin, seigle, sorgho, triticale et tritordeum**, et des produits céréaliers.

Créée à l'initiative des organisations professionnelles du secteur céréalier, elle réunit tous les acteurs économiques de la filière : la production, la collecte / commercialisation et les acteurs de la première transformation. C'est un lieu d'échange entre ces organisations qui oeuvrent ensemble à développer les filières céréalières sur le territoire, mais aussi, afin de valoriser le savoir-faire français et la qualité des productions et produits céréaliers à l'international.

Les 14 membres d'Intercéréales sont les organisations professionnelles nationales, représentatives de la production, de la collecte et commercialisation, et de la première transformation. Appelées aussi familles professionnelles, elles sont réparties en trois collèges :

COLLÈGE PRODUCTION

AGPB : Association Générale des Producteurs de Blé

AGPM : Association Générale des Producteurs de Maïs

FGC : France Grandes Cultures

COLLÈGE COLLECTE - COMMERCIALISATION

La coopération agricole - Métiers du Grain

FNA : Fédération du Négoce Agricole

SYMEX : Syndicat Français de la Meunerie d'Exportation

SYNACOMEX : Syndicat National du Commerce Extérieur des Céréales

COLLÈGE TRANSFORMATION

ANMF : Association Nationale de la Meunerie Française

CFSI : Comité Français de la Semoulerie Industrielle

La coopération agricole - Nutrition Animale

SNIA : Syndicat National de l'Industrie de la Nutrition Animale

Malteurs de France

USIPA : Union des Syndicats des Industries des Produits

Amylacés et de leurs dérivés

USM : Union de la Semoulerie de Maïs

Avec la participation de la filière maïs.