



**FRANCE EXPORT
CÉRÉALES**

**Maíz francés Cosecha 2020 :
Calidad para la alimentación animal**

Justine DANEL
ARVALIS – Institut du végétal



La oferta francesa de maíz – Webinar – 24 de Febrero de 2021

1

Encuesta de calidad con los Recolectores FranceAgriMer / ARVALIS


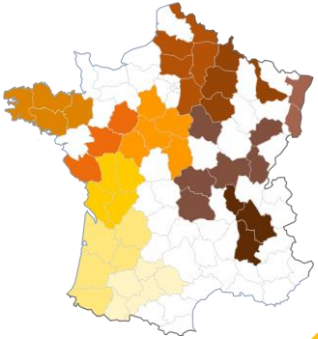
Encuestas realizadas en cooperación entre FranceAgriMer y ARVALIS para evaluar la calidad de las cosechas

*Para la alimentación animal: Trigo Blando, Cebada Forrajera, Triticale,
Maíz en grano y Sorgo en grano*

En 2020, 245 muestras de **maíz** tomadas por los organismos almacenistas en 46 departamentos :

- en los silos a la salida de los secaderos
- muestra global representativa del maíz secado (75 a 80 %).

⇒ 11 mezclas por cuenca de producción



2

Encuesta de calidad con los Recolectores FranceAgriMer / ARVALIS

Análisis realizados en los maíces:

- En las 245 muestras elementales :
 - Análisis rápidos (NIRS) :
 - Agua,
 - Proteínas,
 - Almidón,
 - Materias grasas
- En 11 mezclas por cuenca de producción:
 - Análisis rápidos (NIRS) (agua, proteínas, almidón, materias grasas)
 - Análisis físicoquímicos:
 - Materia mineral,
 - Materias grasas tras hidrólisis,
 - Azúcares totales,
 - Celulosa bruta,
 - Fibra Detergente Neutro
 - Paredes vegetales insolubles en el agua,
 - Energía bruta,
 - Promatest (indicador del choque térmico que sufre el grano durante el proceso de secado)

Resultados expresados sobre materia seca (MS) para facilitar las comparaciones

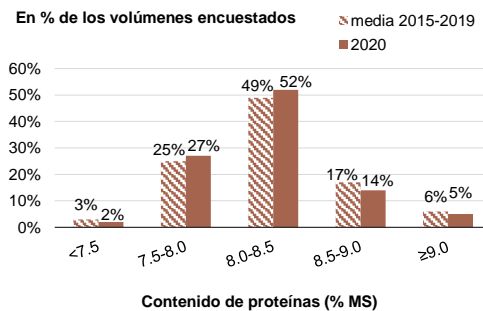


3

Calidad del maíz francés 2020 *Proteínas*

Media nacional 2020 : 8,2 % MS

- Según las cuencas de producción, los valores van de 7,9 a 9,0 % MS
- 71 % de las muestras tienen una tasa de proteínas superior al 8,0 % MS y 19 % por encima de 8,5 % MS.



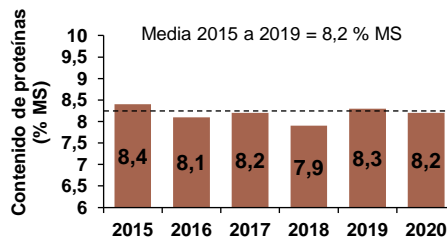
4

Calidad del maíz francés 2020

Proteínas

2020 con respecto a los años anteriores:

- Similar a la de 2019 y a la media quinquenal



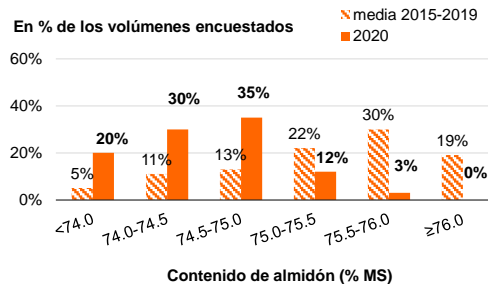
5

Calidad del maíz francés 2020

Almidón

Media nacional 2020 : 74,4 % MS

- Los contenidos medios por cuenca de producción van de 73,4 a 74,9 % MS.
- 80 % de las muestras tienen un índice de almidón superior a 74 % MS.



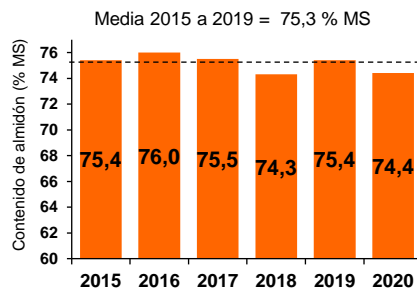
6

Calidad del maíz francés 2020

Almidón

2020 con respecto a los años anteriores:

- 1,0 punto menos que en 2019
- 0,9 punto menos que la media quinquenal



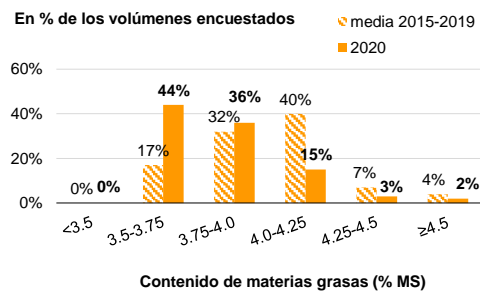
7

Calidad del maíz francés 2020

Materias Grasas

Media nacional 2020 : 3,8 % MS

- Los contenidos observados varían entre 3,6 y 4,2 % MS.



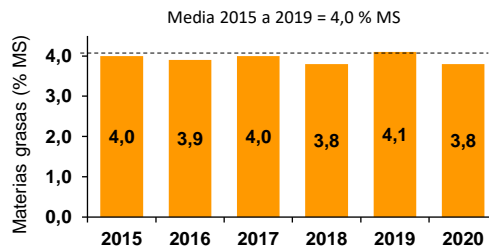
8

Calidad del maíz francés 2020

Materias Grasas

2020 con respecto a los años anteriores:

- Valor ligeramente inferior al de 2019 y a media quinquenal (respectivamente 4,1 y 4,0 % MS).



9

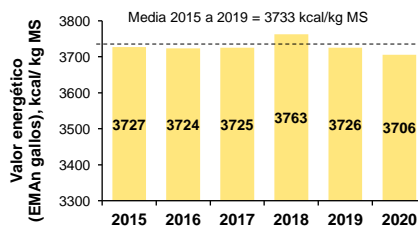
Calidad del maíz francés 2020

Valor energético Gallos

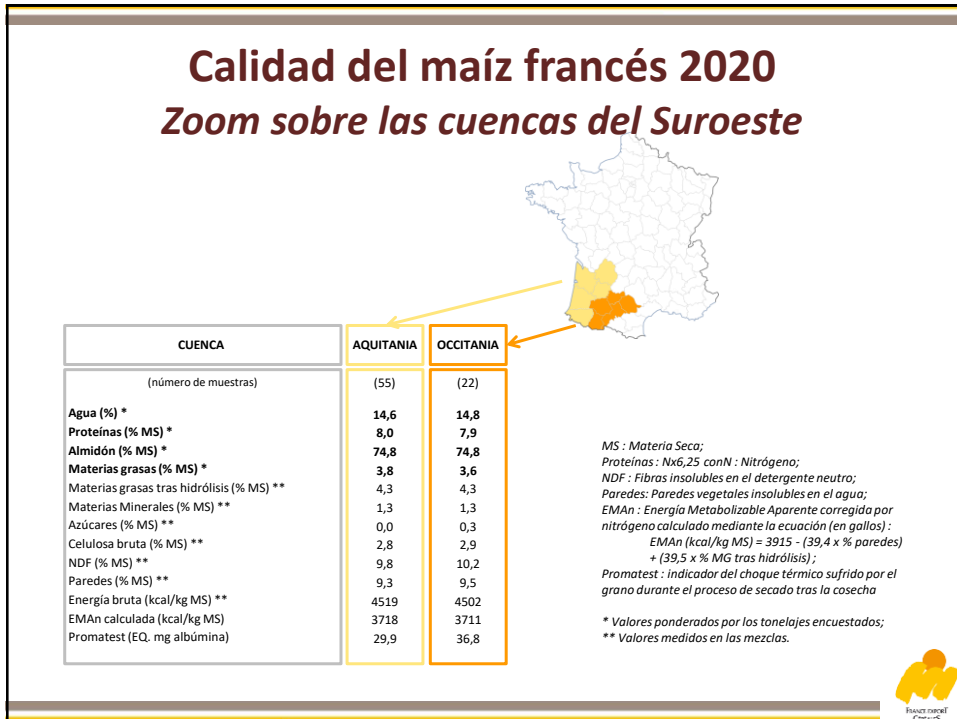
Valor energético Gallos (EMAn : Energía metabolizable corregida por nitrógeno) estimado a partir de la ecuación de Barrier-Guillot *et al.* (2001) :
 $EMAn \text{ (kcal/kg MS)} = 3915 - (39,4 \times \% \text{ paredes}) + (39,5 \times \% \text{ MG tras hidrólisis})$

Media nacional 2020 : 3706 kcal/kg MS

- Los valores varían entre 3679 y 3718 kcal/kg MS



10



11




AU SERVICE DE LA FILIÈRE FRANÇAISE ET DE SES CLIENTS

Gracias por su atención



Justine DANEL
 ARVALIS – Institut du végétal

 Institut du végétal

La oferta francesa de maíz – Webinar – 24 de Febrero de 2021

12