



Maïs fourrage

et qualité des produits laitiers
et de la viande bovine

Revue bibliographique

637-12-3



FNPSMS
maiz'EUROP

ARVALIS
Institut du végétal



Sommaire

Quelques chiffres-clés	4
01 Qu'est-ce que la qualité ?	6
Répondre aux attentes des clients	
02 Qualité des laits de consommation	8
Bonne qualité du lait frais avec le maïs fourrage	
03 Qualité des beurres	10
Bien complémenté, le maïs répond à toutes les demandes	
04 Qualité des fromages	12
Un meilleur rendement fromager avec le maïs	
05 Qualité nutritionnelle des produits laitiers	14
Faible influence des fourrages	
06 Qualité sanitaire des produits laitiers	16
Appliquer les bonnes pratiques d'ensilage	
07 Saisonnalité de la production laitière	18
Satisfaire la demande hivernale en lait	
08 Qualité nutritionnelle des viandes	20
Un impact limité des fourrages	
09 Qualité organoleptique des viandes	22
Une influence positive du maïs fourrage	
10 Signes officiels de qualité	24
Le maïs fourrage compatible avec tous les signes officiels	
Annexes	
• A propos des acides gras	26
Présentation des principes de base	
• Glossaire	29
• Bibliographie	30