



637-12-3



# Maïs fourrage

et qualité des produits laitiers  
et de la viande bovine

*Revue bibliographique*



FNPSMS  
maiz'EUROP

ARVALIS  
Institut du végétal





# Sommaire

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