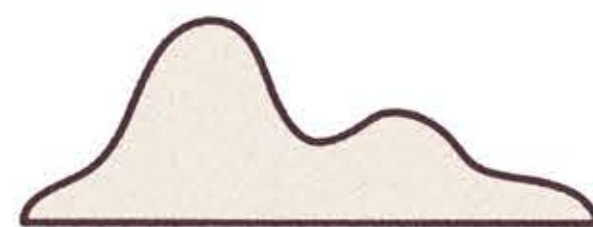


LA COLLECTE ET LE STOCKAGE DU MAÏS

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.



LA CULTURE ET LA RÉCOLTE DU MAÏS

L'agriculteur sème les grains 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.

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, protéine, 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).

LE SAIS-TU ?

Tout commence au début du printemps, quand l'agriculteur sème les grains 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, le popcorn ou encore fabriquer du bioéthanol, un biocarburant qui est incorporé aux essences.