


# Le maïs : une céréale multi-usages et multi-facettes

La filière maïs lance une campagne de communication inédite sur les usages méconnus du maïs. La filière maïs (AGPM, FNPSMS et GNIS) se lance dans une campagne de communication visant à faire connaître des usages variés et méconnus de la plante maïs. Cette production phare de l'agriculture française, qui constitue un véritable pilier de l'alimentation des animaux d'élevage, est surtout connue du grand public à travers le maïs doux des salades estivales. Mais elle répond également à une multitude de besoins de manière durable. Faire découvrir un épi véritablement épatant, source de produits cosmétiques, pharmaceutiques, ménagers... au service de notre quotidien : c'est le défi que se lancent les hommes du maïs (producteurs et semenciers) à travers cette campagne.

Un sondage réalisé par la société IPSOS en février dernier auprès de 1 000 personnes âgées de 16 à 75 ans et représentatives de la population française montre que le maïs a une bonne image. Quand on demande aux Français ce qu'ils pensent du maïs, la moitié d'entre eux évoquent spontanément le plaisir du maïs doux et du pop-corn. Pour 43 % d'entre eux, le maïs est évocateur de souvenirs heureux : l'été, les vacances, la convivialité. 89 % estiment que le maïs est bon pour la santé (29 % très bon et 60 % assez bon) et 84 % ont une bonne image du maïs en tant qu'aliment (27 % très bonne et 57 % assez bonne). Les usages alimentaires du maïs sont assez bien appréhendés : 95 % des Français savent qu'il sert à nourrir les animaux d'élevage et 90 % d'entre eux savent également qu'il entre dans la composition d'aliments transformés comme les céréales du petit déjeuner, la polenta ou les biscuits apéritifs.

Par contre, son utilisation dans les produits non alimentaires et les bio-carburants est largement méconnue par plus de la moitié d'entre eux (55 %). Sans surprise, 72 % des interviewés ont une opinion plutôt favorable aux producteurs. Ils doutent par contre des atouts environnementaux de la culture, estimant qu'elle consomme trop d'eau (pour 66 %) et trop de pesticides (pour 70 %). Confortée par ces résultats, la filière maïs s'est investie dans une démarche positive et décalée pour provoquer de l'étonnement et de la sympathie.

Avec sa signature « Cet épi m'épate »,  cette campagne a la volonté de montrer que le maïs contribue à un quotidien plus agréable, pratique et naturel. Il est épatant car il répond à une multitude de nos besoins de manière durable : produits alimentaires, cosmétiques, médicaments, matériaux, emballages... Il en améliore la qualité et l'efficacité. Il est aussi épatant comme source d'énergie verte et comme culture généreuse et facile à produire, dans le respect de l'environnement.

## Zoom sur le maïs bio

Le maïs s'adapte très bien aux techniques de l'agriculture biologique. Il présente l'écart de rendement le plus faible (20 %), par rapport aux autres productions, entre la culture conventionnelle et biologique.

En effet, il valorise bien l'azote organique (il a donc besoin de moins d'engrais minéraux que d'autres plantes), il peut être désherbé par binage mécanique et on peut utiliser des insectes auxiliaires au lieu d'insecticides pour lutter contre certains ravageurs des épis.

En 2012, près de 22 000 hectares étaient consacrés à la culture du maïs bio en France

(Source : AGPM - Info) - (Source : Campagne de communication « Cet épi m'épate »)

## Le saviez-vous ?

- Au niveau européen, 3,2 millions de tonnes de maïs sont d'ores et déjà utilisées pour des usages chimiques non alimentaires : par exemple 28 % de l'amidon produit est utilisé en papeterie, 5 % en pharmacie et 4 % pour les textiles.
- 3 kg de rafles séchées dégagent autant d'énergie qu'un litre de fuel.
- Le maïs doux se trouve facilement dans le commerce, sous différentes formes : en conserve, mélangé ou non à d'autres légumes ; en surgelé, en grains ou en épis ; ou frais, dans des barquettes d'un ou plusieurs épis.
- 100 kg de maïs permettent la production de :
  - 1 000 oeufs
  - 80 kg de poulet
  - 45 kg de pintade
  - 60 kg de porc
  - 30 kg de canard gras, dont 2,5 kg de foie gras.
- 1 hectare de maïs fournit 4 fois plus d'oxygène qu'un hectare de forêt. Il absorbe également 4 fois plus de gaz carbonique : 20 à 30 tonnes par hectare.
- Le maïs fourrage, grâce à l'énergie qu'il apporte aux animaux, permet la production d'environ 50 à 60 % du lait français.
- La production d'éthanol à partir de maïs mobilise 2 fois moins d'énergie non renouvelable que l'essence, pour une même quantité d'énergie restituée. Comparativement à l'essence, la production d'éthanol émet 3 fois moins de gaz à effet de serre, pour une même quantité restituée. 1 hectare de maïs peut produire 40 hectolitres de bioéthanol et 2,7 tonnes de drêches, utilisées pour l'alimentation animale.

## Entrée

# Pancakes maïs courgettes

Recette pour 5 personnes.  
Type de recette : salé.  
Préparation : 20 mn.  
Cuisson : 5 mn.

### Liste des ingrédients :

- Une grande boîte de maïs (entre 250 et 300 g)
- 200 g de petites courgettes (soit environ une courgette)
- 200 ml de lait
- 100 g de farine
- un oeuf
- 1/2 botte de basilic
- sel et poivre
- huile.

### Matériel nécessaire :

Un saladier, un couteau, une planche, une passoire, une petite poêle.

### Préparation :

- Mettre la farine dans un saladier et rajouter le lait progressivement et en remuant bien. Rajouter l'oeuf et mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Égoutter le maïs, couper les courgettes en petits bâtonnets et rajouter le tout à l'appareil. Saler, poivrer, et mélanger bien.



(©Passion céréales Marie-Laure Tombini / Olivier Berte)

- Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile. Déposer deux cuillères à soupe de pâte et faire cuire pendant 3 minutes à feu doux jusqu'à ce que la galette soit dorée. Retourner la galette et laisser cuire encore 2 minutes puis réserver.
- Au moment de servir, parsemer du basilic ciselé. A déguster chaud ou tiède !

### Astuce

Pour obtenir des galettes bien régulières, faire cuire dans un emporte-pièce, ou dans une poêle à pancakes. Rajouter un sachet de levure pour rendre les pancakes plus aériens !