

FICHE TECHNIQUE

Variété de maïs hybride, Bondofa

Présentation du maïs (CMA/AOC, 2005)

Le maïs, *Zea mays* (L), appartient au genre *Zea*, famille des *Poaceae*, tribu des *Andropogoneae*. C'est une céréale herbacée annuelle, à tallage généralement faible ou même nul et au système racinaire fibreux abondant. Il présente une large diversité morphologique selon les variétés. Il existe plusieurs variétés de maïs cultivées pour l'alimentation humaine : le maïs doux, le maïs perlé, le maïs denté, le maïs farineux et le maïs vitreux, qui est également utilisé comme fourrage. Le maïs ordinaire immature, sur l'épi, fait l'objet d'une très grande consommation, soit bouilli, soit grillé. Le maïs farineux, quant à lui, a un grain à l'albumen tendre, très utilisé dans l'alimentation au Mexique, au Guatemala et dans les pays andins. Il est apparu plus récemment d'autres variétés : les maïs riches en huile (appréciée dans l'alimentation humaine par la présence d'antioxydants qui la rendent plus stable), les maïs cireux (forte teneur en amylopectine, utilisés par certaines industries agroalimentaires ou papeteries comme épaississant), les amylo-maïs (forte teneur en amylose, utilisés par l'industrie comme films pour l'emballage des aliments), etc.

Le grain entier est composé principalement d'amidon (64-78%, base sèche), de protéines (7-12%), de lipides (4-6%), de sucres (1,0-3,0%), de substances minérales (1,0-1,5%), de fibres (2,0-2,5%), et de vitamines (Waston, 1987 cité par SEMASSA et al, 2016).

Cycle de vie du maïs

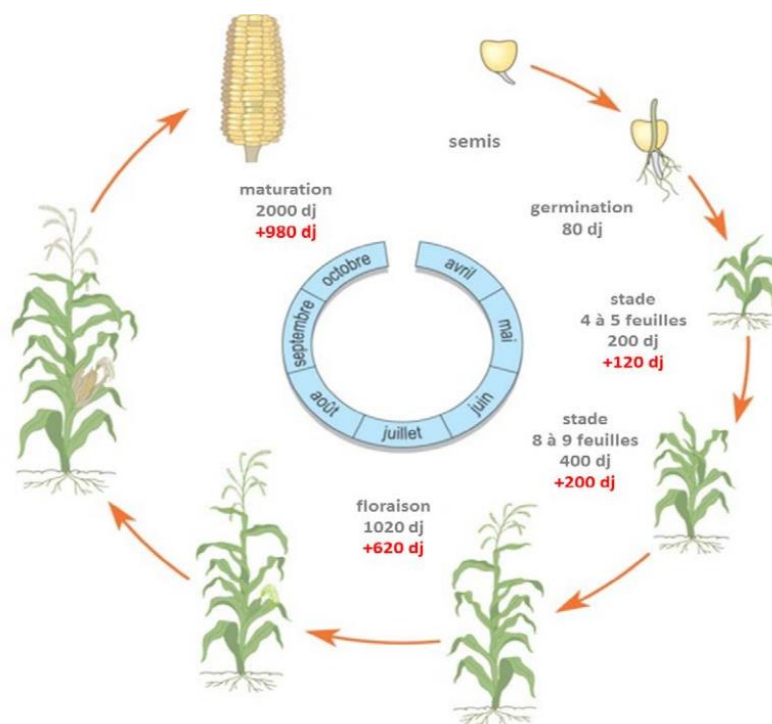


Figure 1 : cycle du maïs (source : Bekhtari, 2016)

Grain de maïs

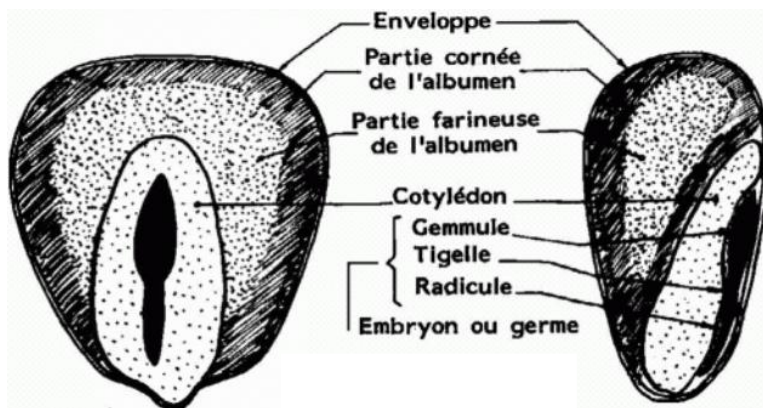


Figure 2 : coupe d'un grain (source : TPE PP CORN / POLYSTYRENE

<http://tpepopcorn.eklablog.fr/premiere-partie-le-mais-et-sa-transformation-en-pop-corn-c17605868>, 2012)

Caractéristiques de la technologie

- Bonne résistance aux maladies
- Précoce : 97 jours
- Rendement (7-9 T/ha) : 6T/ha en milieu paysan
- meilleur effet d'entraînement : 1 FCFA investit crée 7 FCFA

Références bibliographiques

CMA / AOC (2005) : NOTE TECHNIQUE SUR LA FILIERE MAÏS DANS LA ZONE CMA/AOC ; 16p.

Bekhtari M. C. (2016) : Intégration des Méthodes Multicritères et des Ensembles Flous dans un SIG pour Analyser l'Adaptabilité des Terres Agricoles : Application au Maïs Grain en Languedoc—Roussillon ; Master of Science ; Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes ; Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier ; 65p.

SEMASSA A. J. ; PADONOU S. W. ; ANIHOUVI V. B. ; AKISSOE N. H. ALY D. ; ADJANOHOOUN A. ; BABAMOOUSSA L. (2016) : Diversité Variétale, Qualité Et Utilisation Du Maïs (*Zea Mays*) En Afrique De l'Ouest : Revue Critique ; European Scientific Journal June 2016 edition vol.12, No.18 ISSN: 1857 – 7881 (Print) e - ISSN 1857- 7431 ; 197-217p.

Waston, S.A. (1987) : Structure and composition. In: Corn Chemistry and technology, Watson S.A. and Ramstad P.E. Ed., American Association of cereal Chemists, St Paul, MN, USA, 55-82p.

Sites web consultés

https://www.researchgate.net/publication/304626107_Diversite_Varietale_Qualite_Et_Utilisation_Du_Mais_Zea_Mays_En_Afrique_De_l'Ouest_Revue_Critique ; 05/10/2021 à 10h35

http://www.hubrural.org/IMG/pdf/cmaaoc_mais.pdf ; 05/10/2021 à 10h41

<http://tpepopcorn.eklablog.fr/premiere-partie-le-mais-et-sa-transformation-en-pop-corn-c17605868> ; 05/10/2021 à 10h55

[\(PDF\) Intégration des Méthodes Multicritères et des Ensembles Flous dans un SIG pour Analyser l'Adaptabilité des Terres Agricoles : Application au Maïs Grain en Languedoc—Roussillon \(researchgate.net\)](#) ; 05/10/2021 à 11h45

Autres références

Centre Régional de Spécialisation sur le Maïs ; INSTITUTION HÉBERGEANT LE SIÈGE : CENTRE NATIONAL DE RECHERCHE AGRONOMIQUE (INRA) ; INSTITUTIONS MEMBRE DU CNS : A l'étape actuelle, le CNS Maïs est animé par le CRA Sud, CRA Centre, CRA Nord, CRA Agonkanmey, la FSA/UAC, la FAST/UAC, le REDAD, l'OPA (Producteurs Transformateurs), la DICA, l'ITA. Pays d'accueil : Bénin ; Coordonnateur : Dr. Marcellin ALLAGBE ; Email : allamarcel@hotmail.com; Téléphone : +229 95 40 62 38 / +229 67 15 26 25