

Cumul des températures au 27 août 2023

(cumul à partir de la date de semis, base 6°C, maxi plafonné à 30°C, source Météo-France)

Date de semis :	ISSOIRE 372 m	COURPIERE 455 m	SAYAT 550 m	AMBERT 555 m	St GERVAIS 705 m	St SULPICE 851 m
20 avril 2023	1716 °	1656 °	1613 °	1490 °	1412 °	1311 °
1 ^{er} mai 2023 <i>rappel 2022</i>	1623 ° 1640 °	1575 ° 1671 °	1538 ° 1607 °	1417 ° 1467 °	1354 ° 1485 °	1261 ° 1416 °
10 mai 2023	1539 °	1495 °	1465 °	1345 °	1288 °	1201 °
20 mai 2023	1478 °	1445 °	1412 °	1300 °	1252 °	1175 °
Gain par jour depuis le 20/08	+ 16,9 °	+ 16,9 °	+ 16,6 °	+ 15,5 °	+ 15,2 °	+ 14,7 °

Pour des maïs normalement pourvus en grains, le besoin en

somme de températures pour un ensilage à 32 % de MS varie en fonction de la précocité des variétés :

Variétés Très précoces =
1410 °C (indices 220 à 240)

Variétés Précoces =
1470 °C (indices 240 à 280)

Variétés Demi-précoces =
1540 °C (indices 280 à 310)

Variétés Demi-tardives =
1630 °C (indices 310 à 330)

Démarrage des ensilages en demi-montagne : Le retour de la pluie et de températures plus conformes à la normale ont permis de ralentir la maturité des maïs. En plaine et côteaux, les chantiers sont maintenant bien avancés, alors que les ensilages doivent démarrer sur les zones de demi-montagne inférieures à 600 mètres d'altitude. Entre 600 et 700 m (Combrailles, Haut-livradois), les chantiers devraient démarrer la semaine prochaine. Au-delà de 800 m, les premières récoltes devraient démarrer mi-septembre.

Le tableau de prévision de récolte ci-dessous a été mis à jour en se basant sur les températures enregistrées jusqu'au 27 août 2023, et au-delà sur la moyenne des 10 dernières années.

Station	COURPIERE		AMBERT		ST GERVAIS		ST SULPICE	
	Précoce	Demi-Précoce	Très précoce	Précoce	Très précoce	Précoce	Très précoce	Précoce
Semis 20/04				24 août				
Semis 1/05		24 août	25 août	29 août	3 sept	8 sept	13 sept	20 sept
Semis 10/05	25 août	30 août	31 août	5 sept	9 sept	15 sept	20 sept	28 sept
Semis 20/05	28 août	3 sept	5 sept	11 sept	12 sept	19 sept	23 sept	2 oct

A 32% de MS,
les 3 types
d'amidon (vitreux,
pâteux et laiteux)
sont répartis en 3
tiers dans le grain.
Le grain s'écrase
difficilement mais
se raye à l'angle.

