



## Enquête sur les ensilages d'herbe et de maïs 2025

### Ensilages d'herbe de bonne qualité et rendements élevés en 2025

Avec le printemps beau et sec, les conditions étaient très bonnes conditions pour l'ensilage. Le mois de juin chaud, avec de nombreuses journées caniculaires, a permis une deuxième coupe de qualité moyenne. Le mois de juillet était humide et peu ensoleillé et a permis à l'herbe de repousser rapidement. Le mois de septembre, avec des températures inférieures à la moyenne et des précipitations supérieures à la moyenne, a donné une qualité fourragère modeste dans les prairies et les pâturages. En automne, la croissance du fourrage a été bonne mais les conditions humides ont rendu l'ensilage parfois difficiles. Les conditions favorables à la croissance ont permis d'obtenir des bons rendements fourragers et une grande quantité d'herbe a encore pu être ensilée tardivement en automne.

Avec 5,8 MJ NEL/kg MS et 94 g PAIN/kg MS, les teneurs sont meilleures que l'année dernière. Les teneurs dans les différentes régions fourragères romandes sont assez similaires cette année, à l'exception du Valais mais le nombre d'échantillon était trop petit (9) pour donner une valeur fiable.

La teneur en cendres brutes est plus basse qu'en 2024, mais reste au-dessus de la valeur souhaitée de 100 g RA/kg MS. Cela indique que les conditions de récolte, à l'exception de la première coupe, n'ont pas été idéales et qu'il a fallu ensiler sur des sols pas secs. Une teneur élevée en cendres brutes favorise les fermentations indésirables.

Le pH moyen est conforme aux attentes (4,8). Les résultats d'analyse des valeurs de pH et des teneurs en acide lactique et acétique montrent toutefois qu'il existe une grande dispersion entre les ensilages acceptables et les mauvais ensilages. En moyenne, les teneurs en acide lactique ont atteint les valeurs cibles de 50 à 100 g/kg MS, mais dans les régions romandes les teneurs étaient légèrement en dessous, particulièrement dans le jura (38 g/kg MS). Les échantillons qui ont atteint cette fourchette cible présentent donc une teneur en NEL plus élevée que ceux dont la teneur en acide lactique est insuffisante.

La teneur en acide acétique était dans la fourchette visée de moins de 18 g/kg MS dans toutes les régions romandes. Les teneurs en minéraux se situent dans la fourchette attendue, mais varient selon les régions.

### Ensilages de maïs 2025

Les ensilages de maïs ont été répartis en trois classes de teneur en amidon différentes : teneur en amidon de 200 à 300 g/kg MS, de 301 à 400 g/kg MS et supérieure à 400 g/kg MS. La part des ensilages de maïs avec des valeurs d'analyse d'amidon inférieures à 300 g/kg MS représente à peine 2 %. Pour obtenir une teneur en amidon plus élevée, la proportion d'épis dans l'ensilage est augmentée, ce qui entraîne en même temps une teneur en énergie plus élevée et une teneur en fibres brutes plus faible. Cette année, la teneur en énergie dans les classes de teneur en amidon les plus élevées se situe dans la fourchette cible visée, à savoir 6,6 MJ à 6,8 MJ/kg MS. En moyenne, toutes échantillons et classes d'amidon confondus, la teneur énergétique de 6,7 MJ NEL/kg MS est identique à celle de 2024 et 2023, et la teneur en PAIE de 66 g/kg MS également.

Le nombre d'échantillons analysés s'élève à 455, ce qui correspond au nombre d'échantillons de 2024.

L'évaluation des ensilages d'herbe et de maïs 2025 se base sur les échantillons de fourrage analysés par UFA Laboratorien AG et par Eurofins. Les résultats de l'ensemble de l'enquête sur les fourrages grossiers 2025 (fourrages secs, ensilages d'herbe et de maïs) peuvent être consultés sur le site Internet d'AGRIDEA (<https://www.agridea.ch/>).

Auteurs :

Kim Schneider, AGRIDEA

Sabina Graf, AGRIDEA

Elisa Manzocchi, Agroscope

**Tableau 1 : Teneurs moyennes des analyses des ensilages d'herbes récoltés en 2025 par région.**

Pour chaque paramètre, les valeurs moyennes (en g ou en MJ par kg MS) sont indiquées par région. Pas d'indications si moins de trois résultats sont disponibles par région.

Région	n*	MS										pH	Acide lactique	Acide acétique	n	Ca	P	Mg	K
		%	CE	MA	CB	NDF	ADF	Sucre	NEL	PAIE	PAIN								
<b>1 - Jura</b>	116	47	117	144	249	466	281	100	5,6	78	91	5,1	38	13	35	7,7	3,6	2,0	34
<b>2 – Plateau GE, VD, Seeland</b>	98	45	110	141	254	470	285	83	5,6	77	89	5,0	46	16	10	7,0	3,4	1,8	32
<b>3 – FR, Oberland BE</b>	129	45	113	150	240	455	278	87	5,7	80	94	4,9	46	14	27	6,9	3,7	2,1	33
<b>4</b>	39	36	107	153	242	449	273	71	5,9	79	96	4,7	64	18	12	8,2	3,5	1,6	36
<b>5</b>	37	43	105	138	253	468	293	94	5,7	78	87	4,8	60	19	5	8,7	3,1	2,1	29
<b>6</b>	92	40	106	143	239	448	269	77	6,0	79	90	4,5	65	19	17	6,7	4,0	1,8	37
<b>7</b>	21	39	109	161	224	424	257	100	5,9	80	101	4,8	53	14	5	6,8	3,9	2,2	34
<b>8</b>	180	38	109	156	239	442	272	80	5,9	79	98	4,6	66	20	28	8,2	3,9	2,3	35
<b>9</b>	26	39	109	171	230	434	261	70	6,0	82	108	4,8	54	18	8	7,6	3,6	2,4	35
<b>10</b>	19	41	107	156	249	461	282	71	5,9	80	98	4,7	58	20	-	-	-	-	-
<b>12 - Valais</b>	9	46	113	146	268	474	315	56	5,2	74	92	5,1	32	5,1	-	-	-	-	-
<b>non spécifié</b>	248	39	105	149	244	456	278	71	5,8	79	94	4,6	60	18	54	7,4	3,7	2,1	33
<b>Moyenne 2025</b>	<b>1014</b>	<b>41</b>	<b>109</b>	<b>149</b>	<b>244</b>	<b>454</b>	<b>277</b>	<b>81</b>	<b>5,8</b>	<b>79</b>	<b>94</b>	<b>4,8</b>	<b>55</b>	<b>17</b>	<b>205</b>	<b>7,5</b>	<b>3,7</b>	<b>2,1</b>	<b>34</b>
<b>Moyenne 2024</b>	<b>948</b>	<b>40</b>	<b>116</b>	<b>148</b>	<b>255</b>	<b>472</b>	<b>290</b>	<b>61</b>	<b>5,6</b>	<b>77</b>	<b>93</b>	<b>4,7</b>	<b>57</b>	<b>15</b>	<b>172</b>	<b>7,7</b>	<b>3,7</b>	<b>2,0</b>	<b>33</b>

\*Nombre d'échantillons pour lesquels des résultats sont disponibles pour tous les nutriments bruts, valeurs nutritionnelles, pH et acides indiqués.

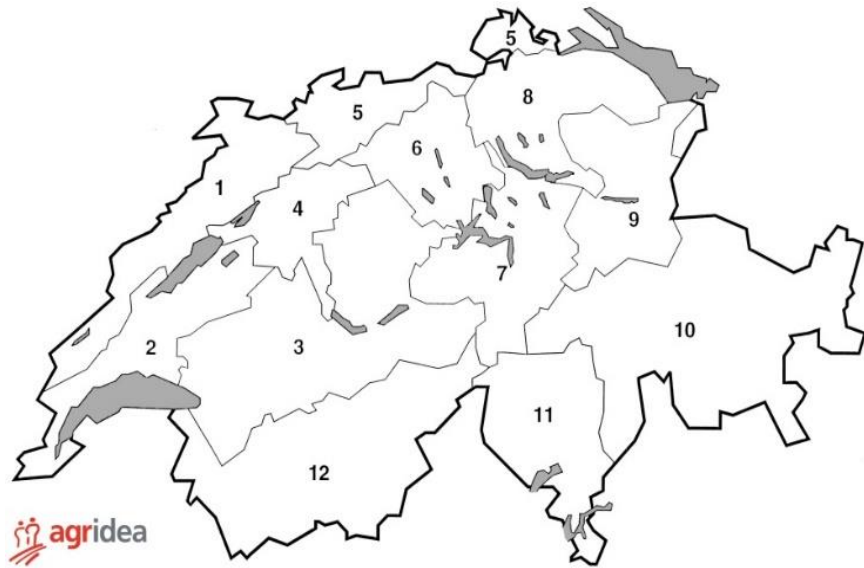


Illustration1 : carte des régions de Suisse

**Tableau 2 : Teneurs moyennes des analyses des ensilages de Maïs récoltés en 2025 par région.**

Pour chaque paramètre, les valeurs moyennes sont indiquées par classe de teneur en amidon (en g ou MJ/kg MS). Pas d'indication si moins de trois résultats sont disponibles par classe de teneur en amidon.

Cl. Amidon	n*	MS										pH	Acide lactique	Acide acétique	n	Ca	P	Mg	K
		%	CE	MA	Ami.	CB	NDF	ADF	NEL	PAIE	PAIN								
<b>200 - 300</b>	10	29	40	82	267	202	434	239	6,5	69	51	3,9	65	15	-	-	-	-	-
<b>301 - 400</b>	224	36	33	70	369	171	370	204	6,6	65	43	3,9	50	14	19	1,8	1,8	1,2	9,2
<b>&gt; 400</b>	221	41	30	71	429	144	326	176	6,8	67	44	4,0	43	12	15	1,8	2,1	1,2	7,9
<b>Moyenne 2025</b>	<b>455</b>	<b>38</b>	<b>31</b>	<b>71</b>	<b>396</b>	<b>159</b>	<b>350</b>	<b>192</b>	<b>6,7</b>	<b>66</b>	<b>44</b>	<b>3,9</b>	<b>47</b>	<b>13</b>	<b>35</b>	<b>1,8</b>	<b>1,9</b>	<b>1,2</b>	<b>8,6</b>
<b>Moyenne 2024</b>	<b>455</b>	<b>38</b>	<b>33</b>	<b>68</b>	<b>396</b>	<b>162</b>	<b>350</b>	<b>195</b>	<b>6,7</b>	<b>65</b>	<b>42</b>	<b>3,9</b>	<b>47</b>	<b>13</b>	<b>36</b>	<b>1,7</b>	<b>2,1</b>	<b>1,2</b>	<b>9,3</b>

\*Nombre d'échantillons pour lesquels des résultats sont disponibles pour tous les nutriments bruts, valeurs nutritionnelles, pH et acides indiqués.