

ALIMENTATION : REHABILITER LA LUZERNE

Enjeux :

Au cours de ces 40 dernières années, le déclin de la luzerne en France a été lié au développement spectaculaire de systèmes fourragers à base d'ensilage de maïs complété par du tourteau de soja alors peu coûteux... Ces systèmes ont trouvé leur limite !

Même abusivement décriée au prétexte qu'elle serait très difficile à récolter en foin et qu'elle ne pousserait pas en terrain acide, la culture de la luzerne mérite d'être réhabilitée dans les fermes de polyculture et d'élevage.

En effet, elle permet de réduire de manière significative l'utilisation des intrants (aliments, engrais, pesticides, énergie) tout en valorisant au mieux les ressources naturelles, dans un contexte environnemental, énergétique et économique perturbé. De plus, en période de sécheresse, elle produit des quantités de fourrage supérieures à celles des prairies classiques. Cette culture que les anciens qualifiaient de « premier des fourrages » contribue incontestablement à la mise en œuvre d'une agriculture « plus autonome » - « plus économe » - « meilleure utilisatrice et protectrice de l'environnement ».

Mais l'industrialisation de la production de la luzerne et les conditions du transport international font varier ses qualités depuis quelques années. C'est pourquoi ses propriétés digestives doivent être connues et vérifiées afin d'éviter de graves erreurs de rationnement quand ses usages de ruminogène ou de tampon sont attendus.

Sa culture sur la ferme est donc un moyen de sécuriser la production fourragère dans les conditions climatiques parfois marquées que nous connaissons... La luzerne, une culture, un aliment à redécouvrir pour la produire et l'utiliser en toute sécurité !

Objectifs :

- Déterminer l'**opportunité et l'intérêt d'installer** une luzernière,
- Mettre en œuvre les règles d'**implantation**, de **conduite** et de **récolte**,
- **Nourrir convenablement** le troupeau avec ce fourrage en ayant une connaissance précise des variations de qualité, ainsi que des enjeux techniques et sanitaires pour son utilisation comme correcteur ou appoint dans la ration.

Contenu :

1ère JOURNEE : « Conduite de la culture ».

- Les expériences et les interrogations de chacun sur la culture de la luzerne,
- Les caractéristiques physiologiques, agronomiques et zootechniques de la luzerne,
- Les sols « à luzerne » et la culture de la luzerne en sols acides,
- Le choix de variétés performantes,
- La fertilisation, l'installation, l'entretien, la récolte et l'utilisation de la luzerne.

2ème JOURNEE « Utilisation par les animaux ».

- Les expériences et les interrogations de chacun sur l'utilisation de la luzerne,
- Les principes, les adaptations et les régulateurs de la digestion des ruminants
- Le comportement de la luzerne déterminé par les analyses « Dynamique de Digestion »,
- Les caractéristiques et variabilités des luzernes et l'influence des formes « de la pâture au bouchon en passant par le foin... »,
- La place de la luzerne dans la ration et sa distribution: en foin, en enrubanné, en ensilage, en bouchon, en vert... (avec exemples de rations),
- En somme, la luzerne : une nécessité ou une sécurité pour ses valeurs nutritives?... pour la production de fourrage en année sèche ?...

Méthode :

Un travail collectif dans une ambiance d'échanges pour un enrichissement des connaissances à partir des expériences de chacun et des exposés des intervenants.