

Autonomie protéique Redonner ses lettres de noblesse à la luzerne

16/10/2015 | par Cécile Julien | Terre-net Média

Par ses intérêts agronomiques et sa richesse en protéines, la luzerne a des cartes à jouer. Pourtant, quasiment disparue de la rotation de la plupart des exploitations d'élevage, elle peine à retrouver sa place dans les rations.

-
-



Pour produire une tonne de protéines, il faut 2,5 t de soja, soit la production de 1,315 ha. A partir de luzerne, il faut 13 tonnes de matière sèche, soit la production de 0,625 ha. (©Terre-net Média)

Le monde a faim. Pour assouvir cette faim, en produits animaux notamment, les agriculteurs doivent produire toujours plus de protéines végétales, dont le premier pourvoyeur est le soja. En 50 ans, la production mondiale de soja a été multipliée par 10 et d'ici à 2030, ce sont 150 millions d'hectares supplémentaires qui seraient nécessaires. Mais ce modèle a des limites. Non seulement pour répondre aux demandes croissantes d'exportation, les pays d'Amérique du Sud augmentent leurs surfaces arables par la déforestation, mais à cela s'ajoutent aussi des interrogations sur l'itinéraire technique du soja (pesticides, OGM...), son empreinte environnementale et sanitaire. L'Europe veut et doit donc trouver des alternatives au soja.

Pour retrouver une certaine autonomie, la France a lancé son [« plan protéines » pour la période 2014-2020](#). Doté de près de 150 millions d'euros, dont **97 M€ pour l'élevage**, ce plan ambitionne

de développer **la production nationale de protéines** et de **renforcer l'autonomie fourragère**. Parmi les légumineuses, **la luzerne** a, bien évidemment, toute sa place dans cette reconquête de l'autonomie protéique. Des aides couplées (autour de 125 €/ha) ont été instaurées et l'équivalent de surface d'intérêt écologique (SIE) d'un hectare de légumineuse est dorénavant de 0,7.

10 FOIS MOINS DE LUZERNE QU'APRES-GUERRE

En France, la **luzerne** occupe 300 000 ha, 240 000 pour l'autoconsommation, 60 000 pour la vente de **luzerne déshydratée**. Ces surfaces ont été divisées par 10 en 50 ans. Pour intéresser de nouveaux producteurs, la filière met en avant les atouts de cette plante. « Nous voulons redynamiser la filière luzerne », affiche Philippe Etienne, président de la coopérative de déshydratation de Domagné (Ille-et-Vilaine). « La luzerne a de nombreux atouts, depuis sa culture jusqu'à son impact sur la santé humaine ». Si elle permet de produire des protéines d'origine française, la culture a aussi des intérêts pour la diversité de la rotation et pour son effet bénéfique sur la structure des sols. Cette légumineuse pluri-annuelle ne demande pas d'apport d'azote et est économe en intrants.



Philippe Etienne (Ille-et-Vilaine), produit de la luzerne. Déshydratée par sa coopérative, elle est ensuite distribuée, sous forme de bouchons, à raison de 6 kg/VL/j à ses vaches laitières. Leur fertilité s'est améliorée. (©Terre-net Média)

Depuis longtemps, la luzerne est reconnue pour son effet bénéfique sur la santé des animaux. « Depuis que je suis passé de 2 à 6 kg de luzerne par vache, produite sur l'exploitation puis déshydratée, mes animaux ont de **meilleurs résultats de reproduction**, apprécie Philippe

Etienne, éleveur en Ille-et-Vilaine. Je suis passé de 1,8 à 1,4 paillette par gestation. De même, elle rend la ration moins acidogène, donc moins source de problèmes métaboliques et de pattes. La première valeur ajoutée de la luzerne, c'est la santé de mon troupeau ». C'est jusqu'aux produits transformés que la luzerne apporte ses bienfaits par sa forte teneur en Oméga 3. Elle améliore notamment la qualité du lait et sa "fromagabilité".

Forte de ses atouts, la filière luzerne doit maintenant conforter ses modes de conservation. Si le foin, l'[enrubannage](#) et l'ensilage sont efficaces, la déshydratation facilite généralement l'utilisation au quotidien de la luzerne tout en conservant une bonne valeur nutritionnelle. Reste à développer les procédés de déshydratation moins énergivores et à base d'énergies renouvelables. Le tout à un coût raisonnable.

En 2014, la production de [luzerne](#) s'est redressée après 15 années de baisse, souligne **Coop de France déshydratation**. Elle a atteint 810.000 tonnes, soit une progression de 8 % par rapport à la campagne précédente. Par ailleurs, la [filiale française de la luzerne espère que les portes du marché saoudien, vont s'ouvrir suite à l'arrêt des cultures irriguées dans ce pays](#) qui a fait bondir la demande pour cette plante fourragère.