

# Luzerne une chance pour l'agriculture



La luzerne est une source de protéines végétales de haute qualité pour nos élevages. Produite en France et en Europe elle représente environ 6 % de l'alimentation en protéines contre plus de 60 % pour le soja entièrement importé du continent américain.

Alfalfa, comme l'appellent les Espagnols signifie « le premier des fourrages ».

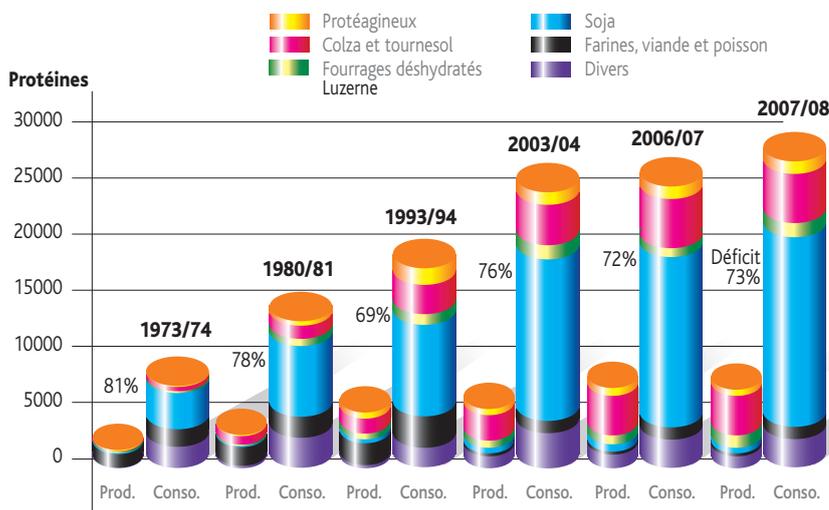
➔ Premier dans l'histoire puisqu'il apparaît en Asie Mineure il y a 10 000 ans, premier en raison de ses qualités nutritionnelles exceptionnelles. Cultivée en France aujourd'hui sur 323 000 hectares, dont 70 000 hectares destinés à la déshydratation, la luzerne a perdu 70 % de ses surfaces en 30 ans. Dans le même temps les besoins ont été multipliés par 4 ! C'est le soja, importé d'Amérique du Nord et du Sud, qui a comblé ce besoin, et dans une moindre mesure les tourteaux de colza et tournesol européens. Aujourd'hui la luzerne souffre encore d'un déficit de compétitivité par rapport au soja qui « fait » le prix de référence du marché. Le développement continu du soja notamment en Amérique du Sud, au détriment de la forêt amazonienne laisse peu d'espoir sur un redressement des prix. C'est la raison pour laquelle les surfaces baissent, les agriculteurs préférant parfois cultiver des céréales plus rémunératrices. Pourtant, la luzerne offre beaucoup d'avantages agronomiques et environnementaux qui, malgré tout, aux yeux des producteurs, compensent de moins en moins le manque à gagner à l'hectare. Ces atouts environnementaux sont : l'intérêt dans les rotations en tant que solution de lutte contre les adventices, la structuration des sols, la protection de la ressource en eau et l'hébergement de la biodiversité. La filière investit constamment en Recherche et Développement pour diminuer les coûts de séchage, valoriser ses atouts environnementaux, trouver de nouveaux produits pour l'alimentation animale et humaine (un complément alimentaire vient d'être homologué par l'EFSA) et déshydrater de nouvelles biomasses énergétiques.

## De l'emploi en zones rurales

La luzerne déshydratée emploie 1500 personnes, emplois directs et indirects, essentiellement en zones rurales où la capacité de reconversion industrielle est quasi inexistante. 26 usines sont réparties dans les régions Champagne-Ardenne, Bretagne, Centre, Bourgogne, Franche-Comté, Haute Normandie, Pays de Loire et Aquitaine avec une forte prépondérance en Champagne-Ardenne pour laquelle elle représente le troisième employeur privé. La France produit le quart de la production européenne de fourrages déshydratés. Les usines déshydratent également de la biomasse, de la pulpe de betterave, et des matières premières pour la pharmacie et la cosmétologie. Ces productions annexes ne pourraient en revanche justifier à elles seules le maintien de l'outil industriel si la luzerne venait à disparaître.

## UE : Bilan des Matières Riches en Protéines

UE à 12 jusqu'en 1993/94 puis à 25 en 2003/04 et à 27 à partir de 2005



Source: UNIP



# Luzerne une chance pour l'agriculture

## QUESTIONS / REPONSES

### Pourquoi déshydrater de la luzerne ?

Pour deux raisons : la qualité du fourrage et l'efficacité de la production. Une luzerne déshydratée est un aliment dont les caractéristiques nutritionnelles sont garanties : teneur en protéines et en fibre, matière sèche. Grâce au processus de récolte et de déshydratation, la qualité nutritionnelle est préservée et stabilisée dans le temps. L'optimisation des performances des animaux d'élevage demande une alimentation normée. La qualité des foin de luzerne réalisés directement dans les exploitations d'élevage est plus aléatoire, dépendant des conditions climatiques et de la charge de travail de l'éleveur. C'est la raison pour laquelle des

groupes d'éleveurs ont créé des usines de déshydratation en Bretagne et Pays de Loire pour sécuriser leurs approvisionnements. Par rapport aux autres sources de protéines (soja, tourteaux d'oléo-protéagineux), la luzerne a une bien meilleure efficacité territoriale. En Champagne Ardenne, où est produite 80 % de la luzerne déshydratée, un hectare de luzerne produit 2,3 t de protéines alors qu'un hectare de soja n'en donne que 0,9 t. Enfin, les unités de déshydratation peuvent être utilisées pour la production de biomasses énergétiques comme les granulés de bois.



### Est-ce une plante d'avenir ?

Oui, car le monde va manquer de terres cultivables pour subvenir aux besoins des populations et que les productions agricoles devront être de plus en plus efficaces. Par ailleurs, la luzerne ne cesse d'inventer de nouveaux produits pour de nouveaux débouchés : la cosmétique et la pharmacologie, la biomasse énergétique mais aussi la nutrition humaine. En effet, un complément alimentaire constitué d'extraits de

protéines de luzerne a reçu en 2009 une homologation européenne (EFSA) et sa commercialisation va débiter. Par ailleurs, les bénéfices de la culture de la luzerne sur la qualité de la ressource en eau et la biodiversité, la possibilité qu'elle offre aux producteurs de céréales de diminuer globalement sur leurs exploitations la pression en phytosanitaires et en engrais achèvent d'en faire une plante d'avenir répondant aux nouveaux enjeux de l'agriculture.

### Pourquoi les éleveurs l'apprécient ?

Parce que les protéines de luzerne sont riches en acides aminés essentiels. Tannées à la chaleur, les protéines digestibles sont protégées jusqu'à leur arrivée dans l'intestin ce qui les rend plus assimilables. Elle est particulièrement riche en fibres (pour lutter notamment contre l'acidose) et en minéraux, notamment en calcium et en oligo-éléments. Pour les éleveurs, la luzerne déshydratée est un produit naturel, sain et de haute valeur nutritionnelle. Les vétérinaires constatent une amélioration de l'état sanitaire et de la reproduction notamment chez les vaches laitières consommant de la luzerne ce qui aug-

mente la durée de production des animaux, un élément clef de la rentabilité des élevages. Une étude montre enfin l'amélioration des taux utiles du lait (taux butyreux, taux protéiques) dans ces élevages. Par ailleurs, la luzerne permet d'enrichir naturellement la teneur en acides gras essentiels Oméga 3 des produits issus des animaux (viande, lait, œufs) que nous consommons, tout en améliorant le rapport oméga6/oméga 3, ce qui est recommandé par tous les nutritionnistes.



### Pourquoi les agriculteurs bio en ont besoin ?



Grâce à sa capacité à fixer l'azote de l'air, son action auto-nettoyante vis à vis des adventices, sa très faible sensibilité aux ravageurs des cultures et l'allongement des rotations

qu'elle permet, la luzerne est l'unique tête d'assolement possible pour la conduite d'une rotation en grandes cultures biologiques. Et, en régions humides comme la Champagne, seule la déshydratation permet d'assurer un débouché à cette production. La luzerne déshydratée bio est de plus en plus demandée par les éleveurs bio qui peuvent ainsi profiter de toutes ses qualités nutritionnelles.



Pour en savoir plus

[www.luzernes.org](http://www.luzernes.org)

**Références.** L'intérêt environnemental de la luzerne. Arthur Riedeckeaer Inra 2008  
La relance des légumineuses dans le cadre d'un plan protéine : quels bénéfices environnementaux ? Commissariat Général au Développement Durable du Ministère de l'Ecologie. Décembre 2009

Documents consultables sur [www.luzernes.org](http://www.luzernes.org), rubrique publications scientifiques