

Sommaire :

- Projets domestiques
- Brochure biodiversité
- Parution de « Luzerne références »

Clin d'oeil

• Soupe de pommes de terre et germes de luzerne

Les rubriques :

- ◇ Dates à retenir
- ◇ Circulaires récentes
- ◇ Lu pour vous

Circulaires récentes

- Circulaire n°112 - "Présence de graminées dans les luzernes" du 24/02/2010
- Circulaire n°113 : "Luzerne et maintien de la productivité - tout est dans l'implantation" du 3/05/2010
- Circulaire n°114 - "La sélection de la luzerne", du 3 /06/2010

Projets domestiques: la filière vend 650 000 t de CO₂ sur le marché du carbone

La filière a reçu l'agrément du ministère de l'Ecologie pour vendre à la Caisse des Dépôts et l'électricien allemand RWE, 650 000 t de CO₂ au titre des économies d'énergie fossile qu'elle s'est engagée à réaliser sur la période 2008-2012. Les usines toucheront ainsi une somme globale de 6,6 millions d'euros au prorata des émissions de CO₂ « évitées ». Cette somme viendra compenser les investissements réalisés en matériel de récolte additionnel pour le séchage à plat, dans les différents process d'amélioration de l'efficacité thermique et dans les équipements d'intégration de biomasse dans le mix énergétique (développement, matériel de récolte, stockage, injecteurs). Cet accord constitue la première concrétisation agricole en France du protocole « Projets domestiques » géré par la Caisse des Dépôts. Issus des accords de Kyoto, les projets domestiques sont une initiative française destinée à encourager les réductions d'émission de gaz à effet de serre dans les domaines non couverts par le système d'échanges de quotas soit le transport, l'agriculture, le logement,...



« Cet agrément est l'aboutissement heureux d'une stratégie audacieuse que nous avons adoptée il y a plusieurs années mais aussi de milliers d'heures de travail d'un petit groupe de responsables industriels et des ingénieurs de notre syndicat professionnel » indique Jean-Pol Verzeaux

Président de Coop de France Déshydratation. Coop de France a joué le rôle d'intégrateur du projet, chaque coopérative et à fortiori chaque usine n'aurait en effet eu ni les moyens ni le temps d'administrer ce dossier qui a démarré en 2008. Il constitue aussi un signal positif supplémentaire après les déclarations de l'automne de Bruno Le Maire à propos du plan protéines que la filière rejoindra en 2012. Rappelons que 21 usines sur 26 utilisent déjà aujourd'hui de la biomasse en substitution totale ou partielle et que le pré-fanage au champ, qui se généralise également, permet de rentrer la luzerne avec 3,5 % d'humidité en moins en moyenne ce qui induit des économies d'énergie à l'usine de 20%.



Les plaquettes forestières et le miscanthus sont les principales biomasses se substituant au charbon.

permet de rentrer la luzerne avec 3,5 % d'humidité en moins en moyenne ce qui induit des économies d'énergie à l'usine de 20%.

Dates à retenir

- 15 et 16 novembre 2010 : Assemblée annuelle de COOP de FRANCE Déshydratation, à Paris

Lu pour vous

Un entretien avec l'agronome Marc Dufumier conseiller agricole de Nicolas Hulot

« Il faudrait demander aux céréaliers de fournir à leurs voisins éleveurs des légumineuses, luzerne, trèfle, sainfoin.../...mais pour cela il faudrait qu'ils soient incités à faire ces protéines végétales ».

Télérama 14 avril 2010



La luzerne emblème « bobo » ?

Dans son éditorial, Christophe Barbier directeur de l'Express cite la luzerne comme le symbole de la radicalisation de l'écologie. Quel chemin parcouru depuis les années 80 quand notre plante était plutôt associée à la pollution !

L'Express du 18 avril 2010



L'amour fou de Chantal Jouanno

« Je voue un amour fou aux légumineuses car elles ont toutes les qualités. Les légumineuses c'est l'avenir de la France » Chantal Jouanno secrétaire d'Etat à l'Ecologie lors de la présentation du plan Ecophyto 2018.

Réussir mars 2010



Spécial luzerne sur Terre-Net

30 pages, 2 vidéos, 5 interview c'est le dossier très complet que consacre Terre-Net à la luzerne déshydratée. A lire et faire circuler !



Expérimentation biodiversité

Une brochure éditée à 15 000 exemplaires

Afin de valoriser les résultats très favorables de l'expérimentation menée en 2009 en Champagne-Ardenne, Coop de France Déshydratation a édité une brochure de 8 pages destinée aux élus locaux, aux responsables professionnels et aux membres des administrations centrales de l'Agriculture et de l'Ecologie. Elle rappelle les objectifs poursuivis, les partenaires engagés, les enjeux pour la luzerne et surtout pour la biodiversité en zones cultivées. Et elle présente aussi bien sûr les excellents résultats obtenus qui confirment les attentes : la présence de papillons, de passereaux notamment est significativement supérieure dans les bandes de luzerne non fauchées comparée à la luzerne conduite de manière conventionnelle et a fortiori comparée à une culture de blé voisine. Idem pour le poids des colonies d'abeilles deux fois supérieur dans les luzernes aménagées. 12 observateurs ont consacré au total un millier d'heures aux différents comptages. Coop de France déshydratation remercie les agriculteurs et le personnel des 6 usines concernées qui ont scrupuleusement respecté les consignes de l'expérimentation en acceptant d'adapter leur programme de fauche.



Une expérience reconduite et élargie en 2010

130 parcelles de démonstration et d'observations ont été reconduites cette année, dans toutes les régions cette fois-ci. Il s'agit de confirmer les résultats 2009 notamment sur abeilles et chauves-souris à l'aide d'indicateurs fiables, réactifs et symboliques de la biodiversité. On recherche également un « effet de masse » pour rendre plus visible les efforts menés par la filière pour démontrer que la luzerne apporte des réponses significatives à cette nouvelle demande sociétale. Surtout en 2010, consacrée « année internationale de la biodiversité »

ESSAI LUZERNE BIODIVERSITÉ

(www.biodiversite-luzerne.com)

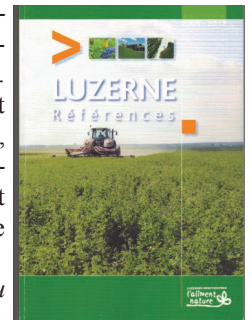


FORT ET VERT

Luzerne références 2009-2012 est paru : demandez le !

La dernière édition de « Luzerne références » vient de paraître. Véritable bible de la profession, cet ouvrage de 98 pages est un outil de travail pour tous les professionnels de la filière et ceux qui s'y intéressent. Les connaissances physiologiques et agronomiques de la plante sont actualisées par les meilleurs experts et toutes les facettes politiques, économiques et technologiques de la filière font l'objet de présentations abondamment illustrées. Un document extrêmement valorisant pour la luzerne déshydratée à avoir absolument sur son bureau comme sur la table de son salon !

Disponible sur simple demande sur www.luzernes.org ou par tél. au 01 44 17 57 00



Clin d'oeil

Recette de cuisine

Soupe de pomme de terre et de germes de luzerne



Préparation : 15 min **Cuisson :** 30 min **Ingrédients (pour 4 personnes) :** 10 pommes de terre, - 3 poignées de germes de luzerne, 2 cubes de bouillon de poule, 2 cuillères à café de cumin en poudre, huile d'oli
Préparation : Pelez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux. Lavez les morceaux à l'eau. Mettez de l'huile d'olive dans une grande casserole. Faites-y revenir les morceaux de pommes de terre avec les deux cuillères à café de cumin pendant 5 min à feu fort. Ajoutez de l'eau, il faut que les pommes de terre soient recouvertes d'environ 5 cm d'eau. Portez à ébullition. Ajoutez les deux cubes de bouillon de poule, touillez le tout pour qu'ils se dissolvent bien dans le mélange. Laissez bouillir le tout 15 min. Ajoutez les 3 poignées de germes de luzerne. Mélangez et laissez bouillir encore 10 min. Vous avez le choix, soit vous servez la soupe comme ça, avec les morceaux de pommes de terre, soit vous écrasez les pommes de terre avec un presse purée et vous mélangez bien. Vous pouvez en plus rajouter dans les bols une noisette de lait ou de crème fraîche.