

2,4 TONNES/HECTARES

C'est la quantité de protéines végétales produites par 1 hectare de luzerne, un record pour ce type de plantes. Par comparaison 1 hectare de soja produit seulement 0.9t de protéines. Une performance bien précieuse car les surfaces cultivées ne cessent de diminuer sous la pression urbaine et nos animaux d'élevages ont de plus en plus besoin de fourrages riches en protéines.



64% D'ÉCONOMIE

C'est la diminution en 10 ans des consommations d'énergie par tonne de luzerne déshydratée produite. La filière utilise de la biomasse combustible, bois et miscanthus essentiellement.

5 Ω6/Ω3

Le lait et la viande des animaux nourris avec des plantes riches en Oméga 3 comme la luzerne permettent d'augmenter les apports de cet acide gras essentiel, une recommandation du Programme National Nutrition Santé. Nous consommons en effet beaucoup trop d'Oméga 6 (acides gras insaturés) et pas assez d'Oméga 3. La luzerne (comme le lin ou le lupin) aide à rétablir un bon équilibre avec un rapport Oméga 6/Oméga 3 de 4 à 5 alors que la plupart des aliments que nous consommons affichent un rapport de 15.



coopdefrancedeshy



@laluzerne



Vive la luzerne

Édité par Coop de France Déshydratation
43, rue sedaine, 75011 paris.



www.vivelaluzerne.org

LUZERNES DÉSHYDRATÉES



DES PROTÉINES VÉGÉTALES TRACÉES ET DE PROXIMITÉ POUR DES ALIMENTS RICHES EN OMÉGA 3

La luzerne déshydratée est un fourrage cultivé sur 64 000 Hectares en France par 6000 agriculteurs.

Les producteurs sont soit des céréaliers dont la luzerne est transformée par des coopératives puis vendue aux éleveurs, soit des éleveurs qui la cultivent et la font déshydrater par leurs coopératives pour leurs propres élevages.



100% NATURE

La luzerne déshydratée est un produit 100% naturel. Le fourrage est récolté au champ, séché au soleil pendant 24 à 48 h puis déshydraté. Il se présente au final sous forme de brins longs ou de granulés.

Aucune substance d'aucune sorte n'est rajoutée à aucun stade de sa fabrication. La luzerne déshydratée se conserve longtemps sans rien perdre de ses qualités nutritionnelles.

LA LUZERNE DÉSHYDRATÉE EN BREF



Puisqu'elle capte naturellement l'azote contenu dans l'air pour ses propres besoins et qu'elle nécessite très peu de pesticides, la luzerne est la plante idéale pour protéger les bassins de captage **d'eau potable**.



La luzerne déshydratée fixe plus de **carbone** sur l'ensemble de son cycle qu'elle n'en émet de par l'énergie nécessaire à sa déshydratation.



Riche en **Oméga 3** avec un rapport Oméga 6/Oméga 3 de 5 idéal pour la santé, la viande et le lait produits avec de la luzerne sont recommandés par le plan national nutrition santé.



95% des usines sont la propriété d'agriculteurs organisés en **coopératives**. Un gage de non délocalisation, de fixation d'emplois locaux et de bonne gouvernance.



La luzerne, comme le soja est de plus en plus demandée par les pays qui n'ont pas les surfaces ou les conditions nécessaires pour cultiver des fourrages. Chine, Pays du Golfe et Iran devraient augmenter très sensiblement leurs **importations** dans les années à venir.



En France, la luzerne déshydratée est cultivée sur **64 000 hectares** (pour une production de 780 000 tonnes). La France est le troisième producteur européen après l'Espagne et l'Italie. La luzerne est également produite pour l'autoconsommation en foin, ensilage et pâturage sur environ 230.000 hectares. Le premier producteur mondial sont les États-Unis avec 7,5 millions d'hectares.



La luzerne est une plante semi pérenne. On la sème pour **3 à 4 années** au cours desquelles elle va être récoltée en moyenne 4 fois par an. Elle n'a besoin ni d'engrais de synthèse, ni de fongicides, ni d'insecticides. Seulement 1 ou 2 désherbages la première année, pour assurer une bonne implantation.



La luzerne est un **fourrage** consommé par les vaches laitières et les moutons. Les chèvres, les chevaux et les lapins l'apprécient aussi. Des concentrés protéiques de luzerne sont utilisés dans l'alimentation des volailles pour colorer les œufs et la peau.



27 usines **déshydratent** la luzerne dans des tambours sécheurs. Elle est ensuite conditionnée sous forme de granulés à 80% ou sous forme de balles (brins de 4 à 6 cm) pour favoriser la rumination.



950 personnes équivalent temps plein sont employées dans la filière dont 300 intérimaires en périodes de récolte. Ces emplois se situent en zones rurales



Les bassins de culture sont situés en Champagne-Ardenne (80% de la production) mais aussi dans l'Ouest, en Normandie, en région Centre et dans le Périgord.



Grâce à sa composition riche en protéines, glucides, lipides, minéraux et acides aminés mais aussi en xanthophylles et carotènes, la luzerne améliore la **santé du troupeau** et sa fertilité.



Une étude menée sous l'égide du Muséum National d'Histoire Naturelle a montré que les **populations d'oiseaux et de papillons** étaient de 2 à 10 fois plus importantes dans les champs de luzerne que dans une parcelle de céréales voisine.



La luzerne fleurit 4 fois dans l'année. Dans les régions de grandes cultures elle constitue l'une des seules **ressources mellifères**, notamment en été. Les apiculteurs placent souvent leurs ruches à proximité des champs de luzerne.



La luzerne permet de diminuer de 10 % les émissions de méthane érucique des vaches laitières. Le méthane est l'un des principaux **gaz à effet de serre** émis par les activités agricoles.

