

Production de luzerne dans le Chatillonnais (Côte d'Or). Intérêts et justifications par les adhérents d'une coopérative de déshydratation

Sylvie Granger¹, André Leseigneur², Dominique Garnaud³

1 : ENESAD, 21 bd Olivier de Serres, 21800 Quetigny ; s.granger@enesad.fr

2 : ENESAD, BP 87999, 21079 Dijon cedex.

3 : Société Coopérative Agricole de Déshydratation de la Haute Seine, 21450 Baigneux-les-Juifs.

1. Contexte de l'étude

A la demande de la coopérative de déshydratation de Baigneux-les-Juifs (21), un travail sur la production de luzerne a été réalisé par un groupe de stagiaires de la formation continue de l'ENESAD, étude concernant *les attentes et pratiques des adhérents de la coopérative pour produire de la luzerne*. Les enjeux de cette étude pour la coopérative sont de développer et pérenniser la culture de luzerne dans la petite région et, de ce fait, maintenir son outil de transformation.

Le Chatillonnais correspond à un plateau argilo-calcaire découpé par des vallées dans lesquelles se concentrent les prairies permanentes, le maïs et les activités d'élevage. Les sols de plateaux plus ou moins caillouteux sont dévolus à des cultures d'hiver, la rotation couramment pratiquée étant colza, blé, orge. Les exploitations sont essentiellement à orientation céréalière, de taille supérieure à la moyenne du département (SAU moyenne de 135 ha, hors viticulture) ; la production laitière du Chatillonnais représente la moitié du quota du département (AGRESTE, 2002).

2. Matériel et méthodes

L'étude s'appuie sur des enquêtes reconstituant le fonctionnement de l'exploitation (CAPILLON, 1985), réalisées auprès d'un échantillon de quarante neuf adhérents de la coopérative. De manière à cerner la diversité des pratiques, l'échantillon enquêté résulte de la stratification des 155 adhérents de la coopérative à partir de deux variables : (i) la production dominante de l'exploitation (lait, viande ou céréales) ; (ii) la production de luzerne (en t/ha) estimée d'après le tonnage livré à la coopérative.

Les résultats sont présentés selon une typologie réalisée manuellement à partir des attentes des producteurs et de la conduite de la culture.

3. Résultats et discussion

La diversité observée au sein de l'échantillon s'exprime autour de cinq types d'exploitations qui sont décrits dans le tableau 1.

La part de la luzerne est variable au sein d'un même type, d'autant plus élevée qu'elle est destinée à la récolte de foin ou d'enrubanné. La part déshydratée dans la surface fourragère est constante dans les quatre premiers types (moyenne 8%). Elle est supérieure dans le type V, 24% - en moyenne - pour les éleveurs du groupe et 100% pour les céréaliers.

- Justification de la culture

La présence de la luzerne dans l'assolement des exploitations enquêtées est justifiée de diverses manières :

- Simplicité de la conduite : comparée aux céréales, c'est une culture moins exigeante en travail (groupe V) et en intrants avec une bonne rentabilité (marge brute jugée égale à celle des céréales pour le groupe I mais inférieure au blé pour le groupe V). Elle permet de valoriser des parcelles de moindre potentiel (sols peu profonds), éloignées de l'exploitation (groupes I et II).
- Atouts agronomiques : la luzerne permet de diversifier les têtes de rotation (groupes I, II et V) mais sa proportion et sa place au sein des terres labourables est très variable. Dans les groupes I et II, la part de la luzerne reste faible (respectivement 3% et 5% des terres labourables), limitée dans son implantation à certaines parcelles de l'exploitation. La proportion de luzerne est plus élevée dans le groupe V (9% des terres labourables) et la luzerne est susceptible d'être implantée sur toutes les parcelles de l'exploitation. Un effet précédent cité (groupe V) est celui d'une économie sur le désherbage de la culture suivante (le plus souvent du colza), mais la réduction de fertilisation azotée n'est jamais mentionnée.

L'introduction de luzerne dans les assolements est récente chez les céréaliers du groupe V et correspond principalement à la souscription d'un CTE (protection de l'eau).

- La luzerne comme source d'apport protéique

L'utilisation de la luzerne dans les élevages (groupes II et III) permet d'améliorer la valeur azotée de la ration de base : associée à du dactyle, elle est récoltée en foin ou enrubbannée. Les bouchons de luzerne (forme déshydratée) se substituent aux tourteaux (groupes I, III, IV et V) pour des raisons de coût et de traçabilité de l'alimentation.

L'autoconsommation (foin et bouchons) est toujours élevée, sauf dans les élevages du groupe I : la faible exigence en concentrés des bovins allaitants explique la vente d'une part de la luzerne déshydratée.

TABLEAU 1 – Caractéristiques des cinq types (I à V) avec les effectifs associés.

	Productions	Attentes /luzerne	Récolte / destination
I (7)	SAU = 160 à 280 ha SFP = 11 à 29% SAU Céréales (80% CA) avec atelier allaitant (20 à 30 VA).	Luzerne 1 à 5% SAU Culture pure Tête de rotation sur les terres peu profondes. Complémentation (ration à base de foin)	Déshydratation Foin en 1 ^{ère} coupe pour 3 EA sur 7. Autoconsommation : 50 à 100% de la production Vente non prioritaire
II (13)	SAU = 95 à 485 ha SFP = 60 à 90% SAU Elevage= 25 à 40% CA (agneaux bergerie, broutards, lait : 5000 I/VL)	Luzerne 1 à 13% SAU Association dactyle – luzerne (foin) et culture pure. Implantation sur les mauvaises terres (8 EA sur 13). Ration de base et complémentation (ration à base de foin).	Foin Déshydratation :13 à 50% surface en luzerne Autoconsommation : 100% de la production
III (8)	SAU = 115 à 498 ha SFP = 17 à 30% SAU Elevage >50% CA Lait (7000 à 8500 I/VL) + atelier engraissement	Luzerne 2 à 10 % SAU Association dactyle – luzerne (foin) et culture pure. Ration de base et complémentation Démarche qualité sur les produits animaux (AB, AOC)	Foin (5 EA /8) Déshydratation (20 à 100% surface en luzerne) Autoconsommation : 100% production
IV (9)	SAU = 120 à 245 ha SFP = 26 à 76% SAU Elevage > 50% CA Lait , Viande, Lait + viande.	Luzerne 4 à 16% SAU Culture pure Complémentation de rations à base de maïs ensilage Traçabilité alimentation	Déshydratation Foin (3 EA /9) Autoconsommation : 100% production
V (12)	SAU = 60 à 288 ha SFP = 4 à 60% SAU Céréales, Lait, Viande	Luzerne 8 à 20 % SAU Culture pure Complémentation ou vente.	Déshydratation Foin (3 EA/12) Autoconsommation : 30% production.

4. Conclusion

Dans les élevages enquêtés, la culture de la luzerne concourt en priorité à l'**autonomie fourragère** des exploitations. L'utilisation de **luzerne déshydratée** pour la complémentation intervient dans les exploitations concernées par la traçabilité des aliments (AB, AOC) ou élevant des animaux peu exigeants en concentrés (bovins allaitants).

La culture de la luzerne, plébiscitée par les CTE, s'avère stratégique pour l'**organisation du travail** dans les exploitations céréalières ou de polycultures – élevage ayant une part de SCOP élevée.

Liste bibliographique

- AGRESTE (2002) : *Agreste Bourgogne : Recensement Agricole 2000*, n°46, MAAPAR – DRAF Bourgogne, 34p.
CAPILLON A. (1985) : "Connaître la diversité des exploitations : un préalable à la recherche de références techniques régionales", *Agriscopes*, 6, 31-40.