



Synthèse

Cultiver et valoriser la luzerne et le trèfle violet

La culture de luzerne et de trèfle violet permet d'améliorer l'autonomie protéique des élevages et réduit la dépendance aux sources importées, tel le tourteau de soja. Elle répond aussi aux enjeux associés au changement climatique avec la possibilité de produire un fourrage intéressant malgré l'augmentation des épisodes de fortes chaleurs et de sécheresse. Le temps à consacrer aux multiples chantiers de récolte et la technicité nécessaire pour obtenir un produit de qualité sont certes élevés, mais se justifient par l'obtention d'un fourrage à haute valeur protéique. En conséquence, ces cultures de grandes légumineuses trouvent plus facilement leur place dans les systèmes qui produisent des fourrages riches en énergie (comme le maïs, la betterave ou les céréales). L'objectif de ce guide synthétique est d'informer sur la production et l'utilisation de ces deux espèces, et donner des repères et des références sur leur mise en place dans différents systèmes.

1 Cultiver la luzerne et le trèfle violet

1. Les multiples intérêts agronomiques de la luzerne et du trèfle violet

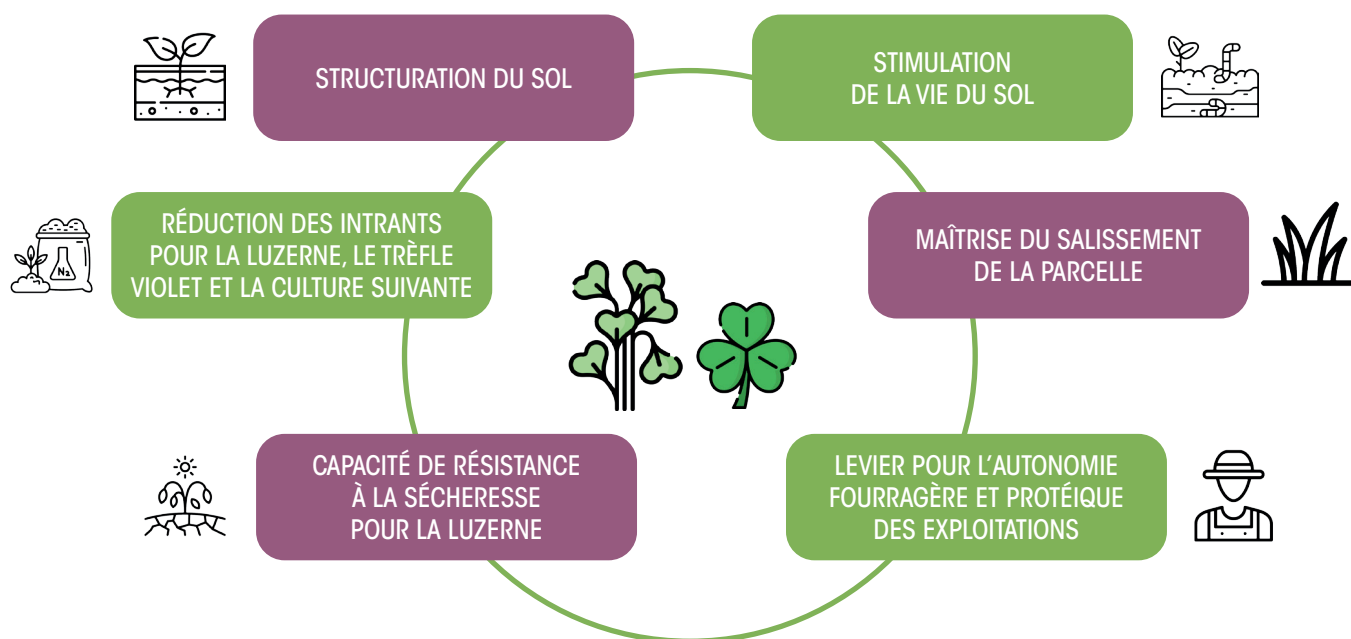
Dans la rotation en tant que légumineuses :

- **Apport d'azote** : La luzerne et le trèfle violet appartiennent à la famille des légumineuses et peuvent donc fixer des quantités significatives d'azote atmosphérique grâce aux nodosités formées par les bactéries en symbiose avec leurs racines. Une grande partie de cet azote sera restituée à la parcelle lors de la destruction de la légumineuse. En évitant les pratiques défavorables (comme une destruction précoce en fin d'été suivie d'un semis de céréales), les pertes par lessivage seront limitées et l'azote sera valorisé sur les deux à trois années suivantes.
- **Vie du sol** : Comme les autres légumineuses, la luzerne et le trèfle violet adoptent une stratégie « collaborative » avec la communauté microbienne du sol. Leurs exsudats, particulièrement riches, stimulent la vie microbienne dans la rhizosphère.

Dans la rotation en tant que cultures pluriannuelles :

- **Parcelles plus propres** : Les fauches successives empêchent la production de graines de certaines adventices et affaiblissent les vivaces (excepté le rumex). De plus, l'arrêt temporaire du travail du sol contribue à réduire le stock d'adventices dont les graines perdent de germinabilité avant de retrouver la surface. Plusieurs études ont également montré un effet allélopathique de la luzerne contre le chardon. Pour assurer cet effet « nettoyant » la qualité de la prairie doit être irréprochable et il ne faut pas hésiter à la détruire lorsque le niveau de salissement commence à augmenter significativement.
- **Structuration du sol** : La suspension temporaire des travaux du sol permet à ce dernier de se restructurer naturellement. Les légumineuses à racine pivotante profonde, comme la luzerne et en moindre mesure le trèfle violet, favorisent ce phénomène et produisent une action restructurante encore plus efficace.

Graphique 1 : La luzerne et le trèfle violet : des légumineuses aux multiples atouts



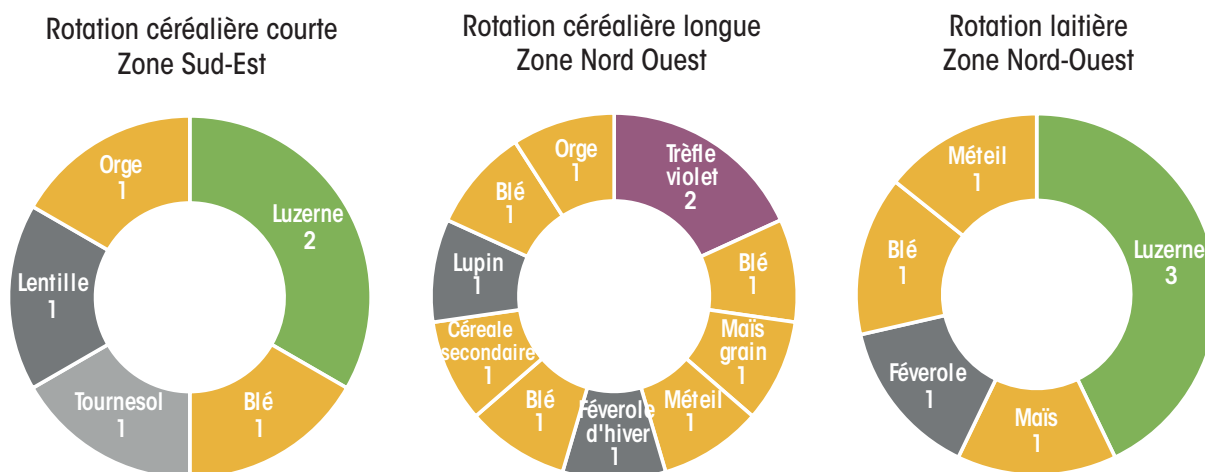
2. Itinéraire technique de la luzerne et du trèfle violet

Choix de la parcelle et place dans la rotation

La luzerne est plus productive et pérenne que le trèfle violet, mais elle exige des parcelles saines non hydromorphes et avec un pH de préférence supérieur à 6.5, riche en calcaire. Si ces conditions ne sont pas respectées, le trèfle violet sera plus indiqué.

Luzerne et trèfle violet sont de très bons précédents pour les céréales et les cultures à fort besoin en azote. Voici quelques exemples de rotations adoptées dans des fermes de poly-culture-élevage.

Graphique 2 : Place de luzerne et trèfle violet dans une rotation agronomiquement cohérente



Source - Grandes cultures biologiques: Les clés de la réussite. Guide technique réalisé par le réseau Agriculture Biologique des Chambres d'agriculture.

Semis

Le sol doit être préparé de la même façon que pour une prairie et le semis doit impérativement se faire à 1 cm de profondeur maximum. Si la parcelle n'a jamais été semée avec luzerne

ou trèfle violet, il est nécessaire d'inoculer les semences avec la bactérie spécifique à la culture. Une fois le semis effectué, un passage de rouleau est fortement conseillé pour améliorer le contact sol-graine et favoriser la germination.

Tableau 1 : Deux périodes de semis envisageables

	Semis de printemps	Semis de fin d'été
Date de semis	Entre le 15 mars et le 30 avril	Après la moisson et avant le 31 août (sauf semis sous couvert de céréales possible jusqu'à fin octobre)
Dose de semis	20 kg/ha pour luzerne et trèfle violet diploïde 27 kg/ha pour trèfle violet tétraploïde	25 kg/ha pour luzerne et trèfle violet diploïde 30 kg/ha pour trèfle violet tétraploïde
Modalité de semis	Possibilité de semer sous couvert d'une céréale de printemps	Possibilité de semer sous couvert d'une céréale d'hiver à faible densité et récoltée immature
Qualité du semis	Période favorable au semis (jours longs)	Période moins favorable au semis (jours courts et risque de gel si semis tardifs)

Points de vigilance

1 - L'exportation systématique de luzerne et trèfle violet sans restitution entraîne une baisse des disponibilités en phosphore, potasse et calcium, qui devront être compensées.

2 - Attention aux travaux de récolte effectués dans de mauvaises conditions de portance. La pérennité de la culture peut être compromise et les bénéfices recherchés sur la structure du sol disparaissent en raison du poids des remorques transitant sur la parcelle.

3 - La qualité de la semence est cruciale. La cuscute, une adventice parasite sans racine dont il est très difficile de se débarrasser, a des graines très similaires à celles de la luzerne. Il faut être vigilants sur la provenance des semences.

semae-fr-publications-20240412-d1821-brochure-la-cuscute-plante-destructrice-de-la-luzerne.pdf

4 - Un délai de retour de 5 à 7 ans doit être respecté avant de ressemer de la luzerne ou du trèfle violet sur la même parcelle pour éviter des problèmes de pathogènes telluriques (nématodes, *Verticillium*, *Sclerotinia*, *Rhizoctonia*).

5 - Le choix de la variété est important : les luzernes type Nord sont adaptées aux régions froides tandis que les types Sud préfèrent les régions plus clémentes. Concernant le trèfle violet, il est préférable de choisir des variétés diploïdes pour les parcelles de fauche et un mélange de variétés diploïdes et tétraploïdes pour le pâturage en raison de la sensibilité de ces dernières au piétinement. L'outil Herbe-book permet de choisir les espèces et les variétés les mieux adaptées à divers contextes pédo-climatiques et aux objectifs de l'éleveur :

<https://herbe-book.org/>



Herbe-book



Luzerne au stade bourgeonnement avec 50 % des bourgeons formés.



Un semis au printemps garantit une meilleure vitesse d'installation du trèfle violet.

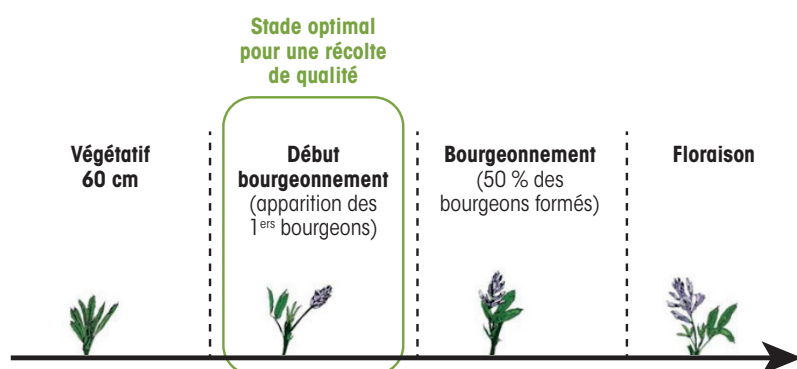
3. La récolte de la luzerne et du trèfle violet

Combinaison l'ensilage, le foin et l'enrubannage permet de réaliser des stocks de luzerne et de trèfle violet de qualité.

Stade de récolte : trouver le compromis pour la qualité

De façon générale, la meilleure date de fauche est un compromis entre l'optimisation du rendement et celle de la valeur alimentaire de la luzerne et du trèfle violet. Plus on récolte tard, plus le rendement augmente alors que la valeur alimentaire chute. Dans l'absolu, **le meilleur stade pour exploiter la luzerne et le trèfle violet est à l'apparition des bourgeons**. C'est à cette période que la production de protéines et d'énergie à l'hectare est maximale. A contrario, au stade floraison, le fourrage sur pied a déjà perdu 10 à 15 % de sa valeur alimentaire. Cependant, le stade doit être raisonné aussi en fonction de la modalité de récolte (cf. paragraphe 2.3 page 10).

Graphique 3 : Stades de développement des légumineuses prairiales



Source : Autosysel : <https://idele.fr/autosysel/stockage-fiches/cap/25cap-legumineuses>.

Les différents modes de récolte

Le choix des différentes techniques de récolte doit permettre de répondre aux objectifs de l'éleveur : apport de protéines ou de fibres dans la ration, constitution de stocks, modalité et période de distribution. Mais le choix doit également assurer le bon rythme d'exploitation qui est garant de la pérennité de la culture. Pour bien valoriser la luzerne et le trèfle violet, il est intéressant de combiner plusieurs types de récolte.

Tableau 2 : Conditions d'optimisation des différents modes de récolte de la luzerne et principales caractéristiques des produits obtenus

Mode de récolte	Objectif MS	Fenêtre météo	Coût	Qualité	Facilité de distribution
Ensilage	35 %	3 jours de beau temps	€ €	✓ ✓ ✓	✓ ✓
Enrubannage	50 %	4 jours de beau temps	€ € €	✓ ✓	✓ ✓ ✓
Foin	85 %	5 à 7 jours de beau temps	€	✓	✓ ✓ ✓

QUELQUES CONSEILS TECHNIQUES

- Régler la **barre de coupe à 7 cm** de hauteur pour faciliter la repousse et ne pas diluer la valeur alimentaire du fourrage récolté avec de la tige
- Prévoir environ **40 à 50 jours de repousse** entre 2 coupes.
- Privilégier les **récoltes par voie humide pour les coupes avec un objectif de valeur alimentaire élevé**. En effet, au stade début bourgeonnement, les plantes sont encore riches en eau et sont difficiles à sécher.
- **Laisser fleurir au moins 50 % de la parcelle une fois par an** pour garantir la pérennité de la luzerne et du trèfle violet. La coupe d'été est à privilégier pour les mener à floraison. Elle pourra être récoltée en foin, étant donné sa plus faible valeur.

ATTENTION

Préserver les feuilles car elles contiennent 70 % de la MAT de la plante, 75 % de l'énergie et 90 % des minéraux.



L'ENSILAGE

L'ensilage est la méthode la plus simple pour obtenir un fourrage de qualité. La réussite de la conservation par ensilage dépend de l'étanchéité de l'emballage, du pH et de la teneur en matière sèche. L'anaérobiose est assuré par le bâchage et le tassage du silo. Le pH est influencé par la teneur en sucres solubles, et le pouvoir tampon du fourrage. La **luzerne**, a un faible taux de sucres solubles et un pouvoir tampon élevé. Elle nécessite donc une teneur en matière sèche de au moins 35 % pour une bonne conservation. Le **trèfle violet** présente des caractéristiques similaires, mais avec un pouvoir tampon légèrement plus faible.

L'usage de bactéries lactiques homofermentaires peut améliorer la préservation du fourrage. Il est donc conseillé de :

- préfaner pour atteindre 35-45 % MS et limiter les risques de pertes par les jus ou les fermentations indésirables,
- recourir à un conservateur si le taux de matière sèche est inférieur à 30 %,
- couper le fourrage en brins courts pour faciliter le tassement du silo.

L'ensilage de trèfle violet est plus facile à réaliser.

Dans tous les cas, il est important de soigner le dimensionnement et la réalisation du silo : bien le tasser et le fermer hermétiquement afin d'améliorer la conservation et limiter les pertes de protéines par solubilisation, vrai atout de ce fourrage.



La luzerne a un fort pouvoir tampon, attention à sa conservation par voie humide.



Le trèfle violet est plus adapté à une récolte par voie humide qu'en foin.



L'ENRUBANNAGE

La teneur en matière sèche doit être supérieure à 50 % et l'emballage doit être parfaitement hermétique. Pour limiter les risques de perforation du film plastique par les tiges surtout de luzerne, il est conseillé de choisir des variétés avec des tiges plus fines, faucher plus haut pour récolter moins de tiges et prévoir 6 à 8 couches de plastique.

Concernant l'utilisation des conservateurs, les principes sont similaires à ceux de l'ensilage, mais le fourrage est plus sec. L'obtention d'un pH faible est donc moins cruciale.

Si le fourrage récolté n'est pas suffisamment sec, il existe un réel risque de déformation des bottes, qui peut amener à la perforation des balles. Pour ne pas affecter la conservation des balles, il est conseillé de les acheminer jusqu'à leur lieu de stockage dans les 3 jours suivant le pressage.

Pour en savoir plus : « Les conservateurs de fourrages ensilés : comprendre, choisir, et appliquer », RMT Avenirs Prairies, 2025.

Graphique 4 : Exemples d'itinéraires de récolte en conditions optimales (à adapter en conditions plus limitantes)

	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5
Enrubanné de luzerne et de trèfle violet	<ul style="list-style-type: none"> • Fauche à 7 cm après la rosée du matin • Fanage juste après la coupe 		<ul style="list-style-type: none"> • Andainage le matin • Pressage l'après-midi (round avec filet) 		
Foin de luzerne	<ul style="list-style-type: none"> • Fauche à 7 cm après la rosée du matin • Fanage juste après la coupe • Mise en andains à la rosée du soir 		<ul style="list-style-type: none"> • Séchage des andains au sol 	<ul style="list-style-type: none"> • Retournement des andains après la rosée du matin • Pressage à la rosée du soir 	



L'utilisation d'une sonde pour contrôler la température au cœur des bottes après pressage est fortement recommandé.



LE FOIN

Pour une conservation optimale, il est important d'atteindre un taux de matière sèche de au moins 85 % de MS, surtout au cœur des tiges, pour éviter l'échauffement après pressage. Le fanage doit être fait avec soin pour perdre le minimum de feuilles :

- Disposer d'une large fenêtre météo avec 5 à 7 jours bien ensoleillés pour atteindre 85 % MS, y compris au cœur des tiges, pour limiter le risque d'échauffement ;
- Utiliser la faucheuse la moins agressive: une rotative classique ou une faucheuse conditionneuse à rouleaux ;
- Faucher le matin et faner le fourrage encore humide juste après la fauche afin de limiter les pertes de feuilles. Pour les mêmes raisons, les prochains fanages doivent être réalisés tôt le matin dans un fourrage réhumidifié. Plus la luzerne sèche, plus il faut diminuer le régime de rotation de l'outil de façon à obtenir un fanage de plus en plus souple. Le fanage est responsable de la majorité des pertes en feuilles d'au moins 20 % si le fourrage n'est pas réhumidifié ;
- Andainer le matin en regroupant les andains pour un pressage rapide ;
- Presser de préférence le matin, dès que la rosée s'est retirée, de gros andains pour limiter les pertes et le temps de rotation dans la chambre ;
- Éviter les ameneurs rotatifs et utiliser un liage filet.

Tableau 3 : Risques de pertes de feuilles associées à chaque étape de la récolte de la luzerne en foin

Étapes de la récolte et réglages à prévoir	Estimation des enjeux et des pertes potentielles
Fauche Patins de 7 cm Faucher à plat, sans andains pour accélérer le séchage Pas de conditionneuse à fléaux (si faucheuse conditionneuse, desserrer le conditionneur au maximum) Eparpilleuse à doigts ou à rouleaux	Perte potentielle de feuilles à la fauche : <ul style="list-style-type: none"> • rotative classique : 7 à 10 % • conditionneuse à doigts, intensité faible : 8 à 16 % • conditionneuse à doigts, intensité forte : 27 à 44 % • conditionneuse à rouleaux : 13 à 17 %
Fanage Ne pas faner en pleine chaleur : préférer le matin Régime lent des toupies Vitesse rapide d'avancement du tracteur Fonction aérateur d'andain en utilisant l'option « marche en oblique »	Perte potentielle de feuilles au fanage : 19 à 32 %
Andainage Andaineur à tapis pour limiter les pertes de feuille Ne pas andainer en pleine chaleur : préférer le matin Optimiser la vitesse d'avancement/régime prise de force La technique du retournement des andains évite de rouler sur le fourrage Préférer le regroupement des andains pour un pressage rapide	Perte potentielle de feuilles à l'andainage : 3 à 9 %
Pressage Fin de matinée ou tard le soir Gros andains pour limiter le temps de rotation dans la chambre Liage filet Éviter les ameneurs rotatifs Préférer les presses à courroies Bottes carrées plutôt que balles rondes pour perdre moins de feuilles Chambre mobile plutôt que chambre fixe pour limiter la perte de feuilles	Perte potentielle de feuilles au pressage : 4 à 11 %

Modifié d'après P. Lepée - Chambre d'agriculture de la Creuse



LA LUZERNE DÉSHYDRATÉE

Les pertes de récolte et de conservation sont fortement réduites, la valeur du fourrage vert est préservée et la récolte est peu dépendante des conditions climatiques (sauf portance). Ce service a un coût : de 175 à 195 €/t MS rendu agriculteur, pour la récolte, le transport et la déshydratation (PEREL, 2024). Elle se présente sous forme de granulés ou en balle. Ce mode de conservation est intéressant mais nécessite d'être à proximité d'une usine de déshydratation.



L'AFFOURRAGEMENT EN VERT

Il est possible pour la luzerne comme pour le trèfle violet, notamment à l'automne quand le séchage au sol devient difficile. Pour la luzerne, il faut veiller à distribuer des repousses d'au moins 40 jours pour limiter les risques de météorisation. Il faut tout de même être vigilants aux conditions de portance pour le passage des engins et ne pas pénaliser les repousses.



La luzerne déshydratée présente un réel intérêt, mais son coût élevé et la nécessité d'être proche d'une usine de déshydratation en limitent l'usage.



L'affouragement en vert est une pratique courante en élevage caprin.

2 Valorisation de la luzerne et du trèfle violet

La culture et l'utilisation de prairies temporaires à base de luzerne ou trèfle violet sont fortement liées au contexte économique, et notamment à l'évolution des prix des fourrages et des concentrés, ainsi qu'au cadre réglementaire imposé par la PAC. La présence des usines de déshydratation à proximité entre aussi en ligne de compte, créant un débouché pour les fermes en polyculture sans élevage. En France, en 2022, 785 000 tonnes de luzerne ont été déshydratées, soit 66 000 ha. 80 % de celle-ci est produite dans la Marne sur des exploitations en grandes cultures, elles peuvent ainsi bénéficier d'un débouché et participer à la production française de protéine (Poëntis et *al.*, 2025).

1. Bassins de production

La luzerne est principalement cultivée dans le Grand Est, en lien avec la présence d'usines de déshydratation, ainsi qu'en région Centre, en Nouvelle-Aquitaine (hors façade atlantique),

en Occitanie et dans la vallée du Rhône. Les zones de production du trèfle violet se recoupent en grande partie avec celles de la luzerne, mais sa culture est plus développée dans le Nord que dans le Sud du pays. La vallée du Rhône s'oriente davantage vers la luzerne, tandis que la Normandie privilégie le trèfle violet, en cohérence avec les conditions pédoclimatiques locales. Globalement, la surface consacrée aux légumineuses tend à progresser en France, bien que leur part dans la SAU demeure encore limitée.

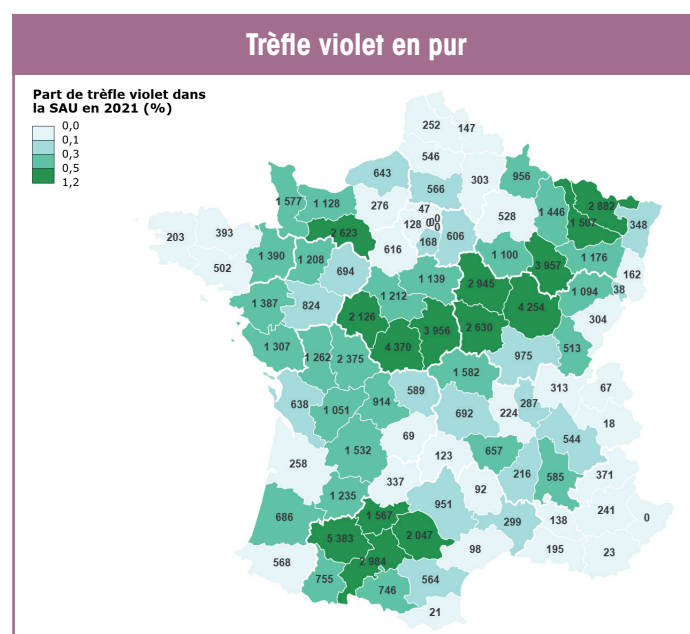
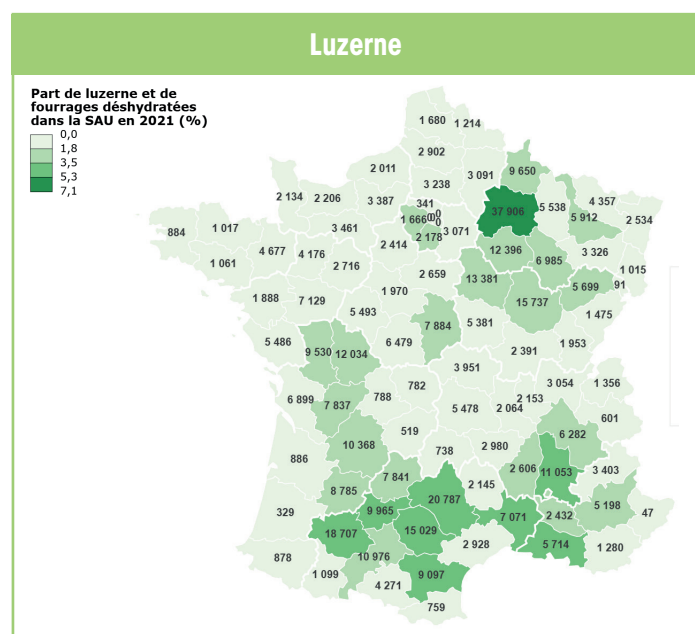
455 000 ha c'est la surface de luzerne et de fourrages déshydratés en 2021 en France

+ 50 % de surface entre 2016 et 2021

90 500 ha c'est la surface de trèfle violet en 2021 en France

+ 100 % de surfaces entre 2016 et 2021

Graphique 5 : Surface absolue (ha) et part dans la SAU (%) de luzerne et de trèfle violet au niveau départemental (2021)



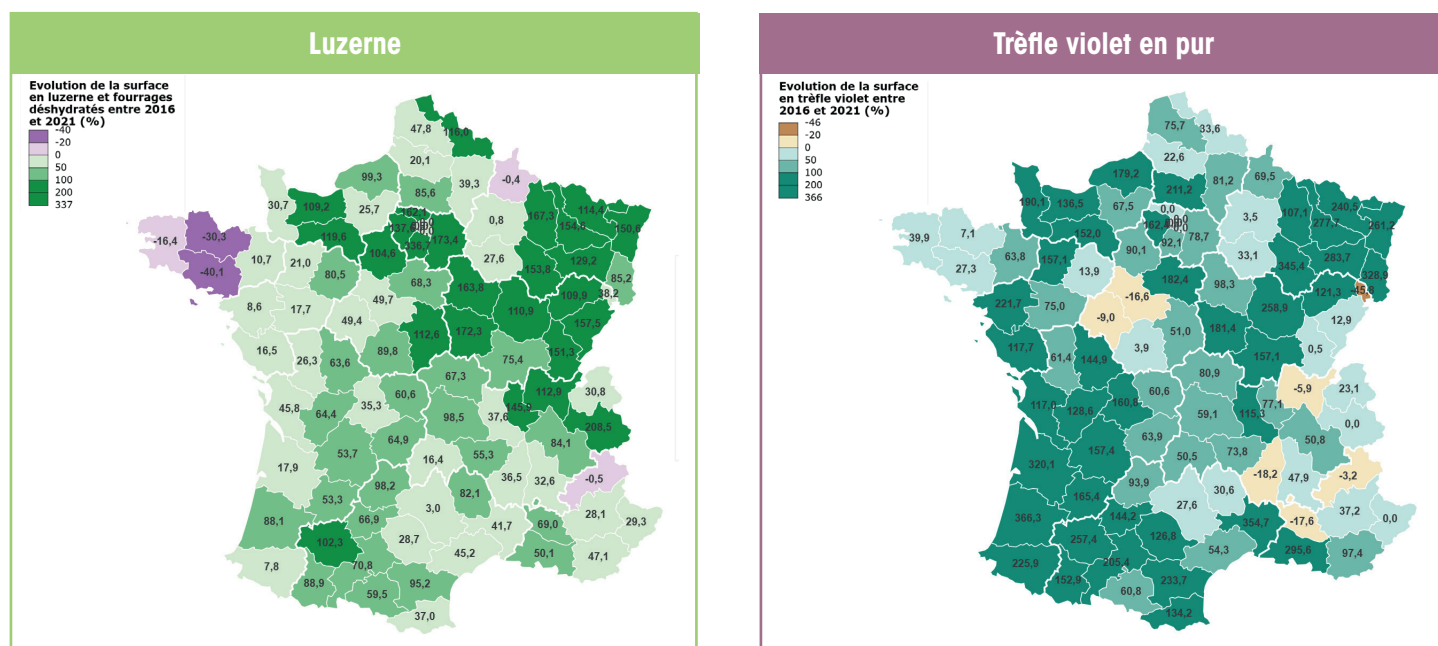
Source : Données PAC - traitement statistique Chambre régionale d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine - basemap from OpenStreetMap contributors (Odbi licence) - Khartis.



POUR RAPPEL

La luzerne et le trèfle violet font partie de la famille des légumineuses. Elles ont la capacité de fixer l'azote de l'air grâce à leur association avec une bactérie du genre *Rhizobium*, qui forme des nodosités au niveau des racines. La luzerne a un système racinaire particulièrement développé, qui lui confère une bonne résistance à la sécheresse. C'est pourquoi on la retrouve davantage dans le Sud de la France. Elle tolère difficilement les sols avec des périodes d'engorgement marqué, elle n'est donc pas adaptée aux sols humides ou à alternance hydrique. Le pH doit être proche de la neutralité, il peut être nécessaire de chauler régulièrement sur les sols à tendance acide. La luzerne est peu présente voire en régression en Bretagne car le sol est majoritairement granitique et donc à tendance acide. Sa pérennité et sa facilité de séchage ou de déshydratation en font une légumineuse attractive pour les éleveurs et les céréaliers. A contrario, le trèfle violet est plus sensible à la sécheresse et préférera des sols frais. Il tolère très bien les sols acides et humides voire hydromorphes, mais sèche difficilement et n'est pas valorisé en déshydratation, ce qui en fait une légumineuse complémentaire de la luzerne et qu'on retrouve notamment sur la moitié Nord de la France.

Graphique 6 : Évolution des surfaces absolues de luzerne et de trèfle violet entre 2016 et 2021 (%)



Source : Données PAC - traitement statistique Chambre régionale d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine - basemap from OpenStreetMap contributors (Odbi licence) - Khartis.

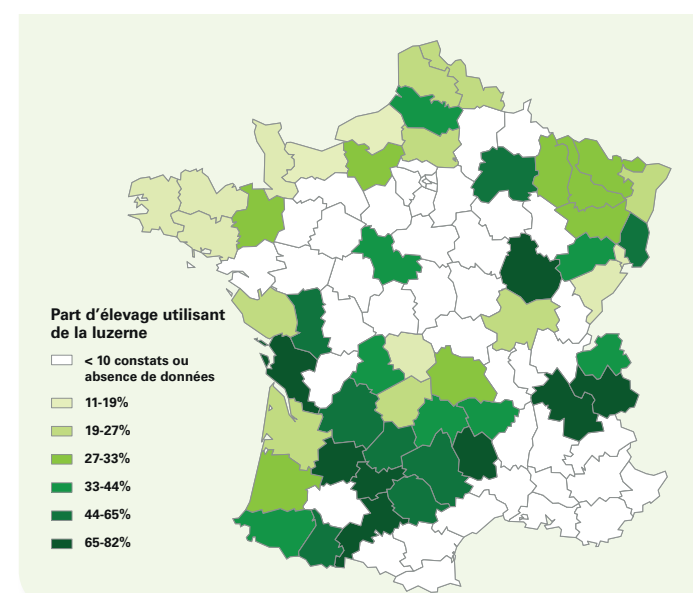
2. État des lieux de l'utilisation de la luzerne dans la ration des vaches laitières

Les données issues de l'Observatoire de l'alimentation des vaches laitières françaises de 2018 révèlent que 26 % des troupeaux reçoivent de la luzerne au moins une fois par an. Lorsqu'elle est utilisée, la luzerne est apportée en moyenne à hauteur de 2,4 kg de matière sèche par vache laitière et par jour.

Les éleveurs distribuent majoritairement du foin produit sur l'ex-

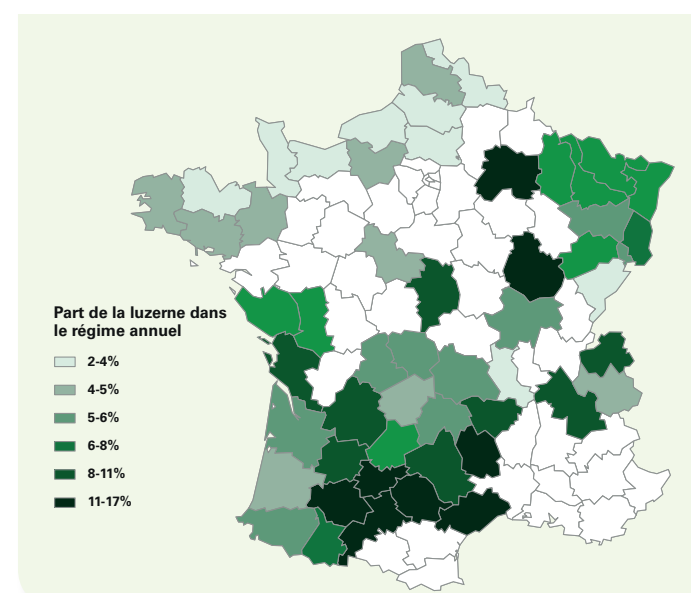
ploitation ou à proximité, ce qui explique la superposition entre les bassins de production et les bassins de consommation de la luzerne. La comparaison entre les zones de production et celles d'utilisation semble suggérer qu'il existe un transfert de fourrages déshydratés entre le bassin de production du Grand Est et les élevages du Nord-Ouest de la France.

Graphique 7 : Part d'élevages utilisateurs de luzerne dans l'alimentation des vaches laitières par département



Source : Observatoire de l'alimentation des vaches françaises Idele, France Conseil Elevage, CNIEL 2018.

Graphique 8 : Part de luzerne dans le régime annuel des vaches laitières par département chez les utilisateurs de luzerne

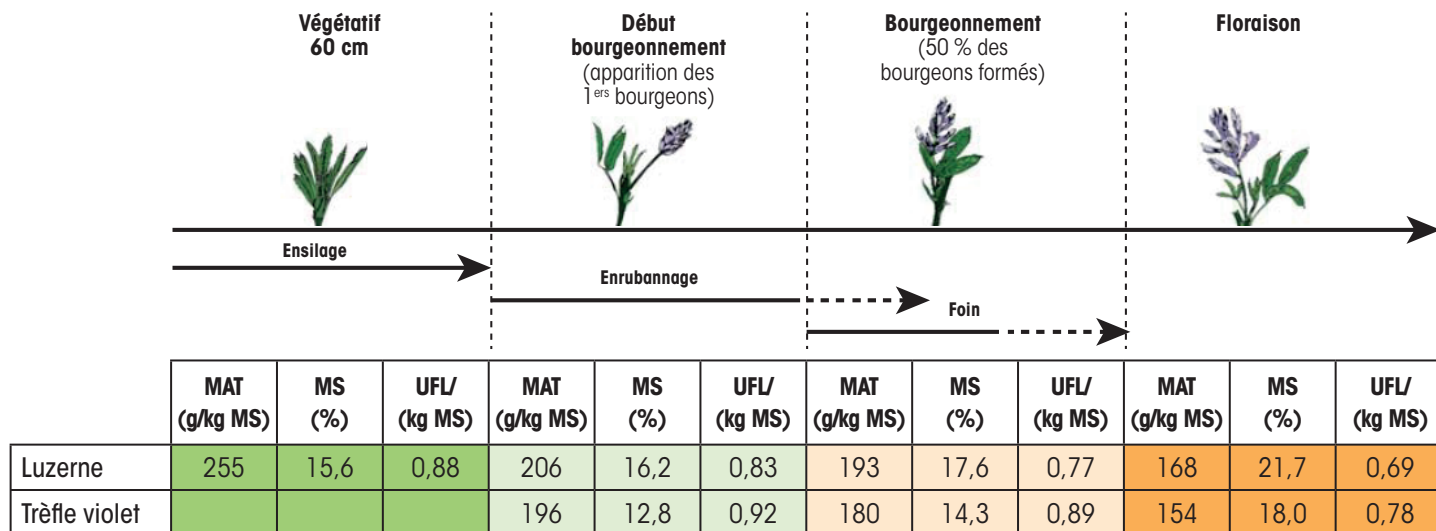


3. Valeur alimentaire et exemples de rations

Si la date et les modalités de récolte ont été soigneusement optimisées, le fourrage obtenu est riche en MAT. Il peut alors être uti-

lisé pour équilibrer des rations riches en énergie, comme celles à base de maïs ensilage.

Graphique 9 : Stade optimal en fonction des modalités de récolte et valeur alimentaire attendue pour le trèfle violet et la luzerne



Source : Arvalis : récolte et conservation de l'herbe comment ça marche

Tableau 4 : Exemples de rations à base de luzerne ou trèfle violet pour différentes typologies de ruminants

	Exemple de ration	Production potentielle permise
Vaches laitières	9,3 kg MS d'ensilage de maïs 9,3 kg MS d'ensilage de luzerne 4,1 kg de concentré azoté	31 L de lait à 42 TB et 33 TP
Bovin engraissement	Blé à volonté 3 à 4 kg MS d'enrubannage de trèfle violet CMV	GMQ : 1 700 g charolais 1 250 g limousine
Ovins viande- brebis pendant les 6 premières semaines de lactation	1 kg de MS d'enrubannage de luzerne 700 g de céréales 100 g de tourteau de colza CMV Foin + paille à volonté	2 agneaux
Ovins viande - engraissement agneau	Foin de luzerne à volonté Céréales à volonté (ex : 50 kg pour finir un agneau de race Ile-de-France)	Agneau fini de 20 kg carcasse
Caprins pic de lactation	Foin de luzerne à volonté 0,75 kg céréales CMV	1 100 kg/an



LE PÂTURAGE DES LÉGUMINEUSES

Luzerne et trèfle violet font partie des principales espèces de légumineuses météorisantes et favorisant l'entérotoxémie. Mais il est possible de les pâturer, à condition de prendre quelques précautions :

- Une transition alimentaire à réaliser en douceur avec un apport de fibres appétentes. Viser un pâturage à partir du début bourgeonnement pour limiter les risques. Eviter de pâturer en conditions humides ou de la végétation très jeune.
- Faire pâturer les repousses après une première coupe en foin, en visant de petits volumes et en distribuant du fourrage fibreux avant la sortie. Limiter l'ingestion par l'utilisation d'un fil avant au pâturage.
- Pas de pâturage pour les vaches en préparation au vêlage ni des brebis en lutte (l'excès de potassium limite la mobilisation du calcium avec un risque fort de tétanie).



Pâturer des légumineuses demande quelques précautions.

4. Des exemples de valorisation hors élevage

Dans les exploitations sans élevage, le manque de débouchés peut freiner la culture de la luzerne ou du trèfle violet. Pourtant, plusieurs exemples montrent que la mutualisation des surfaces entre céréaliers et éleveurs fonctionne bien. Ces échanges lo-

caux, gagnant-gagnant, peuvent inspirer d'autres collectifs d'agriculteurs et contribuer à renforcer l'autonomie alimentaire et la résilience des fermes en France.

Les contrats entre céréaliers et éleveurs

Zone AOP Saint Nectaire - Contrat Interprofession Saint Nectaire

Plus de 2000 t MS de foin de luzerne sont achetées chaque année par les producteurs AOP St Nectaire. En proximité les céréaliers cultivent plus de 200 ha de luzerne. Un contrat de négoce de foin de luzerne a donc été passé avec des critères de qualité imposés : > 80 % MS et > à 16 % MAT. Le prix du fourrage est bloqué sur 3 ans. Le contrat actuel se termine en 2026. En 2023, l'ISN a revendu 550 t de foin (179 à 220 €/t brut suivant la MAT) à des producteurs de lait de la zone AOP.

Contact : Anaïs Hubert, ISN - anaïs.hubert@syndicatstnectaire.com

Point positif	Limites	Solution possible
Contractualisation sur 3 ans donc sécurité de débouché pour les céréaliers.	1 - L'AOP interdit les fourrages conservés par voie humide; les producteurs de luzerne doivent trouver d'autres acheteurs pour valoriser leurs enrubannages, qui correspondent souvent à la 1 ^{ère} coupe et à la fauche d'automne. 2 - Avec des densités énergétiques comparables aux foins récoltés sur zone, le foin de luzerne doit être de très bonne qualité (> à 20 % MAT) pour apporter un bénéfice réel (économie de concentrés). Ainsi des foins de luzerne de qualité moyenne (16 % MAT) trouvent plus difficilement preneur, sauf année de déficit fourrager. 3 - le prix du transport (30 €/t) reste élevé malgré la proximité de la zone de production de la luzerne.	1 - Avec les prix annoncés, la marge est assurée par les deux coupes vendues. La première coupe peut être exportée pour fertiliser une autre parcelle et la dernière broyée et laissée sur place pour restituer à la luzernière. 2 - Accompagnement technique pour optimiser les chantiers de fenaison. 3 - avec du foin de qualité la réduction des charges en concentrés peut compenser le transport.

Occitanie - Synergie entre SCIC Graine Équitable et les éleveurs du Civam Empreinte

Les éleveurs ont la possibilité de récolter gratuitement la première coupe de luzerne. De leur côté, les céréaliers bénéficient d'un soutien financier en déclarant leurs parcelles à la PAC (aide légumineuses). Au sein d'Empreinte, trois éleveurs de bovins viande et un d'ovins viande réalisent ensemble les foins sur les parcelles mises à disposition, favorisant une gestion collective des ressources. Cette approche leur permet d'obtenir un foin de qualité à 80 €/T, bien en deçà du prix habituel de 130 €/T.

Contact : Mathilde Bourjac - Civam Empreinte, empreinte@civam.org

Point positif	Limites	Solution possible
1 - Pas de charges de récolte pour les céréaliers. 2 - Que les charges de récolte pour les éleveurs.	1 - Pas de contractualisation sur la longue durée, donc insécurité pour les deux parties. 2 - Exportation non rétribuée des éléments fertilisants de la parcelle (P, K et Ca).	1 - Mise en place d'un contrat. 2 - Prévoir une rétribution des exportations ou un échange fourrage / fumier.

Calvados – Séchoir Collectif Plaine Pays d'Auge SECOPPA

26 agriculteurs bio et conventionnels (9 producteurs de luzerne et 19 éleveurs) se sont engagés pour donner naissance à ce projet de coopération basé sur un modèle CUMA. Il s'agit d'un outil de déshydratation dédié à la transformation de la luzerne en granulés destinés à l'alimentation animale. L'engagement est à minima de 7 ans, avec un objectif de 1 200 t de foin pour 100 ha de luzerne situés à proximité du site.

Contacts : Marlène Langliné - CUMA Normandie Ouest marlene.langline@cuma.fr

Point positif	Limites	Solution possible
1 - Micro-filière locale. 2 - Déshydratation avec l'énergie photovoltaïque et bois déchiqueté. 3 - Volumes sécurisés pour la vente et pour l'achat.	Projet innovant donc difficultés pour trouver un assureur contre les dommages d'ouvrage ou d'exploitation.	Multiplication de ces projets pour créer de la référence et rassurer les assurances.

Les légumineuses fourragères dans la PAC 2023-2027

Au sens de la PAC, l'appellation « légumineuse » recoupe les légumineuses cultivées en pur ainsi que les mélanges à dominante légumineuse. Les surfaces en légumineuses donnent accès à différentes aides.



RAPPEL

Les légumineuses semées en pur peuvent être déclarées pendant 5 ans et plus car elles ne deviennent pas des prairies permanentes la 6^{ème} année.

Tableau 5 : Détail des aides aux surfaces en légumineuses

Aides couplées env. 105 €/ha de légumineuses	Eco-régime par la voie des pratiques 63 €/ha SAU
Déclarer les légumineuses en culture principale* la première année de l'implantation et : <ul style="list-style-type: none">• posséder au moins 5 UGB herbivores ou monogastriques (porcs, volailles), <p style="text-align: center;"><u>OU</u></p> <ul style="list-style-type: none">• avoir rédigé un contrat pour la récolte de l'année de la demande avec un éleveur possédant au moins 5 UGB herbivores ou monogastriques (les animaux transhumants ne sont pas comptabilisés). Plusieurs contrats peuvent être faits par chaque partie.	Pour accéder à l'éco-régime, il est nécessaire de totaliser au minimum 4 points. Pour toucher la totalité de l'aide, il faut 5 points. Les surfaces en légumineuses sont un levier parmi d'autres pour atteindre cet objectif : <ul style="list-style-type: none">• Si la surface de légumineuse déclarée représente plus de 5 % des terres arables → 2 points,• Si la surface de légumineuse déclarée est supérieure à 5 ha → 2 points,• Si la surface de légumineuse déclarée représente plus de 10 % des terres arables → 3 points.

*Culture principale : culture présente au moins en partie sur la période du 1^{er} mars au 15 juillet de l'année de la déclaration.

3 L'essentiel à retenir

L'introduction de la culture de luzerne et trèfle violet apporte des multiples avantages agronomiques et zootechniques. Ces légumineuses permettent de réduire les charges liées aux engrais et aux herbicides, tout en limitant le recours aux concentrés azotés dans les rations à base de maïs. La luzerne et le trèfle violet se prêtent à différents types d'utilisation grâce à la diversité de leurs modes de récolte. Les surfaces de ces deux légumineuses sont en augmentation, y compris dans les zones plus céréalières grâce à la mise en place de formes de contractualisation entre polyculteurs et éleveurs. Si leur mise en place demande un peu plus de temps de travail et d'anticipation, ces efforts sont compensés par la qualité du fourrage récolté et les économies réalisées.



La luzerne trouve autant sa place dans les fermes d'élevage que dans les fermes céréalières.

Document édité par l'Institut de l'Élevage

149 rue de Bercy - 75595 PARIS cedex 12

Décembre 2025 - Réf. idele : 0025 413 053

Travail réalisé dans le cadre du RMT Avenir Prairie, rédigé par : Maddalena Moretti (Littoral Normand), Soline Schetelat (Idele), Elise Cazeaux (Chambre d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine), Jean-Marc Seuret (Chambre d'agriculture de Bretagne), Margaux Party (Chambre d'agriculture de Haute-Saône), Alexine Woiltock (Réseau CIVAM), Jean Zapata (EDE Puy-de-Dôme), Alix Pfaff (Chambre d'agriculture de Normandie), Raphaël Lejeune (Avenir Conseil Elevage), Stéphanie Guibert et Grégoire Dufour (Chambre d'agriculture des Pays de la Loire), Luc Delaby (Inrae), Silvère Gelineau (Arvalis).

Mise en page : Corinne Maigret (Institut de l'Élevage)

Crédit photos : Claire Boyer, Pierre-Emmanuel Belot, Catherine De Boissieu et Soline Schetelat (Idele) - Maddalena Moretti (Littoral Normand) - UCDV.

Document réalisé avec la participation financière du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale agriculture et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Département
Normandie