

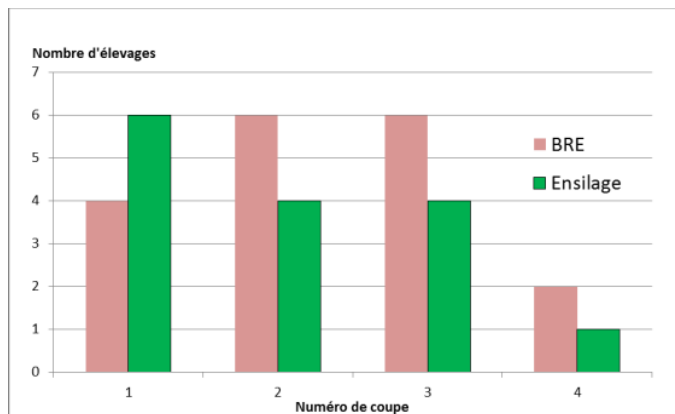
Préserver les protéines des luzernes ensilées

En Normandie, la culture de la luzerne se développe et l'ensilage reste le mode de récolte le plus répandu. Avec la conservation, la récolte vise à préserver la teneur en protéines la plus proche de la teneur en vert.

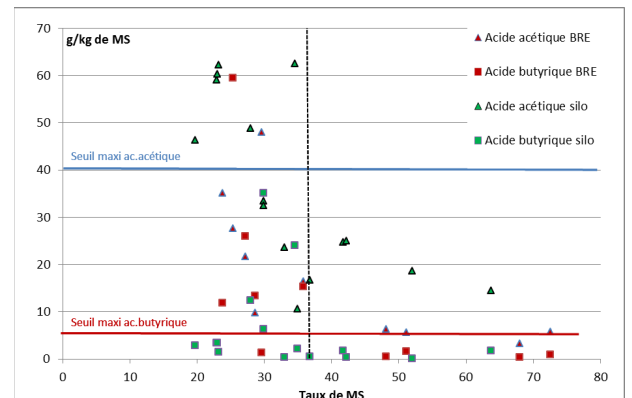
Jean Jacques BEAUCHAMP
Chambre d'agriculture du Calvados
6 avenue de Dubna CS 90218
14209 Hérouville Saint Clair cédex

33 élevages enquêtés dont 25 élevages utilisateurs en culture pure
Récolte 2013, moyenne 9,1 ha.

Ensilage et enrubannage pour toutes les coupes.



Matière sèche moyenne pour 21 échantillons : 37,3%
en silo, 47% en enrubannage
Un silo sur 2 avec un conservateur.
Défaut de conservation pour les deux tiers des échantillons ayant une teneur en matière sèche inférieure à la moyenne.



Une valeur azotée inférieure aux espérances

N° coupe	Nombre	MS	Matière azotée totale (g/kg MS)	Cellulose Brute (g/kg MS)	dMO	UFL	UFV	PDIN	PDIE
1 ^e	13	40,5	151	293	64,0	0,74	0,65	92	70
2 ^e	11	47,2	137	303	63,1	0,73	0,64	82	69
3 ^e et 4 ^e	7	31,3	196	251	67,8	0,78	0,70	119	73

Les valeurs attendues selon les tables INRA sont entre 168 et 206 g de MAT/kg de MS.

Si la luzerne est souvent évoquée comme une piste pour l'autonomie alimentaire, la forme de conservation humide est peu anticipée et le chantier d'ensilage conduit comme pour les autres types de prairies.

Les pistes d'amélioration :

- hacher fin avec un taux de matière sèche élevé.
- adapter le silo pour de petits volumes
- préserver le front d'attaque lors de la reprise.

Sans ces conditions, l'enrubannage apporte une alternative technique intéressante quand la surface à récolter est limitée.