



FOSSE
DE MELUN

FILIERE LUZERNE

La **luzerne** est une **plante fourragère** prisée en alimentation animale pour sa richesse en protéines, jusqu'à 2,6 fois plus élevée que le soja par exemple.

La luzerne est considérée comme une culture Bas Niveau d'Intrants selon la liste de l'Agence de l'Eau Seine-Normandie, de par l'intérêt qu'elle présente pour la préservation de la ressource en eau. D'une part, elle a une **faible exigence en azote** et d'autre part, elle possède un **pouvoir nettoyant** permettant une meilleure gestion de l'enherbement pour les cultures suivantes. En tant qu'**excellente tête de rotation**, elle contribue à augmenter la fertilité des sols et à en améliorer la structure.

La luzerne est une culture exigeante, nécessitant en particulier des **sols aux pH neutres à basiques**, mais également bien drainés et structurés. En revanche, c'est une plante à fort enracinement capable de résister à des situations de stress hydrique important. Dans ces conditions, c'est une culture **globalement adaptée au contexte de la Fosse de Melun**.

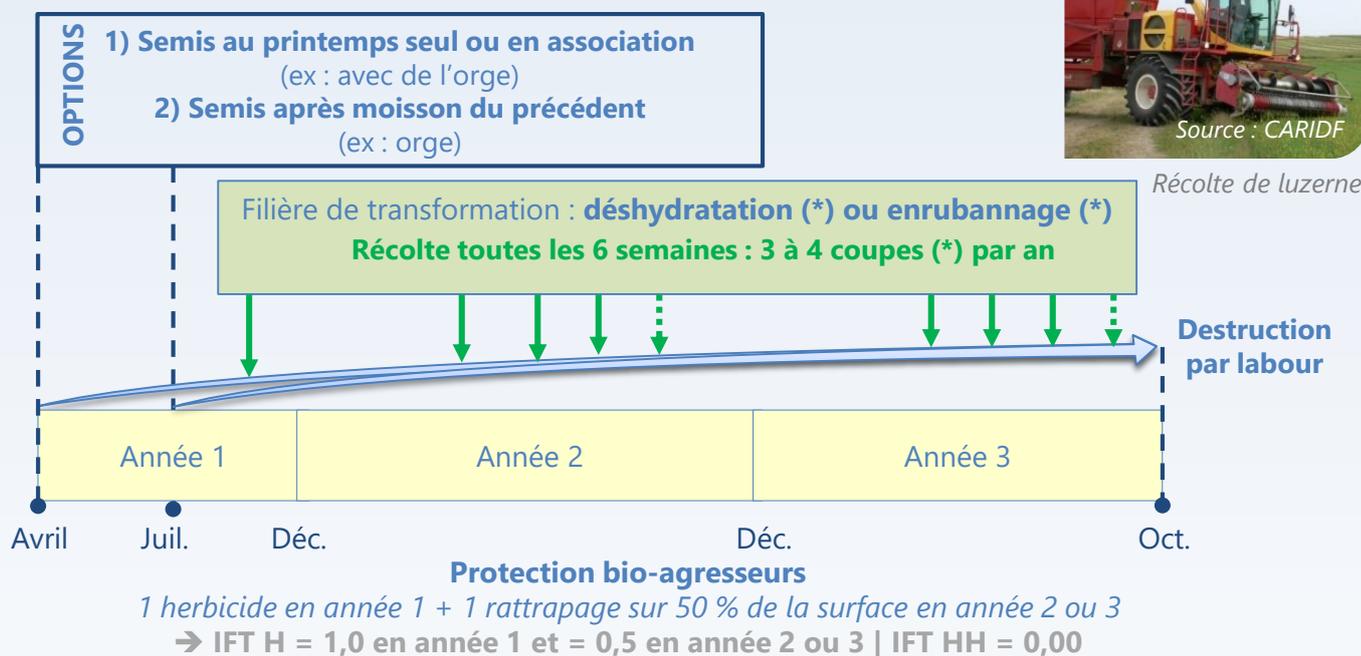
En tant que **culture sous contrat**, la luzerne est collectée directement par le transformateur. Actuellement, le frein au développement de cette culture en agriculture conventionnelle en Ile-de-France est lié à **l'absence d'usines de déshydratation** dans la région.

A titre indicatif, le rendement de la luzerne fluctue entre **8,5 à 12 t de matière sèche/ha** (source : Agreste Ile-de-France). Pour un rendement intermédiaire de 10 t MS/ha, un ordre de grandeur de sa marge brute – faible à modérée – est estimé entre **250 et 650 €/ha** (source : CARIDF, ces données incluent l'Agri. Biologique).



Source : CARIDF

LA LUZERNE : DU GRAIN AU FOURRAGE DESHYDRATE...



Source : CARIDF

Récolte de luzerne

(*) UN PEU DE VOCABULAIRE...

- ❖ La **coupe** correspond à la récolte. On compte **1 coupe** la première année en cas de semis au printemps, puis **3 à 4 coupes par an** toutes les 6 semaines les années suivantes, pour optimiser le rendement.
- ❖ La **déshydratation** est une méthode de conservation du fourrage par voie sèche, qui permet de conserver les qualités du fourrage frais. Conditionné en bouchons ou en granulés, il peut se substituer à d'autres matières premières en alimentation animale, comme le tourteau de soja.
- ❖ L'**enrubannage** est une méthode de conservation du fourrage par voie humide, consistant à entourer de film plastique l'herbe récoltée et pressée en balles.

Etat des lieux : la filière en chiffres-clés

Surfaces (ha)	Ile-de-France	Seine-et-Marne	Fosse de Melun
2019	4 252	1 762	142
2018	3 550	1 321	94
2017	2 704	1 046	66
2016	2 455	1 103	58
2015	2 412	1 117	41

Source : données PAC 2015 à 2019, dont production biologique

❖ **Echelle mondiale / européenne** : dans l'ensemble des pays producteurs de luzerne, la production interne est généralement autoconsommée. L'**Union Européenne est structurellement déficitaire** en luzerne, comme pour la plupart des protéines végétales. Sa production, concentrée à 85 % dans trois pays (Espagne, France, Italie), est en baisse. Cependant la **demande mondiale ne cesse d'augmenter**, compte tenu de la croissance démographique et de la transition alimentaire vers des protéines d'origine végétale.

❖ **Echelle nationale** : en 2017, la France produisait 850 000 tonnes de luzerne sur 300 000 hectares, dont **67 000 hectares de luzerne déshydratée**. Deux-tiers de la production française était consommée sur le **marché national**, le reste étant exporté dans des pays frontaliers ou au Moyen-Orient. Tout comme pour le soja, les surfaces en luzerne ont été stabilisées ces dernières années grâce à leur intégration dans les Surfaces d'Intérêt Ecologique (SIE) et aux aides couplées dans le cadre du plan protéines végétales 2014-2020. **Le Grand Est** est la première région productrice, concentrant plusieurs usines de déshydratation.

❖ **Echelle régionale / départementale** : la région Ile-de-France comptait plus de 3 000 hectares de luzerne déshydratée en 2018, dont plus de 80 % en Agriculture Biologique. **Près de 40 % des surfaces franciliennes étaient concentrées en Seine-et-Marne**, et plus de 30 % en Essonne, du fait de la proximité des organismes collecteurs des départements voisins.

Quels débouchés ?

A l'**échelle nationale**, les principaux débouchés de la filière sont :

MARCHE PRINCIPAL EN ESSOR :

Alimentation animale
(luzerne déshydratée)

MARCHE SECONDAIRE :

Alimentation animale (foin)

MARCHE DE MICRO-NICHE :

Alimentation humaine
(lusixine « super-aliment »)

Les **débouchés franciliens** reposent sur la collecte par 3 **usines de déshydratation**, dont 2 couvrant en partie la Seine-et-Marne : la CAPDEA, basée à Marigny-le-Châtel (10) et la SIDESUP, située à Engenville (45). Cependant leurs périmètres de collecte actuels s'arrêtent aux portes de la Fosse de Melun.

Pour les exploitations en polyculture-élevage, la luzerne peut être valorisée en **autoconsommation**

Et demain ?

par le bétail.

❖ **Prospective** : comme pour le soja, les attentes sociétales françaises et les besoins alimentaires mondiaux croissants conduisent à **favoriser l'autosuffisance alimentaire française en matière de protéines végétales**. La filière est en attente de nouvelles opportunités de développement dans le cadre du verdissement de la future PAC (source : Agreste Grand Est, 2020). Le développement de la luzerne repose principalement sur la **déshydratation**, qui peut être valorisée sur l'ensemble du territoire national, grâce à des atouts logistiques et de conditionnement. En revanche, la luzerne en frais reste essentiellement consommée à proximité de ses bassins de production, à cause d'une moins bonne capacité de conservation du fourrage destiné aux élevages.



Source : CAPDEA

Quelques repères économiques (source : service Economie-Filières de la CARIDF)

Rendement ✕
8,5 à 12 t MS/ha

Prix de vente =
50 à 100 €/t
(jusqu'à 220€/t)
Alimentation animale
Restitution au sol (broyage)
Alimentation humaine

Charges opérationnelles =

Coût (€/ha)	
Semences (*)	60
Ferti. PK, Ca	150 à 220
Phyto. (**)	75
Total	207 à 277

(*) en année 1 et (**) en année 1 avec rattrapage en année 2 ou 3, avec amortissement sur 3 ans

Marge brute indicative =

Marge brute (€/ha)	Rendement (t MS/ha)		
	8	9	10
Prix	50	158	208
(€/t)	75	358	433
	90	478	568
		568	658

Hypothèse : charges opérat. = 242 €/ha

Quid du territoire de la Fosse de Melun ?

En 2019, **0,4 % de la SAU du territoire** était cultivée en luzerne (142 hectares), répartie entre 16 exploitations, dont 7 biologiques ou mixtes (source : RPG 2019). Parmi l'ensemble de ces producteurs de luzerne, la moitié a répondu à l'enquête (8/16).

Parmi les autres répondants à l'enquête, 54 % sont en réflexion pour implanter cette culture au sein de leur exploitation (13/24), dont 3 exploitations avec un projet dans les 3 ans.

Le débouché actuel sur le secteur consiste principalement à de l'autoconsommation dans des systèmes de **polyculture-élevage**, faute de débouché solide en déshydratation. Par ailleurs, la présence de cette culture dans 70 % des exploitations biologiques ou mixtes du territoire s'explique par l'azote qu'elle apporte au système. La luzerne, dès qu'elle peut être introduite en **rotation biologique**, est très bénéfique à l'équilibre économique de l'exploitation.

Pour se développer localement sur le territoire, la filière nécessiterait l'**extension des zones de collecte des usines de déshydratation existantes**, la CAPDEA et la SIDESUP, jusqu'au périmètre de la Fosse de Melun. Cette perspective est peu probable pour la production en agriculture conventionnelle, mais serait à appuyer pour le **mode de conduite biologique**, qui représente la majorité de la production.

Une seconde option, également peu probable, consisterait en l'implantation de nouvelles usines collectant sur ce secteur.

« La luzerne (en enrubannage) est un bon moyen de **lutter contre les adventices**, en particulier le ray-grass résistant. C'est un très bon précédent du blé tendre d'hiver. »

Monsieur R., agriculteur de la Fosse de Melun



FILIERE LUZERNE : CE QU'IL FAUT RETENIR

Pour répondre au marché français structurellement déficitaire en protéines végétales, la **filière luzerne déshydratée est en essor**.

La Seine-et-Marne présente un potentiel de développement, grâce à la présence de 2 usines de déshydratation collectant sur ce périmètre. Leurs **zones de collecte seraient en progression**, potentiellement sur le territoire de la Fosse de Melun, mais uniquement pour la **production biologique**.

En effet, cette culture est **centrale dans les systèmes en grandes cultures en Agriculture Biologique**. Sa promotion dans les systèmes conventionnels nécessiterait le développement de débouchés locaux, ce qui semble peu probable sur le secteur.

