

PROTÉOLUZ : ALLER VERS PLUS D'AUTONOMIE PROTÉIQUE EN RÉGION GRÂCE À LA LUZERNE

Dès 2022, la réglementation évolue vers une alimentation 100% bio pour les monogastriques. Cet impératif, en plus d'augmenter le coût alimentaire, risque d'accentuer la dépendance de la filière française au tourteau de soja, majoritairement importé. C'est dans ce contexte que le projet Protéoluz a été créé en 2018, avec pour double objectif de trouver de nouvelles sources protéiques bio et locales pour l'alimentation des monogastriques, tout en valorisant la luzerne des polyculteurs. Ce projet s'articule autour de trois axes.

AXES 1 ET 3 : PRODUIRE DE LA LUZERNE RICHE EN PROTÉINES POUR LES FABRICANTS D'ALIMENTS DE BÉTAIL

L'axe 1 consiste à introduire de la luzerne granulée dans les rations des monogastriques en passant par Novial, fabricant d'aliment. En 2020, nous avons produit de la luzerne entre 19 et 22,6% de MAT (*matière azotée totale*) contre 16 à 18% habituellement. La luzerne a été récoltée jeune (4 à 5 semaines), plante entière, mise en ballot puis séchée par chaleur douce. A 85% de Matière Sèche, elle peut être stockée en attendant d'être granulée à l'UCDV (*usine dans l'Eure*). L'axe 3 est en résonance avec l'axe 1. A partir des granulés, il s'agit de passer par un procédé physique de broyage tamisage dans l'objectif d'enrichir encore le produit fini en protéines. Pour cela, nous sommes en lien avec la plateforme IMPROVE (*Dury, 80*). Pour 2021, il sera question d'axer nos travaux sur le séchage par chaleur douce et la granulation.

AXE 2 : FAVORISER L'AUTONOMIE DES FERMES AVEC LA LUZERNE ENRUBANNÉE AUX PORCS CHARCUTIERS

Un essai en élevage a été mené en 2020 (*voir le témoignage*). L'objectif était d'évaluer si un apport de luzerne enrubannée permettrait de diminuer la quantité d'aliment distribué aux porcs en engraissement. Les 40 porcs de l'essai ont été séparés en deux cases homogènes de 20 porcs. Les porcs de la « case témoin » ont suivi le plan d'alimentation utilisé en routine par l'éleveur plafonné à 2,8 kg / porc / jour. Les porcs de la « case luzerne » ont reçu 90% de cette ration et disposent en complément d'enrubannage de luzerne à volonté (29 % MS - 22,4% de MAT). La quantité d'enrubannage distribuée a été enregistrée, les performances de croissance et la qualité de carcasse évaluées.

Au regard des résultats prometteurs de 2020, il est prévu pour 2021 de formuler un aliment à bas taux protéique qui tienne compte de l'apport de luzerne enrubannée dans la ration et d'en évaluer l'intérêt (*performances des porcs, qualité de carcasse, coût de la ration...*).

Les partenaires :

- Guy Vanlerberghe, Jean-Luc et Franck Stammose, Corentin Masson, Stéphane Leleu, agriculteurs bio dans l'Oise et dans le Nord
- Novial, Fabricant d'Aliment pour le Bétail
- UCDV, Usine de déshydratation de luzerne dans l'Eure
- IMPROVE, plateforme d'innovation européenne dédiée à la valorisation des protéines végétales

La parole à...



Stéphane Leleu,
producteur de porcs bio
à Hucquelières (62)



En bio depuis 2000, je me suis lancé dans l'élevage porcin en 2016. J'ai participé au voyage d'étude du projet Protéoluz en septembre. J'y ai vu des cochons qui pâturent ! Ce n'est pas nouveau, nos anciens mettaient déjà des truies au pâturage. Ça me donne des idées pour l'engraissement de mes cochons, mais c'est un projet de plus long terme. Avant de commencer l'essai d'apport d'enrubannage à mes porcs, je n'aurais pas pensé leur donner de la luzerne. Ils la mangent et l'assimilent bien ! Bien sûr, l'essai 2020 est une première approche mais c'est déjà réjouissant car qualité et productivité sont au rendez-vous. Je suis curieux de poursuivre les essais en 2021, cette fois-ci en affinant et en remplaçant réellement une partie de l'aliment complet par de la luzerne.

Le projet, en bref :

- Une luzerne jeune qui présente un taux de MAT de 19% ou 22.6% (*selon la coupe*)
- Un produit de luzerne granulée séchée par chaleur douce qui a déjà trouvé son débouché
- Des pistes pour enrichir la luzerne en protéine par des procédés physiques en post-récolte
- 750 kg de luzerne enrubannée consommée par 20 porcs en 74 jours ou 500 g de luzerne enrubannée consommée / porc / jour
- Des résultats très encourageants sur la qualité de carcasse des porcs ayant consommé la luzerne enrubannée (*TMP et couleur*)



Si vous êtes intéressé-e-s, contactez-nous :

Fanny Vadewalle, 07 87 32 64 30
f.vadewalle@bio-hdf.fr

Marie Augagneur, 07 87 32 93 41
m.augagneur@bio-hdf.fr

Carole Bertin, 07 87 32 12 54
c.bertin@bio-hdf.fr

