

# Trèfle de Perse



**Nom :**  
Trèfle de Perse

**Nom scientifique :**  
*Trifolium resupinatum*

**Famille :**  
Fabacées

**Origine :**  
Asie Centrale

## Pour réussir sa culture...

**Date du semis :** mars - avril et septembre - octobre

**Profondeur :** 1 cm

**Type de semis :** à la volée

**Pérennité :** annuelle

**Hauteur de la plante adulte :** 40 cm

## DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES...

### ... POUR DÉCOUVRIR LES USAGES DE LA PLANTE

Le trèfle de Perse est une mellifère riche en nectar permettant ainsi aux abeilles de produire leur miel.

Les plantes « mellifères » ont une place réservée dans grand nombre de jachères cultivées. Elles attirent les abeilles qui sont des agents de pollinisation utiles aux plantes voisines. Malgré leur rôle primordial, les abeilles sont aujourd'hui menacées.

Pour participer à leur protection, vous pouvez créer dans votre jardin, votre réserve naturelle pour insectes.

En premier lieu, plantez dans votre réserve une grande diversité d'espèces végétales mellifères : trèfle de Perse, lavande, mélisse, phacélie...

Par la suite, il vous sera possible de créer des lieux favorables aux insectes : mare, muret en pierres sèches, tas de bois...

Avec l'arrivée du printemps, votre jardin se transformera en véritable paradis pour insectes, participant ainsi à la protection de nombreuses espèces et à la préservation de la biodiversité.

## COMMENT LE CULTIVER ?

### Préparation

Avant l'implantation de la culture de trèfle de Perse, il est nécessaire de réaliser quelques travaux de préparation du sol. Un bêchage profond facilite le développement des racines. Cette étape doit s'accompagner d'un désherbage méticuleux pour limiter la concurrence avec des plantes adventices. Pour finir, le lit de semences doit être finement travaillé pour obtenir une terre fine en surface.

### Semis

Le trèfle de Perse se sème au printemps en mars-avril, et à l'automne de septembre à fin octobre. La technique du semis à la volée est utilisée. Les graines sont réparties sur le sol, puis recouvertes de 1 cm de terre. Après le semis, le sol est tassé pour que la terre adhère aux graines.

### Suivi de la culture

Après la levée, il est utile de procéder à un premier désherbage pour éviter à la culture de se faire envahir par les « mauvaises herbes » avant son développement. Cette espèce s'implante rapidement, limitant ainsi la présence de plantes adventices.

La plante est sensible à l'attaque des limaces, il est nécessaire de surveiller leur développement. En cas d'une présence trop importante, il convient d'agir pour limiter leur nombre.

### ... POUR DÉCOUVRIR LE VÉGÉTAL

Le trèfle de Perse, comme de nombreuses légumineuses a la capacité de fixer l'azote atmosphérique. Derrière cette notion se cache un mécanisme biologique singulier, la symbiose, « relation entre deux êtres vivants où chacun tire un bénéfice de l'autre ».

Chez les légumineuses, ce phénomène se déroule au niveau du système racinaire. Quelques cellules des radicelles gonflent formant des nodosités. À l'intérieur vivent de nombreuses bactéries, les rhizobium. Ces bactéries captent l'azote présent dans l'air et en restituent une partie à la plante hôte sous forme de sécrétions azotées. En échange, les bactéries prélèvent du glucide produit par la plante.

En arrachant délicatement les racines de nombreuses légumineuses, il est facile d'observer ces nodosités. À l'aide d'un microscope, il devient même possible d'observer ces bactéries en réalisant une coupe de la nodosité.

Ce mécanisme permet aux plantes hôtes d'avoir une source importante d'azote nécessaire pour leur développement. Souvent même, les plantes en restituent une partie au sol contribuant ainsi à l'enrichir.

## Pour découvrir le Trèfle de Perse



### D'où vient cette plante ?

Le trèfle de Perse (*Trifolium resupinatum*) est une plante annuelle originaire d'Asie Centrale.

Traditionnellement, le « Shaftal » (le nom de cette plante dans la région de l'Himalaya) est cultivé de l'Asie Centrale jusqu'à la Méditerranée. C'est une culture importante pour la production de foin en Afghanistan et dans les régions asiatiques similaires, à hivers froids. Dans les montagnes de l'Himalaya, on retrouve cette culture jusqu'à 2 750 m d'altitude.

A l'état spontané, le trèfle de Perse est une petite plante commune dans les prairies et les terrains accidentés de la zone méditerranéenne au centre de l'Asie. Les variétés cultivées sont des trèfles robustes de 40 cm de haut.

### A QUOI SERT LE TRÈFLE DE PERSE ?

Le trèfle de Perse est une plante peu cultivée en France. Cette légumineuse, comme de nombreuses autres espèces de cette famille, est cultivée comme plante fourragère.

La valeur nutritive, énergétique et azotée du trèfle de Perse est comparable à celle du trèfle blanc. Il fournit un aliment de bonne qualité pour le bétail. Néanmoins, la quantité de fourrage produit est beaucoup plus faible. Le trèfle de Perse peut être consommé par le bétail sous forme de fourrage ou d'ensilage. L'espèce est peu appréciée des animaux pour le pâturage.

En culture, cette variété est associée à une graminée comme le ray-grass d'Italie.

Contrairement à l'espèce naturelle, les variétés cultivées en France sont sensibles au froid.

Au Pakistan et en Afghanistan, le trèfle de Perse est utilisé pour l'alimentation humaine. Les jeunes pousses sont consommées comme légume vert.

### LES ZONES DE CULTURE

Le trèfle de Perse est cultivé principalement au Moyen-Orient et en Asie Centrale. Depuis le début du XX<sup>ème</sup>, il tend à régresser, au profit du trèfle d'Alexandrie, dans les régions d'Asie où l'hiver n'est pas très rude.

On retrouve également, le trèfle de Perse comme culture secondaire pour le foin en Australie et aux Etats-Unis.

En France, le trèfle de Perse est une culture marginale et il n'existe pas spécifiquement de zone de culture de cette plante. Toutefois, les variétés utilisées sont particulièrement adaptées au climat méditerranéen.

### SEMENCES ET BIODIVERSITÉ

En France, 12 entreprises sélectionnent les plantes fourragères.

Plus de 30 nouvelles variétés fourragères et 15 de gazon sont inscrites par an.

Il existe plus de 200 variétés de légumineuses fourragères au Catalogue français, mais seules 9 variétés de trèfle de Perse sont inscrites au Catalogue européen.

