

# Luzerne cultivée



**Nom :**  
Luzerne cultivée

**Nom scientifique :**  
Medicago sativa

**Famille :**  
Fabacées

**Origine :**  
Ouest de l'Asie

## Pour réussir sa culture...

**Date du semis :** printemps et fin d'été  
**Profondeur :** 1 - 2 cm  
**Distance entre les graines :** 1 - 2 cm  
**Distance entre les lignes :** 1 - 2 cm  
**Date de récolte :** 3 - 4 ans  
**Hauteur de la plante adulte :** 30 à 70 cm

## DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES...

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

#### De la luzerne en salade

La principale utilisation de la luzerne concerne l'alimentation du bétail. Mais, pour notre alimentation nous commençons aussi à nous intéresser à cette plante riche en éléments minéraux essentiels.

En s'amusant à faire germer des graines de luzerne, les enfants vont pouvoir ensuite se régaler en mangeant les graines fraîchement germées.

Pour cela, disposez dans une assiette creuse un grand morceau de ouate humidifiée. Sur la ouate, déposez autant de graines qu'il y a de place. Pensez à **humidifier 2 à 3 fois par jour le coton** pour qu'il reste humide en permanence.

Après quelques jours (4-5 jours), la germination aura lieu. Il sera alors temps de déguster les nombreuses petites plantules. Nature ou dans une salade, les germes devraient ravir tous les palais.

## COMMENT LA CULTIVER ?

### Préparation

Pour réussir l'implantation de cette culture, il est nécessaire de procéder à 3 étapes :

- un bêchage profond qui permettra le développement des racines,
- un désherbage avant le semis pour limiter la concurrence avec des plantes adventices,
- un lit de semences (les deux premiers centimètres du sol) doit être réalisé très finement pour obtenir une terre émiétée.

### Semis

Le semis de luzerne peut se faire deux fois dans l'année. Pour le semis de printemps, il doit être réalisé avant la fin mars dans le nord et avant la fin février dans le sud. Pour le semis d'été, il est important de le réaliser avant la fin septembre pour que la plante soit suffisamment robuste avant l'arrivée des premiers froids. La luzerne est semée à la volée. Les graines sont simplement réparties sur le sol puis recouvertes d'1 ou 2 cm de terre.

### Suivi de la culture

Pendant son développement, la luzerne peut être sujette à la concurrence de « mauvaises herbes » ainsi qu'à l'attaque des limaces. En cas de besoin, un désherbage est nécessaire. Contre l'attaque des limaces, une surveillance s'impose.

### ... POUR DÉCOUVRIR LE VÉGÉTAL

#### « La luzerne, un iceberg végétal ! »

La partie aérienne de la luzerne ne représente qu'une petite partie de la plante. Dans le sol, à l'abri de nos regards indiscrets, la luzerne est capable de développer une racine puissante qui pousse très profondément dans le sol. Mais il est difficile pour nous d'imaginer ce qui se passe dans ces profondeurs.

Pour déjouer la discrétion de cette racine, une petite expérience s'impose. Pour cela, il faut :

- **remplir de terre un grand pot** (un grand seau, un grand pot de fleur, ou pourquoi pas un fût de 200 l). Pensez avant de remplir le pot, à le poser dans un endroit où il sera possible de le renverser par la suite.
- dans ce pot, **semez quelques graines de luzerne** puis arrosez régulièrement jusqu'à la levée. Après la levée, laissez la plante se débrouiller seule. Moins elle aura d'eau et de nourriture, et plus la plante sera obligée de développer sa racine.
- après quelques mois de croissance, le moment est venu de **dépoter la plante** en faisant basculer le pot (pour les grands pots). A l'aide d'une balayette, **enlevez la terre présente autour des racines**. Il ne reste plus qu'à observer et mesurer la racine obtenue.

## Pour découvrir la Luzerne cultivée



### D'où vient cette plante ?

La luzerne cultivée est une plante originaire de l'Ouest de l'Asie (Afghanistan, Iran, Turquie). Les espèces de la famille de la luzerne sont présentes à l'état spontané sur tous les continents, dans les régions tempérées, jusqu'à 2 000 m d'altitude environ.

La luzerne cultivée préfère les climats de type méditerranéen.

Le développement de cette culture remonte à la fin du moyen âge. En cultivant cette plante fourragère, les paysans pouvaient fournir en quantité une alimentation riche en protéines au bétail.

Aujourd'hui, la luzerne est la plante de la famille des fabacées (légumineuses) la plus cultivée dans le monde.

### A QUOI SERT LA LUZERNE CULTIVÉE ?

La luzerne est cultivée surtout pour l'alimentation du bétail. Sa forte teneur en protéines est idéale pour l'alimentation animale. On l'utilise alors sous plusieurs formes :

- Luzerne fraîche : elle peut être directement pâturée par le bétail, ou distribuée après la fauche,
- Luzerne sèche : sous forme de foin,
- Luzerne ensilée : après broyage, la plante va être stockée dans un silo où elle va être conservée par acidification pour la nourriture d'hiver,
- Luzerne déshydratée : après déshydratation, la plante va être transformée en granulés secs.

La luzerne, comme toutes les légumineuses, est une plante qui améliore les sols sous l'effet de plusieurs actions.

Sa racine puissante puise en profondeur la nourriture. Sous l'effet du travail des racines, la structure du sol est améliorée.

Toujours au niveau de la racine, la luzerne possède des bactéries symbiotiques qui vont permettre à la plante de capter l'azote atmosphérique pour ses besoins nutritifs. Une partie sera restituée au sol pour les cultures suivantes.

La phytothérapie s'intéresse aussi aux qualités nutritives de la plante. En effet, la luzerne contient en quantités importantes du fer, du calcium, du magnésium et du potassium.

### LES ZONES DE CULTURE

La culture de la luzerne est très présente sur le continent américain. Les Etats-Unis sont le premier producteur au monde devant l'Argentine.

La France se situe parmi les premiers pays producteurs en Europe avec plus de 600 000 ha.

Les zones de cultures se situent généralement sur les zones d'élevage. La région Champagne-Ardenne est la première région européenne pour la production de luzerne déshydratée.

### 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.

Parmi plus de 200 variétés de légumineuses fourragères, une cinquantaine de variétés de luzerne est au Catalogue français.

