

## Les légumineuses prairiales et la mécanisation de la récolte

Knoden D., Fourrages Mieux ASBL, [knoden@fourragesmieux.be](mailto:knoden@fourragesmieux.be)

Rabier F., CRA-W, [f.rabier@cra.wallonie.be](mailto:f.rabier@cra.wallonie.be)

A l'échelle mondiale, de très nombreuses légumineuses fourragères annuelles ou pérennes sont cultivées selon les conditions pédo-climatiques du milieu. Les principales légumineuses prairiales cultivées en Wallonie sont les trèfles blancs et violets ainsi que la luzerne. De façon moins répandue, on retrouve également le trèfle hybride, le lotier corniculé, les trèfles annuels (Incarnat, d'Alexandrie, de Perse), et accessoirement le sainfoin et la minette. Hormis la luzerne et le sainfoin qui peuvent se cultiver en pure, les autres légumineuses sont très souvent associées à une ou des graminées ainsi qu'à d'autres légumineuses. La grande majorité des légumineuses sont bien adaptées à une exploitation en fauche. Seuls les trèfles blancs nains ou intermédiaires sont bien adaptés au pâturage grâce à leurs nombreux stolons rampants. Le trèfle violet est moins pérenne que la luzerne, produit un fourrage plus équilibré mais est plus sensible à la sécheresse que cette dernière.

Les légumineuses fourragères ont des potentiels de rendement en MS et en protéine à l'hectare très élevés et ce, avec peu ou pas d'intrants azotés. La luzerne permet d'obtenir régulièrement des rendements au-delà de 15 t MS/ha.an. La quantité d'azote fixé par les légumineuses varie de 90 à 160 kg N/ha.an pour les associations ray-grass anglais-trèfle blanc jusqu'à plus de 400 kg N/ha.an pour la luzerne (Delaby *et al.*, 2016). Les teneurs en protéines de ces légumineuses varient de 16 à 28% de MAT/kg MS (Table INRA) selon les espèces, les stades de récolte, les modes de récolte et de conservation. Ces teneurs permettent de diminuer l'achat de tourteaux d'oléo-protéagineux et donc de contribuer à une meilleure autonomie protéique des exploitations d'élevage. En plus des différentes fonctions agricoles, les légumineuses fourragères ont de nombreux avantages pour l'environnement (biodiversité, nourriture pour les insectes...).

Lors de la récolte des prairies riches en légumineuses, un point d'attention est la conservation des folioles, riches en protéines. Des essais suivis en 2015 au CRA-W à Gembloux ont comparé différents matériels de conditionnement du fourrage lors de la fauche et différentes andaineuses. Pour une récolte en préfané à moins de 60% de MS, de faibles pertes ont été mesurées sur un mélange de dactyle/luzerne. Dans cette étude, aucune différence significative n'a pu être mise en évidence entre les matériels testés. La première conclusion qui est à confirmer par d'autres essais, est que tant que l'on ne récolte pas les légumineuses sous forme de foin, le matériel classique de fenaison suffit amplement pour minimiser les pertes de matière sèche ou de protéines.

### Bibliographie:

Delaby L., Pavie J., McCarthy B., Comeron E.A., Peyraud J.L. (2016) : « les légumineuses fourragères, indispensables à l'élevage de demain », Fourrages, 226, 77-86