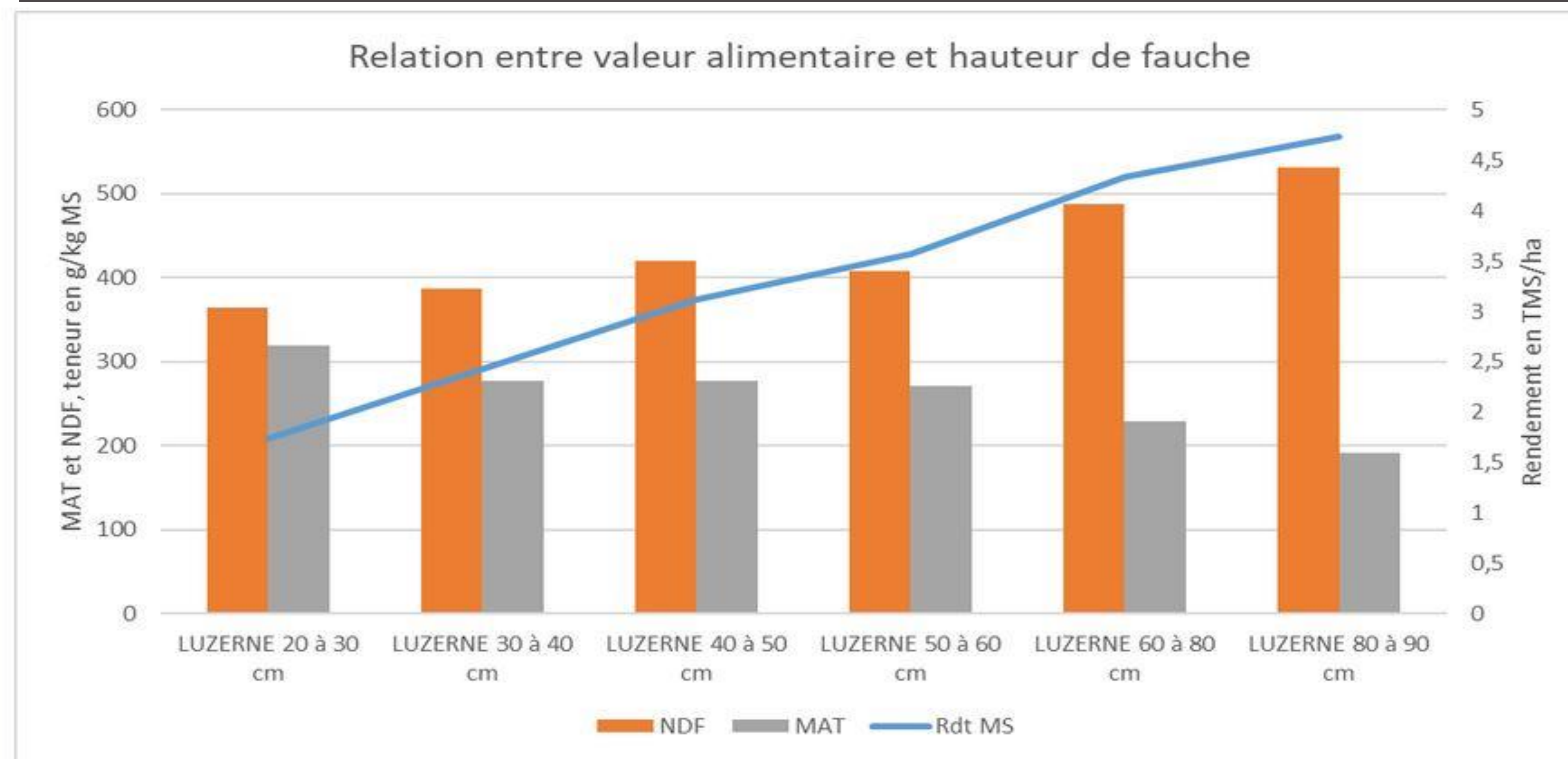




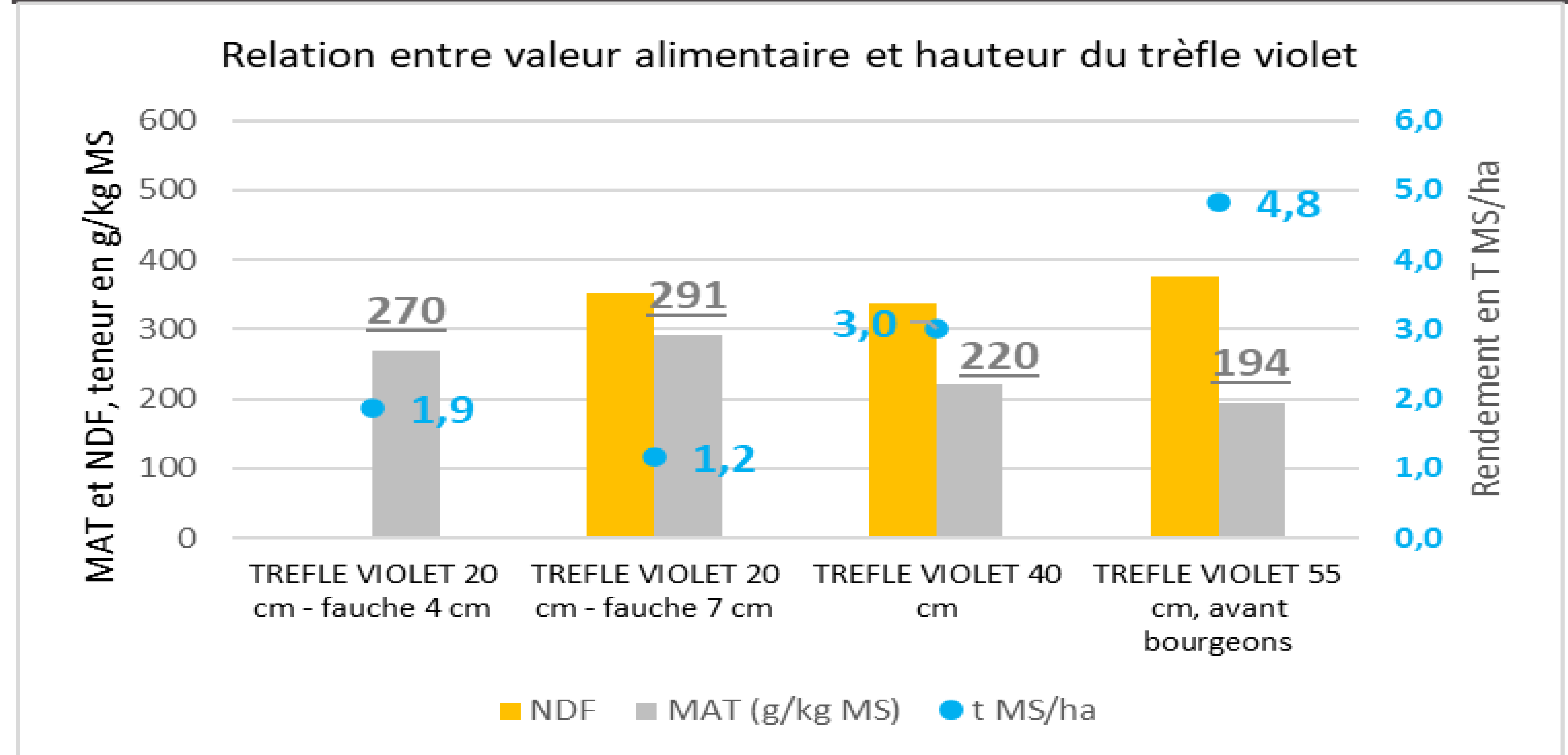
Trouver le juste compromis entre valeurs / rendements... et une fenêtre météo favorable

Relation valeur alimentaire / hauteur (luzerne)



Source : ADICE (Conseil Elevage Ardèche Drôme et Isère)

Relation valeur alimentaire / hauteur (trèfle violet, cycle 1)



Source : Travaux en cours – GIEE Légumineuses Normandie

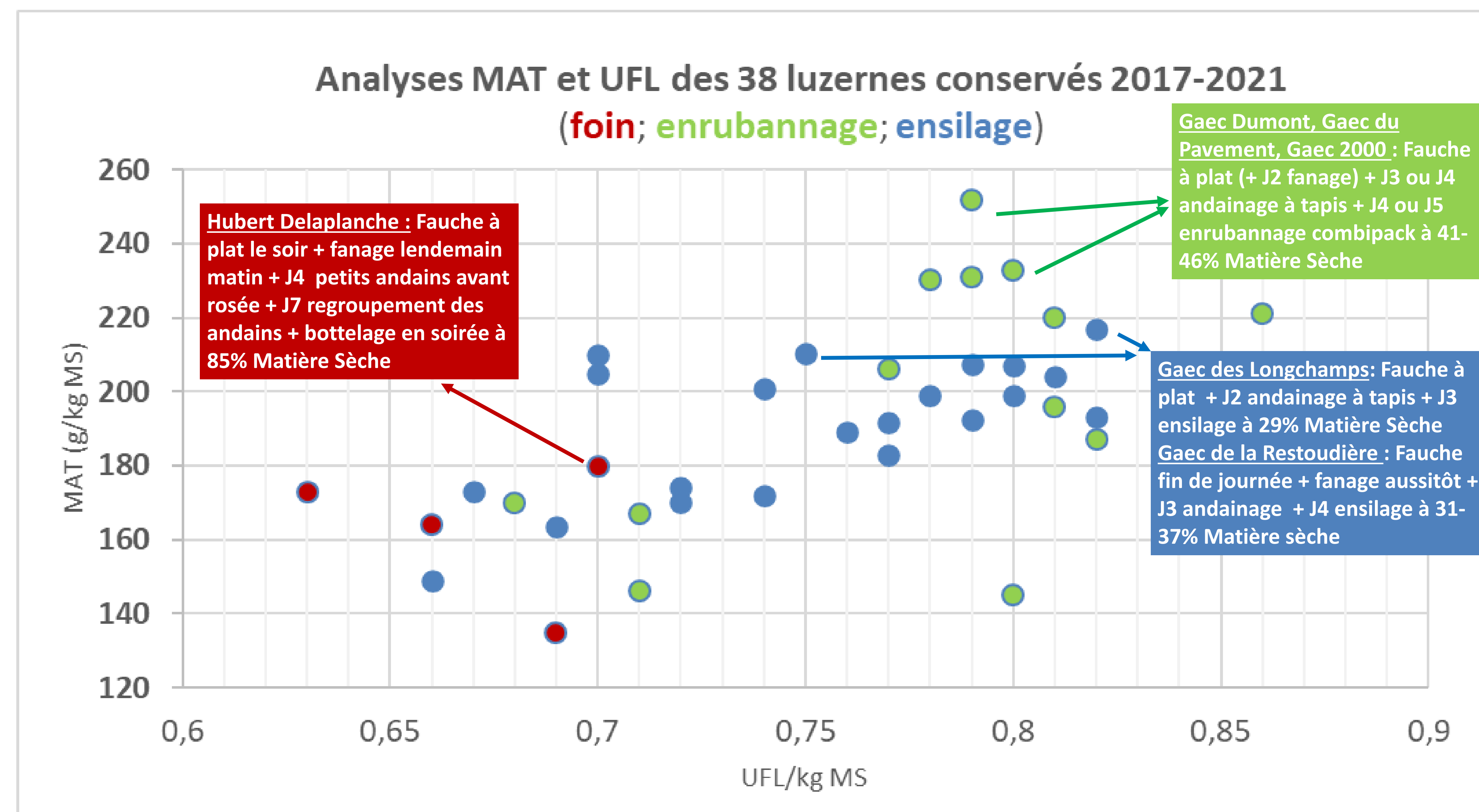
- ☞ **Faucher au stade début bourgeonnement pour un maximum de MAT et UFL/ha**
- ☞ **Coupes suivantes : 35 à 45 jours de repousse (5-6 semaines)**
- ☞ **Faucher à + de 7 cm de haut**
- ☞ **Le rapport feuilles/tiges détermine la teneur en protéines et la valeur énergétique (La Jaillière (44) – 2011)**
 - Feuilles de luzerne : 25 à 28 % de MAT/kg MS et 0,95 à 1 UFL;
 - Tiges de luzerne : 11 à 14 % de MAT/kg MS et 0,59 à 0,72 UFL.



Valeurs des luzernes et trèfles violets conservés chez les éleveurs du GIEE Légumineuses Normandie

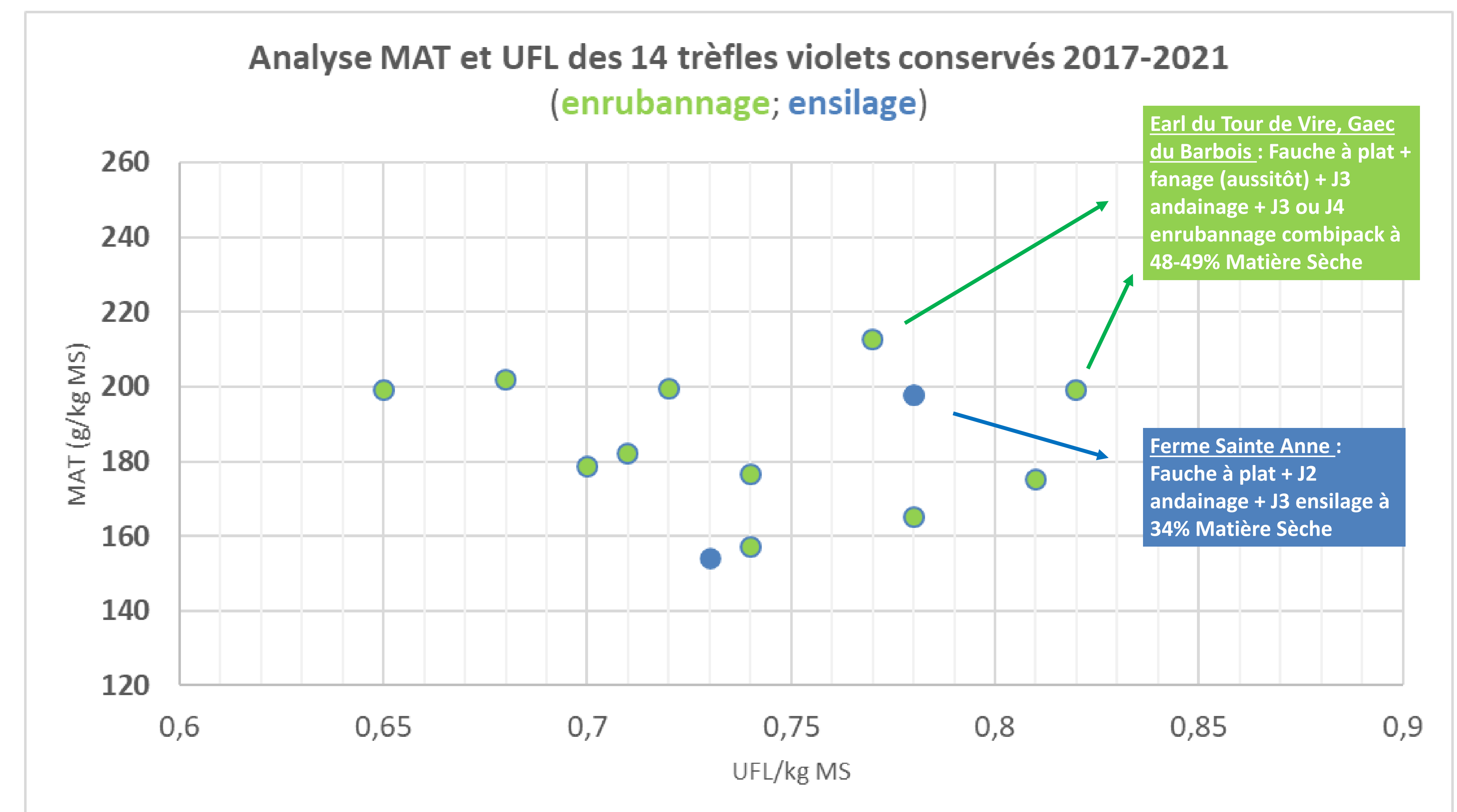
En luzerne

- En ensilage / enrubannage : de **14,5 à 25,2 points MAT** et 0,71 à 0,82 UFL/kg MS
- En foin : de 13,5 à 18,0 points MAT et 0,63 à 0,70 UFL/kg MS



En trèfle violet

- En enrubannage : de **15,7 à 21,2 points MAT** et 0,65 à 0,82 UFL/kg MS
- En ensilage (seulement 2 analyses !) : de 15,4 à 19,8 points MAT et 0,73 à 0,78 UFL/kg MS



Source : Travaux en cours – GIEE Légumineuses Normandie (Analyses LANO)

- Les éléments-clefs pour la MAT : maîtrise du salissement de la parcelle, fonctionnement du sol/nodosités/fertilisation PK(CaO,Bo,Mo)/stades/conditions de récolte, technique et matériels de récolte, hauteur de fauche et réglage de coupe, conditions de stockage :
- ensilage : coupe fine 2-4 cm, confection silo, conservateur acide ou biologique recommandé (pour légumineuses), avancement
 - enrubannage : filet + rotocut, nombre de couches plastique, densité, non-perforation