

Quelques dates

23-27 septembre

20 lycéens allemands
en immersion à la
Bergerie.

24-26 septembre

• **IDEA4**
• **Gestion de projet**
Plans nationaux de
formation.

26 septembre

Mediexion
Sheep coaching.

27-29 septembre

Festiphoto

28 septembre

Anciens de la Bergerie
Réunion à Francheville.

1^{er} octobre

Mediexion
Sheep coaching.

1^{er}-4 octobre

Agroforesterie
Plan national de
formation.

3 octobre

Complexe Préférence
COC à Paris.

3 octobre

Ministère des armées
Séminaire (150 pers.).

4 octobre

MSA

7-9 octobre

Auxiliaires de culture
Plan national de
formation.

8-10 octobre

Pepieta
Plan national de
formation.

9-10 octobre

**BTS Productions
animales**
Réunion de la
commission nationale
de concertation et de
coordination.

Au menu de ce BNinfos: une démarche vertueuse avec la lutte contre le gaspillage alimentaire, des focales sur quelques personnes intéressantes de la Bergerie, la richesse de l'expérience internationale, un brin d'art et de gestion de l'exploitation agricole. Bonne lecture !

Roland Delon, directeur de la Bergerie nationale

Zooms

Organisation et Institutionnel

Suite >>>

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Quelle quantité de nourriture est jetée à chaque repas ?

- 3 kg
 15 kg
 40 kg



Patrimoines et Environnement

Suite >>>

L'équipe Espaces verts de la Bergerie



Apprentissage et Formations

Suite >>>

Catherine Polack, formatrice pluridisciplinaire



Appui et Innovations

Suite >>>

Projet Erasmus+ ELISE²A



Animation et Territoires

Suite >>>

La laine : de la tonte à la création



Élevages et Agriculture biologique

Suite >>>

Techniques d'implantation des luzernes : être opportuniste !



Zoom

Organisation
et Institutionnel

Lutte contre le gaspillage alimentaire

La Bergerie nationale s'est engagée dans cette démarche par de multiples actions : sensibilisation des apprenants, information du grand public, recherche et mise en œuvre de solutions...

Bien manger et moins jeter

Les produits issus de l'agriculture biologique, locaux ou bénéficiant d'un label de qualité représentent maintenant plus de 50 % de l'approvisionnement du service de restauration de la Bergerie nationale. L'établissement répond donc aux objectifs fixés pour 2022 par la dernière loi Agriculture et Alimentation.

Mais si bien manger est une chose, moins jeter de nourriture en est une autre. C'est pourquoi un programme de sensibilisation des apprenants et du grand public a été lancé.

Les apprenants et le gaspillage

Le service de la vie scolaire et éducative du pôle formation a fait le choix d'inclure dans la semaine de rentrée de chaque classe une intervention sur le gaspillage alimentaire. Loïc Daudigny, animateur pédagogique à l'exploitation, et Magali Houdayer, chargée de vie éducative, sont déjà intervenus et vont poursuivre jusqu'en novembre auprès de 19 classes et 307 apprenants de 14 à 35 ans.

Le déroulé pédagogique de ce module a été élaboré avec Jean-Xavier Saint-Guily, chargé de mission "Partenariat, territoire et développement rural", qui travaille depuis plus d'un an à la mise en place d'une filière de valorisation des biodéchets sur l'établissement.

Première étude : les élèves de seconde CGEH (Conduite et gestion de l'entreprise hippique) ont pesé les restes de repas à la cantine, ce qui a permis d'aborder concrètement le sujet.

Deuxième étude : les apprenants du BTSa Sciences et technologies des aliments ont mené une enquête dont les résultats montrent bien l'importance du comportement des consommateurs. Dans un premier temps, l'objectif est de faire prendre conscience de l'impact environnemental, économique et social du gaspillage. Le travail consiste ensuite à identifier des solutions à mettre en place en termes d'organisation et de logistique.

Le sujet a également été exposé à l'ensemble du personnel lors de l'assemblée générale de rentrée.

Sensibilisation au tri

La sensibilisation au gaspillage alimentaire passe également par le tri des déchets. Cet été, le Festival de la Bergerie a été l'occasion de mettre en place des opérations pilotes de tri et d'informations auprès des visiteurs venus dégus-

La restauration à la Bergerie nationale

Le midi

- 120 repas/jour
- Cuisine "maison" avec 50 % de produits bio, locaux ou de qualité



Au self, Cédric Chicco, Djamel Merabet et Christian Cavalerie préparent tous les jours une restauration de qualité. Aucune raison de ne pas finir son assiette...

Le soir

- 60 repas/jour
- Entreprise extérieure



Zoom

Organisation
et Institutionnel

Lutte contre le gaspillage alimentaire (suite)



© Océane Bonnefoy.



Pendant le Festival de la Bergerie en juin, la sensibilisation au tri a permis de diviser par quatre la quantité de déchets non recyclés.

ter les produits "Made in Bergerie". Les biodéchets ont été compostés, les déchets recyclables correctement triés et la quantité de déchets non recyclés a été divisée par quatre.

Cette action est reconduite les 21 et 22 septembre lors des Journées Agricultures et Patrimoines, en partenariat avec le Syndicat intercommunal de trai-

Le futur composteur rotatif et préfermentateur de la Bergerie.



© Emeraude Création.

tement des ordures ménagères (SIC-TOM) de Rambouillet.

Une station de compostage

La réduction des déchets alimentaires est donc bien engagée à la Bergerie nationale, même s'il en restera toujours un peu. Afin de les valoriser directement sur site, un projet est en route : celui de la construction d'une station de compostage, équipée d'un composteur rotatif et d'un pré-fermentateur développé par l'Irstea et la Scop Émeraude Création. Pour mieux maîtriser les techniques du compostage, trois membres de la Bergerie nationale vont suivre début octobre une formation de trois jours à Alfortville sur le thème du compostage autonome en établissement.

La Bergerie s'engage à réduire l'impact de son fonctionnement sur l'environnement, d'autres sensibilisations sur le même thème verront le jour dans un futur proche.

Zoom

Patrimoines
et Environnement

L'équipe Espaces verts de la Bergerie

Une petite équipe efficace se charge de l'entretien paysager du site, pour le bonheur des visiteurs, des apprenants et du personnel de la Bergerie.

En mai dernier, un nouveau responsable des espaces verts est arrivé à la Bergerie nationale: Sylvain Darras, appuyé par un ouvrier expérimenté, Frédéric Thoraval.

Stéphane Ghinamo, en complément à ses tâches de palefrenier, vient apporter son soutien et ses compétences pour utiliser au maximum la traction animale.

La charge de travail de l'équipe est importante. Elle entretient et aménage :

- 20 000 m² de surfaces en herbes,
- 1 500 m² surfaces de massifs de fleurs,
- Plusieurs centaines de mètres linéaires de haie,
- 12 000 m² d'espace boisé,
- Plus d'une centaine d'arbres fruitiers...

Avec en plus l'entretien des cours historiques pavés, celui du matériel, le déneigement, le ramassage des feuilles, le ramassage des poubelles, le nettoyage de la signalétique, divers travaux d'aménagement.

C'est une équipe dynamique qui travaille en étroite collaboration avec les autres secteurs de la Bergerie :

- Avec le CFA: élaboration de divers aménagements pour le bien-vivre des élèves,
- Avec la ferme pédagogique: entretien de l'espace et du site,
- Avec l'exploitation agricole: utilisation des troupeaux de moutons en écopâturage,
- Avec 3DFI: entretien des arbres fruitiers plantés récemment dans le cadre du projet agroforesterie,
- Pour le service restauration, avec le projet de valorisation des biodéchets...

Sylvain Darras est arrivé fin mai 2019 :

« Je connais le site comme ma poche, j'y viens depuis que je suis gamin ». De formation Bac Sciences et technologies de l'agronomie et de l'environnement et BTS Gestion et protection de la nature, il a été pendant 12 ans spécialiste des grands arbres chez un pépiniériste : « Les premiers jours, étant en complète autonomie, j'étais un peu désorienté mais je me suis vite organisé pour planifier les urgences, anticiper les périodes denses... Ce que j'apprécie ici : le cadre de travail évidemment, mais aussi le non-stress pour réaliser le boulot. On prend le temps de bien faire. Et également le respect humain : pour la première fois de ma vie professionnelle, on me demande mon avis... Je rends service à chacun, c'est très agréable, et à l'inverse, je trouve toujours quelqu'un pour me donner un coup de main. »

Sa passion : l'événementiel. Organiser, sonoriser, mettre en lumière : « C'est mon deuxième métier : j'y passe tous mes week-ends ! ».



Frédéric Thoraval travaille depuis 27 ans à l'entretien des espaces verts de la Bergerie nationale. Il a connu le passage du désherbage chimique au binage et au brûlage pratiqués aujourd'hui. « Travailler à la Bergerie me plaît, parce que c'est en pleine nature. Je préfère de beaucoup être dehors plutôt qu'enfermé, même si c'est un peu dur en hiver. Ce que j'aime, ce sont les arbres : le chêne de la cour sud, les platanes de l'allée cavalière... Et ce que je n'aime pas, ce sont les abeilles. Quand je tonds près des ruches, je m'équipe de pied en cap ! ». Il est également polyvalent et aide Christophe Chauveau pour la maintenance des bâtiments.



Stéphane Ghinamo apporte ses compétences en traction animale.



Portrait

Apprentissage
et Formations

Catherine Polack, formatrice pluridisciplinaire

Catherine Polack met ses multiples compétences au service des jeunes du pôle formation. Ses compétences... et ses engagements.



Quel a été ton parcours ?

Jusqu'en 2007, pendant 10 ans, j'ai travaillé bénévolement pour une association « L'École à l'hôpital » à Paris, qui a pour objectif de permettre aux jeunes malades de poursuivre leur scolarité grâce à des cours individuels et gratuits à l'hôpital comme à domicile.

Ensuite, j'ai donné des cours de soutien scolaire en français et en maths pour les élèves de collège.

Je suis arrivée ici en 2010. La Bergerie cherchait un vacataire en charge du français et d'une matière intitulée à l'époque « monde actuel » pour les classes de CAPa (Certificat d'aptitude professionnelle agricole).

Une évolution pluri-matières à la Bergerie ?

Certaines formations impliquent que les formateurs interviennent dans plusieurs matières : français, anglais, mathéma-

tiques, histoire-géographie, éducation socioculturelle.

Avec une formation de base de traductrice, Catherine Polack est l'exemple parfait, qui grâce à ses compétences multiples et complémentaires, s'investit aujourd'hui dans beaucoup de cours.

Peu après son arrivée, lors d'un remplacement de fin d'année, Catherine remplace Colombine Ader, partie en congé maternité, et supervise les révisions d'histoire-géographie pour les classes de terminale. À la rentrée suivante, Catherine prend en charge les cours d'histoire-géographie des secondes.

Il y a sept ans, avant les vacances de Noël, suite à la démission de la formatrice de français, la direction de la Bergerie lui demande de prendre ce module, « j'accepte pour les classes de seconde et je dépanne aussi pour l'économie ». Tout cela en conservant le français pour les

classes de CAPa...

« Aujourd'hui, nous sommes enfin arrivés à un modus vivendi. Nous travaillons en binôme pour les secondes avec une autre formatrice (Colombine Ader) : histoire géo et ESC pour moi, français et économie pour elle. J'enseigne aussi l'ESC pour les premières. Et depuis la rentrée 2019, j'enseigne l'anglais pour les secondes, mais je n'ai plus les classes de CAPa que j'avais gardées jusqu'à maintenant. »

Catherine est un bel exemple de pluridisciplinarité, elle sait tout faire, elle est toujours bienveillante avec les élèves,



Christine Polack lors des Journées portes ouvertes en mars dernier.

Portrait

Apprentissage
et Formations

Catherine Polack, formatrice pluridisciplinaire (suite)

toujours là si besoin d'aide, disponible et toujours partante pour les activités, sorties et missions...

Des missions en plus ?

En plus de toutes ces matières, Catherine assure d'autres fonctions :

• L'individualisation

Les tests de positionnement permettent de mettre en évidence certaines lacunes. Le but est de donner à un apprenant les moyens d'être capable de se former tout seul, en étant autonome.

« Je les aide pour les guider, les piloter pour trouver les ressources nécessaires : comment travailler, quels supports utiliser et

comment être capable de s'autoévaluer. »

• **La coordination du BEPa** (Brevet d'études professionnelles agricoles) depuis cette rentrée, sous la supervision bienveillante de Colombine Ader.

« C'est un travail en binôme avec Colombine. Les apprentis préparent le BEPa en parallèle à leur formation au Bac Pro. »

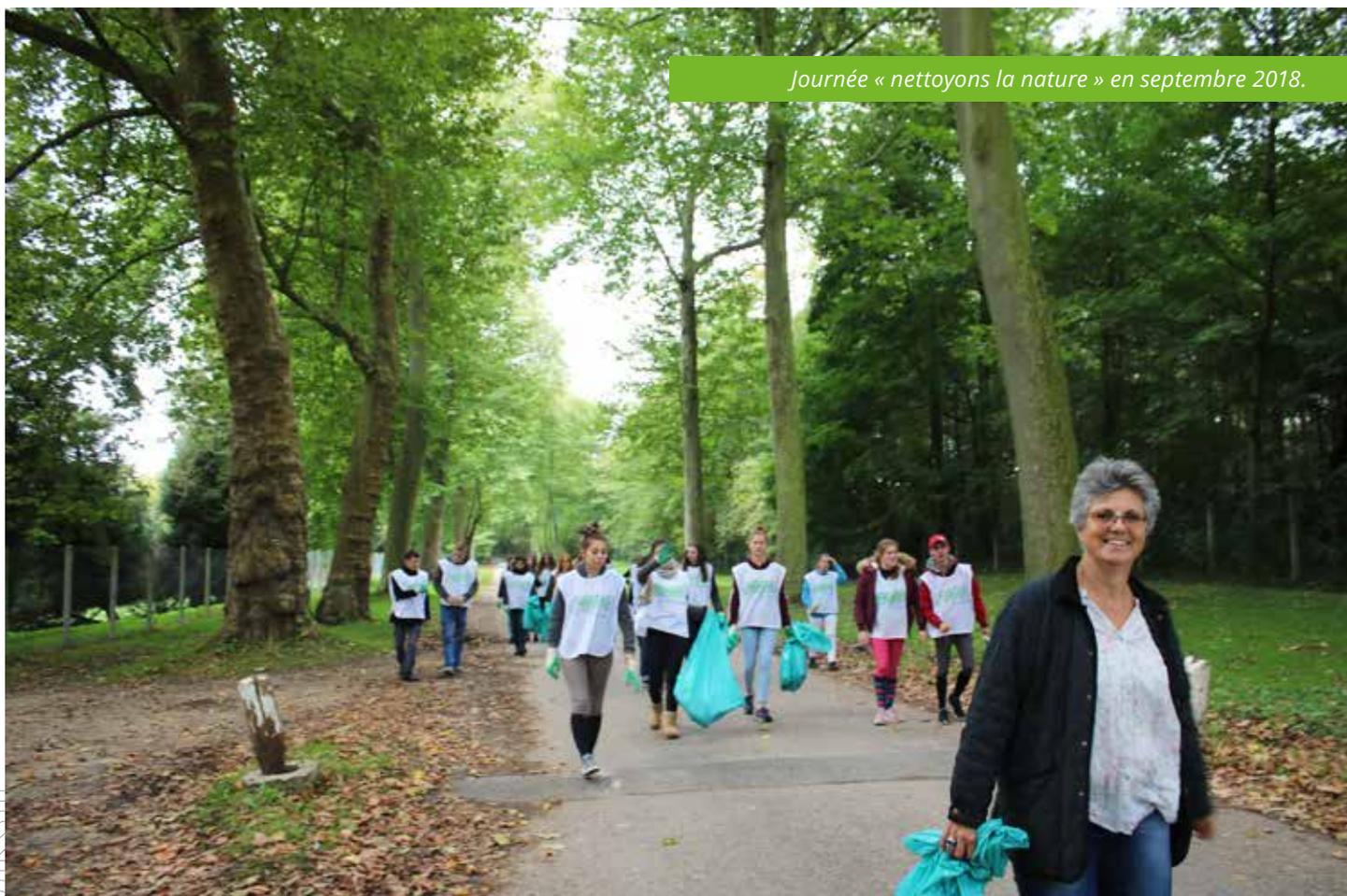
• **Remédiation des ASV** (Auxiliaires Spécialisés Vétérinaires) : « Suite aux tests de positionnement, je les accompagne en français et en maths pour une remise à niveau. »

• **Mission handicap** : « Magali Houdayer et moi-même sommes allées en formation à l'ENSSEA à Toulouse pour l'accueil des publics en situation de handicap, et sommes les référentes handicap au CFA. »

• **Sorties, activités** : « À la rentrée 2019, lors de la semaine d'intégration, nous avons amené les secondes avec Arnaud Bourgogne sur deux sites équestres (pensions de chevaux Equipol et Haras de la Clairière, à Gazeran).

Je participe aussi à la journée « nettoyons la nature » qui se déroule tous les ans. »

Arrivée d'abord au CFPPA, tout s'est ensuite enchaîné de fil en aiguille pour Catherine Polack qui a trouvé sa place au CFA. Une large palette de compétences, un vif esprit d'entraide, voilà comment ses collègues en parlent !



Journée « nettoyons la nature » en septembre 2018.

Zoom

Appui
et Innovations

Projet Erasmus+ ELISE²A

Après une première année de mise en œuvre, point d'étape sur ce projet Erasmus+ tourné vers la découverte de nouvelles pratiques professionnelles.

Le projet Erasmus+ ELISE²A, projet de mobilité à des fins d'apprentissage, a débuté en septembre 2018. Ce projet, coordonné en interne par Marie-Laure Weber, référente Coopération internationale de la Bergerie, est piloté par l'EPLEFPA de Saint-Germain-en-Laye sur la période 2018-2020.

L'objectif est de découvrir de nouvelles pratiques professionnelles tout en s'immergeant dans un nouvel environnement culturel en Europe.

La première année du projet vient de se terminer et l'heure est venue de faire un point d'étape. Au cours de cette année 2018-2019, ELISE²A a permis la mobilité de 3 apprenants et de 6 membres du personnel. Les apprenants sont des apprentis en première année de Bac Pro Conduite et gestion de l'entreprise hippique qui sont partis en Allemagne pendant deux semaines.

Quant au personnel, il s'agit de chargés de mission du département 3DFI et d'une personne de la ferme qui se sont rendus pendant une semaine dans des pays aussi divers que l'Italie, la Belgique, le Portugal, la Lettonie et l'Estonie.

Tous ont bénéficié d'une bourse Erasmus pour financer leur voyage. Ils font part de leur expérience.

APPRENANTS

• Antonin Delacour, Léa Mautalent et Juline Delacour
Allemagne (Münster) – École fédérale d'équitation de Westphalie
Juin et juillet 2019

Stage professionnel : soins aux chevaux, entretien des installations, pratique de l'équitation

« Cette mobilité nous a permis de voir comment fonctionne une écurie en Allemagne, de voir à quel point parler et comprendre l'anglais était indispensable. On a appris à se débrouiller seul pour se repérer dans un pays étranger et enfin on a pu faire de nouvelles connaissances. C'est une super expérience que nous avons vécue ! »



Juline à cheval.



Antonin entouré de Claudia Elsner (notre partenaire en Allemagne) et M. Jacobs (directeur de l'école fédérale).



Léa et Juline avec d'autres stagiaires de l'École Fédérale.

Zoom

Appui
et Innovations

Projet Erasmus+ ELISE²A (suite)

PERSONNEL

• **Lamia Otthoffer**
Italie (Naples) – Association Inner
Décembre 2018

Formation sur la création et la gestion d'une écorégion / bio-district

« Cette mobilité m'a permis de découvrir les outils permettant de faciliter la création et la gestion d'une écorégion sur la base de l'expérience du bio-district de Cilento mais aussi d'intervenir en formation sur la thématique de l'écologie du paysage et des services éco-systémiques rendus par la biodiversité dans les systèmes de production agroécologique. »



Voyage au cœur des écorégions/
biodistricts.

• **Marie-Laure Weber**
Italie (Rome) – Centre de formation
Enjoy Italy
Mars 2019

Formation sur la conception et le management d'un projet européen

« Cette mobilité m'a permis de découvrir de nouvelles approches de gestion de projets européens. Les échanges avec les autres participants venus de différents pays européens ont été l'occasion



Les participants avec l'animateur
Alessandro Gariano.

de confronter nos méthodes et d'enrichir mes pratiques. Quoi de mieux que de travailler sur les projets européens dans un contexte européen ! »

• **Laurent Catalon**
Lettonie – Estonie – Association
d'agriculteurs Zemnieku saeima
Mai 2019

Participation à des rencontres entre agriculteurs

« Cette mobilité m'a permis d'observer le fonctionnement quotidien d'une as-

sociation d'éleveurs qui se situe à l'interface entre le Ministère de l'Agriculture de Lettonie et les agriculteurs. L'objectif était également de découvrir les solutions techniques mises en œuvre pour limiter à l'échelle de la mer baltique les pollutions causées par une trop forte concentration des matières organiques produites par les élevages. Cette collaboration devrait se poursuivre en France avec une aide à la traduction lors de la venue d'une délégation d'Estonie, Lettonie et Finlande au SPACE 2019 à Rennes. »



- ❶ Visite de la Ferme Kolumbi : élevage en race pure bio (Charolais, Limousin, Simmental, Angus).
- ❷ Développement d'une activité d'épandage pour les agriculteurs (Voore Farm Estonie).
- ❸ Une idée de l'étendue des parcelles dont certaines peuvent dépasser 200 ha (Voore Farm Estonie).
- ❹ Inga Berzina, project manager chez Zemniekusaeima.
- ❺ Matériel haute performance pour la récolte de l'ensilage d'herbe (Voore Farm Estonie).
- ❻ Traite des chèvres de l'exploitation Konju (Estonie) conduite en bio et vente directe.
- ❼ Château Fort à Narva-Jõessu à la frontière entre l'Estonie et la Russie.
- ❽ Stabulation des vaches laitières (>500 VL) de l'élevage Pajusi ABF AS situé en zone vulnérable (Estonie).
- ❾ Réunion de lancement du projet européen BeefExpo à Tartu.

Zoom

Appui
et Innovations

Projet Erasmus+ ELISE²A (suite)

• **Frédéric Drioux**
Belgique – Association Accueil
champêtre en Wallonie
Juin 2019

Visites d'exploitations agricoles, de fermes pédagogiques et de structures touristiques

« Cette mobilité m'a permis de rencontrer des professionnels (exploitants agricoles et animateurs) passionnés par les actions éducatives et touristiques. J'ai pu aussi récupérer de nombreuses idées exploitables pour notre secteur animation et ainsi envisager d'élargir et d'étoffer notre offre. J'ai aussi constaté les différences administratives et législatives d'encadrement entre nos deux pays qui m'ont conforté dans le sérieux de nos actions. »



Enfants en atelier.



Ferme pédagogique en Wallonie.

• **Lamia Otthoffer et Lionel Goupil**
Portugal – Association portugaise
pour l'agriculture biologique
Juillet 2019

Participation au forum international des territoires pertinents pour des systèmes alimentaires durables et au congrès international des bio-districts-écorégions

« Au regard de la diversité des intervenants venant de nombreux pays, comme le Cap vert, la Tunisie, le Brésil, l'Espagne, l'Italie, la Chine, le Mozambique, ce congrès nous a permis d'avoir accès à

de nombreux exemples d'écorégions basés sur des projets agricoles biologiques territoriaux.

Le témoignage, les expérimentations, les échanges et les interviews réalisés avec les intervenants nous ont permis d'enrichir et de nourrir notre réflexion sur les synergies, les complémentarités et la subsidiarité possible autour des projets alimentaires territoriaux. Par ailleurs, cette mobilité nous a permis d'exposer en tant qu'intervenant l'importance de la dimension paysage et biodiversité dans ce type de projet. »



Ouverture de l'évènement.



Conférence "Paysage écolgie agriculture, les systèmes écosystémiques comme outils pour l'agriculture".



Interview de M. Jostein Hertwig, OFSP (Organic Food System programme) - Suède.



Interview du Professeur Cesare Zanasi, université de Bologne - Italie.

Ces témoignages montrent bien la diversité des situations professionnelles rencontrées lors des mobilités réalisées par le personnel mais aussi par les apprentis. Cela renvoie aux différents métiers exercés ou enseignés à la Bergerie nationale. L'aventure européenne se poursuivra au cours de cette deuxième année du projet 2019-2020, avec de nouvelles mobilités prévues dans d'autres pays européens comme l'Espagne, l'Irlande et la Finlande. À leur tour, les futurs voyageurs partageront leurs expériences.

Zoom

Animation
et Territoires

La laine : de la tonte à la création

Une exposition participative d'installations en laine a trouvé sa place pour la deuxième année consécutive lors de la Fête de la tonte et de la laine des 6 et 7 avril 2019. Le thème de l'année « Créons des têtes de laine » a été développé sous de nombreuses formes.

En mars prochain, le projet est reconduit sur le thème des « **Petites bêtes de laine** ».

Il n'y avait pas d'âge pour participer ! Les autoportraits, les portraits historiques et les têtes d'animaux ont été réalisés par les enfants de cinq écoles de la région de Rambouillet, des centres de loisirs de la Ville et du club ferme de la Bergerie nationale. Les dames de la maison de retraite et les personnes des instituts spécialisés ont aussi fait preuve de créativité et d'application. Tous ces ouvrages étaient exposés avec les créations des « expertes » de quatre cafés tricot. Soit au total plus de 200 personnes. Toutes ces installations ont apporté de joyeuses couleurs à la ferme. Elles permettaient

d'aller des démonstrations de tonte et du travail des chiens au marché des artisans et aux ateliers de travail de la laine tout en écarquillant les yeux ! Il fallait regarder partout, lever le regard vers les arbres et les murs, passer de bâtiment en bâtiment devant des œuvres exposées sur bottes de paille, dans l'herbe ou dans les auges. Même les gouttières et les lisses étaient décorées ! Les visiteurs étaient au rendez-vous avec 3 500 entrées.

Ces expositions « La Bergerie s'habille » qui s'inspiraient du mouvement de tricot

urbain, s'adaptent aux œuvres très variées et devient Créati'laine à la Bergerie en 2020.

Dans ce cadre, de nouvelles installations seront visibles sur le thème des « **Petites bêtes de laine** » les 28 et 29 mars 2020. Un appel est lancé auprès des structures partenaires, ouvert à de nouveaux participants collectifs ou individuels. Bien sûr, le personnel de la Bergerie nationale sera présent par le biais de son association Ascorce et une œuvre collective est déjà en prévision !



Zoom

Élevages
et Agriculture
biologique

Techniques d'implantation des luzernes : être opportuniste !

Semer au printemps ou en automne ? En pur, en association, sous couvert ? Pas de recette miracle mais une obligation d'observation, d'anticipation et de réactivité.

Les légumineuses, et en particulier les luzernes, ont une place indiscutable dans nos systèmes de polyculture et d'élevage biologiques. La luzerne est une plante pérenne, cultivée 3 à 4 ans en moyenne et récoltée 2 à 4 fois par an pour un rendement moyen pouvant aller de 8 à 12 tonnes de matière sèche/ha/an.

L'étape clé pour la réussite d'une luzerne est son implantation, le risque étant d'investir 150 à 200 €/ha de semences pour une implantation décevante. Pour rappel, la luzerne est une culture méditerranéenne qui a besoin de chaleur pour se développer. Si elle est implantée trop tôt au printemps, elle aura besoin de beaucoup de temps pour démarrer et pourra être fortement concurrencée par les adventices. Pour les implantations trop tardives à l'automne, le risque est de voir la luzerne lever mais manquer de développement pour passer l'hiver, en particulier si le froid s'installe vite.

Quels leviers pour réussir une bonne implantation ?

Jouer sur la dose de semis ?

Augmenter considérablement la dose de semis ne permet pas d'aboutir à un meilleur peuplement. À l'inverse, cela concourt à augmenter les coûts d'implantation pour un résultat potentiellement aussi décevant. Il convient donc de rester à 20-25 kg/ha mais de favoriser une bonne levée, quitte à attendre le

printemps pour semer.

La date et la technique d'implantation

Avec les sécheresses successives et autres aléas climatiques à répétition de ces dernières années, aucune recette miracle n'est applicable. En termes d'implantation, il faut **saisir les opportunités** quand elles se présentent !

Selon les situations, plusieurs options sont envisageables :

Implantations de printemps

- **Planter sur sol nu en pur ou associé** à d'autres espèces. Si semis en pur, il faudra être capable de gérer le salissement et en cas de semis associé (orge de printemps...), notamment pour les céréales à paille, veiller à avoir une bonne couverture de la céréale afin de ne pas risquer de voir la luzerne se développer excessivement et poser des problèmes lors de la moisson.
- **Planter sous couvert d'une céréale d'hiver ou de printemps** au stade 3 feuilles / début tallage au plus tard. L'idéal est d'implanter la luzerne après un désherbage mécanique qui aura ameubli la surface du sol. L'avantage est ici double, la luzerne permettra de couvrir l'inter-rang des céréales et de limiter réciproquement le salissement des deux plantes. Le coût d'implantation est minime car il ne nécessite aucun travail du sol préalable.



Implantations d'automne

- **Semer la céréale en pur** après la moisson, ne pas aller au-delà du 15 septembre au risque que la luzerne ne soit pas assez développée pour supporter l'hiver.
- Il est également possible de **semer la luzerne en association** avec une céréale mais la culture devra être récoltée en fourrage au printemps suivant. L'association permettra de limiter le salissement et d'accroître le rendement de la première coupe.

Dans tous les cas de figure, ce seront les conditions météorologiques qui seront le juge de paix, si trop humide au printemps, l'implantation sera difficile et risquera d'impacter négativement la structure du sol et si trop sec à l'automne, le risque sera une non levée de la culture. Les différents cas de figure doivent donc être prévus, l'anticipation et la réactivité sont, comme souvent, les clés de la réussite !