



49 avenue de la Grande Armée  
75116 Paris - France  
Tél : 33 (0)1 44 17 57 60  
Fax : 33 (0)1 44 17 57 51  
deshydratation@coopdefrance.coop  
www.luzernes.org

Avec la participation financière  
du Ministère de l'Agriculture et  
de la Pêche



hickory - 08/2007 - Illustration : F. Bouttevin



# D'où venons-nous ?

Du champ  
à la vache,  
une parfaite  
traçabilité

# La luzerne déshydratée, c'est l'aliment nature par excellence.

## La luzerne se cultive

avec un minimum d'intrants, pour elle-même et pour la culture suivante qui bénéficie des matières organiques qu'elle restitue au sol.

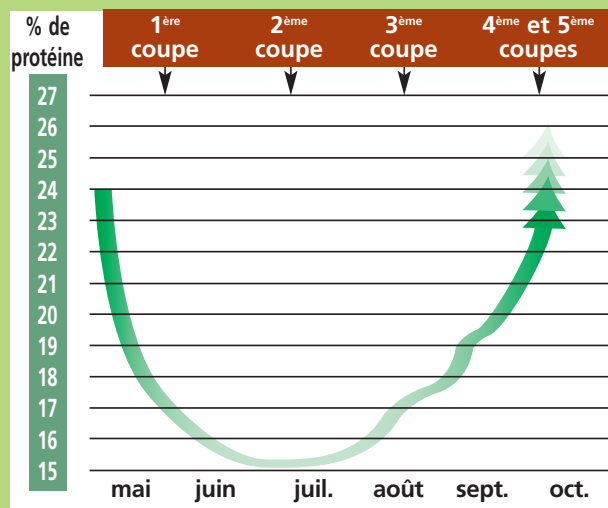
## La luzerne est produite

en fonction d'objectifs précis en termes de teneur en protéines, de digestibilité, de valeur énergétique et de fibrosité qui, chez le producteur français, priment sur le rendement.

## La luzerne est récoltée

selon des modalités qui permettent l'obtention des différentes qualités de luzernes déshydratées :

- une première coupe plus précoce,
- un rythme plus rapproché des coupes suivantes,
- une planification rigoureuse
- une mise en œuvre rapide de la déshydratation, qui développe et préserve toutes les qualités nutritionnelles du produit naturel.



# La luzerne déshydratée, c'est aussi l'aliment santé par excellence.

Lorsqu'elle est distribuée aux animaux, la luzerne déshydratée est parfaitement identifiée grâce au suivi dont elle a été l'objet depuis le tout premier stade de sa culture et de sa production : semences utilisées, itinéraire cultural, calendrier de récolte, déshydratation, stockage, livraison.

Chaque produit livré est analysé en fonction des critères qui le caractérisent : composition chimique (matière sèche, matière azotée totale, cellulose brute,  $\beta$ -carotène...) et valeurs alimentaires.

La composition est garantie et la sécurité de l'éleveur et de son cheptel, ainsi que celle du consommateur, sont assurées.

**Entre le suivi de la culture et le contrôle du produit livré à la ferme, la production de luzerne ne peut échapper à la vigilance des hommes de la filière.**

# La luzerne déshydratée :

contrôle Qualité et Sécurité de la filière



## Culture

Contrôle de qualité	Contrôleur
Semences	Agriculteur
Adventices	



## Récolte

Contrôle de qualité	Contrôleur
Luzerne	Déshydrateur
Adventices	



## Déshydratation

Contrôle d'humidité	Contrôleur
Luzerne à l'entrée	Déshydrateur
Luzerne déshydratée en sortie	



## Stockage

Contrôle de composition	Contrôleur
Luzerne déshydratée à l'entrée et en sortie	Stocker
Contrôle d'homogénéité	Contrôleur
Luzerne déshydratée en sortie	Stocker



## Livraison

Contrôle d'homogénéité	Contrôleur
Luzerne déshydratée à la livraison	Éleveur

