

Fourrage vert.—C'est surtout comme fourrage vert, pour le bétail laitier, que la luzerne est précieuse. Comme elle pousse très rapidement au commencement du printemps elle est généralement prête à être coupée avant tout autre fourrage vert. On peut la faucher avant que les fleurs fassent leur apparition, ce qui permet de faire quatre coupes par saison dans notre district. Nulle autre plante fourragère ne l'égale pour la production du lait.

On peut aussi la faire consommer par les porcs, et, en ce faisant, réaliser une économie de 25 à 50 pour cent dans le prix de revient de la viande, par comparaison aux porcs engraisés au grain seul.

Quand on utilise la luzerne dans l'alimentation des porcs il faut, pour obtenir les meilleurs résultats, la couper avant que les fleurs ne paraissent, même plus tôt que l'époque recommandée pour les vaches laitières. On peut en donner aux porcs à discrétion, en deux repas, matin et soir.

Pour nous résumer, la luzerne employée comme fourrage vert peut donner de 15 à 21 tonnes à l'acre de fourrage vert de la meilleure qualité, des plus savoureux, très nutritif et très propre à l'alimentation des chevaux, des vaches, des moutons et des porcs.

Foin.—C'est surtout pour le foin que l'on en tire que la luzerne s'est acquise une haute réputation en Colombie-Britannique et aux Etats-Unis; on pourrait grandement augmenter la superficie consacrée à cette production partout où la luzerne vient bien au Canada. Etant donné un sol et un climat favorables on peut compter sur une récolte de 5 à 6 tonnes de foin à l'acre.

Bien fait, le foin de luzerne n'a pas d'égal comme fourrage sec pour le bétail, mais quelle plante n'exige autant de soin, d'habileté, d'expérience ou de connaissance dans l'opération du fanage que la luzerne.

Dès que la plante commence à fleurir ses tiges deviennent ligneuses, c'est-à-dire qu'elles durcissent. Les plantes fort avancées dans la floraison ont des tiges très dures, perdent aisément leurs feuilles, et donnent un foin peu savoureux, indigeste et généralement de qualité inférieure.

Il faut donc faucher tôt si l'on veut obtenir de bons résultats. L'expérience a montré que le meilleur moment pour la coupe est le commencement de la période de floraison. Le moment le plus favorable c'est celui où environ 10 pour cent des fleurs sont épanouies. C'est alors que la luzerne est dans le meilleur état pour être consommée, et qu'elle repousse le plus rapidement pour la coupe suivante. Si l'on diffère la coupe, non seulement la qualité du foin en souffrirait mais la reprise serait lente et incomplète, et la production totale de l'année ne serait pas aussi forte que celle que l'on aurait obtenue si l'on avait coupé plus tôt.

FANAGE.

On ne doit jamais faucher en une fois plus de fourrage que l'on ne peut manier commodément en une journée. Il vaut mieux couper le matin, dès que la rosée s'est évaporée. On laisse en andains, ou ce qui vaut mieux encore, on secoue de temps à autre à la faneuse mécanique, jusque vers la fin de l'après-midi ou jusqu'à ce que les plantes soient bien fanées, mais sans être assez sèches pour perdre leurs feuilles, puis l'on ratelle en rouleaux. S'il y a menace de pluie, on met en veilloches pour la nuit et on ouvre les veilloches le matin pour compléter le fanage. Le foin doit être fané suffisamment pour qu'il se conserve sans s'échauffer, mais il ne faut pas qu'il soit si sec que les feuilles en tombent. On doit s'arranger de façon à le manipuler aussi peu que possible au cours du fanage et de l'engrangement, car chaque manipulation fait perdre une quantité de feuilles, et les feuilles sont de beaucoup la partie la plus riche de la récolte.

Il faut prendre toutes les précautions possibles pour que la luzerne ne reçoive pas de pluie pendant le fanage. Ceci est très important. La luzerne qui a été exposée à la pluie pendant le fanage perd beaucoup de sa valeur alimentaire, peut-être près de la moitié. Non seulement la pluie cause une perte considérable de feuilles, mais il semble qu'elle enlève une partie considérable de la saveur, de la digestibilité, et de la valeur nutritive des tiges et des feuilles qui restent.