

Terre & Humanisme



Préface de Marc Dufumier



MANUEL DE LA LITIÈRE FORESTIÈRE FERMENTÉE

Une préparation
simple et économique
pour des cultures
vigoureuses



LA LITIÈRE FORESTIÈRE FERMENTÉE

en quelques mots...



• Les grands principes de la Lifofer

La Lifofer reproduit le dynamisme des sols forestiers en démultipliant les micro-organismes naturellement présents dans ce milieu, grâce à la fermentation d'un extrait de litière prélevée dans une forêt naturelle et locale. La préparation biostimulante ainsi obtenue est riche en bactéries, levures et autres champignons parfaitement adaptés à leur environnement, on peut la conserver et l'utiliser selon ses besoins (potager, maraîchage, arboriculture, viticulture, élevage, traitement des eaux, etc.).

• La nécessité des sols vivants

Une cuillerée à café de ces sols vivants contient approximativement : 200 000 algues, 300 000 amibes, 400 000 champignons, des milliers de milliards de bactéries... entre autres ! Environ 25 % de la biodiversité mondiale se trouve dans les sols : un réservoir de biodiversité « silencieuse » essentiel à la vie. Or le constat est aujourd'hui sans appel, la dégradation se généralise partout sur la planète. La Lifofer est une ressource précieuse pour la redynamisation de ces terres malmenées.

• Une transition indispensable

Il devient impératif de sortir de la dépendance aux produits phytosanitaires et de synthèse pour aller vers une agriculture respectueuse et naturelle basée sur l'autonomie, les ressources locales et les nouvelles connaissances scientifiques. Ainsi, on assiste à une explosion de l'offre des préparations « écologiques », et plus particulièrement des préparations onéreuses à base de micro-organismes élevés en laboratoire, totalement déconnectés des particularités des sols. Le risque est grand de laisser une dépendance pour une autre. Avec ce manuel, la Lifofer constitue une réponse pertinente et concrète à ces nouveaux axes de développement de l'agrobusiness.

Zones de prélèvement



Fermentation liquide

Tout au long de l'année, nous préparons des secondes fermentations, liquides cette fois, au fur et à mesure des besoins. Pour ce faire, avec de l'eau nous mélangeons de la préparation solide mère avec une source de sucre et de ferments lactiques.



Cette préparation est mise à fermenter une semaine entre 23 et 28 °C avant d'être filtrée, puis stockée dans des récipients remplis à ras bord à l'abri de l'air et de la lumière. Elle est utilisée diluée (voir chapitre 4 page 99).



L'ESSENTIEL

- ▲ L'expertise de Terre & Humanisme.
- ▲ Les dernières recherches dans le domaine de l'agroécologie.
- ▲ Une pratique agroécologique qui permet de se passer des cocktails de micro-organismes conçus en laboratoires.
- ▲ Une méthode de dynamisation et de stimulation des sols à la fois facile à mettre en œuvre, locale et très peu coûteuse.



Auteur
de ce livre, Valo

Dantinne est né en 1964
dans la banlieue métallurgique de Liège
et se passionne très tôt pour l'écologie alors balbutiante.

En 1994, ses engagements l'amènent à s'installer dans les Cévennes ardéchoises. En 2007, il intègre l'équipe de Terre & Humanisme. Passionné par les préparations naturelles, la technique cubaine des *Microorganismos de Montaña* l'a immédiatement interpellé. Il lance alors les premières productions et expérimentations.

Fondée par Pierre Rabhi, l'association Terre & Humanisme œuvre depuis plus de 25 ans à la transmission des pratiques agroécologiques. C'est avec cet objectif que Terre & Humanisme expérimente depuis 2016 la litière forestière fermentée. La mise en place d'un réseau local d'expérimentateurs (agriculteurs et de jardiniers) et la création d'ateliers puis de formations ont permis la diffusion de la méthode.

SOMMAIRE ABRÉGÉ

Préface de Marc Dufumier

Introduction

1. LES MICRO-ORGANISMES, ACTEURS DE LA VIE DES SOLS

LE SOL

LA PLANTE, LES MICROBES, LE MINÉRAL

LES FERTILISATIONS ORGANIQUES

2. LES PRÉPARATIONS BIOSTIMULANTES, BIOFERTILISANTES ET LES INOCULATS

HISTORIQUE DES PRÉPARATIONS VIVANTES UTILISÉES EN AGRICULTURE

LES MICRO-ORGANISMES AUTOCHTONES BÉNÉFIQUES (MAB)

LES PRÉPARATIONS COMMERCIALES

3. LA LITIÈRE FORESTIÈRE FERMENTÉE OU LIFOFER

QU'Y A-T-IL DANS LA LIFOFER ?

PRODUCTION DE LITIÈRE FORESTIÈRE FERMENTÉE OU LIFOFER

FERMENTATION À 23-25 °C

BIOFERTILISANTS À LA LIFOFER

RÉSUMÉ DE LA MÉTHODE

4. PRÉCONISATIONS ET UTILISATIONS

PROPRIÉTÉS DE LA LIFOFER SELON SES UTILISATIONS

MODES D'ACTION DE LA LIFOFER

MODES D'ÉPANDAGE DE LA LIFOFER

USAGES ET DOSAGES

Manuel de la litière forestière fermentée

*Une préparation simple et économique
pour des cultures vigoureuses*

Terre & Humanisme

17 x 24 - 144 pages - 23,50 €

ISBN : 978-2-8126-2180-2

En librairie le 6 octobre 2021

RELATIONS PRESSE

Laure Wachter pour Les Éditions du Rouergue

Tél : 01 55 42 63 17

laure.wachter@lerouergue.com

Pascale Hayter pour Terre & Humanisme

Tél : 06 83 55 97 91

pascale.hayter@lagencerup.fr

RELATIONS LIBRAIRES

Bénédicte Marre

04 13 11 14 71

benedicte.marre@lerouergue.com

