

## Infolettre sur la Litière forestière fermentée

Toute l'équipe de Terre & Humanisme vous souhaite une très belle et heureuse année 2024. Que cette année soit aussi biostimulante que la Litière forestière fermentée. Et pour la 1ère infolettre de 2024, c'est Joseph qui prend la plume de Victor.

J'ai rejoint Terre & Humanisme début novembre pour apporter mon soutien sur les activités du réseau Lifofer. Je suis fondu de lactofermentation et de culture de champignons filamenteux (type *Aspergillus*).

Je trouve un intérêt particulier dans la thématique de la valorisation des déchets ! J'ai un parcours scientifique en lien avec l'agriculture. J'arrive d'une station d'expérimentation arboricole (La Pugère dans les Bouches du Rhône) où j'ai testé la Lifofer (Projet Arbiozome).

Au plaisir d'échanger avec vous.

Joseph

[josephd@terre-humanisme.org](mailto:josephd@terre-humanisme.org)

## Les informations à ne pas rater

### La Lifofer présentée au forum "Agroécologie Europe 2023"



En novembre 2023, nous nous sommes associés à Pierre Christen pour présenter le fruit de notre collaboration au forum agroécologie Europe. Ce forum éclectique, regroupant des acteurs européens de l'Agroécologie, est un endroit parfait pour faire rayonner la Lifofer. Ole (administrateur chez Terre & Humanisme) et Victor (salarié, coordinateur de la ferme la Noria) ont pris contact avec divers intéressés, étudiants, universitaires ou curieux.

[Découvrir la présentation](#)

## La Lifofer se diffuse dans la presse spécialisée

Biofil est un magazine professionnel dédié aux producteurs et agriculteurs bio ou en cours de conversion. Dans cet article, sur la base de propos recueillis lors d'une réunion technique, l'auteur y décrit la Lifofer au travers d'un bref historique de cette pratique et des commentaires d'Hervé Covès, Valo Dantine ou Milène Souvignet. Un encadré synthèse sur la fabrication de lifofer et de biofertilisants (chers à Rémi Thinard) se glisse au milieu d'extraits de retours d'expérimentations.

[Découvrir Biofil](#)

## Expérimentation à la Noria : les lactofermentations au service des sols, des territoires et de notre santé ?



Avec le soutien de la Fondation Daniel et Nina Carasso, sous l'égide de la Fondation de France, nous avons engagé un projet sur l'utilisation de lactofermentés et de Lifofer en maraîchage et compostage.

Ce projet se déroule en partenariat avec "l'[Atelier du Fruit](#)", Isabella Tomasi, Xavier Dubreucq et L'[EARL du Bourgidou](#).

3 types d'expérimentations sont réalisées, tests de fermentation, applications en maraîchage et applications sur broyat de déchets verts.

L'objectif est de mesurer les effets de leur application sur :

- la diminution de la perte de carbone lors du compostage de déchets verts,
- la production d'acides humiques dans le compost et sa qualité en général
- la productivité de légumes racines et légumes feuilles
- la qualité nutritionnelle et gustative de ces productions
- la conservation de leur qualité au cours du stockage
- la qualité des sols cultivés

[Lire l'article complet](#)

## Expérimentation compostage Fibl

Missionné depuis 2020 par Terre & Humanisme, le [Fibl](#) ( Institut de recherche de l'agriculture biologique) et [Agribiodrome](#) mènent des travaux d'expérimentations dans la Drôme, à la ferme des Volontoux.

Au cours de l'année 2023, l'expérimentation s'est concentrée sur le processus de compostage, et a cherché à vérifier le timing d'application de la Lifofer (des retours valident ses effets bénéfiques sur la qualité du compost).

Pour ce faire, 2 timings d'applications de Lifofer ont été comparés à un témoin, sur la base d'indicateurs enzymatiques principalement, mais aussi de qualité finale du compost (maturité et disponibilité de l'azote). Cette expérimentation est engageante, il en ressort qu'**il est plus judicieux d'apporter la Lifofer au début du compostage** (phase mésophile) qu'au cours de la maturation (après la phase thermophile). Cependant, et c'est bien le jeu de l'expérimentation, d'autres questions sont soulevées...! N'hésitez pas à revenir vers nous pour plus de détails.



24 janvier 2023, Ajout mélange 20% Lifofer sur le fumier du futur tas « Fermentation » (crédit photo Julia Wright)



En fin d'expérimentation (6 mois après) l'aspect des 3 modalités de gauche à droite : Lifofer au démarrage, Lifofer au début de la Maturation, Témoin sans Lifofer)  
**crédit photo Fibl**

## à venir en 2024

### Visiter Solan

Au cours du mois de février, les sœurs du Monastère de Solan (Gard) accueilleront un groupe pour visite des cultures et informations sur leurs usages de la Lifofer. Le groupe est quasiment établi. Si vous ne vous êtes pas manifestés jusqu'à présent, vous pouvez envoyer un mail à [josephd@terrehumanisme.org](mailto:josephd@terrehumanisme.org). On verra s'il y a une possibilité de vous intégrer au groupe.

### Restitution Carasso

Le projet Carasso se termine dans le courant de l'été 2024. À son issue, une session de restitution sera réalisée pour partager les résultats de cette expérimentation (Maraîchage et compostage de broyats de déchets verts, avec ajout de lifofer ou de Lactofermenté de déchets de melons). Présence et retours des partenaires (Atelier du Fruit, Xavier Dubreucq, Isabella Tomasi, Civam Gard). Une invitation sera adressée pour éventuellement y assister.

## Les journées nationales de la Lifofer d'automne 2024



L'expérience de cette année nous incite à poursuivre l'organisation des journées Lifofer. Une date précise sera annoncée prochainement. Le format sera adapté en fonction de vos retours et du déroulement des Journées Lifofer 2023. Le programme reste à définir, vos suggestions sont les bienvenues, tant à propos de thématiques à aborder que d'ateliers. On maintiendra une base retour d'expérimentations et atelier de fabrication. Une attention sera portée sur l'aspect capitalisation des expériences !

## Formation sur la Litière forestière fermentée



### Formation CIVAM

Tous les secrets de la Lifofer sur deux jours de formation. Au programme fabrication de Lifofer solide et l'activation.

1er février et 5 mars 2024  
Ferme agroécologique de la Noria,  
Robiac Rochessadoule (30)

[Réserver la formation](#)

## Nous avons besoin de vous

Nous souhaitons lancer une Foire aux Questions (FAQ). Les objectifs sont de faciliter la prise en main de la Lifofer par différents publics, de



répondre à des interrogations et manque de connaissance. Pour ce faire vos contributions sont les bienvenues !

Vous pouvez m'envoyer toutes les questions qui se posent à propos de la Lifofer.

Si elles ne sont pas intégrées à la FAQ, elles pourront nourrir d'autres réflexions.

Toute question est bonne à prendre : Pourquoi la Lifofer ? Que viennent faire des microbes sur mes tomates ? Est-ce que la Lifofer contribue à la déforestation ? Est-ce que la Lifofer apporte des maladies sur les cultures ? La Lifofer, c'est OGM ? Les probiotiques accélèrent-ils tout, même le transit ? La Lifofer est-elle une religion ?

Et si vous apportez des éléments de réponses c'est merveilleux !

### Besoin d'informations ?

Vous souhaitez obtenir plus de détails sur l'un des points de cette infolettre, contactez-moi par email : [josephd@terre-humanisme.org](mailto:josephd@terre-humanisme.org)



## Suivez-nous sur les réseaux sociaux



Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }} . Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur Terre & Humanisme.

Retrouvez toutes les newsletters sur le site : <https://terre-humanisme.org/project/lff/>

[Se désinscrire](#)

© 2024 Terre & Humanisme.