

Infolettre sur la Litière forestière fermentée

Compte rendu des journées Lifofer 2023



Les journées Lifofer 2023 se sont déroulées les 13 et 14 novembre 2023. Plus de 100 personnes ont participé à cet événement discutant la Lifofer (Litière forestière fermentée), ses utilisations variées et les dernières avancées.

Ce compte-rendu permet d'accéder aux contenus de ces journées. Les diverses interventions y sont décrites, avec des renvois vers le "kit des journées" où les présentations, certains enregistrements et de la documentation y sont disponibles.

[Lire le compte rendu des journées Lifofer](#)

Base de données du réseau Lifofer



Pour se structurer et faciliter les collaborations, la mise en relation et les échanges, la production de nouveaux outils est envisagée : une base de données du réseau Lifofer favorisera la création d'une cartographie des membres et intéressé.es, ce qui facilitera le partage d'information. **On en appelle à vous pour remplir ce questionnaire !** Merci pour ce temps précieux c'est rapide et efficace, 5 min pour vrai !

Visite au Monastère de Solan



Deux visites des parcelles du [Monastère de Solan](#) ont été permises par l'accueil de Sœur Nicodimi. Une petite vingtaine de participant.es par journée, permettant de varier les échanges, avec des convaincu.es et des novices.

L'adaptation au changement climatique est l'axe qui semble conditionner les choix et évolutions de pratiques de ce domaine à dominante viticole. Pour de l'auto-consommation principalement, mais un peu de commercialisation, le monastère cultive des parcelles en maraîchage et en arboriculture. Les explorations techniques sont nombreuses et pointues : serres mobiles, agrivoltaïsme, ombrières, extraits fermentés, Lifofer, Bokashi, compostage de surface des engrais verts, adaptation des cépages et des techniques de greffage pour la vigne... Le domaine comprend des zones de forêts, d'où est d'ailleurs tirée la litière forestière.

Un crédo pour raisonner certaines interventions, très valables en climat méditerranéen qui s'aridifie... *"Si je réalise cette action, et qu'il ne pleut plus de la saison ensuite, que se passe-t-il ?"*. En regard du travail du sol ou de la gestion de l'enherbement par exemple.

Nous avons pu discuter des usages variés des préparations fermentées, que ce soit la Lifofer, la Lifocuvivre, de la périodicité des applications, de leurs résultats probant vis à vis de la pression fongique grâce à leur panel d'outils et de pratiques : par exemple, la micronutrition foliaire qu'elles s'approprient avec le support de [Symbiotik Agroécologie](#)

Forcément, un tour à la cave nous a permis de découvrir où la magie opère, suivi d'un passage à la [boutique](#) pour vérifier si l'on sent la note de Lifofer à la dégustation.

Journée transdisciplinaire d'échanges : innovations de bioproduits basés sur micro-organismes

Le 16 Février, Ludovic Temple, Paula Fernandes et Michel de Garine-Wichatitsky, tous trois provenant du [Cirad](#), organisaient une journée d'échanges regroupant des intervenant.es et participant.es du monde scientifique, technique et paysan : étaient présents Dorian Félix, Rémi Thinard et Pierre Christen entre autres. Cela a été l'occasion de parler de Lifofer, de micro organismes autochtones bénéfiques (MAB), de micro organismes efficaces (EM) en tout genre, Bokashi... Mais aussi aborder les sujets juridiques et normatifs, hygiène et risques liés à ces pratiques. On y a présenté le réseau Lifofer et quelques résultats d'expériences. Une synthèse qui pourra être partagée ultérieurement est en cours de production.

Cette journée illustre l'appropriation progressive de ces thématiques par la sphère scientifique en France, la richesse des approches pluridisciplinaires et bien sûr la nécessité de collaboration sur le terrain, tout en prenant en compte les postures, les objectifs et les besoins de chacun.e !

Programme détaillé de la journée

Point d'étape Carasso

Une expérimentation est en cours à la Noria, portant sur l'application de Lifofer et lactofermentés de melons sur des cultures maraîchères. Actuellement, des essais sont conduits à la ferme de la Noria mais aussi à la EARL du Bourgidou.

Nos programmes et doses d'applications sur ces cultures cibles n'ont pas montré d'amélioration de rendements. On recense à nouveau des éléments pour observer si une influence sur le métabolisme de l'azote à lieu ou pas. A suivre sur melon, roquette et betterave...

Découvrir le protocole et quelques résultats

La Lifofer à la ferme de la Noria :

Ça y est, un incubateur a vu le jour à la Noria. Pour l'instant bricolé, à terme plus étanche. Une niche dans le mur de la cave, une plaque isolante, un chauffage soufflant, un thermostat avec sonde de température et c'est parti ! Bientôt une étuve capable de contenir notre nouvelle cuve de fermentation de 500 L.



L'intérieur



Isolé



Contrôle de la température

Test à visée démonstrative, on a immergé une botte de paille dans de l'eau, avec ou sans Lifofer, pour visualiser un éventuel développement mycélien et l'évolution dans le temps de cette fibre. Ce n'est pas encore de la culture de champignons, mais peut-être nous y viendrons !



Design de l'expérimentation (les zones témoins sont hors dispositif) :



Quadrat pesée :

Sur un semis de seigle vesce (et retour de sarrasin n-1) Valo à lancé un test à visé exploratoire. L'objectif est de visualiser l'effet d'un apport de Lifofer sur le développement de l'engrais vert. Mais aussi d'une Lifortie (Lifofer à l'ortie), d'une Lifou (Lifofer+Fougère), Lifluzerne, Lifconsoude... La forte hétérogénéité de la parcelle ne révèle rien d'évident (même par rapport au témoin) mais des petites pesée de biomasse (sur quadrats de 1m²) viendront étoffer les contrôles visuels.



Retour sur 3 ans d'expérimentation sur pommiers

Des essais ont eu lieu sur des parcelles de jeunes pommiers dans le Rhône de 2021 à 2023, dans le cadre d'un partenariat entre Terre & Humanisme et Agribio Rhône et Loire en s'appuyant sur les analyses menées par Milène Souvignet.

Trois modalités ont été testées sur trois ans : Lifofer, Lifofer stérilisée et eau comme témoin, le tout sur trois variétés.

[Le rapport à consulter ici](#)

Webinaire Terre de Liens



Quelques fermes de Terre de Liens s'intéressent à la Lifofer et mettent en place cette pratique ou d'autres de similaires correspondant à la biofertilisation. Ainsi, Pierre Christen (IRD) est intervenu le 24 avril pour un premier webinaire intitulé "Améliorer la vie du sol grâce à la litière forestière fermentée, approche scientifique".

[Webinaire en replay](#)

Dans cette continuité, un webinaire aura lieu le 15 mai entre 12h et 13h30, avec la participation de Rémi Thinard (Symbiotik Agroécologie) et Olivier Cadiot (GIEE Magellan et EARL des Aubues).

[Inscription webinaire du 15 mai](#)

Besoin d'infos ?

Vous souhaitez obtenir plus de détails sur l'un des points de cette infolettre ? Contactez Joseph à l'adresse suivante : josephd@terre-humanisme.org

Pour plus d'informations à propos des formations, veuillez nous contacter via l'adresse formation@terre-humanisme.org. Divers formats sont proposés, avec possibilité de formations sur mesure.



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.