

## INFOLETTRE SUR LA LITIÈRE FORESTIÈRE FERMENTÉE

# 10 ans de Lifofer à Terre & Humanisme, ... à peu de choses près !



En 2014, **Dorian Félix**, était missionné par Terre & Humanisme à Cuba pour étudier comment l'agroécologie aidait les paysans à continuer de nourrir la population sans intrant de synthèse, suite à la chute du mur de Berlin et de l'embargo américain.

C'est là qu'il a découvert la technique des "*microorganismos de montana*" et nous l'a rapportée en France.

[Découvrez son rapport](#)

Dès son retour, début 2015, nous avons commencé à expérimenter cette technique, que nous avons rebaptisé lifofer pour Litière Forestière Fermentée bien plus tard. Les résultats obtenus sur l'assainissement des réserves d'eau nous ont tout de suite enthousiasmés. En Ardèche, au siège de Terre & Humanisme, les chaleurs de l'été sont propices au développement d'algues dans les eaux stagnantes, ce qui nous a toujours causé des problèmes dans le système d'irrigation. Après l'utilisation de la lifofer, cette problématique a totalement disparue.

Nous avons ensuite fait des tests sur des terres pauvres et dégradées où seules les ambrosies et les vergerettes du Canada s'épanouissaient. Nous avons observé rapidement une régression de ces plantes et l'apparition d'autres plantes dont l'onagre, qui nous indiquait une diminution de l'érosion, un début de structuration du sol et une meilleure disponibilité des nutriments. Nous étions alors définitivement convaincus et curieux de tester les bienfaits de cette préparation en conditions de production agricole.

Dès 2017, nous avons commencé à essayer cette technique par des formations pratiques dont vous pourrez voir des extraits de la première sur **le film du webinaire réalisé en 2020** pendant la période COVID.

En 2018, Terre & Humanisme a publié un **guide de préparation et d'utilisation de la lifofer accessible gratuitement**.

Regarder le webinaire

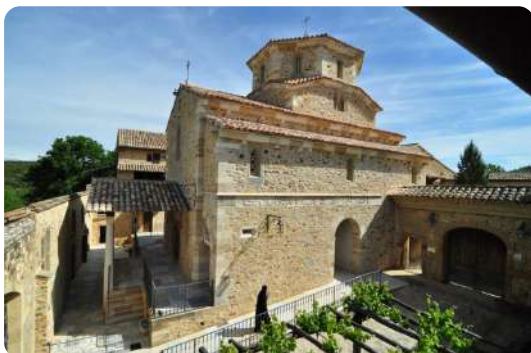
Télécharger gratuitement le guide

Depuis, nous avons fait de nombreuses formations en France et constitué un réseau d'expérimentateurs qui se rencontrent chaque année lors de la (des) journée(s) lifofer.

En 2021, nous avons publié "le manuel de la lifofer" aux éditions du Rouergue, qui est beaucoup plus détaillé que le guide.

Aujourd'hui, il y a des milliers d'utilisateurs de la lifofer en France. Elle fait partout des émules ! Et des détracteurs aussi, il faut le reconnaître. Néanmoins, elle se propage aux quatre coins de la France. Tapez lifofer sur votre moteur de recherche et vous verrez le nombre d'occurrences. Mission réussie pour Terre & Humanisme. Nous remercions tous les financeurs qui nous ont fait confiance toutes ces années.

En 2025, nous avons réduit la voilure après le départ de Joseph Devron, parti pour de nouvelles aventures agroécologiques et qui n'a pas été remplacé. Nous continuons de produire et d'utiliser de la lifofer, et de faire des formations, mais n'avons pas fait d'expérimentations proprement dites. Nous préparons actuellement la journée de rencontre autour de la lifofer.



## Journée de la rencontre Lifofer 2026

La journée de rencontre autour de la lifofer se déroulera le 19 février 2026 au [Monastère de Solan](#).

Elle rassemblera de nombreux expérimentateurs de notre réseau en vue de partager leurs résultats et de discuter des problématiques techniques et légales. Il reste encore des places disponibles pour des personnes intéressées par présenter leur approche de la lifofer. Contact : [valo@terre-humanisme.org](mailto:valo@terre-humanisme.org)

## Restitution de projet



Notre projet "**Valorisons les déchets alimentaires pour la qualité des sols et des cultures vivrières**", a été lauréat de l'appel à Projet « Nourrir l'avenir » 2023 de la [Fondation Daniel et Nina Carasso](#).

Découvrez la restitution de ce projet en vidéo !

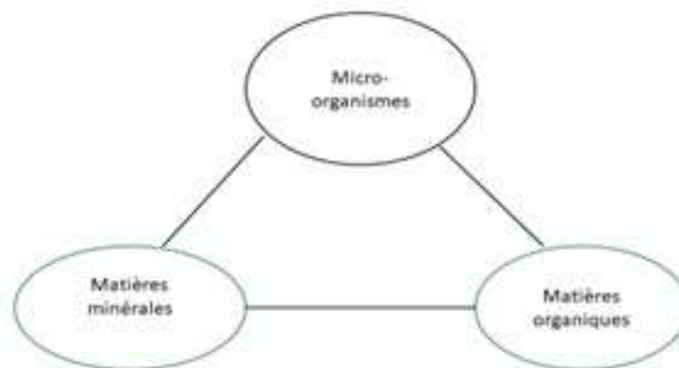


## ESSAIS vs EXPÉRIMENTATIONS

*Si les expérimentations nécessitent un cadre, un protocole pour pouvoir en tirer des enseignements, rien ne nous a jamais empêché de faire des essais, des tests selon nos observations et nos ressentis.*

## De nouvelles pistes de recherche-action

Depuis 2022, nous nous sommes concentrés sur les liens qu'il pouvait y avoir entre matières organiques, matières minérales et micro-organismes. Trop souvent, l'approche agroécologique se concentre sur l'aspect biologique des techniques agricoles. Certes, les techniques agroécologiques favorisent biologiquement la disponibilité des minéraux, mais dans les sols les plus pauvres, les plus érodés, il peut y avoir un manque ou une faible disponibilité de certains minéraux et oligo-éléments.



### Le basalte:

C'est pourquoi nous avons testé la poudre de basalte sur nos sols et en pépinière. Le basalte, issu du volcanisme, est une roche riche qui favorise le développement de la vie du sol. Les terres volcaniques sont

### La zéolithe:

Autre forme de roche volcanique, la zéolithe est aussi appelée super-argile. Elle a une capacité de rétention d'eau et une CEC (Capacité d'Echanges Cationique) très forte.

parmi les plus fertiles du monde. L'adjonction d'une centaine de grammes de basalte par mètre carré de sol permet une rapide agradation des sols. Elle permet aussi l'amélioration de certaines cultures en termes de vigueur et de production.

Nous expérimentons en pépinière depuis 2023 et commencerons bientôt des recherches sur ses effets sur les sols.

## LE MONASTERE DE SOLAN



Les soeurs du Monastère de Solan utilisent de la lifofer depuis 2019 en viticulture, arboriculture et maraîchage principalement. Elles méritent la palme des stagiaires quant à leur appropriation de la technique qu'elles font évoluer en fonction de leurs problématiques.

Elles ont aussi mené des essais avec le basalte et la zéolithe. Extraits de leur courrier:

*“Ce printemps, nous avons fait une expérience au jardin avec le petit lait qui nous a encouragés à en faire un allié dans cette campagne difficile : un mildiou carabiné sur basilic au stade 4 feuilles, sans espoir, et comme on n'avait rien à perdre, autant faire des essais, et voici la composition :*

*Dans 1 bidon de 25 litres, nous avons mis 1 litre de petit lait et complété le bidon avec une Lifofer fraîche (en pleine fermentation). Nous avons dilué ce bidon à 50%, et nous avons arrosé les planches de basilic à la pomme d'arrosoir avec cette solution, donc un traitement largement au-dessus du point de ruissellement, ça dégoulinait. Le 1er traitement montrait tout de suite une belle efficacité, et nous avons placé un 2ème traitement (identique au premier) 15 jours plus tard. Et non seulement, le basilic a été sauvé, mais il s'est montré extrêmement productif et très bon (il devient facilement amer, dès qu'il lutte contre des maladies, et là, il n'a pas du tout cette amertume des feuilles malades). Ne sachant plus quoi en faire, la nouveauté de l'année, c'est le sirop de basilic !”*

*“C'est lors de la formation « Jardins et verger en agroécologie » pour les Monastères que nous avons organisée fin 2022 que vous nous avez parlé de la zéolithe en tant que « super-éponge » permettant de conserver l'eau plus longtemps dans le sol. (...) Nous avons donc fait l'épandage en février 2024 (avec un enfouissement de 10 à 15 cm) en gardant une zone non traitée pour comparaison.*

*Pour tout le reste des paramètres, c'est identique : Lifofer, basalte, engrais verts inoculés à la Lifofer, même travail au niveau des couverts végétaux. L'année dernière, il n'y avait pas de différence significative, cette année, il y en a une : à 70 cm de profondeur, le stress hydrique, mesuré en kPa par les sondes tensiométriques est de 200 kPa pour le témoin non traité, tandis qu'on est à 99 kPa pour la zone traitée à la zéolithe. (...) Il nous semble impossible que ces résultats correspondent à la capacité de rétention d'eau de la zéolithe. 4 tonnes par hectare de zéolithe, si elles arrivent à stocker 40 % de leur poids*

en eau, cela donnerait 1600 litres par hectare, soit seulement 0,16 mm d'équivalence de pluie, (...) La zéolithe nous semble plutôt être un « catalyseur » de ce que nous pouvons observer. (...) Bien évidemment, la zéolithe a été bien arrosée de Lifofer, invitant tout ce petit monde à trouver un gîte dans l'une de ses innombrables porosités de cette argile...

Et si cet apport de zéolithe permettait que toute sa surface d'argile (= 1000 km<sup>2</sup> / ha) et toute sa CEC soient utilisées, non simplement à faire de l'échange cationique quelconque, mais à créer des ponts stables d'un complexe argilo-humique, là, on s'imagine qu'à moyen terme, on a une vraie amélioration de la réserve utile, nos 4 tonnes de zéolithe ne servant finalement qu'à créer le mortier qui rassemble cette construction du CAH (\*) qui, lui, fera le vrai travail.

En tout cas, il semble réellement qu'il y ait quelque chose qui se passe dans le sol, suite à l'apport de la zéolithe, quelque chose qui rend ce sol plus résilient à la sécheresse, et quelque chose qui dépasse, de loin, les simples propriétés physiques de 4 tonnes d'argile par hectare. (\*) CAH complexe argilo-humique.

---

## Recette de bokashi du monastère de Solan:

""(...) nous avons fait beaucoup de Bokashi en bidon, donc des lactofermentations de déchets du jardin comme une choucroute, avec la Lifofer comme starter pour démarrer les fermentations.

Le Bokashi est un produit efficace, mais les jardiniers préféraient toujours le jus de Bokashi, plus facile à appliquer. Donc, cette année, nous avons modifié la recette pour faire du « Boost-choux » (la première culture à booster étaient les choux, et le nom est resté), bien que les ingrédients aient évolué, selon les épluchures disponibles.

Dans 1 bidon de 220 litres, on met à peu près ¼ de volume du bidon d'épluchures (pomme de terre, carottes, cosses de petits pois, cosses de fèves...), des coquilles d'œufs, de la tonte fraîche (s'il en faut pour compléter, avec une préférence pour les plantes riches en azote (chénopode...)), les résidus des fabrications des sirops (fleur de sureau, menthe, basilic). Tout ce mélange est mis dans un drap qui joue le rôle d'une infusette géante.

On ajoute 20 à 25 litres de Lifofer ou de petit lait, et on fait fermenter pour l'utiliser en pleine activité, quand la fermentation bulle encore. Et on arrose au fur et à mesure de la pousse les diverses plantes. (...) nos diverses cultures maraîchères manquaient de petits apports réguliers d'azote en cours de culture. (...) des lactofermentations, pour essayer de fabriquer un apport nutritif régulier en cours de saison.

Cela semble plutôt efficace."

---

Infolettre rédigé par Valo - animateur et formateur en agroécologie, jardinier.

Pour ne rater aucune actualité  
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.

[Se désinscrire](#)

© 2025 [Terre & Humanisme](#).