


Potentiel redox et utilisation des préparations lacto-fermentées



Durée 1 jour
+ 2h30 à distance 

DATE 7 Février 2024

Lieu Ferme de la Noria (Robiac)

Intervenante

Mylène Souvignet, agronome spécialisée en chimie et santé des sols

Objectifs

- **Savoir** utiliser le potentiel redox comme un outil de pilotage dans un contexte de résilience de la plante face au changement climatique
- **Connaître** les produits lacto-fermentés comme une des applications du potentiel redox Eh/pH
- **Auto-produire** et utiliser des produits lacto-fermentés pour renforcer le sol et la plante face aux stress biotiques et abiotiques.

Le fonctionnement des systèmes sols/plantes/micro-organismes et les interactions avec les bio-agresseurs sont largement régulés par des processus électrochimiques. La mesure du potentiel redox, du pH et de la conductivité électrique est un indicateur de la santé des sols et des plantes. La lactofermentation, procédé ancestral de préservation des aliments, génère de nouvelles propriétés permettant de renforcer la plante et le sol et de réguler ces déséquilibres électrochimiques.

Programme

- **Changement climatique en agriculture** : une opportunité pour faire évoluer ses pratiques ? (2h30 à distance)
- **Lien entre pratiques agricoles**, état de santé de la plante, ravageurs, fonctionnement d'un sol vivant et potentiel redox.
- **Choisir et manipuler** les appareils de mesure du potentiel Eh/pH
- **Auto-produire** et utiliser des produits lactofermentés.
- **Identifier les outils** et les analyses de laboratoires qui accompagnent la pratique des produits lacto-fermentés pour accompagner et renforcer la santé de la plante.

Inscrivez-vous : voir page 4

Contact : Aurélie GIBERT - 07 69 91 39 93 - gibert@civamgard.fr