

● Litière forestière fermentée (LFF) : préparation et diverses utilisations en agriculture



Durée 2 jours

DATES 1^{er} Février,
5 Mars 2024

Lieu Ferme de la Noria (Robiac)

Intervenant

Pascal Dantine, formateur
Terre et Humanisme

Les techniques de préparation et d'utilisation de LFF sont encore très peu connues et développées dans le milieu agricole français.

Elles cherchent à favoriser les mécanismes biologiques naturels pour optimiser les conditions de production et les rendements obtenus. Elle se base sur le principe de multiplication par fermentation anaérobie des populations de microorganismes présents naturellement dans la litière forestière.

Programme

Objectifs

- **Comprendre** les principaux mécanismes de fonctionnement microbiologique et biochimique de la LFF (litière forestière fermentée).
- **Mettre en œuvre** les techniques de préparation.
- **Découvrir** les différentes possibilités d'utilisation de la LFF.

- **Origine de la technologie** et évolution de la technologie des Efficient Microorganisms (EM).
- **Présentation des microorganismes du sol** et principe de dominance.
- **Fonctionnement des EM**, mécanismes de synergie, coexistence et coprosperité, fermentation, antioxydation et dépollution.
- **Présentation des ustensiles** et matériaux nécessaires.
- **Collecte de litière**, critères de sélection des sites d'extraction.
- **Préparation d'une LFF -litière forestière fermentée-** liquide à partir de LFF solide et de bokashi (engrais fermenté à base de LFF).
- **La litière forestière fermentée et ses divers usages** en agriculture et en élevage.

Inscrivez-vous : voir page 4 - **Contact : Aurélie GIBERT - 07 69 91 39 93 - gibert@civamgard.fr**