

**A19**

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



Durée 2 jours

DATES 6 Février,
14 Mars 2025

Lieu Ferme de la Noria (Robiac)

Intervenant

Pascal Dantine, formateur
Terre et Humanisme

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.

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. Elles se basent sur le principe de multiplication par fermentation anaérobie des populations de micro-organismes présents naturellement dans la litière forestière.

Programme

- **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 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**