

Intervenante : Milène Souvignet ; msouvignet@eausensible.com

- Ingénieure agronome en recherche & développement ; Ingénieure en traitement des eaux et chimie analytique
- 8 ans de recherche en agronomie sur l'état de santé des sols, des plantes, (via l'outil de mesure potentiel redox/pH_Olivier Husson CIRAD) dans l'optique de trouver des solutions techniques simples pour régénérer les sols et soutenir la croissance de la plante via des sols vivants (Techniques agro-écologiques, et focus sur les préparations lacto-fermentées,...)
- Depuis 5 ans accompagne des projets de recherches autour des effets des préparations lacto-fermentées (entre autre extraits fermentés de plantes, Lifofer, EM, Kanne, biofertilisants,...) ainsi que des groupes d'agriculteurs autour des préparations lactofermentées
- A accompagné pendant 2 ans un groupe d'agriculteurs sur les carences/excès d'oligo-éléments sur les cultures via des analyses de sève, croisés aux analyses de sol Kinsey/Albrecht et les pratiques des agriculteurs, notamment avec la Lifofer et les biofertilisants (Travail en partenariat avec Symbiotik Agroécologie)
- Membre du comité de recherche scientifique de l'étude « Homéo-Iso-Vito-Bio » de la CAB d'Angers, étude de recherche sur 5 ans de l'utilisation d'homéopathie/isothérapie en vigne
- Auteure du livre « L'eau sensible : Information et dynamisation ; Quelles applications en agriculture ? » (synthèse de 9 ans uniquement basée sur des retours d'expérimentations, études et articles scientifiques publiés) – Version anglaise préfacée par Gerald H. Pollack (auteur de « The fourth phase of water »)
- Accompagne les projets de R&D de la société Aïga Terra, procédé de dynamisation de l'eau ou des liquides alimentaires par Vasques Vives
- A terminé la formation longue en force de vie proposée par Christine Sutter

Thèmes : Le potentiel redox Eh/pH et son application : les préparations lactofermentées pour la régénération des sols & le soutien aux cultures face aux stress biotiques et abiotiques

La mesure du potentiel redox et son application direct en agriculture : les préparations lactofermentées ; Leurs utilisations (sol, plante, animale, compost/fumier, eau,...), leurs préparations et leurs variantes, les préparations biostimulantes complémentaires

Atelier pratique :

Les participants sont invités à apporter des échantillons que l'on mesurera : cela peut être des fumiers, des composts, des préparations lacto-fermentées, des TCO, des préparations commerciales,

Les fichiers de présentation seront transmis sous format pdf à la fin de la formation. L'intervenante vient avec tout son matériel de mesure.



Programme : les préparations lacto-fermentées : une pratique efficace pour régénérer les sols et soutenir le système agricole face aux stress biotiques et abiotiques

Matin : Théorie : La mesure du potentiel redox Eh/pH et ses applications agricoles via les préparations lacto-fermentées pour régénérer les sols

1.1. Introduction à la notion de potentiel redox Eh/pH

- Le pH,
- Le potentiel redox
- La conductivité
-

1.2. Effet des pratiques agricoles sur l'état de santé du sol et des plantes (en lien avec les notions de potentiel redox Eh/pH) :

- Fonctionnement des écosystèmes agricoles sous l'angle Redox /pH/Conductivité
- Mise en lien avec les connaissances agronomiques classiques : le taux de matière organique, l'activité biologique, l'utilisation des engrais minéraux...
- Effet des pratiques agricoles sur l'état de santé des sols (sous l'angle du Redox Eh/pH)
 - Croix redox et pratiques agricoles (travail du sol, apport de matière organique, d'origine végétale/animale, couvert végétaux, ...)
- Effet des pratiques agricoles sur l'état de santé des plantes (sous l'angle du Redox Eh/pH)
 - Croix redox et appétence de la plante aux ravageurs (champignons, bactéries pathogènes, virus, insectes, ...)
 - Effet des carences minérales sur le potentiel redox de la plante : Pyramide de la santé des plantes de John Kempf
 - Lien entre les préparations lactofermentées et l'état de santé de cultures (sous l'angle du Redox Eh/pH)

1.3. Les lactofermentations et autres biostimulants

- Re contextualisation des préparations lactofermentées dans le cadre de l'ensemble des pratiques lactofermentées : leurs spécificités/compémentarités :



- L'évolution de l'utilisation avec le temps et l'évolution des pratiques de l'ensemble des préparations lactofermentées,
 - Les PNPP (Préparations Naturelles Peu Préoccupantes),
 - Les extraits fermentés,
 - Les lactofermentations commerciales (EM et autres préparations commerciales,...)
 - Les lactofermentations auto-fabriquées,
- Petit point sur l'ensemble des autres préparations dites biostimulants : les spécificités et les complémentarités avec les préparations lactofermentées :
 - les Thés de Composts Oxygénés (dits TCO),
 - Les tisanes et décoctions,
 - les préparations complémentées en oligo-éléments,
 - les acides aminés,
- ⇒ leurs spécificités et leurs complémentarités de chacune de ces pratiques.

1.4. Retour d'expériences et d'études sur la régénération des sols, sur les plantes, les animaux,...via l'utilisation des préparations lacto-fermentées :

- Retours d'expériences/essais sur les effets des préparations lactofermentées sur :
 - Le sol
 - La plante
 - Les animaux
 - Les fumiers/composts
 - Les bassins (qualité de l'eau, assainissement,...)
- ⇒ Les effets seront présentés sur la base de retour d'essais, d'études, d'observations issus de pratiques en vigne, en grandes cultures, arboriculture, petits fruits rouges, maraîchage,...

Après-midi : Les détails pratiques des préparations lacto-fermentées :

Les préparations lacto-fermentées : les détails pratiques

- Point pratique autour les préparations lacto-fermentées
 - Les différentes recettes qui existent (lacto-fermentation d'humus LIFOFER, de céréales, de plantes,...), les solutions commerciales (EM, Ferment Fischer, Kanne,...),



=> les variantes et les spécificités de chaque recette

- Quelles recettes pour quels usages : les grandes lignes (premiers éléments de réponses)

- La fabrication, la conservation, l'utilisation
 - Les outils de mesure qui permettent de maîtriser la qualité des préparations lactofermentées
- Les différentes applications possibles (sol, foliaire, compost/fumier, sur prairie,...) et les dosages,
- Les effets de la qualité de l'eau de départ et les différents systèmes pour l'améliorer : qualité physico-chimique, dynamisation,...
- Les outils de mesure et les analyses de laboratoire qui accompagnent la pratique des lacto-fermentées pour aller plus loin (analyse de sève Nova Crop, analyses cytométriques, analyses microscopiques,...)
- **Atelier** : Mesure des échantillons apportés par les participants : fumier, compost, préparations lacto-fermentées, thés de compost oxygénés, préparations commerciales...

