La préparation de Litière Forestière Fermentée (LFF) et ses diverses utilisationsen agriculture

Organisée en partenariat avec la FD CIVAM du Gard / Labellisée Eco-phyto par Vivea

Objectifs
La formation doit permettre aux participants de comprendre les principaux mécanismes de fonctionnement microbiologique et biochimique de la LFF, de mettre en oeuvre les techniques de préparation et de découvrir les différentes possibilités d'utilisation d

Enjeux
Les techniques de préparation et d'utilisation de LFF sont encore très peu connues et développées dans le milieu agricole français. Elles s'inscrivent parfaitement dans une démarche agroécologique puisqu'elles cherchent à favoriser les mécanismes biologiques naturels pour optimiser les conditions de production et les rendements obtenus. Elles sont basées sur les principes des EM (Efficient Microorganisms, découverts par le Dr Teruo Higa de l'Université d'Okinowa au Japon dans les années 80 et largement répandus de par le monde comme produit biologique commercial) et permettent aux agriculteurs de préparer eux-mêmes cet intrant en multipliant par fermentation anaérobie les populations de microorganismes (bactéries photosynthétiques, bactéries acidolactiques, bactéries fixatrices d'azote, actinomycètes, levures, champignons fermenteurs et mycorhizes...) présents naturellement dans la litière forestière recueillie dans des zones préservées à proximité de la ferme, garantissant ainsi une meilleure diversité et adaptabilité des souches obtenues

Contenu
J1 : temps en salle et atelier pratique
Origine de la technologie, découverte au Japon, diffusion dans le monde et évolution de la technologie des EM.
- Généralités sur les microorganismes du sol et principe de dominance.
- Principaux groupes de microorganismes présents dans la LFF (bactéries photosynthétiques, bactéries
acidolactiques, bactéries fixatrices d'azote, actinomycètes, levures, champignons fermenteurs et mycorhizes).
- Fonctionnement des EM, mécanismes de synergie, coexistence et coprospérité, fermentation, antioxydation et dépollution
- Présentation des ustensiles et matériaux nécessaires
- Collecte de litière, critères de sélection des sites d'extraction
- Préparation du mélange et éléments à prendre en compte
- Conditions optimales de fermentation

J2 : temps en salle et atelier pratique
- Présentation des ustensiles et matériaux nécessaires
- Préparation d'une LFF liquide à partir de LFF solide
- Préparation du mélange et éléments à prendre en compte
- Conditions optimales de fermentation
- Fabrication de bokashi (engrais fermenté à base de LFF)
La LFF et ses divers usages en agriculture :
- Engrais organiques
- Sols agricoles
- Germination, plantation
- Santé des plantes
- Conservation des récoltes
La LFF et ses divers usages en élevage :
- Probiotique
- Santé animale
- Installation d'élevages
- Traitement des effluents

Lieux de formation selon stagiaires inscrits

Cette formation est labellisée Eco-phyto par Vivea. Avec un module à distance complémentaire, elle vous permet donc de renouveler votre Certi Phyto. Pour plus de renseignements, nous contacter.

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 27/11/2019

Tarifs
Non agricole 336€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Autres fonds de formation, nous contacter.

Plus de renseignements
Céline Mendes
celine.mendes@bio34.com
CIVAM bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS 50023
34875
LATTES
Tel. 04 67 06 23 90
N° d'organisme de formation :
91340782734

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

28 nov 2019 09:00 - 17:00 (7hrs)	34380 mas de londres	Pascal Dantine, formateur Terre et Humanisme
16 janv 2020	34380 mas de londres	Pascal Dantine, formateur Terre et Humanisme

09:00 - 17:00 (7hrs)

Financeur(s)

Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d'installation doivent fournir l'attestation délivrée par le point info installation

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _