

Découvrir la Litière Forestière Fermentée

 1 jour

La fermentation de litière forestière est une technique simple et très économique que chacun peut s'approprier en toute autonomie. Cette préparation naturelle consiste à multiplier les micro-organismes bénéfiques (probiotiques) spécifiques à la région où elle a été produite. Elle est complémentaire aux autres pratiques agroécologiques.

Objectifs pédagogiques

- ✓ Comprendre et maîtriser la production de LIFOFER et son intérêt pour le vivant
- ✓ Gérer les pathologies éventuelles et organiser l'application de la préparation

Au programme

- ✓ Production de Litière Forestière Fermentée (LIFOFER) en plusieurs étapes
- ✓ Apprentissage du fonctionnement microbiologique de la LIFOFER
- ✓ Fermentations solides et liquides de LIFOFER
- ✓ Application de la préparation sur sols, plantes, plans d'eau, animaux et bâtiments
- ✓ Gestion des pathologies éventuelles.



Notre méthode pédagogique

Collecte de litière forestière 'ad hoc'
Apports théoriques en salle
et pratique en extérieur



Votre formateur

Valo Dantinne



Public

Tout agriculteur, éleveur ou jardinier voulant travailler avec le vivant, conscient qu'un bon équilibre dynamique des populations de micro-organismes est nécessaire à la santé végétale ou animale

INFORMATIONS PRATIQUES

19 juin

Lablachère (Ardèche)

6 novembre

Lablachère (Ardèche)

Durée : 1 jour, 7 heures

Horaires : 9h à 17h30

Tarif : 60 € (+adhésion)

Tarif conventionné ou solidaire : nous contacter

Repas : non inclus, à apporter

Hébergement : non inclus (liste d'hébergements fournie)