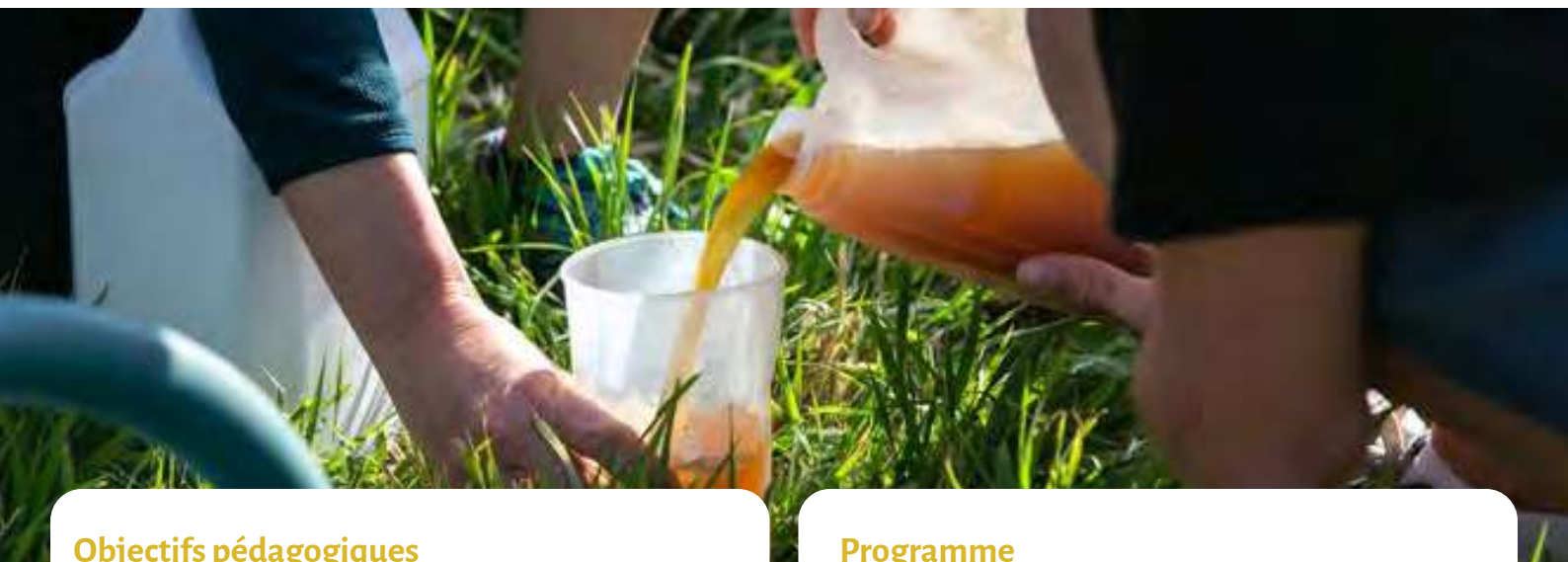


Les formations à la journée

Découvrir la Litière Forestière Fermentée

 7 heures

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
- ✓ Utiliser la LIFOFER pour améliorer la fertilité des sols, améliorer par décomposition des matières organiques (compost, broyat, terreau) l'équilibre des plans et réserves d'eau
- ✓ Comprendre l'intérêt de la LIFOFER pour le bien-être animal (probiotique, lutte contre les parasites)

Programme

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



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

Découvrir la litière forestière fermentée

Le 30 avril - 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)