

En introduction, Eric et Konrad discutent de l'importance de la relation sols-plantes en viticulture, soulignant les avancées récentes dans la compréhension des microbiomes du sol et des mycorhizes. Isabella est invitée à présenter une synthèse des dernières connaissances sur ce sujet, notamment en s'appuyant sur des expériences réussies en maraîchage sur sols vivants. La discussion met en évidence le potentiel d'une approche plus autonome de la fertilité des sols pour la vigne, en s'inspirant des résultats obtenus dans d'autres cultures comme le kiwi.

Exsudats racinaires et couverts végétaux

Isabella présente des informations sur les exsudats racinaires des vignes et des couverts végétaux, soulignant leur importance dans le développement des racines et l'interaction avec les micro-organismes du sol. Elle explique les différents types de transport d'exsudats, l'impact des facteurs biotiques et abiotiques sur leur production.

Isabella met l'accent sur l'importance des mycorhizes et des enzymes dans le processus d'échange entre les plantes et le sol, ainsi que sur la nécessité d'un sol poreux pour faciliter ces échanges.

Mycorrhizal Endobacteria for Soil Health

Isabella parle de recherches sur les mycorhizes arbusculaires et leurs endobactéries, soulignant leur importance pour la santé des sols et des plantes. Elle évoque ensuite un problème de dégénérescence des kiwis en Italie, causé par des sols déstructurés et trop riches en magnésium. Isabella décrit une solution mise en place, utilisant un lacto-fermenté de chou-rave appliqué régulièrement, combiné à des apports de calcium et d'oligo-éléments, qui semble montrer des résultats prometteurs pour la régénération des sols et la santé des kiwis.

Les Lacto-Fermentés améliorent la production

Isabella présente les résultats prometteurs de l'utilisation de lacto-fermentés sur des cultures en Italie, notamment pour sauver des vergers de kiwis et améliorer la production de chou-rave. Elle souligne les avantages économiques, tels que la réduction des intrants et l'augmentation de la production, tout en mentionnant la discrétion nécessaire autour de ces résultats pour des raisons politiques et économiques. Eric s'interroge sur les raisons pour lesquelles de telles méthodes ne sont pas utilisées en France, ce à quoi Isabella répond en évoquant des problèmes de dosage et de coût des produits actuellement disponibles.

Amélioration de la santé des sols

Isabella présente les avantages de l'utilisation du redox et des lacto-fermentés pour améliorer la santé des sols et des cultures, en particulier dans les vergers de kiwis. Elle souligne l'importance de la porosité du sol et du rôle du calcium dans ce processus. La discussion aborde également les défis liés à l'adoption de ces méthodes en France et le manque de reconnaissance du potentiel redox dans la recherche agricole. Alain évoque la baisse des rendements dans les vignobles et s'interroge sur la possibilité d'obtenir des sols suppressifs grâce à ces techniques.

Amélioration de la santé des plantes.

Isabella discute de l'importance des champignons et des bactéries dans le sol pour la santé des plantes. Elle explique que les lacto-fermentés peuvent être utilisés pour améliorer la porosité du sol et la nutrition des plantes, avec des applications allant de 500 litres par hectare sur une saison. Konrad soulève la question de l'efficacité des produits en fonction de leur fraîcheur, tandis que Pascal et Guy partagent leurs expériences d'application de lacto-fermentés dans les vignobles et les vergers.

Lacto-Fermentés dans la viticulture et l'arboriculture

La réunion porte sur l'utilisation de lactofermentés en viticulture et en arboriculture. Guy présente des résultats d'essais montrant une baisse du pH du sol et du potentiel redox, ainsi qu'une augmentation de l'azote dans le moût. Isabella explique que les lactofermentés agissent sur le microbiome du sol et de la plante, et suggère d'étudier les endophytes. La discussion aborde également la durée de conservation des lactofermentés et la nécessité de standardiser les recettes sans entrer dans une réglementation trop stricte.

Lacto-Fermentés pour l'agriculture

La réunion porte principalement sur l'utilisation de lacto-fermentés en agriculture. Pascal partage son expérience positive avec un lacto-fermenté à base de seigle et d'herbes sur ses oliviers et vignes. Isabella souligne l'importance du sucre dans la fermentation et recommande l'utilisation de résidus de légumes ou de farines bio. Elle insiste également sur la nécessité de vérifier et d'ajuster le pH et le redox de chaque application foliaire, en ajoutant systématiquement du lacto-fermenté. Le caltrac est mentionné comme un ingrédient utile pour ajuster le pH sans affecter le redox.

Sols Et Plantes

Isabella présente des informations sur la relation entre le sol et les plantes, soulignant l'importance d'un sol vivant et fertile. Konrad conclut en mettant l'accent sur la fertilité biologique du sol et l'importance de comprendre les notions de pH et de redox pour différents organismes vivants.