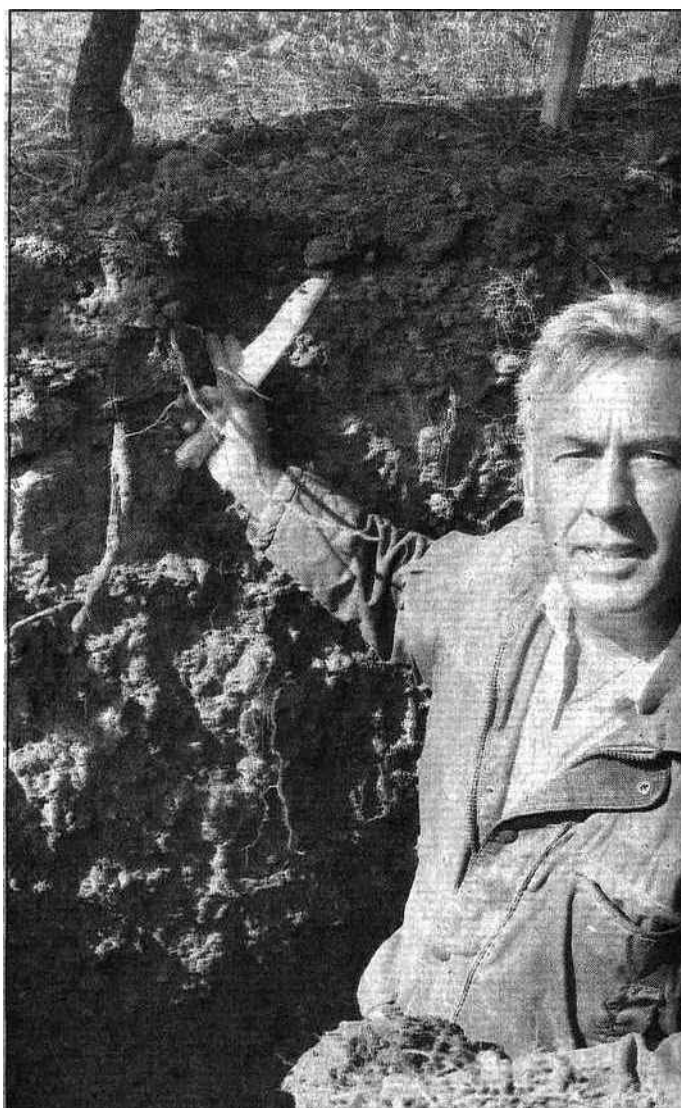


Cave de Cléebourg - agronomie

La cave au chevet de ses sols

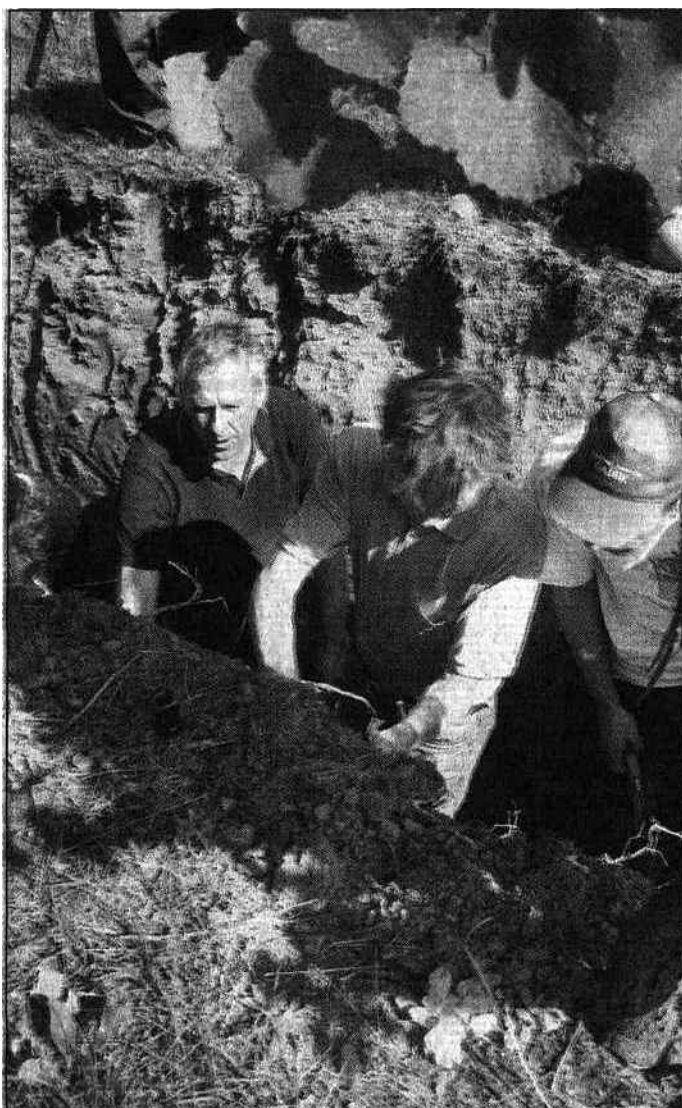
Vendredi 14 septembre, la Sobac, entreprise qui commercialise un amendement à base de micro-organismes et de nutriments organiques et minéraux pour revivifier les sols, avait donné rendez-vous aux adhérents de la cave de Cléebourg pour comparer deux profils pédologiques de vigne.



Christophe Frébourg commente le profil pédologique (Photos DL).

Surnommé “la taupe”, Christophe Frébourg passe le plus clair de son temps dans des fosses pédologiques pour comparer, analyser, apprécier l'état des sols. Vendredi 14 septembre, c'est dans deux vignes d'un adhérent de la cave de Cléebourg qu'il officiait. L'une qui a été amendée avec du Bactériosol de la société Sobac et l'autre sans.

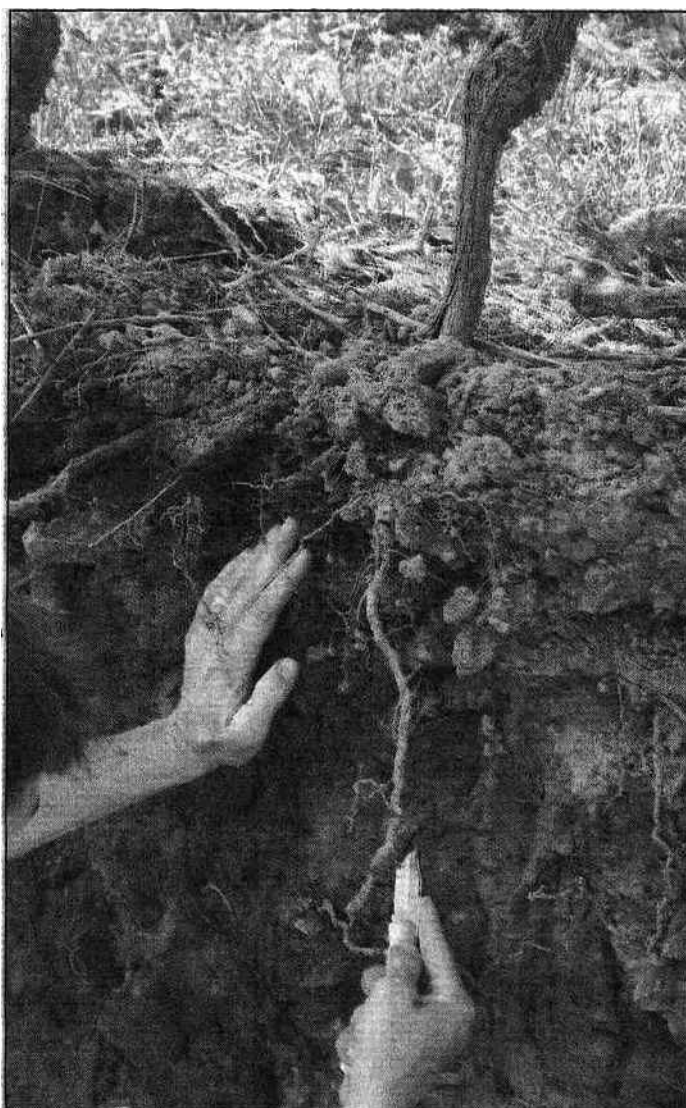
Le Bactériosol est un amendement mis au point dans les années 1980 par Marcel Mézy un agriculteur aveyronnais. C'est en observant l'humification accélérée sous certains arbres que l'idée lui est venue de sélectionner des micro-organismes et des plantes pour développer un compost fertilisant. Depuis 30 ans, sa découverte est restée confidentielle, et c'est la Sobac, avec un réseau d'une centaine de technico-commerciaux qui développe la vente en France. En Alsace, Ken Poincelet représente la Sobac. Sans percer le secret, Bactériosol est fabriqué à partir de la décomposition de feuilles de familles de plantes sélectionnées. Les premiers utilisateurs étaient des éleveurs de la région aveyronnaise qui l'appliquaient sur les litières ovines ou bovines. Aujourd'hui, plus de



Gilles Theilmann, président de la cave de Cléebourg, dans une fosse pédologique.

5 000 agriculteurs utilisent le produit. Vendredi dernier, c'était l'occasion d'observer son efficacité en viticulture.

En présence notamment de Gilles Theilmann, président de la cave, et de Bernard Streng, qui développe le Bactériosol en viticulture, Christophe Frébourg a proposé de comparer la structure de la terre des deux fosses pédologiques, situées à quelques mètres l'une de l'autre, pour avoir le plus de paramètres équivalents. Prise de température, de pH, passage de la terre au peroxyde d'hydrogène, observation à la loupe, comptage de vers de terre : plusieurs aspects étaient observés. Point analytique le plus évident à l'observation : la mesure du pH à 10, 50, 100 et 150 cm de profondeur. Sur la parcelle qui a reçu du Bactériosol pendant trois ans, le différentiel n'est que de 0,4 point, alors qu'il est de 2,5 points (6,2 en surface et 8,7 à 150 cm de profondeur) pour le témoin non traité. "C'est une constante à chaque fois que nous observons des fosses", explique Ken Poincelet. Un effet tampon du pH du sol qui serait attribué à différents paramètres : l'amélioration de la microporosité, de la régulation hydrique et de la teneur en carbone organique.



Le profil du sol amendé au Bactériosol se révèle moins compacté en profondeur et mieux colonisé par les racines.

Une autre observation concerne le comportement thermique des sols. Il serait beaucoup plus dynamique avec Bactériosol. Conséquence, en sortie d'hiver, les sols se réchauffent plus vite et améliorent subseqüemment la productivité. Non loin de Cléebourg, ce printemps, la Sobac a évalué la teneur en azote d'essais de couverts d'intercultures amendés en Bactériosol, pour finalement obtenir des couverts qui avaient séquestré 170 unités d'azote.

Même si l'azote n'est pas tout à fait le propos en viticulture, les vigneronns se sont montrés intéressés par l'effet du produit sur la vigne. Pour en avoir le cœur net, Bernard Streng a procédé à quelques analyses pétiolaires sur essais et témoins, pour aussi voir "des effets notables" sur des éléments tels que le calcium ou le magnésium. En tout état de cause, les vigneronns ont constaté de véritables différences de structure de sol et d'enracinement, à la faveur de la parcelle amendée en Bactériosol depuis trois ans, entre les deux vignes conduites en enherbement permanent, avec un léger désherbage chimique sur le rang.

DL