

## SOBAC

# Retour à la valeur terre

**Retour à la valeur terre, négligée pendant un demi-siècle selon le fondateur de SOBAC, Marcel Mazoyer, elle constitue la fondation de son entreprise tout comme elle replace le "vivant" au sein d'un sol, considéré trop souvent comme un simple substrat. En travaillant avec des "agriculteurs-partenaires" - soit 200.000 ha en France, toutes productions confondues - l'enseigne propose de renouer avec l'écosystème naturellement présent qui ne demande qu'à être optimisé et de développer la marge brute d'exploitation. En organisant au Domaine Bouisse Matteri à Hyères une journée entière de présentation et de démonstration, la SOBAC, épaulée par le témoignage du vigneron propriétaire des lieux, Thomas Merle, a affiché sans complexe les avantages mais aussi les limites de ses produits phares "100 % made in Aveyron" : l'amendement organique [Bactériosol] qui bénéficie d'une déclinaison bio et l'additif de compostage Bactériolit.**



**P**édagogique et informative, sans négliger le volet commercial, la journée organisée au Domaine Bouisse Matteri a débuté par l'exemple pratique avant de

développer la partie théorique. Couteaux en main, la vingtaine de participants a été invitée à décrocher des échantillons de terres dans les deux fosses creusées la veille et d'en comparer la compaction et la vie qui s'y développe.

### Le sol... en tout premier lieu

C'est Christophe Frébourg, de Frébourg Agro Ressources, qui a donc officié en premier lieu. Deux fosses de 1,5 mètre de profondeur à équidistance des ceps après un rafraîchissement au couteau de 5 à 10 cm pour en apprécier la compaction et le tassement, ont été creusées. Dans chacune d'elle - le témoin et la rangée ensemencée en Bactériosol - on pouvait voir les strates qui composent le sol, mais surtout l'évolution de la matière organique.

Cette étape est la toute première avant qu'un agriculteur n'utilise le produit. Une analyse de sol précise est établie pour en cerner avec une grande précision le profil. Prises de températures à 10, 25, 50, 100, 150 et 200 cm de la surface évaluent les différences de gestion thermique et l'aération du sol.

Pour schématiser, l'aération équivaut à l'entrée d'oxygène qui, naturellement, influe sur la biodiversité des minéraux naturellement présents et permet de gérer le stress. Travailler avec et non pas contre la nature est le fondement du concept SOBAC. Un sol vivant, une différence limitée à 2 ou 3 degrés à l'horizon sous-jacent, là où les racines sont visibles, renforcent l'immunité de la plante et ont un impact sur les pathogènes. "Plus le

sol est vivant, plus il a la capacité de créer de l'humus. Plus un sol à la capacité de retenir l'humidité, plus la gestion des écarts de températures sera limitée", précisera le scientifique expert.

D'autres mesures sont aussi réalisées avec celle du pH par strates sachant qu'il varie en fonction de la structure du sol. "Lorsque l'équilibre biologique est trouvé dans le sol, le pH devient identique de zéro à deux mètres : c'est la vie biologique et faunistique qui le brasse et le régule". L'enracinement est analysé - est-il horizontal ? Y a-t-il des rhizomes ? -, l'indice de compaction est mesuré de la surface à 2 mètres de profondeur, Christophe Fribourg étant convaincu du rôle essentiel de la vie dans l'inter rang.

Sur un échantillonnage, le nombre de galeries de lombrics et leur diamètre sont déterminés au regard du rôle des vers de terre sur le drainage, sur l'aération et le brassage du sol.

Ces paramètres servent à calculer un "coefficient d'amélioration du sol" pour déterminer les points à corriger par l'apport de Bactériosol.

Munis de couteaux pour "explorer" les deux fosses, les vignerons présents ont été unanimement d'accord pour constater la meilleure aération et la vie présente dans la fosse creusée où le produit avait été apporté en

avril dernier.

## Sur le principe de l'ensemencement du sol

Pour Thomas Merle, le propriétaire des lieux, l'effet a été indubitable aussi bien en termes de limitation du stress hydrique que de qualité des raisins. Même si d'autres références dans le temps devront confirmer son sentiment, la pression sanitaire a été allégée, le capital végétal se trouvant naturellement renforcé. Quant à l'effet terroir, le vigneron, convaincu du rôle du sol dans la qualité et la typicité des vins, est selon lui rapidement et organoleptiquement perceptible. Pour les technico-commerciaux de la SOBAC, le Bactériosol offre tous les avantages d'un écosystème complet de la faune et de la flore. Il est à base de champignons, de bactéries et de micro-plantes qui, par leur action, captent le carbone de l'air pour le transformer en carbone végétal.

Le produit régule le sol et les phénomènes naturellement présents qui ne demandent qu'à s'exprimer, agit sur la terre et sur la culture qu'il supporte.

Ce principe d'ensemencement du sol est présenté comme un retour

aux sources que le recours aux phytos a souvent gommé : valoriser le sol pour valoriser son produit. L'action est d'autant plus rapide, une fois le produit positionné en automne et au printemps, que l'on travaille avec un amendement vivant. Il joue un rôle régulateur aujourd'hui démontré quelles que soit les appellations : les parcelles les plus productives ne verront pas une explosion des rendements mais une optimisation qualitative de la production. A contrario, les rendements plus faibles seront améliorés. Les parasites fongiques, bactériens et les insectes sont aussi amoindris en intervenant directement sur le milieu. Par contre, pas besoin d'apporter une matière organique de base avant un Bactériosol car tout est déjà présent dans le produit. Il devra être en revanche épandu chaque année à hauteur de 200 à 500 kg par hectare et par an renforcé de 150 à 300 kg en surface du sol - et non pas par enfouissement - sans griffage préalable en général, son efficacité se réduisant au fil du temps sous l'effet du tassement du sol par les engins, des apports phytos, du soleil aussi. Le produit est également présenté comme une alternative aux fertilisations minérales ou organiques par son effet de valorisation optimisée des éléments minéraux et orga-



niques du sol. Pour résumer, c'est un capteur naturel de carbone et d'azote.

Ecosystème fabriqué entièrement en Aveyron avec des matières premières toutes prélevées et reproduites en milieu naturel avant d'être introduites dans un support lui aussi naturel, Bactériosol est utilisé en viticulture, en maraîchage où sur le canton de Comps des résultats qualifiés de spectaculaires ont été obtenus sur la pomme de terre, mais aussi en élevage et en trufficulture. Contact SOBAC dans le Var, Franck Maurie : 06 84 69 28 51. Internet : bacteriosol-sobac.com.

Pascale Porte

