



FERTILISATION

Pour une fertilisation innovante respectueuse des sols

La société Sobac, basée en Aveyron, est venue faire le point en Crau sur son procédé de fertilisation naturelle et respectueuse de la nature.



Christophe Mézy et Didier Pujol : "la relation client fournisseur répond à des critères économiques mais aussi de confiance."

Le 6 novembre au Gaec Le mérinos (Mas de la Tapie) à Aureille, une vingtaine d'agriculteurs ont répondu à l'appel de la Sobac, une société basée en Aveyron et qui a mis en place, depuis plus de 30 ans, un procédé de fertilisation "innovant et révolutionnaire". Procédé mis au point par un agriculteur et éleveur, Marcel Mézy, en incorporant aux litières des "préparations" qui vont permettre aux lisiers et aux fumiers d'évoluer rapidement en humus.

Procédé commercialisé en 1986 et qui prend son essor national et international en 1992 avec ses deux produits phares : Bactériosol® et Bactériolit®. Des fertilisants respectueux de l'environnement, accompagnés et récompensés par de nombreux organismes (Ademe, Ecotrophées, etc.).

Bactériosol® et Bactériolit®, sont des amendements organiques et des produits litières, composés de matières d'origine végétale, de matières minérales et d'un choix de végétaux naturels compostés.

L'utilisation de ces deux produits améliore la structure et la fertilité des sols. On évite ainsi tout apport complémentaire d'engrais de fond,

d'oligo-éléments et d'amendements ainsi qu'une diminution ou suppression de l'azote selon les cas. Les éléments nutritifs fixés sous forme humique ou sous forme liée à l'humus, restent disponibles pour nourrir les plantes au moment où elles en ont vraiment besoin. Ainsi fixés sur le complexe argilo-humique, ils sont moins lessivés et donc, réduisent la pollution des eaux. Le concept Sobac permet aux agriculteurs d'augmenter leurs rendements tout en respectant l'environnement, apportant une réponse notamment au problème du ruissellement des sols.

Des parcelles témoin présentées

L'argumentaire se déploie sur maints résultats positifs présentés par les responsables. Assurément, le produit plaît. Nombre d'agriculteurs présents, ce jour là, sont des éleveurs ovins et des producteurs de foin de Crau attentifs aux questions environnementales sans pour cela perdre de vue les aspects économiques de leur métier. Parmi eux des clients fidèles depuis le début, signe d'efficacité. Ainsi les familles



Christophe Frebourg, ingénieur agronome, consultant : "Les sols sont des structures vivantes, qu'il faut savoir préserver."

Pujol et Escoffier (Mas de la Tapie), qui ont accepté de présenter une parcelle témoin, sans aucun produit fertilisant, et une parcelle dotée des produits Sobac, "créateur d'humus". Un agronome, Christophe Frebourg, consultant, est venu expliquer les typicités des sols et leurs besoins.

Jusqu'au consommateur

La réalité parle d'elle-même : les sols agrémentés des produits Sobac sont riches de radicales, noirs, avec

une faune lombricole active. Pour Christophe Mézy, fils du fondateur et co-gérant de la Sobac, il ne s'agit pas d'un simple argument commercial délivré auprès des clients potentiels. La production d'humus au niveau des sols, garantie de bonne santé tant pour les plantes que pour les animaux d'élevage, participe d'un cycle vertueux qui va jusqu'au consommateur. Idem pour les plaines, comme celle de Crau, qui bénéficient d'une flore répondant aux exigences environnementales (le Foin de Crau certifié AOP constitue l'un des maillons de la chaîne des fromages Roquefort, ndlr).

"Au delà des aspects purement environnementaux", précise-t-il, "nos produits faciles d'emploi et non polluants sont une alternative économique dans la réduction des intrants, ce qui permet à nos clients de dégager une marge nette à l'hectare, le tout conforté par des études et expertises incontestables. Ce qui explique que dans le cadre de la Cop 21 nous sommes invités en tant qu'entreprise commerciale."

L'entreprise est passée de 10 à 150 salariés ces dix dernières années. Elle est présente partout en France et à l'étranger, tout en restant fidèle à son Aveyron natal où se trouve son siège social. ■

SAMI LEKHAL



S. Lekhal

Une vingtaine d'agriculteurs éleveurs et producteurs de foin de Crau ont répondu à l'invitation de la société pour constater les bienfaits de l'humus.

DOUCE FOLIE DES BALMES

Les bulles de Beaumes de Venise habillent l'opéra d'Avignon



A l'occasion des fêtes de fin d'année, dans le plus grand secret des chais des vigneron de Beaumes de Venise, le muscat revêt un caractère brut et s'habille de bulles fines sous le nom Douce folie des Balmes ou frisson de muscat rosé. Quelques heureux mélomanes pourront déguster ces bulles de Beaumes de Venise à l'issue de concerts symphoniques donnés à l'Opéra d'Avignon le 4 décembre.

Créé il y a à peine quelques mois, ce n'est pas un champagne ni un crémant mais une recette secrète, une méthode naturelle : le savoir-faire d'un vinificateur Jean-Pierre Valade, allié à l'expertise des vigneron de la cave qui ont donné une cuvée hors du commun délicatement rosée au profil brut (peu sucré) et aux arômes délicats : 100 % muscat petits grains.

Pour prolonger le plaisir des sens, les vigneron invitent tous les amateurs de bulles à découvrir cette Douce folie des Balmes directement à la cave de Beaumes de Venise en dégustation avec les sommeliers ou lors d'ateliers découverte pour les fêtes de fin d'année. ■