



ENVIRONNEMENT

Le concept Sobac pour retrouver le lien avec le sol

La société **Sobac**, constituée autour des technologies durables mises en place par l'agriculteur Marcel Mézy, a présenté ses solutions pour la viticulture au lycée de Salles-de-Barbezieux.

Diminution de l'usage des produits phytosanitaires, protection des nappes, bilan carbone..., la viticulture comme l'ensemble de l'agriculture subit la pression sociétale avec une acuité chaque jour plus pressante. Face à ces défis, il peut être utile de revenir aux fondamentaux de l'agronomie avec comme axe majeur la préservation des sols.

C'est, en tout cas, cette approche que pratiquent les utilisateurs du procédé Bactériolit-Bactériosol, inventé il y a près de 30 ans par l'agriculteur Marcel Mézy, distribué par la société Sobac et qui a fait l'objet d'une journée d'information et d'échange en décembre. Environ 80 agriculteurs venus des départements de la Nouvelle-Aquitaine ont apporté leurs témoignages sur l'utilisation de ces produits ainsi que les résultats et les bénéfices qu'ils en retirent.

La matinée technique s'est déroulée au lycée agricole de Barbezieux où David Leservoisier, directeur de l'exploitation, a présenté une expérimentation visant à réduire l'usage des produits phytosanitaires sur vigne. Ses conclusions montrent qu'il est possible de produire autant avec moins d'intrants, que l'apport de Bactériosol favorise la production d'humus qui améliore la fertilité des sols, l'enracinement des plantes, limite

le lessivage et contribue à la rentabilité globale des exploitations. Par ailleurs, Christophe Frebourg, conseiller en agronomie, a apporté son expertise quant à la structure des sols. Il a clairement mis en lumière l'importance de la vie bactérienne, de la présence des micro-organismes et des vers de terre, tout ce qui fait la richesse d'un sol et qui est bien souvent détruit par l'usage intensif d'engrais et de produits chimiques. Comme l'a confirmé Patrick Fabre, cogérant de la société, « avec les produits Sobac, il est possible de faire des rendements en préservant les sols ».

UNE ASSOCIATION POUR LA SANTÉ DE LA TERRE ET DU VIVANT

La journée s'est poursuivie sur la propriété viticole de Sophie et Michel Richard sur la commune de Mortiers près de Jonzac. Utilisateurs des technologies Sobac depuis 2011, ils ont pu en exposer les bénéfices sur leurs vignes, avec des rendements préservés et moins d'usage d'engrais et de produits phytosanitaires. Producteur de cognac, pineau et cocktails à base de cognac, ils pratiquent la vente directe et sont particulièrement sensibles à la préservation de leur terroir. Ils sont adhérents de « l'Association pour la santé de la Terre et du vivant » (www.sante-terre-vivant.com) qui regroupe depuis 2015 de nombreux utilisateurs des procédés de Marcel Mézy ainsi que toute personne sensible à la qualité des productions végétales et animales. Cette association soutient un mode d'agriculture durable avec des exploitations à taille humaine et rentables.

Outre leur participation à la relation sol/plante, les technologies Marcel Mézy comptent parmi les solutions luttant contre le réchauffement climatique (stockage du carbone dans les sols) et la Sobac était d'ailleurs la seule entreprise agricole présente sur le stand de l'Ademe lors de la COP21.



Visite de l'exploitation.

PIERRE PINASSEAU