

Environnement. La société Sobac de Lioujas vient d'être récompensée pour son produit unique et révolutionnaire : le Bactériosol.

Une bombe dans votre jardin

Le grand Trophée d'or Eco produit 2009 vient de récompenser le Bactériosol créé par la société Sobac de Lioujas parmi de nombreuses innovations présentées par 68 entreprises nationales participantes. Flash-back. En 1985, quatre hommes (Christophe et Marcel Mézy, Raymond et Marcel Fabre) associent leurs compétences pour travailler sur le bactériolite afin de valoriser l'humus dans le milieu agri-

« Ce bactériosol est miraculeux pour plein d'agriculteurs qui avaient leur terre flinguée par la chimie... »

cole. En 1990, le Bactériosol est mis au point et se retrouve sur le marché deux ans après, date également de la création de la société. Implantée au Monastère, elle prend ses aises à Lioujas en 2001. Et en 2005, les dirigeants créent leur propre unité de production, La Future Agri, entre Tours et Blois, sur 4 hectares et sous 8 000 m² couverts. Au départ réservé aux seuls agriculteurs (95 % sont des agriculteurs conventionnels et 5 % des bios), le Bactériosol diminue fortement le taux de nitrate. Sa spécificité et ce qui fait qu'il est unique c'est qu'il permet de fabriquer le l'humus très rapidement au milieu du sol. « Il retient l'eau, il aère le sol, il est comme une véritable éponge qui retient les éléments. Il



L'équipe dirigeante de la Sobac arbore fièrement produit phare et récompenses . Photo DDM

a un rôle vivant au milieu de la terre et il crée des équilibres naturels» explique Marcel Mézy, l'inventeur de ce produit extraordi-

naire. « Ce Bactériosol est miraculeux pour plein d'agriculteurs qui avaient leur terre flinguée par la

chimie. C'est un produit cannibale qui fixe le CO₂ à une vitesse éclair», enchaîne Christophe Mézy. « Et notre force c'est que

Quand et comment utiliser Bactériosol

« Mieux que de l'engrais, plus facile que du fumier », les granules de Bactériosol doivent être répandus en surface, sans les enfouir, de préférence de mars à octobre, sur un sol chaud en conditions poussantes, c'est-à-dire après les semis, au repiquage, à la plantation et à l'automne. Il faut arroser si c'est en

période sèche et doser 30 g pour 1 m². Les granules se désagrègent selon la température et le degré d'humidité, la transformation de la matière organique en humus commence... Moins de nitrate, plus de vitamine C, meilleurs enracinement et conservation, on retrouve les goûts authentiques du terroir.

nous sommes totalement en phase avec les exigences environnementales d'aujourd'hui », ajoute Patrick Fabre.

Réservé au départ à la seule filière agricole (5 000 agriculteurs l'utilisent actuellement) qui a contribué à le répandre principalement par le phénomène du bouche à oreille ainsi que par les résultats en production légumière, la Sobac s'est attaquée depuis une année au marché des particuliers et des jardins potagers. « Le Bactériosol permet d'obtenir des produits plus digestibles qui se conservent mieux », indique Marcel Mézy. La Sobac n'a pas attendu pour recueillir déjà des lauriers. Elle a été récompensée par le prix Environnement et Entreprise en 2006, décerné pour le développement durable par le conseil général. Elle a également obtenu la certification Iso 9001 en 2009. Fruit de sa réussite, la Sobac est passée de 5 à 65 salariés en 10 ans et produit actuellement 80 000 tonnes de Bactériosol. La mairie d'Onet-le-Château est un des gros clients de la Sobac car tous ses espaces verts sont traités avec ce produit. Pour l'instant, seuls 1 200 magasins en France sur les 8 000 jardineries existantes le proposent à la vente. Il reste donc un gros effort de distribution à faire pour la société qui passe d'abord par la communication. En Aveyron, c'est le magasin Deléris de Lescure-Jaoul qui le commercialise. « Pour la terre, pour longtemps », tel est le slogan de la Sobac.

Marie-Christine Bessou