



Epannage manuel de bois raméaux fragmentés.

Installé comme agriculteur depuis 1999 sur les terres pauvres du Petit Causse du Quercy (Lot), Jacky Dupéty est le seul producteur de légumes de ce plateau calcaire sec, voué surtout aux bois et à l'élevage ovin. Mais comment fait-il donc ?



Colonisation des bois raméaux fragmentés par des champignons (filaments blancs).

la révolution du bois raméal fragmenté

Tout le monde m'a pris pour un fou quand je me suis installé. Ici, il y a au mieux 30 centimètres de terre compacte limono-argileuse dans les creux, sur une roche calcaire trop drainante qui ne retient rien. Les étés sont très chauds et secs, on manque d'eau et les sols sont très pauvres en humus.

Après avoir suivi une formation en agrobiologie à la ferme de Sainte-Marthe, j'ai commencé ici par un petit élevage de brebis, des poules, des variétés anciennes de céréales et un jardin. Mais je voulais trouver une solution pour faire des légumes. J'ai d'abord pensé au compost de broussailles de Jean Pain (1).

Sa méthode n'a pas fait beaucoup d'émules en France...

C'est vrai, mais en Belgique, le comité Jean Pain est très actif et c'est par eux que j'ai eu connaissance, en 2003, des travaux de Gilles Lemieux, professeur à la Faculté de foresterie de l'Université Laval au Québec, sur ce qu'il appelle les bois raméaux fragmentés (BRF). J'ai tout de suite pensé que cela pouvait être une solution dans ma situation, d'autant que je venais de

perdre mes céréales avec la canicule et que mes groseilliers étaient très mal en point.

Pouvez-vous résumer ce que sont les bois raméaux fragmentés, et leur intérêt ?

Le bois raméal provient de la taille de branches de feuillus de moins de 7 centimètres de diamètre. Ces petites branches concentrent les trois quarts des nutriments de l'arbre, et leur lignine est encore soluble. Il faut les fragmenter par un broyage assez fin pour faciliter le travail des champignons de type basidiomycètes (appelés pourriture blanche), seuls capables de digérer la lignine. On apporte les bois raméaux fragmentés directement au sol, sur environ 3 centimètres d'épaisseur, et on les incorpore aux cinq premiers centimètres du sol. Durant les trois à quatre semaines qui suivent, les champignons vont prélever de l'azote dans la terre, et on observe alors des symptômes de faim d'azote sur les cultures (jaunissement, croissance ralentie). Mais ensuite, la vie du sol est considérablement stimulée et on obtient de grandes quantités d'humus, capables selon



Semis direct de courgettes sur bois raméal fragmenté.

Gilles Lemieux d'assurer à elles seules la fertilisation pour une durée d'au moins trois ans !

Comment produisez-vous tout ce broyat ?

J'ai commencé avec le broyeur agricole d'un ami sur une de mes parcelles de bois, en février 2004. Puis j'ai rencontré un « élagueur doux » qui entretient parcs et jardins. Il m'appelle quand il a des chantiers importants en hiver. Je choisis les essences (tilleul, peuplier, chêne, platane... et pas de résineux), il broie et je transporte le broyat chez moi. Je peux le stocker, mais pas en tas, car ça chauffe très vite : je l'étales là où je veux fertiliser, au cœur de l'hiver. Il sèche, mais ne perd pas ses propriétés. Je suis dans une combe assez froide, orientée nord-ouest et je ne démarre pas les cultures avant fin avril, peu après le griffage qui enclenche la transformation des BRF.

Quels ont été vos résultats ?

En 2004, j'ai sauvé mes groseilliers et les premiers résultats

avec les légumes ont été enthousiasmants : état sanitaire impeccable, récoltes superbes, aucun travail du sol et pas un seul arrosage. J'ai fait faire un diagnostic de fertilité qui a montré d'énormes réserves de minéraux disponibles, et une structuration du sol surprenante. En 2005, j'ai augmenté les surfaces ; les récoltes ont été aussi belles sur les nouvelles parcelles ayant reçu des BRF que sur celles qui n'en avaient eu qu'en 2004. Des fèves avec des gousses bien pleines de 25-30 centimètres de long sans un seul puceron, des tomates magnifiques sans aucune maladie. J'ai pu refaire des choux et des navets, autrefois dévorés par les altises, dont on ne trouve plus trace aujourd'hui. Pour les courgettes, en semis direct et sans aucun arrosage, j'ai quand même apporté de la litière de bergerie, pour éviter la faim d'azote. J'en ai récolté en abondance, et leur chair est ferme, avec un goût de noisette. Il y a moins d'adventices, mais elles sont plus grosses : carottes sauvages, rhumex et pissenlits

s'enlèvent facilement. Seule la potentille et ses stolons posent problème, mais sa présence est liée à l'histoire de mon sol très compact.

Avec quatre ou cinq producteurs et jardiniers proches, nous allons mettre en place des parcelles d'essai l'an prochain, suivies par l'équipe de Gilles Lemieux et par deux chercheurs français.

Propos recueillis par Antoine Bosse-Platière

1. Dans les années 70, Jean Pain s'est fait connaître avec une méthode de compostage de broussailles qui lui permettait de faire pousser de magnifiques tomates en Provence sur du rocher avec près de 10 centimètres de ce compost. Voir Le retour du compost de broussailles, les Quatre Saisons n° 107 page 50.



Les potirons cultivés sur bois raméaux fragmentés sont resplendissants.

Pour en savoir plus

- » www.aggra.org : site belge très complet sur les BRF
- » Comité Jean Pain, Hof ter Winkelen, 25 Holle Eikstraat, B-1840 Londerzeel