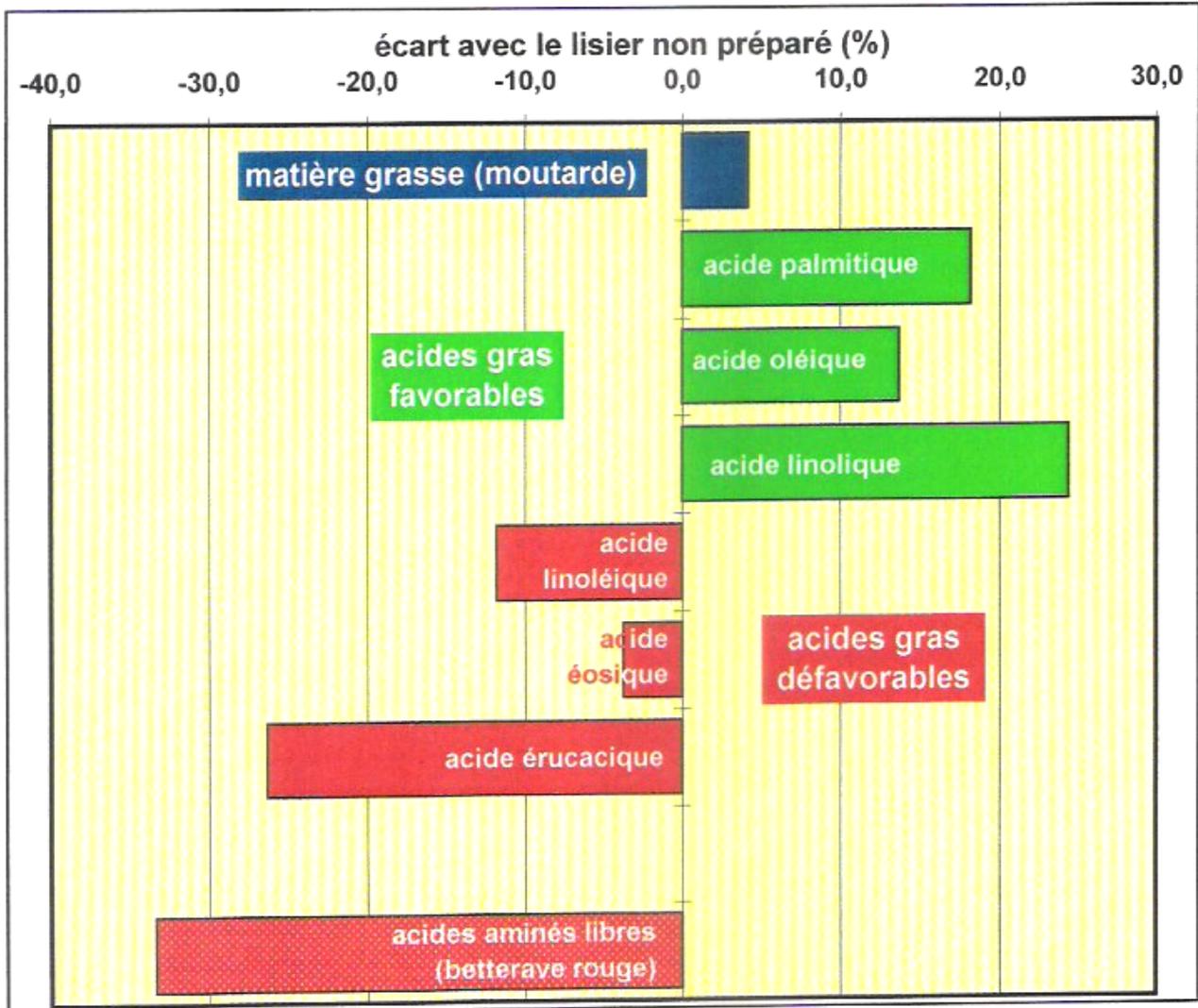


Accroissement de la qualité des produits végétaux par le traitement bio-dynamique du lisier



L'emploi des préparations bio-dynamiques amène une amélioration de la qualité des produits. On peut le voir à la diminution des acides aminés libres ou à la composition du spectre des acides gras même si la teneur totale en graisses n'est pas modifiée.

Source: Abele (1978): Ertragssteigerung durch Flüssigmistbehandlung. KTBL-Schrift 224
Arranging: König, Institute for Biodynamic Research, Darmstadt 1999

Q-1

Accroissement de la qualité des produits végétaux par le traitement bio-dynamique du lisier

Dans les années 1975 et 1976, Abele a étudié dans différents essais en pots et au champ le traitement du lisier par l'aération, différents ajouts (sciure et bentonite) et les préparations bio-dynamiques du compost. Dans la plupart des essais, ces variantes ont été comparées avec une variante fertilisée au NPK soluble. Dans la règle, les essais ont été effectués avec trois niveaux de fertilisation. Parmi les 5 variantes de fertilisation, on a extrait pour ce transparent les deux variantes aérées avec ajout de substance (avec et sans préparations du compost) qui permettent une comparaison directe de l'action des préparations.

A côté des paramètres de rendement, on a également analysé les modifications des composants végétaux. On a ainsi pu augmenter légèrement la teneur en matière grasse de la moutarde (4%). Ce qui est plus intéressant est le changement qualitatif de la composition en acides gras. Ici les variantes traitées avec les préparations présentaient une teneur plus élevée en acides gras physiologiquement favorables à la santé (acides palmitique, oléique et linolique) alors que le pourcentage d'acides défavorables était plus bas (acides linoléique, éosique et érucacique).

Cet essai montre que la quantité des composants n'est pas le seul facteur contribuant à la qualité d'un produit mais que sa composition qualitative joue aussi un rôle, c'est à dire non seulement la teneur en graisse mais aussi la composition des acides gras.

Lors de l'évaluation de résultats de récolte d'un essai au champ avec des betteraves rouges on a pu prouver que l'emploi du lisier préparé comparé au lisier non préparé diminuait la teneur en acides aminés libres dans les betteraves. Les acides aminés libres sont des étapes intermédiaires du métabolisme qui sont considérés comme indicateurs de produits non parvenus à maturité.

L'emploi des préparations bio-dynamiques amène une amélioration de la qualité des produits. On peut le voir à la diminution des acides aminés libres ou à la composition du spectre des acides gras même si la teneur totale en graisses n'est pas modifiée.

Source: Abele (1978): Ertragssteigerung durch Flüssigmistbehandlung. KTBL-Schrift 224