

L'importance des mycorhizes : le goût du terroir

L'importance de l'équilibre nutritionnel et sanitaire dont nous venons de cerner les tenants sur les parcelles des plantes pérennes sur rangs passe obligatoirement par les mycorhizes qui sont les relais entre le sol et les plantes. La présence de tels champignons symbiotiques est capitale pour l'alimentation et la résistance des plantes. Malheureusement, les successions de traitements à base de cuivre et l'accumulation des oxydes de cuivre dans les sols les détruisent, à tout le moins réduisent considérablement leur densité sur le premier mètre du sol. Le nombre d'espèces capables de mycorhizer les plantes pérennes est inconnu, mais suffisamment cerné pour affirmer qu'elles sont plusieurs à s'installer sur une même plante et qu'elles sont différentes selon la profondeur et la succession des années. L'agrosociologie nous permet depuis quelques années de disposer d'inocula de mycorhizes au même titre que les inocula de bactéries pour les légumineuses. Cette commercialisation a commencé à révolutionner l'agriculture un peu partout dans le monde.

Nous pensons qu'il est indispensable de pratiquer un inoculum mycorhizien diversifié sur toutes les cultures pérennes sur rangs, et ceci à plusieurs titres :

(i) le rôle du climat, de la topographie et de la géologie ne sont plus à mettre en évidence pour la différenciation qualitative des produits agricoles, quels qu'ils soient. Le lait, le vin, la viande, les fruits ont un goût différent en fonction de leurs zones géographiques de production et de leur exposition au soleil, aux vents, à la pluie, etc. Mais la vraie différence qualitative vient exclusivement des minéraux extirpés aux sols. La géologie a donc son importance, mais c'est principalement le fait pour les plantes d'être capables de puiser dans la richesse minérale des sols où elles ont leurs racines, qui leur donnera du goût.

Les minéraux dont sont constitués les sols, la manière dont ils sont disponibles et surtout la capacité des plantes à les extraire des roches par l'activité enzymatique et mycorhizienne font et feront qu'un vin, qu'un fruit, qu'une huile essentielle aura de la personnalité, du caractère et une identité que le cultivateur pourra revendiquer, monnayer et valoriser. Un enracinement profond évitera tous les stress hydriques, donnera accès au « terroir » et la présence d'une activité microbienne intense fournira la « soupe » minérale confectionnée avec le sol. La symbiose incontournable des champignons mycorhiziens qui sont les seuls capables d'arracher les oligo-éléments les plus insolubles tels que le zinc, le manganèse, le baryum et le fluor permettra d'incorporer ces éléments chimiques non alimentaires comme cofacteurs enzymatiques dans les molécules aromatiques qui participent à la synthèse des parfums ;

(ii) toutes les expériences dans le monde, avec des apports extérieurs de mycorhizes sur les plantations afin de réensemencer les plantes en champignons symbiotiques, ont constaté la modification des arômes vers une amélioration qualitative. Laisser les plantes choisir elles-mêmes les éléments minéraux dont elles ont besoin en fonction de leur potentialité génétique, les mettre dans un environnement biologique favorable qui donne au mystère de

la biochimie l'occasion de s'exprimer, apporte des résultats époustouflants au niveau du goût et de l'expression du « terroir », des caractéristiques locales des sols.

L'agriculture utilisant les mécanismes naturels biogéochimiques permettra de différencier avec une netteté impressionnante les produits régionaux par leurs goûts. Les mêmes variétés de fruits ont des goûts différents selon les régions de production ; les produits transformés comme les vins, les cidres et les bières ont des qualités gustatives magnifiées ; les viandes, les charcuteries et les farines sont plus typées ; les huiles essentielles sont totalement différentes, valorisantes pour la parfumerie qui peut avoir d'autres odeurs à disposition pour son industrie...

Des spécialités commerciales proposent jusqu'à 20 espèces de champignons mycorhiziens accompagnés de bactéries PGPR à l'importance capitale dans la rhizosphère, sous forme liquide, poudre mouillable et micro granulés facilement manipulables.

Ces apports se font au moment de la plantation par poudrage des racines ou par injections dans le sol lors des semis des plantes fertilisantes. Les graines sont enrobées à l'aide de la poudre commerciale placée dans le semoir. Ainsi, dès l'apparition des radicelles, les champignons coloniseront le système racinaire des plantes annuelles qui, en se développant en profondeur et en rencontrant celui des plantes pérennes, inoculera ceux-ci à leur tour. Le processus est long : un à deux ans sont nécessaires pour voir le résultat de cet inoculum sur les plantes pérennes, mais il ne se fait qu'une fois. Comme il y aura toujours des racines vivantes à coloniser, les mycéliums se multiplieront à leur rythme sans intervention humaine ultérieure.