



FERMENT  
de  
CÉRÉALES  
BIO

# PRÉSENTATION DU

## Ferment de céréales (pour plantes)

EIRL ROUSSIN

3570, chemin de la Roque

84210 Pernes les Fontaines

Tél. 06 29 16 66 00

Mail : [verdoyer@gmx.fr](mailto:verdoyer@gmx.fr)

Site : [fermentdecerealesbio.fr](http://fermentdecerealesbio.fr)

### *Les vertus du ferment de céréales, une invention incroyable*

Une histoire fabuleuse commence avec un Maître boulanger allemand qui, au début du XX<sup>ème</sup> siècle, commença à faire des recherches sur les vertus de la fermentation de plusieurs céréales : blé, seigle, avoine bio à l'eau de source.

Après une vingtaine d'années de travaux avec son fils, il mit au point le ferment de céréales que nous connaissons aujourd'hui.

Commercialisé depuis 1980 en bouteille pour la santé de l'humain et en bidon pour les animaux à sang chaud, le ferment est identique aujourd'hui.

Après observation, on s'est aperçu que le fumier des vaches, chevaux, moutons qui consomment du ferment avait un meilleur résultat sur les cultures, des plantes plus poussantes, plus équilibrées, moins malades, des fruits plus savoureux.

A partir de ces constatations, on a appliqué directement le ferment sur le fumier d'où, aujourd'hui, l'utilisation du Ferment en compostage.

Vu les résultats obtenus avec les compostages, c'est naturellement que nous en sommes venus à utiliser directement le ferment dans le sol, en ensemencement et sur le foliaire des cultures, d'où on obtient les succès que l'on connaît aujourd'hui dans l'agriculture que ce soit dans l'élevage, le compostage ou toutes cultures.



Nutri-Folia  
Foliaire



Nutri-Zome  
Sol



**Le ferment liquide** possède une grande quantité de micro-organismes acidophiles : levures, ferments, enzymes, acides aminés, minéraux, vitamines, oligo-éléments.

Il est aussi particulièrement riche en magnésium actif, ce qui lui donne des propriétés exceptionnelles et en fait le seul produit fermenté qui présente un équilibre entre plusieurs familles de bactéries lactiques.

**Le Ferment est issu de la fermentation lactique**  
**Il est composé de blé, de seigle et d'avoine cultivés en bio**



## *Le ferment de céréales brut pour l'agriculture*

Des études rapportent que les régions du monde où l'on rencontre dans les terres arables une abondance de lactobacilles acidophiles sont les meilleures et qu'elles sont les plus fertiles. Les plantes y sont vigoureuses et les fruits de belle qualité. Une terre pleine de bactéries produisant de l'acide permet aux plantes de lutter contre les maladies, certains parasites et le stress hydrique. Les bactéries transportent des sels minéraux dissous vers les racines des plantes et empêchent les éléments toxiques d'être transmis à la plante. Au contraire, ils sont éliminés dans le sol et transformés en éléments naturels.





*Arboriculture*

### L'automne et le printemps sont les saisons idéales pour l'application du Nutri-Zome

Le ferment est utilisé avec succès pour les arbres fruitiers, pour les vignes, pour le maraîchage (fruits et légumes), pour les céréales ainsi que les fleurs.

On applique le Nutri-Zome dans le sol, et sur les broyats de couvert végétal pour accélérer leur décomposition et le Nutri-Folia dans l'eau d'arrosage, soit au goutte-à-goutte, soit par aspersion. Le Nutri-Folia est également utilisé en hors-sol et en pulvérisation foliaire sur les plantes.



*Aromatique*

## Le ferment de céréales brut pour dépolluer la terre

Pour finir sur les multiples effets bénéfiques de l'utilisation du fermenté, nous voulons tout de même ajouter que des études ont été faites sur des sols contaminés aux hydrocarbures et divers produits de traitement. 160 m<sup>2</sup> de terre polluée ont été mélangés à 200 litres de ferment liquide pour faire une expérience sur le nettoyage et l'assainissement de terrains souillés. Le mazout et autres ont été neutralisés en 8 semaines et la terre pouvait à nouveau être utilisée...



*Maraîchage*



Le conditionnement du Nutri-Folia se fait, bien entendu, sans pasteurisation (ce qui aurait pour effet d'en détruire toute la valeur) et la durée mentionnée de conservation indique 2 ans à compter de la fabrication.



*Plantation en enrobage des racines*



*Vignes en production : ensemencement dans le sol et pulvérisation foliaire*



*Vieille vigne, en application sur le sol et pulvérisation foliaire*

Le Ferment de céréales est contrôlé chaque année et obtient ainsi la certification Agriculture Biologique et Absence d'O.G.M. par l'Institut Sécurité Qualité Certification Produits biologiques allemands LACON Qualité (art. 29 Paragraphe 1 du règlement (CE) N° 834/2007) et des dispositions du règlement (CE) N° 889/200.

Contrôle Certipaq VISAGRI - La Roche sur Yon Cedex.

**ROBERT ROUSSIN : DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DU FERMENT DE CÉRÉALES**  
Vaucluse, Ardèche, Bouche du Rhône, Gard, Hérault, Var, Alpes de Haute Provence,  
Hautes Alpes, Alpes maritimes

**EIRL ROUSSIN - 3570, Chemin de la Roque - 84210 Pernes les Fontaines**  
Tél. 06 29 16 66 00 - Mail : [verdoyer@gmx.fr](mailto:verdoyer@gmx.fr) - Site : [www.fermentdecerealesbio.fr](http://www.fermentdecerealesbio.fr)