

ATOUT CRU 01 48 82 41 20

DOSSIER PÉDAGOGIQUE

La Biodynamie

Viticulture Biodynamique sous l'influence des astres

La biodynamie dérange, comme tout ce qui n'est pas rationnel. Elle s'applique à fortifier le potentiel existant dans la nature, de façon différenciée selon les régions, les sols, les climats... Tentative d'explication d'une pratique souvent jugée avant d'être comprise.

L'agriculture biodynamique est apparue au début du siècle en Allemagne sous l'impulsion des observations de Rudolf Steiner, philosophe agronome du siècle dernier. Elle concerne les grandes cultures, les maraîchers, les éleveurs mais aussi une trentaine de vignerons qui en revendent le label.

À la base de la biodynamie, on considère quatre états qui nous entourent : la terre et l'eau soumises à la gravité, la lumière et la chaleur qui y échappent. Par ailleurs, la terre n'est plus considérée de façon isolée par rapport au système solaire comme c'est souvent le cas. On prend en considération l'influence des neuf planètes du système solaire, des douze constellations du zodiaque, du Soleil et de la Lune. Cette dernière, au cours de sa révolution autour de la Terre en vingt-sept jours, passe devant les constellations et leur transmet des forces qui s'expriment par la voie des quatre états décrits ci-dessus.

Chaque biodynamiste n'étant pas astronome, un calendrier des semis est publié chaque année par le Mouvement de culture biodynamique ; on y donne toutes ces indications jour par jour. Il est fondamental de respecter ces influences cosmiques pour optimiser l'efficacité des différentes interventions, à la fois pour le sol et la plante. Les préparations utilisées en biodynamie sont des catalyseurs des influences cosmiques. Elles agissent par le biais d'un médiateur : le carbone pour celles qu'on additionne au compost, l'eau pour celles qu'on pulvérise (que ce soit sur le sol ou sur la vigne). C'est ici qu'intervient la dynamisation. Lorsqu'on mélange la préparation à l'eau (de pluie ou de source de préférence), on utilise un tonneau à bords droits et l'on tourne de vingt minutes à une heure selon les préparations, dans un sens et dans l'autre. L'eau s'enrichit avec la préparation et l'influence cosmique du moment. Il est donc important de bien choisir la date et l'heure de la dynamisation.

Pour les interventions sur le sol, on choisit une influence terre qui stimule les racines et on travaille l'après-midi pour utiliser les forces descendantes du soleil. Pour les interventions sur la vigne, on travaille en influence chaleur pour stimuler la formation du fruit et le matin de bonne heure pour bénéficier des forces ascendantes du soleil.

Un sol pauvre mais vivant

Le premier objectif poursuivi est de favoriser la vie du sol. En effet, d'après les observations effectuées sur des sols non soumis à des produits chimiques, un gramme de sol pourrait contenir un milliard d'organismes vivants et organisés entre eux, suivant la nature du sol, le climat... Les apports effectués ont pour objectif de soutenir et d'activer la vie du sol. On peut mettre du compost auquel on ajoute des préparats. On peut aussi pulvériser des préparations de bouse ou de compost dynamisé au préalable. Le thuya est utilisé pour désinfecter les sols dans le cas de fortes attaques de maladies cryptogamiques

l'année précédente. Enfin, lorsqu'on travaille le sol (car il n'est évidemment pas question de désherber !), on l'ouvre aux influences cosmiques du moment et on choisira un jour racine.

Pour les biodynamistes, l'agriculture chimique est une cascade de déséquilibres soigneusement entretenus. L'utilisation de désherbants, en détruisant l'organisation du sol, lui fait perdre la faculté d'assurer, seul, la croissance du végétal. Il faut donc l'aider avec des engrais. Or les engrais chimiques agissent en étant solubilisés par l'eau de pluie et sont directement absorbés par la plante. Le sol serait court-circuité. « Cela explique la perte de typicité des vins et la notion très relative des appellations d'origine dans la conception actuelle de la viticulture », explique-t-on.

Dans cette viticulture particulière, il n'existe pas de schéma d'intervention type. L'objectif est d'arriver à un sol autofertile et à une plante auto-immune. On souhaite donc stimuler et vivifier la vigne de telle sorte qu'elle puisse se défendre seule contre les maladies et les parasites. La maladie est considérée comme « un bien qui n'est plus à sa place » suite à un déséquilibre. Il faut favoriser les échanges entre le sol et la plante et aider la vigne à capter le monde de lumière et de chaleur qui l'entoure et qui devrait suffire à la nourrir. On peut utiliser des préparations de quartz, d'ortie, de fleurs de valériane ou de pissenlit...

À chaque biodynamiste sa biodynamie

Le quartz est considéré comme « de la lumière incarnée dans le monde terrestre ». Il agit comme des milliards de petits miroirs sur le feuillage qui attirent la lumière. Certaines préparations comme celles à base de quartz sont élaborées dans des cornes de vache. Il semble en effet que la corne catalyse les influences cosmiques.

Là encore, il est difficile d'expliquer le pourquoi et le comment de la chose, mais les biodynamistes assurent en observer les effets. Si la plante est équilibrée, le parasite n'apparaît pas. Dans le cas contraire, on peut utiliser le soufre (à petites doses pour ne pas perturber les populations de typhlodromes), la bouille bordelaise, la prêle des champs... les biodynamistes rejettent l'agriculture biologique car ils considèrent qu'elle continue de soigner (même si on utilise des produits moins nocifs qu'en agriculture « classique ») au lieu de chercher les raisons de base pour lesquelles la plante attire les parasites.

On observe parfois dans les vignes cultivées en biodynamie — comme dans les autres — des attaques de parasites ou de maladies comme le mildiou en 1993. Échec du principe ? « Non, répond-on, erreurs de traitement ou négligences. »

La biodynamie grande consommatrice de main-d'œuvre

Les préparations utilisées coûtent peu cher et l'on en utilise de toute façon très peu, selon le principe de l'homéopathie. Le poste le plus important est celui de la main-d'œuvre puisqu'il faut parfois travailler les jours fériés ou très tôt le matin pour bénéficier d'influences cosmiques favorables. Quant aux rendements obtenus, « ils correspondent, dit-on, à ce que la vigne peut produire et dépendent de la productivité naturelle du cépage. » Pour revendiquer le label européen Demeter, délivré par la syndicat d'agriculture biodynamique, il faut la pratique sur l'ensemble du domaine depuis trois ans.

Mais si ce label est connu et reconnu en Allemagne, dont il est originaire, et en Suisse, il n'a pas acquis la même notoriété en France, bien que certains domaines réputés se soient lancés dans l'aventure. La biodynamie n'est pas à elle seule une garantie de qualité : « Elle permet d'enfermer la réalité du lieu dans le fruit et, à ce titre, elle est la garantie d'un vin vrai.

L'enjeu de la biodynamie : agriculture-viticulture de demain !

Il faut comprendre qu'un sol n'est que le dernier maillon, ou le relais d'un monde plus subtil, moins tangible, qui est situé au-dessus du sol. Quel est ce monde subtil ?

Il correspond à tout ce qui est autour de nous, c'est-à-dire d'abord l'atmosphère, fait d'air, de lumière, de chaleur.

Car la terre ne s'arrête pas sous nos pieds. Elle se prolonge à quelques centaines de kilomètres au-dessus de nos têtes, jusqu'à une ceinture de chaleur riche en hydrogène que l'on nomme héliosphère.

Et ce monde « supérieur » de la terre est lui-même le relais d'une organisation encore plus fine et noble dont le soleil est l'acteur dominant.

Pendant des millénaires, l'agriculteur a vénétré le soleil dont il sentait les forces se prolonger dans le sol.

La science actuellement (travaux de Claude Bourguignon) découvre dans le sol une extraordinaire organisation vivante : un milliard d'organismes vivants au gramme ! magnifiquement combinée non seulement suivant la nature géologique du sol, mais surtout suivant les caractéristiques du micro-climat, au sens large, qui conditionne ce sol.

Bien comprendre cela, c'est redécouvrir le sens profond des appellations contrôlées.

En d'autres termes, suivant des critères aussi variés que les vents dominants, les écarts de température, la longueur des saisons, l'orientation des pentes, la végétation environnante, etc. le nom des micro-organismes diffère !!

Quand on sait que les racines d'une vigne ne peuvent se lier au sol que par ces micro-organismes, on comprend comment « fonctionnaient les AOC ».

Notre agriculture dite de progrès a anéanti l'organisme sol (désherbants) qui, de ce fait, ne peut presque plus générer de croissance et est devenu pour cela dépendant des engrains chimiques que la vigne doit absorber lorsqu'elle boit.

Mais cette source de croissance est totalement étrangère aux AOC, et la même du Chili à l'Europe.

Autrefois, on nourrissait le sol ; aujourd'hui, on nourrit la vigne qui se trouve en permanence sous perfusion !

Ceci explique l'immense uniformité, encore grandissante, des vins proposés au public. La vendange, plus marquée par le cépage que par le sol et son climat, a infiniment besoin d'être personnalisé en cave !

C'est un remerciement partiel des AOC par l'utilisation grandissante de la technologie et des levures aromatiques...

L'originalité de la biodynamie — long sujet difficile à résumer — consiste non seulement à renforcer la vie du sol dans sa typicité toujours différente, en l'imprégnant de matière animale et végétale (compost) mais aussi à utiliser différents préparats : ils aident le végétal à se nourrir et se suralimenter de lumière et de chaleur ; ils jouent ainsi un rôle dynamisant de la photosynthèse : dans la formation du sucre, dans la complexité des arômes, etc.

Lorsqu'on regarde une fleur, on comprend que sa noblesse (couleur, arôme, forme) vient du monde solaire. C'est cette même force qui se manifeste, chaque fois différemment, qu'il faut **intensifier dans un vin ou dans un aliment**.

Lorsque la terre est trop livrée à elle-même, lorsqu'elle se coupe un peu de sa sphère solaire vitale, la sève redescend, la gravité prend le dessus sur la lévité : cela s'appelle l'hiver !

L'agriculture dite de progrès crée un « hiver permanent ». **Il faut aller dans l'autre sens**. Arrêtons d'isoler la vigne en détruisant les sols qui ne sont alors plus des matrices qui accueillent le monde solaire (La « Terre Mère » disaient les Anciens). Arrêtons aussi d'isoler la vigne par le clonage ou la génétique, en cassant sa spécificité de se lier à un monde invisible, subtil qu'elle doit densifier toujours différemment en arômes dans son fruit.

Prenons conscience de ces innombrables pollutions hertzienennes, immenses agitations invisibles dans l'atmosphère qui forment une barrière entre le monde solaire et la terre, entre la lumière et la vigne.

Dans ce monde désordonné, il faut **aider la vigne à se lier à son entourage terrestre** (vivifier les sols) et **solaire** (intensifier la photosynthèse).

C'est ce que fait la biodynamie.

Par exemple : des traitements à base de poudre de quartz pourront renforcer la lumière déficiente ou dénaturée. Un traitement de valériane (haute concentration en phosphore) pourra intensifier une chaleur peut-être absente. Une tisane d'ortie pourra ramener une circulation arrêtée par la sécheresse.

D'une manière générale, tous ces préparats compliqués que l'on ne peut résumer en quelques lignes sont mélangés au compost. Suivant la situation géographique d'un vignoble, suivant les caractéristiques de l'année, chacun pourra agir différemment en intensifiant les forces d'en bas (vie du sol) ou les forces d'en haut (lumière, chaleur).

Le viticulteur de la Champagne n'est pas celui du Midi. C'est dans cette polarité que l'agriculteur reprendra le rôle qu'il aurait dû toujours jouer.

C'est dans ce même contexte que l'on retrouvera, par exemple, le rôle d'un paysage (travail de l'INRA : Vigne et Terroir), antidote à cette dévastatrice monoculture.

Suivant la nature des arbres environnants, de leurs différentes affinités (l'érable et la lumière, le cyprès et la chaleur, le saule et l'eau...) on va influencer sur l'ambiance d'un vignoble. La vigne s'en nourrira par ses racines, un peu (micro-organismes différents), et par ses feuilles, surtout.

Le vin se personnalisera encore plus.

Il faut comprendre cette habileté de chaque végétal, de chaque fleur aussi, à se lier, à densifier au printemps des substances si diluées dans l'atmosphère, des substances qui deviendront d'innombrables parfums toujours si différents.

Peut-on être dégustateur sans être sensible à ces mystérieuses facultés ?

Pourquoi ne pas essayer de les comprendre, d'aller dans leur sens au lieu de les détruire ? Pourquoi ne pas se servir de la nature pour aider la nature ? Cela devient urgent.

Claude Bernard disait : « Le virus n'est rien, le terrain est tout ».

Cette phrase clef doit nous aider à comprendre les nouvelles maladies que l'on a générées sans le savoir et qui deviennent si virulentes et pour lesquelles aucune solution n'a été trouvée depuis plusieurs années.

Il faut comprendre ces nouvelles maladies contre lesquelles on s'acharne si mal.

Il vaut vivifier les sols, recréer les céps (semis de pépins aussi), exempts de manipulations génétiques ou clonales, pleins de forces nouvelles.

Il faut nourrir les lieux de vie, de paysage, de diversité, de l'extraordinaire puissance de la biodynamie aussi.

On anéantit trop souvent l'alternative vivante agrobiologique, et l'on asservit encore plus le viticulteur, l'agriculteur, à sa perte et à un monde d'artifice.

Jamais on a été aussi près de maladies aussi graves que le phylloxera.

Loin de soigner, loin de guérir, on achèvera de détruire la vie déjà si faible par des traitements finalement néfastes, qui préparent la place à de nouveaux végétaux, purs produits de la génétique, et qui ne pourront plus « faire » de maladies.

Même cette faculté indicatrice de l'erreur leur sera enlevée ! Et cela sera présenté comme un progrès. Le monde solaire leur sera inaccessible.

La technologie et les artifices feront entièrement leur goût.

L'usine aura remplie la vie.

N'est-il pas temps de réagir, de s'unir, viticulteurs, agriculteurs, restaurateurs, sommeliers, etc. pour qu'en ensemble nous offrions de vrais produits sains, avec de vraies saveurs.

Clos de la Coulée de Serrant

Nicolas JOLLY