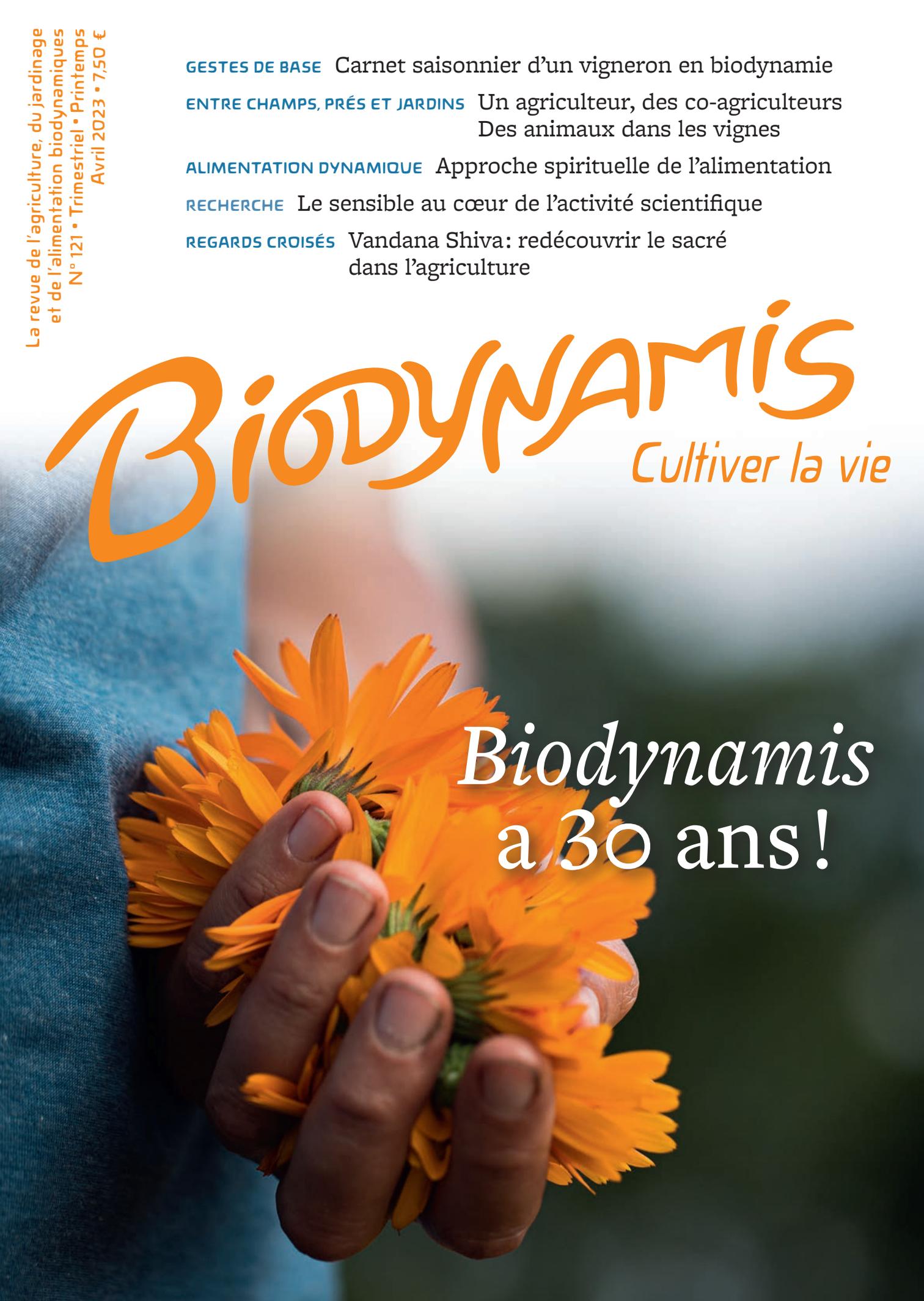


- GESTES DE BASE** Carnet saisonnier d'un vigneron en biodynamie
- ENTRE CHAMPS, PRÉS ET JARDINS** Un agriculteur, des co-agriculteurs
Des animaux dans les vignes
- ALIMENTATION DYNAMIQUE** Approche spirituelle de l'alimentation
- RECHERCHE** Le sensible au cœur de l'activité scientifique
- REGARDS CROISÉS** Vandana Shiva: redécouvrir le sacré
dans l'agriculture

BIODYNAMIS

Cultiver la vie



Biodynamis
à 30 ans!

Trente printemps

BIODYNAMIS

Lettres aux Amis des Champs et des Jardins



Trimestriel - n° 1 - Printemps 1993 - 25 F

▲ MABD ▼ PORTRAIT © FRANÇOIS KLEIN

Au printemps 1993 paraissait le premier numéro de *Biodynamis*, anciennement *Lettre aux amis des champs et des jardins*, dont nous avons repris la couverture ci-contre. La revue française de la biodynamie fête ses trente ans! Malgré un contexte difficile pour l'édition, maintenir une revue imprimée nous semble essentielle pour progresser ensemble, pour se relier au sein de la communauté gravitant autour de la biodynamie tout en s'ouvrant au monde.

L'approche biodynamique apporte des éclairages sur des questions fondamentales qui nous touchent tous-tes: de quoi nous nourrissons-nous? Quelle est la place de l'animal dans la ferme, dans la société? Comment réinventer notre relation à la nature? Depuis trente ans, *Biodynamis* explore ces sujets. Puisse-t-elle poursuivre encore de longues années! Il est d'autant plus important aujourd'hui, à l'aube d'une crise écologique majeure, de soutenir l'humanité dans son besoin fondamental de se nourrir.

Ce numéro anniversaire met les femmes à l'honneur. Pas moins de treize contributrices ont alimenté ces pages en mots: un progrès réjouissant depuis le numéro 1 qui n'en comptait qu'une seule! Sur les fermes et dans la recherche, le rôle des femmes a souvent été occulté. Le dernier congrès de biodynamie au Goetheanum a mis ce sujet en lumière dans une belle conférence à plusieurs voix. En écho, notre rubrique « Un autre regard » sera cette année déclinée au féminin: paysannes et militantes partageront leur parcours, leurs espoirs, leur énergie contagieuse!

Nous souhaitons un joyeux anniversaire à *Biodynamis*, et à vous, chers lecteurs et lectrices sans qui elle n'existerait pas, un printemps clément et fertile!

Maëva Bourgeois, coordinatrice



Trimestriel édité
par le Mouvement
de l'Agriculture Bio-Dynamique
5 place de la Gare, 68000 Colmar
Tél. +33 7 50 75 08 48
m.bourgeois@bio-dynamie.org
www.bio-dynamie.org

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Patrick Lespagnol

COMITÉ DE RÉDACTION

Joël Acremant,
Gérard Augé,
Maëva Bourgeois,
Soazig Cornu,
Stéphane Cozon,
Laurent Dreyfus,
Jean-Michel Florin,
Simone Florojasmin,
Marie-Ange Ghesquière,
Olivier Huchette,
Patrick Lespagnol,
Alain Regnault,
Édouard Rousseau,
Bernard Schmitt.

INSERTIONS PUBLICITAIRES

Délai d'insertion
pour le prochain numéro:
25 mai 2023.

La rédaction se réserve le droit
de refuser toute annonce
ne répondant pas à ses objectifs.
Contact: m.bourgeois@bio-dynamie.org

CONCEPTION GRAPHIQUE

amb/m87design

EN COUVERTURE

Une offrande délicate de fleurs de calendula.
Photo Daniel Sax/Yool

IMPRESSION

Imprimerie L'Artésienne, Liévin (62).

DÉPÔT LÉGAL

Avril 2023

N° CPPAP

0623G 78241

ISSN

1246-3353

PRIX AU NUMÉRO

7,50 €

ABONNEMENT 1 AN

38,00 € (pour 4 numéros + 1 hors-série)

Contact: c.dejong@bio-dynamie.org



Avertissement

Les légendes et crédits (©)
de l'iconographie sont indiqués
pour une lecture de gauche
à droite et de haut en bas.

Ont contribué à ce numéro :



Vigneron à Saint-Pierre-de-Bat, près
de Bordeaux, **Alain Ferran** pratique
la biodynamie depuis dix-huit ans,
cheminant toujours plus avant
dans l'aménagement d'un organisme
agricole diversifié, avec des haies
et un troupeau de brebis. Membre
du conseil d'administration du MABD,
il est également formateur et conseiller.
Nous suivrons au fil de l'année ses gestes
saisonniers à la vigne et en cave.

Entomologiste renommé et ancien président
de l'Office pour les insectes et leur
environnement (OPIE), **Vincent Albouy**
offre à *Biodynamis*, à partir de ce printemps,
une série d'observations d'insectes (p. 4).
Intéressé depuis plus de trente ans
à la protection de la nature « ordinaire »,
désireux de partager sa passion, il a publié
de nombreux livres sur les insectes,
les oiseaux, la découverte de la nature
ou le jardinage naturel.



Marâchère en biodynamie depuis
près de quarante ans, **Thérèse Mevel**
se consacre aujourd'hui à la formation.
Elle continue à cultiver son jardin
et commercialise une petite production
de fleurs. Ayant à cœur de transmettre
la méthode d'agriculture biodynamique,
elle intervient pour le MABD et
pour d'autres centres de formation,
dont l'association Adalia.

Cette année, la revue accueille avec joie
les contributions de **Valérie Cupillard**,
auteure et créatrice culinaire. Inspirée
par le rythme des saisons, les couleurs
de l'univers végétal, elle aime créer
des recettes simples et épurées. Elle prône
une alimentation « en conscience » et
respectueuse du naturel telles les cuissons
douces ou les transformations limitées.
Elle a, depuis vingt-cinq ans, toujours
choisi des ingrédients bio.



ILLUSTRATIONS M87



BRÈVES SAISONNIÈRES 4

GESTES DE BASE

CARNET SAISONNIER D'UN VIGNERON EN BIODYNAMIE - 1
Printemps, Alain Ferran 6

ENTRE CHAMPS, PRÉS ET JARDINS

La régulation biodynamique du doryphore, Thérèse Mevel 8
La potentille rampante au chevet des sols fragiles, Justine Vichard 9
Paysan au service du vivant, Hélène Salvador 11
Un agriculteur, des co-agriculteurs, Stéphane Cozon et Marion Haas 14
Une biodynamie insulaire, Soazig Cornu 16
RÉENCHANTONS L'ÉLEVAGE
Des animaux dans les vignes, Marion Lebrun 21

ALIMENTATION DYNAMIQUE

Approche spirituelle de l'alimentation, Dr. Petra Kühne 26
Délicieux printemps!, Valérie Cupillard 30
La viande et les produits carnés de qualité Demeter, Aurélie Truffat 32

AUX SOURCES DE LA BIODYNAMIE

LES PIONNIÈRES DE LA BIODYNAMIE - 1

Maria Thun, la jardinière aux étoiles, Eva Bolten 33

RECHERCHE

Le sensible au cœur de l'activité scientifique, Isis Brook 35

ASTRONOMIE

Le ciel en avril, mai et juin 2023 40

VISIONS CROISÉES

UN AUTRE REGARD

REGARD FÉMININ - 1

Redécouvrir le sacré dans l'agriculture, Vandana Shiva 43
Un congrès de biodynamie pour les femmes, par les femmes,
Marianik Guerdin et Nessa Nalin 45

NOTES DE LECTURE 47

CARNET(S) DU RÉSEAU

CATALOGUE 50 |

| NOUVELLES DU RÉSEAU 52 | PETITES ANNONCES 59 |

FORMATIONS, SÉMINAIRES ET CONGRÈS 61 | BONS DE COMMANDE 63

PORTRAIT

Michèle Aubéry, vigneronne, Soazig Cornu 65



CHERCHEZ LA PETITE BÊTE - 1

Les bibions, mouches créatrices d'humus

Vincent Albouy

À chaque saison, nous vous proposons un coup d'œil dans le monde des insectes, où des interactions subtiles se jouent avec les plantes et le sol. Une invitation à observer et à inviter le petit monde sauvage dans ses champs et ses jardins.



Chaque année à la fin du mois d'avril apparaissent de grosses mouches noires, hirsutes, au thorax bombé et luisant, y compris en ville, pour peu qu'un morceau de pelouse ou un parterre de fleurs ait été aménagé entre deux immeubles. Leur vol lourd et peu soutenu les cantonne sur le sol, au pied des murs ou sur la végétation basse. Cette régularité leur a valu le nom de « mouche de la Saint-Marc », fêtée traditionnellement le 26 avril, mais pour les entomologistes ce sont des « bibions ».

Se nourrissant sur les fleurs, poilus, les adultes peuvent jouer un rôle mineur dans la pollinisation de celles qu'ils fréquentent. Les larves sont cylindriques légèrement aplaties, avec de nombreuses aspérités sur le corps et la tête pouvant se rétracter dans le thorax. Ces recycleuses vivent dans la litière forestière, dans le sol et les déjections des prairies, dans les terres de jardin riches en matière organique morte.

Elles pullulent parfois au point d'être serrées en amas compacts, pouvant alors causer quelques dégâts aux racines des plantes. Mais cet inconvénient est faible comparé à leur rôle efficace dans la dégradation rapide de la matière organique fraîche, contribuant ainsi à l'élaboration de l'humus et à la fertilité naturelle des sols.

Chez le bibion des jardins, un peu plus petit que la mouche de la Saint-Marc, la femelle est rouge orangé. Plus précoce, apparaissant dès mars, il aime butiner les fleurs d'ombellifères.

Le compostage en tas ou en surface des déchets organiques, un tapis de feuilles mortes laissé se décomposer au sol, la conservation de zones de terrain non remué, autant d'opportunités en ressources alimentaires et en abris offertes aux larves de bibion.

▲ VINCENT ALBOUY ▼ ANITA JANKOVIC/JUNSPASH, EVA WOLF, YOOL



Mottainai もったいない

Vous avez des légumes oubliés dans votre frigo. Le jour où vous souhaitez les cuisiner, vous vous rendez compte qu'ils sont pourris. Le cœur lourd, vous les jetez au compost, envahi d'un sentiment de désarroi et de honte. La langue japonaise a un mot pour cela : *mottainai*, le regret face au gaspillage. *Mottainai* est inspiré par le bouddhisme. Nous sommes profondément liés aux choses – et donc aux légumes – qui nous entourent; celles-ci doivent être respectées, et donc utilisées au maximum de leur valeur. Une astuce à essayer pour sauver une salade flétrie: la faire tremper suffisamment longtemps dans l'eau... tiède. Étonnamment, la température a son importance.

Du 15 mars au 15 août,
je ne touche pas à mes haies
pour ne pas déranger ses petits habitants,
alliés mélodieux ou discrets,
auxiliaires infiniment précieux
des champs et des jardins.



Que faites-vous en ce moment ?

« Comme chaque printemps, semis, repotages, repiquages et soins du sol sont au cœur des activités des jardiniers du groupe d'Hesingue en Alsace. Nous utilisons l'eau de pleine lune recueillie en avril et mai pour les trempages des semences, les dynamisations des préparations biodynamiques et les tisanes soignantes.

Chacun de nous observe quotidiennement la météo non seulement pour réagir aux éventuelles gelées printanières, mais également pour comparer aux relevés réalisés durant les douze jours entre Noël et l'Épiphanie.

Quant au regard sur notre alimentation, ce printemps nous le portons sur l'utilisation des graines germées.

Les journées s'allongeant, nous prenons le temps de poursuivre l'étude du *Cours aux agriculteurs*. »

Témoignage d'André Saria (Hesingue, Alsace)
recueilli par Simone Florojasmin.

Ont collaboré à cette rubrique: Gauthier Baudoin, Charlotte de Jong, Simone Florojasmin, Bulletin.fr.

LE MOT DU JARDINIER

Les préparations biodynamiques au jardin

Le printemps est sans doute la période la plus importante pour la pulvérisation des préparations biodynamiques. Dès le mois de mars, le compost de bouse impulse la dynamique des préparations du compost. Il est incontournable si l'on n'épand pas de compost dynamisé, et très utile après l'enfouissement des engrais verts.

Dès que le sol est un peu plus chaud, d'avril à la mi-mai, la bouse de corne favorise sa structuration, le développement racinaire et la capacité des plantes à accéder aux ressources de façon équilibrée.

La deuxième quinzaine de juin est dans la plupart des jardins une période idéale pour la pulvérisation de la silice de corne qui renforcera la résistance et la qualité alimentaire de vos cultures.



Printemps

Alain Ferran

Nous poursuivons notre recueil des gestes essentiels à la pratique de la biodynamie, avec, à partir de ce printemps, une déclinaison « professionnelle ».

Pour pratiquer la biodynamie sur des dizaines d'hectares, comment s'organiser, s'équiper, entretenir l'intuition et la conscience? Cette année, accompagnons un vigneron au fil des saisons.

La nature se réveille, accompagnée par la symphonie des oiseaux. Une frénésie contagieuse envahit notre environnement. Les haies, les bosquets, les lisières de forêt, ces espaces qui constituent une partie de l'organisme agricole, sont le théâtre de jeux et de parades animales, d'une explosion de couleurs et de formes végétales. La vigne ne déroge pas à ce réveil. Les bourgeons sortent du cocon, puis les feuilles apparaissent pour se déployer peu à peu. Le nouveau millésime est en train de naître.

Accompagner le réveil du sol et de la plante

C'est le moment de passer la bouse de corne au sol, au minimum une fois, accompagnée d'un ou deux apport(s) de compost de bouse Maria Thun.

C'est ce que nous pratiquons chez nous. Selon la pluviométrie hivernale, nous faisons parfois deux passages de bouse de corne sur les terres plus argileuses.

Notre troupeau de brebis passe tout l'hiver dans les vignes, en pâturage tournant. Cela représente 1 à 1,5 ha par semaine, avec deux passages par parcelle sur la saison. La pulvérisation de CBMT et de bouse de corne favorise la transformation rapide des excréments et la décomposition des sarments broyés. Les plantes spontanées annuelles ou les couverts végétaux, grâce à ces applications, développent un système racinaire épais qui améliore la structure de nos terres argileuses.

Au cours du printemps, les jours s'allongent régulièrement, comme la vigne. Elle s'élève, feuille par feuille, les premières vrilles apparaissent. C'est le moment de l'accompagner avec la préparation silice de corne. À partir du stade 4-5 feuilles, une silice, renouvelée deux à trois semaines plus tard, permet à la vigne de renforcer sa verticalité, de faire moins d'entrecoeurs fructifères¹, car elle veut s'élever, se connecter au soleil, au cosmos. Deux traitements sont à faire avant la pleine floraison, si possible en jour fruit, le matin au plus près du lever du soleil. Le fin brouillard crée des arcs-en-ciel au-dessus des parcelles : des moments magiques. Ne pas hésiter à pulvériser la silice de corne sur les haies, les arbres... Pour ceux qui travaillent au pendule, ou tout autre instrument pour mesurer les taux vibratoires, une mesure avant et après pulvérisation confirme son « pouvoir vitalisant ».

Pour la pulvérisation, nous utilisons un canon type Tiphone. Cela nous permet de couvrir environ 6 ha à l'heure pour les parcelles proches. Pour la bouse de corne (100 g/ha) nous pulvérisons 45 à 50 l/ha, et 35 à 40 l/ha pour la silice de corne (4 g/ha) à une vitesse de 7 km/h. Sur les tournières, la pulvérisation n'est pas coupée, l'environnement et/ou les parcelles voisines profitent de ces préparations. Nous utilisons un

1. Rameau secondaire de la vigne. Plus petit que le rameau principal, il peut concurrencer le développement des raisins. Comme il épaissit le feuillage, il peut favoriser le développement de champignons.

Le Château Ferran est un domaine de 45 ha, avec 10 ha de bois, 7 ha de pâtures, 27 ha de vignes. On y trouve 1,5 km

de haies, des ruches, un troupeau de 52 brebis Landaises (une race locale) et un petit atelier de plantes médicinales. Il est situé à

Saint-Pierre-de-Bat, dans l'Entre-Deux-Mers (au Sud de Bordeaux). Alain Ferran y pratique la biodynamie depuis dix-huit ans.



CI-DESSOUS
Les soins printaniers visent à accompagner le réveil de la vigne et à prévenir les maladies.

dynamiseur mécanique (type Ecodyn) de 250 l. Pour couvrir l'ensemble des parcelles de vignes et les pâtures, il nous faut six dynamisations : deux par jour pendant trois jours, soit deux heures trente au total par jour. Nous n'en faisons pas davantage par matinée ou par soirée, pour être au plus près du lever ou du coucher du soleil. Personnellement, j'accompagne toujours ces dynamisations par ma présence. Dans ces moments, je remercie la beauté de la Nature et de ce qu'elle nous offre.

Prophylaxie

Le printemps, c'est aussi le début des pulvérisations de plantes, accompagnées de cuivre et soufre. Le choix des traitements se fait en fonction de l'état végétatif de la vigne et de la météo. Nous commençons avec l'ortie et la prêle, en tisane ou en extrait fermenté. Nous faisons nos tisanes, mais nous achetons les extraits fermentés. Pour être de qualité suffisante, ces derniers demandent plus de temps et de suivi. Nous les avons faits nous-mêmes par le passé, mais actuellement c'est plus difficile.

Les plantes utilisées suivent le développement de la vigne. Plus nous nous approchons de la floraison, plus nous allons choisir des modèles qui ont de belles floraisons. C'est mon ressenti! Un exemple : ortie + prêle ou ortie + saule, puis ortie + bardane, puis achillée millefeuille + consoude, ou reine des prés + sauge. Si le printemps est frais, nous travaillons aussi avec des plantes « réchauffantes » : romarin, thym.

Nous essayons de comprendre notre environnement par l'observation et le ressenti. Est-ce que moi-même j'aimerais me réchauffer ou me rafraîchir? Est-ce que j'ai soif? L'observation de notre troupeau

de brebis nous aide également dans la réflexion : son attitude nous renseigne sur les problématiques du sol et du végétal.

À ces tisanes, nous ajoutons du cuivre et du soufre. La formulation cuivre va dépendre de l'hygrométrie et des orages. En Sud-Gironde, au climat océanique, le black rot peut être virulent. Pour avoir connu cette maladie, avec ses conséquences désastreuses sur la récolte en 2003, aucune impasse n'est faite en début de saison. L'ajout de cuivre, sous forme de sulfate ou d'hydroxyde, est réalisé à chaque passage de tisanes ou d'extraits fermentés, même à faible dose, selon la pousse de la vigne (50 à 80 g de matière active ou 100 à 150 g en pleine végétation). Nous utilisons du soufre mouillable, à faible dose (2 à 4 kg/ha). L'oïdium n'est pas vraiment un problème chez nous. Une fois la floraison passée, c'est la météo qui décide si nous devons intervenir à nouveau ou non.

Le suivi du calendrier lunaire, en particulier des périgées et des pleines lunes, est systématique. Dans notre région, l'effet des marées remonte le long de Garonne et de Dordogne². L'hygrométrie peut varier de façon importante avec les coefficients de marées, lors des pleines lunes. En cas de pleine lune en jour feuille, avec des gros coefficients, même s'il fait beau, nous traitons avec des tisanes ou des extraits fermentés deux jours avant ces dates (surtout en mai-juin).

Si nous préparons bien nos sols et nos vignes au printemps, l'été est souvent « plus cool ». Mais c'est une autre saison, un autre environnement... À suivre! ●

2. Chez nous, nous ne parlons pas de la Garonne ou de la Dordogne, mais de Garonne ou de Dordogne comme des fleuves vivants que nous respectons.

La régulation biodynamique du doryphore

Thérèse Mevel



Thérèse Mevel pratique depuis bientôt vingt ans, avec succès, les méthodes de régulation biodynamiques. Elle partage ici sa pratique du « poivre » de doryphore, à expérimenter le mois prochain.

En agriculture biodynamique, la prise en compte des rythmes et des forces cosmiques sont très importants¹. Le monde des insectes est intimement lié aux forces qui s'exercent lorsque le soleil passe par le Verseau, les Poissons, le Bélier, le Taureau, les Gémeaux et le Cancer. Les forces cosmiques de la lune interviennent sur la reproduction. Le feu est la force opposée à la reproduction développée par les forces lunaires.

Selon les indications de Rudolf Steiner, nous pouvons brûler les doryphores lorsque la lune et le soleil sont dans la constellation du Taureau, ce qui aura lieu entre le 19 et le 21 mai 2023. Nous apportons ainsi la force opposée à la reproduction impulsée par la lune. Cela permet de réguler leur prolifération.

Réalisation pratique

Récolter 50 à 60 doryphores et les brûler sur un feu de bois. Pour les récupérer parmi les cendres, j'utilise un vieux moulin à légumes avec une grille à petits trous. Les doryphores calcinés doivent alors être dynamisés, c'est-à-dire écrasés pendant une heure dans un mortier. On obtient une fine poudre grise appelée « cendre » ou « poivre ». Cette cendre est répandue directement sur la parcelle « comme un poivre sur un plat », c'est-à-dire en très petite quantité.

Il est toutefois possible de réaliser cette préparation avec moins de doryphores. Certaines années, je la réalise avec seulement une dizaine d'insectes.

Temps de préparation Il faut prévoir, selon la surface à traiter, deux à trois heures pour réaliser et épandre la préparation.

1. Rudolf Steiner, *Le Cours aux agriculteurs*, première et sixième conférences, éditions Novalis, 2003.

Conseils Récolter les doryphores les jours précédents permet de gagner du temps le jour de l'incinération. Planter les pommes de terre le plus tard possible: cette préparation aura alors un maximum d'effet.

Témoignage personnel

Je réalise l'incinération dans la parcelle à traiter. Afin d'avoir une masse à épandre plus importante, je mélange les cendres avec un peu de terre fine de la parcelle en question. Pour en renforcer l'effet, je passe ensuite un outil à dents, afin de faire pénétrer l'influence dans la terre. Je ne réalise pas de D8 (dilution homéopathique) car j'ai de très bons résultats avec les cendres seules, et par ailleurs les dilutions sont très longues à réaliser. J'ai utilisé cette méthode avec succès par exemple pour la régulation des limaces ou de l'herbe (chiendent et chardon notamment)².

Dans le cas du doryphore, j'ai connu de très fortes invasions lorsque j'ai débuté mon métier de maraîchère. Cela malgré l'épandage des cendres. C'est seulement lorsqu'en hiver 2006, quand pour la première fois, j'ai soutenu cette action par la méditation (entre le 15 janvier et le 15 février) que j'ai pu constater de manière évidente une très forte baisse du nombre de doryphores! Depuis lors, je renforce chaque hiver cette action des poivres par la méditation. Cette pratique sera développée dans un prochain article. La réussite de la maîtrise du doryphore par ces méthodes, en relation avec le cosmos, est une grande joie intérieure pour moi. ●

2. Le calendrier biodynamique indique les dates favorables pour les différentes espèces d'insectes, d'animaux. *Le Guide pratique pour l'agriculture biodynamique* de Pierre Masson indique les constellations pour l'incinérations des adventices.

La potentille rampante au chevet des sols fragiles

Justine Vichard

Cet article s'inscrit dans le cadre d'un cycle consacré au dialogue entre les plantes et leur sol. Savez-vous comment les plantes « font » le sol? Si elles germent dans des conditions particulières de sol et de climat, l'histoire ne s'arrête pas là: une fois installées, elles interagissent avec leur substrat et le transforment. Exemple avec la potentille.

Si la levée de dormance est bien déterminée par des paramètres spécifiques comme la texture du sol, son pH, sa vie biologique, etc., la plante agit ensuite sur ce même sol jusqu'à en changer certaines caractéristiques et faire évoluer ainsi son couvert. L'un et l'autre vivent en interaction constante, et c'est cet échange permanent que nous vous proposons de saisir le temps de la lecture d'une plante.

Le sol de la potentille rampante

Herbe à cinq feuilles, main-de-Mars, plante comestible, plante nuisible, potentille rampante, qui es-tu? Nous la reconnaissons distinctement à ses feuilles divisées en cinq folioles dentées. Elle se développe entre 10 et 20 cm au-dessus du sol, son port est étalé et rampant. En plein été, elle affiche ses fleurs d'un jaune vif.

Elle pousse sur des sols frais, voire humides. Le travail encyclopédique de Gérard Ducerf¹ nous indique le biotope primaire de la potentille rampante, là où elle pousse naturellement. Sans surprise, nous découvrons que cette dernière vient des prairies alluviales et des plateaux calcaires ou basaltiques. Le pH ne détermine pas sa condition de pousse, c'est pour cela que nous pouvons la retrouver dans des biotopes assez variés.

Cependant, tous ces biotopes partagent une même caractéristique concernant leur structure. En effet, la

1. Gérard Ducerf, *L'Encyclopédie des plantes bio-indicatrices alimentaires et médicinales - Guide de diagnostic des sols*, volume 1, éditions Promonature, 2008.

potentille rampante est une expression des sols qui auront tendance à se compacter. Cette tendance peut être accentuée par un effet de piétinement, de passages répétés, de non-travail du sol. Il s'agit d'un sol en anaérobie, c'est-à-dire d'un sol manquant d'oxygène pour sa biomasse microbienne. Pour les personnes à l'aise avec la bioélectronique, nous pouvons également le qualifier de sol à tendance réduite. Cette situation a des conséquences sur l'activité des micro-organismes, qui, sans oxygène, sont bien amoindris.

En termes de texture, nous retrouvons donc la potentille rampante sur des sols limono-argileux ou limono-sableux. Ceux-ci ont en effet la spécificité d'être sensibles à la compaction.

La potentille rampante est une expression des sols qui auront tendance à se compacter et qui manquent d'oxygène.

Toutefois la compaction n'est pas seulement causée par la texture granulométrique. La potentille rampante nous emmène plus loin car elle est également signe d'un excès d'azote dans les sols.

Dans un milieu agricole ou dans un jardin, cela signifie qu'un apport d'engrais assez conséquent a pu être fait ou qu'un excès de minéralisation a eu lieu. Le surplus d'azote disponible est alors éliminé dans un cycle de « dénitrification ». Cela permet de transformer une partie de l'azote, si elle n'est pas encore lessivée, sous forme de nitrates en retour atmosphérique.

Ainsi, le sol est délesté d'une matière azotée non adéquate, mais n'est pas sans conséquence, car la dénitrification consomme une grande quantité de

CI-CONTRE

Potentilla reptans est une herbacée vivace de la famille des Rosacées. Elle est parfois appelée « Herbe à cinq feuilles » ou « Main-de-Mars ».



Paysan au service du vivant

Hélène Salvador

Dans cette ferme en polyculture-élevage, un maître mot : diversité. Des fleurs, des grains, des vaches, des oiseaux... la vie fourmille dans cet immense jardin aux petits soins.

matière organique carbonée. Le carbone étant un liant pour le sol, cela le rend d'autant plus sensible à la compaction.

La potentille rampante, par ces deux aspects, nous ramène à des sols humides, manquant de liant, compactant, mais aussi soumis à l'érosion de leurs ressources. Si cette caractéristique n'est pas forcément visible à l'œil nu, elle est une conséquence directe de cette structure fragile.

La dynamique d'une plante pionnière

La potentille rampante fait partie de ces plantes dont on trouve autant de vertus que de raisons de l'exclure de son jardin. C'est notamment pour cela qu'elle est bien connue des jardiniers.

Cela tient à une caractéristique racinaire qui la distingue tout particulièrement. Elle se reproduit par des stolons pouvant atteindre plus d'un mètre. Ces derniers sont une forme très efficace d'enracinement expansif, car ils peuvent se développer à n'importe quel niveau. Si bien que cette plante est vite traitée « d'adventice » car elle colonise toute portion de terre nue. Il est de ce fait peu efficace de lutter contre son expansion en la divisant de manière mécanique, car cela accentue sa dissémination.

Cette capacité vient mettre à jour une des caractéristiques clé qui fait de cette plante une pionnière. Il faut reconnaître le génie de la nature dans sa capacité à pouvoir reprendre place sur des sols que rien ne recouvre, qui « repartent de zéro ». La potentille est l'une des premières plantes à pouvoir pousser dans

ces conditions pour permettre à d'autres de prendre le relai.

Ces pionnières, souvent appelées « adventices » ou « envahissantes », sont parmi les plus résistantes. Ainsi la potentille est une plante assez rustique pouvant vivre aussi bien à -15 °C que dans des conditions de sécheresse. Elle « couvre les vides ». Si on peut la voir comme envahissante, on peut également constater qu'elle réalise un formidable travail de rassemblement. Son enracinement rampant, par stolons au-dessus du sol, forme un réseau lâche mais efficace pour retenir un sol en érosion.

Comme beaucoup de plantes pionnières mal-aimées, la potentille rampante est précurseur d'une dynamique végétale venant améliorer les conditions de germination d'un sol. Grâce à leur faculté de pousser sur des sols peu hospitaliers, elles permettent de mobiliser les éléments nutritifs ou d'améliorer une structure, les rendant plus favorables à la germination du reste des semences en dormance. Leur présence est donc essentielle dans la création d'un sol vivant.

En outre, au fil de l'évolution de la structure du sol, d'autres plantes les remplacent petit à petit et elles deviennent minoritaires, voire disparaissent. ●

La ferme de Jean-François Gaumé se trouve à Saint-Quentin-des-Angeles, au Sud de la Mayenne entre Laval et Angers, à 15 km de la Bretagne. Nous arrivons sous un léger crachin. La région est surnommée amicalement « le paillason de la Bretagne ». Le climat est océanique, et l'on ressent bien la différence avec les autres fermes visitées auparavant [dans le cadre du voyage d'études « polyculture-élevage » organisé par le MABD en 2022] qui, elles, souffrent de la sécheresse. Jean-François remarque cependant de plus en plus d'excès dans tous les sens.

Une ferme historiquement bio

La ferme est en bio depuis 1964, la conversion a été initiée par ses grands-parents. Elle est aujourd'hui labellisée Bio-cohérence, Demeter et Paysan de nature. Elle compte une centaine d'hectares regroupés sur des parcelles de 1 à 7 ha, en système bocager, avec un maximum de haies, mares, arbres isolés et talus.

Son grand-père avait autrefois des vaches laitières. Après la guerre, lors du plan Marshall et du développement des pesticides et engrais chimiques, il s'est tout de suite rendu compte des problèmes que ces nouveaux outils agricoles pouvaient causer sur lui-même et ses cultures. Il a très vite arrêté et est passé en agriculture biologique grâce à la méthode Lemaire-Boucher (deux agronomes français). Son fils, le père de Jean-François, tenait une entreprise de fournitures pour l'agriculture biologique.

Jean-François a repris la ferme en 2014 après ses études d'ingénieur en agriculture en alternance. Il s'investit beaucoup pour la biodiversité et l'harmonie du lieu. La ferme est pour lui un grand jardin avec des cultures de blé, épeautre, pois, féverole, lupin, seigle,

lin, lentille, sarrasin, maïs, millet, pomme de terre, etc. Pour favoriser la présence de la faune sauvage, il a continué à planter des haies, créer des mares, entretenir les talus, semer des jachères fleuries, et il fauche tardivement dans les vergers. Deux naturalistes ont dénombré plus de 45 espèces d'oiseaux sur la ferme, un record dans le département. Il est engagé par la charte Paysan de nature avec la Ligue de protection des oiseaux et France nature environnement. Cette charte met l'accent sur l'aspect social et éthique de la ferme. Elle apporte une reconnaissance des efforts réalisés pour la biodiversité et œuvre à la reconnexion entre les citoyens et la nature.

Son installation a marqué la conversion vers l'agriculture biodynamique, que ses parents avaient déjà approchée auparavant par le « bon sens paysan » et l'utilisation du calendrier. Dans le département, seulement une ferme sur dix est en bio et il n'y en a que deux en biodynamie. Il y a tout de même un groupe d'élaboration des préparations biodynamiques, mais Jean-François n'y participe pas, par manque de temps.

Présence animale

À son arrivée, il développe l'élevage allaitant en vente directe. Une vingtaine d'hectares sont dédiés au pâturage et à l'alimentation des vaches, 13 à 15 mères de race limousine. Il vend toute la viande en caissettes distribuées directement à environ 70 clients fidèles.

Ce petit cheptel ne lui permet pas de produire tout le fumier nécessaire pour la fertilisation des cultures. Il pourrait l'agrandir, mais la vente de la viande n'est pas assez valorisée comparée à celle des légumineuses. Pour son compost, il complète par 500 tonnes de fumier de cheval échangé contre de la paille à un

CI-CONTRE

La belle parcelle de lin, dont le rendement a battu des records cette année.

Le lupin est un précédent très intéressant pour son apport en azote et en phosphore.

PAGE DE DROITE

L'écimeuse dans le champ de lin.

Jean-François Gaumé.



Un paysan au service du vivant



centre équestre. Les deux fumiers mélangés reçoivent les préparations biodynamiques, ils sont mis en andain pendant un an et retournés trois fois. Le fumier de cheval qu'il reçoit contient trop de paille et est très sec. Néanmoins, il observe un effet impressionnant des préparations sur la dégradation de la matière organique. Les analyses de sol sont très bonnes, les taux de matière organique varient entre 2,8 et 3,6.

Itinéraire technique des grandes cultures

Jean-François cultive au total une vingtaine d'espèces et entre 60 et 70 variétés différentes. Il les récolte, sèche et fait un premier tri à la ferme avec un trieur simple. Il utilise à la CUMA une trieuse densimétrique et optique pour un tri plus fin, et stocke ensuite tout dans des sacs de 10 kg pour la vente en vrac. Les grains (blés, sarrasin, etc.) sont vendus aux meuniers, et les légumes secs sont distribués en vrac, en magasins bio ou en AMAP.

Jean-François cultive au total une vingtaine d'espèces et entre 60 et 70 variétés différentes.

Les sols sont des limons-argileux qui s'acidifient (pH 6,5-7). Jean-François fait donc un chaulage, un apport d'environ 1,2 tonne de carbonate de calcium une fois tous les trois ans. Il épand 5 à 10 tonnes de compost tous les deux ans sur toutes les parcelles de céréales. Les pommes de terre recevront plutôt 20 à 25 tonnes de compost/ha.

Les préparations biodynamiques 500 et 501 sont appliquées au minimum une fois par an. Il utilise un pulvérisateur atteignant 8-9 m de chaque côté. L'eau de pluie est récupérée dans une grande cuve à l'abri dans la grange.

Il suit le calendrier biodynamique pour les semis et le plus possible pour les récoltes. Il évite principalement les jours défavorables, et privilégie certains types de jours quand cela est possible.

Les pommes de terre reçoivent deux 501 pendant leur croissance et sont récoltées en jour racine, puis sont stockées sur palettes dans un lieu sain. Il ne constate aucune germination avant février-mars. Il lui arrive de biner et désherber des jours de nœud lunaire, car cela est plus efficace selon lui.

« Ce sont des bonnes terres mais fragiles ! »

Après une récolte, il déchaume, passe le fissurateur, fait un labour léger, passe le semoir et ensuite la herse étrille ou la bineuse pour désherber. Le travail du sol est léger, il n'utilise que des outils à dents. Les outils avec prise de force sont trop destructurants dans un sol de limons fins, il n'en possède donc pas.

Il pratique le semis direct sous couvert végétal grâce à un semoir à disques. La bineuse n'est utilisée que pour le maïs et le tournesol (15 à 20 ha). Les parcelles sont plus propres mais le rendement n'est pas forcément meilleur. Il prend l'habitude de faire un passage avec l'écimeuse pour nettoyer les plantes indésirables (tournesol, folle avoine, chardons) qui montent en graines dans les champs de lupin, lin, lentilles. Cela lui fait gagner du temps ensuite au triage et évite le retour de ses adventices.

Une rotation type est difficile à préciser car Jean-François jongle avec beaucoup d'espèces. Il fait en fonction de l'agronomie et de la propreté des parcelles et alterne les cultures de printemps et d'hiver. Les prairies sont maintenues entre deux à sept ans et détruites en août pour y installer un couvert de légumineuses (avoine, phacélie, trèfle) qui sera détruit durant l'hiver et suivi par exemple de maïs grain.

Le blé est issu d'une sélection bio/biodynamique moderne, intéressante pour son taux en protéines, sa hauteur de paille et son rendement (de 30 à 60 quintaux). C'est un blé tendre d'hiver (mélange Wiwa, Hendrix, Hybiscus, Tengri) qu'il resème tous les ans. Il rachète également chaque année quelques variétés pour renouveler la semence. Les rendements sont stables, il ne constate pas de carence et n'a jamais eu de déclassement.

Son maïs n'est pas irrigué. Avec une implantation à 100000-120000 pieds/ha, les rendements peuvent varier de 30 à 85 quintaux selon les années. Il pulvérise de la silice de corne et du sucre pour éviter la pyrale.

Avant les pommes de terre, il sème de la moutarde en engrais vert car c'est un anti-taupin. Il installe également des pommes de terre au milieu de la culture de lin, contre les doryphores.

La variété de lin est précoce, semée tardivement et très densément (70 à 80 kg/ha), elle fait l'objet d'un unique désherbage mécanique. Le champ est superbe. Les récoltes faites après notre visite ont battu les records avec 25 à 30 q/ha de lin brun et 15 q/ha de lin doré. Le lin et les lentilles ne reviennent que tous les cinq à six ans sur une même parcelle pour éviter les maladies et les ravageurs.

Le lupin est un précédent très intéressant, car il rend le phosphore disponible pour la culture suivante. C'est une formidable légumineuse pour les sols acides. Au cours de la visite, nous traversons également une magnifique parcelle de 6 ha de sarrasin, avec différentes variétés à décortiquer.

Un hyperactif comblé ?

Jean-François travaille avec un salarié présent à temps plein. Ses parents apportent une aide ponctuelle quand c'est nécessaire et la ferme accueille parfois des stagiaires.

Il a 39 ans, sa femme est kinésithérapeute et ils ont trois enfants.

Il s'implique énormément dans les réseaux bio de la région et est notamment co-président du CIVAM 53. Pour lui, cet investissement fait partie du travail de paysan, pour défendre la bio et le métier.

En plus des heures à la ferme et pour sa famille, il s'entraîne régulièrement à la course à pied et participe à des marathons. Il nous confie qu'il n'a besoin de dormir que cinq heures par nuit. Sûrement le secret pour pouvoir concilier tant d'activités!

Malgré tout l'investissement à la ferme et les bons rendements, il ne se verse que 1000 € de rémunération par mois. Ce n'est pour lui pas un salaire décent, bien que ce ne soit « que du bonheur », dit-il avec le sourire qui ne l'aura pas lâché de la journée. ●

Un agriculteur, des co-agriculteurs

Stéphane Cozon et Marion Haas

Dans le Var, la micro-ferme de Bras Hill n'est pas seulement un maraîchage. Autour de Patrice Gaydou, paysan du lieu, une communauté de personnes s'est engagée à soutenir financièrement le projet, en échange de paniers de légumes. Un modèle inspiré de la charte sociale de Steiner, qui va au-delà de l'AMAP.

C'est Patrice Gaydou qui nous accueille, à l'occasion d'une formation organisée sous son impulsion par la nouvelle animatrice régionale du MABD, Zoé Vailhen, sur le thème de l'approche biodynamique du compost.

Situé dans un environnement collineux et arboré, le site se compose de deux espaces (lui appartenant), en polarité, séparés par quelques parcelles de vigne. D'un côté, 2000 m² de terres alluvionnaires riches, plates, inondables et irriguées à la motopompe; de l'autre, 3000 m² de restanques, arrosées grâce à un béliet hydraulique installé sur la cascade d'une rivière proche, permettant un arrosage gravitaire par micro-aspersion. Ces deux cœurs, qui ne sont reliés ni au réseau électrique ni au réseau d'eau potable, sont surplombés par quelques hectares de bois.

Un fonctionnement inspiré de la charte sociale de Steiner

Il n'y a pas d'habitation sur place mais une structure d'accueil légère pour des activités sociales, culturelles et artistiques intergénérationnelles menées pour et avec les seize familles qui forment la Communauté soutenant l'agriculture (CSA) créée autour des jardins de Patrice. Cette structure est également mobilisée à l'occasion de chantiers collectifs, principalement le portage et la répartition du compost sur les restanques.

Loi sociale de Rudolf Steiner

« Le bien-être d'une communauté d'êtres humains travaillant ensemble sera d'autant plus grand que l'individu prétendra moins au produit de son propre travail pour lui-même; c'est-à-dire

Patrice a acheté en 2008 la partie plate, et y a cultivé des légumes bio « classiquement ». Nourri par la permaculture dans des communautés agraires au Brésil, il revisite ses pratiques maraîchères suite à l'acquisition de la deuxième partie et nomme le lieu, comme un clin d'œil, « Bras Hill » (« colline de Bras » en anglais).

Les 3000 m² de terrasses sont conduits en maraîchage bio intensif, avec une quarantaine de parcelles/jardins de 60 m², plantées d'arbres fruitiers d'espèces variées. Elles sont fertilisées par un apport massif d'un mélange d'un cinquième de fumier de cheval provenant d'un voisin et de quatre cinquièmes de broyat végétal produit sur place et mis à composter un an. Le broyat provient en partie de la forêt de chênes verts qui avaient colonisé les terrasses, forêt progressivement remise à sa juste place, et en partie de voisins.

Toutes les parcelles présentent la même surface, ce qui facilite la rotation et la mutualisation des outils.

Dans les CSA brésiliennes, c'est l'organisme social qui est le premier fruit, dans une démarche qui va au-delà d'une simple AMAP, au croisement de la reprise de l'ancien et de nouveaux concepts. Les membres de Bras Hill sont nourris par cette micro-ferme, par les légumes qui y sont produits et par ce qu'il s'y passe. Et ils nourrissent le lieu par leur contribution concrète aux activités des jardins. Les valeurs de la communauté sont inspirées de la charte sociale de Steiner (voir encadré ci-dessous).

au plus il transférera le produit de son travail aux autres, et au plus ses propres besoins seront satisfaits, non par son propre travail, mais par le travail des autres. »



CSA BRAS HILL

Engagement des co-agriculteurs

Pour comprendre le fonctionnement de la CSA, il est utile de lire cet extrait de la « déclaration de compromis » signée entre les deux parties :

« J'assume le rôle de co-agriculteur-riche de la CSA Bras Hill avec l'agriculteur Patrice Gaydou. J'ai pris connaissance du modèle de production agricole connu comme CSA - Communauté qui soutient l'agriculture (*Community Supported Agriculture* en anglais) et j'ai eu l'opportunité de consulter le matériel de référence sur le sujet disponible sur les sites : www.csaterresdeprovence.sitew.fr et www.urgenci.net. Je suis conscient-e que les coûts de production de légumes et d'autres cultures agricoles sont annuels et que mon engagement en tant que co-agriculteur-riche se réfère à la valeur totale du quota, selon ma période de participation à la CSA. Je comprends que cette contribution peut être parcellisée, mais il ne s'agit pas toutefois d'un paiement mensuel ou hebdomadaire pour le panier de produits. J'assume cet engagement pour une durée d'un an. [...]

Je m'engage à consulter régulièrement la situation financière de la CSA et à réaliser les paiements dans les termes prévus. Je comprends que, au cas où se présentent des cas de force majeure, des coûts non prévus ou des baisses de collecte de fonds, je suis co-responsable pour trouver des alternatives pour retrouver l'équilibre financier de la CSA et affronter les éventuels préjudices.

Je suis conscient-e du fait que je vais recevoir chaque semaine (pendant les neuf mois de distribution) un panier de légumes et de fruits selon la saison et la disponibilité de chaque époque de

l'année, avec une quantité et une variété choisies entre agriculteur-rices et co-agriculteur-trices.

[...] Je suis disponible à participer activement au processus collectif de prise de décisions de la CSA, qui inclut, entre autres, des décisions sur la quantité et variété des produits qui seront offertes tout au long de l'année.

Selon la prévision de dépenses à venir, communiquée en réunion le [date], une fourchette a été établie sur la base de l'engagement de quinze foyers et à titre indicatif. Cette fourchette (entre 17 et 20 € par semaine et par foyer, lors des neuf mois de distribution) permet à chacun-e de décider la hauteur de sa participation financière à la CSA. »

Les débuts en biodynamie

À l'occasion de la formation, un tas de compost monté le matin même a été dynamisé. C'était là une première pour le lieu, suivie le lendemain d'une autre première, la pulvérisation de bouse de corne préparée sur l'ensemble des jardins. L'apport de compost d'origine principalement végétale ne satisfait pas Patrice, qui souhaite augmenter la présence animale sur le lieu.

Différents projets sont en cours, que ce soit l'arrivée d'une chevrerie pour valoriser les espaces boisés et renforcer la présence et l'impulsion animales, ou le travail d'expérimentation pour se passer complètement d'électricité et de produits issus de la pétrochimie comme les plastiques.

Actuellement Patrice tire un modeste revenu de ses activités maraîchères, revenu qui devrait aller en s'améliorant dans les années à venir. Certifié bio depuis trois ans, il compte entrer dans une démarche de certification biodynamique pour Bras Hill. ●

CI-CONTRE
Les membres de la CSA n'achètent pas seulement des légumes, c'est une petite communauté qui s'implique dans le maraîchage et partage des moments conviviaux. La salle de rencontre, au milieu des cultures.

Une biodynamie insulaire

Soazig Cornu

Première semaine de janvier 2023. L'air est doux. Prendre le bateau à la nuit tombée pour un séminaire avec une vingtaine de maraîchères et maraîchers en biodynamie. Admirer les reflets de la lune sur la mer. Mettre les bagages dans une carriole à tirer manuellement pour traverser l'île sans voitures, et rejoindre la ferme dans l'obscurité naissante. Sentir avec plaisir l'air iodé porté par le vent. Bienvenue sur l'île de Bréhat, au GAEC de Kervilon.

L'île de Bréhat, située dans la Manche au large de Paimpol, en Bretagne, est réputée pour sa douceur de vivre et son micro-climat tempéré. Cette tempérance semble s'être glissée jusqu'au cœur de ses habitants: simplicité, bienveillance et calme joyeux émanent de nos hôtes, pour notre plus grand plaisir.

Le GAEC de Kervilon a fêté ses quarante ans en 2022. Deux hectares de maraîchage sont cultivés en bio depuis sa création par François Le Tron, d'origine bréhatine, en 1982. Il a été rejoint par deux maraîchères, Marion Réglér, d'abord salariée en 2009, puis associée en 2016, et Vony Harrivel en 2018. Après une année de parrainage, Émilie Barut va dorénavant remplacer François, qui prend sa retraite ce printemps 2023. Ce sont donc trois femmes associées qui vont poursuivre l'unique production de légumes sur l'île.

Local, saisonnier et biodynamique

De 400 habitants en hiver, la population de Bréhat s'élève à 5000 personnes en été, avec un flux quotidien qui peut atteindre les 6000 touristes lors de quelques journées exceptionnelles... Impressionnant! Évidemment, la période d'activité intense est l'été, en lien avec le tourisme et la pleine saison de production. Aucun légume ne prend le bateau, aussi étonnant que cela puisse paraître. Seuls des bocaux de produits transformés repartent avec des touristes. Toute la production de cette ferme, qui fait vivre environ cinq personnes à temps plein réparti sur l'année, est vendue sur l'île.

Les légumes et produits transformés sont vendus pour moitié au petit marché en libre service à la ferme toute l'année. Les clients se servent eux-mêmes et payent dans la boîte aux lettres prévue à cet effet. Un

système de confiance qui fonctionne, qui économise du temps et permet une disponibilité des denrées en continu. L'autre moitié de la production est disponible au marché sur la place du bourg pendant les périodes de vacances scolaires. En juillet et en août, la vente au marché est assurée six jours sur sept. Les récoltes estivales sont donc importantes et quotidiennes. Des restaurateurs de l'île achètent également des légumes, principalement des pommes de terre et des salades: sur 2,5 à 3 tonnes de pommes de terre cultivées chaque année, une tonne est réservée pour un restaurateur de l'île.

La transformation est une activité importante de la ferme. Les surplus sont valorisés en jus, en conserves salées (diversité de pesto, sauces, pickles, chutneys...) et sucrées (confitures, compotes, gelées...), suivant des recettes originales. En 2016, un nouveau laboratoire de transformation a été construit pour travailler efficacement et dans de bonnes conditions.

En complément, deux beaux cochons ont rejoint la ferme cette année pour valoriser les épluchures. Et bientôt des poules?

Les algues, spécificités locales

Depuis 2016, les maraîchers sont également devenus cueilleurs d'un don de la mer, les algues. Elles sont récoltées à pied, sur le littoral de l'île uniquement, durant les grandes marées de février à avril. François consacre deux jours par mois à la récolte de différentes espèces: laminaires (ou kombu), haricots de mer (*himanthelia elongata*), wakamé (*undaria pinnatifida*), dulse (*palmaria palmata*)... Sous la responsabilité d'Émilie ou de François, deux à trois jours sont



SOAZIG CORNU, GAEC DE KERVILON

PAGE PRÉCÉDENTE
Vony, François, Marion
et Charlie récoltant
les poireaux.

Le petit marché
en libre service.

CI-CONTRE
Marion dans le champ
de carottes.

Les quarante ans
du GAEC, en juin 2022!

PAGE DE DROITE
Départ pour la récolte
d'algues.



Une biodynamie insulaire



ensuite nécessaires à leur transformation: lavage, égouttage, hachage, assemblage, mise en bocaux, pasteurisation... Différentes recettes de tartares d'algues et d'algues naturelles en bocaux sont ainsi proposées en tartinades, pour agrémenter des plats de céréales ou de légumes. De nouvelles habitudes culinaires à prendre pour profiter de cet aliment riche en iode, minéraux, vitamines, fibres, anti-oxydants, etc.

Les algues échouées sur la grève, nommées communément « goémon », sont également ramassées et utilisées comme fertilisant. Le goémon est ajouté au fumier d'un éleveur îlien de bovins pour élaborer les composts. Les préparations biodynamiques y sont insérées dans la majorité des cas, et cette pratique devrait devenir plus régulière. Plusieurs tas de compost sont montés dans différents endroits pour limiter les manipulations, car le parcellaire est en effet impressionnant sur une île qui fait à peine 3,5 km sur 1,5 km. Les associés cultivent une dizaine de petites parcelles disséminées sur l'île Nord. Ici, point de remembrement, les maraîchers travaillent avec au moins quarante propriétaires terriens et la plus grande parcelle fait 3000 m²!

Produire beaucoup sur peu de surface

L'espace étant très limité, chaque mètre carré est utilisé de manière échelonnée, en cultures associées dans les serres (exemple: ail, épinard et tomates). Les terres, sollicitées de manière intensive en été, ont tendance à s'épuiser. Par exemple, les trois tunnels de 500 m² sont en place depuis trente-cinq ans. Les maraîchers auraient souhaité en monter un quatrième pour allonger les rotations sans diminuer la production,

mais il est impossible d'obtenir l'autorisation. Ils aimeraient les déplacer, mais l'accès à l'eau est limitant et l'irrigation n'est pas possible partout. Par ailleurs, le voisinage n'y serait pas très favorable. Trente-cinq années de cultures intensives au même endroit provoquent des problématiques de parasitisme difficiles à résoudre, comme la présence de nématodes¹.

Pour favoriser le repos et la vie des sols, des engrais verts sont implantés systématiquement en hiver.

Pour favoriser le repos et la vie des sols, des engrais verts sont implantés systématiquement sur la majorité des parcelles en hiver. Des mélanges d'avoine, vesce, sarrasin, trèfle et phacélie sont implantés en extérieur. Dans les serres, sont implantés un été sur trois, soit du sorgho détruit à trois semaines – piège à nématodes –, soit un mélange de moutarde, de phacélie, de lin, qui sera broyé au bout de six semaines et bâché pour que la décomposition des composés soufrés élimine une partie des parasites. Une belle évolution des sols a été remarquée depuis la mise en place de cette pratique.

Les terres des champs sont essentiellement des limons fertiles, par contre les tertres sont sableux.

1. Ce sont de petits vers quasi microscopiques – 0,5 à 3 mm – qui vivent dans le sol et s'attaquent aux racines des tomates, des melons et de presque tous les légumes, provoquant le dessèchement des tiges et des feuilles. L'œillet d'Inde par exemple est nématicide, ses racines secrètent une substance chimique, le thiophène, qui inhibe leur croissance.

Pour travailler les sols, Vony a construit deux outils lors des semaines de formation à l'Atelier paysan, notamment le vibroplanche, qui est utilisé pour préparer le sol finement avant les semis de carottes et de radis. Son outil auto-construit préféré est le cultibutte, pour la préparation des sols: des dents pour un travail du sol assez profond et rouleau qui nivelle grossièrement les mottes. Elle peut ainsi préparer les planches d'une manière soignée et qui lui convient bien. Vony est plutôt spécialisée dans les travaux avec le tracteur et les légumes cultivés en plein champ, tandis que Marion se concentre davantage sur les cultures sous tunnels et les transformations autres que les algues. Émilie devra trouver sa place en rejoignant l'équipe en tant qu'associée, une réorganisation est en réflexion. La polyvalence est recherchée pour pouvoir s'entraider, se remplacer et se comprendre.

Être sur une île

Une des autres caractéristiques insulaires est la problématique des invasions: les lapins sont un véritable souci, car ils n'ont pas de prédateurs sur l'île, ils se reproduisent très vite et sont très gourmands en légumes. Leur présence exagérée oblige à bâcher toutes les cultures le temps du démarrage, sinon elles disparaissent entièrement sous leurs dents. Les ragondins sont présents sur l'île depuis quelques années et une campagne de piégeage a eu lieu cette hiver pour limiter la pression.

Les forts gels ne sont pas connus, ce qui est à la fois un avantage – pour certaines cultures, pour le confort de travail –, mais également un inconvénient: pas d'assainissement par le froid. Il n'y a pas de grands froids, mais pas de grandes chaleurs non plus: les

melons et les aubergines arrivent difficilement à maturité. Les plants greffés de melons et d'aubergines produisent mieux dans ces conditions. Pour les tomates, les variétés sont issues pour moitié de variétés populations dont les semences proviennent de la ferme, pour moitié d'hybrides. À l'exception des greffés, la grande majorité des plants sont élevés par leurs soins. Les semis démarrent dans un système de germeoir simple et ingénieux, bricolé dans un ancien congélateur équipé d'un néon qui chauffe à 20 °C. Les semis grandissent ensuite sur des tables chauffantes équipées de résistances.

L'humidité ambiante est très importante sur l'île, tout au long de l'année. Le botrytis est surveillé très attentivement dans les tunnels. La prêle est beaucoup utilisée sur les cultures sensibles. Les maraîchers ont observé que les pratiques biodynamiques faisaient du bien pour limiter ces maladies cryptogamiques; ils arrivent à se passer de traitement au cuivre sur les pommes de terre depuis plusieurs années

De la qualité gustative à la qualité sociale, au rythme des saisons

La biodynamie est portée et pratiquée par Marion depuis 2014. Aujourd'hui Vony et Émilie sont motivées pour que cette conscience de la biodynamie soit vraiment partagée. Les dynamisations sont manuelles, réalisées dans une cuve en cuivre, brassées par un bâton suspendu à une branche d'arbre. Les associés ont pour priorités la qualité gustative et nutritionnelle des produits, le moindre impact environnemental, et un partage équitable du travail et des richesses dégagées. Le soin dédié à chaque activité est palpable. Une grande attention est portée sur les aspects sociaux, au



Réenchantons l'élevage

Des animaux dans les vignes

Marion Lebrun

Marion Lebrun, au cours d'un stage au sein de Biodynamie Recherche et en partenariat avec le collectif Réenchantons l'élevage, a rencontré des vignerons et des éleveurs en biodynamie. Ces expériences ont nourri sa réflexion sur la question de l'intégration de l'animal dans un système viticole spécialisé, dans l'idée de tendre vers l'organisme agricole.

travailler et au vivre ensemble. Durant la saison estivale, ils se réunissent tous les lundis midi pour échanger et prendre les décisions. L'ensemble de l'équipe fait une réunion d'une demi-heure le mardi midi pour la répartition du travail et entendre la vision globale du travail de la semaine. Les déjeuners sont pris tous ensemble dans la pièce de vie du GAEC, qui jouxte le labo de transformation. L'hiver, les maraîchers prennent davantage de temps pour travailler sur les projets et les perspectives de la ferme.

L'équipe est variable au cours de la saison. Des trois associés en hiver, avec Émilie en parrainage, se rajoute pour la saison un ETP et un stagiaire du BPREA en biodynamie. En juillet, ce sont deux saisonniers supplémentaires qui étoffent l'équipe, et en août encore un de plus. Quand certains saisonniers reviennent pour deux ou trois saisons de suite, c'est bon signe et cela facilite le travail et les transmissions. Tout cela nécessite une grosse organisation. Tout l'art est de combiner polyvalence et efficacité. Il faut loger les salariés et stagiaires non bréhatins car c'est impossible ailleurs sur l'île.

L'hiver est donc une saison beaucoup plus intérieure, en petit comité, sollicitant moins physiquement et socialement. L'été est foisonnant, tant dans le maraîchage que pour la vie sociale. Une saison de concentration, et une d'expansion, en accord avec les rythmes de la nature. Lissé sur l'ensemble de l'année, ils estiment travailler à une moyenne d'environ 40 heures par semaine, entre des semaines à 30-35 heures une partie de l'hiver et des pointes l'été (entre productions, récoltes, arrosages, ventes) à 60 heures semaine. Chaque associé peut prendre cinq semaines de congés et est rémunéré un peu plus que le SMIC.

L'intégration sociale sur une île est un défi connu. Elle s'est acquise avec les années pour les non-natives de l'île, Vony et Marion. Vony a créé des liens notamment avec la scolarisation de ses enfants à l'école du bourg, Marion en acceptant la proposition d'intégrer le conseil municipal, tous par leur présence soutenue sur le marché. La ferme propose et anime des week-ends ouverts à tous, de la fabrication de pain au pressage collectif de pommes. De belles occasions pour s'ouvrir, se rencontrer, stimuler la vie locale. L'équipe se sent aujourd'hui acceptée et reconnue. Marion et François étant par ailleurs très bons musiciens (musiques folkloriques de Bretagne et d'ailleurs), ils embellissent volontiers des soirées!

La ferme propose et anime des week-ends ouverts à tous, de la fabrication de pain au pressage collectif de pommes.

Avec la transmission en cours, de nouveaux équilibres sont bien sûr à trouver. Ce maraîchage îlien mené pendant de nombreuses années par François va pouvoir poursuivre son chemin, le relai étant assuré par un trio d'associées enthousiastes et dynamiques. Il a de beaux jours devant lui.

Pensez à vous y arrêter à l'occasion d'une visite de la magnifique île de Bréhat! ●

Depuis la modernisation agricole, les paysages viticoles se sont transformés. Là où il existait des haies, des talus, des vergers, ainsi que des forêts et des prairies, il y a aujourd'hui des vignes à perte de vue. Cette gestion en monoculture atteint ses limites: diminution de la biodiversité, sols dégradés, dépendance aux intrants, augmentation des maladies, défaut d'absorption des chocs climatiques... Proposant une alternative aux fermes spécialisées, où les cycles internes à la ferme sont délaissés au profit d'intrants extérieurs, l'agriculture biodynamique se fonde sur le modèle de l'organisme agricole, une forme actualisée des fermes en polyculture-élevage qui existaient dans la société paysanne du XVIII^e siècle.

Ce modèle amène à penser la ferme comme un organisme vivant. En associant cultures végétales diversifiées et élevage adapté au lieu, on développe un système de production complexe et autonome dont les animaux sont les garants: ils mangent les aliments produits sur la ferme, valorisent les terres pauvres et nourrissent le sol et les plantes par leur fumure. Dans le contexte actuel, tendre vers l'organisme agricole est un enjeu pour la viticulture. En se basant sur la notion d'autonomie, nous verrons pourquoi et comment intégrer des animaux domestiques dans les vignobles.

Autonomie organisationnelle et décisionnelle

Acquérir des animaux pour la production, pour travailler avec eux ou simplement pour leur présence sur le domaine nécessite d'avoir la motivation, le temps et l'espace nécessaires. Il s'agit non seulement d'assumer

le travail quotidien, mais également de parvenir à une qualité relationnelle satisfaisante, tant pour l'animal que pour le producteur.

« Parmi tous les animaux domestiques, il y a moyen d'en trouver un qui nous plaise vraiment. Moi, je suis un amoureux des vaches. Elles restituent les graines, leurs bouses conservent l'humidité et amènent les lombrics et les oiseaux... Mais les petits ruminants et les volailles ont aussi du sens à donner à la ferme! On a eu des oies, mais ça faisait trop de bruit, on a arrêté. »

Inclure une présence animale domestique implique une diversification du domaine, de nouvelles compétences ainsi qu'une augmentation relative de la charge de travail. En contrepartie, l'action des animaux permet de gagner du temps sur les travaux viticoles: tonte, fumure, pré-taille, régulation des insectes, gestion du travail du sol...

« En pâturage tournant avec les clôtures amovibles,¹ je fais un hectare à la semaine. Cela correspond à une demi-journée de travail par semaine, mais là où les brebis ont passées, on n'a pas besoin de tondre. On retarde le premier travail du sol. La plante est juste coupée, on garde les racines donc le sol reste porteur, sa structure grumeleuse et sa porosité sont favorisées par la présence des bêtes. »

1. Les clôtures amovibles augmentent le temps de travail, mais elles permettent un pâturage rationné qui limite le surpâturage ou le piétinement trop important des animaux sur les sols viticoles. Les clôtures fixes demandent un travail de mise en place et d'entretien, mais évitent les manipulations par la suite.

CI-CONTRE

Les brebis du château Ferran, en Gironde.

PAGE DE DROITE

L'élevage contribue à valoriser une grande diversité de paysages et de ressources.

Le compost de la ferme du Soleil levant dans le Rhône, où une petite centaine de brebis laitières sont élevées.



Des animaux dans les vignes



Les choix organisationnels permettent de limiter le temps de travail et le nombre de formations à suivre. On peut par exemple prendre le temps de bien choisir la race. Si l'on apprécie les vaches, les races naines comme les Dexters ou les Highlands peuvent être une solution: les petits animaux sont plus faciles à manipuler, ils ne nécessitent pas de grandes surfaces et consomment moins d'aliments.

« La brebis Landaise c'est une race à viande rustique. Ce type est idéal pour être intégré dans un système viticole. Les races non-sélectionnées sont plus résistantes. Le conservatoire peut aider techniquement: louer le troupeau, prêter les clôtures pendant un an, ça aide! »

La création de fermes coopératives ou de partenariats permet aux vignerons et aux éleveurs de mutualiser leurs moyens et leurs compétences. Au printemps, si l'on n'a pas la surface nécessaire pour accueillir un troupeau, des partenariats avec les voisins peuvent favoriser l'éco-pâturage sur des terrains en friche ou les estives². Pour la reproduction, le prêt du mâle peut également être envisagé.

« Quand il y a du boulot aux vignes, tout le monde quitte les champs et inversement, tout le monde se retrouve les manches pour faire les foin! On a la chance de pouvoir être autonome, mais cela implique de réfléchir à plusieurs: l'éleveur, le céréalier, le viticulteur vont s'entendre pour travailler en commun. L'organisme, Steiner l'a écrit, c'est à nous de l'inventer! »

2. Dans les groupements pastoraux, les éleveurs se relaient pour garder l'ensemble des troupeaux du groupe.

Ainsi, on peut agir de manière créative et inventer son propre système viticole diversifié en fonction de ses envies et de ses contraintes territoriales, économiques et sociales.

Les partenariats permettent de raisonner à partir d'un ensemble de fermes et de recréer du lien social à l'échelle du territoire. La gestion d'un organisme agricole diversifié, quelle que soit sa forme, est une méthode qui s'acquiert au fil du temps et qui favorise progressivement l'autonomie décisionnelle (forme d'indépendance vis-à-vis de l'extérieur).

« On est cinq associés, un par secteur d'activité. Chacun peut faire son schmilblick comme il l'entend, avec le garde-fou qu'est le collectif. Une charte sur ce qui est important pour nous, du point de vue des pratiques, est la base sur laquelle on s'appuie. La gestion de la ferme est collégiale, les décisions sont prises au consensus. »

« Avec nos fils, on fonctionne comme une petite communauté, on n'attend rien d'en haut. L'autonomie est une curieuse alchimie où chacun peut s'épanouir dans la proximité de l'autre. »

Autonomie agronomique et économique

En dehors des produits tels que la viande ou la laine, et du travail pour cultiver les champs, les animaux fournissent les engrais indispensables à la prospérité des sols.

Avoir une diversité d'animaux et de plantes sur sa ferme permet d'être autonome pour réaliser son compost et ses préparations biodynamiques. L'approche globale permet également de mieux comprendre les préparations, qui favorisent les interactions entre les différentes entités de la ferme.

« Pouvoir utiliser ses cornes avec la bouse de ses vaches, c'est rare aujourd'hui! En limitant ce qui vient de l'extérieur et en valorisant ce qui vient de la ferme, on atteint une certaine prospérité. »

L'autonomie alimentaire, quant à elle, est liée à l'organisation du parcellaire et à l'acquisition de terres et de paysages diversifiés.

« Aujourd'hui, notre force est notre surface foncière. Le pâturage dans les vignes n'a lieu que trois mois dans l'année. Le reste doit être assuré dans les prairies! Cet été, avec la sécheresse, j'ai dû les nourrir pendant quinze jours. »

« Ce qui crée des limites à la cohérence de la ferme, c'est l'organisation du parcellaire. Elle ne peut être détachée de l'idée d'organisme. »

C'est ainsi qu'un vigneron héraultais a arraché de la vigne pour pouvoir se diversifier et parvenir à vendre l'ensemble de ses productions, ce qu'il ne parvenait pas à faire jusqu'alors.

La diversification semble particulièrement intéressante dans le monde du vin. Les vins étant souvent vendus à l'export, proposer d'autres denrées telles que des colis de viande, des œufs ou du miel permet de développer la vente directe, mais également d'améliorer son image à l'étranger.

« Les consommateurs veulent acheter à des petites entreprises qui ont une vision globale. Par an, on produit 80000 bouteilles de vin, 25 agneaux landais, 180 œufs par poule et 300 poulets gascons en biodynamie. Deux salariés s'occupent des animaux. Il y a des coûts de production importants, il faut pouvoir valoriser son travail. Avec moins de 250 poules, on se passe du centre de conditionnement en vendant les œufs directement aux particuliers. Pour mieux valoriser la viande, les œufs et le vin, on va proposer une table paysanne. »

« En élevage, le rapport entre les investissements (finances, contraintes et temps) et les résultats n'est pas le même qu'en vin. On espère devenir autonome sur les champs, mais dans le schéma actuel, ce sont les vignes qui payent le troupeau, et nos bêtes sont vendues grâce au réseau qu'on a créé dans le vin. »

Autonomie écologique et paysagère

L'aménagement de l'organisme agricole par la plantation d'arbres, la création de mares, l'introduction de couverts végétaux ou de ruches permet d'engager une réflexion sur la dimension paysagère du domaine. Les différents ateliers de production sont des éléments du paysage qui interagissent et contribuent à mettre en valeur une diversité de territoires et de ressources. Dans l'organisme agricole, chaque « organe » ou élément remplit plusieurs fonctions.

CI-CONTRE

Les poules se régalaient d'insectes nuisibles.

Chez Cyrille Copier, dans la Drôme, on mise également sur l'accueil des animaux sauvages, notamment des chauves-souris.

PAGE DE DROITE

Les vaches Highlands de Marc Castan pâturent dans les vignes en hiver (domaine Mamaruta, Aude).



Des animaux dans les vignes

« J'ai opté pour un poulailler mobile. J'avais des noctuelles et des boarmies³, elles en ont fait un festin et en ont débarrassé les vignes, et maintenant j'ai des œufs frais toute l'année! »

« Les poules apportent de l'azote pendant toute la phase d'élongation de la vigne. Les arbres protègent les poules des rapaces et l'âne les protège du renard. »

La recherche d'équilibre entre le végétal, l'animal et l'humain permet à chacun de se servir de ce dont il a besoin, sans épuiser les ressources. Ainsi, la mise en place de couverts végétaux n'est pas incompatible avec l'introduction d'animaux d'élevage dans le domaine viticole. Une rotation peut être menée de telle sorte qu'il y ait, selon la parcelle, des couverts destinés à nourrir le sol et la vigne (engrais verts), et des couverts fourragers ou naturels pour les animaux. Le choix des espèces végétales est adapté aux besoins de l'animal, de la plante et du sol.

« Pour les semis, c'est un rang sur deux pour les abeilles, un rang sur deux pour le sol et la vigne, et une partie du parcellaire consacrée aux moutons, en rotation tous les cinq ans. »

« Les brebis favorisent le tallage⁴ du pois fourrager et du triticale semés à l'automne dans l'inter-rang. »

De la même manière, bien que les animaux domestiques puissent agir en régulateur de la faune sauvage et des parasites, tout ce qui est fait pour nourrir la

biodiversité locale (installation de haies, de mares, de murets) doit perdurer au sein du domaine.

Certaines haies pourront être à destination des animaux sauvages, tandis que d'autres serviront aux troupeaux: les mûriers, par exemple, constituent un excellent fourrage.

« Au début, on avait l'impression que la broussaille serait envahissante à vie. Après quelques années, on a réduit le troupeau de chèvres car on voulait la conserver! L'approche globale nous amène à une autre conduite de la ressource. »

Les animaux, tout comme l'environnement entretenu tout autour de la vigne, soutiennent la production viticole. L'enjeu est de continuer à produire du raisin en quantité et en qualité suffisante. Les vaches vont-elles dégrader le palissage? Vont-elles tasser les sols? Est-il vraiment cohérent de cultiver des céréales dans l'inter-rang pour nourrir les animaux? Autant de réflexions qu'il faut mener.

« Quand il pleut, les vaches ne vont pas dans les vignes pour ne pas dégrader les sols. Et on les sort avant le débourrement: dès que les bourgeons deviennent appétents, il y a un risque. »

« Les Highlands dans les vignes palissées, ce n'est pas un problème! Elles suivent le rang. Cependant, il faut adapter l'effectif et être observateur de la hiérarchie qui se crée au sein du troupeau: s'il y a des dominantes et qu'il y a une dispute, le palissage peut être emporté. »

La rotation de différentes espèces animales permet d'accompagner la vigne sans la dégrader. Chaque espèce fournit des productions aux intérêts spécifiques,

« L'animal a une place centrale car il nous amène à comprendre la sensibilité du végétal. »



à tel point qu'il est intéressant de les combiner. Par exemple, les fumures de l'âne et du mouton apportent, ensemble, un bon équilibre C/N. Mettre des brebis en hiver et des poules au printemps permet de limiter les risques de parasitisme chez les brebis.

« L'hiver, le mouton accélère le processus d'humification. S'il n'était pas là, on aurait trop de matière organique à dégrader. Au printemps, le cochon vient libérer d'autres éléments avec son groin. »

Finalement, la mise en place de cet écosystème et l'attention portée à chaque élément aident à développer une observation plus fine de la vigne, afin de mieux la comprendre et d'anticiper ses besoins.

« On recherche une diversité et des choses qui se répondent entre elles. Avoir des vaches à côté des vignes, c'est comme avoir une forêt, cela crée un microclimat favorable. Si les vaches nous apaisent, pourquoi elles n'apaiseraient pas le végétal? L'animal a une place centrale car il nous amène à comprendre la sensibilité du végétal. Progressivement, on se sent appartenir à un tout. La ferme devient une entité avec une âme, un esprit du lieu. » ●

Nous remercions chaleureusement Vincent Lataste, Kévin Barbet, Olivier Horiot, Alain Ferran, Céline Oulié, Marc Castan, Didier Barral et Jérôme Galaup pour leurs témoignages.

Réenchantons l'élevage

Les questions de l'élevage, de l'animal en général (qu'il soit sauvage ou domestique) et de sa place dans la société, surtout au travers de la relation humain/animal, sont devenues prégnantes ces dernières années.

Afin de contribuer à ces débats, échanges ou réflexions, quelques membres du MABD ont lancé il y a deux ans l'initiative « Réenchantons l'élevage ». Ses objectifs sont d'apporter de la lumière sur des questions comme la différence entre les productions industrielles de viande ou de lait, les domaines en polyculture et l'élevage paysan, en partageant des témoignages et en favorisant l'expression de celles et ceux qui au quotidien compagnonnent avec les animaux de ferme.

C'est dans ce sens que nous sommes en train de mûrir un projet de rencontres nationales, ouvertes à tous les publics, en partenariat avec d'autres acteurs de l'agroécologie paysanne. Ces rencontres permettraient de faire connaître les pratiques et les vécus d'éleveuses et d'éleveurs en biodynamie, leur(s) vision(s), leurs difficultés et leurs perspectives. L'idée est que ces rencontres aient lieu au cours de l'année 2024, apportant une contribution à la célébration du centenaire de la naissance de l'agriculture biodynamique.

Notre groupe, qui reste ouvert à toute personne motivée et investie, va continuer cette année son activité de rédaction d'articles. Au menu, ce présent dossier sur le thème des animaux en viticulture, la question des sels calcaires et de la place du sel dans l'élevage dans le numéro d'été, le thème de la prairie à l'automne, et enfin pour l'hiver, un reportage sur le parcours d'un ancien élève de la formation professionnelle en biodynamie.

Pour plus d'informations sur l'initiative Réenchantons l'élevage : initiative.elevage@bio-dynamie.org Stéphane Cozon

3. Des chenilles qui mangent les bourgeons de vigne.
4. Le tallage est un mode de multiplication végétative des graminées. Il permet de produire de multiples pousses secondaires, assurant la formation de touffes denses.

Approche spirituelle de l'alimentation

Dr. Petra Kühne

La docteure Petra Kühne, nutritionniste, conférencière et auteure, dirige le cercle de travail pour la recherche en nutrition à Bad Vilbel, en Allemagne. En se fondant sur les écrits de Rudolf Steiner, elle défend une alimentation qui va au-delà du « purement physique ».

Avant de construire une maison, il faut disposer d'un plan de construction. Il est créé dans la tête de l'architecte, il est donc initialement seulement présent spirituellement. Ensuite, les matériaux peuvent être utilisés pour donner forme à la maison. De la même façon, on peut imaginer qu'il y avait des idées d'êtres supérieurs, du cosmos, qui pensaient la matière terrestre, le matériau, avant qu'il ne soit réellement créé. Notre matière provient du cosmos, c'est de la « poussière d'étoile » comme disent les astrophysiciens.

Esprit et matière

Les philosophes ont considéré pendant de nombreux siècles l'esprit et la matière comme opposés et mutuellement dépendants. Ce n'est qu'avec le matérialisme, qui a fortement influencé la science depuis le XIX^e siècle, que la primauté de la matière a été établie. Dans cette vision, le spirituel n'existe pas sous forme d'idée préalable, mais comme une émanation de la matière. Les idées naissent des impulsions nerveuses et des réactions chimiques. Seuls les nutriments nourrissent l'homme et créent la base de son activité spirituelle.

Aujourd'hui, au XXI^e siècle, ces idées matérialistes se dissolvent lentement, mais elles ont toujours un impact important, surtout dans le domaine de la nutrition. La science ne parle pas des forces de vie; pour beaucoup de gens, celles-ci ne sont pas scientifiques. Mais on sait de plus en plus que la conscience influence, par exemple, l'assimilation des nutriments – c'est-à-dire qu'un processus spirituel influence la matière alimentaire. Il est donc recommandé de manger attentivement et lentement, car cela réduit l'appétit

et l'on mange moins. Les nutritionnistes utilisent désormais ces exercices pour les personnes en surpoids. Ce qui compte, ce n'est pas seulement la quantité de calories, mais également les conditions dans lesquelles la personne les consomme.

De même, de nombreuses personnes ressentent que l'origine et la production des aliments sont spirituellement saisissables. À cet effet, il existe un exercice qui peut être utilisé pour se former, si l'on souhaite se représenter la biographie, l'histoire d'une denrée alimentaire. Cet exercice, s'il est vécu intérieurement, montre une influence sur la nutrition. Par exemple, on peut perdre l'appétit pour la viande en appréhendant les conditions de l'élevage industriel. Ou encore, la conscience peut se faire entendre lorsque l'on achète du café bon marché produit par l'exploitation des paysans.

Mais cet exercice a également un effet positif lorsque la biographie d'une pomme Demeter est retracée à partir de la ferme des environs. Rudolf Steiner a choisi un tel exemple pour montrer une façon de reconnaître le spirituel dans les aliments:

« Manger et boire est quelque chose qui se fait tous les jours par pulsion, par instinct, et il faut vraiment beaucoup de temps pour que celui qui entreprend un développement spirituel inclue également ces choses, pour ainsi dire, dans la vie spirituelle. Ce sont précisément les choses quotidiennes qui sont les plus difficiles à inclure dans la vie spirituelle. Nous y parvenons seulement lorsque nous pouvons comprendre pourquoi, pour servir le cours entier du monde,



CI-DESSOUS
Quelles sont les idées qui ont accompagné ces pommes, de l'agriculteur au commerçant?



nous devons consommer des substances physiques de manière rythmique et quelle relation les substances physiques ont avec la vie spirituelle; comment le métabolisme n'est pas seulement quelque chose de physique, mais a aussi quelque chose de spirituel à travers son rythme.¹ »

La nutrition et l'alimentation sont autant liées à la connaissance qu'au ressentir et à l'agir

Beaucoup de gens savent quels aliments sont bons, mais ils n'agissent pas en conséquence. Ce décalage est si fréquent qu'on parle aujourd'hui de l'écart dans l'action qui existe entre la pensée et la parole, et le comportement réel. L'homme ne rapproche pas les deux. Manger est associé au plaisir et au goût, la nutrition à la connaissance des nutriments et à une alimentation saine. Ici, il s'agit des deux niveaux de l'être humain:

- le système nerveux, avec la pensée;
- le système du métabolisme et des membres, avec la volonté.

Les deux sont souvent perçus comme séparés. Mais il y a un lien entre eux, il s'agit du sentir, qui est attribué au système rythmique. Il est souvent trop peu considéré, de façon unilatérale ou exubérante, par exemple lorsqu'on est enthousiaste et sans esprit critique à l'égard d'une nouvelle forme de nutrition. Mais l'enthousiasme pour une idée est nécessaire pour la mettre en pratique. Si l'on met cela en relation avec l'exercice sur la biographie d'un aliment, on peut dire

1. Rudolf Steiner, *Ésotérisme de l'Évangile de Marc*, Éditions anthroposophiques romandes, 1998.

que l'idée (la pensée) du parcours d'une pomme ne fait appel qu'au système nerveux-sensoriel. Mais si l'on sent comment elle naît de la fleur par la pollinisation d'une abeille, comment le soleil et l'ombre agissent sur elle jusqu'à sa récolte et sa vente dans le magasin, alors le système rythmique est impliqué.

On peut faire cette comparaison avec une pomme conventionnelle et biologique. La première a été pulvérisée plusieurs fois pendant sa période de maturation, peut-être emballée dans des pays lointains et débarquée en Europe par bateau, commercialisée au marché de gros et mise en vente dans une chaîne de supermarchés. Quelles sont les idées qui l'ont accompagnée, de l'agriculteur au commerçant?

En revanche, le parcours d'une pomme provenant d'une ferme régionale Demeter peut être retracé de manière différente: du soleil qui l'a fait mûrir, à la présentation dans un magasin à la ferme. Si on l'achète en avril, elle est passée par une période de stockage qui l'a encore fait évoluer. Intérieurement, il se forme une image du spirituel qui est actif dans la pomme. Chaque plante et chaque animal sont fondés non seulement à partir de substances physiques, mais également d'idées spirituelles, ainsi que de forces de vie et de l'âme.

Steiner l'explique par ces mots:

« Il y a cependant un moyen de spiritualiser progressivement ces choses qui ne sont pas simplement exigées par une nécessité matérielle extérieure. Car il y a une façon de voir ces choses de telle sorte que nous nous disons: nous mangeons tel ou tel fruit, et nous pouvons au moins nous faire une idée,



Approche spirituelle de l'alimentation

PAGE DE GAUCHE ET CI-CONTRE
 Nous pouvons exercer notre conscience de l'alimentation au quotidien, par le choix des ingrédients, la pleine présence dans les gestes et autour de la table.



grâce à nos connaissances spirituelles, de la façon dont, disons, une pomme ou un autre fruit est en rapport avec l'ensemble de l'univers. Mais cela prend beaucoup de temps. Nous prenons alors l'habitude de ne pas laisser la nourriture être un simple fait matériel, mais nous nous habitons à prêter attention au rôle que joue, par exemple, l'esprit dans la maturation d'un fruit sous les rayons du soleil.² »

Application au quotidien

Naturellement, il est difficile de faire une telle méditation alimentaire avec toute la nourriture qui se trouve dans un repas. De plus, il n'est pas approprié de le faire à l'heure des repas, car sinon vous n'arriveriez pas du tout à manger à cause de toutes ces réflexions! Mais avant ou après, il y a certainement une possibilité de s'occuper de l'aspect spirituel d'un ou plusieurs aliments. De nos jours, plus qu'il y a cent ans, de nombreuses personnes se préoccupent de la culture, de l'élevage des animaux et des conséquences sociales de la production alimentaire. Les propos de Rudolf Steiner datent de 1910. Beaucoup de choses ont changé depuis. Penser en cycles, reconnaître les liens entre la culture de la nourriture et sa qualité s'est grandement amélioré. À cet égard, l'exercice est certainement plus facile aujourd'hui qu'il ne l'était alors.

Ces réflexions liées à un aliment peuvent avoir de nombreux effets, notamment des changements dans la façon d'acheter et de manger. Pour une approche

consciente du repas, des paroles rituelles ou des prières avant de commencer à manger sont par exemple également appropriées.

Nous devons également développer une compréhension élargie de la nature et des êtres humains pour une alimentation qui va au-delà du purement physique.

Ces exemples montrent comment nous pouvons nous approcher d'une pensée qui inclut le spirituel de la nourriture. Cela signifie que nous devons également développer une compréhension élargie de la nature et des êtres humains pour une alimentation qui va au-delà du purement physique.

Peut-être que le fait de se préoccuper du côté spirituel de la nourriture peut conduire à ne pas trop manger, trop inconsciemment et trop en désordre. Bien sûr, il ne s'agit pas de manger de manière complètement ascétique et unilatérale, et de toujours penser au spirituel dans la nourriture.

Il s'agit seulement d'un chemin qui mène à un sens global et aux répercussions que la nourriture peut avoir sur nous, les humains. Il est bien connu que manger consciemment réduit la quantité de nourriture que nous avons besoin pour vivre. Ceci peut aussi, à long terme, contribuer à la distribution de la nourriture dans le monde. •

Article paru dans *Lebendige Erde*, janvier-février 2020.
 Traduction Rudolf Tille.

2. Rudolf Steiner, *Rythmes dans le cosmos et dans l'être humain*, Seizième conférence, Éditions anthroposophiques romandes, 2009.

Délicieux printemps!

Valérie Cupillard

Cuisinons le printemps avec trois recettes de Valérie Cupillard, annonçant les premiers pique-niques au soleil!

Façon fougasse, au persil et fromage de chèvre

1 Cette recette accompagne une belle assiette de crudités et peut aussi remplacer le pain si vous préparez des tartinades. L'astuce: cette pâte à cake salé peut aussi se faire cuire dans des moules à muffins pour une version pratique à emporter en pique-nique.

✪
Pour 4 personnes
100 g de farine de riz complet
60 g de farine de sarrasin ou de sorgho
3 œufs
6 cl de lait végétal
6 cl d'huile d'olive
2 c. à soupe de gomasio
1 c. à soupe de poudre à lever sans gluten
2 poignées de persil
2 fromages de chèvre frais

✪
● Dans un saladier, versez les deux farines, la poudre à lever et le gomasio. Creusez un puits, ajoutez les œufs, le lait végétal de votre choix, l'huile d'olive et le persil effeuillé ou haché.

● Huilez ou chemisez un moule à manqué en verre de 21 cm de diamètre.
● Versez la pâte et disposez des tranches de fromage de chèvre.
● Enfourez 10 minutes à 180 °C (th. 6) puis baissez à 150 °C (th. 5) pour environ 30 minutes.
● Coupez en parts pour une dégustation dans une assiette composée; accompagnez de crudités ou de légumes.

Pesto de fanes de radis

2 Avec ce pesto, on ne perd rien quand on a de jolies bottes de radis! Si les radis se dégustent à la croque au sel, on peut aussi les accompagner d'un « pesto » à la feta, ou à la poudre d'amande pour une version végétale.

✪
Pour 4 personnes
Les fanes de 2 bottes de radis
2 c. à soupe d'huile d'olive
160 g de feta et 10 cl de lait végétal
ou

4 grosses c. à soupe de crème de soja épaisse lacto-fermentée
et 2 c. à soupe de poudre d'amande

Facultatif: un filet d'huile d'olive
Poivre

✪
● Lavez et égouttez les fanes de radis avant de les faire revenir brièvement dans une poêle avec l'huile d'olive. Remuez et poivrez légèrement.
● Mettez la feta et le lait végétal ou les ingrédients de la version végétale (la poudre d'amande et la crème de soja épaisse) dans un petit mixeur à lame, ajoutez les fanes et mixez. Salez, sauf pour la version à la feta!
● Si vous souhaitez une crème plus onctueuse, ajoutez un filet d'huile d'olive, mélangez et réservez au frais avant de déguster.



Panna cotta au citron

3 La saveur acidulée de la crème au citron mariée à une douce panna cotta discrètement parfumée à la noix de coco donne un dessert tout en harmonie!

✪
Pour 4 à 6 personnes

✪
● **La crème jaune au citron**
40 cl de lait d'amande (ou autre lait végétal de votre choix)
40 g de fécule de maïs
2 c. à soupe de sucre de canne blond
1/2 c. à café rase de curcuma en poudre
5 cl de jus de citron

● Mélangez le sucre avec le curcuma et la fécule de maïs puis délayez en ajoutant le lait végétal en plusieurs fois.
● Faites épaissir sur feu doux, en remuant constamment.
● Lorsque vous obtenez une consistance de crème pâtissière, incorporez le jus

de citron. La couleur de la crème teintée par le curcuma va éclaircir, de jaune d'or elle passe à un jaune citron presque fluo. Versez alors la crème dans les verrines en les remplissant à moitié.

● **L'entremets blanc façon panna cotta végétale**
2 g d'agar-agar en poudre
20 cl de lait végétal
25 cl de crème végétale liquide (avoine, chanvre, soja, millet...)
3 c. à soupe de sucre de canne blond
1 c. à soupe bombée de noix de coco râpée
5 cl de crème de coco

Délayez l'agar-agar en poudre avec le lait végétal puis ajoutez le sucre, la noix de coco râpée et la crème végétale liquide. Placez sur feu doux et laissez frémir 2 minutes (pour assurer la prise de l'agar-agar lorsque la préparation va refroidir) puis, hors du feu, incorporez la crème de coco.

Versez sur la crème au citron dans les verrines et laissez refroidir.

● **Le nappage à l'essentielle de citron**

4 à 6 rondelles de citron
15 cl de sirop d'agave ou de miel doux
10 gouttes d'essence de citron (huile essentielle bio)
Déposez une rondelle de citron sur chaque entremets. Mélangez le sirop d'agave ou le miel fluide avec les gouttes d'essence de citron. Versez une cuillerée à soupe de sirop parfumé sur les rondelles de citron.



La viande et les produits carnés de qualité Demeter

Aurélie Truffat

La qualité des produits carnés est liée à plusieurs facteurs, dont notamment une alimentation de qualité et des conditions de vie adaptées à l'animal, les moins stressantes possibles, et l'utilisation d'additifs non controversés pour l'élaboration des produits transformés. Demeter définit des exigences à ces différents niveaux.

Offrir les meilleures conditions de vie, en termes d'alimentation, d'espace et de taille maximale du troupeau est l'un des objectifs du cahier des charges. Par respect de l'intégrité physique de l'animal, la plupart des mutilations sont interdites (écornage, ébourgeonnage, arrachage des dents, coupe des oreilles et des becs). La castration des bovins et des porcins est autorisée sous analgésie ou anesthésie, mais interdite pour les volailles.

Comment accompagner un animal dans la dignité et avec le minimum de stress vers sa fin de vie, pour nourrir l'être humain? C'est une question délicate à laquelle la meilleure réponse est pour Demeter celle de l'abattage à la ferme. D'un point de vue réglementaire, cette option n'est aujourd'hui autorisée que dans quelques pays en Europe (Allemagne, Suisse, Suède, Autriche). Aussi, notre cahier des charges incite pour l'instant les agriculteurs à privilégier les abattoirs locaux.

Les qualités d'une viande peuvent être altérées lorsque l'animal a été élevé ou abattu dans de mauvaises conditions. Le rôle de l'éleveur sur les fermes Demeter est donc fondamental pour une viande de qualité à laquelle il n'est pas nécessaire d'ajouter d'additifs nocifs pour en assurer la conservation ou la couleur. Ainsi, les sels nitrités, controversés, utilisés dans la charcuterie industrielle et autorisés par la réglementation bio européenne, sont interdits par Demeter. ●

Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site internet www.demeter.fr/produits/viande-et-oeufs/

AUX SOURCES DE LA BIODYNAMIE

Les pionnier·ères de la biodynamie - 1 Maria Thun, la jardinière aux étoiles

Eva Bolten

En préparation du centenaire du *Cours aux agriculteurs*, nous vous proposons cette année une série d'articles sur les pionnier·ères de la biodynamie. Commençons avec un portrait intime et affectueux dressé par les petits-enfants de Maria Thun, jardinière-chercheuse à l'origine du célèbre *Calendrier des semis*.

Eva Bolten — Votre grand-mère Maria Thun est née il y a cent ans. Elle était une grande figure du mouvement biodynamique. Comment décririez-vous son œuvre?

Titia Thun — Ce qui est important, outre le travail de toute une vie sur les préparations et la compréhension des rythmes lunaires et planétaires, c'est surtout le lien qu'elle a établi entre la recherche anthroposophique et classique. Par l'utilisation de méthodes universellement reconnues, elle a apporté une certaine reconnaissance à l'agriculture biodynamique car elle a pu être comprise et acceptée par des personnes extérieures. Ce qui me vient ensuite à l'esprit, c'est qu'en prenant l'initiative d'organiser un congrès annuel pour les paysannes, elle a donné une voix aux femmes dans l'agriculture.

EB — Qu'est-ce que cela signifiait concrètement, de donner une voix aux paysannes?

Friedrich K. W. Thun — Bien sûr, notre grand-mère n'était pas la seule à vouloir faire quelque chose pour améliorer la conscience de soi des femmes dans les fermes. Il s'agissait d'avoir une bonne position, au besoin de jouer des coudes et de clamer: « Mais regardez, c'est ici que palpète le cœur de la ferme! » Ce congrès perdure encore aujourd'hui.

EB — Votre grand-mère est elle-même intervenue dans ces congrès, ainsi qu'à Dornach. Quelle a été sa formation?

FKWT — La formation d'un esprit très libre et éveillé...

TT — ... elle n'a passé que quatre ans à l'école!

FKWT — Sa scolarité s'est déroulée pendant la guerre, elle n'a pas eu de diplôme. Elle a travaillé plusieurs années comme aide-ménagère. Pendant la guerre, elle a rencontré son mari Walter Thun et, grâce à lui, l'anthroposophie. Elle n'a donc pas de

formation académique, mais elle a grandi dans une ferme, y a travaillé et s'est occupée des bêtes dès son plus jeune âge.

TT — On lui a souvent demandé quand elle allait enfin écrire sa thèse de doctorat! Elle a reçu le titre de docteur *honoris causa* de l'Université Maharishi en Hollande alors qu'elle était déjà âgée.

EB — Vous reprenez le travail de votre grand-mère, comment cela se passe-t-il? Que faites-vous concrètement?

TT — [...] Il y a encore quelques questions que notre grand-mère a soulevées et que nous voulons reprendre. Un thème important est celui des préparations végétales, c'est-à-dire des préparations du compost qui ne contiennent pas de produits animaux – un sujet qui lui tenait à cœur... Elle a essayé, en collaboration avec notre cousin, son premier petit-fils, de trouver un moyen de remplacer les enveloppes animales. Le principe est que chaque préparat du compost est lié à une planète particulière. Mais il y a aussi des arbres et d'autres plantes qui sont particulièrement renforcés par des constellations, qui « s'adressent » à certaines planètes.

EB — Friedrich, comment te relies-tu au travail de ta grand-mère?

FKWT — J'aime dire que ma sœur a la tête et moi les mains... Avec le calendrier des semis, nous nous sommes concentrés durant les dernières décennies sur le jardinage. J'aimerais davantage penser et planifier dans une optique agricole, en intégrant les animaux.

EB — Tu viens d'évoquer le calendrier des semis. En quoi êtes-vous impliqués?

CI-DCONTRE

Maria Thun est née à Marburg (Allemagne) en 1922. Ses travaux concrets sur les interactions entre le vivant et les rythmes cosmiques ont abouti au *Calendrier des semis*, aujourd'hui publié en France sous le nom *Calendrier biodynamique*, référence qui demeure incontournable en biodynamie.



Maria Thun, la jardinière aux étoiles



FKWT — En semant différents légumes, notre grand-mère a constaté que les passages de la Lune ont une influence variable sur certaines catégories de plantes, ce qui peut avoir un effet considérable sur leur croissance, leur goût et leur qualité. Il y a une soixantaine d'années, elle a publié son premier calendrier, dans lequel elle avait entre autres consigné les rythmes planétaires. C'était l'un des premiers calendriers de ce type. Les conférences de notre grand-mère, qui l'ont menée dans de nombreux pays, ont permis d'accroître la portée du calendrier, qui est aujourd'hui disponible en vingt-trois langues. Nous nous occupons de l'ouvrage en allemand; nous transmettons les données et les textes aux traducteurs. Nous participions déjà au calcul des dates avant de reprendre l'entreprise.

TT — Nous travaillons aussi beaucoup avec les images de notre grand-père, notamment pour rendre visible la relation de travail qu'avait le couple.

FKWT — Notre grand-père Walter Thun s'est intéressé aux plantes, en particulier à leur forme, ainsi qu'aux entités naturelles, et a essayé de les mettre en image. Il était un ancrage pour notre grand-mère.

EB — Y a-t-il d'autres personnes qui ont soutenu le travail de Maria Thun?

FKWT — Il y a d'abord notre père Matthias K. Thun, qui a entièrement consacré sa vie au travail de sa mère. Il y avait aussi un lien avec la famille von Bonin: les frères Wedig et Gyso von Bonin et leurs familles étaient autrefois très régulièrement ici, ils soutenaient notre grand-mère dans tous ses travaux et transmettaient son travail de recherche à grande échelle.

TT — Notre cousin Nikolai Schmidt-Rüdt, qui a dirigé le laboratoire, en faisait naturellement partie.

FKWT — Il a étudié la chimie spécialement pour sa grand-mère; il s'est plus particulièrement chargé de l'étude scientifique de l'effet des préparations, à l'aide d'analyses et d'échantillons de sol.

TT — Il y avait bien sûr aussi à l'étranger quelques personnes avec lesquelles elle a travaillé étroitement, par exemple Ibrahim Abouleish de la ferme Sekem en Égypte. Elle a entretenu avec lui une amitié très profonde et importante.

EB — Une dernière question: quand vous pensez à votre grand-mère, qu'est-ce qui vous vient spontanément à l'esprit?

TT — Sa recherche était extrêmement importante pour elle. Cela se voyait au fait qu'elle était toujours très gentille, mais si, enfant, on passait avec son tricycle au mauvais moment, elle pouvait vraiment se fâcher. Elle a toujours tout fait elle-même. Par exemple, lorsqu'elle récoltait les produits d'un essai, c'est elle qui faisait toutes les pesées, alors que son travail de laboratoire attendait. Même les jours où il y avait beaucoup à faire, elle se précipitait dans la cuisine une demi-heure avant les autres et préparait un énorme repas pour tous. Il était important pour elle d'avoir le contrôle partout, de tenir les rênes. Les gens aussi... Notre père en est le meilleur exemple. Il a dit: « Tu as mes mains », et c'était aussi nécessaire. ●

Interview originale parue dans *Die Christengemeinschaft*, avril 2022.

Traduction Maëva Bourgeois.

REINHARD/TIERFOTO/HANS REINHARD HEILIGKREUZSTEINACH, MARIA THUN - BIEDENKOPF/DEXBACH

RECHERCHE

Le sensible au cœur de l'activité scientifique

Isis Brook

Nous publions ici la suite de l'article d'Isis Brook intitulé *Goethe, initiateur d'une science nouvelle* paru dans le numéro précédent. Après avoir mis en lumière l'origine et la richesse de l'approche goethéenne, il est à présent question d'étudier comment celle-ci a imprégné la méthode de travail de Rudolf Steiner ainsi que d'une scientifique américaine du xx^e siècle, Barbara McClintock.

Comment Goethe a-t-il influencé l'œuvre de Rudolf Steiner? Dès son enfance, celui-ci a affirmé être capable de percevoir le monde suprasensible. En grandissant, il est parvenu à distinguer les perceptions qu'il pouvait partager avec d'autres et celles qui suscitaient de la circonspection. Lorsqu'il était étudiant à Vienne, la discordance entre les théories scientifiques qu'on lui enseignait, comme la théorie ondulatoire de la lumière, et sa propre façon de percevoir, est devenue un problème; ce qu'on attendait qu'il apprenne était en contradiction directe avec sa propre perception.

Goethe, Steiner et l'agriculture biodynamique

Partant de l'intime conviction qu'un examen sans préjugés des phénomènes permettrait de découvrir la vérité et de résoudre ainsi ces contradictions, Steiner entreprend une étude détaillée de la lumière et des couleurs. Le professeur Karl Julius Schröer, qui avait déjà partagé avec Steiner son enthousiasme pour la poésie de Goethe, a constaté que les idées que cet étudiant développait étaient proches de celles de la théorie des couleurs de Goethe, et il a attiré l'attention de Steiner sur ce texte.

C'est ainsi qu'a commencé l'intérêt de Steiner pour les travaux scientifiques de Goethe et l'interprétation qu'il en fera tout au long de sa vie, ce qui lui vaudra d'être chargé de l'édition des écrits scientifiques de Goethe pour la Deutsche National-Literatur (Steiner, 1978).

À cette époque, Steiner lisait également Schiller et tirait de lui la notion de « différents stades de la conscience ». Ensemble, ces idées suggéraient à

Steiner que les « limites infranchissables » de la science ne l'étaient que dans un état de conscience ordinaire. Si d'autres états pouvaient être activement développés et mobilisés avec la même rigueur, alors une science de la nature *incluant le suprasensible* pourrait être développée. Pour Steiner, Goethe était celui qui a montré la voie à suivre pour appréhender ce domaine suprasensible, non pas par la clairvoyance naturelle, mais en développant ses propres facultés de compréhension de la nature des phénomènes physiques. Cela signifiait que la voie était ouverte pour que d'autres puissent partager sa façon de voir, et de fait, en travaillant selon la méthode de Goethe, Steiner a pu fonder ses propres perceptions suprasensibles.

On peut bien sûr se demander si Goethe a entrevu le même monde. Certains historiens, comme Karl Fink, voient dans l'œuvre de Steiner sur Goethe une vision unilatérale ou exagérée qui ne correspond pas à l'essentiel de l'œuvre scientifique de Goethe (Fink, 1991). L'œuvre de Steiner a certes développé les idées scientifiques de Goethe, mais elle comportait déjà des caractéristiques telles qu'une richesse vivante et une nette divergence par rapport à l'orthodoxie mécaniste/réductionniste, ainsi qu'une nouvelle méthode de travail.

L'interprétation des œuvres scientifiques de Goethe par Steiner est une source d'inspiration essentielle pour les scientifiques goethéens contemporains, tels que Craig Holdrege (2013), Jochen Bockemühl (1985) et Arthur Zajonc (1998). La science de Goethe, en particulier sa façon d'aborder les phénomènes avec les facultés humaines mobilisées de manière disciplinée et « objective » - une forme de subjectivité encadrée - est soulignée à maintes reprises dans les

CI-CONTRE

Barbara McClintock dans son laboratoire en 1947.
« Il faut avoir le temps de chercher, la patience d'écouter ce que le matériau a à vous dire. »



Le sensible au cœur de l'activité scientifique



différents domaines développés à partir de la science de l'esprit de Steiner, appelée *anthroposophie* – notamment l'éducation Waldorf, la médecine anthroposophique et, bien sûr, l'agriculture biodynamique.

Ainsi, il existe une lignée claire entre Goethe et la biodynamie à travers le travail de Steiner, bien que cette lignée ne soit pas nécessaire. Si Goethe a raison de dire que la meilleure méthode de travail est tirée des phénomènes eux-mêmes, il devrait être possible de tomber sur cette méthode de travail simplement en essayant de travailler avec des plantes entières et toutes nos facultés humaines. Dans cette dernière partie, je voudrais examiner un tel exemple.

La compréhension des organismes chez Barbara McClintock

Le travail de Barbara McClintock sur le maïs dans les années 1940-1950, tel qu'il est présenté dans la biographie d'Evelyn Fox Keller, *A Feeling for the Organism* (les citations suivantes sont tirées de cet ouvrage), présente de nombreuses caractéristiques d'une approche goethéenne. Sa façon de travailler et sa conception du rôle de la science peuvent toutes deux être qualifiées de goethéennes. La principale similitude, dont elle a si clairement donné l'exemple, était son intention et sa capacité à « apprendre à connaître » l'organisme avec lequel elle travaillait. C'est sur cet aspect de son approche que je vais me concentrer.

La carrière de Barbara McClintock recouvre de nombreux changements dans le domaine de la génétique. Lorsqu'elle a commencé sa vie de scientifique, le maïs était la plante de prédilection pour étudier l'action des gènes. Les couleurs des grains d'un épi de maïs affichent très clairement les caractéristiques

génétiques. Ainsi, la culture annuelle de cette plante était considérée comme un choix d'étude évident dans le modèle plus ancien de la recherche en biologie, qui se concentrait encore sur l'organisme entier. Bien que l'étude de la génétique se soit ensuite orientée vers l'étude d'organismes plus simples, avec des modèles théoriques plus rigides sur le comportement des gènes, McClintock a continué à étudier le maïs. Sa détermination à s'en tenir à un organisme complexe et à des modes de recherche plus anciens, a finalement été récompensée par la reconnaissance générale de son travail : pendant vingt ans, elle a été leader de l'évolution de la génétique, jusqu'à la fin des années 1970. En 1983, elle a reçu le prix Nobel pour ses travaux sur la transposition des gènes. Son histoire représente l'exemple même d'une personne qui a travaillé avec une plante pendant des décennies et qui a appris à la connaître. Fox Keller pose la question suivante : « Qu'est-ce qui a permis à McClintock de voir plus loin et plus profondément que ses collègues dans les mystères de la génétique ? ». Elle répond à cette question de la manière suivante :

« Sa réponse est simple. Elle nous répète sans cesse qu'il faut avoir le temps de chercher, la patience "d'écouter ce que le matériau a à vous dire", l'ouverture d'esprit de "le laisser venir à vous". Par-dessus tout, il faut avoir "un feeling pour l'organisme" ».

De nouveaux organes de perception

Le travail de McClintock consistait à examiner les chromosomes au microscope, mais ses déplacements sur le terrain pour recueillir les épis à analyser lui permettaient de « deviner » ce que leur examen ultérieur

SMITHSONIAN INSTITUTION/ADAM CUERDEN ▶ DANIEL SAXE/YOOL, LYNN DANIELSON/UNSPLOASH

L'approche de McClintock était de s'engager avec l'organisme vivant dans son contexte, en prenant en compte son cycle complet.



montrerait. Elle est devenue experte pour « voir » dans la plante ce que l'examen microscopique révélerait plus tard. Le type de vision qu'elle décrit n'est pas totalement conscient :

« C'est fait avec une confiance totale, une compréhension totale. Je comprenais chaque plante. Sans être capable de savoir ce que j'intégrais, je comprenais le phénotype. »

On pourrait suggérer qu'elle était, par son engagement avec la plante, en train de « développer de nouveaux organes de perception ». Les expériences de McClintock avec le maïs démontrent l'idéal d'un engagement réel avec le phénomène : ne pas s'engager seulement avec le produit final sur la paillasse, mais avec l'organisme vivant dans son contexte à travers son cycle complet, un grand nombre de fois.

Son habileté avec cette plante peut également être considérée comme un entraînement de ses capacités d'observation en général. Une fois qu'elle a su qu'elle pouvait faire confiance aux éclairs d'intuition, elle a pu appliquer ses capacités à un nouveau problème. En 1944, elle a aidé un collègue en travaillant pendant quelque temps sur une moisissure (*Neurospora*) dont les chromosomes étaient si petits qu'ils n'avaient pas pu être identifiés individuellement. Une fois à l'aise avec ce nouvel organisme, McClintock a pu travailler avec lui, et son récit, rapporté par Fox Keller, est révélateur :

« J'ai découvert que plus je travaillais avec eux, plus ils devenaient grands, et quand je travaillais vraiment avec eux, je n'étais pas à l'extérieur, j'étais en bas. Je faisais partie du système. J'étais en bas avec eux, et tout est devenu grand. J'étais même capable de voir

les parties internes des chromosomes - en fait, tout était là. Cela m'a surpris parce que j'avais vraiment l'impression d'être en bas et que c'était mes amis. »

Une fois connectée au nouvel organisme de cette manière, elle pouvait reconnaître et suivre le développement des chromosomes à travers le cycle méiotique.

Cependant, les compétences de McClintock en tant que scientifique, bien qu'elles aient été finalement confirmées par des résultats corroborés par d'autres, ont parfois été mises en doute. Elle travaillait à contre-courant de l'évolution de la génétique et était considérée comme une excentrique.

Cinq points de résonance

Si nous examinons sa vision de la science en général, il est possible de trouver d'autres résonances avec l'approche de Goethe. Je présenterai brièvement cinq points qui montrent une concordance de leurs approches de la science et qui pourraient expliquer pourquoi le « sentiment pour l'organisme » de McClintock semble « gothéen ».

Ces points sont les suivants :

1— La reconnaissance des modèles en tant que modèles. McClintock était réfractaire à ce qu'elle considérait comme des dogmes en génétique. En voici quelques exemples : l'intégrité des gènes ; l'utilité des bactériophages parce qu'ils sont simples et que l'on peut transposer les propriétés découvertes à des organismes complexes ; l'incapacité de l'environnement à affecter le génome. Elle avait une profonde méfiance à l'égard des modèles théoriques lorsqu'ils sont utilisés



Des outils pour développer une relation sensible à son objet d'étude : le dessin, la méditation.

comme autre chose que, comme dirait Goethe, un échafaudage temporaire.

Comme l'explique Fox Keller :
« Pour McClintock, c'est ce qu'elle appelait les hypothèses tacites - une adhésion explicite aux modèles qui empêche les gens de regarder les données avec un esprit neuf. Ces hypothèses tacites imposent des limites inconscientes entre ce qui est pensable et ce qui ne l'est pas. Même les manquements flagrants à la logique deviennent invisibles : "Ils ne savaient pas qu'ils étaient liés à un modèle et vous ne pouvez pas leur montrer." »

2— Ouverture d'esprit. Non seulement McClintock était ouverte à l'organisme en tant que partie intégrante de sa pratique, mais elle préconisait également une approche plus ouverte aux autres idées comme une nécessité pour la science. Ceci est particulièrement clair lors du rejet par ses collègues d'une présentation sur la perception extrasensorielle.

Elle a déclaré :
« S'ils étaient aussi ignorants que moi sur le sujet, ils n'avaient aucune raison de se plaindre. »

3— Prendre en compte les organismes entiers. L'holisme de son approche est visible dans la façon dont elle professait un fort sentiment d'unité de toute la nature. Sur le plan pratique, dans son travail avec le cycle complet de la plante, son engagement dans un processus continu est perceptible. Elle estime que c'est un aspect important de la science que d'avoir une vue d'ensemble.

« Fondamentalement, tout est un. Il n'y a aucun moyen de tracer une ligne entre les choses. Ce que nous faisons [normalement] est de faire ces subdivisions, mais elles ne sont pas réelles. »

4— S'engager émotionnellement dans les phénomènes. L'ouverture à l'organisme qu'elle cultivait dépendait en partie d'un engagement émotionnel avec son objet d'étude, mais aussi d'une distanciation de soi. La rigueur de son travail semble provenir d'un respect pour l'organisme étudié plutôt que d'une distanciation idéalisée des aspects « moins objectifs » du scientifique. En ce qui concerne les moments créatifs de sa vie, les flashes intuitifs, McClintock explique qu'ils sont le résultat d'une intensité émotionnelle et d'un abandon de soi. C'est comme si « je n'étais pas là ».

Fox Keller rapporte le récit suivant de cette expérience :

« Sous ces arbres, elle a trouvé un banc où elle pouvait s'asseoir et réfléchir. Elle s'est assise pendant une demi-heure. "Soudain, je me suis levée d'un bond, j'avais hâte de retourner au laboratoire. Je savais que j'allais résoudre le problème." Elle ne sait pas vraiment ce qu'elle a fait en s'asseyant sous ces arbres. Elle se souvient qu'elle a "laissé couler un peu de larmes", mais surtout, "j'ai dû faire cette réflexion subconsciente très intense. Et soudain, j'ai su que tout allait bien se passer." »

5— Mettre du processus dans l'observation d'un système statique. Sa compréhension du maïs



a été facilitée par son approche globale de l'organisme en développement et en croissance. Le fait de considérer les choses comme un processus plutôt que comme des résultats figés a peut-être contribué à développer sa capacité à percevoir les processus génétiques comme dynamiques, comme de la vie en devenir, plutôt que comme des mécanismes. Fox Keller raconte comment elle a observé le cycle méiotique de *Neurospora*. La description de ce qu'elle avait vu trente-cinq ans plus tôt a encore aujourd'hui une qualité narrative vivante. Il est facile d'oublier qu'elle a dû reconstruire le processus à partir de diapositives distinctes, qu'elle ne l'a pas vu se dérouler « en direct ».

Ces cinq points imbriqués démontrent à quel point l'approche scientifique de McClintock et sa façon d'explorer les phénomènes partagent quelque chose de l'approche goethéenne sans qu'il y ait, pour autant que l'on sache, de filiation directe. Elle essayait simplement de comprendre l'organisme et ne suivait pas les tendances de la science qui, à ses yeux, semblaient entraver cette vision globale.

Conclusion

Nous avons vu dans ces deux articles¹ que Goethe était capable de combiner l'observation minutieuse des aspects perceptibles d'un phénomène avec les aspects suprasensibles révélés par l'usage savant des facultés imaginatives et intuitives, elles-mêmes nourries par le phénomène perceptible. D'un point de vue historique, cette approche est importante, car elle permet d'éviter les erreurs des deux approches contradictoires qui

1. Isis Brook, « Goethe, initiateur d'une science nouvelle », *Biodynamis* n° 120, hiver 2022.

alimentaient la science de son époque: le vitalisme et l'approche mécaniste. Pour Goethe, le vitalisme abandonne le pouvoir d'auto-génération des organismes, et de la nature elle-même, à une vague idée mystique d'une « force libre », et constitue par conséquent une sorte de mystère opaque. De l'autre côté, l'approche mécaniste ignore la complexité des relations entremêlées dans la nature et nie le pouvoir de génération des organismes dans toute sa majesté.

La science, telle qu'elle s'est développée à partir du XVIII^e siècle et au XIX^e siècle, a rejeté le vitalisme et a embrassé le mécanisme avec enthousiasme. Elle n'a pas tenu compte du fait que d'autres options étaient possibles. Pour résoudre les problèmes auxquels nous sommes confrontés au XXI^e siècle, nous avons besoin d'une façon de travailler avec la nature, une façon qui ne la détruit pas ou ne la remplace pas par des imaginaires limités. L'approche de Goethe, et de ceux qui ont continué à développer ses idées et à appliquer la méthode de travail qu'il a suggérée pourrait avoir beaucoup à offrir. ●

Article tiré de l'ouvrage de Julia Wright, *Subtle Agroecologies*, CRC Press, 2021, traduit par Martin Quantin pour Biodynamie Recherche.

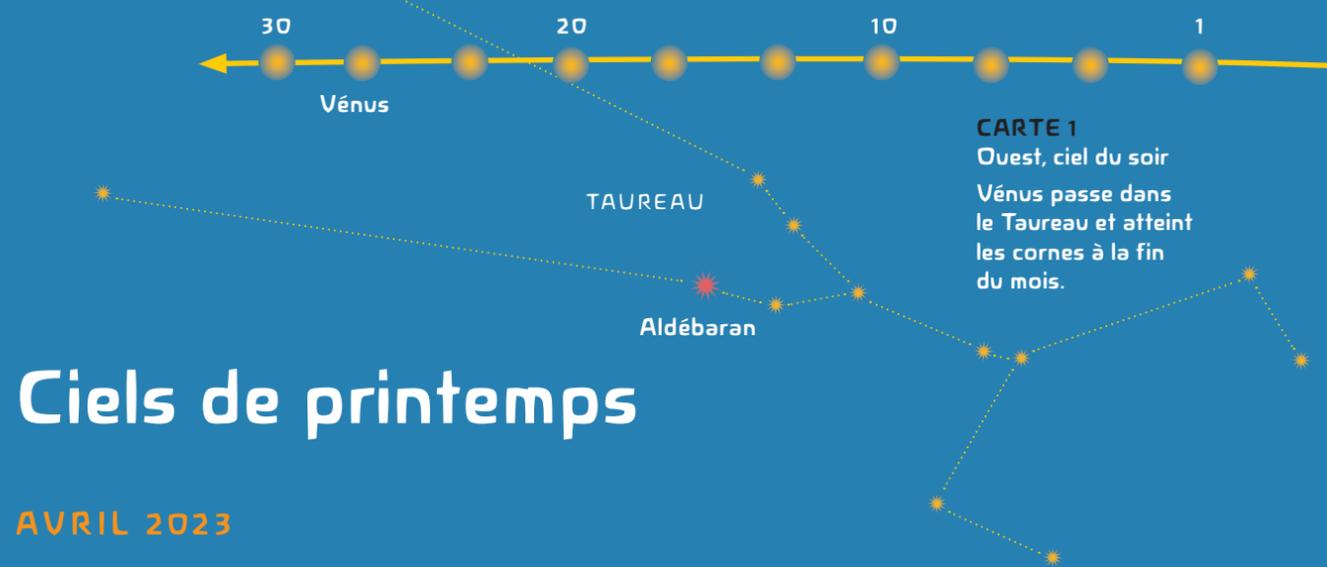
www.biodynamie-recherche.org

Références

- FINK, K. (1991) : *Goethe's History of Science*. Cambridge: Cambridge University Press
 Fox Keller, E. (1983) : *A Feeling for the Organism*. New York: Freeman and Company
 STEINER, R. (1978) : *A Theory of Knowledge: Implicit in Goethe's World Conception*. Trans. Wannamaker, O., New York: The Anthroposophic Press

▲ CHARLOTTE DE JONG ▼ M87 D'APRÈS STERNKALENDER, OSTERN 2023 BIS OSTERN 2024

ASTRONOMIE



La volonté devient l'amour

Alors que Mars vient de quitter le Taureau, qu'elle a habité pendant six mois en traçant sa boucle, Vénus arrive dans ce même espace céleste [Carte 1]. Mars, avec son éclat de feu et son mouvement dynamique, accentuait la détermination et l'énergie qui sont également présentes dans le Taureau.

À présent, dans cette période de Pâques, Vénus arrive dans ce paysage martial et souligne le Beau et le Bon. En effet, dans tout chose belle, il existe une volonté, une envie de beauté: une rose « veut » être belle. Cette volonté dans la beauté est peut-être à expérimenter dans cette constellation de Pâques.

Tout commence par la relation

Le triangle à droite de Mercure n'est malheureusement pas visible dans l'obscurité. Selon le mythe grec, Zeus avait placé à cet endroit une cale pour délimiter le début du zodiaque. Mercure s'y trouve et rappelle en cela que tout le vivant, toutes les âmes et probablement aussi tous les esprits sont initiés par la relation.

Avec le cœur

En février, Vénus a connu une magnifique rencontre avec Jupiter dans les Poissons. Elle s'est ensuite enfuie en direction de Mars au printemps. À la mi-juin, le moment est venu: les deux voisins de la Terre se rassemblent, et cela a lieu près de Régulus, l'étoile de la poitrine du Lion. Oui, aimerait-on déclamer, le cœur est fait de Vénus et de Mars, d'amour et de volonté!

Soleil En avril, le Soleil passe dans les Poissons. Sa trajectoire est chaque jour plus haute

Lune Le 6 avril, la pleine lune de Pâques parcourt le firmament. Cette année, elle est directement au-dessus de Spica, l'Épi. Quelle superbe image: la représentante de *ce qui est devenu* près de l'étoile du *devenir*, du commencement! Le dimanche de Pâques, la Lune se trouve près d'Antarès, l'étoile principale du Scorpion, et se déplace à la mi-avril sous Saturne. Le 22 et le 23, une belle rencontre a lieu avec Vénus, dans les environs des Pléiades et d'Antarès. Le 25, la demi-lune rejoint Mars au centre des Gémeaux.

Mercury est facile à trouver dans le ciel de l'ouest durant la première moitié du mois. Elle atteint son point culminant le 10 avril. À nouveau, une planète souligne l'arrivée du printemps.

Vénus atteint son point culminant fin avril. On la trouve dans le ciel de l'ouest jusqu'à un peu avant minuit. Elle persiste dans cette position haute pour quelques semaines, jusqu'à ce qu'elle retourne en direction du Soleil au début de l'été. Durant le mois de Pâques, elle passe dans le Taureau.

★ Les Lyrides

Entre le 16 et le 25 avril, les Lyrides d'avril illuminent le ciel. Il s'agit d'un courant de météores qui apparaissent déjà avant minuit dans le ciel. Le maximum est atteint le 22 avril. La demi-lune décroissante dérange quelque peu l'observation. ●

MAI 2023

Ce qui suit le Taureau

En mai, le Soleil traverse la constellation du Taureau. La constellation suivante, les Gémeaux, se trouve donc en toute logique dans le ciel du soir à l'ouest. Le Soleil passera dans les Gémeaux un mois plus tard. Ainsi, dans le ciel du soir, on peut voir un à deux mois dans l'avenir: la constellation qui se trouve là, dans le crépuscule, sera saisie par la lumière solaire dans cet intervalle de temps.

Deux jumeaux

Les Gémeaux sont la seule constellation avec deux étoiles principales, Castor et Pollux. Pollux, la plus claire des deux, tire vers le jaune tandis que Castor est plutôt bleutée. En mai, une paire de planètes, Mars et Vénus, se joint à la paire d'étoiles. Le 23, un délicat croissant de lune se place très joliment entre les deux planètes [Carte 2].

En mai, la constellation des Gémeaux se trouve dans le ciel du soir à l'ouest. Tandis que la planète rouge quitte les Gémeaux pendant la deuxième semaine de mai, Vénus y entre lors de la troisième semaine. Ainsi va la danse cosmique!

Soleil Le 22, le Soleil se trouve près des Pléiades, le 31, près d'Aldébaran dans le Taureau. Son ascension ralentit.

Lune Au début du mois, la pleine lune passe dans la Vierge. C'est là qu'a lieu une demi-éclipse, le 5 mai. L'obscurcissement maximal de la lune, qui n'est pas facile à remarquer, est à 19h23. C'est seulement la fin

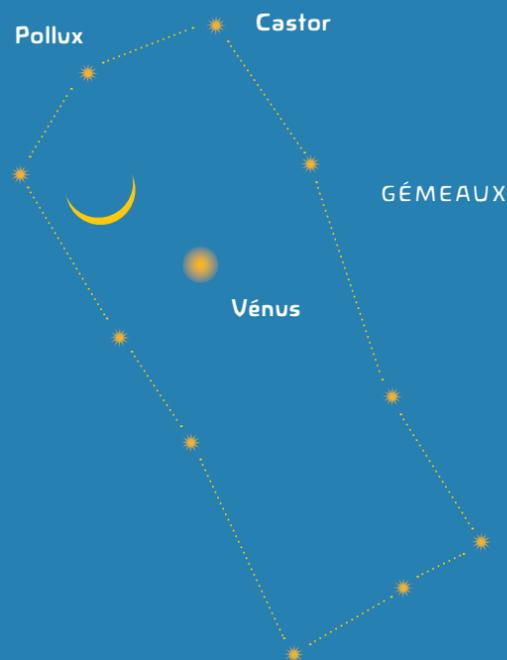
de cette éclipse qui est observable, directement après le lever de lune (selon le lieu, à 20 heures environ). La Lune rencontre les premières planètes le 14, dans le Verseau: Saturne d'abord, puis Jupiter trois jours plus tard. Croissante, elle se trouve le 21 entre les cornes du Taureau.

Vénus est dans le ciel du soir bien haute au-dessus du paysage à l'ouest. Peu avant une heure, elle plonge sous l'horizon. Mais, jour après jour, sa hauteur diminue, et elle disparaît dans l'éclat du Soleil à la fin juillet.

Mars se trouve dans le ciel du soir au sud-ouest. À la mi-mai, elle est remarquablement alignée avec Castor et Pollux.

★ Les Aquarides

Ces étoiles filantes proviennent de la poussière de la comète de Halley et sont visibles pendant tout le mois de mai. Le maximum est probablement atteint du 5 au 6 mai. Environ vingt étoiles filantes par heure seront alors visibles. ●



CARTE 2
23 mai, ouest, 21h30
Le croissant de lune forme un triangle avec Vénus et Mars dans les Gémeaux.

JUIN 2023

Le moment venu

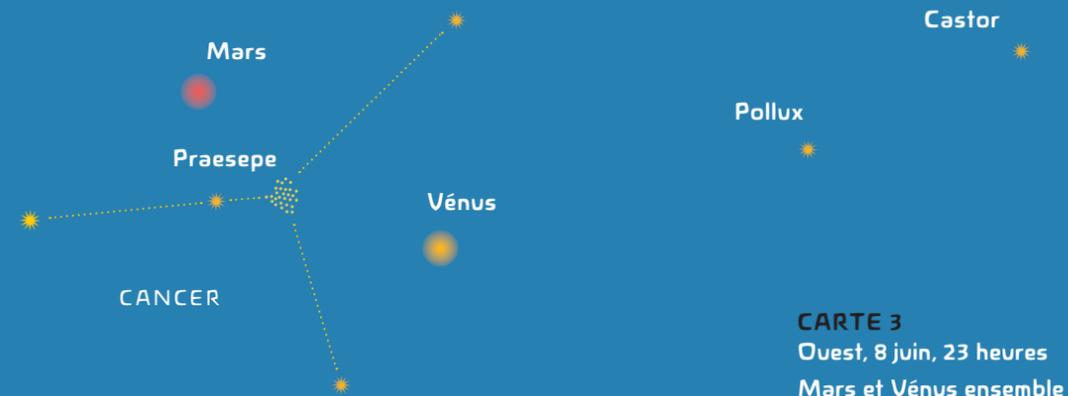
À l'époque romaine, le culte de Mithra proclamait que l'âme, avant qu'elle ne se lie à un corps pour la naissance, faisait le tour des constellations du zodiaque. Au centre du Cancer, cette image de la densification, se trouve un amas ouvert d'environ mille étoiles. Après les Pléiades, c'est l'amas d'étoiles le plus lumineux. D'après la représentation antique, c'est là que l'âme serait « mûre ». C'est pour cela qu'il s'appelle *Praesepe*, « la crèche ». Ce mois-ci, Mars et Vénus viennent souligner ce lieu de naissance.

Ce qui est nécessaire pour la naissance

Vénus et Mars se trouvent près de Praesepe, ce lieu de naissance au centre du Cancer [Carte 3]. Il n'y a pas d'autre constellation qui reflète davantage la densification, l'incarnation. Vénus, en tant qu'image du féminin, et Mars en représentant du masculin, sont tous les deux présents en juin dans cet espace du ciel, et l'on retrouve bien là les deux principes qui doivent être unis pour qu'il y ait naissance.

Soleil Le 21 juin à 16h58 a lieu le solstice d'été et le début astronomique de l'été. C'est le moment où culmine la course du Soleil.

Lune La demi-lune passe près de Saturne le 10 juin et atteint Jupiter quatre jours plus tard. Cette rencontre a lieu à un degré de distance. Le 20 juin au soir, le croissant de lune s'aligne joliment avec les étoiles principales des Gémeaux, et atteint ensuite au premier jour de l'été, le 21 juin, le duo Mars-Vénus.



CARTE 3
Ouest, 8 juin, 23 heures
Mars et Vénus ensemble dans le Cancer.

Mercury, dans le ciel du matin, se libère du Soleil et monte à 8° au-dessus de l'horizon. Cela ne suffit pas pour observer la planète à l'œil nu. La conjonction du 17 juin avec le croissant de lune reste donc invisible.

Jupiter se trouve sous le Bélier et monte avant l'aube au-dessus de l'horizon à l'est. Le 14 juin, le croissant de lune rejoint Jupiter. La petite constellation du Bélier forme comme un toit au-dessus de la planète.

Saturne monte après une heure du matin au-dessus de l'horizon au sud-est. La longue ligne d'étoiles du Verseau, avec ses quatre étoiles formant un remarquable petit zig-zag, entoure la planète lointaine à la douce lueur. Le 10 juin, la demi-lune passe sous Saturne. Après une conjonction très étroite le 21 décembre 2020 avec Jupiter, l'écart entre les deux planètes est à présent de 60°.

★ Les Lyrides de juin

Le flux des Lyrides, du 11 au 21 juin, n'offre que cinq étoiles filantes par heure. On pourra peut-être s'attendre à un plus grand flux le 16, le jour du maximum. La lune croissante est alors déjà couchée et ne gêne pas la vue. ●

Redécouvrir le sacré dans l'agriculture

Vandana Shiva

Vandana Shiva a été l'invitée d'honneur du congrès agricole en février dernier à Dornach. Sa conférence, qui a fait salle comble, est retranscrite ici en ouverture d'une série annuelle consacrée aux femmes pionnières de la bio et de la biodynamie.

Nous sommes le sol, nous sommes les graines, nous sommes ce que nous mangeons. Pourtant, l'agriculture industrielle considère que le sol est un contenant où l'on met des produits chimiques, sans vie propre.

Depuis 1987, je dialogue avec l'industrie chimique au sujet des OGM. Nous avons réussi à faire reconnaître que les graines ne sont pas les inventions des êtres humains. Dorénavant, par la loi, les animaux et les plantes ne peuvent pas être brevetés. Les industriels, notamment Monsanto, ont défié cette loi. Au tribunal, ils ont défendu ouvertement leur vision de la graine comme un contenant.

C'est une conception de la nature comme morte, dont chacune de ses parties peut être possédée, brevetée. Mais la terre vivante, la *Pacha Mama*, *Gaia* a des milliers de noms ici en Inde – dans notre culture, on donne plusieurs noms aux choses. Tout réductionnisme est problématique.

Les Aborigènes, en Australie, qui ont fait de l'agriculture depuis 16000 ans, ont créé le plus grand jardin du monde. Dans leur vision, la terre et les gens font un. Si l'on se relie à la terre comme à un être vivant, on la rend plus riche, nos pratiques augmentent la biodiversité. C'est cela qui a dérangé les colons. Pour eux, être humain veut dire laisser une empreinte, détruire. Les Aborigènes n'ont pas nuit, alors ils ne sont pas humains. L'une des justifications exprimées par les colons a été que puisqu'il n'y avait pas de barrière, aucun signe de civilisation, ce sol n'était à personne alors ils pouvaient se l'approprier!

Pourtant, soigner la terre, c'est être pleinement humain, car son déclin est également celui de l'humanité. Nous avons oublié que nous faisons partie d'un

seul organisme. L'anthropocentrisme a fait beaucoup de dommages! En Amérique du Nord, les Premières Nations ont toujours eu ce lien spirituel d'interdépendance avec la terre. Ce n'est pas une posture de possession mais de confiance, de responsabilité.

La liberté volée aux paysans

Dans les textes très anciens, comme les *Veda*, est décrit le principe de *Rumi Sukta*: « En nous les forces vitales proviennent de la terre. » La terre est une mère et nous sommes ses enfants. Ainsi, nous sommes tous-tes frères et sœurs. Il y a eu une rupture de cette relation. L'agriculture a été désacralisée par la fertilisation NPK, par la notion de propriété.

Avant le colonialisme, en Inde, les paysans ne possédaient pas leur terre, elles appartenaient aux dieux. En 1973, une loi leur a imposé de payer un loyer pour avoir le droit de cultiver, ce qui a conduit à l'endettement, à la ruine. L'agriculture est devenue production de marchandise. On a planté du coton à des échelles gigantesques, on a dû aller chercher des esclaves en Afrique pour faire fonctionner ces immenses exploitations...

Aujourd'hui, le système en place rend la petite paysannerie non viable. J'ai commencé à travailler dans l'agriculture en 1984. Les paysans m'ont alors dit: « Si on ne peut pas choisir nos semences, nos prix, l'origine de notre eau, là où nous vendons nos produits, alors c'est de l'esclavage! » Les agriculteurs sont les premiers producteurs, ils travaillent en partenariat avec la terre. Leur souveraineté est centrale pour l'agroécologie et l'économie alimentaire. C'est le plus grand problème aujourd'hui, cette absence de choix, et une poignée d'entreprises qui contrôlent tout.



CI-CONTRE
Vandana Shiva
lors de sa conférence
au congrès à Dornach
en février 2023.

L'amélioration technique des graines est une violation de leur caractère sacré. La graine est un miracle d'auto-organisation, un mystère qui nous frappe à chaque fois qu'on pense qu'à partir d'une seule, on en obtient des millions! Mais l'aveuglement face au vivant définit le monde comme une simple machine. L'agriculture est devenue une « agri-technologie ». Les paysans sont privés de leur créativité, de leur liberté. Près de 1500 brevets sont en cours sur des graines « résistantes au changement climatique »: mais il n'y a aucune connaissance créée ici, les cartographies génétiques ne définissent pas la complexité du vivant! Les OGM sont une solution illusoire. En anglais, on peut lire dans « *GMO* », « *God Moved Over* », « Dieu est parti »! Le chemin que prend l'agriculture industrielle, celui d'une « agriculture sans agriculteurs », est celui de la disparition de l'alimentation. La valeur nutritive des récoltes diminue, et une partie est transformée en bio-carburants.

L'agriculture est devenue une « agri-technologie ». Les paysans sont privés de leur créativité, de leur liberté.

Créer des graines qui ne sont plus capables de se renouveler elles-mêmes, c'est aller de la vie vers la non-vie. L'arrogance humaine a fait croire que nous étions « au-dessus », mais à la toute fin, nous nourrissons les microbes! Il y a plus d'activité neurologique dans le sol que dans notre cerveau. Les micro-organismes sont la clé. La santé du sol et celle de l'homme sont indissociables. Quand on calcule un rendement, il faudrait parler de santé par hectare, plutôt que de tonnes à l'hectare!

Un potentiel qui attend de fleurir

J'ai accompagné des campagnes de recensement de variétés anciennes, nous avons rassemblé 2000 variétés de riz. De la même façon que nous avons combattu pour les arbres¹, nous devons combattre pour nos semences. Leur valeur sacrée est le fait qu'elle doivent être partagées. Faire cadeau de graines est sacré, c'est comme partager une connaissance.

L'initiative que j'ai créée en Inde, autour d'une banque de graine et de la formation à l'agriculture biologique, s'appelle *Navdanya*, ce qui signifie « neuf graines », mais aussi « nouveau cadeau ». Ces neuf plantes cultivées représentent tout ce dont l'homme a besoin pour une nutrition équilibrée. Cela évoque également les neuf planètes de l'harmonie cosmique... Faire pousser cette diversité est notre devoir sur terre. L'agriculture est un travail d'embellissement. Quand on investit notre amour et notre gratitude pour la terre, on la rend belle!

Il y a là un potentiel qui attend de fleurir. Il faut dépasser l'illusion du vide, cesser de croire que nous ne sommes rien. Le sacré ne vit pas seulement dans l'imagination. Il est une porte vers la liberté, vers une vie conscience, créative, en lien avec tous les êtres. ●

Retranscription de la conférence par Maëva Bourgeois.

Pour en savoir plus:

<https://navdanyainternational.org/>

1. Le mouvement Chipko est connu pour sa tactique consistant à se coller aux arbres, en les entourant de ses bras pour empêcher que l'on ne les coupe ou scie. Un des traits les plus saillants de ses mobilisations est la participation massive des femmes. Vandana Shiva, une des porte-parole du mouvement, en parle dans *Écoféminisme* co-écrit avec Maria Mies (éditions L'Harmattan, 1999).

Un congrès de biodynamie pour les femmes, par les femmes

Marianik Guerdin et Nessa Nalin

Maria Thun, présentée dans la rubrique Aux sources de la biodynamie, a initié un événement qui perdure toujours : le congrès des femmes, un rendez-vous annuel pour les biodynamistes de toute l'Europe. Une nourriture pour l'âme de ces femmes nourricières... racontée ici par deux participantes.

Le congrès des femmes se tient annuellement depuis quarante-huit ans. Il a été fondé par Maria Thun, qui avait remarqué que les hommes étaient très largement majoritaires au congrès annuel de la biodynamie à Dornach. À l'origine, cette rencontre s'appelait « congrès des agricultrices en biodynamie ». Peu à peu, grâce à l'intérêt qu'elle suscitait, elle fut élargie à toutes les femmes proches de la biodynamie : boulangères, gérantes de magasins, jardinières d'enfant, éducatrices spécialisées, thérapeutes, etc. Chaque année, un groupe régional s'engage à accueillir la rencontre qui aura lieu deux ans plus tard. Cette fois-ci, nous étions invitées par « les femmes espagnoles », ce qui nous permit de nous confronter avec joie à l'organisation très vivante et chaleureuse de ce pays. Le programme est établi par un autre groupe régional, qui choisit le thème et coordonne les interventions.

La chaleureuse édition espagnole

Nous étions environ quatre-vingts femmes à El Campello, une petite ville à côté d'Alicante, dans un ancien monastère au bord de la mer. Le lieu rassemble un collège, une formation de prêtres et un accueil pour les prêtres plus âgés. Il dispose d'un bel espace pour recevoir des groupes et des activités culturelles. Bref, un endroit assez idéal pour une telle rencontre où se déroulèrent parallèlement six ateliers artistiques. Les Espagnoles avaient désiré que tout le monde puisse faire de l'eurythmie (trois groupes le matin) et de l'art de la parole (trois groupes l'après-midi), le tout en plusieurs langues.

Deux jeunes artistes de la parole espagnoles, avec quelques-unes de leurs collègues, nous ont gratifiées un soir d'un spectacle conté avec accompagnement à

la guitare, absolument magnifique... La principale protagoniste aimerait le traduire pour le présenter en France, et aurait besoin d'aide en tout genre. Si vous avez des idées, n'hésitez pas à la contacter (evaguitar-aypalabra@gmail.com).

Hormis les ateliers artistiques, nous avons eu beaucoup d'apports très précieux, toujours préparés par les femmes du congrès et non par des intervenants extérieurs. La traduction se faisait en consécutif espagnol-allemand ou allemand-espagnol selon la présentatrice, et en simultané pour les Françaises, peu nombreuses cette fois-ci.

Malheureusement, il ne nous est pas possible de décrire tout ce qui s'est dit dans ce travail à la fois profond et joyeux : brèves conférences sur le thème « Comment relier agriculture, culture et culte » avec échanges en petits groupes, exercices de perception... Et, comme à chaque rencontre, une à trois participantes ont partagé avec nous leur chemin de vie.

En lien avec le thème de l'année, nous avons eu la surprise de participer à l'*acte de consécration de l'homme* en espagnol par Nicole, moment magique de communion entre les Espagnoles, les Allemandes, les Suissesses et les Françaises.

Merci à Nicole, présente à tout instant pour aider à la traduction et à nous accompagner individuellement dans nos questions. Merci également à Sabine du Nord de l'Allemagne, qui nous a fait chanter à tous les repas et tous les soirs, dans toutes les langues ; un moment de joie et de détente bienvenu !

Chaque journée commençait par de la belle musique et la lecture du *Prologue de Jean* dans les trois langues



par nos artistes de la parole, et se terminait par un *Alléluia* guidé par une eurythmiste.

Comme tous les ans, nous avons pris un temps pour rendre hommage aux défunts de l'année écoulée. Celles qui les ont connus ont raconté des anecdotes, ainsi une part de leur être vit encore un peu entre nous.

Une horde de paysannes !

Une journée étant réservée à l'excursion avec visite de ferme, nous avons découvert cette année une grande exploitation arboricole en biodynamie, qui collabore avec une ferme d'élevage laitier ainsi qu'avec un programme de recherche et de formation à l'échelle nationale et européenne. La sortie a eu lieu le jour de l'orage, nous nous sommes donc tout autant réjouies de la première pluie depuis le printemps pour cette région aride.

L'édition espagnole a bien sûr été marquée par un bain de mer quotidien ! Une horde de paysannes plutôt nordiques dans les vagues de novembre, ça valait le détour. Les plus courageuses y allaient aussi le soir, on entendait leurs cris de joie dans le noir.

Le dernier jour, nous avons fait un bilan rétrospectif et une petite prospective. Les Suissesses ont pris le relais des Espagnoles pour l'organisation du **prochain congrès qui aura lieu dans le canton de Bern du 25 au 30 octobre 2023**. Le groupe des Françaises s'est saisi de la préparation thématique de l'année prochaine, et ce pour quatre années consécutives.

Puis nous avons fêté la fin du congrès avec une soirée appelée « de toutes les couleurs » (« *bunter Abend* ») où chacune peut partager ce qu'elle souhaite.

Nous avons présenté ce que nous avons abordé dans les ateliers artistiques, puis nous avons chanté et dansé !

Nous nous sommes quittées des souvenirs plein le cœur, et dans l'idée de se retrouver avec joie l'année suivante...

Ce congrès est fait d'échanges et de rencontres entre des personnes qui travaillent beaucoup tout au long de l'année et qui ont souvent très peu de temps pour s'occuper d'elles-mêmes et de leurs questions.

Trois jeunes allemandes nous ont rejoint cette année, et cela nous a vraiment confortées dans le fait que cet événement était absolument à maintenir. La participation française est plus que modeste et pourtant, depuis que nous y prenons part, nous vivons cette grande richesse culturelle que les femmes portent en elles de manière plus ou moins consciente. Une occasion de laisser émerger ces trésors dans un partage de cœur à cœur...

Faites passer le message et rejoignez-nous nombreuses l'année prochaine à Bern ! ●

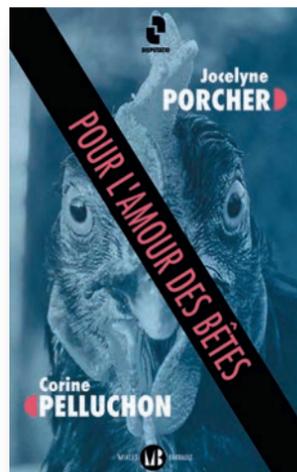
Si vous avez des questions :

nessamemuch@riseup.net et maguerdin@ecomail.eco



~
Nous savions que nous avions détecté quelque chose de l'ordre du miracle se produisant entre ces deux espèces d'arbres. Quelque chose d'un autre monde. Comme après avoir intercepté sur les ondes une conversation secrète qui aurait pu changer le cours de l'histoire.
 ~

Suzanne Simard



● **Jocelyne Porcher et Corine Pelluchon**
Pour l'amour des bêtes
 Éditions Mialat Barrault, 2022, 12 €

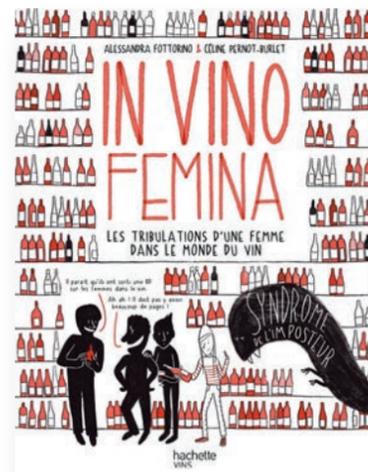
Cet ouvrage est paru dans la nouvelle collection Disputatio, proposant des échanges de spécialistes sur différents thèmes d'actualité. Celui-ci oppose, dans un dialogue respectueux malgré leurs divergences, deux spécialistes de l'animal. La première, sociologue, a une expérience d'éleveuse; la seconde mène un travail philosophique approfondi, basé sur la phénoménologie. Un bel exemple de dialogue constructif devenu rare dans le débat public actuel, qui exacerbe et divise toujours plus. Cet échange touche le cœur de notre relation à l'animal en posant la question: « A-t-on le droit de tuer des animaux? » Il aborde la notion d'élevage, de travail avec les animaux, de considération des êtres vivants. Cela s'avère très stimulant, car le lecteur approfondit ses points de vue, les fait évoluer et s'ouvre à de nouvelles questions. L'ouvrage s'achève sur deux phrases très touchantes. Corine Pelluchon cite Etty Hillesum: « Nous ne pourrions corriger quoi que ce soit dans le monde extérieur, que nous n'ayons corrigé en nous. »

Jocelyne Porcher, quant à elle, clôt l'échange en invitant son interlocutrice « à discuter dans une ferme, avec des éleveurs, des consommateurs, des animaux, de manière pacifique et respectueuse. Assis sur des bottes de paille, un œil sur le troupeau et un autre sur la beauté des lieux, je suis sûre que nous saurons collectivement lever nos verres et élever nos esprits pour un monde fraternel et écologique. »

● Jean-Michel Florin

● **Alessandra Fottorino et Céline Pernot-Burlet**
In vino femina

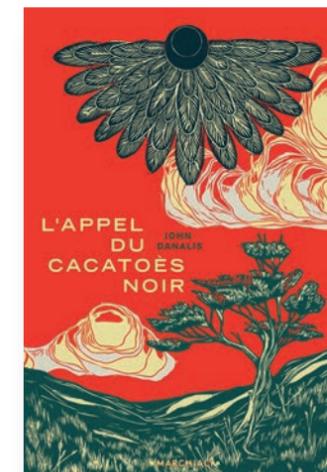
Éditions Hachette vins, 2022, 22,50 €
 L'autrice, passionnée du vin, dévoile, avec l'apport de sa complice graphiste, la réalité de la vie des femmes dans les vignes, en cave, en boutique, sur les salons et dans les bars à vins. Les faits sont là, le ton n'est pas acrimonieux, l'humour parfois caustique. Nous découvrons également dans cette BD une multitude de parcours atypiques et riches de femmes qui, de prises de confiance en révélations, avec ténacité, créent, font connaître et vendent des vins engagés. En ces temps où quelques grincheux lâchent leur fiel sur la biodynamie et celles et ceux



qui la pratiquent, la lecture de cet ouvrage apportera du baume au cœur, grâce au nombre de biodynamistes parmi les pionnières de l'aventure des femmes avec le vin: de très belles « rencontres » avec la biodynamie sont décrites çà et là dans l'ouvrage. En passant, l'autrice, rappelle le questionnement sur l'autorisation du cuivre en viticulture biodynamique. Peut-être est-ce le moment pour les vigneron·nes en biodynamie de présenter celui-ci comme un oligo-élément agissant à doses très faible s'il est dynamisé et accompagné de plantes? Et comme une sagesse d'avenir, cette phase glanée dans *In vino femina*: « Souvent les gens qui respectent la nature respectent les humains ». ● Stéphane Cozon

John Danalis
L'appel du cacatoès noir

Éditions Marchially, 2011, 21,10 €
 Voici le récit d'un voyage-retour, celui de Mary, nom affectueux donné au crâne ancien d'un aborigène. Rapporté par l'oncle de John Danalis, il avait été exhumé lors d'un chantier de terrassement sur cette île-continent qu'est l'Australie. Il trônait dans la bibliothèque du salon familial. C'est à l'approche de la quarantaine que l'auteur, répondant à l'appel du cacatoès noir



(dont la parure incarne l'une des facettes de la spiritualité aborigène) décide de le restituer à son peuple et à sa terre. Ce livre relate tout le chemin complexe, intérieur comme public, jalonné de belles et fortes rencontres, que vont emprunter John et Mary pour que celui-ci puisse reposer dans la terre de ses ancêtres. Une forte leçon d'humanité qui permet à l'auteur et aux siens d'opérer une révolution intérieure, de radicalement changer leur opinion à propos « des Noirs » et de reconsidérer leur lien à ce pays. Un récit émouvant et une belle occasion de (re-)découvrir les peuples aborigènes qui l'ont habité en harmonie pendant plus de 60000 ans, avant que la modernité blanche, scientifique, capitaliste et technicienne ne viennent les éradiquer, s'appropriant et dispersant artefacts et ossements. Cet ouvrage, à l'écriture fluide, à l'humour et à la gravité légères, est le premier de cet auteur à avoir été traduit en français. Souhaitons que d'autres lui succèdent.

● Stéphane Cozon

Revue inf'OGM

Janvier-mars 2023, 8 €
 Le numéro de janvier-mars 2023 de la revue *Inf'ogm* est consacré aux animaux génétiquement



modifiés (AGM). Malgré le succès technique/agronomique très relatif des plantes génétiquement modifiées, les entreprises de l'agri-business entendent bien poursuivre à marche forcée la réification du vivant pour mieux breveter et privatiser toutes nos ressources alimentaires. Une fois n'est pas coutume, les AGM sont d'abord présentés comme des avancées dans le domaine de la santé. Des milliards de moustiques stériles ont déjà été lâchés dans la nature, sans constat de diminution probante de maladies comme la dengue. Aucun corps humain n'a jamais accepté une greffe d'organe « humanisés » issue d'AGM... Évidemment, le but n'est pas là! Les vaches sans cornes ou les animaux grossissant plus vite ont pour seul intérêt de renforcer la dépendance des éleveurs. Exit la reproduction sur la ferme et l'adaptation des races aux conditions locales. L'éleveur doit devenir un ouvrier comme un autre d'une filière fortement « intégrée », sans aucune considération pour le bien-être animal. Et cela tant qu'il existera des éleveurs, tout ouvrier finissant par être remplacé par un robot... Retrouvez de nombreux articles sur www.infogm.org ● Gauthier Baudoin

DU 18
AU 21
MAI 2023

40^e

PARC EXPO
COLMAR

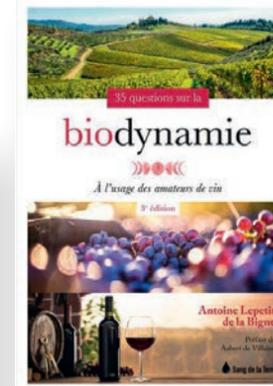
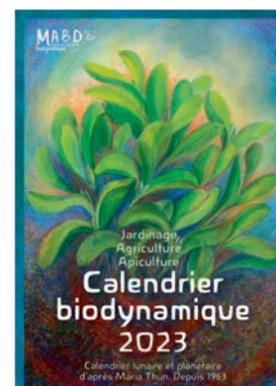
FOIRE ÉCO BIO D'ALSACE

FOIRECOBIOALSACE.FR



LE RENDEZ-VOUS DES ALTERNATIVES ÉCOLOGIQUES
450 exposants - gastronomie - animations - ateliers - conférences - concerts

CATALOGUE



nouveauté



D'après Maria Thun Le Calendrier biodynamique 2023

128 pages, éditions du MABD, 10 €

Une nouvelle maquette, une mise en page plus claire et aérée pour faciliter la lecture, le *Calendrier des semis* a changé de nom et fait peau neuve.

Les tableaux présentant les indications pratiques des périodes racine, fleur, feuille, fruit sont encore plus clairs et harmonieux sans bouleverser les habitudes de nos lecteurs.

Les informations concernant l'astronomie et le lien avec la météorologie sont disposées en fin d'ouvrage, pour mieux les séparer des indications simples et pratiques pour les jardiniers. •

Peter Berg Jardiner en biodynamie

192 pages | MABD | 2014 | 19,90 €

L'essentiel. Peter Berg, maraîcher professionnel en biodynamie, explique comment cultiver les fruits, les légumes et les plantes aromatiques tout en respectant la terre. En chemin vers le jardin biodynamique, suivez Peter Berg au travers

de nombreuses photos et d'explications claires et pédagogiques pour découvrir les bases du jardinage biodynamique.

Observez les rythmes de la nature. Découvrez votre jardin au fil des saisons et apprenez à le maintenir en bonne santé grâce à la pratique de la biodynamie. Cultivez des plantes variées et obtenez de belles récoltes saines et nutritives que vous consommerez avec plaisir!

Un livre illustré par de magnifiques photos. •

Antoine Lepetit de la Bigne 35 questions sur la biodynamie - À l'usage des amateurs de vin

Broché | 142 pages | Éditions Sang de la Terre 2022 | 18 €

Alors que le monde du vin ne cesse d'entendre parler de la biodynamie, la confusion continue de régner autour de cette pratique connue pour suivre les influences de la lune et des planètes. Pourtant, cette agriculture au plus proche de la nature vise avant tout à intensifier les échanges entre la plante et son environnement pour améliorer la qualité du raisin, et donc du vin.

L'auteur, lui-même viticulteur en biodynamie, fait la part des choses

entre le vrai et le faux. À travers trente-cinq questions toujours bien choisies, il propose un tour d'horizon à la fois scientifique et passionné de cette méthode de culture qui ravira les amateurs de vin comme les néophytes curieux: quelle est la différence entre biologique et biodynamique? La biodynamie est-elle scientifique? Les vins biodynamiques sont-ils meilleurs que les autres? •

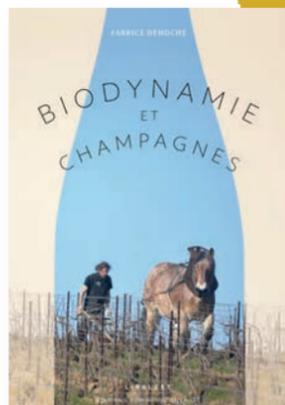
Roger Kalbermatten Les messages cachés des plantes

224 pages | Médicis | 2022 | 19,90 €

La phytothérapie est la plus ancienne des médecines. Depuis des temps immémoriaux, les plantes sont employées dans l'objectif de guérir et de prévenir diverses maladies. Dotés d'un accès intuitif aux actions des plantes, nos ancêtres avaient la faculté de les reconnaître et d'identifier leurs vertus thérapeutiques.

Ce livre pratique présente les propriétés de quarante-cinq plantes les plus courantes.

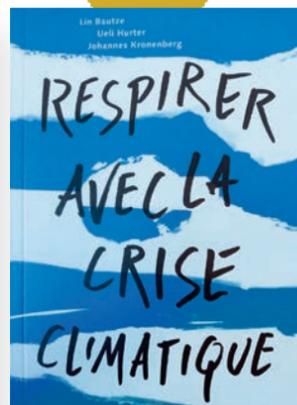
Pour chacune d'elles, vous découvrirez son essence aromatique, sa signature - c'est-à-dire l'apparence,



nouveau



nouveau



la consistance, la couleur, le parfum, le goût... – ainsi que ses indications thérapeutiques. ●

Fabrice Dehoche
Biodynamie et champagnes
240 pages | Éditions Dominique Guéniot | 2022 | 40 €

Fabrice Dehoche, photographe, passionné et déraisonné de vins et spécialiste de la biodynamie, est allé à la rencontre de trente-sept vigneron·nes biodynamistes champenois. Il raconte la fabuleuse histoire de ces femmes et de ces hommes qui consacrent tout leur savoir-faire à la réalisation des meilleurs champagnes et sont plébiscités par les restaurants étoilés du monde entier.

Ce beau-livre est richement illustré de portraits réalisés « les yeux dans les yeux », enrichi de références pour dénicher ces pépites pétillantes issues de la culture bio et biodynamique en Champagne. ●

Peter Berg
Guide du jardinier en biodynamie
144 pages | MABD | Réédition 2022 | 19 €

Le MABD réédite ce manuel pratique de jardinage biodynamique, qui a déjà rencontré un succès considérable auprès d'un grand nombre de jardinier·ères.

Si vous rêvez de produire vous-même des légumes et des fruits sains, savoureux et sans aucun traitement chimique, il est fait pour vous.

Vous serez guidé au fil des divers travaux afin de faire fructifier votre jardin de manière autonome.

Cependant, le constat s'impose, ces dernières années un réel chaos climatique s'installe avec son lot de sécheresses, canicules et à-coups météorologiques qui affaiblissent notre jardin. C'est la raison pour laquelle, avec l'accord de l'auteur, les éditions du MABD ont ajouté un chapitre en fin d'ouvrage afin de proposer quelques pistes pour favoriser la résistance des cultures, et la résilience globale du jardin dans un contexte toujours plus difficile. ●

Lin bautze, Ueli Hurter et Johannes Kronenberg
Respirer avec la crise climatique
60 pages | MABD | 2022 | 5 €

Ce livret traite des recherches, réflexions et processus de la réunion du même nom, organisée en 2021 conjointement par la Section d'agriculture et la Section jeunesse du Goetheanum.

Le texte appelle à adopter une perspective de partenariat avec la terre et à façonner un souffle et une empreinte sains. Ainsi, les expériences pratiques et spirituelles de longue date de l'anthroposophie et de l'agriculture biodynamique pourront être mises à disposition comme solution aux défis de notre époque. ●

—
Cuisine, apiculture, plantes médicinales, taille des arbres...
Retrouvez tous les ouvrages en vente au MABD sur www.bio-dynamie.org/boutique
—

NOUVELLES DU RÉSEAU



—
Congrès d'agriculture au Goetheanum

L'édition 2023 a été marquée par une ambiance très particulière. Était-ce la joie de se retrouver physiquement après deux congrès entièrement en ligne? Était-ce la forte présence des jeunes et des femmes? De nombreux visages souriants exprimaient de la gratitude à la fin de cette rencontre qui a réuni environ 550 participants sur place, et à peu près autant en ligne et dans sept groupes régionaux (Chine, Taiwan, Malaisie, Philippines, Afrique, Argentine et Ukraine) qui ont chacun organisé une rencontre hybride locale.

Ce congrès était marqué par de la densité et du sérieux, en même temps que de la légèreté et de la tolérance: des qualités qui caractérisent peut-être la maturité du mouvement biodynamique bientôt centenaire. Il est presque impossible de rendre compte de l'incroyable diversité de l'offre, avec de l'art sous de nombreux aspects, une multitude d'ateliers interactifs, de rencontres et

de représentations sur différents thèmes.

Cette fête de la biodynamie a montré concrètement comment les expériences pratiques, la science et l'art peuvent s'entrecroiser et se soutenir mutuellement afin qu'une véritable agriculture ou culture du vivant puisse continuer à se développer. Ainsi, la biodynamie aide à faire prendre conscience de la dignité du travail avec la terre et le ciel.

Le prochain Congrès d'agriculture aura lieu du 7 au 10 février 2024 sur le thème « Cent ans du *Cours aux agriculteurs* ». ● **Jean-Michel Florin**

—
Le centenaire du *Cours* comme thème de l'année 2023-2024

En 2024, nous fêterons les cent ans de la biodynamie, car le cours donné par Rudolf Steiner aux agriculteurs s'est tenu à Koberwitz en juin 1924. Au cours de ces cent ans, l'impulsion a été portée d'un seul lieu au monde entier, du premier groupe à des centaines de

groupes, du contexte de l'Europe centrale à de nombreux espaces culturels dans le monde.

Lors du prochain congrès, nous voulons mettre l'accent sur les contenus profonds du *Cours aux agriculteurs*.

Les contenus que nous y rencontrons peuvent-ils encore être une source d'inspiration aujourd'hui? Comment pouvons-nous approfondir les grandes images du *Cours* de manière à ce que nous puissions en faire une source fructueuse pour notre travail avec la terre? Les défis actuels permettent-ils de jeter un regard frais sur les propos de Rudolf Steiner? Trouverons-nous dans le *Cours* les forces qui nous permettront d'aborder avec courage les tâches qui se présenteront à nous?

En mai 2023, nous inviterons à la collaboration en lançant un appel à contributions. Le congrès du jubilé doit être élaboré en commun par le plus grand nombre possible de personnes et de groupes issus du plus grand nombre de régions, de pays et de langues de ce monde. La lettre de Michaël « Le chemin pré-michaëlique et le chemin de Michaël, Lignes directrices n° 103 à 105 » sera lue et travaillée au cours du congrès (texte extrait de Rudolf Steiner, *Les lignes directrices de l'anthroposophie*, éditions Novalis, 2020). ● **Section agricole du Goetheanum**

Revue *Biodynamis*: donnez-nous votre avis !

Un questionnaire en ligne est à votre disposition sur <https://www.bio-dynamie.org/publications/revue-biodynamis/>

Une large mobilisation en faveur de la biodynamie

La biodynamie bénéficie régulièrement d'une bonne presse dans les médias. Cependant, ces derniers temps une succession d'articles, d'émissions et de publications la qualifient de non scientifique, d'ésotérique, voire de pseudo-agriculture fondée sur des croyances. Ces écrits se basent souvent sur une même source.

C'est la raison pour laquelle les organisations nationales de la biodynamie ont lancé un appel à soutien en novembre 2022, qui a été signé par des personnalités et organisations de divers horizons.

Par leur signature, ils protestent contre ces accusations envers une méthode agricole actuelle et rigoureuse, reconnue par la réglementation bio européenne, pratiquée dans plus de soixante-cinq pays dans le monde, non polluante et respectueuse de l'environnement et de la santé de chacun.

Ils affirment leur soutien aux personnes mettant en œuvre la biodynamie. L'appel à soutien en intégralité et la liste des signataires à jour sont

téléchargeables sur :
www.bio-dynamie.org/



Néonicotinoïdes : victoire !

La bonne nouvelle est arrivée en janvier dernier : la France doit retirer immédiatement son projet de nouvelle dérogation autorisant l'usage de néonicotinoïdes ! Cette décision intervient alors que le gouvernement français propose d'accorder, pour la troisième année consécutive, une dérogation pour l'usage de néonicotinoïdes en enrobage

[suite page 57]

Trois ans d'échanges autour de la biodynamie et des plantes médicinales en Bretagne

Il y a trois ans, un groupe de paysan-nes-herboristes répondait à l'appel à projet de la région Bretagne pour développer une « agriculture écologiquement performante (AEP) » par le biais de la biodynamie appliquée aux cultures des plantes médicinales. Au terme de cette aventure, qu'est-ce qui infuse encore en eux? Témoignages.

« Ces années d'expérimentation et d'apprentissage de la biodynamie m'ont permis de mieux comprendre le vivant et toutes ses interactions. Je suis nourrie de cette vision et elle me permet de nourrir ma ferme et ma pratique, comme les maillons d'une chaîne. J'apprécie d'avoir en conscience ma participation à un "Tout plus grand que moi"! » Caroline Laloux, Plouguerneau (29)

« L'accompagnement du groupe, avec ses rencontres et échanges réguliers, ont été un vrai coup de pouce dans la mise en pratique de la biodynamie sur ma ferme. Mon quotidien de paysanne-herboriste a véritablement été nourri par les différentes formations. Qu'il est riche d'expérimenter et de découvrir à plusieurs! » Marine Buet, Quévert (22)

« Ce cheminement entre paysans-herboristes en biodynamie m'a permis d'affiner mon approche sensible du vivant. Chaque formation, intervenant et rencontres ont nourri ma posture de paysanne méditante, co-créatrice avec la nature. » Arlette, Plouigneau (29)

« Nous retrouver collectivement autour de la biodynamie et des plantes médicinales m'a permis, dans mon quotidien, d'inscrire en pensée la présence de chaque membre du groupe; comme un accompagnement bienveillant. Parfois un trait d'humour de Laurent, une

réflexion de Marie, une information de Marielle. Un peu comme un organisme qui a pulsé au gré de ces courtes années à échanger. Et quand bien même ce programme d'accompagnement touche à sa fin, nous avons vraiment souhaité conserver ce lien et poursuivre l'aventure collective. » Sylvain Koeller, Laz (29)

« Cette expérience est une merveilleuse aventure humaine où chacun aura appris un peu plus sur notre relation avec le vivant, expérimenté l'approche sensible en biodynamie, partagé nos ressentis, joies, doutes, peurs et appris à se faire confiance intérieurement. Ces trois ans ont vu éclore les spécificités de chacun, dessiné un chemin unique dans notre relation aux plantes et au monde sensible. » Alexandra Merer, Berrien (29)

« La sensation de faire partie d'une grande famille unie, solidaire et bienveillante. Celle des gardiennes et gardiens du vivant! Chacun de nos échanges m'ont intensément nourri et permis de trouver un sens profond à mon œuvre en tant que cultivatrice de plantes médicinales, ainsi qu'une concrétisation de mes pratiques biodynamiques sur ma ferme. » Marie Malaizier, Saint Thual (35)

« Au-delà des résultats escomptés, ces années ont insufflé une aventure humaine incroyablement riche. Nous réfléchissons à la création d'un collectif de paysan-nes herboristes biodynamiques breton, afin que cette aventure humaine continue et pour que de telles réflexions aient encore lieu. Avec ce virage, j'ai changé de métier, je me suis lancée dans ma passion sur les terres familiales. » Fabienne Le Guillou, Landrévarzec (29)

• Aurélie Paquez



AURÉLIE PAQUEZ

Passionné-e de jardinage, vous aimez l'arc-en-ciel de la diversité des variétés végétales et les nouvelles aventures? Vous aimez vous investir pour la science? L'écologie est un critère important pour vous et vous disposez d'au moins 5 m² de surface prête à être cultivée? Alors inscrivez-vous à notre culture expérimentale avant la mi-mai!



En été, vous cultiverez des laitues dans votre propre jardin avec d'autres jardiniers amateurs et professionnels afin de nous communiquer ensuite les taux d'attaque du mildiou sur vos plants.

Grâce à votre aide, nous pouvons ainsi développer les meilleures variétés de salades.

Le mildiou - un défi pour la culture biologique. Le mildiou (*Bremia lactucae*) est une maladie qui provoque régulièrement de gros dégâts économiques, surtout dans les cultures biologiques où l'on n'utilise aucun fongicide.

Nous recherchons des variétés de salades qui peuvent encore être vendues même si elles sont attaquées par le mildiou et qui y résistent le plus longtemps dans des conditions climatiques variées.

Sans votre aide, nous ne pourrions pas aller aussi loin. Nos différentes lignées de salades issues de la culture Sativa doivent donc être testées sur le plus grand nombre possible de sites différents afin de vérifier leur résistance. Mais seul, c'est un objectif presque irréaliste. Avec l'aide d'un grand réseau de jardins, en revanche, c'est possible! Jusqu'à présent, nos lignées de laitues ont été cultivées et testées dans 5200 jardins en Allemagne, en Suisse, en Autriche, en France, en Belgique et aux Pays-Bas.

Notre réseau de sélection porte ses premiers fruits. Chaque année, environ 60 lignées de salades déjà croisées sont testées dans notre réseau de sélection. Après cinq ans, quatre nouvelles variétés sont intégrées dans des essais pratiques à plus grande échelle, sur des surfaces bio. Une ligne est déjà cultivée depuis deux ans dans le cadre de ces tests pratiques. Si elle réussit, la première nouvelle variété de salade « Unis-vers potager » pourra être lancée dès 2023/2024.

Vous avez envie de soutenir la culture biologique et de rencontrer d'autres amateurs et amatrices de jardinage des pays francophones et germanophones? Alors inscrivez-vous avant la mi-mai:

www.unis-vers-potager.org
Contact: info@unis-vers-potager.org

Partner & Co.
ENGRAIS VERTS & SEMENCES BIOLOGIQUES

ZOOM SUR
7,60 € HT/kg
au lieu de 9,50 € HT/kg
Tarif valable jusqu'à 30/09/22

**LE MÉLANGE - DEMEVERT®
VIGNE BIODYNAMIE - AZOTE ANNUEL,**
CHÂTEAU BENEHARD - www.vignoblechateaubenehard.com

En sac de 10 kg.
avec ses différentes variétés, offre une pénétration profonde dans le sol en assure la nourriture et l'habitat pour les organismes auxiliaires, créent ainsi une biodiversité active. Sa composition en fait un puissant fixateur d'azote, permet un captage jusqu'à 16 mg/kg de cuivre par installation en MS produite par le mélange, offrant ainsi un nettoyage du sol et une implantation rapide. Régénérez la fertilité de vos sols, rétablissez une biodiversité forte et active dans vos vignes et vergers, retrouvez un sol vivant et en bonne santé!

COMPOSITION : 22% Avoine DEMETER bio, 30% Sarrasin DEMETER bio, 30% Gesse DEMETER bio, 1% Plantain lancéolé DEMETER bio, 2% Pimprenelle DEMETER bio, 5% Nielle des blés DEMETER bio, 6% Vesce de printemps bio, 1% Moutarde jaune bio, 2% Phacelie bio, 1% Tournesol bio

D'autres choix de mélanges disponibles sur les sites SEMBIO et VITIVERT et mélanges à la carte sur demande.

COMMANDEZ EN LIGNE SUR
www.semence-biologique.fr ou www.vitivert.com
Contactez-nous : 02 40 23 63 24 commerce@partnerandco.fr

[suite page de la page 54]
de semences pour la filière de la betterave sucrière.

Génération Futures s'oppose depuis trois ans et par tous les moyens à cette dérogation. Nos équipes ont déployé un maximum d'actions pour faire pression et mettre fin à l'usage de ces substances extrêmement dangereuses pour les pollinisateurs, la biodiversité, le vivant. Aujourd'hui, le travail a payé! • **Génération Futures**

Nouvelles menaces biotechnologiques sur les pollinisateurs

Des pesticides génétiques capables d'interférer avec l'expression des gènes des insectes en pleine nature... C'est ce que préparent les laboratoires financés par les plus grands groupes agrochimiques mondiaux.

De premières recherches révèlent que ces torpilles génétiques pourraient tout autant impacter les gènes des bourdons, des abeilles, des papillons ou des scarabées, que ceux des insectes « ravageurs » qu'ils sont censés détruire.

Une courte vidéo: <https://youtu.be/bteCATwbS0k> à retrouver sur le site <https://www.pollinis.org/> vous explique le fonctionnement de ces nouveaux pesticides génétiques - et comment ils pourraient impacter les abeilles et autres pollinisateurs essentiels de manière incontrôlable.

Le déploiement de ces technologies dangereuses et sous-étudiées passe très



largement sous le radar des médias. Il est devenu urgent de se mobiliser et d'alerter les citoyens: prenez trois minutes pour regarder cette vidéo, et diffusez-la très largement autour de vous! • **Pollinis**

Les firmes s'emparent de la terre

Terre de Liens publie la seconde édition de son rapport sur l'état des terres agricoles en France. Il confirme les logiques d'accaparement et de financiarisation des terres agricoles aujourd'hui à l'œuvre en France.

L'association lève le voile sur la propriété des terres: aujourd'hui les sociétés agricoles financiarisées, marquées par la présence d'investisseurs non agricoles, possèdent 640000 ha de terres et contrôlent 14 % de la surface agricole. Et n'ont de cesse de se développer à la faveur d'un marché parallèle de la terre qui échappe à la régulation. À l'aube d'une nouvelle loi d'orientation agricole, Terre de Liens appelle le gouvernement à agir pour

mieux contrôler ces sociétés qui dessinent une agriculture sans agriculteurs.

Explications sur www.terredeliens.org et en vidéo: www.youtube.com/watch?v=AgnIIaUMfJQ.

• Terre de Liens

Le label HVE trompe le consommateur, la justice doit l'interdire

Janvier 2023. Alors que le gouvernement vient de modifier à la marge le référentiel du label agricole « Haute valeur environnementale » (HVE), un collectif composé d'associations de défense des consommateurs, de l'environnement et de la santé, d'agriculteurs et d'entreprises biologiques a saisi le Conseil d'État pour faire reconnaître la tromperie du consommateur qui dure depuis plus de dix ans et mettre un terme au *greenwashing* entretenu par cette mention.

La loi française indique depuis 2011 que le label HVE doit récompenser des modes de production censés être particulièrement respectueux

de l'environnement. Des études produites par l'Office français de la biodiversité (OFB) et l'Institut du développement durable et des relations internationales (IDDRI) ont démontré que le contenu du label HVE n'était pas plus exigeant que la moyenne des pratiques agricoles françaises. L'utilisation d'intrants chimiques comme des engrais et pesticides de synthèse particulièrement néfastes pour l'environnement ou pour la santé humaine reste autorisée! Il existe un modèle, certes perfectible, mais qui a l'une des plus hautes performances environnementales: ce modèle s'appelle l'agriculture biologique. Tout soutien de l'État à des allégations commerciales mensongères qui brouillent

la perception du consommateur doit cesser immédiatement, estime le collectif. • **FNAB**

Et si l'or bleu venait à manquer?

Comment peut-on encore gaspiller l'eau potable en l'utilisant négligemment – aux toilettes ou en remplissant sa piscine – quand partout la terre se craquelle?

Dans une Europe en voie d'assèchement, elle est devenue une ressource rare, de plus en plus chère et source de conflits. Quelles résolutions devons-nous aujourd'hui adopter pour une gestion responsable, équitable et résiliente de l'eau?

Ces quelques petits conseils doivent-ils être prodigués aux



seuls ménages, ou devons-nous prendre en considération l'empreinte de notre industrie? Et celle de l'agriculture intensive, si gourmande en eau?

Voilà ce que s'est proposé d'examiner le dossier de *Valériane* n° 159.

Pour plus d'informations: Nature et Progrès Belgique, info@natpro.be / www.natpro.be

PETITES ANNONCES

Je vends du raisin (de cuve) certifié bio et Demeter,

au nord du Vaucluse, sur des parcelles AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages.

Pas de quantité minimale. Âge des vignes entre 10 et 60 ans selon parcelle. Pour celles et ceux qui cherchent du beau raisin pour faire des cuvées de négoce, avec en prime une vue somptueuse sur le Ventoux pour vendanger (c'est toujours agréable). PS: je fais aussi du vin (Le vin de Blaise) mais pas avec tout mon raisin...

Tél.: 06 23 02 89 66.

Vends presseur bois, dispositif de serrage métallique, taille moyenne, cage 115 x 117 cm, excellent état, dernière utilisation 2020, prix 300 €.

Roger Raffin, 175 route du Granier, Chef-Lieu, 73800 Villard-d'Héry, tél.: 04 79 28 85 92, e-mail: roger.raffin@laposte.net.

Vendons vaches, taureaux

Pies Bretonnes. Travail de préservation de la diversité génétique. Tous âges à partir de 9 mois. Élevage allaitant bio et N&P. Dehors toute l'année.

06 50 01 13 29

Brambéac (35330) Val d'Anast

Nous recherchons pour la création d'une ferme collective,

porteur-euses de projet, en maraîchage, plantes médicinales, petits fruits, fruits, petit élevage, semences, agroforesterie ou autre. Nous sommes dans l'Entre-deux-Mers (Gironde), domaine de 14 ha avec 800 m² de bâtiments professionnels. L'idée est de créer une ferme collective avec animation, vente sur place et transformation.

Plus de renseignements: alainf33@orange.fr

Ferme laitière fromagère en Mayenne, en biodynamie,

25 vaches. 1/3 du lait est transformé en tomme, bleu et produits frais. Recherche rapidement des forces vives. Ouvert à toute proposition: salariat, association ou transmission. 02 43 02 24 28 francois.lebrun0540@orange.fr

Séminaire d'introduction à la communication animale

avec Roland Ducroux. « Agir en harmonie avec le monde animal », samedi 22 avril 2023 à Echalas (69), sur la ferme de Vareille en biodynamie de Thomas Ollagnon.

Renseignements et inscription: i.kepler@orange.fr

Institut Kepler, pour l'élargissement des sciences aux phénomènes de la vie.

Cherchons chaudron cuivre

300 à 600 litres en état convenable pour fromager, contactez Zoë (ferme Larock), Belgique 00 32 498 41 60 94, paysansfromagers@lavache.com

Délai d'insertion des petites annonces pour le prochain numéro avant le 16 mars 2023.

Envoyez le texte de votre annonce

— par courrier postal à: Biodynamis, 5 place de la Gare, 68000 Colmar,

— ou par mail à: m.bourgeois@bio-dynamie.org

5 € TTC l'annonce de 20 mots max. et 0,60 € TTC le mot supplémentaire.

Seuls les mots apportant du sens sont comptés: abréviations, groupes de chiffres, articles, prépositions et ponctuations ne sont pas pris en compte. Rajoutez 5 € en cas de domiciliation à la revue pour les frais de renvoi.

La rédaction se réserve le droit de refuser toute annonce ne répondant pas à ses objectifs.

FOYER MICHAËL

École des arts et de l'humain

- > Une année d'immersion dans l'art, la vie sociale et la nature
- > Une année de réflexion sur l'être humain et ses liens avec le monde
- > Une année d'introduction aux approches de l'anthroposophie
- > Une année de formation artistique, pédagogique et sociale
- > Reconnue comme première année de formation à la pédagogie Steiner-Waldorf
- > Reconnue comme stage préparatoire à la formation en agriculture biodynamique

détails et candidatures : foyer-michael.com

PACTE VEGETAL

La première coopérative phytothérapie

SERVICES VIGNES <ul style="list-style-type: none"> • ANALYSES DU VÉGÉTAL • PULVÉRISATION PAR DRÔNE • FORMATIONS DIGITALES 	SOLUTIONS PHYTOTHÉRAPIE <ul style="list-style-type: none"> • EXTRAITS FERMENTÉS • INFUSIONS/DÉCOCTION • PLANTES SÈCHES 	MATÉRIEL <ul style="list-style-type: none"> • MODULE DE TRAITEMENT D'EAU • TISANIÈRE • MESURES ET PRÉDICTION PH-REDOX
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

www.pactevegetal.com

sativa

Un bouquet de diversités pour votre jardin avec des graines biologiques

Nouveautés: tomates marbrées, salades craquantes, carottes violettes, plantes médicinales précieuses

demeter
BIO SUISSE

www.sativa.bio

Eco-Dyn
Agriculture Régénérative

www.ecodyn.fr



FORMATIONS, SÉMINAIRES ET CONGRÈS

Les formations à destination des professionnels et du grand public permettent d'acquérir les connaissances nécessaires à la compréhension et à l'application de la biodynamie. Ces pratiques sont applicables autant à grande échelle - plusieurs centaines ou milliers d'hectares - qu'à très petite échelle - jardin familial.

Un des grands axes abordés lors de ces formations est de redonner à chacun-e les bases pour développer à nouveau une réelle attention à la nature, une écoute et un sens de l'observation, nécessaires à une bonne pratique de la biodynamie.

Le MABD propose chaque année, en collaboration avec les associations régionales et/ ou d'autres partenaires locaux, plus de 150 journées de formation réparties sur le territoire avec des thématiques très diverses.



Inscriptions en ligne...

Rendez-vous sur notre site Internet: www.app.bio-dynamie.org (onglet Formations)

Créez votre compte (ou connectez-vous si vous en avez déjà un), recherchez votre formation par département et accédez à l'inscription en ligne.

Toutes ces formations sont co-financées par le VIVEA pour les agriculteurs (à jour de leurs cotisations MSA et dans la limite de l'enveloppe annuelle) et par l'OCAPIAT pour les salariés agricoles, alors n'hésitez pas, formez-vous! Pour les particuliers les tarifs sont d'environ 65 €/jour. Notre organisme de formation est certifié Qualiopi et est référencé Datadock.

... mais pas que!

Si vous n'êtes pas un mordu d'informatique, l'équipe du MABD vous accompagne: nous restons disponibles pour effectuer les démarches d'inscription à vos côtés. N'hésitez pas à nous contacter par mail ou par téléphone: Zoé Vailhen, z.vailhen@bio-dynamie.org tél. 07 50 55 58 32

Plantes aromatiques et médicinales/botanique/paysage

Comprendre les grandes familles de plantes. Observer les plantes avec la méthode goethéenne. Appliquer les pratiques biodynamiques en culture de PAM.

- Les Astéracées
→ Corse, 1^{er}-2 mai
Formateur: J.-M. Florin
- Les plantes des préparations biodynamiques
→ Seine-Maritime, 3-4 avril
Formateur: J.-M. Florin
- Séminaire. Transformer les plantes médicinales et valoriser leurs vertus
→ Lozère, 4 au 6 juillet
Formateurs: J.-M. Florin, S. Leleu, M. Burlot, A. de Poulpiquet

- Séminaire. Plantes médicinales des Vosges, de la compréhension à l'usage
→ Haut-Rhin, du 9 au 14 juillet
Formateur: J.-M. Florin

Élevage

Maîtriser les techniques spécifiques appliquées à l'élevage biodynamique.

- Fabriquer des fromages naturels fermiers - Approche traditionnelle et résiliente
→ Finistère, 16 au 20 mai
Formateur: D. Asher

Apiculture

Comprendre les abeilles et pratiquer une apiculture respectueuse de leur biologie.

- Cycle apiculture biodynamique (3 x 2 jours)

[suite page suivante]

FORMATIONS, SÉMINAIRES
ET CONGRÈS

- 2● Essaimage et visite de printemps
→ Deux-Sèvres, 27-28 mai
- 3● Préparation à l'hivernage et visite d'automne
→ Deux-Sèvres, 16-17 septembre
Formateur : T. Bordage
- Apiculture biodynamique et de conservation
→ Dordogne, 6-7 mai et 15-16 juillet
Formateur: T. Masson

Préparations biodynamiques

- Comprendre, élaborer et utiliser les préparations biodynamiques
→ 3^e journée: Rhône, 11 avril
→ 3^e journée: Savoie, 26 avril
→ Haut-Rhin, 14 avril
Formateur: G. Baudoin

Observation du vivant
Développer ses facultés de perception et d'observation pour améliorer ses performances agricoles

- Cycle rencontre avec la nature
Même s'il a déjà commencé, il est possible de l'intégrer en cours de route!
→ Dordogne, Gironde, Haute-Vienne, 22-23 avril, 6-7 mai, 3-4 juin, 23-24 septembre, 14-15 octobre et 18-19 novembre
Formateurs: J-M. Florin, M. Quantin, E. Fernex, R. Becker

N'hésitez pas à nous contacter par mail ou par téléphone:
Zoé Vailhen,
z.vailhen@bio-dynamie.org
tél. 07 50 55 58 32

LES JARDINS DE GAÏA
GRANDS THÉS BIO

demeter

Le meilleur de la nature

L'EXCELLENCE DE LA BIODYNAMIE

www.jardinsdegaia.com - www.dotationgaia.com

Logos: European Union, World Fair Trade Organization, and social media icons (Instagram, Facebook, LinkedIn).

Abonnement et adhésion 2023

L'abonnement et l'adhésion se font de préférence en ligne via le site bio-dynamie.org

Si vous le souhaitez, vous pouvez également nous contacter au 03 89 24 77 89 ou par mail à c.dejong@bio-dynamie.org ou par courrier sur papier libre ou avec le bon de commande

Abonnement et adhésion
03 89 24 77 89
c.dejong@bio-dynamie.org

ci-dessous pour que nous réalisons votre adhésion/abonnement. Si votre département est couvert par une association régionale fédérée au MABD, en adhérant à l'association locale vous devenez également membre du MABD (et réciproquement). Vous pouvez donc également contacter votre association régionale pour renouveler votre adhésion/abonnement.

Merci de distinguer le règlement pour les abonnements/adhésions de celui pour les livres/produits.

Adhésion simple 2023 au MABD	<input type="checkbox"/> 20 €	
Abonnement à Biodynamis 4 numéros trimestriels + hors-série	ENVOI VERS LA FRANCE	ENVOI VERS L'ÉTRANGER ET LES DOM-TOM
Sans adhésion	<input type="checkbox"/> 38 €	<input type="checkbox"/> 41 €
Avec adhésion 2023 au MABD	<input type="checkbox"/> 58 € 51 € (adh. 20 € + abo. tarif préf. 31 €)	<input type="checkbox"/> 54 € (adh. 20 € + abo. tarif préf. 34 €)

Livres et préparations
03 89 41 80 36
boutique@bio-dynamie.org

Livres

	PRIX	QUANTITÉ	PRIX TOTAL
Jardiner en biodynamie	19,90 €		
35 questions sur la biodynamie	18,00 €		
Les messages cachés des plantes	19,90 €		
Biodynamie et champagnes	40,00 €		
Le Calendrier biodynamique 2023	10,00 €		
Respirer avec la crise climatique	5,00 €		
	Frais de port		
	Total à régler		

Conditions de frais de port pour les livres:

FRANCE MÉTROPOLITAINE		DOM-TOM ET ÉTRANGER	
MONTANT DE LA COMMANDE	FRAIS DE PORT	MONTANT DE LA COMMANDE	FRAIS DE PORT
Inférieur à 16 €	4 €	Inférieur à 16 €	7 €
De 16 € à 69 €	6 €	De 16 € à 49 €	10 €
De 70 € à 99 €	10 €	De 50 € à 99 €	15 €
100 € et au-delà	0,01 €	100 € et au-delà	17 €

L'envoi des livres se fait à part des produits du jardin.

Veuillez prendre en compte les deux tarifications de frais de port. Merci de votre compréhension.

BON DE COMMANDE Livres, abonnement et adhésion

	QTÉ/UNITÉ	CONDITIONNEMENT INCLUS	PRIX/UNITÉ	QUANTITÉ	MONTANT TTC
Bouse de corne (500) pour un jardin jusqu'à 2500 m ²	25 g		3,00 €		
Silice de corne (501) pour un jardin jusqu'à 2500 m ²	1 g		2,00 €		
Compost de bouse (CBMT) pour un jardin jusqu'à 2500 m ²	60 g		3,00 €		
Préparations du compost*	30 g		6,00 €		
Jus de fleur de valériane (507)** — Flacon de 3 ml	15 g		2,00 €		
Achillée (inflorescences)	50 g		4,00 €		
Bourdaïne (écorce)	200 g		7,00 €		
Camomille matricaire (fleurs)	50 g		8,00 €		
Consoude (feuilles)	150 g		5,00 €		
Fougère (feuilles)	100 g		5,00 €		
Ortie (parties aériennes, début de floraison)	200 g		5,00 €		
Osier (branchages)	200 g		6,00 €		
Pissenlit (fleurs)	10 g		1,80 €		
Prêle (tiges stériles)	200 g		10,00 €		
Reine-des-prés (parties aériennes fleuries)	200 g		5,00 €		
Tanaisie (parties aériennes fleuries)	200 g		5,00 €		
Extrait de pépin de pamplemousse	100 ml		30,00 €		
Argile bentonite (fort pouvoir gonflant mais facilement lessivable)	1 kg		3,00 €		
	2,5 kg		5,00 €		
Argile kaolin (base pour les badigeons)	1,5 kg		5,30 €		
Basalte en poudre grossière (roche « Jeune », riche en oligoéléments)	1 kg		3,50 €		
	3 kg		5,50 €		
Lithothamne micronisé (algues calcaires)	5 kg		10,00 €		
Poudre de roche volcanique (vulkamin) (phonolithe micronisé)	1 kg		2,50 €		
	3 kg		4,00 €		
Preicobakt (badigeon pour soin des arbres)	1 kg		7,50 €		

* Ortie, chène, pissenlit, camomille, achillée (1 g chacun) et valériane (3 ml), pour un tas jusqu'à 5 m³.

** Pour les composts. La 507 est comprise dans les préparations du compost.

Frais de port

Total à régler

Conditions de frais de port uniquement pour les produits du jardin (l'expédition des livres se fait à part) :

FRANCE MÉTROPOLITAINE

POIDS DE LA COMMANDE	FRAIS DE PORT	POIDS DE LA COMMANDE	FRAIS DE PORT	POIDS DE LA COMMANDE	FRAIS DE PORT
Inférieur à 75 g	4,50 €	Jusqu'à 2 kg	10 €	Jusqu'à 10 kg	18 €
Jusqu'à 200 g	5,50 €	Jusqu'à 5 kg	13 €	Jusqu'à 15 kg	23 €
Jusqu'à 500 g	7 €	Jusqu'à 7 kg	15 €	Jusqu'à 30 kg	37 €
Jusqu'à 1 kg	8 €				

POUR UN ENVOI DOM-TOM ET À L'ÉTRANGER
nous consulter pour un devis.

Bon de commande à retourner avec votre règlement à : MABD, 5 place de la Gare, 68000 Colmar

Mode de paiement (commande traitée à réception du règlement)

- Chèque bancaire (en euros et payable en France) à l'ordre du MABD
- Par virement: IBAN FR76 3008 7332 0000 0195 5320 120 / BIC CMCIFRPP

NOM _____ PRÉNOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ VILLE _____

PAYS _____

TÉL.* _____ E-MAIL* _____

*Tél. et/ou e-mail obligatoires pour les envois supérieurs à 1 kg (suivi Colissimo).

PORTRAIT



On arpente son domaine drômois de 26 ha d'un seul tenant sur un plateau, entourés d'un paysage splendide. On l'écoute parler des vieilles vignes (« les Mémés »), du terroir, de son parcours et de son travail au quotidien, des étoiles dans les yeux. Le cheminement de cette femme joyeuse, sereine et énergique est atypique. Infirmière de formation, elle s'est mariée jeune à un agriculteur amoureux de la vigne, qui lui a communiqué sa passion. Au décès accidentel de celui-ci, Michèle a quarante ans et trois

Michèle Aubéry
Vigneronne

1978
Achat de 12 ha de vieilles vignes avec son mari à Montbrison-sur-Lez (Drôme).

1979
Premières bouteilles du domaine Gramenon, en bio

1999
Décès accidentel de son mari. Michèle Aubéry continue l'aventure seule.

2006
Passage en biodynamie.

2022
Son fils Maxime prend les rênes du domaine.

enfants. Elle fait le choix courageux de poursuivre l'œuvre engagée et reprend la conduite du domaine. Déjà en agriculture biologique et vinification sans intrant, la vigneronne s'engage vers la biodynamie, passage qui lui a permis de trouver sa place, des solutions et une vision holistique. La biodynamie de son point de vue ne se limite pas à pulvériser deux préparations par an ou à faire un concours du plus grand nombre de passage de « prep » ! C'est plutôt une approche globale de la vie, une façon d'en prendre soin, une attitude et un positionnement par rapport au vivant. Que ce soit dans la gestion de l'équipe, à côté de la tisanière, la pipette en main au-dessus des barriques, au pied de ceps centenaires, et jusque dans la création des étiquettes pour ses vins aux noms originaux, de Michèle Aubéry émane une force sensible et ancrée. En goûtant ses vins, on est impressionné par leur finesse, leur droiture, leur fruité. C'est profond, énergique, lumineux. La retraite arrive, Michèle transmet le domaine à son fils Maxime qui travaille à ses côtés depuis près de quinze ans. Elle se réjouit de pouvoir continuer à travailler en faisant uniquement ce qu'elle préfère, c'est-à-dire toute la partie biodynamie: pour soulager son fils, mais surtout parce que ça lui fait plaisir et la motive! Elle en profite également pour continuer à se former à la perception fine du vivant, convaincue que le développement de la sensibilité, de l'écoute, de l'attention et de l'intention donnée à chaque chose est primordial. La rencontre avec Michèle Aubéry est une bouffée d'air inspirante.

• Soazig Cornu

Pour en savoir plus: www.domaine-gramenon.fr

NOTRE LOGO AFFICHE LA COULEUR

www.demeter.fr

Notre logo affiche la couleur pour garantir une démarche profondément holistique. Exigences pour la production agricole, pour l'élaboration des produits transformés et pour les emballages: notre cahier des charges est l'un des plus complets. Nous l'avons enrichi en 2021 par des engagements sociaux et sociétaux, et menons un travail constant de réflexion pour une approche toujours plus globale.

Pour (re)découvrir la certification Demeter et trouver plus facilement des produits, rendez-vous sur notre nouveau site : www.demeter.fr



DEMETER, QUALITÉ BIODYNAMIQUE CERTIFIÉE



www.demeter.fr