

Se fier aux planètes n'empêche pas d'avoir les pieds sur terre

Basée sur les liens unissant l'homme, les plantes, la terre et le cosmos, la biodynamie est pratiquée par des agriculteurs et viticulteurs romands. Enquête sur cette méthode de culture, en marge du marché biodynamique qui aura lieu samedi à Vevey.

En Suisse, la part de l'agriculture biologique atteint aujourd'hui 11,3% de l'ensemble des domaines agricoles: 5884 producteurs et 847 transformateurs. Parmi ces paysans bios, toujours plus nombreux, on trouve une population particulière, qui pratique ce qu'on appelle la biodynamie: «Agriculteurs, comme moi, mais aussi viticulteurs, maraîchers, apiculteurs: nous représentons, en tout et pour tout, 250 exploitations.» Ueli Hurter, la cinquantaine, sait de quoi il parle. Responsable de la ferme-fromagerie de L'Aubier, à Montezillon (NE), qu'il a rejointe en 1989, il est aussi un promoteur actif de la biodynamie en Suisse et dans le monde. A L'Aubier, tout achat d'engrais, de pesticide ou de complément alimentaire est exclu. Dans cette ferme, on a choisi de mettre en harmonie l'agriculture et les forces cosmiques de l'univers. Un langage ésotérique qui n'est pas pour autant synonyme d'idéalisme déconnecté des réalités du monde rural. Tant s'en faut, puisque cette ferme n'a cessé de se développer, avec succès, depuis sa création en 1979. «Elle est née dans la mouvance tardive des idées de 1968, explique Ueli Hurter. Désireux de prendre leurs distances avec l'agriculture intensive des années soixante, les fondateurs de L'Aubier se sont battus pour défendre leurs valeurs. A l'époque, la Suisse fonctionnait sur un mode hyperrégulateur. C'était la Confédération qui réglementait et récoltait la production de lait. Bien décidés à ne pas mélanger le leur avec d'autres productions, les paysans de L'Aubier l'ont transformé en yaourt bio.»



Ueli Hurter, responsable de la ferme-fromagerie de L'Aubier, à Montezillon (NE), devant la cuve en bois dans laquelle il mélange les préparations biodynamiques à de l'eau pour les dynamiser avant de les diffuser, à doses homéopathiques, dans les champs.

Aujourd'hui, dans une Suisse où bio est un mot courant, rien ne permet, à vue d'œil en tout cas, de distinguer la ferme de L'Aubier de n'importe quelle autre exploitation agricole. Située à 750 mètres d'altitude, cette exploitation compte une soixantaine de têtes de bétail, dont vingt-cinq vaches laitières. S'y loge une fromagerie et s'y accolent un magasin, une auberge-restaurant où l'on trouve les produits de la ferme, dont des viandes préparées sur place. Aux alentours poussent du blé et autres céréales fourragères, sur les quatre à cinq hectares

de champs appartenant à L'Aubier. En y regardant de plus près, et surtout, en écoutant Ueli Hurter, on décèle toutefois la particularité de cette ferme.

Le rôle clé des préparations

A commencer par cette cuve en bois, remplie d'eau chaude, dans laquelle le maître des lieux tourne un balai de riz suspendu par une cordelette à un crochet fixé au plafond de la grange. Etrange... Mais que peut bien fabriquer Ueli Hurter? «Nous avons toute une série de préparations, propres à la

biodynamie et qu'on ne trouve pas du tout dans le bio.» En l'occurrence, le fermier de L'Aubier a déversé une pincée de «bouse de corne» (voir encadré ci-dessous) dans cette eau qu'il brasse vigoureusement. Il giclera ensuite sur le sol cette solution au moyen d'un pulvérisateur fixé sur un tracteur. Une telle alchimie est propre à la biodynamie, qui se donne pour ambition d'étudier le lien qui unit l'homme, les plantes, la terre, les planètes et le cosmos tout entier. Intuitive, analogique, proche de la magie et de l'observation des astres, la biodynamie »

LA BIODYNAMIE, C'EST QUOI?



Une vision du monde

La biodynamie est le prolongement agricole de l'anthroposophie. Elle étudie le lien qui unit l'homme, les plantes, la terre, les planètes et le cosmos tout entier. Dans la pratique agricole, elle repose avant tout sur l'observation et l'expérience, sans prétendre à la moindre solution miracle. Elle n'a rien d'une superstition et elle vise moins au rendement à tout prix qu'à la durabilité de tout organisme agricole.



L'organisme agricole tripartite

Le sol, avec, comme chez l'homme, un pôle tête (céphalique), un pôle digestif (métabolique) et un pôle respiratoire (rythmique) pour unir ce qui vient d'en haut et ce qui vient d'en bas. Sauf que l'organisme agricole a «la tête en bas», sous terre. Quand l'agriculteur foule sa parcelle, il se promène ainsi «dans le ventre de l'organisme».



L'implication des forces cosmiques

La biodynamie tient compte des forces cosmiques (soleil, lune, marées), soit tout le système planétaire qui entoure la Terre. Les viticulteurs biodynamiques plantent, par exemple, leurs ceps pendant les deux semaines de lune descendante. Une période où la partie inférieure de la plante, son système racinaire notamment, est pleine de sève et de force.



Les préparations biodynamiques

Elles constituent la base de la biodynamie. Interdites durant l'Allemagne hitlérienne, elles ont conservé leur nom de code chiffré. Par exemple, la «500» se compose de bouse de vache, logée dans des cornes enfouies dans le sol tout l'hiver. Diluée dans l'eau, pulvérisée à raison de 100 g par hectare (30 à 50 litres à l'hectare), brassée une heure durant.



La vache sacrée

La rumination de la vache, animal très respecté, est au cœur du processus biodynamique. Les gaz issus de la digestion montent dans les cornes et passent dans le sang qui irrigue tout particulièrement cette partie du corps. Grâce à la circulation sanguine, les forces libérées du fourrage retournent ainsi dans l'organisme et en sortent avec le fumier qui, une fois répandu, relance le cycle.



Les chiffres

1924 Création de la biodynamie par Rudolf Steiner, en Allemagne. 5000 exploitations en biodynamie recensées dans le monde. Sans compter celles qui le pratiquent sans le revendiquer, comme en Inde, ou comme ces viticulteurs qui appliquent ses principes, sans pour autant se déclarer biodynamiques. 250 exploitations en Suisse. 1 seul label Demeter est la marque internationale de l'agriculture biodynamique.

Cornes de vache et silice, deux ingrédients des préparations biodynamiques. De g. à dr., Michel Cruchon, son frère Raoul et Catherine Cruchon, fille de Raoul, vigneron convaincus par la biodynamie. A dr., Michel Cruchon, dans le vignoble d'Echichens, tenant une corne qu'il enterrera avec de la bouse pour concocter un engrais naturel.



PHOTOS OLIVIER BORN

HISTOIRE

L'enseignement de Rudolf Steiner

L'origine de la biodynamie remonte au lendemain de la Première Guerre mondiale. Des agriculteurs et des scientifiques allemands demandent conseil à Rudolf Steiner, père de l'anthroposophie. Comment préserver l'équilibre des forces naturelles de la terre, dans un contexte d'agriculture intensive? En plus de conseils pratiques, le philosophe leur dispense un enseignement sur ce qu'on pourrait appeler «le fonctionnement» de la nature, à savoir tout ce qui doit se mettre en mouvement pour produire la vie végétale et animale. Du 7 au 16 juin 1924, Steiner donne une série de huit conférences en Silésie (province allemande). L'assistance, médusée, entend parler de cosmos et de mouvements de planètes. Ces «cours aux agriculteurs» fondent les bases de la biodynamie, qui inspirera aussi l'agriculture biologique.

» est ainsi souvent présentée par ses défenseurs comme «préscientifique». Que l'on ne s'y trompe pas, toutefois, prévient Ueli Hurter. La biodynamie n'est pas une garantie de qualité absolue: «Elle ne tient pas du miracle! Il est tout à fait possible, par exemple, de produire un fromage très moyen en biodynamie. De plus, un test à l'aveugle ne me permettrait pas de dire si tel ou tel fromage est biodynamique ou non. Nous devons également maîtriser les techniques agricoles courantes.» Mais alors, au-delà de ces préparations, diffusées à dose homéopathique sur la terre, sur les feuilles ou dans le sol, qu'est-ce qui fait la différence entre le bio et la biodynamie? «Une certaine approche de la manière de produire, affirme Ueli Hurter, une orientation spirituelle du travail.»

La vache, animal sacré

Quitte à simplifier, le responsable de la ferme de L'Aubier esquisse une division du travail quotidien dans une ferme biodynamique: 80% de tâches semblables à toutes

celles des autres exploitations, 15% de tâches en bio et 5% en biodynamie. Il n'en demeure pas moins que cette petite part revêt une importance capitale, dès lors qu'elle est perçue comme essentielle par les agriculteurs en biodynamie: «Notre conception du rôle de la vache, par exemple, nous distingue des autres paysans, affirme Ueli Hurter. Nous leur laissons leurs cornes, comme le font d'autres que nous, mais par tradition, alors qu'il s'agit pour nous d'une question de conviction. Ce ruminant, hautement spécialisé dans la digestion, qui passe par les cornes (voir encadré en page 16), produit un fumier de grande importance dans le processus biodynamique. Au-delà du respect de l'animal, nous percevons, à travers la vache, que la ferme est un organisme vivant.» C'est-à-dire? En résumé, l'exploitation agricole biodynamique représente une unité, qui ne fait qu'exporter ses produits, sans avoir besoin, en principe d'y importer des moyens de production.

La viticulture à la pointe

Grande sœur du label bio, des années quarante aux années soixante, la marque Demeter est reconnue internationalement, dans la ligne des enseignements anthroposophiques de Rudolf Steiner (lire encadré ci-dessus). A l'origine, même, il n'y avait d'autre bio que la biodynamie. En Suisse romande, le monde de la viticulture est particulièrement concerné par cette pratique. Et ce n'est pas un hasard, à en croire Ueli Hurter: «La vigne est particulièrement sensible aux préparations biodynamiques, elle réagit de façon visible, avec, au bout de la chaîne, la dégustation du vin.» Et pourtant, fait notable, les vignerons concernés par la biodynamie ne le font pas tous savoir. «Contrairement à nous autres paysans, beaucoup de vignerons ne mentionnent pas le label Demeter sur leur étiquette, qui est, en soi, un signe de distinction suffisant pour eux.» C'est notamment le cas du Domaine Henri Cruchon, à Echichens (VD). Avec quatorze ans d'expérience en biodynamie, cette famille de viticulteurs vaudois travaille 30 hectares sur 42 en biodynamie. Raoul Cruchon le dit bien: «Nous n'avons jamais cherché à nous marginaliser. Notre seule motivation n'est pas le militantisme, mais avant tout la recherche du goût et du ter-

roir. Et on doit à l'évidence reconnaître que nous obtenons les résultats recherchés.» Pour ce spécialiste de la vinification, le chasselas, par exemple, s'exprime à travers la minéralité. «L'intérêt de ce vin, c'est avant tout son terroir, que les techniques de biodynamie permettent de valoriser.» Label ou pas, chez les Cruchon, on retrouve les mêmes préparations à base de bouse, de corne ou de silice qu'à la ferme de L'Aubier. Raoul Cruchon, qui a bien les pieds sur terre, est passé maître dans la vulgarisation de l'enseignement biodynamique qui donne un sens à son travail. «J'ai le sentiment de pouvoir encore m'améliorer, en particulier sur le plan de l'équilibre des vins ou de l'harmonie d'un cépage, tandis qu'avec la chimie, on atteint vite un plafond.» Le vigneron d'Echichens sourit quand on évoque l'occultisme à propos de la biodynamie: «Je parlerais plutôt de «clairvoyance». La biodynamie, c'est tout le contraire de l'obscurantisme. Pour Rudolf

Steiner, tout ce qui est sur la terre est une manifestation de l'esprit.» Dans son travail, Raoul Cruchon distingue les effets de la reconversion d'une vigne en biodynamie: «Elle se verticalise, elle maigrit et c'est tout cela qui va changer le comportement du vin. La vigne et le vin s'individualisent.» Le viticulteur l'avoue: «Les vins en biodynamie gagnent plus rarement les concours, car souvent ce sont les vins plus faciles à comprendre, plus spontanés, qui sont couronnés.» Chez les Cruchon, *Le cours aux agriculteurs*, rédigé par Steiner, trône sur une étagère. Michel Cruchon, le frère de Raoul, qui travaille la vigne, consulte également un ouvrage de vulgarisation signé François Bouchet, un praticien français. La biodynamie fait partie de l'univers des Cruchon. Mais point chez eux de prosélytisme. Dans ses vignes d'Echichens, sans ostentation, en pleine conscience, une famille est seulement, plus que d'autres, à l'écoute des cycles lunaires et du mouvement des planètes.

NICOLAS VERDAN ■

+ D'INFOS www.demeter.ch, www.aubier.ch, www.henricruchon.com. Marché biodynamique, le 6 septembre à Vevey, sous la Grenette.

QUESTIONS A...

Christian Linder

Collaborateur technico-scientifique d'Agroscope.

«Le respect de la nature est louable»



Comment considérez-vous la biodynamie en viticulture?

La biodynamie est un système de production presque comme un autre. Elle répond au souci de respecter les cycles naturels de la vigne. Je salue les producteurs biologiques, ou biodynamiques, qui produisent des vins de qualité, tout en réduisant l'usage de produits phytosanitaires et d'engrais.

Quels sont les avantages de ce type de production?

Je n'ai pas de résultats comparatifs aboutis sur la biodynamie. En revanche, à Perroy (VD), de 1998 à 2004, nous avons comparé une parcelle de chasselas, cultivée selon les directives de production intégrée de Vitiswiss (ndlr: PI, soit 60% de la surface viticole suisse) et une autre selon un cahier des charges bio-organique Bourgeon (bio). Les traitements appliqués ont permis une protection satisfaisante du vignoble, même si dans les conditions de l'essai, l'oïdium a causé quelques problèmes dans le bio. Les traitements bios, plus nombreux, car moins persistants, ont renchéri le coût de la protection phytosanitaire de 40% environ. Peu de différences nutritionnelles ont été observées. Les techniques d'entretien du sol appliquées en culture bio ont permis de bien gérer la nutrition azotée. Les années sèches, le poids des baies a été inférieur en bio. Les moûts n'ont pas présenté de différences notables.