Intérieur extérieur

La bouse fait des merveilles

Au Mont-Pèlerin, habitués et néophytes se rassemblent pour élaborer la bouse de corne. Cette préparation, qui évoque l'alchimie, est un ingrédient phare de l'agriculture biodynamique

Samuel Socquet Textes
Chantal Dervey Photos

Une quinzaine de personnes entoure un tonneau qui trône dans la cour de La Solide, une ferme du versant nord du Mont-Pèlerin. Fixée à un trépied, une grande perche plonge dans le fût rempli d'un liquide à la couleur terre. Delphine Girod Vallotton, la maîtresse des lieux, donne le coup d'envoi de la dynamisation et montre le geste. Avec la perche, elle brasse la préparation qui remplit le tonneau. Deux autres personnes la rejoignent. Le mouvement énergique de leurs six mains crée un vortex dans le liquide. En fermant les yeux, on pourrait se croire au bord d'un ruisseau. Sauf que, hormis l'eau, le tonneau contient aussi de la bouse de corne. Cette préparation est issue de bouse de vache introduite dans une corne, où elle mature pendant plusieurs mois. Delphine a versé 200 g. de cet ingrédient à l'odeur de tourbe dans 70 litres d'eau de pluie chauffée à 37 °C. «On sent la vie, l'odeur de la terre», s'enthousiasme Judith, venue de Bex, en humant les vapeurs qui montent du tonneau.

La préparation est l'ingrédient phare de l'agriculture biodynamique. Sa recette évoque l'alchimie: la corne ainsi que la bouse (fraîche) doivent provenir d'une vache qui a déjà vêlé («On peut le vérifier aux boursoufflures présentes sur les cornes», indique Delphine), cela afin que le processus de lactation se soit déjà mis en route chez l'animal; l'eau doit être de pluie pour ne contenir ni chlore, ni résidus de pesticides; la corne doit être enterrée pendant les mois d'hiver «lorsque les forces se concentrent dans le sol, car en biodynamie on travaille avec les rythmes mais aussi les forces naturelles», explique l'agricultrice aux participants captivés. Une fois déterrée, au printemps, la corne contient 60 à 80 g. d'une sorte de tourbe qui peut être conservée jusqu'à l'automne; lorsqu'elle est mélangée à l'eau de pluie, la préparation doit être «dynamisée» pendant exactement une heure, pour «amener tout le contenu de la corne de vache à se lier à fond avec l'eau» et obtenir ainsi «une profonde interpénétration» comme le précisait Rudolf Steiner, fondateur de la biodynamie *(lire ci-contre)*.

Créer un «chaos»

Autour de la perche, les mains se relaient pendant une heure pour assurer un mouvement continu. «Certains préconisent qu'il n'y ait qu'un seul brasseur, moi je préfère la bouse de corne populaire, celle qu'on prépare tous ensemble. C'est aussi une rencontre festive», confie Delphine. A son signal et après avoir fait tourner le liquide dans le même sens pendant un moment, les mains cassent la belle spirale en stoppant brutalement le mouvement de la perche. Un «chaos» s'ensuit, la surface se couvre de remous agités. On croirait voir une mixture en train de bouillir dans un grand chaudron. Puis les mains reprennent leur mouvement, mais en sens inverse. Un nouveau vortex se forme. Quand ils cèdent leur tour, les brasseurs vont se réchauffer au feu de bois que Yannik Vallotton, le compagnon de Delphine, a allumé dans un grand brasero. Des liens se tissent. Il y a là des voisins et des curieux, des néophytes et des habitués. «Chaque année depuis dix ans, je participe à la fabrication de la bouse de corne. Ce soir, je la répandrai sur mon petit terrain» témoigne Hélène Costantini, jardinière d'enfants à Corsier-sur-Vevey.

Delphine cultive 3000 m² de culture dont 320 m² de serres. «Quand on a acheté La Solide il y a dix ans avec Yannik, on visait l'autonomie énergétique et alimentaire» témoigne cette ancienne citadine, autrefois horticultrice au Jardin botanique de la Ville de Genève. «On n'achète plus de légumes, sauf des carottes et des oignons.» Les participants qui ont un jardin repartent avec un bocal de la préparation, qu'ils doivent répandre le soir même. Delphine explique: «Visez le sol. La bouse de corne le structure et lui donne de la vie. Vous pouvez utiliser vos mains», illustre-t-elle en plongeant ses doigts dans un seau d'eau pour projeter de grosses gouttes. «La préparation aide à l'enracinement des plantons. Vous pouvez l'utiliser sur vos potagers ou une prairie. Pour un hectare, 35 litres suffisent.» Puis elle donne rendez-vous au printemps prochain. La bouse qu'elle a enterrée cette semaine dans une dizaine de cornes sera transformée, prête à être dynamisée.

www.lasolide.ch

Deux fois par an, au printemps et à l'automne, la bouse de corne populaire se prépare en groupe à la ferme La Solide, située sur la face nord du Mont-Pèlerin.

Delphine Girod Vallotton présente le contenu d'une corne où la bouse fraîche a maturé tout l'hiver (à dr.). Après que la préparation a été dynamisée pendant une heure (en bas), elle la pulvérise sur son terrain où maïs, pois chiches et courges côtoient curcuma, gingembre, chia et baies de goji (en haut). Le résultat: «Un sol vivant et des produits de meilleure qualité.»

La biodynamie: huit préparations et un label

● Ancêtre de l'agriculture biologique, la biodynamie est issue des recherches de l'Autrichien Rudolf Steiner. Il les a présentées en 1924, lors de 8 conférences. Outre le fait qu'ils n'utilisent ni engrais ni pesticides chimiques, les biodynamistes cultivent selon les calendriers lunaire et planétaire. Ils ajoutent aussi 8 préparations à leurs sols, cultures et composts: la bouse de corne sur le sol, la silice de corne sur les parties aériennes des plantes et 6 autres amendements pour le compost, élaborés avec des plantes médicinales transformées.

Le label Demeter est le seul qui garantisse une production conforme aux principes de la biodynamie. «La demande est croissante. On compte 281 exploitations suisses détentrices du label Demeter, dont 52 vignerons. Ces derniers manifestent un grand intérêt pour la biodynamie en Romandie», détaille Aline Haldemann, directrice marketing de Demeter Suisse.

Depuis 1978 dans le Leimental, près de Bâle, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (IRAB/FiBL) conduit l'étude longue durée DOC pour comparer les agricultures biologique, conventionnelle et biodynamique. Le FiBL conclut que la biodynamie est plus économe en énergie et permet d'obtenir jusqu'à 85% de plus de biomasse microbienne dans le sol. «Cette colonisation du sol par le vivant est gage d'une meilleure qualité gustative et nutritive des produits» selon Barbara Schneider, secrétaire de l'Association romande de biodynamie.

VCX Contrôle qualité