

BIODYNAMIE

Naviguer entre le mystère et le rationnel

Pierre-André Cordonier

La biodynamie occupe une place particulière dans les systèmes agronomiques en raison de ses préceptes. Un équilibre à chercher entre mystère, philosophie et approche pratique.

Si le cahier des charges de l'agriculture biologique peut entrer dans une démarche rationnelle, la biodynamie, et son label Demeter, interroge par certaines de ses pratiques qualifiées souvent, péjorativement ou non, d'ésotériques, de magiques, d'irrationnelles ou plus positivement de spirituelles ou d'holistiques. Comment les producteurs impliqués dans ce mouvement arriment-ils ces éléments à leurs connaissances agronomiques? C'est l'une des nombreuses questions auxquelles Alexandre Grandjean a tenté de répondre dans sa thèse en anthropologie à l'Université de Lausanne (lire ci-dessous)

Elle se pose dès l'origine, en 1924, au moment où Rudolf Steiner, fondateur du mouvement anthroposophique, émet ses préceptes sur demande d'agriculteurs. Selon Barbara Schneider, secrétaire de l'Association romande de biodynamie (ARB), aborder la biodynamie par la lecture de Rudolf Steiner ou par le mouvement anthroposophique n'est pas la voie la plus facile. «Il s'agit de textes difficiles d'accès pour celui qui n'est pas accompagné. Mais il faut également relever que Steiner demandait aussi aux agriculteurs de tester et d'observer les résultats.»

Retour à l'ancien

Claude-Alain Gebhard, agriculteur biodynamique, certifié Demeter, à Vaux-sur-Morges (VD) et ingénieur agronome, est du même avis, tout en proposant quelques liens possibles avec la rationalité agronomique: «Rudolf Steiner, de par son érudition et sa connaissance des civilisations, a pu être en contact avec des pratiques agricoles anciennes qui l'on inspiré, des pratiques qui



La bouse de corne enterrée puis déterrée (photo ci-dessus) et la silice de corne dynamisées, ainsi que les tisanes et décoctions font partie des matières premières de la biodynamie. K.SOUL

Ce que peut en dire la recherche après plus de quarante ans

Depuis 1978, le FiBL réalise le fameux essai DOK, dont l'objectif est de comparer l'agriculture conventionnelle avec l'agriculture biologique selon Bio Suisse et l'agriculture biodynamique selon Demeter. Les trois systèmes ont des engrais de ferme de 1,4 unité de gros bétail par hectare disponibles pour la fertilisation. La méthode biodynamique se distingue nettement des deux autres en termes de fertilité des sols. Ses sols sont beaucoup plus riches en organismes tels que les vers de terre et les micro-organismes. «Cela s'explique de manière plausible par le compostage des engrais de ferme, qui n'est pas pratiqué dans les autres méthodes. L'effet des préparations biodynamiques n'a pas encore été prouvé scientifiquement», explique Andreas Fliessbach, collaborateur du FiBL et membre de l'équipe DOK. «L'effet sur la fertilité du sol est devenu significatif après

vingt ans et s'est encore précisé par la suite.» Les différences de fertilité du sol entre les agricultures bio et conventionnelle sont faibles et sont restées stables pendant quarante ans. Elles ne se sont pas reflétées dans les rendements des deux systèmes bios, qui étaient similaires. Par rapport au conventionnel, les rendements moyens de ces deux systèmes étaient inférieurs de 20%, avec des différences selon les cultures. Pour les pommes de terre (sans utilisation de cuivre en biodynamie), la différence était de 40%, tandis que le soja et le maïs avaient des rendements similaires en bio et en conventionnel. Cela s'explique par la synchronisation difficilement contrôlable des besoins et de la minéralisation des nutriments, ainsi que par la plus grande difficulté à maîtriser ravageurs et maladies sans pesticides. Une synthèse très attendue des résultats des essais DOK devrait être publiée d'ici la fin de l'année. PAC

avaient fait leur preuve. J'ai d'ailleurs constaté lors de mes voyages en Indes ou en Amérique du Sud que les agriculteurs traditionnels ne sont pas étonnés des préceptes de la biodynamie». Une analyse que ne rejette pas Alexandre Grandjean: «On parle de recon-

version, ce qui est une forme de retour à l'ancien, avant la technologie, à l'époque où les almanachs étaient largement utilisés par exemple. L'importance de la lune et des planètes en biodynamie, des savoirs ancestraux va dans ce sens». Sol, plantes, exploitations, etc. sont

considérés comme des êtres vivants. Malgré tout, les textes du philosophe allemand ont la réputation d'être hermétiques et les préceptes parfois très bizarres. «On prête aussi à Rudolf Steiner des capacités d'introspection très développées et même une sensibilité supra-

naturelle», relève Claude-Alain Gebhard, qui a beaucoup lu sur ce thème.

Les pratiques actuelles gardent aussi leur part de mystère et les relations que les producteurs entretiennent avec elles sont très diverses, de la tentative de rationalisation et de tri à une certaine exacerbation de la sensibilité individuelle, selon nos sources, et le rajout de contraintes comme le rejet des téléphones portables lors de la dynamisation des préparations. Les interprétations du spectre d'efficacité des pratiques et de ses résultats varient aussi. D'un côté on leur attribue des vertus étonnantes, de l'autre, on adopte une vision plus pragmatique: La biodynamie en elle-même ne sauvera pas vos patates ou votre vigne du mildiou.

Bien se former

L'association réconcilie ses différentes positions en appelant à l'individualisation et à la liberté, sans nier le mystère, et en insistant sur l'aspect purement pratique. «Il appartient à chacun de savoir jusqu'où il peut aller, jusqu'où il veut creuser et à quel rythme. Beaucoup d'agriculteurs et viticulteurs viennent à la biodynamie en constatant ses bienfaits chez un praticien. L'important est de mettre en œuvre correctement les préparations, d'où l'importance de la formation, et d'observer les résultats. Il n'est pas nécessaire d'être anthroposophe et s'intéresser à l'aspect invisible dépendra de la personnalité de chacun», indique Barbara Steiner.

Claude-Alain Gebhard abonde: «Je constate que mes cultures sont en meilleures santé, plus résilientes à la sécheresse et mes sols sont plus drainants et plus vivants que si j'étais en bio ou en conventionnel. Une partie s'explique rationnellement, mais il y a aussi une part de mystère, quelque chose de subtil que je ne peux pas expliquer, mais que l'on comprendra peut-être mieux un jour. Pourquoi se priver de cette méthode si elle fonctionne? Elle requiert de l'engagement, des connaissances et du temps, mais la matière première (minéraux, plantes, etc.) est facilement disponible. Je

ne crois pas qu'il faille nécessairement passer par la phase croyance».

Succès en viticulture

La sensibilité à la qualité des sols est un facteur de conversion. Pour Frédéric Aebi, président de l'ARB, «c'est le fruit d'un long cheminement, qui m'a conduit à m'interroger sur l'utilisation des produits phytos et des intrants. Je ne voulais plus m'empoisonner et empoisonner notre terre nourricière. Enrichir la vie de mes sols, stimuler le système racinaire des plantes et la matière vivante sont devenus des priorités et la biodynamie a répondu à cette attente. Je fais des observations et des expériences fort intéressantes, les maladies sont moins fortes, le système semble se réguler, devenir plus résilient. C'est une approche globale et équilibrée.» Un élément sur lequel insistent les adeptes est l'autonomie et la liberté en diminuant l'importation d'intrants.

L'élément sol rejoint celui du terroir. C'est l'une des raisons pour laquelle la biodynamie s'est développée en viticulture et beaucoup moins en agriculture du côté romand, en contradiction avec les principes de Rudolf Steiner qui valorise la polyculture et condamne l'alcool. L'association entre terroir, qualité et goût a permis de valoriser les vins biodynamiques au niveau mondial et de créer ainsi un marché rémunérateur.

Liberté et autonomie

Le mystère, l'étrange et l' inexplicable sont toujours présents et reconnus comme tels. Mais beaucoup d'adeptes ne mettent pas ces aspects au premier plan tout en étant convaincus des bons résultats de ces pratiques qui échappent à la raison. Pour d'autres, comme le montre Alexandre Grandjean, le merveilleux, le réenchantement, la sensibilité, parfois teintée de chamanisme, est au centre de leur vision.

SUR LE WEB

<http://association.arbdyn.ch>
<https://demeter.ch/fr/>
<https://www.bio-dynamie.org/>

«Il y a la volonté de réenchanter le métier de paysan»

Interview

ALEXANDRE GRANDJEAN

Etudiant à l'Université de Lausanne, auteur d'une thèse sur la biodynamie



Pourquoi vous êtes-vous intéressé à la biodynamie?

Dans le cadre de mes études en science des religions, j'ai beaucoup travaillé sur les mouvements alternatifs écospirituels urbains et plutôt intellectuels. J'avais envie de voir ce qu'il se passait ailleurs. L'occasion s'est présentée en 2017, lorsque j'ai constaté que huit médias importants avaient consacré des articles très positifs sur le thème de la biodynamie. J'ai dû ensuite me restreindre à la viticulture en Suisse romande, vu la complexité du sujet.

Malgré la grande diversité d'approches que vous avez constatée, y a-t-il des tendances qui se dégagent?

J'en vois deux importantes. Il y a les vigneronnes formés et installés qui rajoutent cet objectif à leur pratique et à leur approche naturaliste. Ces praticiens ne mettent pas nécessairement en avant l'aspect spirituel, voire ésotérique du mouvement. Puis il y a ceux qui ont un parcours moins linéaire et parfois douloureux avec une approche davantage existentielle ou des jeunes qui se lancent avec une philosophie plus animiste. Dans cette approche, il y a le désir de se

réapproprié le métier, face à la standardisation, aux experts, à l'hégémonie des Wine-maker. D'où l'accent mis sur l'individualisation et la sensibilité. «Je ne suis pas un scientifique, mais je suis l'expert de ma parcelle, de mon terroir», disent-ils. La biodynamie répond à un mal-être face à l'essor de la technologie et une volonté de réenchantement, qui n'est d'ailleurs pas réservée à ce type de courant. On appuie sur le local. Le mouvement a d'ailleurs profité de l'attention portée aux terroirs.

Laquelle domine selon vous?

Je pense que le mouvement est en voie de sécularisation. A mon avis, les références à l'anthroposophie vont se réduire, peut-être même disparaître. Les praticiens tentent de rattacher l'inexplicable aux approches en périphérie de

la science comme l'homéopathie, même en l'absence d'explications scientifiques. On insiste moins sur les aspects ésotériques et spirituels et on va mettre en avant le goût, l'humanité, la qualité. Mais les mentalités évoluent aussi dans l'autre sens. Une vision plus holistique de la nature fait son chemin. Les vigneronnes en biodynamie revendiquent une

«Les praticiens rattachent l'inexplicable aux approches en périphérie de la science»

harmonie, un ordre à respecter. Si l'équilibre règne dans les sols, elle se transmettra à la vigne, puis au vin. Je remarque que plus que Rudolf Steiner, c'est Goethe (ndlr: Johann Wolf-

gang von Goethe, écrivain allemand du XIX^e siècle, qui a inspiré Rudolf Steiner) qui est souvent mis en avant, avec sa conception romantique de la nature. Cette dernière recèle des forces et est même créditée d'une intentionnalité. Tout est lié, du cosmos à la molécule. Cela permet de donner du sens à la pratique.

Il n'y a pas donc nécessairement d'opposition à la science?

L'idée est plutôt que l'on complète la science, que l'on va plus loin. Ce qui permet cette forte individualisation de la pratique. Cela peut être aussi une manière de déjouer les critiques face aux échecs et une lourde responsabilité pour le praticien. Si cela ne marche pas, c'est que qu'il a fait quelque chose de faux.

PROPOS RECUEILLIS PAR PIERRE-ANDRÉ CORDONIER

Du rejet à la louange

En viticulture, l'arrivée de la biodynamie a été préparée par le développement de la production intégrée dans les années 1970, selon Alexandre Grandjean, avec ses premiers groupes de solidarité et d'échanges. Certains passent alors au bio puis s'initient progressivement à la biodynamie suite à des rencontres. La période 2000-2010, est celle d'une stigmatisation du mouvement par la branche agricole. Cela commence à changer dès 2010, la biodynamie bénéficiant de la reconnaissance du bio. Le regard de la presse évolue. «Je vois deux dates importantes: en 2014, les revues gastronomiques s'intéressent aux vins Demeter, puis il y a 2017, avec plusieurs médias importants qui consacrent des reportages conséquents au mouvement», relate l'universitaire. PAC