

FORMATION Les écoles professionnelles s'adaptent à l'évolution des métiers de la terre en créant de nouveaux cours. Chaque mois, nous vous proposons d'en découvrir un à travers le regard d'un élève et d'un enseignant.

Apprendre à créer et prendre soin de son compost biodynamique

L'OBJECTIF

Des soins du sol à l'utilisation du calendrier lunaire, l'Association romande de biodynamie (ARB) offre un large éventail de formations. «Nous avons reçu plusieurs demandes pour développer un cours sur le compost et avons donc lancé cette première journée d'enseignement en mars dernier», indique Barbara Schneider, coordinatrice des activités de l'ARB et organisatrice de ce nouveau module. Le but est d'apporter des connaissances sur la création, la gestion et l'utilisation d'un compost biodynamique, qui, rappelle-t-elle, est différent d'un compost biologique, notamment du fait qu'il intègre des préparations biodynamiques à base de plantes comme l'achillée millefeuille, la camomille, l'ortie ou encore le pissenlit.

LE PUBLIC CIBLE

La formation est ouverte à tous, agriculteurs ou jardiniers amateurs. À 62 ans, la Valaisanne Marie-Thérèse Chappaz a fait partie de la première volée. La viticultrice, à la tête d'un domaine de 15 hectares de vigne répartis entre les villages de Fully, Charrat, Leytron et Chamason, a entamé sa reconversion biodynamique dès 1997. Sa production est certifiée Demeter et Bio Bourgeon depuis 2003. Elle a commencé à fabriquer son compost à la même période et l'utilise chaque automne sur ses sols. Il est constitué de marc de raisin, de rafles et de sarmements de vigne, de paille et du crottin de ses deux chevaux. Le fumier de vache est la seule matière qui ne provient pas de son exploitation. «L'objectif est de fonctionner en circuit fermé, en valorisant les déchets et en les réintégrant là d'où ils viennent», dit-elle. Fidèle aux cours de l'ARB, elle s'est inscrite à ce module pour enrichir ses connaissances pratiques surtout.

LE PLAN D'ÉTUDES

La première volée comptait douze participants. Réparti sur une seule journée, le cours pourrait s'étendre à deux jours dès l'année prochaine, car le programme est dense. Le matin est consacré à l'aspect théorique et l'après-midi au terrain. «Nous observons les



Le domaine viticole de Marie-Thérèse Chappaz est certifié Demeter et Bio Bourgeon depuis près de vingt ans, et la Valaisanne produit son propre compost biodynamique pour nourrir ses parcelles. En mars dernier, elle a suivi le cours coordonné par Barbara Schneider (petite photo), de l'Association romande de biodynamie.



© PHOTOS SEDRIK NEMETH/DR

différentes phases d'un compost, son état d'avancement, et regardons par exemple que la fermentation se fasse bien et qu'elle ne parte pas en putréfaction. Ça ne doit jamais sentir mauvais! Il y a plusieurs paramètres à vérifier: le juste équilibre entre carbone et azote, air et humidité, l'hygrométrie ou encore la bonne homogénéité de la température», détaille Barbara Schneider.

LES INTERVENANTS

La journée est sous la conduite de Florian Bassini. Cet agriculteur a œuvré durant dix ans à la tête de la ferme sociothérapeutique de la Fondation La Clairière, au-dessus de Montreux (VD). Aujourd'hui installé en France, il revient régulièrement pour

donner des formations biodynamiques et assure notamment une partie de l'enseignement de la patente en viticulture bio à Marcelin (VD), ainsi que les cours pour la reconversion Demeter.

LES COMPÉTENCES ACQUISES

Ce module permet d'apprendre à la fois à s'occuper de son compost, mais aussi à réaliser son amendement sur les cultures selon leurs besoins et les saisons. «Au printemps, il est par exemple recommandé d'amener de la matière fraîche afin d'apporter de la vitalité, alors que l'automne, nous conseillons de privilégier un compost plus mûr pour travailler la structuration des sols avant l'hiver», explique Barbara Schneider.

La formation enseigne également à gérer son compost selon sa composition: feuilles mortes, fumier de cheval ou de bovin, déchets ligneux. «Certains ont par exemple tendance à monter en température, d'autres nécessitent d'être régulièrement arrosés pour éviter de sécher.» Mais au-delà des connaissances, cette journée favorise l'échange. «J'ai souvent la tête dans mes ceps et ces moments de partage ont été à la fois instructifs et enrichissants humainement. Ils permettent de faire part de ses soucis et de ses expériences», conclut Marie-Thérèse Chappaz.

AURÉLIE JAQUET ■

+ D'INFOS Pour des renseignements ou s'inscrire au cours 2023: www.association.arbdyn.ch

Ils désirent ouvrir une épicerie qui soit un lieu de vie

INNOVATION Terre&Nature présente chaque mois un projet lancé sur la plateforme de financement participatif Yes We Farm. À La Heutte (BE), Eric Steiner et Marie-Laure Gebhard veulent créer un commerce pour valoriser les produits locaux.

Transformer un ancien domaine en une microferme avec une forêt comestible: c'est le projet d'Eric Steiner et de sa compagne Marie-Laure Gebhard. Après avoir acheté la bâtisse appartenant à ses grands-parents en 2016, Eric y a planté plus de 400 arbres et arbustes. Le paysagiste – qui aimait réintroduire de la vie dans les jardins de ses clients avant de reprendre une exploitation – s'est allié à Marie-Laure, fille de paysans, qu'il a rencontrée sur les bancs de l'école d'agriculture. «On développe le projet de forêt comestible en cherchant l'équilibre entre les êtres, un processus qui durera une vingtaine d'années, précise Marie-Laure, pour qui la transmission des savoirs entre générations s'avère primordiale. Cela permet de rationaliser l'espace en faisant pousser les denrées par étages.» Sur 1 hectare, le couple élève aussi des moutons et cultive des framboises, des myrtilles et des cassis en plus de légumes et des plantes médicinales que Marie-Laure souhaite utiliser à terme dans ses thérapies en ayurvéda. «L'an prochain, nous louerons



2,5 hectares de terre supplémentaires, explique la maman de Louise. On voudrait y mettre des céréales anciennes ou des variétés oubliées, mais on doit faire des tests pour savoir ce que l'on pourra semer dans ce vallon situé à 650 mètres d'altitude.» Ne cessant d'expérimenter et d'innover, le couple a aménagé des murs en pierres sèches et des tas de

branches pour améliorer la biodiversité sur leur domaine. Marie-Laure étudie même la possibilité d'utiliser les chiendents, poussant en quantité ici, en spaghettis, qui pourraient être servis dans leur futur café-épicerie. «Nous venons de lancer une recherche de fonds afin de financer la création de ce lieu, ajoute-t-elle. On y vendra nos produits, mais également ceux des exploitations voisines et nos coups de cœur. Il y a énormément de belles choses proposées dans le Jura bernois. Elles méritent d'être connues et mises en valeur.» Pour cela, les vieux garages de la ferme ont été transformés entièrement pour devenir un lieu de vie et d'échanges. Les anciennes fosses à purin ont, quant à elles, été réaffectées. Elles offrent la possibilité de stocker jusqu'à 30 000 litres d'eau de pluie. «L'idée est de faire avec ce que l'on a plutôt que de refaire à neuf, conclut Marie-Laure. Cela a simplement du sens.»

CÉLINE DURUZ ■

+ D'INFOS Une brocante a lieu les 28 et 29 mai à la route de Sonceboz 15; www.yeswefarm.ch