


**Biodynamie**

# L'illusion cosmique?

Canaliser les forces de l'univers tout en sauvegardant les vers de terre: voilà la promesse de l'agriculture biodynamique. Dans un monde qui cherche à réconcilier le global et le local, cela peut sembler la panacée aux problèmes engendrés par le positivisme, le matérialisme et le consumérisme. Pour comprendre ce que recouvre le concept de biodynamie nous vous proposons dans ce dossier de revenir aux sources de cette agronomie alternative avant de s'interroger sur ses effets dans la vigne et dans les esprits.

Texte: Alexandre Truffer



Rudolf Steiner dans le texte

**«Le Soleil est le corps le plus léger de l'espace et la Lune le plus lourd.»**

**«Si Mars, par exemple, venait à tomber sur la Terre, il ne pourrait pas ravager la terre ferme, mais seulement l'inonder.»**

**«C'est pur enfantillage de croire que la Lune est ce corps durci, glacé, que la physique actuelle décrit...»**

**«Les êtres lunaires (...) ressemblent aux enfants de 6 ou 7 ans.»**

**«Notre terre est un grand organisme spirituel. Cet organisme dort en été.»**

**«Dans un passé très lointain, la Terre ne tournait pas autour de son axe. Cette rotation n'est apparue qu'au cours du temps. ... Ce n'est pas la Terre, mais l'homme qui fut le premier, incité à la rotation.»**

**«L'africain est infantile, l'asiatique juvénile, l'euro-péen mature. Cela correspond (...) à une loi.»**



Les préparats de la biodynamie intègrent tous un élément animal. A côté des cornes de vaches, on utilise aussi (dans la pratique, moins dans la communication) vessies de cerf, crânes d'animaux domestiques et intestins de bovins.



Comment concilier les textes de Steiner qui promeuvent des domaines quasi autarciques et la monoculture de la vigne? Faire appel à des auxiliaires comme le cheval ou le mouton constitue une manière de réduire le hiatus entre réalité et communication.

Romanée Conti, Cristal de Roederer et bientôt Château d'Yquem: les plus grands mythes de la viticulture pratiquent officiellement la biodynamie. En Suisse, cette agronomie alternative a aussi convaincu les plus célèbres des producteurs helvétiques. Si Marie-Thérèse Chappaz, Raoul Cruchon, Raymond Paccot ou Blaise Duboux n'ont pas été les premiers vigneron suisses à se revendiquer des préceptes de Rudolf Steiner, ils ont clairement, par l'autorité que leur donne l'excellence qu'ils ont su atteindre, permis d'asseoir la notoriété et la respectabilité du label Demeter.

#### Revenir aux textes fondateurs

«Si des méthodes naturelles qui ont fait leurs preuves depuis des millénaires avant d'être sauvées de l'oubli par un visionnaire produisent d'excellents vins, pourquoi l'intégralité du vignoble ne se convertit-elle pas?», peut se demander l'amateur. Faut-il incriminer la pression des lobbys agrochimiques, le désir irrépressible de tuer leurs sols dans le but de produire des vins médiocres qui animerait secrètement la majorité des vigneron ou un conservatisme borné? Une enquête un peu plus poussée montre que notre hypothèse de départ est complètement erronée. Tout d'abord, ces méthodes n'ont rien de «naturelles». Elles n'ont pas fait leurs preuves. Elles n'ont rien à voir avec des pratiques ancestrales et Rudolf Steiner peut être affublé de beaucoup d'autres qualificatifs en sus de celui de visionnaire. A ce stade, il est peut-être utile de rappeler que l'auteur de cet article a aussi rédigé le volet romand du «Guide des vins en biodynamie» paru aux Editions Féret en 2013. Une précision qui entend rappeler au lecteur soupçonneux que ce dossier n'est pas fait par pure provocation, mais qu'il est né d'un cheminement progressif. Il y a sept ans, lorsqu'une journaliste française, Evelyne Malnic, m'a demandé de déguster les vins romands certifiés Demeter et de les noter, j'ai bien entendu jeté un coup d'œil aux exigences de ce label qui ne concernait à l'époque qu'une vingtaine de domaines viticoles. Viticulture naturelle tenant compte des rythmes planétaires et stellaires qui cherche à renforcer la plante plutôt qu'à la soigner: voilà grosso modo l'image que je m'étais faite de la biodynamie. Une représentation sans doute assez proche de celle de beaucoup de lecteurs. Cette vision quasi idyllique a toutefois commencé à se lézarder au fil des années. Plus j'approfondissais le sujet, plus certains points problématiques, mais curieusement laissés dans l'ombre par les convaincus de cette viticulture devenue de plus en plus en vue, apparaissaient. Il y avait d'un côté le constat qu'une partie non négligeable des pro-

ducteurs très bien notés dans nos dégustations se tournaient vers la biodynamie. De l'autre, cette «philosophie» à laquelle ils se convertissaient semblait accumuler les incohérences et les superstitions.

#### Délires ou révélations

Rudolf Steiner est une figure qui divise. Pour ses admirateurs, c'est un «clairvoyant», une sorte de prophète qui a eu accès aux mystères de l'univers. Pour ses opposants les plus acharnés, c'est un gourou volubile qui a raconté n'importe quoi sur à peu près tout. Il faut reconnaître que Rudolf Steiner a écrit des dizaines d'ouvrages, souvent complexe, voire abscons, et que sa pensée ne peut être réduite aux phrases mises en exergue dans les marges de cet article. Mais tout de même, comment quelqu'un qui pense que notre planète ne tournait pas avant l'arrivée de l'homme «qui a le premier été incité à la rotation» ou qui affirmait que «si une île ne navigue pas de-ci, de-là... c'est qu'elle est maintenue non pas par les forces terrestres, mais par les forces des constellations» pourrait-il avoir trouvé les réponses aux principales questions du monde moderne.

#### Les dommages collatéraux de l'agrochimie

A l'origine, la biodynamie et la viticulture n'étaient pas destinées à se rencontrer. Le cycle de conférences données par Rudolf Steiner en 1924 et regroupées dans un ouvrage intitulé «Cours aux agriculteurs» est bien le texte fondateur de l'agriculture biodynamique. Comme l'explique Alexandre Gandjean à la fin de ce dossier, ce texte «a été écrit pour un domaine de 500 hectares vu comme un ensemble quasi-autarcique. Ce qui n'a rien de commun avec l'agriculture suisse. Quant à la monoculture, c'est une «hérésie». Sans parler du fait que l'alcool est proscrit par l'anthroposophie». En clair, rien ne semblait devoir lier viticulture et biodynamie. Si la greffe a pris, c'est que les réponses apportées aux problématiques spécifiques de la vigne par l'agronomie conventionnelle causaient trop de dommages collatéraux. En réaction, les plus indépendants des vigneron sont allés chercher des réponses alternatives et ils les ont trouvés dans la biodynamie.

#### Bio et plus

La plus grande force de la biodynamie réside sans doute dans le concept de «bio et plus». L'agriculture biologique utilise des pesticides, étymologiquement des «tueurs de nuisibles», tout comme l'agriculture conventionnelle. Ces produits - soufre, cuivre, spinosad - ont des effets mesurables, répétables et parfaitement observables. Ils protègent donc les cultures des ravageurs de manière efficace s'ils sont utilisés correctement. Contrairement à ce que l'on

**«Mercure agit sur la race noire, Vénus sur la race malaise, Mars sur la race mongole, Jupiter sur la race caucasienne et Saturne sur la race indienne.»**

**«Si vos abricots ou vos prunes ont un goût délicat, ce goût leur vient, comme aux fleurs la couleur, de l'élément cosmique qui est monté jusque dans le fruit. Dans une pomme c'est en effet Jupiter que vous mangez, dans une prune c'est Saturne.»**

**«Des esprits éclairés (...) ne se doutent pas le moins du monde que des esprits démoniaques sont actifs dans toute la technologie créée par la race humaine.»**

**«La vigne est totalement ivre, - c'est dû au fait qu'elle contient beaucoup d'alcool - mais son corps physique n'en souffre absolument pas.»**

**«Les hommes et les animaux sont devenus matérialistes depuis l'introduction de la pomme de terre en Europe.»**

**«Les œufs de poisson ne peuvent pas se développer dans l'eau douce, pour cette raison les poissons de nos fleuves, (...) vont frayer en mer.»**

**«La tomate est l'être le plus asocial de tout le monde végétal.»**

**«Si l'on capture un mulot assez jeune, on peut l'écorcher (...). Mais il s'agit de se procurer de cette peau (...) à l'époque où Vénus est dans le signe du Scorpion. (...) Nous la brûlons (...) Et dans ce qui est anéanti par le feu, il reste la force négative qui s'oppose à la force de reproduction du mulot. Si vous répandez le poivre ainsi obtenu (...), vous aurez là le moyen d'écartier les mulots du champ traité.»**

pourrait s'imaginer, les producteurs en biodynamie ne remplacent pas ces pesticides par des préparations à base de plantes ou de bouse fermentée, ils les rajoutent. La protection étant assurée par les produits autorisés en agriculture biologique, on peut se demander si les ajouts (préparats 500 et 501) de la biodynamie ont des effets permettant de renforcer les défenses immunitaires du cep. Là encore, le discours est bien rôdé, mais les études scientifiques ne montrent aucune différence entre culture biologique et biodynamique. De là à penser que répandre au petit matin de l'eau brassée pendant une heure dans le but de reconnecter la plante aux forces cosmiques «lucifériennes» ou aux forces terrestres «arhimanniennes» n'a pas plus d'effet qu'un cierge à Saint Vincent ou une bénédiction d'un marabout, il n'y a qu'un pas.

#### Les infimes marées du Léman

«Et les rythmes cosmiques, l'influence de la lune? Ne sont-ce pas des phénomènes connus depuis des millénaires dont on connaît l'existence, mais que l'on peine à comprendre?» En fait, le discours qui associe lune et agriculture mélange un phénomène réel (l'influence de notre satellite sur les marées) à beaucoup de raccourcis (lien entre cycle féminin et cycle lunaire) et quelques superstitions. La lune, symbole de plus en plus présent sur les bouteilles a bien (comme le soleil ou la rotation de la terre) un effet sur les liquides. Plus la masse d'eau est conséquente, plus la marée sera importante. C'est pour cela que les marées en Bretagne - baignée par l'océan Atlantique - sont beaucoup plus fortes que sur les rives de la Méditerranée. Quant au Léman, les plus grandes marées ne font bouger cette «petite gouille» que de quatre millimètres. On comprendra donc que si l'effet de la lune est infime, mais mesurable, sur un lac dont le volume avoisine tout de même les 90000 milliards de litres, l'idée que ce même effet puisse influencer de manière significative un demi-litre de sève dans un plant de Pinot Noir ou les 75 centilitres d'une bouteille de vin est absurde. De fait, Rudolf Steiner lui-même précise que l'impact de la lune sur le vivant n'a rien à voir avec les lois de la gravitation. Il est dû à l'action des êtres lunaires qui «possèdent un corps physique d'une substance très subtile et ressemblent aux enfants de 6 ou 7 ans. Leur action nous est le plus souvent néfaste, mais ils agissent sans conscience. On les connaît comme hurleurs; leur bruit se répand loin au-delà de la Lune. En période de pleine lune leur activité atteint son paroxysme.» Rudolf Steiner fait par contre référence au lien entre cycle menstruel et cycle lunaire qui serait tous deux de 28 jours. Là aussi, l'argument est faux. Les études montrent que ce chiffre de 28 ne correspond qu'à une faible majorité (25%) de

femmes occidentales et change radicalement en fonction des pays (32 jours en Inde).

#### Et pourtant, elle tourne!

Calendriers lunaires riment aussi avec jours fruits, feuilles, racines et fleurs. Certains professionnels refusent même de déguster, ou de présenter leurs vins, les jours considérés comme néfastes. En 2017, une étude néo-zélandaise a fait déguster plusieurs fois les mêmes douze Pinot Noir présentés dans le même ordre à une vingtaine de spécialistes. Résultat: aucune différence entre les jours fruits (supposés être les plus favorables) et les jours racine (totalement inappropriés). En outre, les chercheurs de la Lincoln University n'ont trouvé aucune différence analytique significative en fonction du type de jour. Bien entendu, on peut douter de cette étude faite dans un hémisphère qui n'a pas vraiment sa place dans une conception du monde basée sur l'astrologie chaldéenne. Si ceux qu'on appelle aussi les Babyloniens ont bien transmis le zodiaque aux Grecs, ils considéraient alors que la terre était un disque rond et plat (comme une pizza) flottant sur un océan plat autour de laquelle tournaient des planètes. Quant aux étoiles, elles étaient collées sur une voûte céleste. Comme on peut l'imaginer, les avancées scientifiques qui ont prouvé que la terre était une sphère intégrée dans un système solaire lui-même en mouvement auraient dû inciter les férus de zodiaque à revoir quelque peu leur cosmologie. En fait, il n'en est rien et les nombreux agendas qui vous enjoignent de jardiner avec la lune proposent tous les mêmes schémas (voir nœud lunaire) montrant une terre fixe autour de laquelle tournent la lune et le soleil.

#### Et pourtant, ils applaudissent!

On pourrait continuer à relever les libertés que Rudolf Steiner prend avec la réalité observable. Pourtant le plus surprenant reste l'incroyable tolérance dont fait preuve la très grande majorité des prescripteurs du monde du vin - qu'ils soient journalistes, sommeliers, blogueurs ou cavistes - envers les zélotes de la biodynamie. Comme si la bouse de corne avait pour corollaire d'inhiber toute posture critique. Cet été, la Revue des Vins de France a publié un hors-série dans lequel Nicolas Joly - propriétaire de la Coulée de Serrant et conférencier aussi actif qu'apprécié dans les cercles biodynamiques - déclarait: «Quel est le vrai coupable du changement climatique? C'est pas le CO2, mais les pollutions hertziennes». Le tout sans déclencher de grande polémique. Ce qui est au moins aussi incompréhensible que les raisons pour lesquelles un mouvement ésotériste abstinent est devenu la source d'inspiration  des plus grands vignerons du moment.

Entretien avec Markus Rienth Professeur de viticulture à Changins

# Biodynamie: science



## Biographie

Né dans une famille de vignerons allemands Markus Rienth a étudié l'œnologie et la viticulture (Institut de Geisenheim et faculté d'œnologie de Bordeaux) avant de suivre un master européen de viticulture et d'œnologie partagé entre Montpellier et Madrid. Pour son doctorat, il revient à Montpellier où il défend une thèse sur l'adaptation de la vigne au changement climatique. Le tout est entrecoupé de périodes pratiques en Afrique du Sud, dans le Bordelais et en Espagne. Depuis 2015, le Dr Rienth occupe le poste de professeur de viticulture à Changins.

## La biodynamie est-elle étudiée à Changins?

La biodynamie est à la fois un sujet compliqué et très à la mode. La viticulture nécessite beaucoup plus de produits phytosanitaires que d'autres cultures. Il y a un besoin urgent de trouver des alternatives aux pesticides et aux herbicides. Je constate une très forte demande des consommateurs, mais aussi de nos étudiants et des producteurs encore en conventionnel. A Changins, nous menons des essais pour étudier s'il existe des différences en termes de qualité entre les approches biologique et biodynamique.

## Faites-vous partie des sceptiques?

Si un viticulteur choisit de faire une viticulture biodynamique, c'est certain que cela va avoir un impact positif sur l'environnement, la biodiversité et la santé des vignerons. Par contre, les essais menés dans le monde entier n'ont pas encore démontré d'effets sur la qualité du vin. Pour l'instant, le gain se situe au niveau de l'environnement et de la durabilité.

## De nombreux domaines très connus ont pourtant embrassé la biodynamie?

En effet, certains la pratiquent depuis longtemps, mais il est impossible de savoir s'ils font du bon vin parce qu'ils font de la biodynamie ou s'ils peuvent se permettre d'assumer le coût de la biodynamie parce qu'ils font du bon vin qu'ils vendent très bien. De manière plus générale, je pense qu'une gestion écologique de la vigne est une bonne chose. Dans cette optique, il faut

préciser que la biodynamie ne sera jamais plus mauvaise pour l'environnement que le conventionnel. Dans le meilleur des cas, les pratiques proposées par Rudolf Steiner apportent quelque chose de plus et dans le pire, la biodynamie n'a aucune influence, si ce n'est son impact sur les coûts et les heures de travail.

## Si je vous comprends bien, les pratiques biodynamiques n'ont aucun effet sur la vigne?

La biodynamie est une approche holistique qui existe depuis longtemps. L'institut de Geisenheim et l'Université d'Adélaïde ont fait de nombreuses études scientifiques afin de comparer les trois modes de production: conventionnel, biologique et biodynamique. On trouve des différences, en termes de rendement et de biodiversité du sol, entre agriculture conventionnelle et agriculture biologique ou biodynamique. A l'inverse, on n'a encore jamais trouvé de différence significative entre le bio et la biodynamie.

## Que signifie «biodynamie» sur le plan scientifique?

Difficile de donner une définition, car le vigneron en biodynamie a une grande marge de manœuvre. A Changins, nous avons divisé une grande parcelle en plusieurs parties pour étudier l'influence de la viticulture en biodynamie sur la physiologie de la vigne et la qualité du vin. Matériel végétal et modes de cultures sont identiques, mais des préparats 500 et 501 sont répandus sur la partie biodynamique.

## Vous avez dit que, selon les études actuelles, la biodynamie n'a pas d'influence reconnue sur la vigne, mais pourtant plusieurs essais sont en cours. N'est-ce pas contradictoire?

Le fait que nous n'ayons rien trouvé veut dire que nous n'avons pas cherché au bon endroit et certainement pas qu'il n'y a rien à trouver. De plus, je ne crois pas que le fait qu'on n'ait rien trouvé doive empêcher les producteurs de pratiquer la biodynamie. Ce qui me dérange le plus, ce sont les résultats présentés comme scientifiques alors qu'ils ne le sont pas. On voit souvent des photos comparatives de sols où l'on vous dit que le «beau» sol noir avec plein de matière organique est cultivé en biodynamie alors que son voisin gris et stérile est en conventionnel. Sauf que l'on ne dispose ni de données chiffrées, ni de la possibilité de vérifier la provenance de ces échantillons. Idem pour les photos de vigne qui seraient plus vertes et mieux orientées après une pulvérisation de 501. De très nombreux paramètres peuvent entrer en ligne de compte. Et même si la 501 verdit véritablement les feuilles, je ne vois pas vraiment ce que cela apporte.

## Qu'en est-il pour les sols?

Les études montrent que les cultures bio ou biodynamique favorisent la vitalité des sols qui contiennent plus de biodiversité et de matière organique. C'est très bien pour l'environnement, mais, de nouveau, rien ne prouve que ce soit favorable à la qualité du vin. Vitis vinifera n'a pas les mêmes besoins que le blé ou le maïs. L'expérience montre que les sols les plus propices à la viticulture - le Médoc, Tain l'Hermitage ou les zones de schistes - sont des sols pauvres en matière organique, peu profonds et qui font souffrir la vigne aux moments opportuns.

## Beaucoup de prescripteurs reconnus affirment pourtant que la preuve de l'efficacité de la biodynamie se trouve dans le verre.

J'ai assisté à des verticales de domaines reconvertis. Certains professionnels s'extasiaient sur le changement entre le dernier millésime - simplement bio - et le premier, certifié en biodynamie. Lorsque l'on connaît l'importance du millésime, comment peut-on imaginer que celui-ci ait moins d'influence que le changement de mode de culture. Le problème est qu'il est très difficile de faire des comparaisons entre des vins vraiment similaires, car la certification implique une conversion du domaine en totalité.

## Entretien avec Alexandre Grandjean Anthropologue

# ou religion?



### Biographie

Doctorant à la Faculté de théologie et de sciences des religions de l'Université de Lausanne, Alexandre Grandjean effectue des recherches dans le cadre d'un projet qui s'intéresse à la «spiritualisation» de l'écologie. Sous la direction de la professeure Irene Becci, celui-ci s'intéresse à des pratiques existantes depuis les années 1970, mais jusqu'alors marginales (écospiritualité, néo-chamanisme, biodynamie ou écopsychologie), qui reviennent avec intensité, et de nouvelles formes, sur le devant de la scène. Fin 2020, il soutiendra sa thèse intitulée «Quand les pensées écologiques sont mises en bouteilles Créativités agronomiques et expériences sensibles dans les vignobles suisses».

### Pourquoi un chercheur en sciences sociales des religions s'intéresse-t-il au vin?

Notre projet s'intéresse à ce qui se passe lorsque les gens quittent les églises sans devenir nécessairement athées. Depuis les années 1970, de plus en plus de personnes se déclarent «spirituelles, mais pas religieuses» et des pratiques comme le yoga ou les thérapies alternatives connaissent un succès croissant. Mes collègues travaillent sur les festivals écologiques urbains qui attirent un public particulier: massivement de gauche, âgé de trente à quarante ans, classes moyennes supérieures. De mon côté, j'ai désiré m'intéresser au monde agricole. Il a fallu restreindre le sujet. Je me suis donc focalisé sur la viticulture. Ce choix était motivé par la Fête des Vignerons, qui créait une dynamique intéressante, et par le fait que, en matière d'écologie, les vignerons sont, et de loin, les plus représentés dans les médias. Comme s'ils représentaient un pont entre monde rural et monde urbain. Beaucoup de ces vignerons médiatiques pratiquent la biodynamie et c'est ce qui m'a amené à entrer dans cet univers.

### Quels sont vos liens avec la viticulture?

Je viens d'une famille d'origine paysanne près de Romainmôtier. Je connais très bien ce milieu, mais n'avais à la base aucun savoir technique en agronomie ou en viticulture. Je suis anthropologue. Mon travail consiste à aller voir des vignerons et à comprendre leurs pra-

tiques, leurs préoccupations. J'ai rencontré une quarantaine de producteurs: huit en agriculture conventionnelle ou simplement biologique. Je me suis intéressé ensuite à ceux - certifiés ou non - travaillant en biodynamie. Sans oublier ceux qui expérimentent des pratiques dites «holistiques», comme le néo-chamanisme, l'utilisation de cristaux ou la méditation dans les vignes.

### Et quelle est votre position par rapport à l'anthroposophie?

Un chercheur qui travaille sur le religieux est toujours suspect. Les critiques le considèrent comme un «compagnon de route», et les croyants comme un sceptique. Personnellement, je n'ai pas de lien avec l'anthroposophie, qui est un vaste mouvement de pensée, et pratique l'agnosticisme méthodologique. Je n'ai pas à dévaluer ce que les vignerons font. Cela n'empêche toutefois pas d'avoir des positions critiques et nuancées, tant sur ce qui se pratique aujourd'hui que sur l'histoire de l'anthroposophie et certaines controverses.

### Faut-il suivre Rudolf Steiner pour pratiquer la biodynamie?

Tous les vignerons que j'ai interrogés le disent: on ne peut pas pratiquer la biodynamie sans avoir lu Rudolf Steiner. Tous ajoutent que: soit, ils n'en ont compris que 10%, soit ils préfèrent se tourner vers la médiation pratique d'experts alternatifs. En Suisse romande, aucun vigneron

ne se déclare explicitement anthroposophe. Du reste, on peut s'interroger sur ce que signifie aujourd'hui être anthroposophe: lire Rudolf Steiner, s'intéresser à la pédagogie des écoles Waldorf, utiliser des produits Weleda, être officiellement membre de la Société anthroposophique de Domach?

### La biodynamie était-elle pensée pour correspondre aux besoins des vignerons?

Si l'on revient au texte de base, le «Cours aux agriculteurs» de Rudolf Steiner, on se rend compte que celui-ci a été écrit pour un domaine de 500 hectares vu comme un ensemble quasi autarcique. Ce qui n'a rien de commun avec l'agriculture suisse. Quant à la monoculture, c'est une «hérésie». Sans parler du fait que l'alcool est proscrit par l'anthroposophie. Ce qui crée des paradoxes qui bousculent une lecture plus «orthodoxe» de la biodynamie. Une partie de mon travail consiste à comprendre comment l'agriculture biodynamique se diversifie et tend à se détacher de son cadre anthroposophique, notamment à travers les populations vigneronnes qui n'étaient pas le public-cible originel.

### Pourquoi la biodynamie a-t-elle un tel succès dans la viticulture?

Depuis les années 1970, certains experts ont adapté les consignes de la biodynamie à la vigne. De manière partielle, il est vrai. Si l'on regarde le cahier des charges de Demeter Suisse, la seule obligation est de faire, une fois par année, une pulvérisation de 500 (bouse de corne) et de 501 (silice de corne). Quant aux préparations de compost, elles sont conseillées, mais pas obligatoires. Enfin certaines préconisations de Rudolf Steiner, comme les poivres (opération qui consiste à brûler les nuisibles avant de répandre leurs cendres pour s'en protéger), ont été tout simplement abandonnées par l'ensemble des praticiens. On assiste à un phénomène intéressant: d'un côté les tenants d'une pensée anthroposophe cherchent à recadrer les vignerons, de l'autre, ceux-ci butinent entre différentes ressources. Ils prennent le message holistique de la biodynamie, qui est dans l'air du temps. L'écologie est de la même manière une approche holistique qui s'intéresse aux grands ensembles pour réconcilier local avec global. C'est d'ailleurs un message que délivrent aussi les institutions scientifiques. Ce qui change, ce



## «Rudolf Steiner qui, pour la biodynamie, reprend les idées de Goethe sur la «métamorphose des plantes», est un très bon communicant. S'il fait de la vache un être spirituellement pur, c'est certainement parce qu'il comprend l'attachement qui lie les agriculteurs à leur bétail.»

n'est pas vraiment le discours, mais plutôt le cadrage. Veut-on se référer aux explications données à ces grandes questions par les sciences environnementales ou préfère-t-on les réponses d'une autorité «clairvoyante», comme se définit Rudolf Steiner, qui aurait eu accès à une réalité cachée au commun des mortels. Les deux options ne sont pas antinomiques pour les vigneron.

### Quels sont les liens entre la biodynamie et la vision cosmologique de Rudolf Steiner?

Dans une lecture anthroposophique, inspirée des pensées alchimiques de la Renaissance, lorsque l'on fait des préparations en biodynamie, on travaille avec deux forces qui animent l'univers. On trouve d'un côté les forces dites «arhimaniennes», qui personnifient des forces terrestres comme la rigidité, la matérialité, la mort, et de l'autre les forces «lucifériennes», qui sont les forces cosmiques synonymes de liberté, de spiritualité, mais aussi de dérives mystiques. Tout l'enjeu consiste à trouver un équilibre entre ces deux polarités. C'est pourquoi, d'un point de vue des préceptes biodynamiques, il faut faire une 500, qui travaille avec les forces terrestres pour ancrer les plantes dans le sol, et une 501, qui utilise les forces cosmiques pour orienter les végétaux vers le soleil.

### Les vignerons croient-ils vraiment à ces forces lucifériennes et arhimaniennes?

Demandez à un catholique s'il croit à «l'infaillibilité pontificale» et vous aurez certainement la même réponse: «oui et non». Tout est affaire de cadrage et de nuances. Du reste, il faut discerner la biodynamie, sa cosmologie et son corpus de texte qui doit être remis dans un contexte et l'agriculture biodynamique, ce savoir pratique de la conduite des cultures.

### Le bio utilise des pesticides aux effets mesurables et répétables. La biodynamie associe des rituels à des éléments choisis pour leur valeur symbolique. Pourquoi sont-ils toujours associés?

Culture biologique et agriculture biodynamique ont la même histoire. Au début du 20<sup>e</sup> siècle, des mouvements romantiques vont se créer en réaction à l'industrialisation de l'agri-

culture. Ainsi, les documents de Bio Suisse font coïncider l'histoire du bio avec les origines de la biodynamie. Parmi les fondateurs mis en avant dans la littérature, on retrouve deux figures: Albert Howard et Rudolf Steiner. La séparation se fait assez vite entre la branche scientifique anglo-saxonne et la branche germanique qui intègre cosmologie et préparats. Cependant, plutôt qu'une coupure nette, c'est un cheminement parallèle. D'ailleurs, une certification en biodynamie implique une certification bio. Qui plus est, Demeter se présente comme du «bio et plus». Ce plus signifie, au point de vue pratique, les préparats et les influences cosmiques.

### On lit souvent que la biodynamie est un retour à un savoir ancestral. Or, avant 1924, aucun manuel de viticulture ne fait mention de corne de vache. Sur quelle tradition se base vraiment la biodynamie?

Rudolf Steiner n'a pas inventé grand chose. Pour la biodynamie, il reprend les idées de Goethe sur la «métamorphose des plantes». Là où il innove vraiment, c'est avec les préparats. Difficile de savoir s'il y a un folklore particulier dans lequel il aurait puisé. Par contre, c'est un très bon communicant. S'il fait de la vache un être spirituellement pur, c'est certainement parce qu'il comprend l'attachement qui lie les agriculteurs à leur bétail. Il faut bien comprendre que la tradition n'est rien d'autre que ce qu'on la fait devenir. On est toujours dans l'invention en fantasmant un imaginaire passé que l'on transpose dans le présent. Ainsi, le chamanisme est un mot inventé par les Russes pour les pratiques de tribus de la toundra qui s'applique désormais à de nombreuses pratiques «pas très catholiques» des peuples extra-occidentaux.

### Pourquoi cet imaginaire est-il si bien reçu?

Parce qu'il évoque une période antérieure à l'agrochimie. Les almanachs ou le «Messager boiteux» ressemblent beaucoup au calendrier de Maria Thun. Cette proximité permet de lier les pratiques d'aujourd'hui à ce que le grand-père faisait dans son jardin. En outre, il ne faut jamais oublier que l'on parle de vignerons qui ont un but précis: produire du bon vin. La recherche de l'excellence est l'une des princi-

pales motivations des domaines en reconversion. Si ceux-ci ne trouvaient pas leur compte dans cette agronomie et si elle n'était pas validée par des résultats dans des concours, ou chez Parker, ils feraient tout simplement autre chose. Il est en effet intéressant de voir que, depuis les années 1990, il existe d'autres agronomies alternatives qui n'ont jamais pris comme par exemple la cosmoculture d'Alain et Philippe Viret, dans la Vallée du Rhône.

### Quel est le futur de la biodynamie?

On peut observer deux phénomènes différents. Le premier est une sécularisation de la biodynamie qui tend à écarter la plupart des éléments cosmologiques et les références à Rudolf Steiner, pour n'en faire plus qu'une figure inspirante parmi d'autres. Les concepts de forces cosmiques vont laisser place à un discours périscientifique. Celui-ci met en avant la mémoire de l'eau ou l'homéopathie et invoque des gens comme le Professeur Luc Montagnier ou Jacques Benveniste. Ce qui permet de choisir comme maîtres à penser des scientifiques polémiques, plutôt que des tenants de l'anthroposophie. Ainsi, lorsque la Ville de Lausanne met des panneaux pour indiquer que deux de ses domaines sont passés en biodynamie, ces tableaux explicatifs ne mentionnent ni Rudolf Steiner, ni les différentes forces. Ils se contentent d'indiquer que la biodynamie est une agronomie éthique bonne pour la planète et les relations entre les humains. Cette sécularisation est surtout présente dans les domaines prestigieux qui se convertissent en biodynamie parce qu'ils y voient une continuité avec leurs valeurs personnelles ou une opportunité en termes de communication.

### Et l'autre courant?

Il existe un deuxième profil: les vignerons qui spiritualisent. Ce sont en général des petits domaines familiaux de quelques hectares qui opèrent des choix qui peuvent les précariser. Les vignerons sont généralement déjà engagés dans des pratiques spirituelles telle que la méditation, la géobiologie ou la communication inter-espèces. Néanmoins la majorité des producteurs que j'ai rencontrés dans le cadre de mon travail se situent quelque part en ces deux pôles.