

Biodynamie, une pratique qui fait débat : pourquoi ces vignobles ont sauté le pas

Dossier spécial.

Fréquemment sous le feu de la critique, cette pratique viticole est accusée de n'être qu'une pseudoscience animée par des hurluberlus quasi sectaires.

La parole à la défense.

Un soutien fourni notamment par la pulvérisation de différentes préparations. Parmi les plus usitées, la bouse de corne (dite 500) – obtenue par la fermentation dans le sol, durant l'hiver, de bouse de vache fourrée dans des cornes –, favorise la vie, la structure du sol et stimule la croissance racinaire. En complément, celle à base de silice (la 501), également introduite dans une corne enterrée, s'adresse à la partie aérienne des plantes : elle encourage la fleur et la photosynthèse, afin d'aider la floraison, la fructification et la maturation. Selon la méthode biodynamiste, ces deux préparations sont « dynamisées », c'est-à-dire brassées pendant une heure dans de l'eau tiède à faible dose (100 g de bouse pour 30 à 50 litres d'eau, et 4 grammes par hectare pour la silice), avant d'être pulvérisées dans les vignes. « Ces traitements sont complétés par d'autres préparations à base d'achillée millefeuille, de camomille, d'ortie, de pissenlit, de valériane... » détaille Jean-Philippe Bret, de la

Soufrandière, domaine référence de l'appellation pouilly-vinzelles certifié Demeter. Et de rappeler qu'adopter ce mode de production n'a de sens que s'il s'exerce dans un vignoble déjà conduit en agriculture biologique. « Pour moi, les résultats sont probants, poursuit le vigneron du Mâconnais. Au début de la conversion, mon esprit scientifique m'a

« Ce n'est pas un truc de fainéant. Il faut aussi accepter un sacrifice financier »

poussé à laisser des zones témoins en biologique pour voir la différence. En trois ans, la structure de mes sols cultivés en biodynamie a radicalement changé, et le port des feuilles était très différent. » Le respect de la plante passe aussi par l'abandon de certaines méthodes. « Je ne rogne plus mes vignes pour ne pas les aggraver inutilement », confie Thierry Germain.

L'Express, La Biodynamie en question par Philippe Richard

31 Novembre 2023

<https://www.lexpress.fr/styles/plaisirs/vin-alcool/biodynamie-une-pratique-qui-fait-debat-pourquoi-ces-vignobles-ont-saute-le-pas-2Y3VK2NC3NEALHFGE2Q2RRS4XE/>