



Imaginer la viticulture bio de demain : la biodynamie est-elle LA voie d'avenir ?

Evelyne Malnic (Auteure)

Ca ne vous aura pas échappé...l'année 2022 aura été l'année la plus chaude jamais enregistrée en France, en Europe, dans le monde... avec ses records historiques de sécheresse, qui menacent l'avenir de la vigne, la bio comme la conventionnelle, même si la bio s'en tire mieux, grâce à ses performances environnementales .

Face à ce dérèglement climatique, qui s'ajoute au développement des maladies, à la dégénérescence de la vigne, il ne suffit plus de limiter la casse, il faut aller au-delà, repenser, réinventer, réécrire la viticulture.

Pour écrire cette nouvelle page, les outils existent : et l'un de ces outils s'appelle la biodynamie **Que peut la biodynamie pour assurer la survie du vignoble bio? Est-elle un chemin, une voie vers la viticulture bio du futur ? Est-elle LA viticulture bio de demain ?**

C'est ce qu'on va essayer de voir.

Tout d'abord un petit rappel en quelques mots de ce qu'est la biodynamie.

Elle est issue des 8 conférences données en juin 1924 -elle est quasi centenaire- par le philosophe anthroposophe Rudolf Steiner connues sous le nom de **Cours aux agriculteurs**. C'est la première agriculture biologique. Elle repose sur 3 musts

- **l'utilisation de préparations**, appelées préparats, pour favoriser la **fertilisation naturelle du sol**, elles sont au nombre de 8, numérotées de 500 à 508, 6 plantes médicinales fermentées à placer dans le compost, 2 la 500 la bouse de corne et la 501 la silice à dynamiser et à pulvériser pour créer un sol sain et favoriser la bonne croissance de la plante au fil du temps.
- **l'observation et le respect des rythmes cosmiques** solaires et surtout lunaires, vous connaissez les calendriers des semis
- **l'idée du domaine agricole conçu comme une entité**, visant à la plus grande autonomie autonomie de la production autonomie de l'agriculteur

Mais la biodynamie ne se résume pas à ces seuls préceptes, c'est, aux dires de vignerons eux-mêmes, un chemin de vie, une philosophie du vivant, une approche holistique, un autre regard porté sur la nature, la plante, la culture.

De fait il y n'y a pas UNE biodynamie mais DES biodynamies, autant de biodynamie pourrait-on dire que de vignerons, et on peut pratiquer la biodynamie sans être « steinerien », uniquement comme pratique agricole.

Les présentations faites, pourquoi se tourner vers la biodynamie? Est-ce que ça marche vraiment ?

Mais est-ce que ça marche veut dire ? Que compare-t-on ? Que mesure-t-on ? Que recherche-t-on ? Les performances éthiques, économiques, énergétiques, sociales, alimentaires, gustatives ? Assurément beaucoup de questions, un sujet de débat.

La biodynamie ça marche ou plutôt ça fonctionne

Comment expliquer autrement le courant biodynamique qui traverse aujourd'hui la viticulture française

avec cette progression significative : + 20% en 2021 par rapport à 2020 - même si cela reste encore très marginal avec ses 854 vigneron et ses 16 300 hectares

Ils ne sont pas fous ces vigneron ! Ces grands crus classés en Bordelais Château Yquem, Château Latour, Margaux, Domaine de Chevalier, ou cette cave de Correns la première cave bio de France qui se tourne avec ses 32 vigneron vers la biodynamie-

qui rejoignent les grands précurseurs, Nicolas Joly, Aubert de Vilaine, Lalou Bize Leroy, Huet, Marcel Deiss, Olivier Humbrecht, Michel Chapoutier, qui n'ont jamais douté.

Ca marche donc, mais comment ?

Il n'y a qu'à se reporter aux conclusions de grandes études scientifiques, j'insiste sur ce mot scientifiques, comparatives, menées depuis les années 1980 comme l'essai DOC (D bioD, O, bio, C conv) conduit en Suisse par le FIBL ou les études plus récentes, comme la meta-analyse menée conjointement par l'INRAE Dijon et INRAE Colmar **ces études ?**

Sur le plan global :

Dans le match bio (biologique et biodynamique)/conventionnel, il n'y a pas photo. Le bio l'emporte haut les mains dans tous les cas à une exception près les rendements un peu plus faibles

Dans le match bio/biodynamie, si une petite partie des études ne pointe aucune différence sensible entre ces 2 modèles agricoles, leur grande majorité démontre le très net avantage de la biodynamie par rapport au bio , tant sur le plan des sols que sur celui de la qualité des vins

Plus précisément :

dans leur quasi unanimité ces études constatent l'efficacité et les bienfaits des pratiques biodynamiques

à savoir

des sols plus vivants, avec une vie plus importante, une meilleure structure, un taux de matière organique plus élevé, une activité microbienne plus active

Et qui dit sols plus vivants dit sols qui favorisent une plus grande biodiversité, tolèrent mieux les aléas climatiques, la sécheresse, les pluies

-**des vignes plus vigoureuses**, mieux enracinées avec des défenses naturelle plus élevées, donc moins touchées par les maladies

-**une meilleure fixation du carbone**, grâce aux sols non travaillés, non désherbés

-**une baisse de la consommation énergétique**



-**une eau de meilleure qualité** car non polluée, important pour la flore, la faune et la qualité des vins

-**un environnement plus riche, plus diversifié** avec la plantation de haies, d'arbres, l'introduction de ruches, nichoirs, ou d'animaux, vaches, moutons

Et la biodynamie ça marche aussi sur le plan des vins

Force est de constater la place occupée par les vins en biodynamie dans les dégustations, les concours internationaux, qui tous vantent leur qualité, leur goût leur complexité, leur meilleur équilibre, leur plus grande minéralité, leur plus grande expression aromatique liée au terroir qu'ils magnifient, leur énergie – une notion nouvelle développée par la société Enerlab et dont on va entendre parler de plus en plus.

Je ne dirai pas qu'ils sont meilleurs, il y a d'excellents vins en conventionnel mais ils ont ce petit quelque chose en plus que certains appellent « un supplément d'âme »

Ce bilan flatteur avec ses résultats impressionnants n'a rien de magique, c'est juste une meilleure attention portée à la vie des sols, aux terroirs.

Elle aurait donc tout bon la biodynamie pour assurer le futur de la viticulture bio ?

Tout ? n'exagérons pas. Presque tout, certainement

car la biodynamie ne règle pas tous les problèmes

- comme l'utilisation du soufre et du cuivre

- le soufre : encore faut il savoir de quoi on parle, soufre issu de la pétrochimie ou soufre naturel de mine, d'origine volcanique, et à quelle dose ? c'est son excès qui est dangereux pour la santé

-le cuivre

pesticide naturel mais pesticide quand même

certes c'était un gros problème il y a 50 ans quand les vignerons mettaient des doses de 50 à 100kg/ha/an aujourd'hui les doses sont infiniment plus légères, 3 kg/ha/an lissée sur 7 ans pour Demeter. En 2019 l' étude lakusa (*réalisée par Novasol Experts avec l'Inrae Dijon*) a démontré que 200 kg/an/ha n'affectent pas les sols.

Ajoutons que le cuivre est le seul produit autorisé en bio pour lutter contre le mildiou, si arrivait à son interdiction totale, ce serait la fin de la viticulture bio. (*Un projet européen Copperplace a vu le jour pour trouver des alternatives à son utilisation*).

-autre problème soulevé : une moins bonne rentabilité, on avance le coût de la production en biodynamie, qui demande plus de main d'oeuvre, de matériel

on avance aussi une baisse des rendements -entre 25 et 35 hl/an, mais ce n'est pas une fatalité, faut-il faire pisser la vigne ?

Mais on oublie de mettre en regard : l'arrêt des achats des produits phytosanitaires et le prix de vente de la bouteille plus élevé.

Au total la biodynamie n'est pas moins rentable

Au vu de ces résultats un sol vivant et des vins de qualité,

Pourrait-on imaginer que tout le vignoble biologique se tourne vers la biodynamie ?



Même si cela pourrait être souhaitable pour l'environnement, le sol, la santé des vignerons, de leur famille de ceux qu'ils emploient et celle du consommateur,

La réponse est non,

il faudrait pour cela que tout le vignoble bio (90 000 ha) se «convertisse»

les 9784 vignerons bio français n'ont-ils pas déjà franchi un 1er pas

un 1er pas comment ? Petite explication

Même si la biodynamie n'est pas la suite logique de la bio, même si elle n'est pas un bio +++, pour être certifié en biodynamie par les 2 organismes privés Demeter et Biodyvin (privés car la biodynamie n'est toujours pas reconnue par l'Etat français ou l'Union européenne),

il faut c'est le règlement européen. obligatoirement être certifié bio. La conversion biodynamique peut démarrer parallèlement à la conversion bio

et de nombreux vignerons n'attendent pas la certification pour s'essayer à la biodynamie.

Alors quel avenir peut représenter la biodynamie pour la viticulture bio ?

Assurément elle représente une approche de progrès, une perspective d'avenir, apportant sinon toutes les réponses au moins une partie des réponses pour vitaliser les sols, les préserver en bonne santé, et guider la plante, assurer la qualité de ses vins,

Avec cette question toutefois, **le peut-elle seule ?**

d'autres voies sont en effet possibles : l'agroécologie, les vins sans intrants, dont on va parler ici :

mais aussi l'agroforesterie, la géobiologie, la bioénergie, la permaculture

C'est peut-être cela, au regard des enjeux environnementaux, l'avenir de la viticulture biologique

pas une voie mais des voies, pas une solution mais des solutions, pas une réponse mais des réponses,

mais un mix entre toutes ces approches vertueuses, éthiques, écoresponsables, en coexistence pacifique

où la biodynamie a toute sa place. *Et ce n'est pas une question d'imagination.*

Belle découverte et Bonne dégustation en biodynamie