



Conférence 1er février 2023

**Imaginer la viticulture bio de demain :
La biodynamie**

Evelyne Malnic

Cela 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 pratiques environnementales plus vertueuses.

Face à ce dérèglement climatique qui s'ajoute aux cris d'alarme, la vigne est malade, la vigne dégénère, la vigne se meurt, 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 l'avenir du vignoble bio? Est-elle la voie vers la viticulture bio du futur ? Est-elle LA viticulture bio de demain ?

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

Mais tout d'abord un petit rappel de ce qu'est la biodynamie.

Elle est née avec les 8 conférences données en juin 1924 par le philosophe anthroposophe Rudolf Steiner connues sous le nom de **Cours aux agriculteurs**.

C'est la première agriculture biologique. Une quasi centenaire !

Elle repose, outre l'interdiction des pesticides de synthèse, sur 3 grands principes, qui sont **l'observation et le respect des rythmes cosmiques** solaires et surtout lunaires, vous connaissez les calendriers des semis

l'autonomie du domaine agricole et de l'agriculteur

Et

l'utilisation de préparations pour favoriser la fertilisation naturelle des sols

ces préparations sont au nombre de 8, numérotées de 500 à 508,

6 plantes médicinales (*camomille, achillée millefleurs, écorce de chêne, ortie, pissenlit, valériane*) fermentées à placer dans le compost, ou à utiliser en tisane)

et 2, la 500 la bouse de corne et la 501 la silice de corne, à dynamiser et à pulvériser dans le but de créer un sol sain et favoriser la bonne croissance de la plante au fil du temps.

Préparations auxquelles sont venues s'ajouter 2 nouveaux procédés : le CBMT compost de bouse Maria Thun et la 500P d'Alex Podolinski.

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

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

La biodynamie ainsi brièvement définie, pourquoi se tourner vers elle? Est-ce que ça marche?

Mais qu'est ce que ça marche veut dire ? Que compare t-on ? Que mesure-t-on ? Que recherche-t-on ? Quels sont les critères ? Les performances environnementales, éthiques, économiques, énergétiques, sociales, alimentaires, gustatives, sensorielles? Assurément beaucoup de questions, un sujet de débat... une autre fois peut-être

Oui ça marche ou plutôt ça fonctionne

Comment expliquer autrement que ce mode cultural fait de plus en plus d'adeptes et séduit de plus en plus les vignerons...

Comment expliquer sa progression spectaculaire à deux chiffres : + 20% en 2021 par rapport à 2020 -

même si avec 854 vignerons et 16 300 hectares en France, 1259 vignerons dans le monde pour 28381 ha, elle reste encore très marginale par rapport au bio ...

Ils ne sont pas fous ces vignerons !

Ces grands crus classés du Bordelais Château Yquem, Château Latour Domaine de Chevalier pour ne citer qu'eux

ou ces 32 vignerons de la cave de Correns première cave bio de France qui se tournent aujourd'hui vers la biodynamie-

et rejoignent les prestigieux précurseurs des années 1980, Nicolas Joly Jean-Pierre Frick, Aubert de Vilaine, Lalou Bize Leroy,

et tous ces grands domaines en Alsace, Loire, Vallée du Rhône, Languedoc,

Marcel Deiss, Olivier Humbrecht, Huet, Michel Chapoutier, Gérard Bertrand, Emmanuel Cazes,

et tous les autres, les 854 vignerons précisément qui pratiquent la biodynamie sans jamais douter, sans esprit de retour en arrière.

De fait, ils sont très rares les vignerons qui ont laissé tomber la biodynamie.

Ca marche donc, mais comment ?

Pour savoir comment ça marche, il n'y a qu'à se reporter aux conclusions des très nombreuses études scientifiques comparatives, j'insiste sur ces mots **scientifiques**, et comparatives, menées dans le monde depuis des dizaines d'années comme l'essai DOC (D bioD, O, bio, C conv) conduit en Suisse depuis 1978 par le FIBL jusqu'aux plus récentes comme la meta-analyse menée en 2019 conjointement par l'INRAE Dijon et INRAE Colmar et l'association Soins de la terre,

Que disent ces études ?

Globalement, elles démontrent le très net avantage de la biodynamie par rapport au conventionnel certes mais aussi au bio, tant sur le plan des sols que sur celui de la qualité des vins

Mais plus précisément ces études constatent dans leur unanimité l'efficacité et le bienfait des pratiques biodynamiques à savoir

des sols plus vivants, avec leur couleur et leur structure grumeleuse si typiques, un taux de matière organique plus élevé, une activité biologique microbienne plus intense : la méta analyse a ainsi mis en relief 50 000 liens d'interaction entre les bactéries et les champignons présents dans le sol contre 1800 en bio et 1500 en conventionnel,

Et qui dit sols plus vivants dit sols qui favorisent une plus grande biodiversité, qui retiennent mieux l'eau, permettent une meilleure gestion des aléas climatiques,

-**des vignes plus vigoureuses**, avec leur rhizosphère, leur système racinaire plus développé, leurs défenses naturelles plus élevées qui font qu'elles donc touchées par les maladies

-**une meilleure fixation du carbone**, grâce aux sols non travaillés, non désherbés, un premier pas vers le bilan zéro carbone

-**une baisse de la consommation énergétique** estimée à 50%

-**une eau de meilleure qualité** car non polluée, ce qui est 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, moutons, vaches, poules, pour favoriser l'harmonie entre les écosystèmes

l'harmonie un maître mot en biodynamie

Et sur le plan des vins ? la biodynamie ça marche aussi

Comme en témoignent

*les premières places raflées par les vins en biodynamie dans les dégustation à l'aveugle, les concours internationaux

*les tests des laboratoires d'analyse Marc Dubernet, Oenocrystal,

*Ou les conclusions des études comme celle de Magali Delmas et Olivier Gergaud réalisée en 2021

Sont régulièrement mis en avant leur goût, leur complexité, leur meilleur équilibre, leur plus grande minéralité, leur plus grande expression aromatique, leur énergie – une notion nouvelle développée par la société Enerlab et dont on va entendre parler de plus en plus.

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

Mais ce bilan positif - avec ses résultats sont impressionnants tant sur le plan des sols des vignes et du vin-

n'a rien de magique, de mystérieux, de sorcier, c'est juste une meilleure attention portée à la vie des sols, aux terroirs, à la préservation des équilibres et de la biodiversité

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

Tout ? n'exagérons pas. Presque tout, certainement

Car

On lui reproche de **continuer à utiliser**

deux fongicides, fongicides naturels mais fongicides quand même : le soufre et le cuivre,

- en ce qui concerne 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, et en biodynamie les doses sont drastiquement limitées, *pour les rouges par exemple ils sont de 70 mg pour Demeter contre 100 pour les bio.* Souvenons-nous les premiers vins « naturels » étaient issus de domaines en biodynamie !

-en ce qui concerne le cuivre

certes c'était un gros problème il y a 50 ans quand les vigneron mettaient des doses de 15 à 20 kg/ha/an aujourd'hui les doses sont infiniment plus légères, 3 kg/ha/an sur 7 ans pour Demeter, En 2019 l'étude Iakusa (*réalisée par Novasol avec l'Inrae Dijon*) a démontré que 200 kg/an/ha permettent de maintenir les sols vivants, à ce niveau le danger n'existe plus. Ajoutons que le cuivre est le seul produit autorisé en bio pour lutter contre le mildiou, son interdiction totale signifierait la fin de la viticulture bio. Un projet européen de grande envergure Copperplace travaille pour trouver des alternances à son utilisation.

-Autre reproche, autre grief contre la biodynamie : **son manque de rentabilité.**

* on avance le coût de la production 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, tout dépend de quoi on parle aussi , 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, le bilan n'est pas si négatif que ça, la biodynamie serait rentable, très rentable même....

Au vu de ces résultats un sol vivant, des vins vivants et on vient de le voir une réelle rentabilité

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,

même si les 9784 vignerons bio français ont déjà fait un premier pas, le plus important peut-être

Un premier pas, comment ?

Car si la biodynamie n'est pas la suite logique de la bio, 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 obligatoirement c'est le règlement européen **être certifié bio. N'y a t il pas bio dans son nom ? -**

Mais pour autant pour passer en biodynamie, le parcours ne s'arrête pas là, le vigneron devra suivre ensuite une période de conversion, en gros de 3 ans, mais la conversion biodynamique peut démarrer parallèlement à la conversion bio, se familiariser avec cet autre langage, se faire conseiller, se former, s'essayer à la polyculture

ils sont nombreux les vignerons qui au vu des résultats de la biodynamie, testent, expérimentent préparations et tisanes... sans pour autant chercher la certification.

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

Assurément elle représente une approche de progrès, la meilleure peut-être disponible actuellement, apportant sinon toutes les réponses au moins une partie des réponses pour vitaliser les sols, préserver la santé du vignoble, éviter les maladies, prévenir plutôt que guérir, assurer la qualité des raisins, élaborer des vins vibrants

La biodynamie, une perspective d'avenir pour une viticulture propre, certes mais à l'évidence elle ne pourra l'assumer **seule**

D'autres voies sont en effet possibles pour assurer l'avenir de la viticulture biologique : l'**agroforesterie** dont vous parleront Laurent de Groc et Baptiste Carrière et les vins sans sulfites ajoutés dont Ronan Symoneaux vous parlera après.

Mais il y a aussi agroécologie, la géobiologie, la bioénergie, la permaculture, d'autres voies encore à créer, développer, inventer..

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, un mix entre toutes ces approches vertueuses, éthiques, écoresponsables, en coexistence pacifique, où la biodynamie, qui n'a rien d'un effet de mode, a toute sa place et son rôle à jouer. Et ce n'est pas, je reprends le titre de la conférence, une question d'imagination.

Je vous remercie de votre écoute

Je vous souhaite maintenant une Belle découverte et une Bonne dégustation des vins en biodynamie, les vigneronns vous attendent..