

Vignerons en biodynamie, alliés de la nature

À contre-pied de l'agriculture intensive, la biodynamie garantit le respect des sols et des plantes par l'autonutrition. Cette pratique, née dans les années 1920, utilise des méthodes naturelles, appliquées en fonction du cycle lunaire et de la vie organique. Rencontre avec deux viticulteurs.

Texte : Solène Peillard



Thomas Achard, 37 ans,
gérant du domaine Achard-Vincent à Sainte-Croix (Drôme)

Trois ans après que j'ai converti le domaine de mon père en biodynamie, il a reçu la certification Demeter¹ en 2008. À l'époque, je venais de rencontrer un formateur sur un salon de l'écologie à Lyon. Il dispensait une semaine de cours dès le lendemain en Auvergne, alors, curieux, j'y suis allé et cela m'a vraiment intéressé. Pourtant, je ne me destinais pas à cette pratique. Mais aujourd'hui, sur nos 11 hectares, je connais chaque vigne. Rien qu'en regardant le sol et son relief, je sais laquelle produira moins de grains, et celle qui en fera le plus. C'est ce que m'a appris la biodynamie : l'observation. Elle permet de reconsidérer la plante dans l'ensemble de son écosystème. Quand un champignon apparaît, la nature essaie de vous dire que quelque chose ne va pas. Il ne suffit pas de soigner le pied, il faut rééquilibrer son environnement. J'ai beaucoup étudié le sol et le calendrier lunaire. Puisqu'il a une incidence sur la montée de la sève, j'adapte le semage, le labour et la tonte en fonction de ce cycle. Avec cette pratique, on n'arrête jamais d'apprendre, il faut s'adapter en permanence et c'est ce qui me passionne. Le domaine qui appartenait à mon grand-père était parmi les premiers en France dans la bio. Certifiées depuis cinquante ans, nos terres n'ont jamais reçu de produits chimiques artificiels. La

**« Ce que m'a appris
la biodynamie : l'observation. »**

difficulté en biodynamie, par rapport à la production biologique simple, c'est que le cuivre, utilisé pour combattre la maladie du mildiou, doit être réduit de moitié. Mais nos vignes sont bien plus résistantes et la production est restée la même : 80 000 bouteilles par an, que nous ne vendons qu'en magasin bio. Nos deux cépages blancs ont développé un arôme plus sucré et plus acide. Nos coûts ont augmenté, mais pas le prix de nos deux vins effervescents AOC, la clairette de Die et le crémant de Die. Je fais cela par plaisir. J'ai trouvé mon équilibre et mon autonomie. Je fais tout, de la vigne à la vente, en passant par la cave. C'est la seule façon de m'assurer qu'aucun additif n'est rajouté lors de la filtration ou de la mise en bouteille. J'ai repris la gérance en 2011 et j'ai trois salariés permanents, même si mes parents retraités ne sont jamais loin pour me donner un coup de main. J'observe une communauté et une solidarité très forte autour de la biodynamie. Il y a une ferme à quelques kilomètres du domaine, dans la Drôme, où je retrouve une cinquantaine de producteurs une à deux fois par an pour confectionner ensemble nos préparas, des sortes d'infusions d'orties pour prévenir les maladies. Il y a même des curieux qui viennent voir comment ça fonctionne! ■

¹ Demeter est un label de certification international de l'agriculture biodynamique, présent dans une soixantaine de pays.

POUR ALLER PLUS LOIN • www.domaine-achard-vincent.com

POUR ALLER PLUS LOIN
Atelier Kaizen dégustation de vin bio le 25 septembre [voir page 89]



Virginie Joly, 39 ans,
cogérante des vignobles de la Coulée
de Serrant à Savennières (Maine-et-Loire)

Je suis un bébé bio. Dès mes 5 ans, j'aidais déjà aux vendanges sur le domaine de ma famille dans le Maine-et-Loire. Mon père l'avait converti à la biodynamie en 1981, pour être certifié Demeter trois ans plus tard. Après mon bac, je suis partie faire du chant lyrique en Finlande, puis j'ai étudié les langues et la naturopathie. Mais finalement, la terre m'a appelée. Je suis retournée travailler au domaine en 2002, sans diplôme spécifique, et je n'en suis plus partie depuis. La biodynamie est la seule pratique que je connaisse, je ne saurais même pas doser un produit phytosanitaire! Nous cueillons nous-mêmes les plantes utilisées dans nos tisanes, comme la prêle qui permet de lutter contre les champignons. Le fumier que nous appliquons vient de nos propres vaches, élevées également en biodynamie. Nous avons 15 hectares de vignes et 30 de prairies. Cela nous permet d'apporter un équilibre minéral à la terre en monoculture. Avec la biodynamie, c'est le terroir qui s'exprime véritablement et qui fait que chaque vin est unique. Sur le vignoble que je cogère avec mon père et mon frère, je m'occupe surtout des ventes et de l'administratif, mais je dois aussi surveiller les vignes et le chai. Nous sommes très peu interventionnistes, alors il faut prendre le temps d'écouter la vigne, le travail du vin. Cela nous permet de produire 30 000 à 40 000 bouteilles par an pour l'ensemble de nos trois vins blancs : Coulée de Serrant, Clos de la Bergerie et Les Vieux Clos. Notre cahier des charges

**« La biodynamie,
c'est le terroir qui s'exprime
véritablement et qui fait
que chaque vin est unique. »**

nous permettrait d'en produire deux fois plus, mais une petite quantité de production nous permet de soigner au mieux la vigne pour produire chaque année de bons vins. Pour moi, ce travail est idéal : il me permet de voyager et de rencontrer d'autres passionnés, des producteurs ou des clients soucieux de consommer des produits sains et de qualité. Dans cette optique, mon père et moi avons créé le salon Saint-Jean, dédié aux vins naturels de la Loire – biologiques ou biodynamiques, sans sulfites ni levures chimiques ajoutées, et avec des vendanges manuelles. Grâce aux bénéfices récoltés, nous avons créé l'association Madavin, pour replanter des forêts à Madagascar avec l'aide des paysans locaux. En 2016, nous avons installé un alambic destiné à produire des huiles essentielles avec les plantes médicinales locales, cultivées en biodynamie. Dans cette pratique, les relations humaines sont essentielles. C'est toute une philosophie. Ce rapport respectueux de la nature nourrit la spiritualité. Il y a dans les deux une forme de magie intangible. ■

POUR ALLER PLUS LOIN • www.coulee-de-serrant.com