

La culture biodynamique au Château Mirebeau

Les principes de la culture biodynamique :



"Les différentes expérimentations menées par Maria Thun (à partir des lectures du Cours aux Agriculteurs, de Rudolf Steiner publié en 1924) ont permis de constater les influences cosmiques sur la croissance des plantes. Ces influences s'effectuent selon un certain rythme directement lié aux positions de la lune et du soleil par rapport aux constellations zodiacales.

C'est à dire que, selon les jours, la plante favorise soit ses racines, ses feuilles, ses fleurs, ses fruits.

Pour les plantations, il faut tenir compte des jours "racine" et "fruit". Recherchant la qualité des raisins, nous interviendrons, pour le travail du sol, pour le travail sur le végétal et pour les pulvérisations des préparats biodynamiques sur les vignes en jour "fruit".

Les produits fondamentaux de la biodynamie résident dans les trois préparations suivantes :

- le compost de bouse : il soutient et renforce le processus de décomposition de la matière organique
- la bouse de corne : elle mobilise les éléments du sol vers la plante en agissant directement sur les racines qu'elle tend à développer
- la silice de corne : elle est le lien entre le ciel et la plante, pour que les forces de lumière parviennent bien à la plante

Ces trois préparats doivent être dynamisés pour être pulvérisés. La dynamisation consiste à mettre le produit dans de l'eau et le brasser d'abord en tournant dans un sens de manière à créer un vortex puis dans l'autre sens et cela, pendant un temps bien défini. "Il s'établit alors un transfert de la substance vers l'eau ..."