



BULLETIN TECHNIQUE VITICULTURE BIO



28 mai 2024

Pratiquer la biodynamie

Les conditions de faible ensoleillement et de froid du début de saison ont entraîné une pousse de la vigne assez lente, voire normale sur certains secteurs.

Le stade phénologique de 6-7 feuilles étalées (partie préformée) est maintenant atteint depuis quelques semaines, sur la majeure partie du vignoble girondin.

L'application d'une silice de corne est donc envisageable, elle va pouvoir accompagner la suite de la pousse (partie néoformée).

Les préparations au vignoble :

Application de la préparation Silice de corne (501) :

Cette préparation, qui est élaborée à partir de poudre de quartz et de corne de vache, favorise une bonne relation de la vigne avec les forces cosmiques.





Actuellement, elle va permettre un développement vertical ascendant des rameaux (facilitant les levages) ainsi qu'un épaississement de leurs tissus, améliorant la protection de la vigne contre les maladies cryptogamiques et les attaques d'insectes.

Elle va également permettre d'accompagner la vigne dans le processus de floraison qui va bientôt démarrer.

L'application d'une silice de corne se réalise tôt le matin, **au lever du soleil**, sous forme d'une nébulisation.

Elle doit être préalablement dynamisée pendant une heure. La dose utilisée est de **4 g/ha**. Elle doit-êtré ensuite appliquée le plus rapidement possible au-dessus du feuillage.

Pour les semaines à venir, les dates les plus favorables pour l'application d'une silice de corne sont :

Pour le mois de Mai :

- Du mercredi 29 au vendredi 31 mai.

Pour le mois de Juin :

- Les lundi 03, mardi 04 et vendredi 07 juin.
- Du mercredi 12 au mercredi 19 juin.

Application de la préparation Valériane (507) :

Suite aux épisodes de « yoyo », dans les hausses et baisses des températures, des dernières semaines et afin d'accompagner vos pieds de vigne après cette période « stressante », il est recommandé de réaliser un passage avec la préparation Valériane (507).

Une pulvérisation de **jus de Valériane**, à la dose de **2cl dans 30 litres d'eau/ha** (ou 0,5cl d'extrait de Valériane), après dynamisation de **20 minutes**, va permettre de déstresser la plante en l'enveloppant d'un "manteau de chaleur".

Elle doit-êtré appliquée avec des buses formant de fines gouttelettes, comme un brouillard, au-dessus du feuillage.

Le type de buses utilisées pour l'application de la préparation Silice de Corne, convient parfaitement. Il faut toutefois appliquer la préparation Valériane, plus proche du feuillage.

La dynamisation des préparations :

Pour déployer tous leurs effets, les préparations biodynamiques sont pulvérisées après dynamisation dans l'eau par un brassage (illustration ci-dessous).

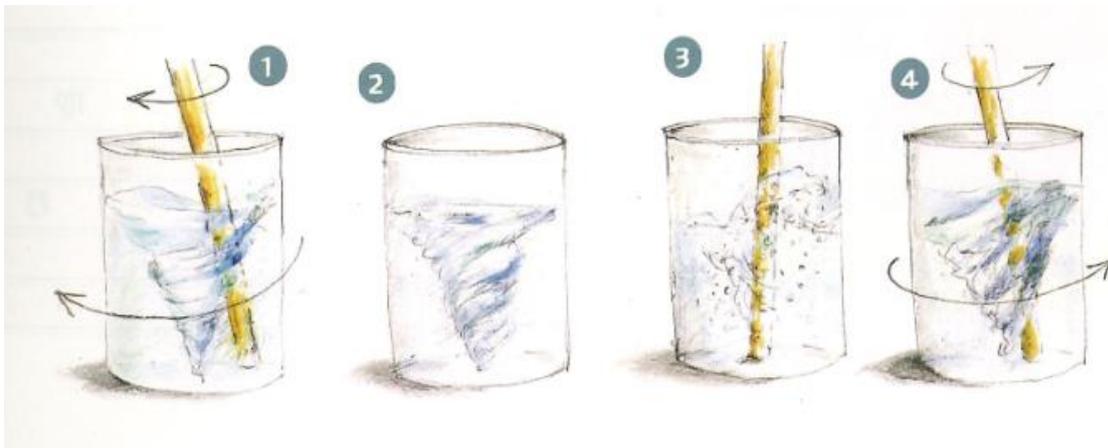




La formation du vortex (tourbillon) est énergique mais ne cause pas de projections d'eau. Le brassage (fig.1) doit aller du bord du récipient vers l'intérieur, pas du centre vers l'extérieur. Les pentes de l'entonnoir formé sont les plus rectilignes possibles, sans former d'épaulement. Le vortex, aussi profond que possible, touche presque le fond du récipient. Le chaos (changement de sens de rotation - fig.3) doit être vigoureux. Le rythme doit être actif, sans pause.

Idéalement, le récipient de brassage devrait en cuivre ou en poterie de grès (sans plomb), ou en fer émaillé. Toutefois, une barrique remisée convient très bien.

Il doit être bien propre et ne jamais avoir contenu de produit chimique. Il doit être plus haut que large ; une forme légèrement conique est possible. Le volume total du récipient, correspond au double du volume à brasser pour permettre une bonne formation du vortex.



Les plantes pour extraits végétaux et préparations biodynamiques :

La Valériane (*Valeriana Officinalis*) :



Rang de Valériane en pleine floraison, en bordure de fossé.





C'est bientôt la pleine période de floraison de la Valériane (*Valeriana Officinalis*), ce sera donc le bon moment pour récolter ses inflorescences, pour élaborer la préparation biodynamique Valériane (507).



Récolte des fleurs de Valériane (*Valeriana Officinalis*) :

La cueillette se réalise au stade début-milieu de floraison de la plante, à partir de 10h (les fleurs seront pleinement ouvertes), par beau temps et en évitant les jours feuilles et le périégée.

Il est préférable de favoriser les jours fleurs et l'apogée, mais il est possible de récolter les fleurs durant les jours fruits et racines.



La préparation biodynamique Valériane (507) :

C'est une des préparations du Compost biodynamique.

Elle est en lien avec le phosphore et aide à sa mobilité dans les sols. Elle est appliquée sur le tas de compost après l'insertion de toutes les précédentes préparations. Elle forme une sorte de manteau de chaleur autour du compost, comme la peau de tout organisme vivant.

Dans les cultures, elle est appliquée avec des buses formant de fines gouttelettes, comme un brouillard, au-dessus du feuillage (comme la Silice de corne), après avoir été dynamisée pendant 20 minutes.

Elaboration de la préparation :

Après avoir récolté les **fleurs** de Valériane, les mettre dans un contenant (en verre de préférence), puis recouvrir avec de l'eau claire (de pluie de préférence, mais de l'eau d'adduction peut faire l'affaire après





l'avoir laissée à l'air libre pendant au moins 24h).

Le contenant sera mis dans un endroit lumineux, mais pas directement au soleil (dans votre cuisine), à température ambiante, car va alors s'opérer une légère fermentation, qui durera pendant plus ou moins une semaine.

La seule attention à avoir durant ce temps, est de remuer la préparation matin et soir, de manière à homogénéiser l'ensemble (comme un remontage) et de voir si il y a encore une effervescence, signe que la fermentation n'est pas terminée.

A la fin de celle-ci, il suffit de filtrer la préparation (en n'oubliant pas de presser les fleurs), et de mettre celle-ci dans une bouteille, qui sera placée dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière ; dans un cellier.

Vous trouverez de plus amples renseignements sur la pratique de la biodynamie dans notre nouvelle fiche technique sur le site de **Bio Nouvelle Aquitaine** :

[« Pratiquer la biodynamie en viticulture »](#)

Vous pouvez également contacter **Thierry Tricot** Conseiller technique en biodynamie au 06 11 61 98 42 ou à t.tricot@bionouvelleaquitaine.com pour tous renseignements complémentaires.

Voici également le lien vers des dossiers sur la viticulture biodynamique rédigés par nos collègues de Biodynamie Recherche :

[Dossier #1 : Le sol, base de la fertilité pour la plante](#)

[Dossier #2 : La plante : l'accompagner pour en favoriser la santé](#)

[Dossier #3 : Vin et biodynamie](#)

[Dossier #4 : Biodiversité, symbiose entre nature et culture](#)

[Dossier #5 : Dépérissement et pistes de régénération de la vigne](#)

[Calendrier des journées élaboration des préparations biodynamiques :](#)

En raison des conditions pluvieuses, très importantes, de ces dernières semaines, les dates de certaines journées ont été reportées.

Cela vous laisse encore la possibilité de venir vous familiariser avec les préparations biodynamiques !





En Gironde :

- **Le jeudi 6 juin, à 14H00**
Au Château de la Grave, lieu-dit La Grave, 33710 Bourg
Vidage de la préparation Bouse de corne et élaboration de la Silice de corne.
Contact : Lou Bassereau - 06 47 73 99 61 - lou.bassereau@gmail.com
- **Le (date à préciser) , à 14h00**
Au Domaine des Perchés, Arnaud Jouan Sud, 33410 Cadillac sur Garonne
Elaboration de la préparation Bouse de corne.
Contact : Alain Ferran - 06 75 20 21 02 - alainf33@orange.fr

En Charente-Maritime :

- **Le mardi 18 juin, à 9h00**
A la ferme Saint-Germain, Saint-Germain, 17700 Saint-Pierre-la-Noue
Elaboration des préparations Bouse de corne, Silice de corne et préparations du compost.
Contact : Louis Boutteaud - 06 59 56 70 64 - louis.boutteaud@gmail.com

Ces réunions sont gratuites et ouvertes à tous, professionnels, que vous soyez en conventionnel, en bio ou en biodynamie et également aux particuliers !

Pour tout renseignement complémentaire, contactez **Thierry Tricot** au **06 11 61 98 42** ou par t.tricot@bionouvelleaquitaine.com

