



BULLETIN TECHNIQUE VITICULTURE BIO



02 juillet 2024

Pratiquer la biodynamie

La floraison est terminée depuis quelques semaines, sur la majeure partie du vignoble girondin. L'application d'une silice de corne va pouvoir accompagner vos vignes, dans cette phase de grossissement des baies, en leur apportant davantage de lumière, dans cette période aux conditions de faible ensoleillement et de yoyo des températures.

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 d'accompagner la vigne dans le processus de grossissement des baies tout au long du mois de juillet (avant le passage à la véraison), ainsi qu'un épaissement de leurs tissus, améliorant la protection de la vigne contre les maladies cryptogamiques et les attaques d'insectes.

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-être 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 Juillet :

- Du mercredi 03 au samedi 06 juillet.
- Du mercredi 09 au mardi 16 juillet.
- Du vendredi 19 au mercredi 23 juillet.
- Du dimanche 28 au mercredi 31 juillet.

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-être 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

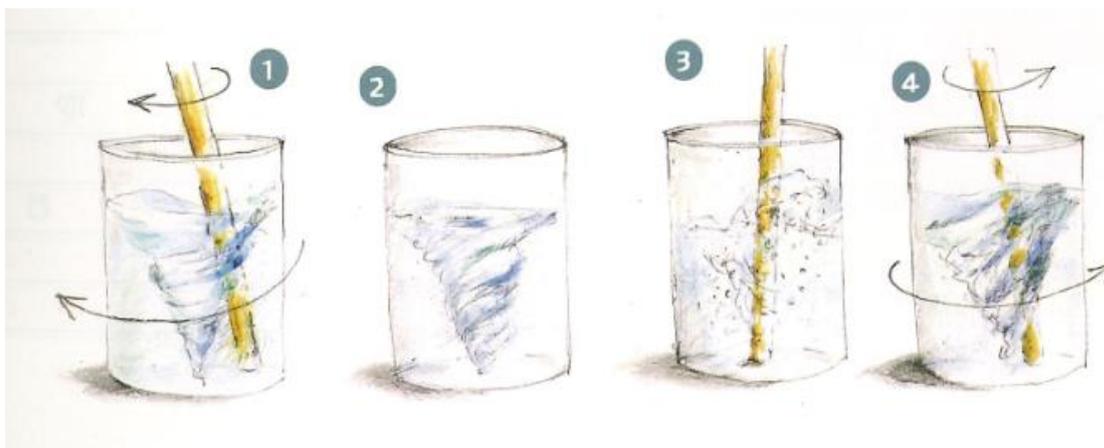




l'entonnoir formé sont les plus rectilignes possibles, sans former d'épaule. Le vortex, aussi profond que possible, touche presque le fond du récipient. Le chaos (changement de sens de rotation - fig.3) doit être vigoureux. Le rythme doit être actif, sans pause.

Idéalement, le récipient de brassage devrait être en cuivre ou en poterie de grès (sans plomb), ou en fer émaillé ou émaillé. Toutefois, une barrique remisee 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 Prêle des Champs (*Equisetum Arvense*) :



Rangée de tiges stériles de Prêle des champs





Récolte des tiges stériles de Prêle des Champs (*Equisetum Arvense*) :

La cueillette se réalise après le solstice d'été, à partir de la Saint-Jean, tout au long du mois de juillet et début du mois d'août, lorsque les tiges stériles sont à leur teneur maximale en silice.



Tiges stériles au mois de juillet



Tiges fertiles au mois de mars

La préparation biodynamique Prêle des Champs (508) :

L'utilisation d'une décoction de **Prêle des champs** (*Equisetum Arvense*), dans les traitements de couverture est une solution à disposition des viticulteurs, pour réduire l'utilisation de produits phytopharmaceutiques. Cette préparation a des effets anticryptogamiques, notamment contre le mildiou.

La mise en œuvre de cette préparation est simple et le matériel nécessaire est facile à se procurer. Le principe est de faire bouillir (« décocter ») de la prêle dans de l'eau, puis de récupérer la solution pour l'intégrer à la bouillie de traitement.





La Prêle des champs est très riche en Silice organique. Grâce à la décoction, elle va être extraite de la plante, et va permettre de renforcer la cuticule de la vigne.

Elaboration de la préparation :

- 1) Définir la quantité de plantes et le volume d'eau nécessaire, selon la superficie à traiter :
100g de plantes sèches/10L d'eau/100L de bouillie/ha
- 2) Mettre les plantes à tremper et couvrir le contenant.
- 3) Mettre en chauffe la préparation.
Lorsque le point d'ébullition est atteint, laisser « décocter » à petits bouillons pendant 30 à 40 minutes puis couper le feu.
- 4) Laisser refroidir la préparation, filtrer finement et incorporer au volume de bouillie, en dilution à 10%.

Remarque : certains viticulteurs laissent démarrer une fermentation de la décoction, pendant 24 à 48h, suite à la chauffe, de manière à récupérer le maximum de silice.

Précisions techniques :

Qualité de l'eau : pluie ou adduction ?

A priori, le débat n'a pas lieu d'être !

Même si l'eau de pluie est à privilégier pour des raisons économiques et écologiques, l'eau du robinet est utilisable. Elles sont toutes les deux bonnes pour réaliser des préparations. Toutefois, l'eau de pluie doit être stockée à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 15 et 25°C. Au-delà, des dégradations enzymatiques se produisent.

Le pH :

- L'eau de pluie est plus ou moins acide selon les régions, pH compris entre 5 et 6,5. Si celui-ci est plus bas, l'ajout de cendre de bois permet de le relever.

- L'eau du robinet est plus ou moins "dure" (chargée en calcaire) selon les régions. Le calcaire diminue l'effet d'une pulvérisation foliaire car il bouche les stomates des feuilles. Si le pH dépasse 7, on peut l'abaisser d'une unité, en rajoutant 1cl de vinaigre (14%) pour 5 litres d'eau.

Remarque : l'eau provenant d'une source ou d'un puits doit être analysée, car celle-ci peut contenir des nitrates, en dehors de sa "dureté". Si l'analyse révèle qu'elle est impropre à la consommation, ne l'utilisez pas pour élaborer vos préparations.

Qualité des plantes : fraîche ou sèche ?

La préparation peut être élaborée indifféremment avec les deux qualités.

Dans le cas de l'utilisation de plantes sèches, il est conseillé de les mettre à tremper 6h à 12h avant la mise en chauffe.





L'avantage de faire sécher ou d'acheter des plantes sèches, est de pouvoir en disposer en début de saison, lorsque celles-ci ne sont pas récoltables.

Pour la Prêle des champs, la cueillette débute fin juin, alors que des traitements pré-débourement sont souhaitables.

Dosage des plantes :

Celui-ci dépend du type de plante utilisée, mais l'usage le plus commun est celui de 100g de plantes sèches ou 800g de plantes fraîches pour 10 litres d'eau, à intégrer ensuite au volume de bouillie pour couvrir 1 hectare.

Matériel :

Le critère essentiel qui va déterminer la taille de votre contenant est qu'il faut que celui-ci soit plus haut que large de manière à ce que l'ensemble des plantes soit immergé. Ceci est valable pour tous types de préparation (macération, infusion, extraits-fermentés...).

Le système de chauffe, doit-être performant et adapté à votre contenant.

L'utilisation d'un système de stérilisateur domestique (capacité 80L) avec brûleur en trépied, convient parfaitement pour une ferme de 14 ha.

Matériel de contrôle :

L'achat au minimum de papier ph, permet de vérifier, comme nous avons pu le voir précédemment, la qualité de l'eau et éviter ainsi les déconvenues.

Stockage :

La décoction de prêle (non-diluée), peut-être stockée pour quelques semaines, comme la plupart des extraits végétaux.

Les récipients fermés en plastique, inox, ou verre sont tout à fait appropriés, les derniers étant à privilégier. Une filtration minutieuse évitant les redémarrages de fermentation est garante d'une bonne conservation, à l'abri de la lumière et à une température de 12 à 14°C, dans une cave.

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](#)

