



Viticulture biodynamique

La biodynamie date de 1924, lorsque Rudolf Steiner, un scientifique et philosophe autrichien, a entrepris un vaste programme de formation des agriculteurs par des préceptes découlant d'années d'observation et d'expérimentations.

Cette philosophie repose sur le fait que chaque exploitation agricole de l'époque est considérée comme une forme d'organisme vivant qui a pour objectif de devenir autosuffisant.

Basée sur le respect de la faune et de la flore, cette pratique vise à **régénérer les paysages et préserver la fertilité des sols** pour produire une alimentation saine. Steiner n'avait pas forcément pensé aux vins dans ses travaux basés sur des exploitations d'avant-guerre, dont la plupart vivait de la polyculture.

Pour être biodynamique, un vin doit être inévitablement biologique, première étape vers la certification.

Deux organismes, **Demeter** et **Biodyvin**, apposent leur sceau pour les domaines qui s'engagent sur cette voie.

- Le premier, créé en **1932**, s'applique à toute activité agricole conduite en biodynamie.

Seuls les domaines déjà certifiés en agriculture biologique y ont accès.

Cette marque est présente dans plus de 50 pays. La France est celui qui compte le plus de viticulteurs Demeter, avec **287 domaines labellisés** sur une surface de **5000 hectares**.

- Biodyvin, plus récent (**1995**), regroupe **86 vigneron**s en **Europe**.

Seuls sont acceptés les domaines entièrement cultivés en biodynamie, et ceux qui s'engagent, au terme de trois années à une reconversion totale. S'en suivent la mise en place de nombreux procédés, qui visent à produire un vin de qualité en respectant le sol et la plante.

Biodynamiste pionnier sur son domaine de la Coulée de Serrant à Savennières (Val de Loire), **Nicolas Joly** a converti son exploitation en 1980 et exporte aujourd'hui son vin dans 23 pays. "*J'ai constaté que les **produits chimiques** que j'avais introduits sur le domaine familial faisaient **changer la couleur du sol**, devenu gris, et qu'il n'y avait quasiment **plus de vie animale**, tels que les insectes, les oiseaux ou le gibier. La biodynamie m'a alors paru une évidence*", explique-t-il sans détours.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎ 05.67.33.67.66

Mardi : 16h - **20 h** - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - **20h**

Dimanche : 10h30 - 12h30

