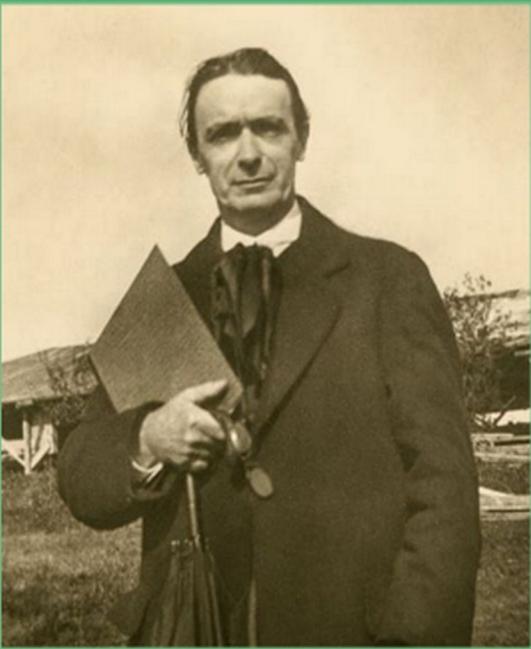
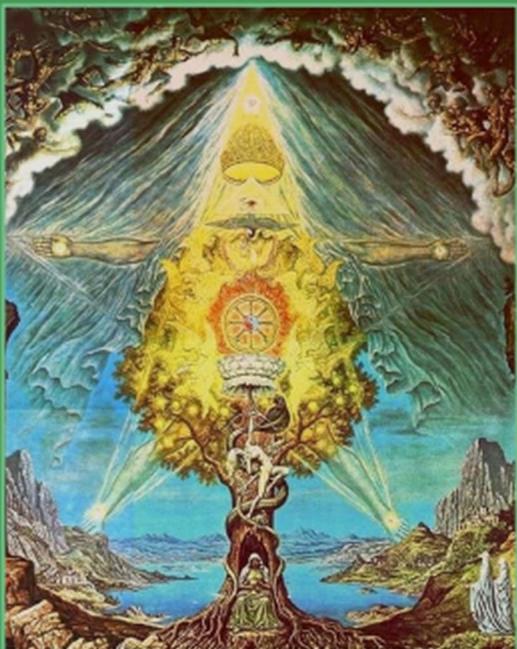




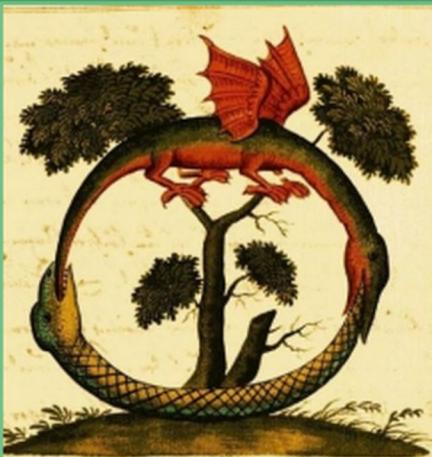
LE DYNAMOT

Des nouvelles fraîches de votre Association

Printemps 2023



En route vers les 100 ans de la biodynamie... 1924-2024





**" Admirer le beau,
Préserver le bien,
Vénérer le noble,
Décider le bien,
Cela mène l'homme
Aux buts dans la vie,
Au juste dans l'acte,
À la paix dans le coeur,
Au clair dans la pensée,
Lui donne confiance
Dans le règne divin
En tout ce qui est;
Dans le vaste univers
Comme dans le fond de l'âme."**

- Rudolf Steiner -

" Au temps où il n'y avait pas de courant électrique, quand l'air ne fourmillaient pas d'influences électriques, il était plus facile d'être humain. Pour cette raison, afin d'être entièrement humain aujourd'hui (c'était en 1917), il est nécessaire de développer des capacités spirituelles plus fortes que cela n'était le cas il y a un siècle."

- Rudolf Steiner -

" [...] la destinée réservée à toute vérité, à quelque ordre de savoir qu'elle se rapporte, et fût-ce au plus important : pour elle un triomphe d'un instant sépare seul le long espace de temps où elle fut taxée de paradoxe, de celui où elle sera rabaisnée au rang des banalités. Quant à l'inventeur, le plus souvent il ne voit de ces trois époques que la première ; mais qu'importe ? si l'existence humaine est courte, la vérité a les bras longs et la vie dure : disons donc la vérité."

- Arthur Schopenhauer -

TABLE DES MATIÈRES

- p. 2 – Citations et table des matières
- p. 3 – C.A. de l'ABQ
- p. 4 – Qu'est ce que la biodynamie?
- p. 5 – Infos du Dynamot
- p. 6 – Mot de la présidente
- p. 7 – Mot de l'éditeur et Congrès 2024
- p. 8 – Courrier des membres
- p. 9 – La Récolte des Dames
- p. 11 – Compost du Domaine Bergeville
- p. 13 – Retour sur l'AGA du 20 novembre 2022

- p. 16 – Nouvelles de Demeter Canada
- p. 18 – Rencontre d'été 2023 de l'ABQ
- p. 22 – Rappel des bonnes pratiques de pulvérisation des préparats
- p. 25 – Documents de référence
- p. 26 – Concert du 14 mai chez Cadet-Roussel
- p. 27 – Rencontre à Val Morin le 2 juin 2023
- p. 30 – Invitation pour le 15 octobre 2023
- p. 31 – Bon de commande des préparats
- p. 32 – Formulaire d'adhésion à l'ABQ



L'ASSOCIATION DE BIODYNAMIE DU QUÉBEC

Fondée en 1979, suite à la venue de Xavier Florin, biodynamiste français, l'association regroupa quelque 40 personnes pour étudier et promouvoir cette méthode d'agriculture. Depuis 1988, l'Association de biodynamie du Québec a son statut de compagnie sans but lucratif.

Site web : www.biodynamieqc.com
Adresse courriel : biodynamiequebec@gmail.com

SERVICE DES PRÉPARATS BIODYNAMIQUES

Jean-François Clerson
jfclerson@gmail.com
Fermes Les Broussailles
341 chemin Loignon, Martinville, QC J0B 2A0
819-861-2021
fermelesbroussailles.com

FERMES QUÉBÉCOISES CERTIFIÉES DEMETER

Ferme Cadet Roussel

Anne Roussel, Arnaud Mayet etc.
730 Rang Chartier, Mont-Saint-Grégoire,
QC J0J 1K0, (450) 346-4993
fermecadetroussel.org

Domaine Bergeville

Ève Rainville et Marc Théberge
1030 Chemin Sherbrooke, Hatley, QC J0B 2C0
(819) 842-1026
domainebergeville.ca

Vignoble Les Pervenches

Véronique Hupin et Michael Marler
150 Chemin Boulais, Farnham, QC J2N 2P9
(450) 293-8311
lespervenches.com

VOTRE COMITÉ ADMINISTRATIF 2022

Présidente

Anne Roussel - (450)-346-4993
laferme@fermecadetroussel.org

Vice-président

Pascal Jouneau - (819) 357-1635
p.jounemau@outlook.fr
www.centredesanteholistique.ca

Trésorier

Stephan Acherman – (819) 751-0380
larioule@gmail.com

Administratrice

Marie-Noëlle Lecompte – (819) 357-1635
mn.lecompte@live.fr

Secrétaire

Patrice Lavoie Lechasseur – (418) 290-2618
pat.lavoie.lec@gmail.com

Diana Thiriar - (450) 672-8007
représentante québécoise pour Demeter Canada
diana.f.l.thiriar@videotron.ca

Qu'est-ce que la biodynamie?



La biodynamie, c'est une agriculture qui nourrit le corps, l'âme et l'esprit tout en vivifiant la terre. Elle mérite bien de retenir notre attention. Elle consiste en une méthode d'agriculture à caractère précis et hautement concret, doublée d'une pensée élevée sous-tendant tous les gestes agricoles. Déjà au temps de Rudolf Steiner, un groupe d'agriculteurs conscients avaient remarqué une perte noire de vitalité de la terre et des animaux qui se nourrissent de ses fruits. La biodynamie fut alors proposée et Rudolf Steiner en donna les bases en 1924, dans une série de conférences intitulées *Le Cours aux Agriculteurs*, afin de contrecarrer ou du moins d'atténuer ce processus de déclin de la vitalité. La biodynamie englobe les pratiques de l'agriculture biologique, mais utilise en plus les **préparats biodynamiques**, à base de plantes et de supports animaux, dont certains sont utilisés dans les composts, d'autres appliqués en dilution sur le sol et les plantes. Ils restructurent et dynamisent le sol, augmentent d'une manière spectaculaire l'enracinement des plantes et renforcent leur résistance tout en améliorant la qualité gustative des aliments. Ces préparats ont pour but de rendre les substances plus sensibles et, en vivifiant les substrats, de faire en sorte que la plante, évoluant dans un milieu propice à sa croissance, s'ouvre davantage aux forces provenant du cosmos et les incarne pour nourrir le corps, l'âme et l'esprit de l'être humain. Les préparats sont des merveilles au sein desquelles les 4 règnes sont unis dans une œuvre commune, orchestrée par l'humain, pour soigner la terre.

La biodynamie offre une réponse à de nombreux problèmes très actuels que rencontre l'humanité. C'est une agriculture qui se préoccupe de la Terre, ce grand être vivant qui nous porte et qui a besoin de nous. Elle nous apprend **comment construire et maintenir une relation de respect et d'amour** avec le sol, les plantes, les insectes, les animaux, les humains d'une parcelle de terre particulière. Elle nous aide à conduire nos jardins, nos vignobles et nos terres vers leur plein potentiel et leur pleine maturité. L'individualité de la ferme est un concept de base en biodynamie. La plante et l'animal font partie d'un organisme vivant, la ferme, avec tout ce qu'elle comprend dans son environnement, du ver de terre à l'animal sauvage. Ce tout a une individualité propre, capable d'exprimer les forces du terroir dans ses produits. Cet **organisme agricole** peut s'exprimer au mieux quand la ferme a un cycle fermé, c'est-à-dire quand elle n'a pas besoin d'importer des substances de l'extérieur, au niveau de l'alimentation et de la fertilisation entre autres. C'est en intégrant au sein d'une même ferme animaux d'élevage et cultures, dans un paysage diversifié, que l'on crée les bases d'une fertilité durable.

La biodynamie tient compte également des différents **rythmes planétaires et stellaires** en rapport avec le développement de la terre, des plantes et des animaux. Pour travailler avec cette méthode agricole, nul besoin d'adhérer à une quelconque idéologie, il suffit de s'intéresser aux causes et d'agir d'une manière efficace et intelligente en respectant un cahier des charges, ce que font plusieurs centaines de milliers d'agriculteurs, éleveurs, viticulteurs ou maraîchers à travers le monde. L'agriculture biodynamique se pratique sur tous les continents, du Brésil à l'Inde en passant par l'Europe, les États-Unis, le Canada, le Japon, l'Égypte, l'Afrique, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, le Chili, etc. Précurseur en matière d'agriculture biologique avec presque cinquante ans d'avance, le mouvement biodynamique, pour identifier ses produits auprès du consommateur, a créé la marque de commerce Demeter — du nom de la déesse des fruits de la terre dans la mythologie grecque. Son cahier des charges et son programme d'homologation et de contrôles sont parmi les plus stricts et visent à garantir la qualité irréprochable des produits vendus sous ce nom. En choisissant des aliments Demeter le consommateur favorise le développement de l'agriculture biodynamique. C'est par la recherche constante d'une plus grande transparence, du producteur jusqu'au consommateur, que la confiance peut s'établir.

«Pousser jusqu'à la science de l'esprit la science de la nature.»

C'était là un point fort de l'enseignement de Rudolf Steiner. Quoique ce grand homme soit décédé en 1925, cette vision vit toujours et inspire nos gestes agricoles et humains. En lien avec tous les biodynamistes du monde, nous y oeuvrons sans relâche.

- Danièle Laberge

INFOS DU DYNAMOT

par Danièle Laberge

Partager le Dynamot:

Si vous connaissez des personnes qui, selon vous, pourraient apprécier la lecture de notre Dynamot et, par la suite, si le coeur leur en dit, devenir membres de l'association, vous êtes invités à le leur faire parvenir avec nos compliments ou encore les inviter à consulter les Dynamot qui *seront bientôt disponible sur le nouveau site web au http://biodynamieqc.com*

Invitation à écrire dans le prochain Dynamot:

Je vous invite à me faire parvenir vos articles, lettres à l'éditeur, suggestions web, photos, annonces, publicités (gratuites) aussi bien pour des événements éducatifs ou des produits ayant un lien quelconque avec la biodynamie. Notre Dynamot se veut un juste reflet des intérêts de ses membres, manifestés par les articles que vous nous envoyez. À vous de lui conférer vos priorités et vos couleurs.

Découvertes des membres:

Nous vous convions à nous partager vos expériences, coups de coeur et découvertes biodynamiques. Lors des rencontres, nous sommes toujours émerveillés par la qualité des interventions et des échanges. Il n'y a jamais assez de temps pour que chacun se dise. Un Dynamot, c'est l'occasion rêvée. Quelque chose de spécial s'est produit sur votre ferme ou dans votre jardin? Racontez-nous le. Une question pratique s'éveille en vous concernant votre application de la biodynamie? Partagez-nous la. Qui sait, des éléments de réponse pourraient nous être fournis par d'autres membres. Vous avez été particulièrement touché par une lecture? Nous le laisser savoir incitera d'autres personnes à se pencher sur cet écrit bienfaisant. Soyez généreux et participez à votre Dynamot.

Adresse courriel d'envoi pour les textes:
biodynamiequebec@gmail.com

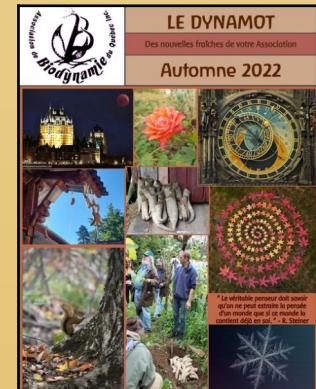
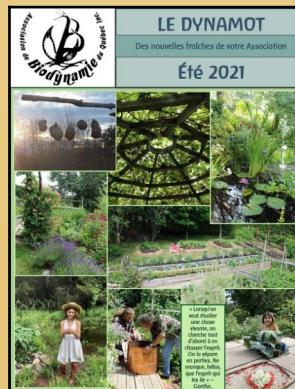
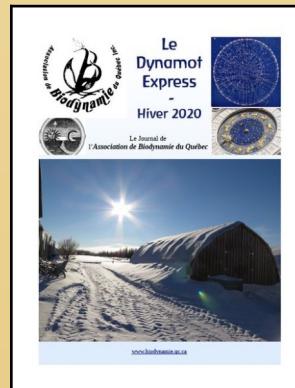
SVP pas de mise en page, de formatage, de photos intégrées au texte, de pieds de page, d'entêtes, de tableaux. Ceci complique notre travail immensément! De simples documents word nous conviennent mieux.

Les objectifs du Dynamot:

* Promouvoir et rendre accessible la biodynamie à quiconque le désire.

* Procurer une plate forme où les membres de l'Association de Biodynamie du Québec peuvent s'exprimer librement sur ce qui leur tient à cœur : biodynamie, anthroposophie, art, écologie, histoire, évènements, etc. Nous accueillons le pratique, le scientifique, le poétique, le didactique, le philosophique, le prolifique, le dynamique,...et tous les autres...iques!

Ce bulletin de liaison n'est pas autre chose que ce que nous créons ensemble afin de nous aider mutuellement à garder la flamme vivante au fil de l'année.



Mot de la présidente

Bonjour à tous,

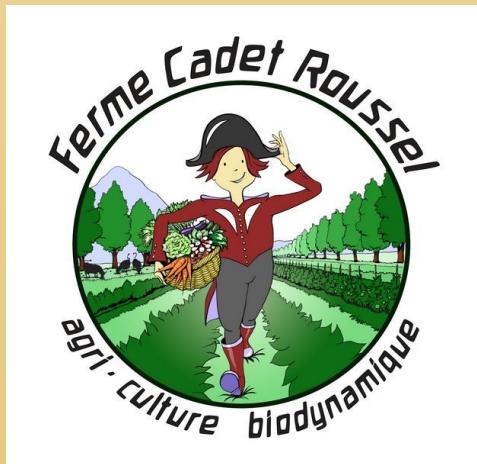
Voici un magnifique Dynamot pour vous mettre dans le bain de ce merveilleux printemps. La nature nous ramène à l'essentiel et à l'admiration de la renaissance perpétuelle. Une chance qu'on peut s'y retrouver et s'y fier! Après l'intériorisation de l'hiver, qui nous permet rétrospectives et planifications, voilà que l'expansion du printemps nous promet une belle saison à venir!

Depuis quelques semaines nous entendons beaucoup parler des défis qui ne manquent pas sur les fermes... Les fermiers sont fatigués, ils cherchent des moyens pour faire autrement. Est-ce que de fêter les 100 ans de la biodynamie dans le monde pourrait revigorer ces énergies pour les faire briller à nouveau? Nous espérons que la rencontre d'été préparée par la ferme *La Génereuse* et votre CA vous permettra de vous ressourcer. On souhaite que la rencontre du 19 mai soit un élan d'énergie nécessaire pour le démarrage de votre saison dans les champs, dans vos jardins ou encore pour faire du bénévolat dans votre entourage! Le thème "**La biodynamie au Québec, d'hier à aujourd'hui**" sera inspirant et émouvant j'en suis certaine. Nous sommes à contacter tous les anciens biodynamistes qui ont fait vivre la biodynamie au Québec depuis les débuts. Un échange enrichissant et mémorable sera animé le 19 mai et s'en suivra une soirée énergisante et une journée à vous en mettre plein la vue.

Nous vous y attendons nombreux pour partager les mémoires collectives qui y seront partagés et pour communiquer les joies de cette pratique qui mène ailleurs en agriculture et dans le fond du cœur!

En vous souhaitant un joyeux printemps avec la lecture de ce Dynamot tout frais, au plaisir de vous voir le 19 et 20 mai.

Anne Roussel, votre Présidente.



FERME CADET ROUSSEL S.E.N.C.

730 rang Chartier
Mont-Saint-Grégoire, QC J0J-1K0
450-346-4993

Agriculture soutenue par la communauté. Paniers, vente et activités à la ferme.

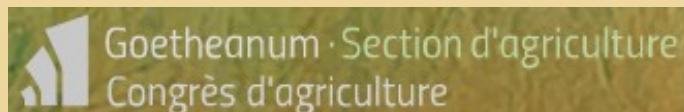
Mot de la rédaction

Quoi de mieux, à la veille de la célébration du centenaire de l'agriculture biodynamique, qu'un retour aux sources de ce mouvement au Québec? Cette idée de Francine Lemay d'organiser des retrouvailles entre les pionniers de l'ABQ et de nouvelles rencontres pour la relève ainsi que d'offrir l'espace à sa ferme pour notre réunion estivale témoignent de sa grande inspiration et générosité d'âme. Tout cela a représenté pour elle surtout et à nous tous du CA de l'ABQ plusieurs heures de bénévolat et d'appels téléphoniques qui ne seront jamais comptées, pour le simple plaisir de tous nous rassembler en un même lieu. Pour échanger, partager, s'inspirer, se remémorer des bons moments pour certains, pour enterrer la hache de guerre pour d'autres et puis, de tous ensemble, ensemencer l'avenir... Nous vous saluons, braves irréductibles biodynamistes de la Gaspésie qui nous on accueillis en 2019, ainsi que tous ceux qui ne peuvent être présents. Vous êtes dans nos coeurs et serez dans nos pensées. Merci à vous tous de garder la flamme bien vivante, celle qui spiritualise d'amour la matière de cette Terre Sacrée du Québec...



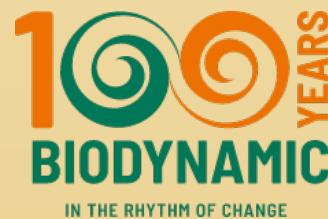
Bien à vous, **Patrice Lavoie Lechasseur**

* * * * *



100 ans du Cours aux agriculteurs

Congrès agricole, du 7 au 10 février 2024



« En 2024, nous fêterons les 100 ans de la biodynamie, puisque le Cours aux agriculteurs de Rudolf Steiner s'est tenu à Koberwitz en juin 1924. Au cours de ces cent ans, l'impulsion a été portée d'un seul lieu au monde entier, du premier groupe à des centaines de groupes, du contexte de l'Europe centrale à de nombreuses espaces culturels dans le monde.

Lors du prochain congrès, nous voulons mettre l'accent sur les contenus profonds du Cours aux agriculteurs. Les contenus que nous y rencontrons peuvent-ils encore être une source d'inspiration aujourd'hui ? Comment pouvons-nous approfondir les grandes images du Cours de manière à ce que nous puissions en faire une source fructueuse pour notre travail avec la terre ? Est-ce que les défis actuels permettent de jeter un regard frais sur les propos de Rudolf Steiner ? Trouverons-nous dans le cours les forces qui nous permettront d'aborder avec courage les tâches qui se présenteront à nous depuis le futur ?

En mai 2023, nous inviterons à la collaboration en lançant un appel à contributions. Le congrès du jubilé doit être élaboré en commun par le plus grand nombre possible de personnes et de groupes issus du plus grand nombre possible de régions, de pays et de langues de ce monde.

Alimentés par la source de l'anthroposophie, les points clés du cours doivent nous inspirer lors de cette fête du jubilé - aussi en ce qui concerne les questions actuelles du mouvement biodynamique diversifié.

La **lettre de Michaël** suivante "Le chemin pré-michaélique et le chemin de Michaël" / "Lignes directrices No 103 a 105" sera lue et travaillée au cours du congrès (texte extrait de Rudolf Steiner : Les lignes directrices de l'anthroposophie. Ed. Novalis. 2020). »

-<https://www.agriculture-conference.org/fr/2024>

Courrier des membres et partage de réflexion

Roselle Gosselin

Crise, Lumière , Mère Terre

Dernièrement j'ai participé à un organisme qui se nomme "*J'écris ma vie*". Nous avons terminé après trois ans d'écriture avec le bonheur d'éditer pour nous notre petit bouquin de 34 chapitres.

Aussi au chapitre 28, avec **les personnes influentes de notre vie**, je cite madame Laberge, notre enseignante en herboristerie, femme admirable évoquant des phrases de Rudolf Steiner énonciatives de la situation actuelle: « *“ Toute crise cherche d'abord à nous tirer de l'ensommeillement ”. C'est l'homme éveillé qui appartient à la terre. L'homme qui dort n'est pour l'instant pas conscient de son appartenance à la terre* » .

Et dès l'apparition des vaccins, il s'attrista de ce phénomène. Il émet les trois dangers majeurs qui menacent notre civilisation: **La mécanisation de l'esprit, la végétation de l'âme et l'animalisation du corps**, mais comme remède, de se frayer un contact avec les Hiérarchies: les Anges et les Archanges.

Je le gratifie en cette période de *Plan-démie ou Peur-démie*. Le profit avant la vie! L'aiguille remplace la mitraillette, le masque, la muselière, etc... Quelle triste réalité que notre égocentrisme humain. Enfin, la lumière supprime l'ombre et efface la noirceur. Cette probabilité se révèle petit à petit ou peu à peu. Je nous le souhaite.

* * * * * * * * *

Anna Carrier-Laflamme

J'avoue que j'ai beaucoup appris en prenant connaissance de tous les articles du Dynamot de l'automne 2022. Je relis pour mieux découvrir l'existence du Goetheanum en Suisse et ce qui se passe dans ces bâtiments d'une architecture exceptionnelle.

J'ai vraiment hâte de recevoir le préparat et de m'en servir pour participer au mouvement de la vie printanière du sol de mon jardin. Je me sens déjà en relation et en respect avec l'amélioration de ce qui va en résulter, et aussi en relation de coeur avec ces plusieurs centaines de milliers de personnes posant des actions biodynamiques avec la nature, ce dans plusieurs pays. C'est impressionnant ! Aussi, je souhaite être présente à la Rencontre annuelle d'été à la ferme La Généreuse.

À la joie de rencontrer de nouveau des personnes inspirantes !

Témoignages des participants de la formation de biodynamie de 2022 (suite)

La **Récolte des Dames** a été fondée en automne 2014 par moi, Isabelle Laflamme, et ma conjointe Audrey Ducharme, après nos études en agronomie et après avoir travaillé quelques années comme agronomes. Nous avons d'abord débuté la production sur une terre en location située à **Sainte-Sabine**, en Montérégie avant d'acquérir notre propriété d'environ 2 hectares cultivables à Sainte-Angèle-de-Monnoir au printemps 2016. La majorité de nos revenus provient de la commercialisation des paniers bios livrés à la ferme et à Montréal, dans le sud-ouest. Nous avons également un kiosque libre-service à la ferme accessible à l'année. Nous produisons plus de 70 types de cultures : des légumes surtout, mais aussi des fruits, des fleurs et des champignons. Nous avons aussi quelques poules qui produisent des œufs exceptionnellement goûteux et dont le jaune est souvent très foncé puisqu'elles sont les plus grandes fans de nos meilleurs résidus de table et de nettoyage de légumes.



Ici, pas de machinerie lourde. Nos sols sont très peu travaillés, ce qui favorise une compaction réduite et une belle présence de vie dans le sol. Nous avons d'ailleurs vu une **nette** amélioration de la qualité et de la productivité de nos sols depuis notre arrivée. Nous avons planté plus de 200 arbres et arbustes, principalement près de la bande riveraine que nous avons considérablement élargie afin de **protéger le joli ruisseau** qui longe nos terres. Nous observons depuis quelques années une augmentation de la faune chez nous. En 2022, nous avons pu

observer des corbeaux, une buse, un renard, des ratons laveurs (qui ont adoré notre maïs sucré!), des taupes à nez étoilé, des rats musqués, des moufettes, des lapins, un chevreuil et une tortue serpentine en plus des canards colverts, des hirondelles bicolores et du grand héron qui nichaient chez nous. Notre garçon de 11 ans trouve régulièrement des mantes religieuses et des monarques et notre fille de 5 ans trouve facilement et abondamment de longs vers de terre bien dodus.



La biodynamie a grandi en nous tranquillement, en premier suite à des discussions avec Anne Roussel. Nous avons d'abord commencé par remarquer des **effets positifs** sur la conservation des légumes-racines pendant l'hiver lorsqu'ils étaient semés, désherbés et récoltés lors des jours m'inscrire au cours de biodynamie puisque je souhaitais accroître mes connaissances pour encore mieux appliquer la biodynamie à la ferme. En 2022, suite au cours de biodynamie, nous avons commencé à appliquer des préparats, brassés à la main. Nous avons été surprises de remarquer un changement dans le comportement de l'eau lors de la

dynamisation. En effet, à un certain point, nous avons trouvé que le mélange devenait plus facile à brasser. C'est cependant un défi important pour nous de prévoir une heure de dynamisation avant l'application des préparats parce que l'été est toujours fort occupé et que c'est physiquement demandant à effectuer. Nous sommes cependant convaincues que cela a eu des impacts positifs sur la ferme, même s'il nous est encore difficile de juger après une seule saison. Nos tomates de serre avaient encore meilleur goût qu'avant et les plants ont mieux résisté aux maladies l'année dernière même si la saison a été beaucoup plus humide. Les framboises goûtaient également bien meilleur, j'ai même commencé à les apprécier alors que ce n'était pas le cas avant!

Depuis septembre, je suis une formation pour devenir géobiologue et cela complètera vraiment bien les pratiques de biodynamie que nous continuerons de multiplier sur la ferme.

Isabelle Laflamme

La Récolte des Dames

53 chemin du Vide,
Sainte-Angèle-de-
Monnoir
J0L-1P0

- 514-606-8828 -



www.larecoltedesdames.com

Témoignages des participants de la formation de biodynamie de 2022

Bonjour à tous,

Nous avons eu la chance de suivre la formation ‘Pratique de la biodynamie’ donnée par Denis Lafrance au printemps 2022. Nous travaillons toutes les deux au Domaine Bergeville à North Hatley, que certains de vous sont venus visiter pour la journée terrain en septembre 2022 ! Eve Rainville et Marc Théberge, les deux propriétaires du vignoble, nous ont donc déjà sensibilisé à l’approche que nous avons dans les vignes : une viticulture biodynamique où nous essayons de nourrir au maximum la terre, du bon sens agronomique et de l’observation assidue.

Nous voulions vous parler d’une journée en particulier de la saison viticole 2022, où nous avons



inoculé le compost. Nous avons de la chance d’avoir des voisins en or : notre compost vient de la Fromagerie les Broussailles à Martinville ! L’inoculation du compost consiste à ajouter les 6 préparats qui vont orienter l’évolution du compost de façon équilibrée. En plus d’avoir un effet sur la qualité du compost, les préparats vont aussi permettre au sol lui-même de mobiliser les éléments dont il a besoin.



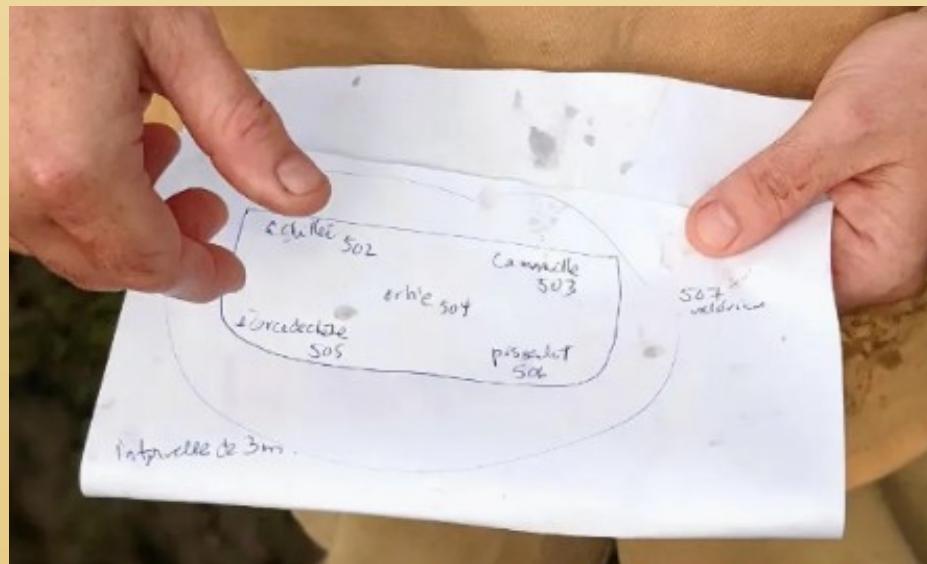
Les 6 préparats utilisés sont les suivants (fournis encore une fois par Jean-François de la Fromagerie les Broussailles) :

- *l’achillée millefeuille (502),*
- *la camomille (503),*
- *l’ortie (504),*
- *l’écorce de chêne (505),*
- *le pissenlit (506) et*
- *la valériane (507).*

L’inoculation se fait en deux étapes :



- 1 Cinq préparats (tous sauf la valériane) sont enrobés individuellement dans des boulettes de compost (de la taille d'une petite pomme) et insérés dans le compost via des trous creusés préalablement à 30 cm de la surface du compost. Il y a une disposition particulière des préparats à suivre (voir photo). Nous avons répété l'opération deux fois (2x5 boulettes) pour que l'intégralité du compost soit bien inoculé ;



- 2 La valériane est ensuite dynamisée pendant 20 minutes puis pulvérisée sur le compost de façon à asperger tout le compost et créer une belle enveloppe.

Nous avons ensuite recouvert le compost d'une bâche afin de le protéger du ruissellement des pluies, du vent et du soleil.

Bientôt, au printemps, il sera prêt à être épandu dans nos champs de vignes où il nourrira le sol avec un humus de qualité et rendra ses éléments nutritifs plus assimilables aux vignes. Que de bénéfices pour la vie organique et les vignes!



Caroline Chagnon et Helena Olmi

RETOUR SUR L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

du dimanche 20 novembre 2022

Marie-Noëlle Lecomte, administratrice de l'ABQ



L'assemblée générale avec de gauche à droite : Anna Carrier - membre, Bianca Sévigny - membre, Stephan Achermann - trésorier de l'ABQ, Pascal Jouneau - Vice-président, Marie-Noëlle Lecomte - responsable des membres, Patrice Lavoie Lechasseur - représentant de Demeter Canada et responsable du Dynamot , Diana Thiriar - responsable de Demeter Canada, et Geneviève Brizard - membre et responsable de l'activité en p.m.



L'autre côté de l'AGA, devant Aurélien Jouneau pour la gestion du Zoom et la sonorisation. Et sur l'écran : Anne Roussel présidente de l'ABQ, Jean-François Clerson responsable des préparats, Ève Rainville membre ferme du vignoble Bergeville, Bernard Robert membre, Jean-Jacques Marcil membre et auteur de l'agenda du jardinier et calendrier lunaire.

Celle-ci a eu lieu à Victoriaville chez Marie-Noëlle Lecomte et Pascal Jouneau. 8 personnes étaient présentes, 6 personnes à distance, 8 personnes se sont excusées, et une personne pour la gestion du Zoom et le son .

Chaque personne présente a pu avoir entre les mains le tout dernier Dynamot fraîchement concocté par Patrice et fraîchement imprimé, toujours plus agréable à lire et à y revenir.

Après une présentation de chacun, Anne notre présidente propose que chacun partage sur le thème « Quelle est l'influence de la biodynamie en nous et autour de nous? »

Plusieurs parlent qu'il s'agit là d'une vraie nourriture stimulante, qu'il y a une énergie qui se dégage des gestes en lien avec les préparats, il y a une conscience de l'empreinte qu'on laisse à la terre, il y a une perception du côté intangible, l'un a dit; « Quand j'applique les préparats je ressens du sens à ce que je fais, je me sens aussi plus fort, je ressens de l'énergie qui monte, une énergie folle au fur et à mesure du brassage», une autre personne dit

« j'adore me lever au petit matin , c'est le moment que je préfère, cela ne me demande pas d'énergie, cela m'en donne. » Une autre dit; « Pour moi c'est une méditation », une autre ; « Je me sens comme un canal, l'énergie passe par l'eau qui est pour moi le bon accès pour diffuser l'énergie cosmique. » Quelqu'un dit aussi, «Même si je ne participe pas aux préparats, l'énergie qui s'en dégage influence toute la ferme et tous les gens qui sont présents, les gens y participent sans le savoir, et cela se fait aux quatre coins du Québec et du monde. C'est quasi 100 ans de reconnaissance du travail fait par les biodynamistes. » Ce fut de beaux échanges pour bien démarrer l'AGA.

L'AGA donne le mandat de maintenir l'Association en maintenant les activités suivantes;

- En mettant à jour le site web
- En répondant aux courriels
- En mettant la liste à jour des membres
- En fournissant un à deux Dynamot par an.
- En organisant une rencontre annuelle qui soit instructive et sociale.

Pour votre information les membres du CA restent les mêmes, Pascal Jouneau et Marie-Noëlle Lecomte étaient sortants, personne ne s'étant présenté, ils acceptent de renouveler leur bénévolat pour trois ans.

La rencontre était bien conviviale et le détail de tous les points, vous les retrouverez dans le P.V. lors de l'AGA de 2023, vous pouvez aussi le demander par courriel à mn.lecomte@live.fr.



Repas convivial avec les rapportés



On n'oublie pas l'artistique, repas avec partie musicale; Diana Thiriar au piano.



Activité artistique avec enfants et conjoints: faire fondre au fer à repasser des crayons de cire en fine couche sur du papier et fabriquer comme un cône qui recouvrira la petite ampoule de la guirlande.



Geneviève Brizard devant la guirlande colorée, activité artistique en p.m.





NOUVELLES DE DEMETER CANADA



Diana Thiriar,
Représentante québécoise à Demeter Canada

Demeter Canada (DCa) a eu deux rencontres en ligne via Zoom depuis la réunion générale en septembre—le 5 décembre et le 27 février.

Conseil d'administration: Thomas Schneider, Président, Colombie britannique
Uli Hack, Trésorier, Ontario
Diana Thiriar, Secrétaire, Québec

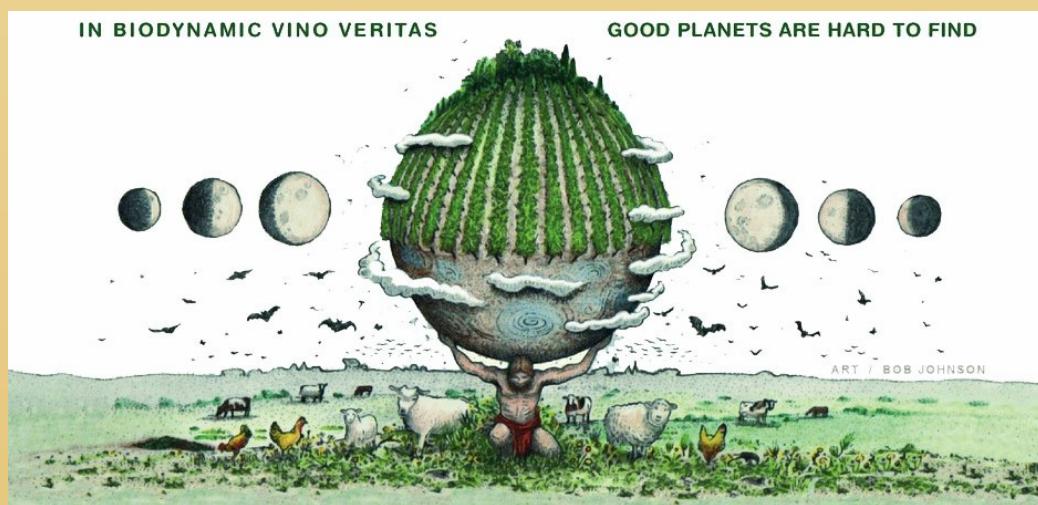


Représentants provinciaux: Travis Forstbauer, Colombie britannique
Chris Boettcher, Ontario

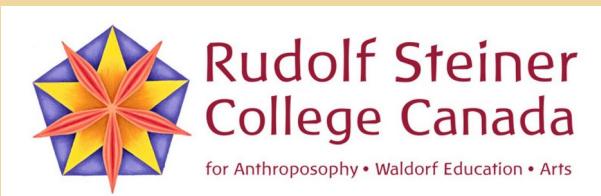
Membres provinciaux: Gabe Cipes, Colombie britannique
Allan Kuhn, Ontario
Patrice Lavoie Lechasseur, Québec
Tilo Crass, Nouvelle Écosse

Administratrice: Laurie McGregor, Ontario

L'adhésion canadienne à la Fédération biodynamique—Demeter International (BFDI) n'est pas finalisée. Pourtant, après trois ans, beaucoup de choses ont été clarifiées, notamment concernant la certification Demeter à l'intérieur du pays. Nous avons le droit de décerner les deux certifications *Demeter* et *En Conversion vers Demeter* au Canada sans la nécessité d'être accrédité. DCa est propriétaire des deux marques, Demeter et la fleur, qui sont enregistrées par le même cabinet d'avocats à Vancouver qui les a enregistrés avec la formation de DCa dans les années 1990.



Pour faciliter les certifications l'année passée, Demeter USA est venu à notre aide. Les fermes, les vignobles et les entreprises qui cherchent à exporter devront travailler avec DCa en concert avec Demeter USA. Il fallait beaucoup de temps et de travail afin de coordonner les documents Demeter et Ecocert des deux pays.



INTRODUCING YOUR SPEAKERS FOR THE
THE SOIL SUMMIT

Dr. Vandana Shiva Dr. Elaine Ingham Robby Gass Tom Stack Chris Boettcher
 Steven Cornett Brooke Kornegay Gary Caton David Paterson Brian Maisenbacher
 Allen Clements Anthony Mecca Chris Trump Koby Guye Mike Bittonen
 Tita Posthuma Gaby González Tad Hargrave Anna Jones-Crabtree A. Klippenstein
 Andrew Couzens Blake Rymer Niklaus Forstbauer Walter Moora Ruth Tschannen
 Dr. S. Senef Hans-Günther Kern Ryan Boland Hans Forstbauer Nicolette Richer

WWW.THESOILSUMMIT.COM

HEART & SOIL
ISSUE 11

MAGAZINE

Pause Restore Renew Prepare

Power of the Pause

WORKING WITH NATURE HEALING GROUNDS

BIODYNAMICS 100 YEARS GLYPHOSATE FAST FACTS

Slow Water The Five Elements

Le Collège Rudolf Steiner au Canada a nommé Robby Gass *Director of Biodynamic Farming Education, Rudolf Steiner College Canada. (RSCC)*, le 1 février. Né en Afrique du Sud de parents anglais-écossais, il travaille actuellement comme spécialiste du sol en chef à Refeed Farms, situé à Langley dans la vallée du Fraser à l'est de Vancouver. Il a une connaissance étendue en plusieurs disciplines agricoles.

Soil Summit—Conférence au sommet sur le sol vivant. Du 13 au 17 février, Nathalie Forstbauer et son équipe ont organisé une semaine extraordinaire sur l'importance du sol qui a réuni des fermiers, formateurs et consultants travaillant dans plusieurs pays. Entièrement en ligne, les participants ‘venaient’ de partout dans le monde.

Nathalie est la première d'une douzaine d'enfants de Hans et Mary Forstbauer, qui ont établi leur ferme pionnière en biodynamie à Chilliwack dans la vallée du Fraser à l'est de Vancouver. Travis et Nikolas, ses frères, ont pris les rennes de la ferme depuis les décès de leurs parents. Nathalie elle-même a fondé le journal numérique ***Soil and Heart (Sol et Coeur)***, dévoué à une agriculture saine.

Le premier jour, Nathalie a présenté Robby qui parlait de la synergie entre la biodynamie, les régimes biologiques et l'agriculture régénératrice, en temps pré-enregistré. Plus tard, en temps réel, Nathalie accueillait Chris Boettcher, qui a présenté sa belle ferme de 400 acres dans l'Ontario, convertie à la biodynamie il y a plus de vingt ans. C'était une des sessions dans un format ‘questions et réponses’.

Les cinq journées bien remplies commençaient avec une demi-heure d'eurhythmie avec Ruth Tschannen, filmé à Vancouver. J'y ai participé avec un grand plaisir, quelque peu étonnée que c'était tout de même réussi en ligne!

Il y avaient une présence québécoise parmi les participant(e)s. J'étais contente aussi de recevoir les commentaires de plusieurs qui ont apprécié les liens envoyés avec les nouvelles des événements canadiens et américains en biodynamie.

- Diana Thirriar



LA GRANDE RENCONTRE D'ÉTÉ DE L'ASSOCIATION DE BIODYNAMIE DU QUÉBEC

- 2023 -



Le Vendredi 19 mai et Samedi 20 mai

« La biodynamie au Québec, d'hier à aujourd'hui ... »

À *La ferme La Généreuse*

Située au **540 Chemin Labonté** à Cookshire-Eaton

Site web: <http://lagenerouse.com>

Téléphone: 819-875-5156 / Cellulaire : 819-760-3647



Le thème de cette rencontre nous invite à porter un regard sur le chemin parcouru durant les dernières décennies concernant la pratique de la biodynamie au Québec. L'idée est de réunir plusieurs personnes qui étaient là au tout début, à la naissance de l'ABQ. Ce sera l'occasion nous l'espérons, de retrouvailles et de reconnexion avec l'essence même de notre mouvement afin de relever les défis de l'avenir.

*Il y a presque 40 ans, à l'automne 1984 eut lieu à la ferme une journée animée par M. Bernard Hack sur la fabrication des préparats biodynamiques. S'y trouvaient plus d'une vingtaine d'agriculteurs et d'agricultrices de la région des Cantons de l'est, enthousiastes et désireux de pratiquer cette agriculture de l'avenir. Nous étions en quête de sens et ce fut le début d'un travail de collaboration et de partage qui a perduré de nombreuses années. L'ardeur déployée a rayonné bien au-delà de notre patelin. À ces anciens, Francine vous dit: "Votre présence au **4 à 8 le vendredi 19 mai** en particulier serait **formidable!**" C'est ainsi que nous aimerais rassembler tous les fervents de la Biodynamie, ceux d'hier et ceux d'aujourd'hui!*



Un lieu enchanteur à découvrir absolument! Venez nous rencontrer dans cet endroit qui fut le berceau de l'école des Enfants de la Terre... On vous y attend en grand nombre!

HORAIRE

VENDREDI 19 MAI 2023

Soirée gratuite pour tous / tour de chapeau et contribution volontaire

L'accueil se fera dès **14 heures** afin de permettre aux campeurs de s'installer pour la nuit. Les membres du CA et Francine qui aura prévu des plans du domaine seront à l'accueil pour diriger les arrivants.

- 16 h :

Retrouvailles : Rencontre et partage de façon spontanée entre les anciens et les nouveaux

- 17 h à 19 h :

Panel de discussion : Mot de bienvenue par Francine, tour de table, temps de présentation des uns et des autres, partage sur le cheminement, questions, réponses... Les jeunes sont invités à poser leurs questions et à profiter des gens d'expérience.

- 19 h à 21 h :

Soirée dansante et musique traditionnelle dans la Grange animée par Ghislain Jutras et les frères Langlois.



SAMEDI 20 MAI 2023

40\$ membre, 50\$ non membre

- 8h à 8h30 :

Inscriptions et paiement sur place pour la journée et pour la garderie.

- 8h30 à 10h30 :

Marche avec Francine sur le domaine, présentation de la ferme, de son histoire, et discussion à partir des fondements de la biodynamie, comment l'être humain travaille sur la ferme.

- 10h30 :

Collation prévue par le CA : fruits et légumes, café, tisane et jus...

- 11 h à 12 h :

Atelier dans le verger de pommiers

- 12h à 13h30 : Dîner Potluck

- 13h30 à 14h15 :

Ateliers pratiques :

- Comment prendre soin des fruitiers, badigeon, applicable aussi en pulvérisation aux vignes ou petits fruits (même recette).

- Les préparats dans le compost par possiblement Jean-François Clerson, Francine préparera un compost spécifiquement dans cette optique. Discussion sur l'inoculation de ces préparats.

- Brassage du préparat 500 avec Francine et Pascal, une heure de brassage (temps de discussion, questions, réponses...)

- Déterrage de cornes et observation des contenus.

- 16 h :

Épandage du préparat 500 ainsi que le retour des enfants auprès des parents pour l'activité.

- 17 h :

Conclusion et bilan de la journée. La journée se termine pour ceux qui en ont l'envie par un souper sur place apporté par chacun avant de repartir.

Modalités

Remplir le formulaire d'inscription ci-joint, de préférence, **avant le 9 mai** afin de nous permettre de calculer le nombre de participants

Tarifs

Vendredi : soirée gratuite et ouverte à tous;
Samedi : paiement sur place pour la journée et pour la garderie;

Les coûts de la journée :

- prix membre : 40\$,
- non membre : 50\$

Les coûts garderie :

- 10\$ par enfant.

Hébergement

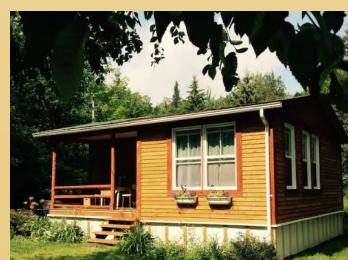
(Possibilité d'arriver sur le site pour vous installer à partir de 14h et à **réserver avant le 9 mai**)

Pour dormir sur place durant la nuit de vendredi, quelques options s'offrent à ceux qui le souhaite :



Le Chalet Prêle pouvant loger jusqu'à six personnes.

Veuillez contacter Amélie pour réserver en appelant au 819-875-5156



Camping :

- Un site est déjà prévu avec toilette sèche avec 12 emplacements disponibles, si nécessaire nous ouvrirons d'autres emplacements. **Vous devez être auto-suffisant le plus possible svp...**
- Il serait également possible de recevoir des véhicules du type "camper".

*** Si l'une de ces options vous intéresse, réserver votre place auprès de Francine par courriel : flemay13@hotmail.com ***

Garderie

*(Les inscriptions pour les enfants devront être faites **absolument avant le 9 mai**)*

Au Chalet de la Camomille, la garderie est déjà toute équipée pour recevoir les enfants. Ouverte de 9h à 12h et de 13h30 à 16h. Les enfants doivront revenir auprés des parents pour le dîner et le souper.

Repas

Vendredi : Collations, bouchées, légumes, fruits, etc. seront offerts gratuitement par l'Association. Jus et bière seront en vente à bons prix.

Samedi : Pour le dîner et le souper, un **Potluck** est prévu, donc il serait fort apprécié que vous apportez un plat froid à partager, boisson si vous le désirez ainsi qu'une glacière pour conserver la fraîcheur comme il n'y aura pas de frigo à disposition....

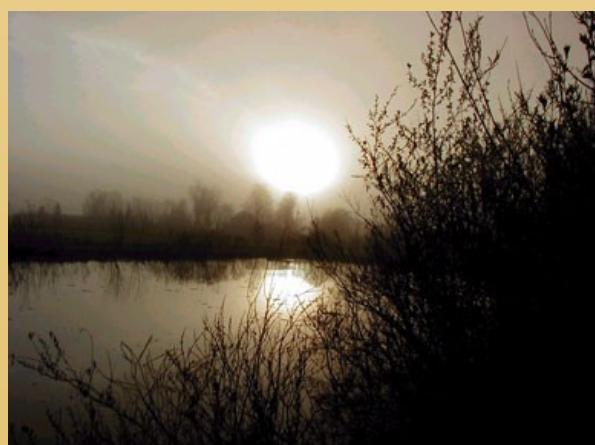
- Veuillez svp apporter vos chaises, vaisselle et couverts -

***** Si vous avez des allergies alimentaires, prévoir vos propres repas*****

Divers

- Vos animaux domestiques ne sont pas invités...
- Si vous avez des produits à offrir ou à vendre, un emplacement sera prévu à cet effet. Veuillez cependant avoir votre matériel de présentation ex : tables, pancartes, chapiteau, etc. ;
- L'eau de la ferme provient d'une source naturelle, nous ne pouvons en garantir la qualité.

** Avis pour les personnes dont le système immunitaire est fragile : apportez votre réserve d'eau.**



Quelques mots au sujet de La Généreuse

par Francine Lemay

En 1980, à l'achat de ce lopin de terre de 200 acres on y retrouvait déjà: une forêt incluant une érablière couvrant les 3/4 de la superficie, un verger de 400 pommiers, 30 acres de prairies, plusieurs sources d'eau potable, deux étangs, ainsi que le bâti: une maison et une grange centenaires et 7 chalets d'été. Nous étions, Gaétan Choquette et moi Francine Lemay, deux enseignants issus de familles agricoles. Nous voulions retrouver la quiétude de la campagne...

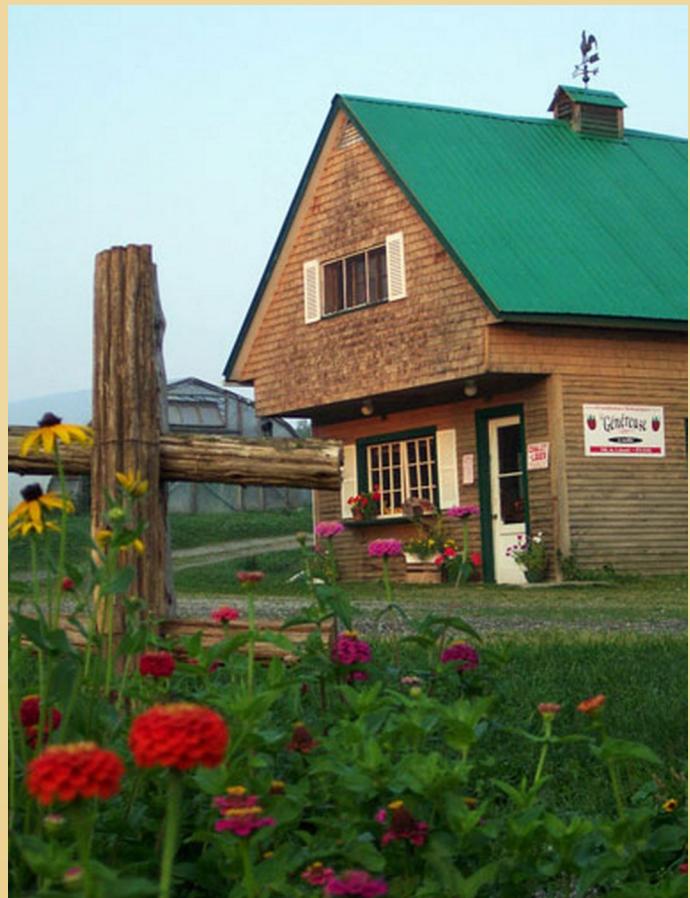
Ce sont les soins à apporter au Verger qui nous ont alertés d'abord. Avec tous les pesticides recommandés nous avons vite été poussés à trouver d'autres solutions. Le "Bio" était encore à naître dans ces années. Ce fut une quête passionnante avec la découverte de la méthode bio-dynamique.

En 1988, soucieux d'établir un réel lien entre la ferme et sa clientèle, nous avons mis de l'avant un concept d'approvisionnement direct de notre clientèle par le biais de boîtes de légumes. C'était les débuts des réseaux ASC (Agriculture Soutenue par la Communauté), concept dorénavant utilisé par plus d'un.

En 1989, désireux d'exposer notre fille à un curriculum éducatif enrichi en arts et environnement, Gaétan et moi avons fondé, avec un groupe de parents, le jardin d'enfant « Les Enfants de la Terre », une initiative inspirée de la pédagogie Waldorf. Ce projet scolaire à vocation art et nature s'établit sur la ferme. Il y demeurera pendant plus de 10 ans et accueillera jusqu'à 80 enfants par an.

Aujourd'hui après plus de 30 ans de maraîchage, de cultures fruitières, en plus de petits élevages, je continue de façon plus modeste avec toujours la biodynamie au cœur. On retrouve bien sûr le verger, les prairies de foin et de céréales en rotation, une serre pour les fraîcheurs et les fines herbes ainsi qu'un jardin de fleurs. Avec le soutien et la collaboration de mes deux enfants, je peux continuer. Au fil du temps, les 7 chalets toujours là, ont contribué grandement à développer le volet social et éducatif toujours présent sur la ferme. L'agro-tourisme et l'hébergement ainsi que l'accueil de nombreux artistes en collaboration avec RurArt ouvre sur la mission de favoriser et préserver la biodiversité en cultivant l'émerveillement chez l'être humain.

En plus des 7 familles qui habitent la ferme, on y retrouve également un petit jardin d'enfants pour les 2 à 4 ans. La Généreuse, c'est une ferme, un milieu de vie et bien davantage. Vous pouvez visiter notre site web au : <http://lagenerouse.com/>



Vous êtes les bienvenus chez nous!

RAPPEL DES CONDITIONS IDÉALES POUR L'EMPLOI DES PRÉPARATIONS À PULVÉRISER : LES PETITS PLUS ...

À LA FROMAGERIE OU À LA CAVE COMME DANS LES CULTURES, LA RÉUSSITE ET L'ÉQUILIBRE SONT LIÉS À LA MISE EN OEUVRE DE NOMBREUX PETITS DÉTAILS.

LA QUALITÉ ET LA PRÉCISION DU GESTE S'APPARENTENT PLUS À UN ART QU'À UNE TECHNIQUE.
ON RETIENDRA CEPENDANT LES POINTS SUIVANTS :

★ 1° LES PRÉPARATIONS

Les préparations sont des substances qui ont reçu une information particulière par l'action de certains processus naturels durant leur élaboration. Il faut préserver cette qualité en évitant toute perturbation en particulier par des sons, des émissions de champs électromagnétiques, des odeurs. (Radio, vibrations de compresseurs de chambres froides, wifi, téléphones portables, odeurs d'hydrocarbures, de sulfites ou d'huiles essentielles par exemple).



La bouse de corne (500 - 500P)

- La bouse de corne préparée (500P) doit être bien conservée dans des récipients de verre ou de grès placés dans des caisses à double paroi contenant un minimum de 6 cm de tourbe sèche de tous côtés, sans aucun contact avec la tourbe (jamais dans des pots en terre cuite poreux de type pots de fleurs).
- Caisses de conservation pour la 500P ou les préparations du compost placées dans un lieu adéquat, frais et sain, sans pollutions chimiques ni physiques.
- Si on ne dispose pas de matériel ni de locaux adéquats, il faut s'approvisionner à mesure des besoins. Pas de stockage plus d'une semaine sans protection dans une caisse et il faut veiller à sortir immédiatement les préparations des sacs plastiques dès leur réception.
- On brasse 100 gr/ha dans 30 à 35 litres d'eau. Il existe des cas particuliers* qui nécessitent des quantités plus importantes.



*Voir le Guide pratique pour l'agriculture biodynamique de Pierre et Vincent Masson.

 BioDynamie Services
AU SERVICE DE L'AGRICULTURE ET DU JARDINAGE BIODYNAMIQUE

© BioDynamie Services 2014

La silice de corne (501)

La silice de corne (501) se conserve sans enveloppe de tourbe, dans un bocal exclusivement en verre (sans couvercle métallique) à l'extérieur, sur une fenêtre exposée au nord-est, sans trop de lumière solaire directe (mi-ombre mi-lumière). Elle doit être éloignée des pollutions électromagnétiques et sonores.



Si on ne trouve pas un tel lieu dans les bâtiments, on peut créer un endroit approprié dans un buisson isolé à mi-ombre mi-lumière, en fabriquant une caissette disposée sur un piquet de bois. Vérifier qu'il n'y a pas de réseaux wifi perturbant l'emplacement.



On brasse et on pulvérise 4gr/ha dans 30 à 35 litres d'eau.

Les préparations destinées au compost (502 à 507)

- Emploi de préparations de bonne qualité originelle totalement humifiées et colloïdales (élaborées et conservées par la voie humide).
- Les préparations ont tendance à perdre leurs forces par rayonnement, il faut les conserver dans des caisses de conservation adaptées, avec six compartiments séparés par de la tourbe sèche de bonne qualité. La caisse sera placée dans un local adéquat.
- Les quantités employées sont de 2 gr de chaque préparation solide et de 5 ml de valériane pour 10 à 15 m³ de matière à composter. La valériane est brassée dans de l'eau tiède avant d'être placée en partie dans le tas comme les autres préparations solides et aussi pulvérisée à sa périphérie comme une enveloppe protectrice.



 BioDynamie Services
AU SERVICE DE L'AGRICULTURE ET DU JARDINAGE BIODYNAMIQUE

© BioDynamie Services 2014

★ 2° L'EAU ET LE CHAUFFAGE DE L'EAU

- Choisir une eau de bonne qualité (très pure, légèrement acide et peu minéralisée) par exemple eau de pluie après évacuation de l'eau de lavage des toits et des trois à quatre premiers millimètres, ou encore eau très pure de source ou de ruisseau non calcaire (non minéralisée).
- Eau chauffée à 35/37° pour le début du brassage (gaz ou bois). L'eau doit légèrement refroidir durant le brassage. Jamais de chauffage avec l'électricité, jamais de mélange d'eau très chaude avec de l'eau froide, jamais d'eau préchauffée, jamais d'eau ayant stagné dans un chauffe-eau solaire par exemple. Attention : ne jamais dépasser 37° durant la chauffe.
- Il est important de s'éveiller à la perception de la qualité de l'eau. Par exemple en l'observant dans un verre de dégustation en cristal de préférence. Il ne faudrait retenir que des eaux capables d'accueillir la lumière et qui disposent de qualités organoleptiques irréprochables.



- La meilleure eau est l'eau de pluie débarrassée de ses impuretés. Les eaux de source très pures des régions granitiques conviennent bien. Les eaux calcaires ou ferrugineuses ne conviennent pas.
- De nombreux systèmes de récupération existent et les cuves en béton enterrées sont un bon moyen de conservation (choix possible de cuves en acier inoxydable ou émaillées). Pour les petits volumes les bonbonnes de verre sont parfaites.
- Le stockage provisoire pour quelques jours dans des récipients en plastique ou en résine est possible, mais c'est un pis-aller qui ne doit pas être encouragé.

 BioDynamie Services
AU SERVICE DE L'AGRICULTURE ET DU JARDINAGE BIODYNAMIQUE

© BioDynamie Services 2014

★ 3° LE BRASSAGE DES PRÉPARATIONS (DYNAMISATION)

- Dynamisation manuelle énergique d'une heure exactement pour de petits volumes (<120 litres). Formation énergique d'un vortex avec inversion immédiate dès que le vortex est formé pour obtenir un chaos bouillonnant. Alterner vortex et chaos en changeant de sens à chaque fois durant une heure entière sans interruption.
- Si la dynamisation est mécanique, animée par un moteur électrique, il faut choisir un système sensible, rythmique et musical. (Actuellement, le seul dynamiseur permettant cela en France est le dynamiseur Ecodyn). Brasser une heure exactement en plein air et en pleine lumière. Des volumes de préparations de 30 à 35 litres par hectare sont en général suffisants.



une pale en bois est préférable aux balais de branchages

Les dynamiseurs de «type Australien» sont dotés d'un palpeur permettant de saisir le juste moment de renversement du vortex. Ils apportent une dynamique rythmique, s'affranchissant quelque peu du monde des cadences et des fréquences et favorisent ainsi un brassage de meilleure qualité.

Le cuivre est un matériau noble en lien avec les forces régénérantes et vivifiantes de la sphère de Vénus.

Dans le cas des dynamisations mécaniques, le brassage en plein air et en pleine lumière est important car la lumière solaire réduit l'impact négatif des champs électromagnétiques.

 BioDynamie Services
AU SERVICE DE L'AGRICULTURE ET DU JARDINAGE BIODYNAMIQUE

© BioDynamie Services 2014

On évitera impérativement les jours défavorables du calendrier planétaire en particulier les nœuds ou éclipses de la lune et des planètes.

- Pour la 500P : pulvériser au printemps et à l'automne ainsi qu'au moment des semis et des plantations avec un état du sol accueillant, c'est-à-dire humide et tiède. Horaires de dynamisation : début du brassage après 15h solaires. Pulvérisation immédiate dans un délai maximum de 2h après la fin du brassage. Les pulvérisations peuvent se pratiquer jusqu'en début de nuit.
- Pour la 501 : Pulvériser sur des plantes en pleine croissance ou allant vers la maturité. Brassage au lever du jour avec pulvérisation immédiate. Fin de la pulvérisation dans un délai maximum de 3h après la fin du brassage, avant 8h30 quand les jours sont longs et lumineux, avant 9h30 en jours plus courts ou par temps couvert. Pour cette préparation, il faut apprendre à reconnaître les besoins des plantes et on accordera, si c'est possible, plus de place au rythme sidéral (jours racine, feuille, fleur ou fruit) ainsi qu'à la période de l'opposition de la Lune avec Saturne, en fonction de ce l'on veut impulser.

★ 5° PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES

- On ne réalise jamais de pulvérisation de silice de corne (501) sur des plantes souffrant de sécheresse. Dans les régions lumineuses, il vaut mieux éviter le jour de l'Apogée. En cas de plantes dévitalisées (viroses, chlorose, carences) ou de faiblesse végétative il faut d'abord renforcer la 500P et attendre que cela pousse avant d'employer la 501.
- Il faut être prudent avec les pulvérisations de bouse de corne (500 ou 500P) effectuées tard au printemps sur le feuillage de plantes vigoureuses, surtout si la pression des maladies cryptogamiques est forte. Pour ces plantes très vigoureuses, il faudrait aussi éviter la pulvérisation de 500 ou de 500P le jour du Périgée.

© BioDynamie Services 2014



Planche Planète © Biodynamie Services											
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Plante	Terre	Atmosphère	Homme	Univers
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

BioDynamie Services
AU SERVICE DE L'AGRICULTURE ET DU JARDINAGE BIODYNAMIQUE

★ 6° LA PULVÉRISATION

- Assurer une filtration soigneuse avec un filtre en maille fine d'acier inoxydable ou avec un tissu de type voile de mousseline pour éviter le bouchage des buses de pulvérisateur durant le travail.
- Le délai de pulvérisation après brassage doit être court : inférieur à 2 heures pour la bouse de corne (500P), inférieur à 3 heures pour la Silice de corne (501).
- Pour les pulvérisations manuelles employer des pulvérisateurs dorsaux en cuivre ou en inox (exclusivement réservés à cet usage).
- Pour les pulvérisations mécaniques, il faut exclure les retours en cuve. Faire des grosses gouttes bien réparties avec une pression assez basse pour la 500P. Nébuliser à haute pression pour la silice de corne (501). Les pulvérisateurs doivent être exclusivement réservés aux préparations biodynamiques et aux tisanas (jamais pour des huiles essentielles ni des terpènes).
- Il faut absolument réduire au minimum les matériaux synthétiques : que ce soit pour la filtration, les cuves de transport et celles de pulvérisation.

Pulvérisation manuelle pour de petites surfaces



Pulvérisation mécanique pour les grandes surfaces.



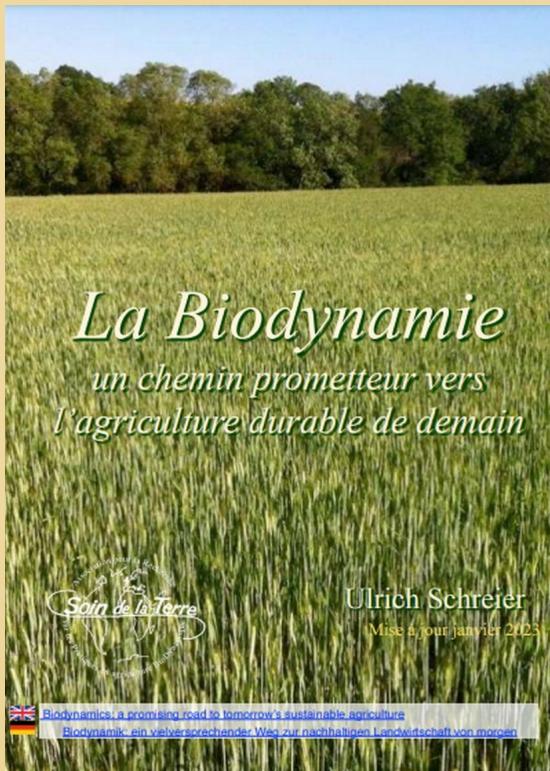
★ 7° POUR CONCLURE

Les meilleures conditions techniques et matérielles ne suffisent pas. Il faudrait agir avec un esprit conscient et une âme d'artiste et surtout essayer de garder beaucoup de bon sens.

Mettre la tête dans les étoiles, en gardant les pieds solidement ancrés sur la Terre est sans doute une des tâches essentielles de notre époque.

Documents de références à consulter

- <http://www.vernoux.org/AgricultureBiodynamique.pdf>



Tables des matières

Des sols sains pour une vie saine	4
Nourrir la plante par le biais du sol	4
Un moyen hors pair pour redonner au sol sa vie et sa fertilité	5
Le domaine agricole : un organisme vivant, diversifié et à visée autonome	6
Des pratiques agricoles qui respectent le sol, les animaux et l'environnement	7
La pierre angulaire de la biodynamie :	8
des substances informantes d'une conception nouvelle	8
Les influences cosmiques	9
L'intérêt de la Biodynamie confirmé par de nombreuses études	10
L'agriculture biodynamique dans le monde	12
Demeter : marque mondiale des produits issus de l'agriculture biodynamique	13
La Biodynamie en France	13
Perspectives	14
Bibliographie	16
Annexe A : Les effets des préparations biodynamiques sont souvent spectaculaires	17
Annexe B : Le maraîchage pour nourrir la planète	26
Annexe C : Développement racinaire stimulé par les préparations biodynamiques	29
Annexe D : Meilleurs fluidité et pouvoir fertilisant du lisier	30
Annexe E : La morpho-chromatographie pour visualiser les forces organisatrices	31
Annexe F : Une approche analytique qui combine méthodes quantitatives et qualitatives	33
Annexe G : Les effets de la lune et des dilutions homéopathiques	34
Annexe H : L'essai DOC : comparaison bio, biodynamie, conventionnel	35
Annexe I : L'analyse des réseaux microbien pour étudier la vie du sol	37
Annexe J : Racines et bases scientifiques de la biodynamie	39
Annexe K : Le travail avec les préparations biodynamiques	42

- http://www.vernoux.org/biodynamie/essai_DOK_fibl_francais.pdf

FIBL DOSSIER IRAB

Résultats de 21 ans d'essai DOC

Le bio améliore la fertilité du sol et la biodiversité

Engrain
Énergie
Protection phytosanitaire chimique directe
Régulation mécanique des adventices

Rendement

Fertilité du sol
Phosphore (soluble)
Phosphore (réserve)
Potassium (soluble)
Potassium (réserve)

Structure du sol
Vers de terre: nombre, biomasse
Carabides: activité
Biomasse microbienne
Activité microbienne
Formation des mycorhizes

Biodiversité
Adventices
Stock grainier
Carabides
Vers de terre
Micro-organismes

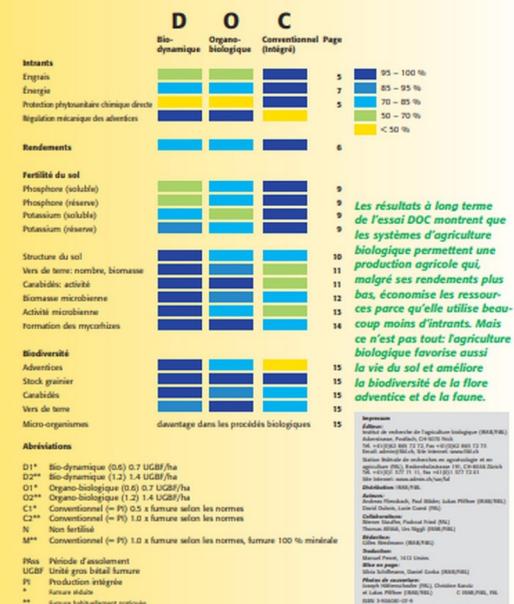
Abréviations

D1* Bio-dynamique (0.0) 0.7 UGFB/ha
D2** Bio-dynamique (1.2) 1.4 UGFB/ha
D1* Organico-biologique (0.0) 0.7 UGFB/ha
D2** Organico-biologique (1.2) 1.4 UGFB/ha
C1* Conventional (0.0) 0.5 à 1 fumure selon les normes
C2* Conventional (= P1) 1.0 à fumure selon les normes
N Non fertilisé
N** Conventional (= P1) 1.0 à fumure selon les normes, fumure 100 % minérale

Période d'assoulement
UGFB Unité gros bétail fumure
P1 Production intégrée
* Nature et culture
** Nature habitalement pratiquée

En collaboration avec Zürich-Reckenholz

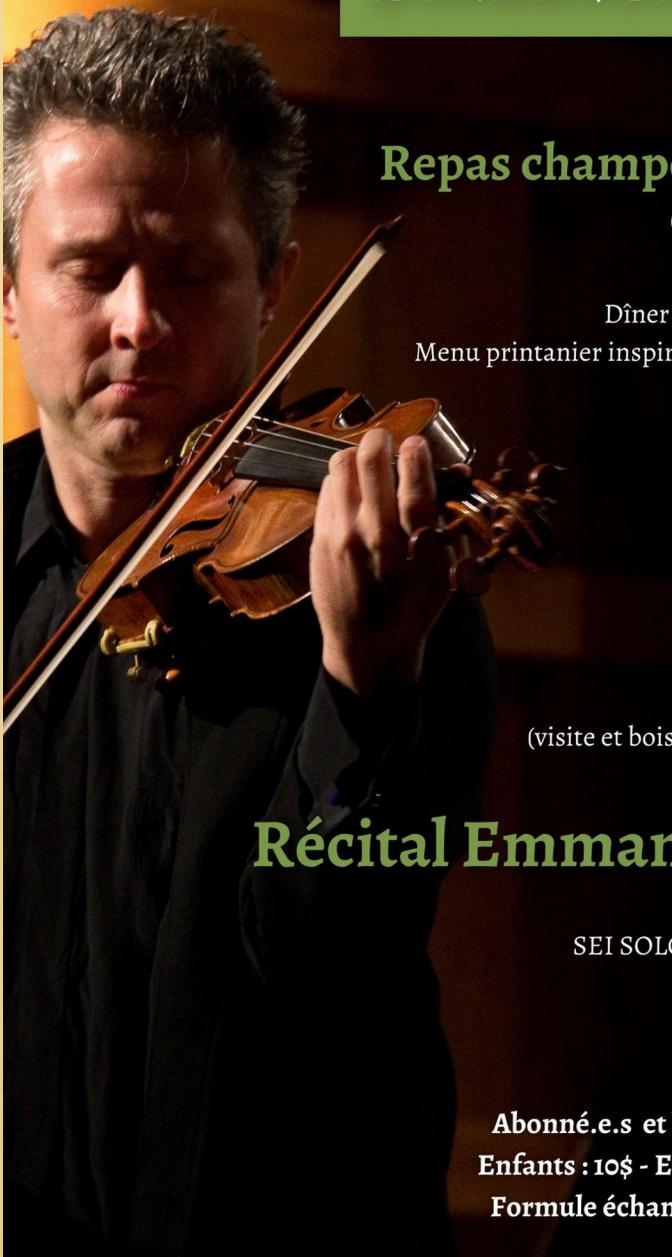
Les résultats de 21 ans d'essai DOC en un coup d'œil



Tâble d'hôtes et Concert à la Ferme Cadet Roussel

DIMANCHE 14 mai 2023

Repas champêtre de John Winter Russell 12h Chef du Candide, à Montréal



Dîner en compagnie de vos fermiers et du chef John
Menu printanier inspiré par les produits biodynamiques de la ferme

Vins inclus

*option végétarienne et sans alcool disponible

Formule Repas et concert : 180\$



+ Visite de la ferme
et dégustation de cidre bio
avec vos fermiers, Anne et Arnaud
(visite et boisson inclus dans le prix du dîner et du concert)

14h30

Récital Emmanuel Vukovich, violon 16h

Sheila Silver - "Resilience Earth"

SEI SOLO : Bach - Sonates et Partitas pour violon seul,

Bartok - Sonate pour violon seul,

Ernst - La Dernière Rose d'Été.

Tarif : 50\$

Abonné.e.s et habitant.e.s de Mont-saint-Grégoire : 40\$

Enfants : 10\$ - Espace de jeux avec surveillance disponible

Formule échange travail/musique : 20\$ + 3h de bénévolat

Stationnement à 2 km,

Service de navette offert

Réservation obligatoire, places limitées

450-376-0520 / info@fermecadetroussel.org



Rencontres, dialogues, forums, art

un rendez-vous au pittoresque Couvent de Val Morin, Qué.

2043 chem. de la Gare, Val Morin J0T 2R0

**du vendredi, 2 juin, 2023, à partir de 12h, (début
des activités 14h) au dimanche, 4 juin, 17h30**

dans le cadre du Congrès annuel de la société
Anthroposophique au Canada.

'Ce que par nos cœurs nous fondons '

Les membres et amis sont cordialement invités à participer aux
deux premiers jours. Le dimanche seul restant réservé aux
membres pour l'Assemblée Générale comme telle.



Dans un décor sylvestre au bord d'un grand lac.
Repas de qualité, chambres tranquilles. Beauté,
découvertes, échanges, ressourcement...

Le vendredi :

SE RENCONTRER : conférence d'ouverture, activité artistique rassembleuse, échange entre des initiatives de partout au Canada qui s'intéressent à l'œuvre de R. Steiner.

Si vous voulez être nommé ou voulez proposer une participation, merci de contacter Noémi Glen :noemiglen@gmail.com

Chants: Chorale de Val David



Le samedi sur le thème de La TRIARTICULATION SOCIALE : conférence et forums. Chant, une marche nature et découverte des Madones de Raphaël ainsi que la présentation de la Méditation de la Pierre de fondation en eurythmie apporteront respiration.

SPECTACLE D'EURYTHMIE ARTISTIQUE de 19h30 à 20h30.

Cette présentation sera ouverte au public extérieur au Congrès. Si vous voulez réserver (les places seront limitées) merci de contacter Nathalie Valiquette : nathalie.valiquette@hotmail.com



**Le dimanche : Classe de l'Université Libre de Science Spirituelle.
La méditation de la Pierre de fondation en eurythmie à nouveau.
L'Assemblée Générale Annuelle (AGA)**



www.lecouventvalmorin.ca

Coûts entre 65\$ et 475\$
selon votre participation, repas et
nuités au Couvent

Pour de plus amples informations et INSCRIPTION

Claudette Leblanc
info@anthroposophy.ca
416 892 3656



*Au plaisir de vous
retrouver avec l'été*



INVITATION

Célébrons des initiatives anthroposophiques du Québec.

Honorons nos initiatives

70 ans d'activités au Québec et plus de 100 ans dans le monde pour l'humanité en devenir.

Le dimanche 15 octobre 2023

À l'École Rudolf Steiner de Montréal
4855 Avenue Kensington,
Montreal, Quebec H3X 3S6

Organisée par les Éditions Perceval et des collaborateurs/trices.

arieva.perceval@gmail.com

Réservez la date à votre agenda
Plus d'informations à venir



Imaginer
Créer
Partager

Une journée de re-co-naissance pour toutes les personnes portant des initiatives individuelles ou collectives inspirées de l'œuvre de Rudolf Steiner



BON DE COMMANDE 2023 PRÉPARATIONS BD

Envoyez le Bon de Commande complété et payez par virement interac (avec la question : Bouse de? Et la réponse : corne) à :
jfclerson@gmail.com

ou envoyez le Bon de Commande avec un chèque à :

Fromagerie les Broussailles, 341 ch. Loignon, Martinville, J0B 2A0

Nom : _____ Tel : _____

Adresse de livraison : _____

Date : __/__/_____. _____

Êtes-vous membre en règle de l'Association de Biodynamie du Québec? Oui Non

ITEMS DISPONIBLES	Prix à l'unité	Quantité requise	Sous-total	Rabais 10% quantité 10 unités et +	TOTAL
Préparats à compost 502 à 507 1 unité / 1-10 tonne de compost	18\$				
Séparément, encercler le ou les numéros 502-503-504-505-506-507	3,00\$				
500 Préparée (40g), une unité traite un acre ou moins	10,00\$				
Bouse de corne 500 (30g)	8,00\$				
Silice de corne 501 (2g)	6,00\$				
Compost de bouse (60g)	10,00\$				
508 Prêle des champs séchée (50g)	4,00\$	Non disponible			

POUR FABRIQUER

Basalte moulu fin (500g)	6,00\$				
Coquille d'œufs moulues (100g)	5,00\$				
Silice en poudre non préparée (200g)	6,00\$				
Document sur la fabrication encercler : anglais français	10,00\$				

Addition des unités : _____ **Premier total \$:** _____

Non-membre ajouter 25% sur ce total : _____

Taxes Prov. et Federales ajouter 14.975% : _____

Second total : _____

Frais de poste : 1 à 5 unités : 18\$, 6 à 20 unités : 20\$, 21 unités et plus: 25\$: _____

GRAND TOTAL : _____

Avez-vous besoin d'un feuillet gratuit sur l'utilisation des préparations? Encerclez : **OUI** **NON**

Pour toute information concernant les préparations contacter Jean-François Clerson à

jfclerson@gmail.com

Formulaire d'adhésion

L'Association de Biodynamie du Québec



Devenez membre ou renouvez votre **adhésion à l'Association de Biodynamie du Québec :**

Nom et prénom :

Nom de la ferme (S'il y a lieu) :

Production :

Adresse :

Ville : Province : Code postal :

Téléphone : Télécopieur :

Courriel (très important) :

Cochez ici si vous ne désirez pas que vos coordonnées soient publiées sur la liste des membres :

NOTE : Merci de remplir à nouveau le formulaire même si vos coordonnées sont identiques à celles de votre dernière adhésion. Écrire lisiblement, s.v.p.

Cotisation

Individuelle (pour un an) : 35\$ Couple, ferme, organisation (pour un an) : 50\$

Individuelle (pour deux ans) : 70\$ Couple, ferme, organisation (pour deux ans) : 100\$

Don :

Total :

Paiement : Chèque ou mandat poste à l'ordre de l'Association de Biodynamie du Québec

Envoyer votre formulaire et votre paiement à l'adresse suivante :

Service d'abonnement à l'ABQ

72 Jacques Gérard

Victoriaville, Québec

G6P 6W4

Renouvellement : Par souci de simplicité, la période d'adhésion sera désormais du 1er janvier au 31 décembre de chaque année. Les avis de renouvellement seront envoyés par courriel à la fin de l'année précédente. Une période graduelle d'ajustement sera nécessaire pour ajuster toutes les dates d'adhésion des abonnements en cours. Merci de votre compréhension!

Consultez notre site web : www.biodynamieqc.com

Contactez-nous par courriel : biodynamiequebec@gmail.com