



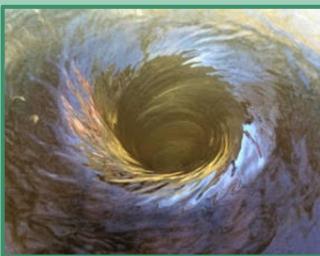
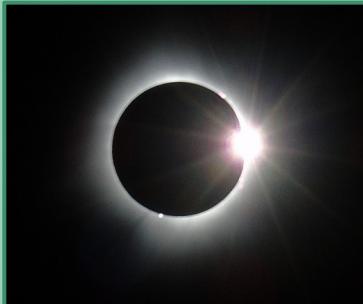
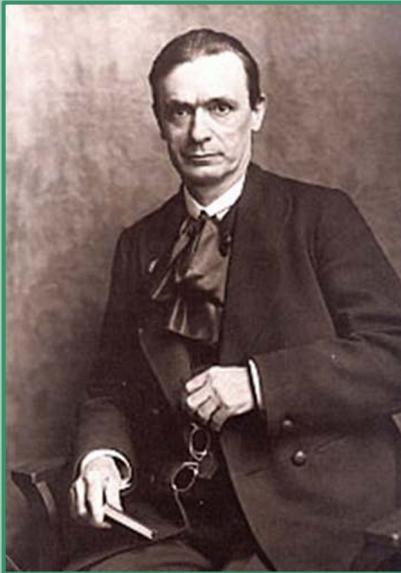
LE DYNAMOT

Des nouvelles fraîches de votre Association

Printemps-Été 2024

100 ANS DE LA BIODYNAMIE

AU RYTHME DU CHANGEMENT



Pas plus que la graine n'enseigne à la plante comment elle doit pousser,
nos idées n'enseignent.

- Rudolf Steiner





Quelques mots de Steiner...

*Dans la nuit de la terre,
Germent les plantes,
Par le pouvoir de l'air,
Jaillissent les herbes,
Et la force du Soleil,
Fais mûrir les fruits.*

*Ainsi germe l'âme,
Dans l'écrin du cœur,
Ainsi jaillit le pouvoir de l'Esprit,
À la lumière du monde,
Ainsi mûrit la force de l'homme
Dans l'éclat de Dieu.*

-R.S. 1924

*Vois, ô toi mon œil,
Du soleil les purs rayons,
Issus des êtres de forme de la terre.
Vois, ô toi mon cœur,
Du soleil les puissances d'esprit,
Issues des battements ondoyants de l'eau.
Vois, ô toi mon âme,
Du soleil le vouloir des mondes,
Issu de l'éclat scintillant de l'air.
Vois, ô toi mon esprit,
Du soleil l'être des cieux,
Issu des flots d'amour du feu.*

-R.S.



Méditation du matin

*Puissance spirituelle que je sens tressaillir en ma vie,
Toi en qui je me cherche et qui inspire mon existence,
Reçois, dans un sentiment d'adoration,
Et par un acte de ma volonté,
La pensée de mon réveil.*

*Accueilles moi dans la première heure du jour,
Comme le seigneur accueille son chevalier le jour de
la bataille.*

*Qu'avec ton aide cette journée soit féconde,
Et que sa victoire te soit consacrée.*

Méditation du soir

*Heure secrète de la nuit,
Toi qui portes en ton sein
Le mystère du sommeil et de la mort,
Accueilles-moi dans ta paix
Sainte et profonde.*

Êtres divins qui allez veiller

Ma dépouille endormie,

Renouvez en elle

La force nécessaire à la lutte du jour.

Et toi, Génie qui va guider mon vol,

Au delà du seuil de ce monde

Donnes-moi d'atteindre

La clarté radieuse

Du Soleil de Minuit.

TABLE DES MATIÈRES

- p. 2 – 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 – La rencontre d'été 2024 de l'ABQ
- p. 8 – Quelle fête! - Congrès du centenaire au Goethéanum
- p. 10 – Nouvelles de Demeter Canada
- p. 11 – Formation en biodynamie 2024
- p. 12 – Séjour mémorable à Bear River Farms
- p. 14 – Retour sur l'AGA

- p. 16 – Portrait de La Ferme Pierre-Paul Rocheleau
- p. 20 – Courier des membres et partage de réflexions
- p. 21 – Le préparat des 3 rois
- p. 23 – Le Cours aux Agriculteurs - Comment tout à commencé...
- p. 27 – Goethéanum
 - * * *
- p. 30 – Bon de commande des préparations biodynamiques
- p. 31 – Formulaire d'adhésion à l'ABQ



VOTRE COMITÉ ADMINISTRATIF 2024

Présidente

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

Vice-président

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

Trésorier

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

Administratrice

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

Secrétaire

Patrice Lavoie Lechasseur – (418) 290-2618
représentant québécois pour Demeter Canada,
responsable du Dynamot
pat.lavoie.lec@gmail.com

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

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

Domaine Oak Hill

Louise Macdonald et Sylvain Lalonde
452 Chemin Crack, Melbourne, QC J0B 1X0
(819) 826-1139
domaineoakhill.vin

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 notoire 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 déprérissement 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'éiteur, 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.*

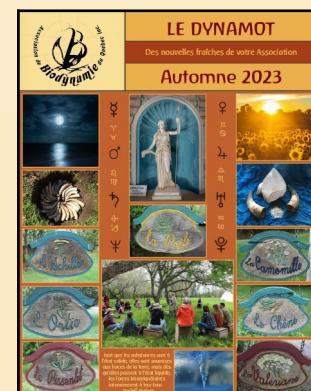
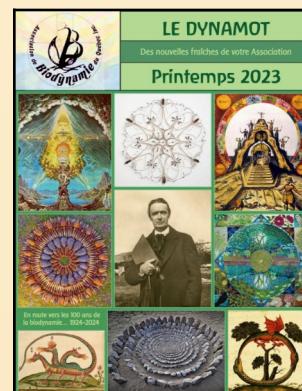
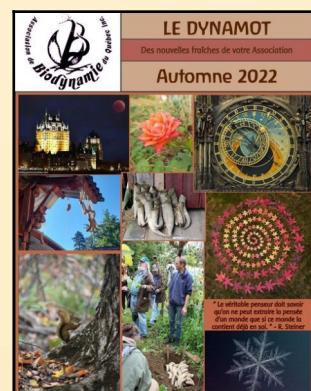
Adresse courriel d'envoi pour les textes:
biodynamiequebec@gmail.com

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.





LA GRANDE RENCONTRE D'ÉTÉ 2024 DE L'ASSOCIATION DE BIODYNAMIE DU QUÉBEC

Le Samedi 22 juin et Dimanche 23 juin

La Célébration des 100 ans de la biodynamie

**« 100 ans de la biodynamie dans le monde,
il en a coulé de l'eau sur et sous la terre »**

**À La Ferme Cadet Roussel
730 Rang Chartier, Mont-Saint-Grégoire, QC J0J 1K0**



Le thème de cette rencontre portera sur l'eau en agriculture biodynamique, sur son importance vitale à la ferme et sur comment travailler avec elle, lorsqu'elle est soit trop présente ou manquante.

Tarifs

Membres	50 \$	Inclus les 2 jours et la soirée musicale
Non-membres	60 \$	
Étudiants et ado	30 \$	
Vendeur	30 \$	
Soirée musicale seulement	30 \$	Gratuit pour les 14 ans et moins
Garderie	20\$ par enfant / jour 15\$ / pour le 2ème enfant	
Devenir membre de l'ABQ	60 \$ pour couple et ferme 40 \$ pour une personne	

Garderie

Merci d'inscrire vos enfants (de 2 à 12 ans) en envoyant un message ici :

biodynamiequebec@gmail.com

- Samedi : de 8h30 à 12h et de 13h 15 à 17h30.
- Dimanche : de 9h à 12h.

* Réserver avant le 10 juin *

Avis pour les vendeurs / annonceurs

Si ça vous intéresse contactez-nous ici :

biodynamiequebec@gmail.com

Il vous est possible de venir avec des choses à vendre ou faire connaître une cause ou un organisme.

Hébergement

Possibilité de dormir sur place : pour les nuits du **21, 22 et/ou 23 juin** (contribution volontaire pour la ferme) :

- La grande salle (dortoir) sera disponible après la soirée, amenez vos matelas de sol;
- Des espaces extérieurs pour roulettes et tentes.

Gite des Colibris : à 8 km (7 minutes en voiture)

Adresse : 610 Rang Double,
Mont-Saint-Grégoire, QC J0J 1K0
Téléphone : (450) 346-3553

Bon à savoir

- Laissez vos animaux de compagnie chez vous.
- Réservez votre place et communiquer votre besoin de la garderie
biodynamiequebec@gmail.com
- Venir avec 4 plats à partager :
 - samedi : diner, souper;
 - dimanche : déjeuner et diner;
(frigo à disposition)
 - Prévoir vos collations et celles de vos enfants.
 - Amener votre vaisselle : assiettes, bols et ustensiles,
- Veuillez apporter votre matériel :
 - pour la nuit : lampe de poche, matelas;
 - pour votre confort : chaises, vêtements appropriés, bottes, chapeau, gourde d'eau...

PROGRAMMATION DE LA FIN DE SEMAINE

avec traduction simultanée

Samedi 22 juin	
8h à 8h30	Accueil et inscriptions à la ferme Cadet Roussel - Inscription des enfants pour la garderie - Café et tisane offerts
8h30 à 9h	Covoiturage et déplacement vers la ferme « La Récolte des Dames »
9h	Visite de la ferme La Récolte des Dames
10h30	Visite de la ferme Cadet Roussel
12h à 13h30	Dîner : repas partagé
13h30 à 15h	Conférence avec Ulrich Hack et Allan Kuhn (1ère partie) Invités biodynamistes expérimentés de l'Ontario
15h à 15h15	Pause
15h15 à 16h15	Eurythmie avec Pascal Jouneau, en lien avec le thème de l'Eau
16h15 à 16h30	Pause
16h30 à 17h30	Conférence avec Ulrich Hack et Allan Kuhn (2ème partie)
17h30 à 19h30	Souper: repas partagé
19h30 à 22h	Soirée danse et musique traditionnelle animée par Donald Dubuc
Dimanche 23 juin	
4h30 à 5h30	Brassage du préparat Silice de corne (501)
5h30 à 6h30	Épandage du préparat 501
7h	Déjeuner à partager; Café et tisanes offerts
9h	Inoculation du compost avec les préparats à compost
9h30 à 11 h 45	« Comment l'Eau est vécue dans les fermes, comment amener la vie en travaillant avec l'Eau... » Panel de discussion , près de l'étang avec des biodynamistes chevronnés : Jean Roussel, Arnaud Mayet, Francine Lemay, Allan Kuhn, Uli Hack...
12h	Dîner: repas partagé
13h30	Rangement par tous et vaisselle
14h à 15h	Musique de clôture de l'évènement avec le violoniste Emmanuel Vukovich



La Récolte des Dames

53 Chemin du Vide, Sainte-Angèle-de-Monnoir, QC,
J0L 1P0 - 514-606-8828 -
larecoltedesdames@outlook.com

QUELLE FÊTE !

par Jean-Michel Florin

Près de 1000 personnes de 51 pays ont fêté ensemble le centenaire du Cours aux agriculteurs de Rudolf Steiner lors du congrès agricole qui s'est tenu du 7 au 10 février 2024.

"Koberwitz – c'était une belle époque ! Qu'est-ce que nous avons vécu là-bas !" C'est par ces mots que Paula Eckardt, domestique de la maison Keyserlingk, commence à évoquer ses souvenirs du Cours aux agriculteurs qui s'est tenu en juin 1924 et qui marque la naissance de l'impulsion biodynamique. On pourrait en dire autant du congrès agricole de cette année, organisé à l'occasion du centenaire du Cours aux agriculteurs, qui a réuni du 7 au 10 février 2024 au Goetheanum de Dornach, en Suisse, un millier de participants venus de tous les continents, soit 51 pays. Étonnamment, la situation politique, économique et agricole en 1924, avec l'inflation galopante, était au moins aussi grave qu'aujourd'hui. La situation actuelle incite de nombreux agriculteurs du monde entier à manifester pour exprimer leur désespoir. Quelques subventions ne résoudront pas le problème à long terme. Ce qu'ils recherchent est bien plus profond : c'est la recherche de la dignité.

"Que peut faire le petit mouvement biodynamique pour contribuer à ce bouleversement mondial ?", a demandé un participant au congrès. L'idée directrice, "du soleil à travers la terre pour l'homme - puisse l'homme devenir un soleil pour la terre", a servi d'orientation et a thématisé la perte du lien humain qui a conduit d'une part à la possibilité de la liberté, d'autre part à la séparation de la nature, des autres hommes et de soi-même. Comment l'homme peut-il devenir un soleil pour la Terre ?

Dans son discours d'ouverture, Tho Ha Vinh a esquissé trois facettes du rôle fondamental de l'agriculture dans le futur, qui ont été discutées tout au long de la conférence. Premièrement, il s'agit de transformer la terre pour l'élever, comme l'a dit le poète Rainer Maria Rilke : "Terre, n'est-ce pas ce que tu veux : être invisible en nous ?





"N'est-ce pas ton rêve d'être un jour invisible" ? Les préparations biodynamiques ont le potentiel d'éveiller la terre à la vie et de transformer le sol. En outre, elles offrent à de nombreux agriculteurs, surtout dans le Sud, la possibilité de faire revivre leurs traditions agricoles en essayant d'acquérir le savoir-faire nécessaire sur place. Deuxièmement, la mission de l'agriculture, qui consiste à renforcer les communautés en prenant soin de la terre, des plantes et des animaux, doit s'étendre à la collectivité humaine. L'agriculture a le pouvoir de rassembler des personnes de toutes les couches sociales, de tous les âges et de tous les pays, dans l'esprit du principe anti-séparation de Nelson Mandela, "Ubuntu", qui inclut tous les êtres humains. Troisièmement, nous voulons reconnaître l'esprit présent dans chaque être vivant, qu'il soit végétal, animal ou humain, et respecter sa dignité et son intégrité. En chaque lieu, il s'agit de créer une unité vivante qui soit à la fois unique et le reflet de l'universel : l'individualité de la ferme.

Cette graine, qui doit aider la société à redécouvrir l'importance de l'agriculture pour l'avenir, a été transmise lors de conférences, de tables rondes, d'ateliers, d'open spaces et de nombreuses conversations. Elle s'est répandue dans le cœur de tous les participants à ce congrès anniversaire au Goetheanum, qui a vibré de vie, de chaleur humaine, d'échanges, de mouvements, de surprises, de sourires, de rires, de chants, de musique, d'eurhythmie, de danses et d'expositions.

Nous remercions tous les visiteurs (sur place et en ligne), les participants, les sponsors et les soutiens ainsi que l'équipe du Goetheanum pour cette grande fête.

Puisse la force de notre enthousiasme et de notre engagement aider chacun à surmonter les épreuves et les difficultés sans perdre notre souveraineté spirituelle en tant qu'agriculteurs !

<https://www.sektion-landwirtschaft.org/fr/2023/sv/welch-ein-fest>



NOUVELLES DE DEMETER CANADA

par Diana Thiriar



Centenaire du Cours aux Agriculteurs à Koberwitz, Pentecôte 1924

Le monde entier fête les 100 ans de la biodynamie cette année. Partout, les célébrations s'accumulent, avec une des plus importantes à Koberwitz même du 22 au 26 juin, où se réunissent les délégué(e)s pour l'Assemblée des Pays Membres de la *Biodynamic Federation—Demeter International* (BFDI). Dans cette petite ville silésienne se trouve le château historique de la famille du comte Carl von Keyserlingk, où Rudolf Steiner a donné les huit cours. Ainsi est née dans notre temps moderne après les révolutions industrielles, la première approche pour le renouveau d'une agriculture saine et humaine—la biodynamie.



La Silésie prussienne, comme la Poméranie, a connu une histoire turbulente au 20^{ème} siècle. Territoires allemands depuis longtemps, la Pologne les a reçu après la 1^{ère} Guerre Mondiale, ainsi qu'après la 2^{ème}. Koberwitz est devenu Kobierzyce, et Breslau, la capitale, Wrocław.

Le Canada y sera représenté par Robby Gass, Directeur, *Biodynamic Farmer Education* au Rudolf Steiner College Canada (un programme de 2 ans conduisant à un diplôme en formation biodynamique), ainsi que par Gabe Cipes de Summerhill Pyramid Winery dans l'Okanagan, Colombie Britannique. C'est un retour aux racines de sa famille pour Gabe. Son arrière-arrière-grand-père, Rabbi Yacov, a quitté les shtetls et les pogroms en émigrant avec sa famille de la Pologne à New York au début des années 1900.



Robby Gass



Gabe Cipes

Demeter Canada (DCa) a offert une étude du Cours via Zoom chaque mercredi soir: 17:00 heure du Pacifique, 20:00 heure de l'Est, 21:00 heure de l'Atlantique. Larisa Knutsen, Administratrice qui remplace Laurie McGregor, envoie les informations. Allan Kuhn, Président de la société biodynamique dans l'Ontario, comme hôte fait la lecture à haute voix. La participation active de Tilo Crass, propriétaire de Bear River Farms dans la Nouvelle Écosse, s'ajoute aux discussions, amplifiant une compréhension des fondements spirituels de la pratique que Steiner exposait.



Au mois de février, Allan, Anne Roussel et Patrice Lavoie Lechasseur se trouvaient à Dornach pour la conférence annuelle sur l'agriculture biodynamique.



Ce printemps nous avons eu la chance de pouvoir assister avec bonheur au cours de Biodynamie de Denis La France dans le cadre du CÉTAB de Victoriaville.

Nous étions 16 personnes venant de différentes régions du Québec pour en nommer quelques une ; Abitibi, Gaspésie, Shawinigan, Montérégie, allant de la ferme bovine, maraîchage, élevage caprin, production fruitière et de nombreux jardins privés et ainsi que des personnes curieuses sur la réalité de l'approche biodynamique de Rudolf Steiner.

Au cours des 6 lundis de février/ mars, nous avons traversé tous les aspects des arrières plans de la Biodynamie et son historique, ainsi que son application pratique et sa mise en application.

Denis nous rappelle toujours qu'avant d'être Biodynamiste, il faut déjà être un bon agriculteur qui sera en mesure de bien connaître son sol pour mieux le maîtriser avec toutes les approches actuelles en biodiversité. Denis, avec sa large expérience, a su nous rappeler tous ces fondamentaux ; étude des sols, engrais vert, décompactage, fertilisation, irrigation, haie brise-vent, micro-organisme etc etc. Toute cette base sera fondamentale pour accueillir ensuite l'apport de la biodynamie.



Denis a su traverser méthodologiquement les grands thèmes proposés par la Biodynamie; l'individualité de l'organisme ferme, compostage avec préparats, préparation des préparats, Les différentes pulvérisations et ses dynamisations, protection sanitaire (pulvérisations onguents enduits), pour les plantes et le sol, le calendrier de Maria Thun. De nombreuses études scientifiques qui prouvent la formidable influence de la biodynamie sur les sols et les plantes ainsi que les animaux et les gens qui consomment ces produits.

Les cours donnés en ligne et en présentiel permettent la présence de personnes éloignées et en même temps des échanges fructueux entre tous les intervenants.

Belle rencontre qui nous a permis de nous apercevoir, que ce qu'a proposé Rudolf Steiner il y a 100 ans est toujours d'actualité pour la régénération de l'entité du monde agricole dans son ensemble.

Un gros merci à Denis pour sa large expertise qu'il nous a partagé avec autant de plaisir, associant avec bonheur vie pratique et théorique et avec un humour qui lui est propre.

Nous porterons désormais plus de conscience dans les gestes que nous poserons sur le monde vivant qui nous entoure.

Pour tous les étudiants, la cerise sur le gâteau sera de se retrouver cet été dans son jardin... le jardin du Maître.





SÉJOUR MÉMORABLE À BEAR RIVER FARMS DU 7 AU 12 MARS 2024

Lecture et Étude du Cours aux Agriculteurs

La ferme biodynamique de Tilo et Saskia se trouve au sud de la vallée de l'Annapolis avec vue sur le bassin de Digby, proche à la Baie de Fundy qui sépare La Nouvelle Écosse du Nouveau Brunswick. Elle compte 55 acres, avec des animaux, de la culture des céréales et du foin, un moulin pour les farines, une boulangerie, et un abattoir. Chaque année Bear River Farms offre une série d'ateliers qui couvre tous les aspects de gérer une ferme biodynamique qui représente l'idéal d'une individualité close en elle-même, auto-suffisante. Les cultures se limitent au nombre des animaux, à la consommation de la famille, et aux produits vendus dans la boutique et les marchés.

Chaque semaine Saskia fait cuire des centaines de pains de seigle, à partir d'un levain ramené de l'Allemagne et gardé précieusement au frigo, une recette vieille de 120 ans. Tilo les dépose chaque jeudi aux multiples points de collecte dans la province.

Janvier et février sont habituellement consacrés à l'abattage et au découpage respectueux d'un cochon et d'un bovin. La viande, du museau à la queue, subit des transformations en mets variés et des délicatesses, comme la *bresaola* italienne. Ceci se fait de viande tendre de boeuf, séchée et fumée, puis vieillie au moins un an, coupée finement comme le carpaccio.



Les vaches fournissent leur bouse pour les composts et la préparation 500. Leur lait est à boire, et à transformer en beurre et des fromages frais comme le quark ou d'autres à pâte ferme.

On peut regarder la liste pour les autres ateliers en 2024 :
<https://www.bearriverfarms.org/workshops-2024/>

Une bonne petite introduction à la ferme :
<https://www.youtube.com/watch?v=tATyi1Deul&t=6s>

En 2020, j'ai pu participé à l'atelier de mars, malgré la pandémie qui venait de s'annoncer—quatre jours intensifs sur la lecture et l'étude du *Cours aux agriculteurs*. J'ai voulu refaire l'expérience, surtout pendant cette année du centenaire. Séjour mémorable, et inattendu, car les 13 personnes installées autour de la grande table ronde dans la salle de conférence venaient de la côte ouest jusqu'à la côte est.

Colombie Britannique: Thomas Schneider, Président DCa; Robby Gass; Robert Walberg; Kristos Normandin; Joe Havixbeck.

Ontario: Gabi and Chris Boettcher; Laurie McGregor; Zeb Landon

Québec: Diana Thiriar, Patrice Lavoie Lechasseur
Nouvelle Écosse: Bebe MacLean, Tilo Crass



Robert a loué un jeep afin de conduire les participants venus en avion pour les 2 heures de route entre l'aéroport de Halifax et Bear River. Venu avant nous autres, il a aidé Tilo à conduire les pains à une trentaine de destinations, avant de chercher quatre participants jeudi après-midi. Le coffre du jeep était comblé de provisions, légumes et bagages, ces derniers incluant une cornemuse et une guitare.

Comme avant, pas de smartphones, ni tablettes/ordinateurs, dans la salle à dîner ni dans la belle salle de conférence. Tilo fait imprimé une grande copie du Cours pour tout le monde, texte au recto, page blanche au verso pour des notes et dessins. Il nous demande de venir avec des crayons, rien d'autre On a eu une conférence chaque matin et chaque après-midi, pendant les 4 journées du séjour. Chacun(e) lisait un paragraphe en série autour de la table, avec des pauses pour discuter, analyser, et écouter notre hôte ...! (Comme j'ai écrit il y a 4 ans, Tilo a des idées bien claires qu'il n'hésite pas à avancer. Si on cherche à nuancer quelques propos, il faut avoir bien rassemblé ses arguments et ses preuves!)

Il y avait beaucoup d'expérience autour de la table—plusieurs fermiers/fermières, des consultants et formateurs qui cultivaient en plus, donc ceux avec beaucoup d'expérience mais aussi des jeunes. Parmi ces derniers, il y avait un québécois, Kristos Normandin, qui est établi en Colombie-Britannique depuis 2013. Actuellement, il vit sur une petite île mi-chemin entre le continent et l'Île de Vancouver, Lasqueti Island, où on cultive l'agriculture écologique, bio et biodynamique.

Tilo a mené une séance de brassage où le baril est installé d'une manière permanente, avec le grand balai *Harry Potter*, comme le désigne Luc Potvin en

Gaspésie, attaché solidement en haut à un porche d'entrée! On peut contrôler librement le brassage afin d'arriver au vortex nécessaire, bien au fond du baril. Les tuyaux afin de le remplir, ainsi que ceux pour le vider par gravité vers la machine à pulvériser sont en place.



Tilo et Saskia nous gâtaient avec leur cuisine, petit déjeuner abondant, repas principal à midi, et un dîner plus simple le soir. Tout le monde s'y mettait matin et soir pour préparer le café, mettre la table ou débayer. Saskia, bien qu'attendant leur 2^{ème} enfant en mai, préparait le grand repas dans leur maison en face et le ramenait avec l'aide de Vito, leur gamin de 2 ans. Et quel festin ...!



Robby nous a fait un plaisir immense en jouant avant les lectures des airs anciens écossais qu'on connaissait pour chanter ensemble. Il se joignait à Gaby, Patrice et Joe, guitaristes, pour des sessions informelles amusantes. La dernière soirée nous sommes allés dans la grange avec Robby pour chanter *Amazing Grace* à une assistance composée de vaches, qui mangeaient tranquillement leur foin, cochons, Saskia et le petit Vito.

Félicitations à nos hôtes, félicitations à tout le monde pour cette occasion de pouvoir faire de nouveaux contacts en personne, et de se reconnecter, dans un beau lieu où la biodynamie rayonne.



RETOUR SUR L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'ASSOCIATION DE LA BIODYNAMIE DU QUÉBEC

- LE DIMANCHE LE 19 NOVEMBRE 2023 À 9 H30 À VICTORIAVILLE -

« Brin d'espoir et forces formatrices des plantes »



13 personnes étaient présentes : Anne Roussel, Stephan Achermann, Diana Thiriart, Patrice Lavoie Lechasseur, Pascal Jouneau, Marie-Noëlle Lecomte, Geneviève Brizard, Bianca Sévigny, Anna Carrier-Laflamme, Francine Lemay, Josée Saint-Antoine, Georgette Alary, Suzanne Rouhier et au téléphone Pierre Paul Rocheleau.

S'en est suivi un repas partagé bien arrosé;



Puis en après midi une activité artistique avec Pascal Jouneau eurythmiste, sur le thème les forces de vie et forces formatrices.



Et Marcel Boudreau au piano.



PORTRAIT DE FERME

par Pierre-Paul Rocheleau



Bonjour à vous tous(tes) cher(e)s ami(e)s Biodynamistes,

Je profite de ces quelques derniers moments de tranquillité avant le début d'une prochaine saison, qui risque d'être bien mouvementée comme toujours, pour vous écrire quelques lignes. Bien que je soit membre de l'association depuis 2021 (je crois!), je n'ai jamais pris le temps de me présenter, ainsi que notre ferme. Voici donc la brève histoire de la ferme Pierre-Paul Rocheleau, petite ferme maraîchère au Nord du 48^e parallèle (nous sommes à 15 min du 49^e).

Tout d'abord, comment en suis-je venu à me passionner pour l'agriculture? Bien que j'aie grandi en campagne, mes parents n'étaient pas agriculteurs. Cependant, dès mon jeune âge, j'avais déjà un intérêt pour la nature, l'agriculture. Après mon CEGEP, en littérature et théâtre, ne sachant trop quoi faire du reste de ma vie, je décidai de partir en voyage en Alsace.



Deux semaines avant mon départ, une ancienne camarade de classe (Rébecca) me téléphona pour me proposer de partir avec moi. Elle avait un vif intérêt à aller voir et découvrir vignobles et fromageries de France. Étant plutôt de nature solitaire j'hésitai un peu, mais finalement j'acceptai. Ce voyage allait, sans le savoir à ce moment, être un point central dans ma vie puisque, bien que nous soyons partis en amis, nous en sommes revenus en amoureux. Cela dure maintenant depuis 18 ans et trois magnifiques petites filles en sont nées. Bref, à notre retour au temps des fêtes, je suis allé passer du temps chez ses parents (Francine et Lucien), à l'Île Nepawa, lieu mythique en Abitibi-Ouest, ayant été populaire dans les années 70-80, lors du retour à la terre, en raison de son microclimat très favorable aux cultures. Ses parents étaient justement producteurs maraîchers, apiculteurs (j'y ai goûté un des meilleurs hydromels mousseux de ma vie), éleveurs caprins ainsi que fromagers. Deuxième coup de foudre! Il y avait là, sur cette petite ferme artisanale, quelque chose de magique, d'enchanteur qui me rejoignait vraiment, assez pour me dire : ok, c'est ce à quoi j'aimerais bien consacrer une bonne partie de ma vie. Ses parents étaient vraiment passionnés et adoraient parler de tout ce qui était en lien avec l'agriculture biologique. Les discussions étaient riches et très enrichissantes pour quelqu'un qui avait tout à découvrir sur ce sujet!

Au fil du temps, Lucien en vint à m'expliquer que sa ferme était conduite selon les principes de la biodynamie... c'est quoi ça lui dis-je? Il avait été initié à cette pratique dans les années 80, par Denis Lafrance, qui était venu à La Sarre donner des cours sur le sujet à un groupe de jardiniers. Il me conseilla rapidement la lecture du « *Cours aux Agriculteurs* », lecture qui suscita vivement des questionnements et des interrogations en moi, mais probablement un peu trop « funky » selon le niveau de connaissance du monde agricole que j'avais à l'époque. C'est plutôt le livre « *Introduction au jardinage écologique* » de Yves Gagnon qui suscita un réel enthousiasme. Finalement, je me suis inscrit en Technologie de la Production Horticole et de l'Environnement au Collège Lionel-Groulx.

À la suite de ça, je suis resté un petit moment à Mtl pour travailler en apiculture. Par contre l'appel en moi et Rébecca de l'Abitibi était fort. Nous y sommes donc retournés en 2008-2009, la tête remplie d'idées et de projets, mais nous devions trouver notre royaume pour nous établir! Nous avons finalement acheté en 2011 une magnifique place, une maison presque centenaire pour satisfaire notre amour du patrimoine, avec 1,2 hectare qui devait être remis en culture, puisque la place était à l'abandon depuis 30-40 ans. S'amorce alors trois années de travaux, à défricher, essoucher, etc., avant de pouvoir commencer à cultiver quelque chose! Après bien de l'énergie, nous commençons plutôt modestement nos jardins, uniquement à des fins de subsistance, histoire de nous faire la main et d'apprendre à bien connaître nos parcelles, notre terroir et ses particularités. Ayant été très charmés au début par notre superbe sol organique (terre noire) nous avons vite réalisé que notre trou de terre noire s'accompagnait également d'un fabuleux microclimat, très défavorable avec des nuits en moyennes entre 3 à 7 °C plus froides que les alentours, des gels plus tardifs au printemps et plus hâtifs à l'automne. Tout un défi à cultiver! Certaines cultures en champs n'étaient donc pas accessibles à nous. Dès le début de nos jardins, il allait de soi que nous allions cultiver de façon écologique. Le calendrier lunaire nous



accompagne depuis le début de notre aventure, par contre, les préparats biodynamiques ne faisaient pas encore parti de nos pratiques. En plus de trouver ça un peu complexe à l'époque, beaucoup de questions restaient encore en suspens dans mon esprit... De plus, je ne connaissais pas l'existence de l'association et du service des préparats alors, il me semblait presque inaccessible de fabriquer des préparas avec le niveau de connaissance que j'avais à l'époque.

Parallèlement à notre petite production personnelle, nous avons officiellement commencé en 2015 une production d'ail à des fins de vente, plante plutôt bien adaptée aux climats frais. Nous avons débuté cette production plutôt modestement en testant plusieurs variétés, histoire de voir lesquelles nous préférions, lesquelles performaient le mieux dans notre sol/climat et le temps de bien observer et comprendre le dynamisme de cette fabuleuse plante. Nous continuons aussi à ouvrir de nouveaux jardins et à y planter des engrains verts. C'est également cette même année qu'est arrivée notre première



fille, Violette suivi de Pétronille en 2017. En plus de la ferme, moi et Rébecca avions chacun emploi à l'extérieur, Rébecca à la SAQ et moi dans un groupe conseil agricole, emploi que nous occupons toujours aujourd'hui à raison de 4 jours semaine. 2019 marqua un second souffle pour nous et la ferme. Ce fût la première saison où nous avons introduit l'utilisation des préparats 500 et 501.

Le déclic s'est vraiment fait à l'hiver 2018, suite à la lecture des livres « *La vie secrète du sol* » de Peter Tompkins et Christopher Bird et « *La vie secrète des plantes* » des mêmes auteurs, de fabuleux livres, qui ont vraiment éveillé en moi une compréhension complètement différente du règne végétal. Ma relation avec mes jardins, les plantes et toute l'interaction des forces de vie a changée à partir de ce moment! Il allait donc de soi que nous commençions à utiliser et mettre en application les principes de la Biodynamie. C'est également en 2019 que nous avons rejoint le collectif « Manger Local Abitibi-Ouest » qui en était à sa deuxième année. Il s'agit d'un regroupement de producteurs écologiques qui travaillent en commun afin d'offrir à la population des paniers de légumes collectifs. Chaque producteur membre fournit une partie des légumes qui composent le panier, formule qui a

légèrement été modifiée et améliorée au fil du temps. Nous avons donc ajouté à notre production d'ail : pommes de terre, ciboules, oignons, bette à cardes, betteraves et fèves. La distribution des paniers a lieu lors de la *Foire du Mardi*, un 2h de marché non officiel à La Sarre, où la population peut venir s'approvisionner en légumes. Avec le contexte favorable pour la vente de paniers des saisons 2020 et 2021, notre collectif se développa et par le fait même, notre ferme aussi. 2020 marqua aussi l'arrivée de notre troisième fille, Hortense. À L'hiver 2022, j'ai eu la chance de suivre la formation traitant de la biodynamie donnée par Denis Lafrance, qui était offerte par le CETAB. Cette formation contribua beaucoup à

élucider les questionnements qui étaient encore présents dans mon esprit (il en reste encore évidemment!). Suite à cela, nous avons commencé à introduire les préparats 502 à 507 dans notre fumier. De plus, c'est également lors de cette année que nous avons cessé d'acheter des fertilisants externes à la ferme, à l'exception du basalte et de la chaux, pour travailler uniquement avec notre compost biodynamique. Nous n'utilisions déjà pas de très grandes quantités de fumier de poule granulaire, mais les potentiels résidus d'OGM et d'herbicide pouvant si retrouver ne nous enchantaien pas du tout! C'est aussi au cours de cet hiver que nous avons officiellement commencé nos démarches auprès d'Écocert et ainsi entamé notre pré-certification biologique, projet que nous avions toujours repoussé pour certaines raisons politiques!

Tout cela nous mène donc, finalement, à la saison dernière, 2023, qui fut marquée ici par une terrible sécheresse, feux de forêt, fumée très dense... une saison plutôt étrange, pourtant pleine de belles réalisations! Depuis déjà quelques années, je « fantasmais » à l'idée d'implanter une aspergeraie. J'avais alors commencé deux ans plus tôt à préparer des parcelles (et Rébecca!) pour cette culture. C'est donc en juin dernier que nous implantions nos premières griffes, projet qui

s'effectuera sur quatre années (2023 à 2026). En septembre, nous obtenions finalement notre certification biologique.

Voilà donc, de manière plutôt résumée, l'histoire de notre petite ferme et de son, notre, évolution au fil du temps. Et la biodynamie dans tout ça, qu'est-ce que cela à bien pu apporter autant à nous qu'à notre ferme? Dans un premier temps, je trouve que le calendrier lunaire m'aide à donner un rythme à mon travail, à structurer et à prioriser les opérations quotidiennes, mais aussi à m'imposer certaines pauses lors de périodes défavorables, pauses que l'on ne se permet pas toujours autrement. Je trouve également qu'il y a quelque chose dans la globalité de la biodynamie de symbiotique avec l'entité agricole, ses forces, ses sols, ses plantes, sa biodiversité, mais aussi l'énergie et les vibrations que l'on arrive à ressentir avec elle. Prendre le temps d'observer et

« d'écouter » les champs, les plantes, le sol... de les ressentir... C'est une dimension totalement ignorée de toute autre forme d'agriculture, ou presque, mais pourtant si essentielle et indispensable je trouve. J'ai souvent l'impression que la ferme m'apporte autant, sinon plus que ce que moi je lui offre.

Ce n'est pas l'humain qui initie la ferme, mais bien la ferme qui initie l'humain à la nature, au plus grand que soi. En travaillant avec les forces de la nature, on apprend à ressentir tout ça, à pouvoir en profiter, compter sur une forme d'aide qui est plus que physique ou psychologique, mais plutôt d'ordre « spirituelle », et ça, il y a vraiment quelque chose de très beau là-dedans.

Pierre-Paul
Rocheleau La Sarre, avril 2024



COURRIER DES MEMBRES ET PARTAGE DE RÉFLEXIONS

La plante médicinale *Scrophularia Nodosa* est venue à ma rencontre

par Anna Carrier-Laflamme

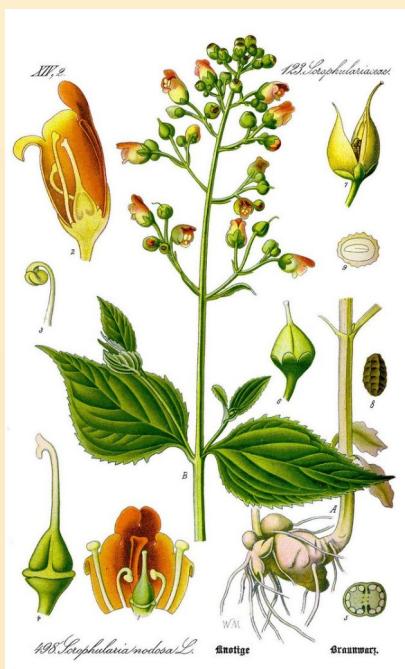


Au début de l'aménagement du terrain en jardin autour de la maison, j'avais acheté plusieurs plantes médicinales biologiques d'une herboriste qui a un grand jardin magnifique depuis plusieurs années.

Je les ai replantées peu à peu durant l'été. Puis au printemps suivant, chaque jour, je me sentais émerveillée de découvrir quelle plante avait ouvert de nouvelles feuilles... leur forme... leur couleur... leur odeur, leur texture au soleil ou sous la pluie.

Un bon matin, je suis attirée fortement par un nouveau feuillage complètement inconnu, j'étais surprise car je ne reconnaissais aucune plante comme ça sur ma liste avec les photos. Ça m'a pris du temps à découvrir qui elle était car il a fallu que j'attende qu'elle grandisse un peu.

C'est curieux qu'à chaque fois que j'allais l'observer, lui parler, j'étais comme émue car j'avais le sentiment qu'elle me connaissait, l'impression d'un lien avec celle depuis longtemps, pourtant.... Enfin, j'ai pu identifier qu'elle se nommait *Scrophularia Nodosa*. Je ne comprend toujours pas comment elle est arrivée chez moi et qu'elle aie pousser aussi rapidement si bien touffue.



Un peu plus tard, j'ai consulté une herboriste pour un protocole santé, elle m'a recommandé cette plante. J'en étais ébahie !!! Je lui explique ma petite histoire sentimentale à son propos. Elle répond, que c'est une chance car c'est une plante rare et qu'elle rêvait elle-même d'en avoir une dans son jardin.

Il m'est venu intérieurement que Dame Nature - Mère Terre me connaît profondément et qu'elle avait accompli une magie pour ma santé. Merci !

LE PRÉPARAT DES ROIS

par Marie-Noëlle Lecomte et documentation

A la ferme Cadet Roussel, un évènement a eu lieu dans la nuit du passage du 31 décembre 2023 au 1 janvier 2024.

Toute la communauté de la biodynamie du Québec avait été cordialement invitée par courriel. Il s'agit de la préparation du préparat des rois.

Anne Roussel avait commandé les ingrédients de base auprès de <https://jpbiodynamics.org/>

Les voici;



Il s'agit de mettre ensemble les trois ingrédients les écraser avec un pilon et de brasser pendant une heure.

13 fermes au Québec ont demandé à recevoir cette préparation déjà dynamisée du passage. Il restait pour chacun à redynamiser cette préparation le 6 janvier et de la pulvériser aux frontières de la ferme et du jardin.

Le préparat des rois a été concocté par **Hugo Erbe**.

Hugo Erbe, qui a étudié intensivement de nombreuses forces naturelles au cours de sa vie de 70 ans (1895-1965), a enrichi la biodynamie avec un certain nombre de préparations spéciales, parmi lesquelles la



préparation de l'Épiphanie - avec ses principaux composants or, encens et myrrhe - est considéré comme le plus noble et peut-être comme le plus nécessaire dans le monde d'aujourd'hui. En termes simples, il sert à protéger les zones paysagères avec un niveau de force plus élevé ; Il peut s'agir de votre propre terre ou, de manière plus altruiste, de n'importe quelle parcelle de terre que vous avez identifiée comme étant à risque et ayant besoin de protection.

Composants:

La préparation des trois rois est composée d'encens moulu, de résine de myrrhe et d'or dynamisé (D2), qui sont finement broyés et mélangés à de la glycérine organique pour former une émulsion et conservée.

Application:

L'application a lieu exclusivement dans l'après-midi de l'Epiphanie (6 janvier) ; la préparation est préalablement agitée dans l'eau pendant 1 heure comme les préparations en pulvérisation champêtre.

« Le préparat des trois Rois Mages en protection des effets produits par les forces adverses. Les Trois Rois-Mages de l'Orient apportèrent à l'Enfant-Jésus de Bethléem, en représentant de la Sagesse des Mystères, les offrandes de l'or, de l'encens et de la myrrhe.

Selon la description de Rudolf Steiner, ils apportèrent :

- **l'or**, en tant que symbole de la puissance extérieure pleine de sagesse,
- **l'encens**, en tant que symbole des éthers universels « baignant » la Terre en leur sein, dans lesquels vit l'Esprit,
- **la myrrhe**, en tant que symbole de la victoire de la Vie sur la mort.

À une autre occasion, Rudolf Steiner caractérisa l'offrande des trois Rois-Mages, en disant que;

- **l'or** est un symbole de la sagesse du passé,
- **l'encens**, celui du caractère éphémère du présent, immolé par sa constante naissance et mort entre le passé et l'avenir.
- **la résine de myrrhe**, dans ce contexte, peut être considérée comme le signe des forces tournées vers l'avenir.

Ces trois substances passaient, aux yeux des initiés de tous les temps, pour signe de la conscience de l'événement de l'Esprit, lequel s'accomplit derrière les formes d'apparition physiques. Ces trois substances sanctifiées servent à présent à la confection du préparat des trois Rois selon une élaboration correspondante à cet acte d'offrande, signe de reconnaissance de la collaboration des entités spirituelles dans le domaine terrestre.



Cette offrande est en même temps un appel à la divine Trinité pour agir de sorte que les êtres élémentaires devenus nocifs se sentent



Pascal, Emmanuel Vuckovich, Arnaud et Anne

repoussés et cèdent en perdant leur énergie. Quand nous utilisons le préparat des trois Rois, nous implorons l'aide du monde spirituel dans notre effort de vaincre des puissances menaçantes et nocives. Nous créons ainsi une sorte de « cercle magique » qui reconnaît les êtres nocifs comme tels. En même temps, ceux-ci se sentent reconnus dans leurs zèles négatifs. Cela les force à se retirer du « cercle magique ».

Dans la pratique d'une ferme biodynamique, on a souvent remarqué avec une certaine netteté comment, par exemple des êtres élémentaires mal intentionnés, tels que ceux provoquant le gel et les grands hivers, s'arrêtent à la limite du cercle magique délimitant la zone sur laquelle on avait pulvérisé le préparat.

Étant donné que de faire l'offrande par la fumée de l'encens dans le cadre de l'évolution de l'humanité est quelque chose de dépassé actuellement, et que l'offrande de la forme aqueuse est plus conforme à l'esprit actuel et plus active, le préparat sera réalisé selon une formulation aqueuse. »

Tiré de :

<https://www.triarticulation.fr/AtelierTrad/TKD/HUGOERB2.pdf>



Le château de Koberwitz à Breslau où fut donné le « Cours aux agriculteurs » en 1924. (Pologne)

COMMENT TOUT A COMMENCÉ...

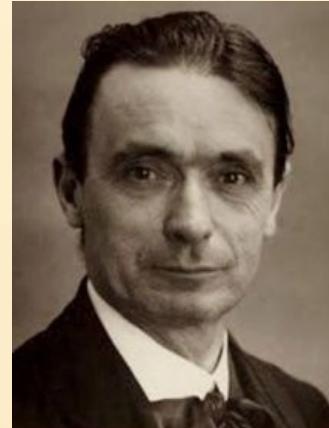
Article de Ilse Démarest Oelschäger, paru dans Biocontact de février 2004.

Le « Cours aux agriculteurs » de Rudolf Steiner

Le cours que Rudolf Steiner a donné aux agriculteurs à la Pentecôte de l'année 1924 au Château de Koberwitz en Silesie (Pologne) a bien failli ne jamais voir le jour. C'était pourtant le fondement de cette méthode...

Pendant les années 1922-1923, Rudolf Steiner était engagé dans une activité particulièrement intense. Depuis le congrès de Noël 1922/1923, il assumait la présidence de la Société Anthroposophique. L'école Waldorf de Stuttgart (Allemagne) inaugurée en 1919, avait constamment besoin de ses conseils, de ses interventions, les médecins, les scientifiques, les artistes réclamaient de nouveaux enseignements, de sorte qu'il avait parfois trois conférences à tenir par jour.

En outre, beaucoup de personnes lui demandaient des entretiens personnels, ce qu'il n'a jamais voulu refuser. En même temps sa santé déclinait. C'est la raison pour laquelle, lorsqu'il a fallu entreprendre le voyage à Koberwitz en Pologne, ce qui l'obligeait à traverser toute l'Allemagne en voiture, les médecins de son entourage lui ont déconseillé fortement d'aller au-devant de cette grande fatigue supplémentaire.



Pourtant Rudolf Steiner savait trop bien combien il était nécessaire de faire ce « Cours ». À cette époque déjà, l'emploi de l'engrais chimique de synthèse (en particulier l'azote qui avait servi pour les explosifs pendant la guerre et pour lesquels les industriels cherchaient un nouveau débouché; l'agriculture était le débouché idéal !) faisait peser une grande menace sur l'agriculture en général.



Comtesse Johanna et Comte Karl von Keyserlingk

Pendant ces années d'après-guerre, la méthode agricole qu'on appelle aujourd'hui conventionnelle était en train de se répandre rapidement. Elle donnait certes en quantité d'excellents résultats, mais ceux-ci allaient de pair avec une perte de la qualité des aliments et de la fertilité des terres. C'est pourquoi, en dépit de son état de santé défaillant, Rudolf Steiner tint à ce que ce cycle de conférences ait lieu.

Répondant aux instances pressantes du comte Adalbert von Keyserlingk, il avait pu enfin se libérer pour la semaine de la Pentecôte 1924.

A son retour en Suisse, il était si profondément satisfait du déroulement de toute la manifestation de Breslau qu'il paraissait comme rajeuni, ce qui ressort nettement de l'énergie joyeuse avec laquelle il donna à ses proches de Dornach le compte rendu de ce voyage qui figure comme introduction au « Cours ». Cependant après avoir encore tenu plusieurs grands cycles de conférences, il dut s'aliter et s'éteignit le 30 mars 1925.

Le « Cours » lui-même avait été réservé aux agriculteurs propriétaires de domaines agricoles. Ceux-ci furent bien surpris de recevoir, au lieu de conseils pratiques qu'on donne habituellement en matière agricole, un enseignement sur ce qu'on pourrait appeler le « fonctionnement » de la nature, à savoir sur tout ce qui doit se mettre en mouvement pour produire la vie végétale et animale.

Un « Cours » surprenant

Alors que les assistants étaient venus avant tout pour savoir comment on peut

augmenter la productivité d'un domaine agricole sans compromettre l'avenir de la Terre, ils entendaient parler du cosmos et des planètes qui se meuvent autour du Soleil en deux groupes bien distincts, de la façon dont le calcaire et la silice donnent forme à nos plantes d'aujourd'hui, de l'influence que le Soleil et la Lune, soutenus par les autres planètes exercent sur la croissance des plantes et sur ces formes animales, pour lesquelles le concours des douze constellations du Zodiaque est en outre nécessaire.

Des sujets abordés, le plus difficile à saisir est certainement la façon surprenante d'agir de ces « êtres » que sont les substances et qui composent la protéine. Chacune étant présentée comme porteuse d'une entité spirituelle particulière, elles mettent leurs facultés propres en commun chaque fois qu'un vivant, quel qu'il soit, doit apparaître dans le monde physique.

Rudolf Steiner faisait de détour dans le « laboratoire de la nature » pour faire comprendre les bases sur lesquelles se fondent les conseils pratiques bien concrets qu'il a donnés à partir de la quatrième conférence. Il voulait que les hommes puissent trouver eux-mêmes, à partir des connaissances acquises, la façon la plus rationnelle d'intervenir dans la nature et qu'ils dépendent le moins possible de conseils extérieurs.

Il souhaitait aussi que l'étude approfondie du « Cours » donne la possibilité de développer encore les pratiques proposées et de pouvoir, au besoin, remplacer les plantes qu'il avait préconisées pour les préparations par d'autres, ayant des vertus similaires.



Celui qui se plonge dans les données du « Cours » et qui les confronte aux observations que la vie de tous les jours permet de faire, découvre un monde insoupçonné. Ses efforts sont facilités s'il suit les conseils donnés, tels que celui de humer les odeurs afin de différencier celles qui émanent des plantes qui poussent à même le sol de celles qui nous parviennent de la cime des arbres, ou encore, simplement, de diriger l'attention dans un certain sens.

Par de tels exercices, on prend conscience du fait que notre époque nous a habitués à plaquer des modèles sur ce que nous montrent nos sens avec un point de vue souvent exclusivement « utilitaire » (à quoi ça sert?), de sorte que la question de savoir comment tout ce que nous percevons a pu naître ne nous effleure même plus. Le Soleil, la Lune, les Étoiles, les animaux, les plantes etc..., nous les connaissons depuis toujours, nous pensons tout savoir sur eux.



Aujourd’hui, on se rend cependant de plus en plus compte que souvent, lorsqu’on veut intervenir dans la vie pratique, on ne sait pas comment s’y prendre. On se trouve alors placé devant des problèmes paraissant insurmontables, que ce soit en agriculture, en jardinage, en éducation, en médecine, en économie, etc. Cette situation n'est-elle pas due au fait que nous ne connaissons pas les processus qui conduisent aux

phénomènes de la nature et de la vie sociale ou qui les influencent? Savons-nous le rôle exact que joue le sol de la terre, le Soleil et la Lune, le paysage, voire les animaux dans la croissance des plantes? Avons-nous des notions sur le mode d'action des planètes et des douze constellations du Zodiaque? Ce sont pourtant des connaissances qui nous permettent d'insérer notre action dans les processus complexes du monde.

Élargir notre vision

Si Rudolf Steiner a tout fait pour permettre une connaissance plus profonde de ces phénomènes, c'est pour donner à l'homme la possibilité d'agir de façon sensée à l'intérieur des processus de la nature elle-même. Ainsi il pourra éviter de la contrarier, et les efforts conjugués de la nature et de l'homme produiront le meilleur effet possible.

Pour acquérir de telles connaissances et agir à notre échelle d'une façon plus avisée, nous ne pouvons cependant pas nous contenter de nous appuyer sur les seules facultés acquises à l'intérieur de la civilisation actuelle. Nous devons au contraire élargir notre regard à une vision macroscopique du monde, afin d'être en mesure de situer chaque être vivant ou inanimé dans le rôle qui lui est imparié à l'intérieur de ce grand organisme qu'est l'univers. C'est ce que Rudolf Steiner a rendu possible – essentiellement en présentant « le Cours aux agriculteurs » ce qu'il appelle l'ABC de la nature.. Celui-ci ne peut toutefois pas être appris de manière passive et extérieure comme l'ABC de l'alphabet. Il ne révèle sa richesse que si l'on fait l'effort d'observer très concrètement la nature ainsi que l'être humain, et si l'on réfléchit à partir de ces données. Une telle démarche est d'ailleurs indiquée aussi quand on veut vérifier si les affirmations de Rudolf Steiner reposent ou non sur une réalité.

Pour apprendre cet ABC, Rudolf Steiner donne parfois des conseils très précis comme celui d'aller contempler des squelettes d'animaux pour découvrir la différence qu'il y a entre ce qui

constitue l'avant et l'arrière de l'animal, parfois il s'agit d'une affirmation particulièrement surprenante qui éveille la curiosité et donne envie d'aller y voir de plus près. Pris de cette façon, ce cycle de conférences devient, pour tout lecteur qui affronte les difficultés du texte avec la patience voulue, une source d'éveil aux merveilles de la nature.

Un tel éveil est avant tout profitable dans la pratique agricole, car tout agriculteur ou jardinier devrait comprendre les processus qui agissent dans la nature pour pouvoir en tirer bénéfice. Mais le consommateur trouvera, lui aussi, un avantage à se familiariser avec cette façon d'aborder la nature et l'être humain. Il découvrira alors ce qu'est en réalité le processus de nutrition et quelle est la meilleure façon de se maintenir en forme et de développer ses facultés.

Une méthode qui a fait ses preuves

Les conseils pratiques donnés dans « Le cours aux agriculteurs » ont été expérimentés pendant plusieurs années dans différentes régions de l'Allemagne d'alors. Les excellents résultats obtenus ont rapidement permis de mettre au point une méthode qui a reçu le nom d'Agriculture Biodynamique et dont le respect est certifié par la marque Demeter. Le grand intérêt de cette méthode est de redonner vie et fertilité à la terre, de préserver la santé du bétail, de produire des aliments d'une qualité inégalée et d'exercer une influence favorable sur la vie sauvage environnante.

Elle a aussi un intérêt économique, car sa pratique nécessite bien moins de fournitures et de services extérieurs que celle de l'agriculture conventionnelle. Les préparations, à base de bouse de vache, de silice et de différentes plantes médicinales (en majeure partie disponibles dans toute ferme ou ses environs) peuvent être élaborées dans n'importe quel domaine agricole, quelque soit la région. Les animaux étant en meilleure santé, les dépenses vétérinaires sont réduites au minimum et, du fait que les plantes sont plus vigoureuses, elles peuvent se défendre

par elles-mêmes et l'emploi de produits phytosanitaires devient superflu.

Certes, l'investissement en travail est plus important. Mais quand, après avoir décidé de participer au renouveau de l'agriculture de cette manière, on constate que la vie peut à nouveau s'exprimer librement dans la production agricole aussi bien que dans la nature environnante, que la valeur nutritive des produits agricoles augmente et qu'ils retrouvent leur saveur, on ne compte pas ses heures...

En 80 ans (100 ans maintenant), la méthode biodynamique s'est largement répandue grâce à des personnalités qui en ont perçu la portée civilisatrice. Elle est pratiquée aujourd'hui sur plus d'un million d'hectares, dans plus de 60 pays sur tous les continents et sous tous les climats. Elle est reconnue par les instances politiques et appréciée par le consommateur.

De ce fait, même de petites fermes, situées dans des régions ingrates et inexploitables en agriculture conventionnelle, peuvent vivre de la vente directe de leur production (marchés, magasins, particuliers). De telles fermes contribuent à sauvegarder la vie de ces contrées, ce qui est d'un grand intérêt économique et social pour toute la région.

Actuellement, en raison de la mondialisation du commerce qui entraîne une baisse continue du prix des produits agricoles, et de certaines réglementations reposant sur le principe de précaution, cette méthode agricole se heurte à des difficultés extérieures de plus en plus grandes. Basée sur le principe de l'organisation autonome et individualisé, elle est à l'opposé de l'uniformisation vers laquelle tend toujours plus la civilisation actuelle. Quand au principe de précaution, on ne serait pas obligé d'en étendre l'application à des domaines toujours nouveaux si l'agriculture était, comme jadis, **pratiquée en accord avec les lois authentiques de la nature, ces lois que le « Cours aux agriculteurs » permet de redécouvrir en conscience.**

GOETHÉANUM

Article de Jean Michel Florin, paru dans la revue Bio-contact de février 2004



L'Université libre du Goethéanum, fondé par Rudolf Steiner, dans le jardin de laquelle furent réalisés les premiers essais en biodynamie. Situé à Dornach, près de Bâle, Le Goethéanum fut baptisé ainsi par Rudolf Steiner en l'honneur de Goethe.

La « réification »

Réduire chaque être humain à une chose ou lui redonner sa dignité ?

L'apport de Rudolf Steiner à l'agriculture ne peut se comprendre sans le placer dans un contexte historique plus large qui est celui du courant de pensée qui, depuis l'antiquité, a toujours cherché à trouver comment l'esprit se manifeste dans la nature, se refusant absolument à réduire les êtres à de simples objets matériels.

Aristote (384 avant JC/ 322 av. JC / Grèce), qui distinguait les différents règnes de la nature, avait compris que la matière elle-même n'avait pas la faculté de produire la forme complexe d'un organisme. Il fallait donc un autre principe, ou force, qu'il appela « eidos », image originelle. En même temps, on peut le considérer comme le père de la « phénoménologie » de la nature : Aristote attachait une grande importance à l'observation concrète, à l'expérience des phénomènes de la nature, qui le conduisit à créer sa théorie des quatre éléments; feu, eau, terre, air.

Celle-ci, loin d'être un schéma théorique comme on le pense souvent, est basée sur l'expérience vécue.

Plus tard, à la fin du Moyen-âge, des auteurs comme Paracelse cherchent à saisir le « principe » du vivant alors que Descartes, au contraire, réduit les plantes et les animaux à des automates, des machines. C'est le début de la science analytique qui emploie les méthodes quantitatives (poids, nombre, mesure), s'intéressant ainsi exclusivement à l'aspect matériel des êtres vivants.

Ce courant scientifique dominant se développera ensuite pour aboutir aux progrès techniques que l'on connaît, négligeant de s'intéresser à la spécificité du vivant. Cependant, au cours des cinq derniers siècles, un courant de scientifiques et philosophes poursuit cette approche du vivant. Un des grands noms est Goethe (1749-1832) qui développe une approche « adaptée à l'objet étudié », c'est-à-dire qu'au lieu d'appliquer à une roche, une plante ou un animal la même méthode d'étude, il cherche, par un



Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

observation très fine des phénomènes (phénoménologie) à tirer la méthode de l'objet étudié. J.C.A. Heinroth (1831) décrit la pensée de Goethe comme « *gegenständlich* », c'est-à-dire objective, adaptée à l'objet et non pas projetée. Le plus souvent, nous projetons des modèles tout prêts en considérant par exemple une feuille de plante comme un simple capteur solaire. Ce qu'elle est en partie certes, mais pas seulement, sinon pourquoi aurait-elle des formes, des couleurs, des parfums si complexes. Ce n'est pas en réduisant la plante à une machine qu'on pourra comprendre toutes ces manifestations mais en développant une approche qualitative, en observant comment naissent la forme, les couleurs, le processus dans son ensemble.

Une vraie approche du vivant

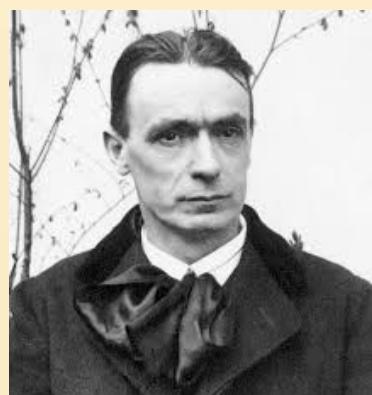
Pour Goethe, on ne peut comprendre la vie à partir de l'interaction de ses éléments morts. L'approche analytique de la science suppose, d'une part, que tout est contenu dans les éléments et d'autre part que tout est présent à un moment donné. Goethe observe, par son approche des phénomènes, qu'il existe des êtres qui ne sont pas entièrement présents en un instant donné mais bien au cours du temps, dans un processus. C'est le cas de toute plante. Ainsi, pour observer la totalité d'une plante, il ne suffit pas de regarder à

un moment donné dans son milieu mais il faut aussi la regarder de la graine qui germe à la prochaine graine qu'elle formera.

La plante n'est pas un objet, présent à un moment donné, mais un évènement, un processus qui se déroule dans le temps. On se rapproche plus d'un morceau de musique, en effet la musique ne peut être perçue qu'au fil du temps; une note ou l'ensemble des notes écoutées en un instant ne donne aucune idée de la mélodie.

Cette approche du vivant a été développée par tout un courant de pensée au XVIII^e et XIX^e siècles. En Allemagne on peut citer des noms comme Herder, CG Carus, Novalis, le courant de ce qu'on appelle la « Naturephilosophie ». Aux Pays-Bas, Louis Bolck, dans les pays nordiques Steffens etc... Malheureusement, tous ces grands penseurs, scientifiques et philosophes sont peu connus.

En France, certains auteurs romantiques comme Rousseau, ou des scientifiques comme Geoffroy St Hilaire sont aussi proche de cette recherche. Au XIX^e siècle, on retrouve des philosophes et naturalistes dans la même lignée aux États-Unis, c'est le groupe des transcendentalistes. Les plus connus sont Emerson et Thoreau qui ont écrit des pages splendides sur la nature.



Vers la fin du XIX^e siècle, Rudolf Steiner (1861- 1925), en contact avec de nombreux penseurs de son époque, est chargé de publier les travaux scientifique de Goethe; il les étudie en profondeur et en explique la méthode.

En hommage à Goethe et à son apport qu'il estime fondamental pour les temps à

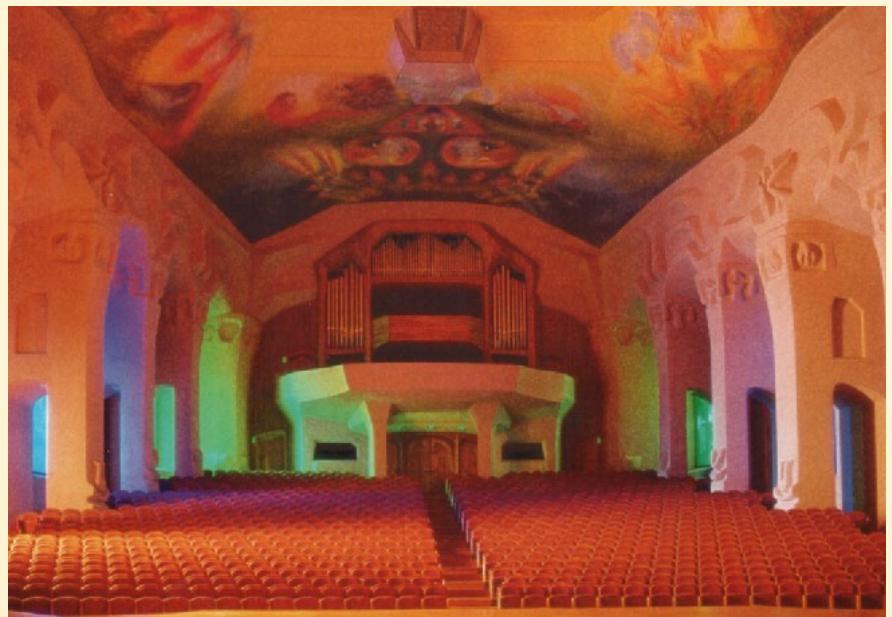
venir, il donne le nom de Goethéanum à l'Université libre qu'il crée au début du XXe siècle en Suisse à Dornach près de Bâle.

Un de ses grands mérites est d'avoir, à partir de cette approche de la nature et de l'homme, donné un grand nombre de pistes pour une action concrète dans la médecine, la pédagogie, et l'agriculture par exemple.

Pour l'agriculture, la réification (c'est-à-dire tout transformer en chose) a démarré vers le début du XXe siècle depuis qu'on a inculqué aux producteurs le fait que les plantes ou les animaux sont des machines à produire.

Pour changer sa manière d'agir, il faut d'abord changer sa manière de voir, c'est ce que propose l'agriculture biodynamique avec des outils pratiques pour agir sur la terre, les

plantes et les animaux en tenant compte de leur nature profonde et spécifique de leur intégrité....



La grande salle du Goethéanum



Ancien Goethéanum Le bâtiment était une merveille architecturale, sculpté en bois, avec des peintures, des sculptures, des piliers et des fenêtres en verre coloré. À la veille du nouvel an 1922, il fut en feu et détruit en quelques heures. Reconstruit ensuite au même emplacement en béton, ciment, acier et verre.



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 :
ifclerson@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
ifclerson@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