

Jardins d'Altair, cultivateurs, cueilleurs... et chercheurs

Laurent DREYFUS

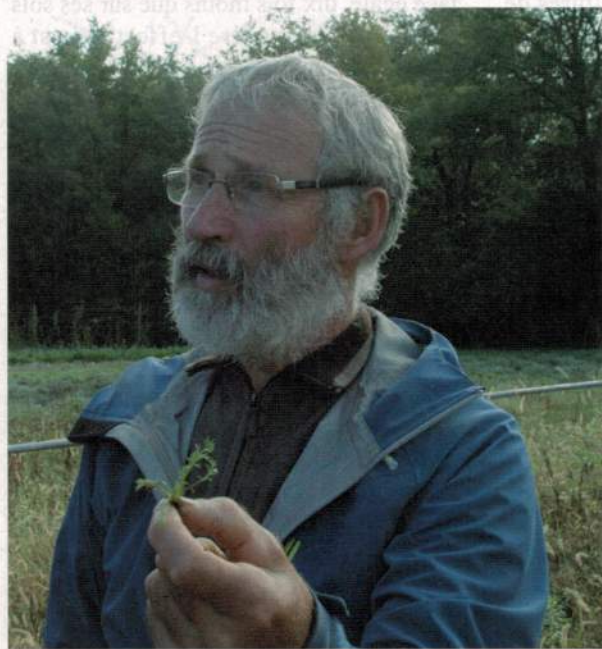
Après le bleuet et la mélisse dans les numéros précédents de *Biodynamis*, Isabelle et Patrice Draï partagent à nouveau avec nous leurs 32 années d'expérience de la culture de plantes médicinales avec cette fois la verveine. Faisons mieux connaissance avec leur contexte d'apprentissage, leur domaine en Dordogne, à une quinzaine de kilomètres de Bergerac.

Pour trouver l'îlot de culture de plantes médicinales d'Isabelle et Patrice Draï, il faut traverser la forêt et gravir une petite colline entre Louyre et Caudeau, les deux rivières qui entou-

rent le domaine. On y arrive en empruntant la voie romaine qui reliait Bergerac à Brives. Entouré par la forêt, c'est un havre de sérénité qui bénéficie des préparations biodynamiques depuis quelque 26 années. Tout y est pensé dans les moindres détails : rotations des cultures, biodiversité, écosystème équilibré, serre en forme ovoïde, fertilisation, jusqu'au point de créer un parterre floral en forme de triskell au centre de la parcelle. Nous sommes dans un lieu habité...

Le domaine d'Eyssal

Isabelle et Patrice cultivent des plantes médicinales en Dordogne depuis 1982, d'abord sur deux lieux différents avant de s'installer au domaine d'Eyssal. Il faut bien parler d'un domaine puisque, même si les cultures médicinales n'occupent que 3 ha, le hameau comprend une ferme biodynamique en polyculture-élevage sur 40 ha gérée par Fanny



Patrice Draï expliquant la technique du repiquage de la camomille (2000 plants sur les 30 000 repiqués chaque année !).

Fernex et Hugues Doche, une ferme céréalière d'une vingtaine d'ha conduite par un paysan boulanger, Jean-Marie Coulbeaut et une culture de plantes aromatiques et de légumes sur 2 ha tenue par Christian David et Laurence Godfroy : en mettant côte à côte l'ensemble de ces initiatives, c'est un organisme bien équilibré qu'on peut voir, avec l'Homme au milieu, bien centré sur sa mission de produire des aliments nourrissant le corps physique, mais aussi, le corps de vie (l'énergie si on veut), l'âme et le moi. Et cette nourriture commence par l'équilibre du paysage qui nourrit la vue et bien davantage.

Patrice aime à faire le parallèle entre la tripartition de l'être humain et celle de l'organisme agricole d'Eyssal : dans le bas du domaine (même s'il n'y a que 70 mètres de dénivelé entre le bas et le sommet qui culmine à 131 mètres), sur le plat de la vallée du Caudeau, les cultures de céréales, les prairies et les légumes alimentent le système métabolique, la racine. Plus haut, dans la pente de la colline, l'élevage avec ses pâturages, les habitations et la SARL Altaïr assurent le système rythmique, le cœur et la respiration, le lien social, la médiation entre les deux pôles tête et métabolique. Au sommet du coteau, le jardin médicinal joue le rôle thérapeutique du système neuro-sensoriel. Là-haut, l'humain fait fonctionner sa pensée, prend de la hauteur et les plantes médicinales soignent tout l'organisme, avec l'homme en son centre.

D'un projet social agricole à un projet agricole social

L'histoire du domaine biodynamique d'Eyssal est faite de multiples péripéties qui démarrent par l'achat par 4 familles et par la constitution d'une Société Civile Immobilière en 1981. L'investissement

incluait des bâtiments agricoles, une maison et de la forêt. La SCI, renforcée par des apporteurs privés extérieurs au projet a permis de mettre en réserve des lots non financés au départ, mais que de nouveaux partenaires purent racheter. La SCI, ayant achevé de remplir son rôle a depuis été dissoute. Les acteurs du projet envisageaient un projet global incluant une école Steiner et un accueil de jeunes en difficultés en famille d'accueil.

Une dizaine de familles vivait au hameau d'Eyssal jusque dans les années 1920, mais au moment de l'achat il était désertifié depuis plus de vingt ans. Ce hameau va ainsi renaître. Rapidement deux salles de classe sont aménagées, qui servent aujourd'hui à l'accueil de stages. Le travail de reprise des terres est important, elles ont besoin d'être améliorées. Sur une même surface, Patrice produit, à surface égale, dix fois moins que sur ses sols précédents, c'est dire l'effort qui est à produire et l'importance de la mise en place de la biodynamie.

À force de vouloir mener tout de front, école et agriculture, le projet agricole a été quelque peu délaissé : l'expérience montre ici que l'agriculture est exigeante et demande un investissement et une présence de tous les instants.

C'est l'incendie de la maison principale en fin des années 90 qui mettra fin à l'initiative pédagogique. Quelles que soient les différentes péripéties du lieu, les jardins d'Altaïr en ont été les piliers et l'élément structurant, assurant la pérennité de l'initiative.

Le GAEC des jardins d'Altaïr comprend désormais 3 associés, Joël Guillet a rejoint Patrice depuis 1996 et Antton Oger en 2005. Le GAEC encadre la production agricole. La SARL, gérée par Isabelle,

s'occupe de la transformation et de la commercialisation des plantes.

La constellation d'Altaïr s'étend en Auvergne dans la région des Combrailles dans le Parc Naturel des Volcans d'Auvergne (Catherine, ancienne stagiaire d'Altaïr et Vincent Segretain), au centre de détention de Mauzac (voir *Biodynamis* n° 72, décembre 2010) et sur tous les sites de cueillette de plantes sauvages, dans les Alpes, les Cévennes ou la Drôme.

Chuchoter à l'oreille des plantes

On parle de chuchoteurs en équithérapie, mais aux jardins d'Altaïr, on pourrait parler de chuchoter à l'être de la plante.

On quitte le registre du « sans » pesticides, fertilisation minérale, etc. pour aller un peu ailleurs (plus loin) et parler de renforcer le « pour », la qualité, le

goût, les couleurs, les forces de vie. Des caractéristiques qui demandent une approche nouvelle.

De la culture, à la récolte, en passant par le séchage et le conditionnement, chaque étape avant la dégustation demande de la conscience, de la technique et de la pensée : un accord parfait avec la plante, une recherche d'équilibre entre les forces de lumière et les forces de croissance, plus liées au rendement.

La fertilisation doit répondre aussi à l'exigence de qualité pour que les plantes restent des plantes à vocation thérapeutique. Actuellement, l'apport en compost avoisine les 5 tonnes à l'hectare, ce qui semble être un juste compromis entre la qualité et un niveau de production satisfaisant, sachant qu'à la reprise du jardin, l'apport était plus important de manière à améliorer le sol. Le fumier provient en



La serre de forme ovoïde.

Forces de croissance-forces de structure

La terre du jardin d'Altaïr classée en « landes de 3^{ème} catégorie » (c'est-à-dire pâturage pauvre pour les ovins ou caprins), était connue dans la commune pour être très pauvre, tassée et lessivée... Les forces de structure existaient, mais les forces de croissance étaient pratiquement absentes. Expliquons ces deux concepts :

Les forces de croissance sont liées aux forces de la Terre, de l'Eau et du calcaire. Il est important qu'une plante, au moins au début de son cycle, passe par cet état, s'enracine, prépare des pousses et des feuilles et synthétise de la matière organique. Si ces forces qui sont liées à la rétention d'eau dominant, la plante sera gonflée, ses tissus plus relâchés et elle sera plus sensible aux parasites.

Il est donc important que ces forces ne prédominent pas trop : dans l'agriculture d'aujourd'hui où les engrais minéraux ou organiques libèrent des sels à outrance, elles donnent des feuilles dilatées, des plantes qu'il faut « assister ». Ces plantes ne libèrent pas d'arômes subtils, on ne retrouve que peu d'oligo-éléments dans les fruits ou les légumes-racine, leur goût est plutôt amer ou âpre...

Les forces de structure sont liées aux forces de l'Air, de la Lumière et du Feu. Ces forces, par l'intermédiaire de la silice, vont agir en profondeur dans le sol, intervenir dans l'assimilation des oligo-éléments et de la silice pour construire le « squelette » de la plante, la fleur, le fruit et la graine, les couleurs et les arômes. Ce sont elles qui cisèlent les feuilles, les nervurent, leur donnent de la brillance, voire même un côté « urticant ». Elles permettent la tenue de la plante, sa verticalité, sa

résistance aux maladies... Et donnent du goût et du sucre aux fruits et légumes.

Pour une plante, il faut donc trouver le bon équilibre entre ces deux types de forces, en fonction de la plante, du terrain et des conditions extérieures. Si nous consommons ces plantes (ou ces légumes), nous nous enrichissons des constituants de la plante, eux-mêmes en relation avec le cosmos, devenons réceptifs à tout ce qui nous entoure... Et nous renforçons également notre résistance physique et psychique.

Au jardin d'Altaïr où les forces de croissance ne se manifestaient plus, il fallait commencer par relancer la poussée végétative : nous avons incorporé année après année de l'humus stable, passé des préparations de bouse de corne, pour stimuler la vie du sol (vers, bactéries...). L'humus a permis d'amener les éléments du sol à l'état colloïdal, assimilables pour les plantes. Cela sans négliger les forces de Lumière, prédominantes au début (le jardin est situé en haut du domaine, dans une clairière, sur sol siliceux), et que nous avons stimulées par l'intermédiaire du préparat Silice qui a aidé les plantes à assimiler ces éléments, renforcé le rayonnement de la plante, ses couleurs, saveurs et arômes. Au jardin, on peut sentir par exemple les fleurs de potimarrons à plus de 15 mètres de la planche sur laquelle ils poussent : elles ont une forte odeur rappelant le jasmin !

Nous avons également « ouvert » les sols, leur aération permettant aux forces de la lumière de faire échange avec la terre. La vie du sol a été ainsi déployée par les forces de croissance, et enrichie par les forces de structure.

Isabelle et Patrice Drai.



Pas moins de 4 salariés participent au travail de stockage, de triage, d'élaboration des mélanges, d'ensachage, d'expédition et de facturation, sous la direction d'Isabelle. La diffusion est assurée exclusivement auprès de magasins sans passer par des grossistes pour éviter les marges intermédiaires. 150 000 sachets sont expédiés chaque année. Le catalogue comprend 60 variétés de tisanes. Les mélanges sont préparés par lots de 3 à 10 kg pour être conditionnés par 30 ou 35 g par la suite.

grande partie de la ferme d'Eyssal et il est composté plus d'un an, sa teneur en azote étant ainsi atténuée, l'objectif visé est double : un apport modéré en éléments fertilisants et une amélioration du taux d'humus du sol.

De même l'irrigation, indispensable durant les étés secs est limitée, il s'agit de garder l'équilibre entre les teneurs en éléments subtils des plantes : essences, oligo-éléments, minéraux et non de fournir des plantes riches en eau qui sera éliminée ultérieurement au séchoir. L'alimentation en eau est garantie par un étang creusé au bas de la parcelle et qui, en plus, apporte de la biodiversité. Un étang collectif (rempli l'hiver à partir du Caudeau) a dû être créé récemment pour garantir l'alimentation en eau en cas de

sécheresse prolongée, en partenariat avec les autres acteurs agricoles du lieu, le premier étang s'étant avéré un peu limité en situation de crise.

En fin de culture, le plus souvent, les herbes spontanées se développent. Il est rare que Patrice sème des engrais verts, il laisse venir ce qui doit venir.

Ces années de complicité avec les plantes ont permis d'avancer dans la compréhension profonde de chaque espèce, d'avoir une relation juste avec la plante. Pour la difficile question des rotations des cultures, Patrice se met en lien avec la plante, en visualisant celle-ci et en laissant venir ses « intuitions » (je précise que c'est là mon interprétation personnelle de sa démarche qu'il décrirait peut-être différemment).

Expérimenter pour développer la conscience

En vingt-six ans de travail, on peut imaginer que la vie n'a pas été linéaire et Patrice reconnaît des périodes de doute, des passages difficiles. Mais le doute fut salutaire, source de davantage de conviction et levier de progrès, d'approfondissement dans sa relation aux plantes. Ces périodes de flottement, Patrice les a mis à profit pour expérimenter, pour comparer dans une démarche scientifique. Il a par exemple, mis en place des comparaisons sur le terrain : 9 essais comparatifs sur les préparations biodynamiques du compost et leur élaboration par voie sèche et par voie humide avec des analyses par cristallisation sensible dans le labo qu'il s'est aménagé pour l'occasion. Des mesures de la vie bactérienne ont été relevées également. Ces tests ont montré que la vie bactérienne des composts était 4 fois plus intense dans les composts avec préparations biodynamiques que dans ceux sans préparations. Par contre, aucune différence n'est apparue entre la vie bactérienne du compost dynamisé avec les préparations « sèches » et les « humides ». D'autres expériences ont été menées,

notamment ce curieux phénomène de formation de superbes cristaux dans une bouteille d'eau osmosée mise en terre au beau milieu du jardin.

Ce sont une quarantaine d'espèces qui sont cultivées sur le site. Dans les tisanes commercialisées, on trouve une soixantaine de plantes, certaines sont cueillies dans la nature, d'autres, exotiques sont importées, certifiées en culture biologique. Pas moins d'1,5 tonnes de plantes sont séchées annuellement dans les trois séchoirs d'Altaïr : une surveillance permanente est nécessaire à ce moment, et une bonne expérience, certaines plantes étant particulièrement délicates à sécher. Plus une plante sèche longtemps, plus son rôle thérapeutique agira en « profondeur ». Une plante qui sèche rapidement traitera la « périphérie ».

Le romarin par exemple demande entre 4 à 5 jours de séchage, la verveine entre 2 et 3 jours.

Sagesse du vécu, esprit d'ouverture, de tolérance, rester réceptif à la compréhension des phénomènes, les tisanes des jardins d'Altaïr nous offrent probablement bien davantage qu'une saine boisson. ■

On trouvera le catalogue sur le site <http://www.altair-plantes.com/>

SARL Altaïr, hameau d'Eyssal
24520 Liorac/Louyre
Tél. 05 53 23 21 20. Fax 05 53 27 59 36
E-mail : altair-plantes@aol.com



Les préparations biodynamiques sont conservées avec soin dans cette petite grotte aménagée par les agriculteurs.