

Une plante utilisée pour les préparations biodynamiques: l'Achillée

(Par Isabelle et Patrice DRAI, producteurs de plantes médicinales, ALTAÏR.)

Qui est-elle ?

Les biodynamistes ne s'y tromperont pas, la connaissant bien, mais nombre de passants et visiteurs la prennent pour de la « carotte sauvage » ! Eh non, il s'agit bien de l'achillée millefeuilles, son nom lui venant des multiples découpes de ses feuilles, l'une des « herbes de la St Jean », appelée aussi herbe aux charpentiers, aux coupures (en raison des ses vertus cicatrisantes), herbe du nez (pour les saignements), ou sourcil de Vénus (allusion à la finesse de ses feuilles, et à la mythologie).

En effet, l'achillée aurait été donnée par la déesse Vénus à Achille, héros de l'Iliade, qui s'en servit pour guérir ses blessures ; les charpentiers et autres corps de métiers sujets aux blessures en firent leur plante favorite.

Observons-la ! :



Plusieurs stades de l'achillée

A la mi-septembre, se promenant dans le jardin, l'on peut encore observer les rangs d'achillée millefeuilles, à tous les stades de végétation : certaines laissées pour la graine, restées sur tiges, déjà noires ; d'autres, cueillies en juillet ou août, de nouveau fleuries sur les repousses, et, dans les allées, résistantes au tassement, les touffes de feuilles bien vertes et ciselées, prêtes à monter avec le futur printemps.

L'achillée, dont R. Steiner disait qu'elle est « une merveille particulière », pousse en tous lieux et en tous temps, spécialement dans les prairies et pâturages maigres, les terrains pauvres et secs, ou piétinés...

C'est une plante « sociable », placée haut dans l'évolution végétale ; herbacée vivace et rustique, elle fait partie de la famille des Astéracées (anciennement Composées). Elle se lie intimement à la terre par ses rhizomes traçants en surface du sol, et son réseau de racines et radicelles fins et profonds.

La tige velue et cannelée qui s'élève est ferme et vigoureuse, les feuilles à fortes nervures / bien que gardant une forme globale de feuille allongée/ sont plusieurs fois profondément divisées et ciselées, témoignant de l'influence de l'élément Air dès le début de végétation de cette plante. Toute la plante dégage, au froissement, une odeur très aromatique et légèrement amère.

Les « fleurs » blanches (en fait, chaque petit capitule ressemble à une fleur à 5 pétales) se rassemblent en fausses ombelles au sommet de la tige et des tiges latérales, formant un « plateau ». Ces fleurs évoluent lentement, gardant l'influence plastique de l'élément Eau, tandis que les tiges lignifient : l'on peut prendre son temps pour les cueillir, de la St Jean, au moment où le soleil est au plus haut, et où les forces de chaleur s'emparent de la plante, jusque tard dans l'été, alors que le reste de la végétation a mûri et s'est durci.



Achillée en plein champ

L'Achillée, le sol, le compost et l'homme....

Une plante est guérisseuse pour le sol avant de l'être pour l'homme ; l'achillée, grâce à son fin réseau de racines, apporte les minéraux enfouis dans le sol à la surface. Elle soigne les sols abîmés par des labours trop profonds, un tassement ou un surpâturage. Elle évite l'érosion, débloque l'humus, répare alors les fuites de matière organique et d'éléments, restaure la vie du sol en le vivifiant. Elle fait merveille pour ameublir les terrains « tendus », c'est un baume, un don d'amour pour la terre...

De même elle soignera chez l'homme les hémorragies externes ou internes (règles douloureuses), accélèrera la guérison des plaies.

R. Steiner indique qu'au travers de l'achillée, l'élément Soufre est élaboré de telle manière qu'il peut par la suite élaborer le processus métabolique du Potassium. Toute la plante est équilibrée, entre la mesure et la solidité des forces de Terre, la plasticité des forces d'Eau (elle soigne également les voies urinaires), le cisèlement des forces d'Air Lumière, et l'apport des forces de Feu dès le processus aromatique présent dans les feuilles basales... L'achillée puise les éléments du sol, les guidant vers le haut et les vitalisant. Dans le corps humain, elle stimule le

métabolisme, et fortifie la digestion. Elle stimulera également la vitalité du compost, évitera le lessivage des minéraux, poussant le tas vers une fructification équilibrée...



Fleurs épanouies

Comment la récolter pour les préparations biodynamiques ?

R. Steiner recommandait de prendre les inflorescences fraîches, ou bien sèches, et préconisait alors au printemps suivant, de les ré-humecter avec le jus ou une décoction de feuilles (on peut aussi y ajouter des fleurs), et de comprimer ces inflorescences dans une vessie de cerf, puis de suspendre la vessie durant l'été à un endroit ensoleillé, pour l'enfouir en terre à l'automne. Cela donne alors un préparat de texture assez sèche (action du feu de l'été et utilisation de fleurs âgées de plus d'1 an).

Actuellement, après avoir séché l'achillée sur des claies à l'abri de la lumière, avec de la ventilation libre, nous utilisons les fleurs de l'année, que nous soumettons dans la vessie au soleil d'été et de début d'automne : elles sont alors plus fraîches, et plus souples.

Maria Thun a précisé de récolter l'achillée dans la mesure du possible lorsque le soleil est devant le Lion, ou, si la floraison est déjà trop avancée (ce qui est le cas dans le sud de la France), lorsque la lune est devant le Lion (en rapport avec les forces du Soufre).

Nous cueillons chaque année beaucoup de fleurs d'achillée, tant dans nos jardins en biodynamie, que dans les prairies maigres où on la trouve à l'état sauvage. Pour nos tisanes, et celles destinées aux abeilles, aux vergers et vignes, la récolte s'effectue lorsqu'elle est encore jeune, au mois de juillet. Pour les préparats, on attend un peu que les forces solaires s'emparent encore plus de la plante. Nous cueillons ainsi pour certains groupes et sociétés de conseil. Pour d'autres, nous attendons même que les fleurs aient commencé leur mûrissement ; elles sont alors plus épaisses, plus grises, certaines peuvent commencer à brunir (Steiner indique : « ...même si le fruit est déjà formé... »)

L'on choisit un « jour Fruit », bien ensoleillé, à la mi-journée lorsqu'on sent monter autour de soi les senteurs aromatiques chaudes des capitules et l'on se munit de ses doigts ou d'un sécateur...

A la différence des achillées cueillies pour la tisane, où l'on tolère quelques pédoncules au goût aromatique, il faut éviter les « queues » qui pourraient transpercer la vessie. Deux solutions s'offrent à nous :

récolter capitule par capitule, sans aucune tige (c'est ce que préconise A. Podolinski, venu nous visiter cet été), ou, s'il reste des queues, on peut reprendre avant ou après séchage chaque « fleur » avec une paire de ciseaux .

Pour notre groupe de fabrication de préparats, l'été nous appelant partout en même temps, nous avons expérimenté également une autre méthode : nous frotons légèrement l'achillée sèche entre les mains, pour séparer tiges et fleurs, puis nous tamisons l'ensemble (sans froter) à l'aide d'un tamis de maçon, gardant seulement les fleurs. Jamais les vessies n'ont été percées....

Les différentes méthodes semblent bonnes, puisque, au cours de nos 30 années de biodynamie, nous avons à 9 reprises édifié des composts avec et sans préparats, et toujours vérifié des différences étonnantes entre les deux tas !

L'Achillée, préparat du compost, est certes pour une bonne part dans la transformation des matériaux qui le composent, alliant Soufre et Potasse, agissant de façon spirituellement structurante, captant les substances cosmiques et rendant disponibles les oligo éléments par l'intermédiaire de la vie bactérienne...

Cette belle plante qui expose au soleil ses mille petits visages souriants est un bienfait pour la nature et pour l'homme.

