

CORPEAU VITICULTURE

La bouse de vache fermentée, l'un des symboles de la biodynamie



■ Julien Petitjean a traité à la "500" sa parcelle de chardonnay située à Corpeau, fin octobre. Le mélange retombe à grosses gouttes sur les pieds de vigne et au sol. Photo M. D.

Julien Petitjean, viticulteur, a récemment pulvérisé dans ses vignes un mélange de bouse de vache fermentée, baptisé la "500", et d'eau « pour dynamiser et réguler le sol ». Une préparation emblématique de la biodynamie

En cette fin d'après-midi d'automne, la lumière du soleil offre des reflets cuivrés à la côte viticole, qui avance lentement mais sûrement vers l'hibernation. Un bruit d'eau brassée se fait entendre au bord d'une parcelle. Dans une petite cuve Inox, Julien Petitjean « dynamise » un mélange d'eau tiède et de bouse de vache avec son bras droit en tournant dans un sens, puis dans l'autre, brisant ponctuellement le tourbillon qui se forme.

« C'est la grande idée farfelue de la biodynamie, reprise notamment des préparations homéopathiques. Je suis partisan de le faire à la main. Une partie de ma peau est transmise à la préparation. C'est une forme d'appropriation de la parcelle », sourit le vigneron, qui doit faire tourner son bras pendant exacte-

ment une heure : « C'est l'un des éléments essentiels de la recette ». À l'intérieur, il y a essentiellement de l'eau tiède, mais aussi quelques dizaines de grammes de "500".

Il s'agit d'une préparation obtenue par la fermentation dans le sol, durant la période hivernale, de bouse de vache de bonne qualité qui a été introduite dans des cornes de bovins. « Les mécanismes qui se déroulent pendant la fermentation, on ne les connaît pas très bien. Le sol est un organisme vivant, et notre volonté est de renforcer sa nature fermentaire, nourricière et unitaire », détaille Julien Petitjean, qui qualifie ce travail « d'offrande. Je sacrifie mon temps

à la terre. C'est important que l'atmosphère soit agréable et que l'on soit détendu ».

Vingt-cinq litres de préparation pulvérisés à la main

Soudain, l'alarme d'un téléphone portable retentit. L'heure est passée, il est maintenant temps de remplir une bouille avec le mélange. Filtrée « avec le linge de la grand-mère », plaisante le vigneron, la "500" coule lentement dans le réservoir de cuivre. « Selon les préceptes de la biodynamie, la pulvérisation doit se faire un jour "racine", en lune descendante », détaille-t-il. « Cela laisse deux jours, tous les quinze jours. Mais il faut

surtout que les conditions climatiques soient bonnes. » Une fois la bouille sur le dos, Julien Petitjean se met tout de suite en action. En pompant avec la main gauche, il balaie l'air avec son autre bras. La buse passe de gauche à droite, faisant tomber des gouttes de produit sur une largeur de trois rangs de vigne de chaque côté. Un arrosage automatique en quelque sorte, mais à l'huile de coude. « Théoriquement, on fait ça juste avant le paroxysme de l'automne, mais les sols étaient trop secs », explique le viticulteur, entre deux passages. « Pour trente ares, je pulvérise vingt-cinq litres de préparation, soit une bouille et demie. La parcelle est très sèche en haut et bien plus humide en bas. La "500" devrait rendre les choses un peu plus homogènes », espère Julien Petitjean, qui croit beaucoup dans l'accomplissement de ces gestes, malgré leur côté parfois obscur : « Dans la vie, c'est intéressant de savoir le pourquoi du comment, mais ce n'est pas forcément indispensable... ».

Manuel Desbois

Un vigneron à suivre

Depuis les vendanges du mois de septembre, *Le Bien public* suit les pas de Julien Petitjean jusqu'à la prochaine récolte. Régulièrement, le vigneron explique le travail effectué dans les vignes de son domaine de la Roseraie, constitué de trois hectares en propriété et en métayage. Valeur montante de la Bourgogne viticole, le viticulteur fourmille de projets et a accepté de détailler son approche de la biodynamie au fil des semaines.