

Le Bulletin ARB

La Biodynamie en Suisse Romande



Association Romande de Biodynamie

L'avenir de notre terre
dépend d'une agriculture respectueuse de la nature
Chacun de nous en est responsable

N°7

JUIN 2012

Sommaire

Editorial	3
Commission de développement	5
Plantons biodynamiques	5
Bouse de corne populaire du printemps 2012	6
Pédagogie & Agriculture	8
Rhodiola	8
Feuilleton Biodynamique 6. L'effet des préparations, la bouse de corne ..	11
Les forces formatrices éthériques	12
Séminaires	14
Annonces diverses	16
La Biodynamie sur les ondes de la RTS	16
Bouse de corne populaire à Arolla / Evolène le 26 juin	16
Au domaine de La Perrole, on fait de la place à la biodiversité	18
Rencontre à propos du calendrier des semis	20
Les RDV de juin-juillet à La Perrole (Aigle, VD)	20
Visite Sativa	21
Les producteurs Biodynamiques de l'ARB	24
Adresses utiles	25
La Bouse de Corne Populaire pour votre région	26

Impressum

Le Bulletin ARB - Le bulletin d'information de l'Association Romande de Biodynamie

Informe de l'activité de la Biodynamie en Suisse Romande

Diffusion : En format électronique aux membres et non-membres de l'Association Romande de Biodynamie

Edition : 2^{ème} année d'édition

Rédaction - Réalisation : Association Romande de Biodynamie

Encarts publicitaires : Barbara Schneider - Secrétariat de l'ARB - secretariat@arbdyn.ch - Tél : 079 755 79 26

Pour toutes informations concernant Le Bulletin ARB :

Barbara Schneider - Secrétariat de l'ARB - secretariat@arbdyn.ch - Tél : 079 755 79 26

Association Romande de Biodynamie - Case postale 152 - CH - 1880 Bex - www.arbdyn.ch

CCP : 10-153689-2

L'équilibre de l'organisme agricole, balance entre ciel et terre



A l'heure où nous arrivons au point culminant de l'expression solaire, le solstice d'été, il est un point important qui me vient à l'esprit.

Pourquoi l'être humain occidental cherche-t-il presque toujours à conserver l'équilibre, à maintenir figé des énergies ou champs électromagnétiques qui pourtant ne font que passer, réalisant et permettant ainsi l'élaboration des processus du vivant.

Autrement dit, ce perpétuel mouvement, balancier du morbier cosmique, permet justement de conserver L'EQUILIBRE ou ETAT d'harmonie et de structuration moléculaire.

Cette ETAT des choses, imbriqué les une dans les autres, tel un rouage complexe et fort simple à la fois, ne serait-il pas justement l'harmonie d'un mouvement perpétuel que l'Homme cherche tant à concevoir par le biais d'une machine figé dans un espace temps réduit à sa plus simple friction.

Ou tout simplement que les têtes pensante de ce monde essayent par moult essais infructueux d'ouvrir une bouteille à l'aide d'un marteau laissant ainsi échapper l'essence même de la réponse qu'ils cherchent tant, laissant la question ouverte et sans équilibre.

L'observation globale, voilà peut être une des clefs qui nous permet d'ouvrir une des portes de notre radar intérieur que l'on nomme également ressenti ou impression. Poussons également les portes des croyances et des a prioris car celle-ci sont les nôtres et ne comportent donc pas de serrures.

Que l'agriculture Bio-Dynamique soit pour chacun qui la découvre source d'inspiration et d'expression solaire de notre esprit à l'image du solstice que les barbes de St-Jean nous annoncent.

Bon cap du pic solaire et bon été à toutes et à tous,

En tout amitié,

Mathieu Udriot
Président de l'ARB

SKIN FOOD CRÈME NUTRITIVE WELEDA: UN ALIMENT RICHE ET NATUREL POUR LES PEAUX SÈCHES ET RÊCHES.



WELEDA
90 ans
de accord
avec l'écologie
et la nature

Votre peau ne vit pas que d'amour et d'eau fraîche. Offrez-lui chaque jour une portion de soin nourrissant et protecteur. Primée plusieurs fois dans le monde entier, la Skin Food Crème Nutritive de Weleda pour le visage et le corps est enfin disponible en Suisse. Ce soin naturel aux multiples talents est la recette de beauté originale des professionnels de la cosmétique, des visagistes et des stars. L'huile de tournesol à l'action bienfaisante, les extraits de pensée à l'effet apaisant, le calendula aux vertus protectrices et d'autres composants hautement bénéfiques régénèrent les peaux fragilisées, notamment les zones rêches et gercées des mains, des pieds et des coudes. Weleda contribue ainsi à préserver santé et bien-être dans un esprit global. Depuis 90 ans. En accord avec l'être humain et la nature. www.welada.ch

Pour la fabrication de ses produits cosmétiques, Weleda n'utilise ni matières premières à base d'huile minérale, ni plantes génétiquement modifiées, ni adjuvants synthétiques (conservateurs, parfums et colorants).

SEAR

**Éditions
Anthroposophiques
Romandes**

16, rue de Neuchâtel
1400 Yverdon-les-Bains/Suisse
T : 024 425 84 80 F : 024 425 84 92
ear1@bluewin.ch www.editionsear.com

demeter

Biodynamique par nature.



**BIEN SÛR QUE LES
VACHES ONT DES CORNES.**

LES PRODUITS LAITIERS DEMETER.
À BASE DE LAIT CRÉMANT.

Suisse. Naturellement.



www.vacheacornes.ch

Commission de développement

Chaque membre de l'ARB à la possibilité de créer une Commission de Développement.

Le formulaire « **Commission de développement** » est indispensable pour toute création d'un **nouveau** groupe de travail. Ce formulaire sera transmis aux membres du comité qui veille à ce que les activités des commissions soient en accord avec les statuts de l'ARB.

Vous pouvez télécharger le formulaire pour la création d'une Commission de développement :
www.arbdyn.ch/Commission-developpement/Formulaire-Commission-Developpement.doc

Informez ensuite les membres de l'ARB de vos activités en publiant vos compte-rendus dans le bulletin, ... **ET N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE DES PHOTOS !**

En cas de questions, n'hésitez pas de prendre contact avec le secrétariat pour plus d'informations :
secretariat@arbdyn.ch

L'ARB vous soutiendra dans le développement de vos projets.

VENTE DE PLANTONS BIODYNAMIQUES

Cette année encore, une jolie équipe s'est formée autour du groupe de travail « plantons ». Nous avons pu compter sur Delphine Girod, Laurence Von Moss, Damien Vernier, Lucette Cherix, Adela Tintoré et Mahèsh pour mener à bien cette entreprise. Un grand merci à tous !

Nous avons à nouveau bénéficié de l'infrastructure de l'institution « la Branche », du savoir faire et des connaissances d'Eriq Jaime et de la bonne ambiance de ce lieu magnifique et des compagnons qui l'habitent.

1800 plantons ont été vendus entre le Mont-Pèlerin, Vevey, Massongex et les écoles « Steiner » de Genève et Crissier.

A l'année prochaine !

Maya Berger



Commission de développement

Bouse de corne populaire du printemps 2012

Ce printemps 2012, nouveau souffle, nouvelles bouses de corne populaire chez des producteurs intéressés à « tester » la biodynamie.

À la robuste, il ne faisait pas très beau, on a même rajouté quelques gouttes de valériane dans la préparation.

Aux pépinières du Bioley, il faisait tellement chaud qu'on a dû improviser un tonneau, celui en bois de la bouse de corne populaire était tellement sec qu'on voyait le jour entre les douves...

À Fenalet, le tonneau n'a pas suffi. On en a donc brassé 2 en même temps.

À Confignon, fête de printemps de l'école Steiner de Genève. Les enfants ont mis la main à la pâte. Le Hit ? Ils ont à peu près tous goûté la bouse de corne !

9 autres bouses de corne populaires ont été brassées ce printemps.

Rendez-vous à l'automne !

Intéressés d'en organiser une chez vous ? Contactez-moi au 024 463 22 32 ou mahesh@arbdyn.ch

Bon été. Mahesh



Offre d'emploi

Dans un but d'élargissement de ses services, la « **Bouse de corne populaire** » vous donne l'opportunité de participer à l'organisation et (ou) à la pratique sur le terrain des bouses de corne populaires à venir.

Périodes : Printemps et Automne.

Profil souhaité: dynamique, consciencieux(se) mais pas si sérieux(se).

Contact: mahesh@arbdyn.ch

A bientôt

Mahesh

Commission de développement

Appel aux producteurs pour l'organisation de bouses de corne populaires

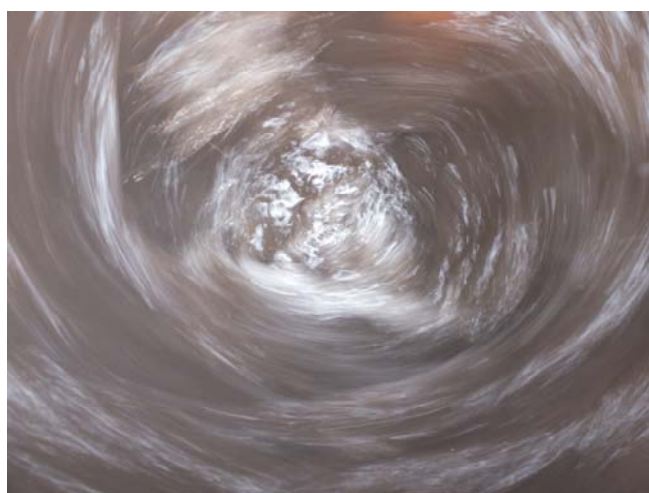
Artisans de la terre, vous pourriez devenir les créateurs d'un événement rythmique et saisonnier. De quelle manière? En organisant régulièrement au printemps et à l'automne une bouse de corne populaire sur votre domaine.

Cette activité vous permettrait de sensibiliser vos amis et clients à l'engagement de votre démarche. Elle pourrait vous donner l'occasion de fidéliser une équipe pour vous aider à appliquer les préparations biodynamiques.

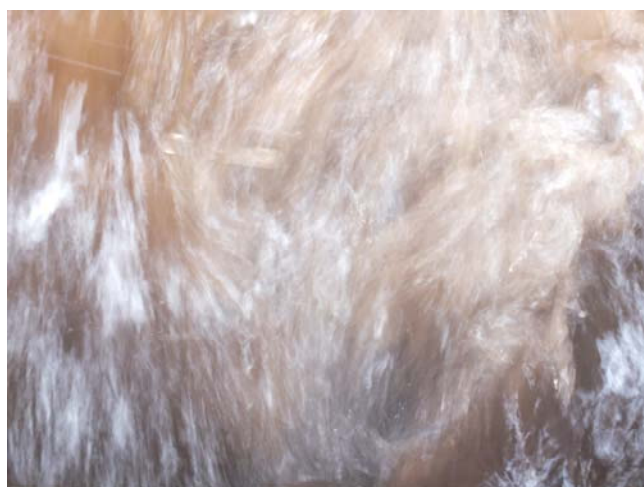
Ces quelques heures d'activité vous permettront d'expliquer, de montrer le rôle de la bouse de corne pour la régénération et la fertilité des sols, de nouer, créer et fidéliser des relations humaines ainsi que d'ouvrir la biodynamie sur le monde.

L'ARB soutiendra toute initiative en ce sens par un support technique, logistique et en communication.

L'impulsion doit venir des fermes.



Dynamisation



Commission de développement

Groupe de travail « Pedagogie & Agriculture »

Une pédagogie liée à l'agriculture nous semble de toute première importance. Elle permettrait un lien avec la terre, une approche des réalités concrètes avec des valeurs stables... Dans ce but, Hélène, Christian, Marco et Isabelle se sont mis à "tricoter" des projets.

Ils se sont rencontrés 2 fois à La ferme Vaney à Cugy, avec la question: -Que serait-il possible de mettre en place dans ce lieu?

Après avoir rencontré des membres de la famille Vaney, des mamans, l'organisatrice d'un accueil extra-scolaire, ils se sont rendu compte que le sujet était vaste. Depuis, plusieurs pistes se dessinent:

- accueil extra-scolaire
- après-midi à la ferme hors temps d'école
- garderie
- jardin scolaire
- camp de vacances....

Entre temps, nous avons appris qu'une section du Rudolf Steiner Institut - formation pédagogique - développait un projet de pédagogie pastorale.

Afin de nous rendre compte de ce qui existe près de chez nous, des membres du groupe ont visité le mardi 5 juin, la ferme pédagogique des Monts sur Lausanne.

Notre prochaine rencontre aura lieu chez Marco fin août début septembre. Elle est ouverte à ceux et celles qui aimeraient ajouter une maille au projet commun. La date vous sera communiquée.

Isabelle Goumaz, La Vulpillière, Le 5 juin 2012 - isabellelegoumaz@yahoo.fr - 021 946 34 39

Groupe de travail « Rhodiola »

Recherche terrain pour la plantation

Nous vous avons annoncé dans le bulletin n°2 d'avril 2011, la plantation de Rhodiola sur un terrain près des Posses-sur-Bex.

Malheureusement ce terrain ne peut pour l'heure être garanti pour abriter notre plantation durant les trois ou quatre années que durera notre essai.

Nous sommes donc intéressés par toute proposition de terrain cultivé, si possible déjà en biodynamie depuis quelques années, le mieux en altitude supérieure à 1000m.

Olivier, membre de la commission, qui a refait cette année un semis pour Jacques nous propose d'en placer une partie sur les alpages d'Evolène, puisque le terrain est prêt et qu'il manque peut-être des plants.



Nous attendons vos propositions et prendrons une décision en fonction des retours.

Nous continuerons de toute manière un travail sur cette plante si passionnante pour son action adaptogène.

Pour nous contacter, envoyez-nous un mail à [jardinpontdenant \(at\)hotmail.com](mailto:jardinpontdenant(at)hotmail.com) ou téléphonez au 024 498 13 03.

François Bonnet, Gryon, le 8 juin 2012

Groupe de travail « Rhodiola »

La notion de plante « adaptogène »

Barbara nous avait présenté le végétal rhodiola dans le bulletin ARB n°2, j'aimerais aujourd'hui vous parler de ses vertus et des matières actives découvertes dans son rhizome, car on nous demande souvent pourquoi travailler sur cette plante particulièrement.

Le terme adaptogène est attribué au chercheur Russe M. Lazarev, qui étudiait principalement le ginseng sibérien (*Eleutherococcus senticosus*).

Le ginseng de Chine (*Panax ginseng*) est mondialement connu et utilisé par les chinois depuis longtemps.

Selon Lazarev, les plantes devaient répondre à trois critères pour être classées dans ce groupe : Ne pas causer de tort, aider le corps à s'adapter aux différents stress environnementaux et psychologiques, ne pas avoir de fonction spécifique sur une partie du corps.

Pour le Rhodiola, les recherches pharmacologiques donnent les indications suivantes : Stimule le système nerveux central, en agissant sur la production et la sécrétion de norépinéphrine, de dopamine et de sérotonine, ce qui entraîne un accroissement des capacités physiques et mentales, tel que mémoire, attention et activité cérébrale.

Mais également une régulation de l'humeur émotionnelle par le système limbique, due aux mêmes hormones. De plus, par la voie des glandes surrénales et la sécrétion du cortisol, on trouve une action anti-inflammatoire naturelle.

Le cortisol, qui fournit de l'énergie, maintient la pression sanguine et protège contre les allergies, est l'hormone de l'adaptation au stress.

La sérotonine est aussi responsable d'une meilleure oxygénation des cellules.

Les composés phénolés sont quant à eux connus pour leurs propriétés antioxydantes.

Le rhodiola a encore un effet positif sur les cycles menstruels. Des femmes souffrant d'aménorrhées ont vu leur cycle restauré et certaines ont ensuite pu avoir un enfant. Ces effets sont aussi bénéfiques au moment de la ménopause.

De plus la stimulation de ce tonique améliore la libido, chez l'homme comme chez la femme. (bientôt grand stock disponible auprès de l'ARB....je rigole)

Pour résumer la prescription de *Rhodiola rosea* est indiquée dans les cas suivant :

Fatigue, besoin accru d'énergie physique ou intellectuelle, asthénie, dépression, aménorrhée, infertilité, maux de têtes, insomnie, hypertension.

Ces deux dernières indications peuvent paraître étranges lorsque l'on parle d'une plante tonique, mais il faut y voir une action régulatrice grâce au système hormonal. (On évitera cependant sa consommation si l'on est déjà très Yang)

Au début des années 70, le gros des propriétés du *Rhodiola* étaient attribuées à la présence de salidroside. Par la suite cette molécule a été trouvée en plus grande quantité dans d'autres plantes, tel que le saule (*Salix alba*) sans activité spécifique adaptogène. C'est en 1986 qu'il a été mis en évidence trois composés spécifiques à l'espèce *Rhodiola rosea* : la rosavin, la rosin et la rosarin. Les taux de ces trois phénylpropanoïdes sont actuellement standardisés dans les préparations du commerce.

Cependant, rien ne permet de dire avec certitude que la concentration de telle ou telle matière active exerce l'activité de la drogue. Comme nous le savons, le tout vaut plus que la somme des parties et c'est donc la plante dans son ensemble qui doit encore être appréciée, goûtée, respirée (l'odeur de rose vient d'une substance que l'on trouve aussi dans la rose de Damas : le géraniol).





Jean-Philippe Barilier
Paysan
Ch. des Planches 1
1122 Romanel-sur-Morges

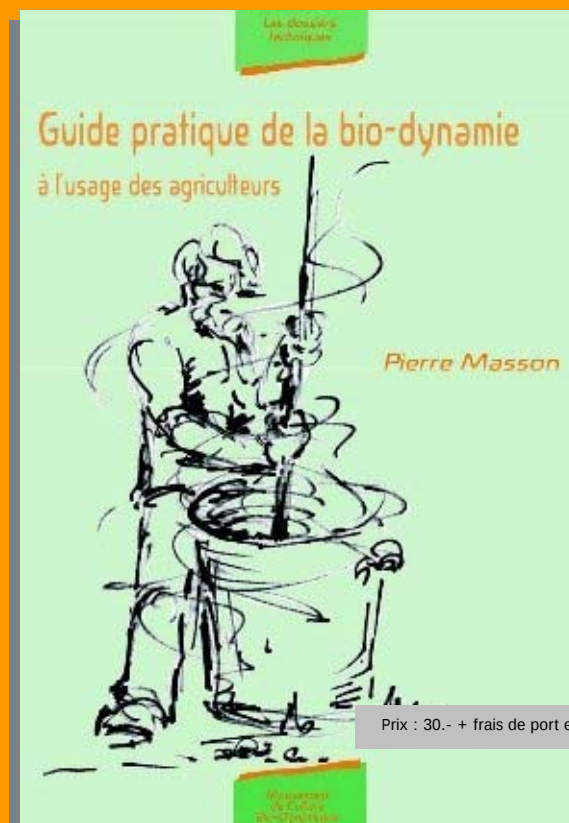
Tél. 021 869 96 09
Portable 079 212 82 06
e-mail: jph.barilier@gmail.com



Produits en vente au domaine :

- **Huiles:** colza, tournesol, lin
- **Farines:** sarrazin, blé complète
- **Vins**

Guide pratique de la biodynamie



Prix : 30.- + frais de port et emballage

180 pages, format 14,5*21 cm, Editions MCB. De nombreuses photos et illustrations.

Simple et pratique - Un livre incontournable

Commande : secretariat@arbdyn.ch

Le Shop Bio.ch



Biodynamique par nature. BIOSUISSE



Le Magasin en ligne 100 % bio et biodynamique

Frais, sain et goûteux !

Produits suisses de proximité

Commandez directement sur : www.LeShopBio.ch

Feuilleton Biodynamique

Agriculture steinerienne (Bio-dynamique) : Notions préliminaires pour y comprendre quelque chose

6. L'effet des préparations, la bouse de corne



Bouse bien formée d'une vache saine (trouvée par Jean-Jacques Magnenat)

« Prenons du fumier tel que la vache peut nous le donner, bourrons-en une corne de vache que nous enterrons à une certaine profondeur, je dirais 0,50 m ou 0,75 m à condition d'avoir un sous-sol qui ne soit ni trop argileux ni trop sablonneux ; il doit être possible de choisir pour cela un sol favorable, pas trop sablonneux. Qu'en résulte-t-il ? Ayant enfoui la corne de vache remplie de fumier, nous conservons dans celle-ci les forces que la corne de vache avait l'habitude d'exercer à l'intérieur même de la vache, à savoir réfléchir

l'éthérique et l'astral. Du fait que la corne est entourée de terre, tous les rayons qui vont dans le sens de l'éthérisation et de l'astralisation convergent et pénètrent dans la cavité qu'elle constitue. Et le contenu de la corne avec ces forces qui maintenant attirent ainsi tous les courants éthériques qui sont source de vie et qui sont contenus dans la terre environnante, tout le contenu de la corne se trouve vivifié intérieurement durant tout l'hiver, au moment où la terre, on s'en souvient, connaît son maximum de vitalisation. C'est en hiver que la terre est vitalisée au maximum. Tout ce qui vit est conservé dans cette bouse et l'on obtient ainsi, dans le contenu de la corne, une capacité de fertilisation extraordinairement concentrée et vitalisante. » (*Rudolf Steiner : Cours aux agriculteurs, page 136, GA 327, EAR*)

Il est donc bien évident qu'il s'agit de forces et non de matière. Cornes et sabots des ruminants sont des poils agglutinés, formés de la même matière que le poil, c'est-à-dire d'une substance que l'on appelle kératine, une protéine particulière. Le pelage, de manière générale, est là pour isoler l'organisme des effets de l'environnement ; par exemple il doit renvoyer vers l'intérieur de l'organisme la chaleur, parfois l'humidité chez le chameau, et la corne, c'est du poil par excellence. Rudolf Steiner a également donné comme possibilité de préparer du « crottin de crin », c'est-à-dire d'envelopper du crottin dans du crin de cheval, puis de l'enterrer également. Il y a donc un mariage entre la bouse, produit par excellence de tout le processus astral de l'animal, et la corne qui concentre les forces venant de la terre à l'état le plus vivant, c'est-à-dire en hiver, lorsqu'elle a inspiré toutes les forces vives qui, en été, se répandent au dehors.

Retenons maintenant que la bouse de corne vitalise la terre, donne des forces de prolifération et de croissance à la végétation (quantité, grandeur, santé), tandis que la silice donne les forces de la forme des végétaux (spécificité des formes, couleurs, odeurs, saveurs).

Jean-Marie Jenni – *EAR Editions Anthroposophiques Romandes*

Les forces formatrices éthériques

Quel est donc le système de forces qui intègre harmonieusement l'homme à l'être vivant de la terre ? L'observation directe nous montre que ce ne peut être que la lumière. Tout homme à l'esprit non prévenu ressent comme formant la base de la vie ses effets vivifiants, réchauffants, rafraîchissants, qui égayent et affermissent le cœur et l'esprit. La lumière crée déjà les fondements communs de l'existence par le rythme des jours et des saisons, et aussi par la nourriture et le climat.

On peut voir ici déjà que la lumière est d'une importance fondamentale non seulement pour le monde végétal, mais aussi pour l'humanité.

Certes, si l'on considère la lumière uniquement comme une « onde électromagnétique », il est impossible d'approcher cette notion de totalité. Les longueurs d'ondes mesurées — soit dit par comparaison — ne sont que la trace des pas de cette réalité qui nous devient visible dans la lumière. Une vue globale et impartiale ne peut attribuer plus d'importance à la perception quantitative qu'à celle de la qualité. Bien au contraire : lorsque je constate que la lumière engendre des couleurs, produit des effets chimiques et psychiques, c'est aussi important pour la connaître que de mesurer des longueurs d'onde.

Une science, qui tient compte et étudie l'aspect qualitatif et les phénomènes vitaux en relation avec la lumière, a été fondée par Rudolf Steiner. Pour la comprendre, il faut retenir tout d'abord que bien entendu, la plante ne peut croître sans lumière, donc sans photosynthèse : la lumière lui est une nécessité vitale. Le phénomène suivant sera riche d'indications : de deux plantes de la même espèce et, de la même sorte, si l'une pousse en pleine lumière, l'autre dans l'ombre, on observe que la première est plus petite que l'autre, ce qui paraît aller à l'encontre du fait connu que la lumière favorise la vie. En réalité, il faut savoir que la lumière exerce aussi une action formatrice. Le cas extrême est celui des plantes qui poussent en haute altitude, et sont plus petites, mais de formes excessives. La lumière offre au moins deux composantes : d'une part elle favorise la vie, de l'autre la forme, qui est plus apparente en altitude, donc liée davantage aux rayons ultraviolets (soleil des hauteurs), tandis que le stimulus indifférencié que reçoit la vie provient davantage du côté «rouge» de la lumière, les infrarouges.

Selon les exposés de Rudolf Steiner, les différents effets de la lumière sont dus au fait qu'en elles se trouvent rassemblés quatre « éthers » différents, certes proches les uns des autres, mais cependant nettement distincts par leurs manifestations physiques particulières. La vie elle-même est multiple comme la lumière dont elle est issue. Une observation précise montre que parmi les processus de vie on retrouve ceux qui viennent d'être mentionnés à propos de la lumière : l'opposition apparente de la vitalité et de la forme. En s'appuyant sur son Investigation spirituelle, Rudolf Steiner définit quatre genres différents de forces formatrices qui constituent le corps éthérique d'un organisme : l'éther de vie, l'éther chimique (éther de son), l'éther de lumière et l'éther de chaleur, dont nous allons présenter dans ce qui suit les différences.

Les effets de ces quatre variétés d'éther ne font pas que s'additionner, ils vont par couples : celui des éthers de chaleur et de lumière, et celui des éthers chimique et de vie. Les effets des deux groupes sont, en un certain sens, antagonistes, mais harmonieusement accordés, ouvrant la voie au processus de vie.

Dans le corps éthérique humain, les éthers de lumière et de chaleur agissent de haut en bas, les éthers chimiques et de vie de bas en haut ; de leur équilibre résulte la santé. (Comme on le verra plus loin, cela est vrai aussi pour le corps éthérique de la terre.)

Dans une certaine mesure, les différents éthers correspondent aux différentes régions du spectre, de l'infrarouge à l'ultraviolet, mais sans leur être identiques. Ainsi, l'éther de chaleur se manifeste dans l'infrarouge et le rouge, bien que ses effets s'étendent jusqu'au bleu. Les effets de l'éther de lumière partent de la partie visible du spectre, ceux de l'éther chimique (éther de son) sont particulièrement intenses dans la zone du bleu et surtout dans l'ultraviolet, et même sensibles au-delà. Rudolf Steiner désigne le violet comme la zone correspondant plus particulièrement à l'éther de vie et le bleu à l'éther chimique. La contradiction apparente ici disparaît lorsqu'on étudie de plus près la nature de l'éther de vie.

Dans l'organisme, l'éther de vie a la tâche la plus importante, il est capable d'intégrer le minéral mort aux processus vitaux. Si l'éther de vie se retire dans une certaine mesure du complexe vital, on voit se former les organes solides (les os par exemple). Ceux-ci restent cependant environnés d'éther de vie et maintenus vivants ; à un degré plus marqué de ce retrait apparaissent des manifestations pathologiques : dépôts d'urates et formation de calculs biliaires, etc.

Selon Rudolf Steiner, il faut se représenter de façon analogue la formation du minéral de la terre, issu d'une terre primitivement vivante. L'éther de vie n'agit plus dans le minéral, mais lui est encore lié.

Pas plus que les autres variétés d'éther, il ne faut se représenter l'éther de vie limité dans ses effets à son domaine propre, car il est capable d'engendrer les autres éthers :

Comme l'expose Rudolf Steiner dans sa cosmogonie, le cours de l'évolution consiste en un processus de densification progressive semblable à celui qui a lieu lors de la croissance d'un organisme.

A la première étape de cette évolution, l'organisme de la terre n'était constitué que d'un éther de chaleur, mais déjà différencié en soi et contenant sous forme d'ébauche les structures ultérieures de la terre aussi bien que celles de l'organisme humain.

A la deuxième étape, une partie de l'éther de chaleur se scinde en deux nouvelles parties, dont l'une est plus dense que l'autre : l'éther de lumière plus subtil, et l'état gazeux, qui agit en tant que support de la lumière.

A la troisième étape, la terre se condense jusqu'à l'état liquide, tandis que dans son corps éthérique apparaît l'éther chimique.

Ce n'est qu'à la quatrième étape que le corps éthérique de la terre développe l'éther de vie, tandis qu'une partie de l'élément liquide se condense en solide.

Schéma de l'évolution terrestre

1' époque	2' époque	3' époque	4' époque
éther de chaleur	éther de lumière éther de chaleur air	éther chimique éther de lumière éther de chaleur air eau	éther de vie éther chimique éther de lumière éther de chaleur air eau minéral

Pour comprendre l'effet des éthers, il est très important de savoir que la loi fondamentale biogénétique leur est applicable. Ainsi, chaque éther est susceptible de donner naissance à ceux qui l'ont précédé : l'éther de lumière à celui de chaleur, l'éther chimique à ceux de lumière et de chaleur, l'éther de vie aux trois précédents.

Au sein de ces éthers, les forces éthériques se manifestent différemment ; le couple éther de chaleur et éther de lumière exerce une action formatrice et centrifuge; le couple éther chimique et éther de vie une action de succion, de concentration, de direction centripète. On peut discerner ici les effets polaires déjà cités sur les plantes à haute ou basse altitude.

Ce qui rayonne du soleil vers la terre est en réalité de l'éther de vie. A partir de celui-ci prennent naissance dans la cosmosphère les autres éthers qui se répandent sur la terre sous forme de « lumière ». Mais ce n'est pas une masse minérale morte qu'ils rencontrent, laquelle serait incapable de les accueillir, car la terre elle-même est vivante. La vie qui s'y trouve n'est pas la somme des êtres vivants pris isolément, elle est portée et rendue possible par la vie de la terre elle-même, ou plus concrètement par le corps éthérique de la terre.

Ce corps éthérique terrestre est, lui aussi, formé des quatre variétés d'éthers, et l'intérieur du globe est rempli d'éther de vie, conformément à sa tendance centripète. L'éther chimique vient ensuite sous la forme d'une enveloppe sphérique; il pénètre surtout l'hydrosphère, ou pour mieux dire l'organisme hydrique, auquel il faut évidemment rattacher l'eau atmosphérique.

D'autre part, l'éther de lumière est particulièrement actif dans l'atmosphère, et l'interaction de ces deux éthers retentit sur la complexité des processus atmosphériques.

L'enveloppe externe de l'organisme terrestre est constituée par l'éther de chaleur formant le manteau protecteur de chaleur.

C'est son corps éthérique qui fait de la terre un tout qui ordonne ses substances dans l'atmosphère, la stratosphère et l'ionosphère de manière à laisser parvenir à la terre assez de forces cosmiques pour que la vie y soit possible.

Les êtres terrestres sont en relation étroite avec le corps éthérique de la terre, non seulement par des effets purement physiques et substantiels, mais aussi par leurs propres corps éthériques. Car hommes, animaux et plantes vivent parce qu'ils disposent d'un corps éthérique formant lui aussi un «tout» cohérent et organisé. Bref, entre terre et plante, entre terre et homme, s'établissent des relations globales à partir de leurs corps éthériques.

Jean-Claude ALBRECHT - Association pour la Culture Bio-Dynamique d'Alsace et de Lorraine

Texte tiré de « La médecine à l'image de l'homme - Tome 1 » de Husemann et Wolff.
Un livre fondamental de la médecine anthroposophique.

Séminaires

Société pour la recherche sur les forces formatrices (Gesellschaft für Bildekräfteforschung)

Dans la continuité des séminaires d'introduction donnés par Dorian Schmidt en France, la société pour la recherche sur les forces formatrices propose un séminaire d'approfondissement en langue française aux personnes expérimentées et, en parallèle, une introduction pour débutants.

- **LES 4 ETHERS ET ELEMENTS**

Séminaire d'approfondissement avec Manfred Schleyer (traduction assurée)

- **PERCEVOIR LES FORCES DU VIVANT**

Séminaire d'introduction pour débutants avec Christine Sutter-Picariello (en français)

Travail sous forme d'exercices progressifs et d'échanges.

Du vendredi 21 septembre 2012 18H au dimanche 23 septembre 16H à la Maison Oberlin, 68370 Orbey

Coût: 80€ + 80 € de repas et d'hébergement sur place pour l'ensemble du séminaire

Inscription et renseignements avant le 16 septembre 2012 :

J. Muller - 12 rue du verger - 67350 UHLWILLER

Tél : 03 88 07 79 18 - forceform@free.fr

Lieu : MAISON OBERLIN - 278 A LIEU-DIT "SCHOULTZBACH" - 68370 ORBEY

Tél : 03 89 71 26 15 (secrétariat) 03 89 71 36 79 (public) – www.maison-oberlin.org

La Maison Oberlin, lieu international d'échanges culturels et artistiques dans la compréhension mutuelle et le respect de la nature environnante, est située à 965 m d'altitude, dans le parc naturel des Ballons des Vosges, à 8 km d'Orbey, village à 30 km à l'ouest de Colmar et 100 km de Strasbourg.

Pour y aller en voiture par ORBEY prendre la direction d'ORBEY Pairis puis tout droit direction LE LAC BLANC, à 1,5 km avant le LAC BLANC tourner à gauche direction du LAC NOIR aller jusque devant le lac noir et tourner à gauche en passant sur un petit pont (la pancarte indique la Maison OBERLIN). A environ 2 km après un regroupement de quelques maisons la maison OBERLIN domine la vallée alsacienne, la façade du front de maison est recouverte d'un bardage en bois. Stationner les voitures dans les petites niches le long de la route. Il est possible de décharger brièvement ses affaires devant la maison.

Autre accès : par le col du Bonhomme, suivre la direction du LAC NOIR.

Par le train, arrêt en gare de COLMAR puis BUS Lucien Kunegel, ligne n° 145 jusqu'à ORBEY Mairie (à 8 km du but).

Possibilité d'être cherché en gare de Colmar (forfait de 7 €) ou à l'arrêt de bus d'Orbey. Prévenir à l'avance.

Il y a sur place, plusieurs chambres de 3 à 8 personnes (sac de couchage, drap de dessous et oreiller sont à prévoir). Se munir de vêtements chauds en raison du climat plus rude. Possibilité de loger dans des chambres d'hôtes aux alentours, s'adresser à l'office du tourisme d'Orbey : 03 89 71 30 11

Le règlement des frais de séminaire et des frais d'hébergement + repas se fera en début de séminaire.



www.sylvainandco.ch
domaine@sylvainandco.ch

GÎTE | VENTE LÉGUMES • FLEURS CULTIVÉES • SAVONS 100% NATURELS

FAMILLE GIROD | VALLOTTON

23 ch. de la Gay-cp 13 • CH-1801 • Le Mont Pèlerin • Vevey

t +41 (0)21 921 58 39 • m +41 (0)79 376 78 97

delph.girod@gmail.com

www.lasolide.ch



les solutions vertes pour vos cultures et vos jardins bio ou biodynamique

Vous cherchez une autre façon de cultiver, nous sommes là pour vous apporter une solution qui vous convienne.

- Vous aimez mettre la « main au jardin » ?
- Vous préférez que nous nous en chargions ?
- A vous de choisir !

**Entretien • Taille douce • Potager
Cours • Ateliers • Conseils
Traitements • Produits • Suivi saisonnier**

Pousse Nature Sàrl • 1870 Monthey
www.poussenature.ch • +41 24 472 28 83



Annonces diverses

Publiez vos articles ou vos activités biodynamiques dans Le Bulletin ARB

dans l'idée de pouvoir informer au mieux tous les membres Téléchargez le formulaire de publication sur la page « Bulletin » du site de l'ARB : www.arbdyn.ch/Bulletin/Formulaire-Publication-Bulletin.doc
Retournez-le complété par email au secrétariat de l'ARB.

N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE DES PHOTOS lors de vos activités !

En cas de questions, n'hésitez pas de prendre contact avec le secrétariat pour plus d'informations :
secretariat@arbdyn.ch

Nous vous remercions pour votre dynamisme.

La Biodynamie sur les ondes de la RTS

"L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE SOUS LA LOUPE"

EMISSION "ON EN PARLE" : WWW.RTS.CH/LA-1ERE/PROGRAMMES/ON-EN-PARLE/4023834-ON-EN-PARLE-DU-11-06-2012.HTML

AVEC MATHIEU UDRIOT, ANNE MÜLLER ET UELI HURTER.

Travailler la terre autrement, pour obtenir des produits sains tout en respectant la nature...C'est le but de l'agriculture biodynamique. Comment ça marche? Qu'est-ce qui la différencie des autres cultures, notamment "bio"?

Il y a une part de mystère, dans la biodynamie. Ceux qui la pratiquent la comparent d'ailleurs volontiers à l'homéopathie. Décryptage.

Bouse de corne populaire à Arolla / Evolène le 26 juin à 12h30

Sur un terrain préparé pour une nouvelle culture de *Rhodiola rosea*

Programme :

Raclette – Dynamisation de la bouse de corne & explications par Mahesh et Marc-André – épandage de bouse de corne

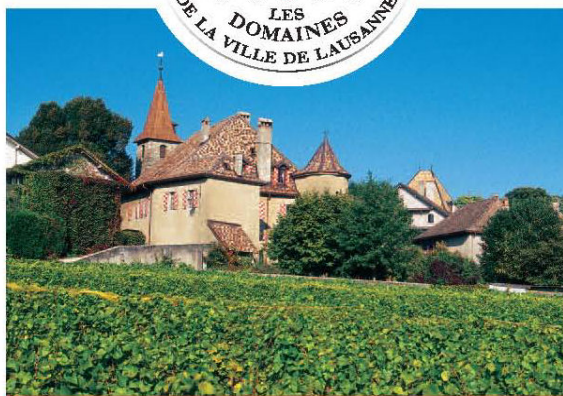
Terrain situé à 2000 m d'altitude – Prenez un pull, nous sommes en altitude !!!
Rendez-vous à côté de l'Hôtel de la Tsa à **La Monta / Arolla à 12h30.**

Accès :

Depuis Sion, suivre Val d'Hérens, Evolène, passer Evolène, continuer sur Les Haudères et ensuite Arolla, vous traverserez plusieurs petits hameaux, La Gouille, Satarma et vous arriverez à La Monta, sur votre gauche, l'Hôtel de la Tsa. Nous nous retrouverons à côté de l'hôtel au départ du chemin du Camping. Bonne route !

Organisation & plus d'informations :

Jacques Roth, Evolène 027 283 23 01 – 079 213 81 49 – jacques.roth7@netplus.ch
Merci de confirmer votre participation par email au secrétariat. secretariat@arbdyn.ch



BIENVENUE AU DOMAINE

CHÂTEAU ROCHEFORT

VIGNERON
AÏMÉ BERGER

Château Rochefort
1165 Allaman

tél. +41 21 807 31 49
fax +41 21 807 14 81
portable +41 79 784 70 07

aime.berger@efanet.ch

www.lausanne.ch/vignobles

Domaine cultivé en Biodynamie



Photos : (c) www.dapo.ch



Anne Müller

LE VIN

Caveau de vente et de dégustation
Les Maisons Neuves 15 | 1853 Yverne
+41 79 672 64 15 | anne@annemuller.ch



Cultivée dans le respect des rythmes et des soins naturels, la vigne développe son équilibre avec sensibilité. Elle partage les forces de son terroir avec ses fruits et exprime toute sa personnalité à travers ce vin.

Laissez vos sens s'éveiller pour votre plus grand plaisir.



Les souches de Bamajo

Vin issu de culture en Biodynamie



Suardet Philippe - Saugey 36 - 1173 - Féchy
Tél. et Fax: 021 808 59 60 - Portable: 079 472 34 37
info@bamajo.ch
www.bamajo.ch

Annonces diverses

Au domaine de La Perrole, on fait de la place à la biodiversité

En 2012, pose d'une quinzaine de nichoirs à oiseaux et installation d'une haie de près de 300m de long

Le 26 mai 2012, François Estoppey, biologiste passionné d'ornithologie et membre de l'association Pour La Perrole, a coordonné l'installation de plusieurs nichoirs sur le domaine, destinés à accueillir le martinet noir, l'hirondelle des fenêtres, le rouge-queue et divers passereaux, qui peinent parfois à trouver où nicher du fait de l'évolution des constructions.

Ces installations se sont déroulées en présence d'une quinzaine de personnes.

Le samedi 10 novembre 2012, une haie sera plantée en bordure ouest du domaine pour limiter l'impact du vent et agir en faveur de la biodiversité :

- En augmentant la diversité végétale par l'implantation d'arbustes et de grands arbres
- En procurant à nos abeilles une source de nourriture variée et étalée dans le temps.
- En diversifiant les habitats du domaine pour la faune et la flore sauvage
- En créant un élément de paysage

Elle s'étendra sur une longueur de près de 300m répartis en 5 tronçons de 40 à 50 m chaque. La haie sera plantée sur 1m de large au milieu d'une plate-bande enherbée de 3m. Deux tronçons de 40 m seront plantés sur buttes.

Les besoins en arbres et arbustes sont les suivants:

- 5 grands arbres dont au moins un chêne et un tilleul
- 230 arbustes parmi les espèces suivantes: cornouiller, bourdaine, épine vinette, églantier, sureau, sorbier, néflier, fusain, viorne. L'aubépine a été écartée malgré nous du fait de son rôle de vecteur du feu bactérien.

Nous avons pu réunir près de 80 arbustes et quelques grands arbres dans notre pépinière grâce, entre autre, au don en provenance de la réserve du Bois de Chêne. Par ailleurs, chaque manifestation organisée au domaine est une occasion de poursuivre notre collecte de fonds qui, pièce par pièce, nous permettra d'acquérir le reste des plants nécessaires.

Pour en savoir plus sur nos projets et y participer, visitez le site : www.pourlaperrole.ch



16 CÉPAGES
36 VINS ORIGINAUX

La nature se
déguste
tous les jours
ainsi que le
samedi matin
dans notre
caveau
à Echichens.



Henri Cruchon

www.henricruchon.com

La Treille D'Or
your online wine shop

**Vente en ligne et au magasin
de vins Bio et Biodynamiques**

Thierry Cevey
Daphné rte des Hôtels - 1884 Villars
Tél : 024 495 78 61 - info@latreilledor.ch

www.latreilledor.ch/catalog



RETO MÜLLER
ARTISAN VIGNERON

« Si nous savions goûter le vin, le pain et l'amitié,
nous saurions goûter de même chaque instant de notre vie,
dans le respect et l'écoute silencieuse de la bonne heure qui passe. »

(Jean Trémolières)

VINS BIODYNAMIQUES RESPECTUEUX DU CYCLE NATUREL

Traitement des vignes avec des extraits de plantes • Sans molécule chimique
Enherbement et travail du sol • Vinification authentique • Levures, bactéries indigènes
Pas de filtration • Longs élevages • Pas de régulation thermique à la cave
Minimum de sulfites pour garantir la typicité du cépage

RETO MÜLLER

Rue des Marronniers 4 - 1906 Charrat - Valais - Suisse • +41 27 306 66 16
+41 78 757 11 45 • info@artisan-vigneron.ch • www.artisan-vigneron.ch

Annonces diverses

Rencontre à propos du calendrier des semis, utiliser au mieux les influences naturelles pour la culture et le jardin.

Présentations suivie de discussions

Avec Mathieu Udriot, président de l'ARB, Fritz et Anna Baumgartner, fondateurs de la ferme de La Branche.

De 14h à 16h le dimanche 24 juin à La Vulpillière 10, 1070 Puidoux chez Isabelle Goumaz et Uwe Burka

Renseignements : Isabelle Goumaz, 021 946 34 39, IsabelleGoumaz@yahoo.fr

Les RDV de juin-juillet à La Perrole (Aigle, VD)

L'Association Pour La Perrole organise plusieurs rencontres ces prochains mois

Le 17 juin : La Fugue Chablaisienne, toute la journée

Dans le cadre de cette manifestation mettant à l'honneur la mobilité douce dans le Chablais, La Perrole se joint à l'aire agricole de la commune d'Aigle pour organiser un gigantesque banquet campagnard!! Des cochons grillés, des machines agricoles, des bêtes... Une aire d'accueil d'une capacité de 2000 personnes à quelques dizaines de mètres du domaine.

De notre côté, à La Perrole, nous organisons une porte ouverte et un grand rallye sur le thème de la connaissance des cultures. Saurez-vous identifier les cultures du domaine? On vous met au défi! A gagner un panier pour les adultes et un pour les enfants. Au programme également, un atelier LandArt et la présentation de notre moulin. Le 17 juin, venez à vélo, en roller ou en trottinette!!



Le 23 juin, l'abeille à l'honneur, de 9h à 12h

Gianca nous ouvrira les portes du monde des abeilles à l'aide de sa ruche pédagogique vitrée. Visite de la miellerie, découverte du matériel apicole. Le problème des populations d'abeilles décimées et les conséquences de ce fléau sera bien sûr au cœur des discussions, mais il nous glissera également quelques mots de sa discipline de prédilection: l'apithérapie.

Cette journée est au programme du « groupe abeille » de l'Association Romande de Biodynamie. Un stand d'information Greenpeace sur la pétition pour un moratoire sur certains pesticides affectant les populations d'abeilles sera également en place.

Le samedi 27 juillet de 9h30 à 13h : fête à la tomate

Atelier de confection de coulis. Echange de recettes autour de la tomate. Partage d'une soupe froide.

Pour plus d'informations : www.pourlaperrole.ch

Pour être averti(e) des prochaines activités, inscrivez-vous à notre newsletter !

Le comité de l'association Pour La Perrole, Aigle, chemin des Iles, juin 2012

Annonces diverses

Visite Sativa

Le 7 juillet 2012

Visite, en langue française, de l'exploitation Sativa, avec un regard particulier sur la production de semences des variétés ProSpecieRara. Ce sera l'occasion de voir les champs de production, le travail de multiplication et de sélection de nouvelles variétés à partir de nos anciennes variétés.

Date Samedi 7 juillet, 11h30 à env. 16h

Lieu

Sativa Rheinau, Klosterplatz, 8462 Rheinau/ZH

Prix (repas de midi inclus)

30 CHF pour les donateurs de ProSpecieRara, 40 CHF pour les non-donateurs

Inscription

obligatoire, romandie@prospecierara.ch ou fax 022 418 51 01

plus d'information dans notre [bulletin régional](#), page 8/9



L'équipe professionnelle qui va vous apprendre à jardiner avec la Lune et d'autres méthodes - biologiques, écologiques et respectueuses de l'environnement telles que la biodynamie, le bio-organique, la permaculture, le BRF.

www.EcoJardinage.ch

Ecojardinage • Route de la Pâtissière 2 • CH-1880 Bex • +41 (0)24 463 14 86 • contact@ecojardinage.ch



www.avenirsem.ch
SEMER L'AVENIR!

De la ferme au restaurant:
Biodynamique!

Les Murailles 5
2037 Montezillon
Tél: 032 732 22 11

L'AUBIER
www.aubier.ch

Les vignes dans le ciel



Domaine de Beudon

Jacques et Marion Granges-Faiss
« *Les vignes dans le ciel* »
CH - 1926 Fully

Tél./Fax 027 744 12 75
www.beudon.ch
info@beudon.ch




Le Panier de l'Abeille

S'applique à glisser de la biodynamie dans ses paniers depuis les premières livraisons

www.panierabeille.com
panierabeille@gmail.com
078 848 56 21

Livraisons dans la région du Chablais.
Pour plus de détails, consultez notre site.



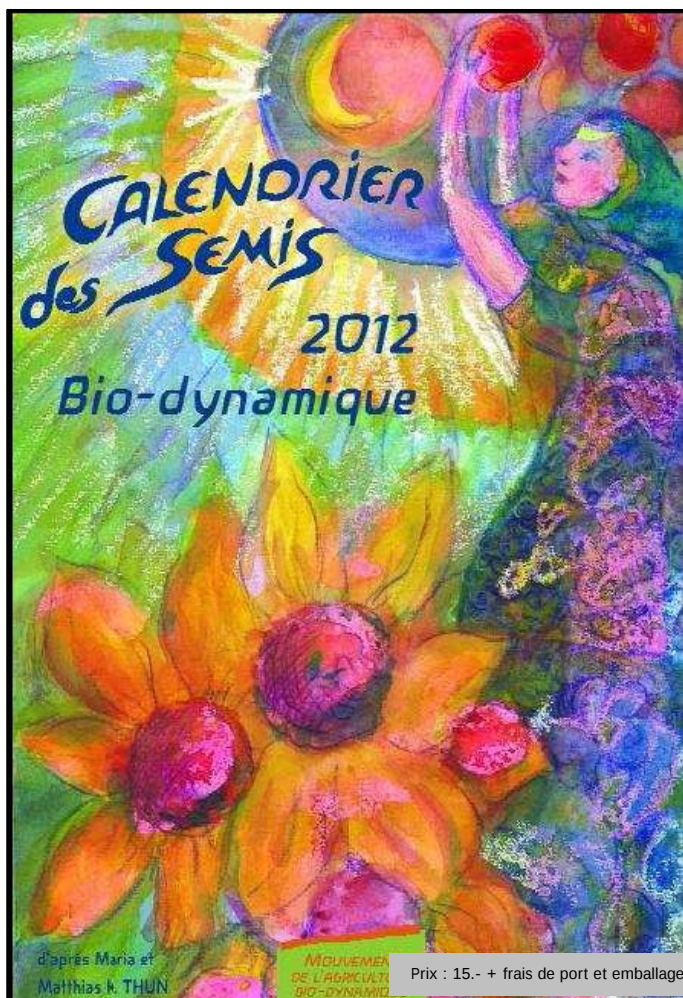
Andreas Wüthrich

Domaine agricole de Praz Constant

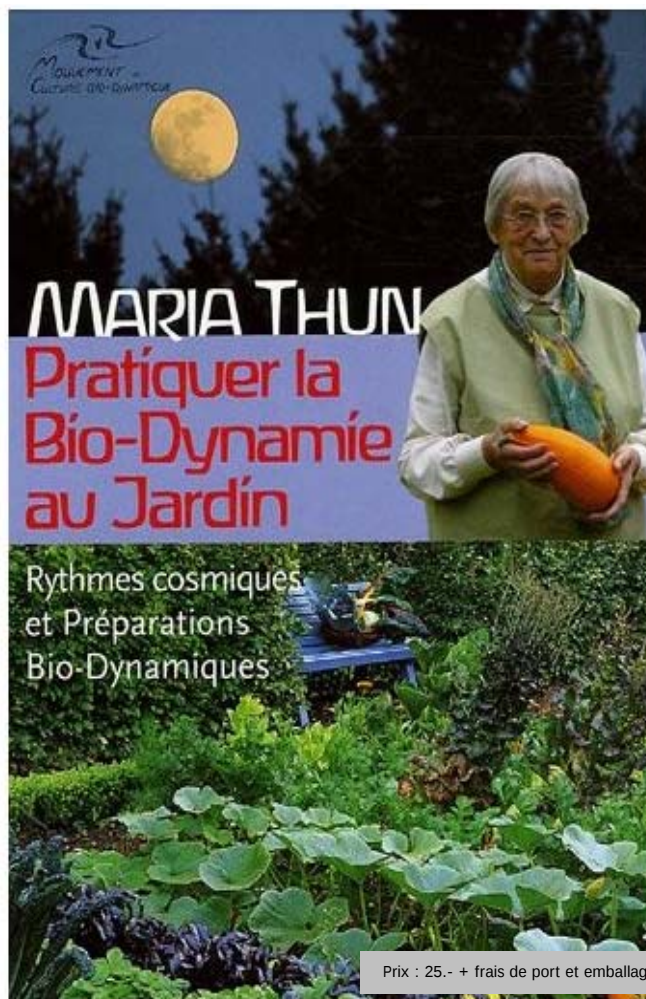


Lait ; fromage "Tomme de Lavaux" ; beurre ;
épeautre ; seigle ; pommes de terre ; fruits.

Chemin de Praz Constant 560
1070 Puidoux
Tél : 021 946 27 34
Fax : 021 946 27 31
andreas.wuthrich@bluewin.ch

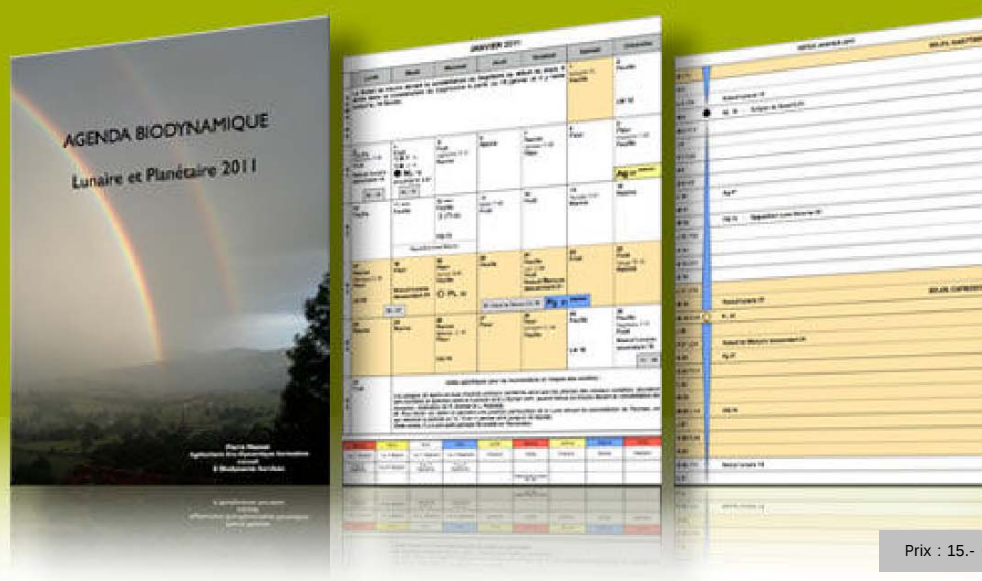


Prix : 15.- + frais de port et emballage



Prix : 25.- + frais de port et emballage

Agenda Biodynamique Lunaire et Planétaire par Pierre Masson



Prix : 15.- + frais de port et emballage

Commande des calendriers et des livres :

Association Romande de Biodynamie - Case postale 152 - CH - 1880 Bex - CCP : 10-153689-2
Tél : 079 755 79 26 - secretariat@arbdyn.ch - www.arbdyn.ch

Les producteurs Biodynamiques de l'ARB

Association La Branche - Agriculture-maraîchage-arboriculture- plantes aromatiques - (Certifié Demeter)

chemin de la Branche 28 - 1073 Mollie-Margot - 021 612 40 00 - www.labranche.ch

Association Bergerie d'Orvat - (Certifié Demeter)

Chez Bardollet - 74250 St-Jean de Tholome – France - www.orgevat.com

Bioblaser - Cultures maraîchères - (Certifié Demeter)

Famille Blaser - Petit Lac 219 - 1585 Salavaux/VD - Tél et Fax: 026 677 19 70 - bioblaser@bioblaser.ch - www.bioblaser.ch

Barilier Jean-Philippe - Agriculture - Viticulture – (Certifié Demeter)

Chemin des Planches 1 - 1122 Romanel sur Morges - Tél : 021 869 96 09 ou 079 212 82 06 - Fax : 021 869 96 14 - jph.barilier@gmail.com

Bovard Antoine - Viticulture

1098 Epesses Tél/Fax : 021 799 33 52

Cevey Thierry - Domaine des 4 Saisons - Viticulture - Arboriculture - Agriculture - (Certifié Demeter)

Le Boët - 1880 Bex - Tél : 024 495 78 61 - info@latreilledor.ch - www.latreilledor.ch/catalog

Chappaz Marie-Thérèse - Cave La Liaudisaz - Viticulture - (Certifié Demeter)

Chemin de Liaudisaz 39 - 1926 Fully - Tél : 027 746 35 37 - fax : 027 746 35 29 - marie-therese@chappaz.ch - www.chappaz.ch

Carron Frédéric & Madeleine - Agriculture

Buitonnaz 1926 Fully - 027 746 47 46 - fremadceluly@bluewin.ch

Château de Rochefort - Aimé Berger - Domaine viticole de la Ville de Lausanne - Viticulture

Place de l'église 3 - 1165 Allaman - 021 807 31 49 - 079 427 67 65 - aimé.berger@sefanet.ch

Cruchon Henri - Domaine viticole – (Certifié Demeter)

Rte du Village 32 - 1112 Echichens - Tél 021 801 17 92 - Fax 021 803 33 18 - contact@henricruchon.com - www.henricruchon.com

Fondation La Clairière - Agriculture-maraîchage-arboriculture - Insertion sociale-ferme thérapeutique - (Certifié Demeter)

Route de Villard 10 - 1832 Chamby - fondation.clairiere@vtx.ch - www.la-clairiere.ch

Fondation Perceval - Polyculture-élevage - (Certifié Demeter)

Jean-François Clerson - route de Lussy 45, 1162 St-Prex - Tél : 021 823 11 81 - Fax : 021 823 11 22 - clerson@bluewin.ch

Géo-Pierre Monnet - Agriculture : bovins et ovins - Maraîchage - Arboriculture - Viticulture - Autre

CP 13 1908 Riddes - Tél : 079 669 86 46

Girod Vallotton - Ferme la Solide - Cultures maraîchères & petits fruits

Famille Girod Vallotton - 23 ch. de la Gay - 1801 Mt Pèlerin - 079 376 78 97 - 021 921 58 39

Granges - Faiss Jacques & Marion - Domaine de Beudon - Agriculture - Maraîchage - Arboriculture - Viticulture – apiculture - (Certifié Demeter)

1926 Fully - Tél : 027 744 12 75 - Fax : 027 744 12 75 - info@beudon.ch - www.beudon.ch

Hollenstein Stefan - Domaine Sur Soule - Agriculture - (Certifié Demeter)

2829 Envelier - Tél : 032 438 88 83 Fax : 032 438 91 87 - hollensteinsulz@bluewin.ch

Hurni Manuel & Myriam - Agriculture - (Certifié Demeter)

Les Glânes 12 - 1680 Romont - Tél : 079 423 75 85 - myriam.hurni-chofflon@bluewin.ch

Indermühle Pierre-Alain - Cave des Cimes - Viticulture - (Certifié Demeter)

La Pâtissière - 1880 Bex - Tél : 024 463 14 86 - pierre-alain@eco-jardinage.ch

Le Domaine Bio Sylvain & Co SA - Cultures maraîchères - (Certifié Demeter)

Chemin des Serres 4 - 1443 Essert-sous-Champvent - Tel 024 447 03 03 - Fax 024 447 03 01 - www.sylvainandco.ch

Levy Bernard & Laurence - Eleveur ProSpecieRara

Ferme de la Forêt - La Loèche - 1871 Choëx - Tél : 024 471 00 79 - blevy@bluewin.ch

Müller Anne - Viticulture

Vers Chenaux 2 - 1853 Yverne - Tél : 079 672 64 15 - anne@annemuller.ch

Müller Reto - Artisan de la vigne et du vin - (Certifié Demeter)

Rue de la Vidondée 1 - 1908 Riddes - Tél : 078 757 11 45 - info@artisan-vigneron.ch - www.artisan-vigneron.ch

Parmelin Reynald - Domaine La Capitaine - Viticulture

en Marcins 2 - 1268 Begnins/Gland - Tél./fax 022 366 08 46 - info@lacapitaine.ch - www.lacapitaine.ch

Pousse Nature Sàrl - Produits de traitements pour vos cultures et jardins ; Extraits fermentés – Tisanes et décoctions

1870 Monthey – Av. de la Gare 57 - Tél : 024 472 28 83 – info@poussenature.ch - www.poussenature.ch

Renaud Philippe - Viticulteur

Rue de la Cure 9A - CH -2016 Cortaillod - Tel. 032 842 50 82 - 079 854 29 58 - p.renaud@bluewin.ch

Rossel Christian - Viticulteur-Encaveur - (Certifié Demeter)

Chemin des Carrières 1 / Croix-d'Or 3 - 2068 Hauterive - Tél. 032 753 36 36 - Fax 032 753 86 73 - christian.rossel@bluewin.ch

Roth Jacques - Rhodiol'Alp - Produits : Rhodiola rosea

Case postale 67 – 1983 Evolène - Tél. : 027 283 23 01 – 079 213 81 49 - Fax : 027 283 23 02 - jacques.roth7@netplus.ch

Saucy Mévaux Martine et Mévaux Alexandre - Domaine Château l'Evêque - Agriculture - Viticulture – Petits fruits

Rte du Petit-Lullier 25, 1254 Jussy / Ferme et cave : Rte du Château l'Evêque 19, 1254 Jussy

Tél 022/759.01.90 et 079/263.22.65 - Fax : 022/759.01.90 - chateauleveque@bluewin.ch - www.vinsdegeneve.ch

Schweizer Pierre-Alain - Domaine de la Perrole - Cultures maraîchères

Ch. du Châtelard 4 - 1860 Aigle - Tél : 079 479 78 56 - palain1969@bluewin.ch

Suardet Philippe - Les souches de Bamajo - Domaine viticole

Saugéy 36 - 1173 – Féchy - Tél. et Fax: 021 808 59 60 - Portable: 079 472 34 37 - info@bamajo.ch - www.bamajo.ch

Siffert Frank & Ryter Annie - Domaine de la Coudre - Légumes anciennes - Arboriculture – Produits transformés (Certifié Demeter)

Route du Vignoble – 1427 Bonvillars – Tél : 079 210 75 41 – info@coudre.ch – www.coudre.ch

Udriot Mathieu - Agriculture - Travaux en traction animale

Ch. du Rhône 7 – 1869 Massongex - Tél : 076 410 45 80 - mathieu@udriot.net

Vaney Christian - Agriculture (grande cultures) - Elevage : Bœuf, Porcs (en plein air), Pommes de terre, Blé, Colza, Maïs fourrager...

Ferme Vaney Rue du Village 32 – 1053 Cugy – Tél. 079 225 98 61 - fermevaney@gmail.com

Wüthrich Andreas et Ulrike - Agriculture - (Certifié Demeter)

Domaine Praz Constant - Chemin de Praz Constant 560 - 1070 Puidoux - Tél : 021 946 27 34 - Fax : 021 946 27 31 - andreas.wuthrich@bluewin.ch

Adresses utiles

La biodynamie

Agriculture biodynamique - Wikipédia : www.fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture_biodynamique

Demeter-International : www.demeter.net

Demeter Suisse : www.demeter.ch

Mouvement Bio-Dynamique en France : www.bio-dynamie.org

Goetheanum Centre mondial de l'anthroposophie : www.goetheanum.org/45.html?L=1

Commande des Préparations biodynamiques

Commande des Préparations auprès de l'ARB: www.arbdyn.ch/Dossiers/PREPARATS-JARDINIERS-01.doc

Ecojardinage : www.ecojardinage.ch

Pousse Nature Sàrl : www.poussenature.ch

Biodynamie Services France - Pierre Masson : www.biodynamie-services.fr

Machines, matériel & accessoires

Ecodyn : www.ecodyn.fr

Aquadil - Dynamiseurs d'eau : www.aquadil.ch

Jardinage & Botanique

Sativa - Plantes et graines biodynamiques : www.sativa-rheinau.ch

Ecojardinage - Cours de jardinage biodynamique : www.ecojardinage.ch

Pousse Nature Sàrl - Entretien - Taille douce - Potager - Cours - Ateliers - Conseils - Traitements - Produits - Suivi saisonnier en bio / biodynamie: www.poussenature.ch

Pro specie rara - Sauvegarde de la diversité des plantes et des animaux : www.prospecierara.ch

Formations

En France: www.bio-dynamie.org/stages-et-formations/agriculture.htm

En Suisse-allemande: www.ausbildung-biodyn.ch ou www.gartenbauschule-huenibach.ch (travail de diplôme en français)

Apiculture

www.apiculturebiodynamique.com

Ouvrages sur la biodynamie et l'anthroposophie :

Livres sur la biodynamie - Boutique en ligne : www.biodynamie-boutique.bio-dynamie.org

Éditions Anthroposophiques Romande www.editionsear.com

Éditions Triades : www.editions-triades.com

Environnement et Développement durable

Semer l'Avenir : www.08.avenirsem.ch/index.php?article_id=10

Nicefuture.com - Développement durable : www.nicefuture.com

Bernard K Martin : Sol - Plante - Climat : www.bernardkmartin.romandie.com

Natures.ch : www.natures.ch

La salamandre : www.salamandre.ch

Biosuisse : www.bio-suisse.ch/fr/index.php

Laboratoire d'analyse des sols de Claude Bourguignon : www.lams-21.com

Instituts de recherche sur la biodynamie

The Biodynamic Research Circle - Germany : www.forschungsring.de

IBDF - Institute for Biodynamic Research Darmstadt - Germany : www.ibdf.de

IBAED - International Biodynamic Agriculture, Education and Development - Switzerland :

www.demeter.net/research/re_institutes.php?languagechoice=en&languageadmin=0#ibaed

The International Research Conference - Germany : www.forschungsring.de

FIBL Frick/Switzerland - Research Institute for Organic Agriculture - Switzerland : www.fibl.ch

FIBL Berlin - German Research Institute for Organic Agriculture - Germany : www.fibl.de

Association for crop plant development - Switzerland : www.peter-kunz.ch

Woods End Research Laboratory - USA : www.woodsend.org

Stiftelsen Biodynamiska Forskningsinstitutet - Sweden : www.jdb.se/sbfi

Louis Bolk Institute - The Netherlands : www.louisbolk.nl

Proefbedrijf Ontwikkeling Bedrijfssystemen - The Netherlands :

www.demeter.net/research/re_institutes.php?languagechoice=en&languageadmin=0#proefbedrijf

Associazione per la Cristallizzazione Sensibile - Italy :

www.demeter.net/research/re_institutes.php?languagechoice=en&languageadmin=0#sensibile

Vous trouverez d'autres liens sur notre site : www.arbdyn.ch

La Bouse de Corne Populaire pour votre région

Vous êtes sensible à l'avenir de la Terre ?

L'Association Romande de Biodynamie
organisera avec vous La Bouse de Corne Populaire.



Le sol, le diaphragme de la Terre, se meurt

La Bouse de Corne Populaire, une réponse simple et pertinente
aux problèmes actuels et futurs

Un acte citoyen à la portée de tous !

Règles du jeu:

Un spécialiste de L'Association Romande de Biodynamie se déplacera chez vous :

avec de la «Bouse de corne», de l'eau de pluie de première qualité, un chauffage à gaz et un dynamiseur.

Vous solliciterez les personnes de votre région pour participer à cet évènement :

Vos invités vous informeront de la surface qu'ils désirent dynamiser ; Ils amèneront un récipient pour emporter la préparation dynamisée qu'ils répandront délicatement le soir même sur leur terrain. (Nombre minimum de participants).

Horaire : de 15h à 17h (heure d'été)

Soyez ponctuel pour nous dire le nombre de litres dont vous avez besoin : quelques décilitres pour un balcon, 5 litres pour 1000m², 35 litres pour 1ha.

Une participation minimale aux frais sera demandée aux participants.

En cas de très forte pluie ou de gel nocturne, cette activité est remise à une date ultérieure.

Cette préparation biodynamique se pulvérise sur le sol au minimum 2 fois par année.

Pour l'organisation contactez le responsable « Bouse de Corne Populaire »:

Mahesh - Tél : 021 922 81 57 - 077 407 21 51 - mahesh@arbdyn.ch

Adhérez à l'Association Romande de Biodynamie !



Association Romande de Biodynamie

- Publiez vos articles ou activités biodynamiques dans le Bulletin ARB à l'aide du formulaire : www.arbdyn.ch/Bulletin/Formulaire-Publication-Bulletin.doc
- Publiez un encart publicitaire dans le Bulletin ARB - Renseignements : Barbara Schneider - Secrétariat de l'ARB - secretariat@arbdyn.ch - Tél : 079 755 79 26
- Visionnez des films sur la Biodynamie avec l'ARB-TV : www.arbdyn.ch/ARB-TV.html
- Téléchargez le dépliant ARB : www.arbdyn.ch/Dossiers/Depliant-ARB.pdf
- Téléchargez le formulaire d'adhésion à l'ARB : www.arbdyn.ch/Dossiers/Adhesion-ARB.doc
- Consultez notre site internet : www.arbdyn.ch