

# **La qualité des produits en biodynamie**

De la compréhension fine aux  
pratiques

## Manger et boire, c'est vivre

Le philosophe Emmanuel Levinas écrit :

*Nous respirons pour respirer, mangeons et buvons pour manger et boire, nous nous abritons pour nous abriter, nous nous promenons pour nous promener. Tout cela n'est pas pour vivre. Tout cela est vivre : Vivre est une sincérité. (De l'existence à l'existant.)*

## La Qualité diminue...

*A savoir qu'on constate une dégradation progressive des produits... Cette dégradation, de même que la modification de la configuration de l'âme humaine dans les dernières décennies et les décennies à venir, est bien en rapport avec la fin du Kali Yuga dans l'univers. Nous nous trouvons devant une grande transformation de l'intérieur de la nature...*

(Rudolf Steiner, 10.06.24, 2° conférence, Cours aux agriculteurs)

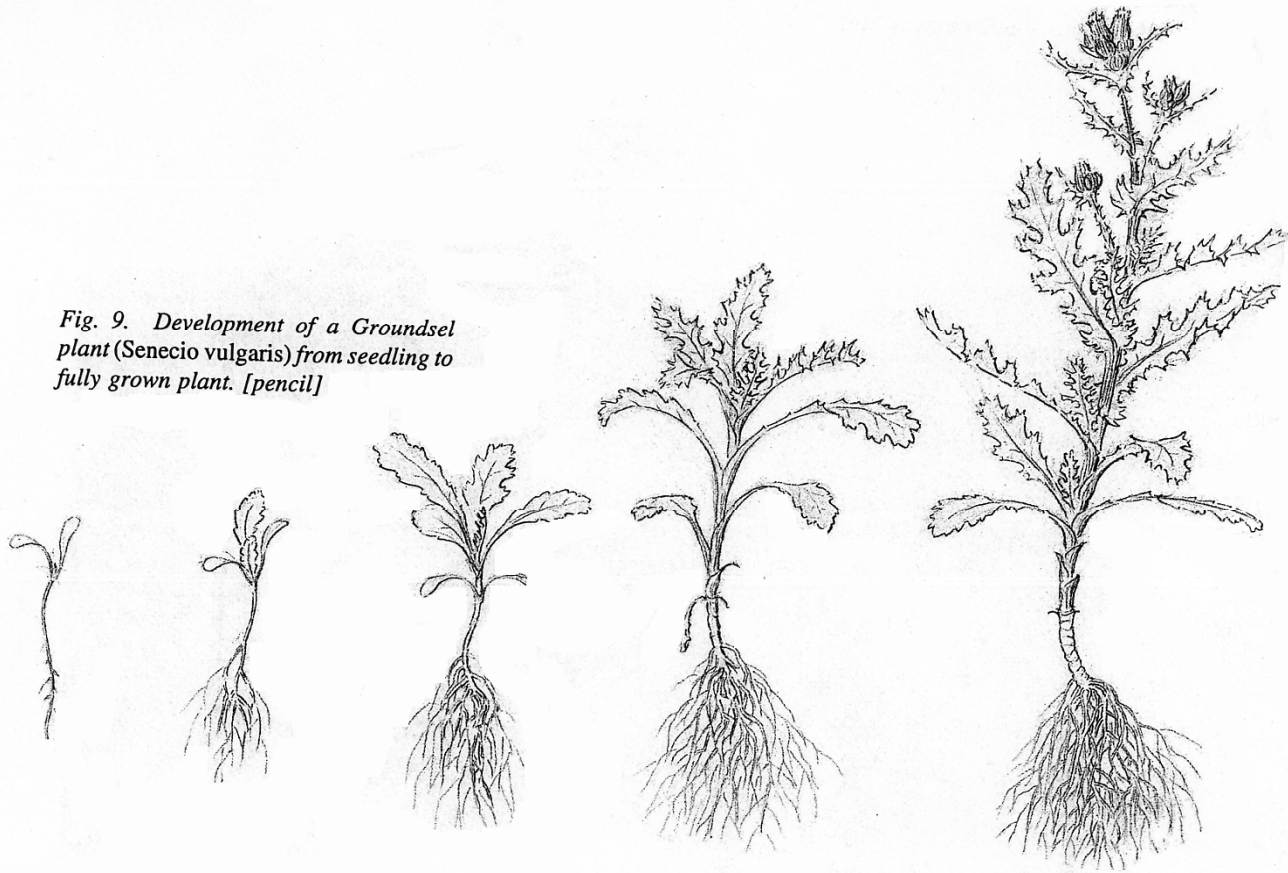
## Importance de la qualité

*„Le plus importante, c’est que, lorsque les choses parviennent à l’homme, elles soient aussi profitables que possible pour son existence. Vous pouvez produire au champ ou au verger un fruit qui a une superbe apparence mais qui ne sera peut-être pour l’homme qu’un moyen de remplir son estomac et qui ne favorisera pas organiquement son existence intérieure..“*

(Rudolf Steiner, Fin 4° conférence, Cours aux agriculteurs)

# La polarité quantité-qualité

*Fig. 9. Development of a Groundsel plant (Senecio vulgaris) from seedling to fully grown plant. [pencil]*



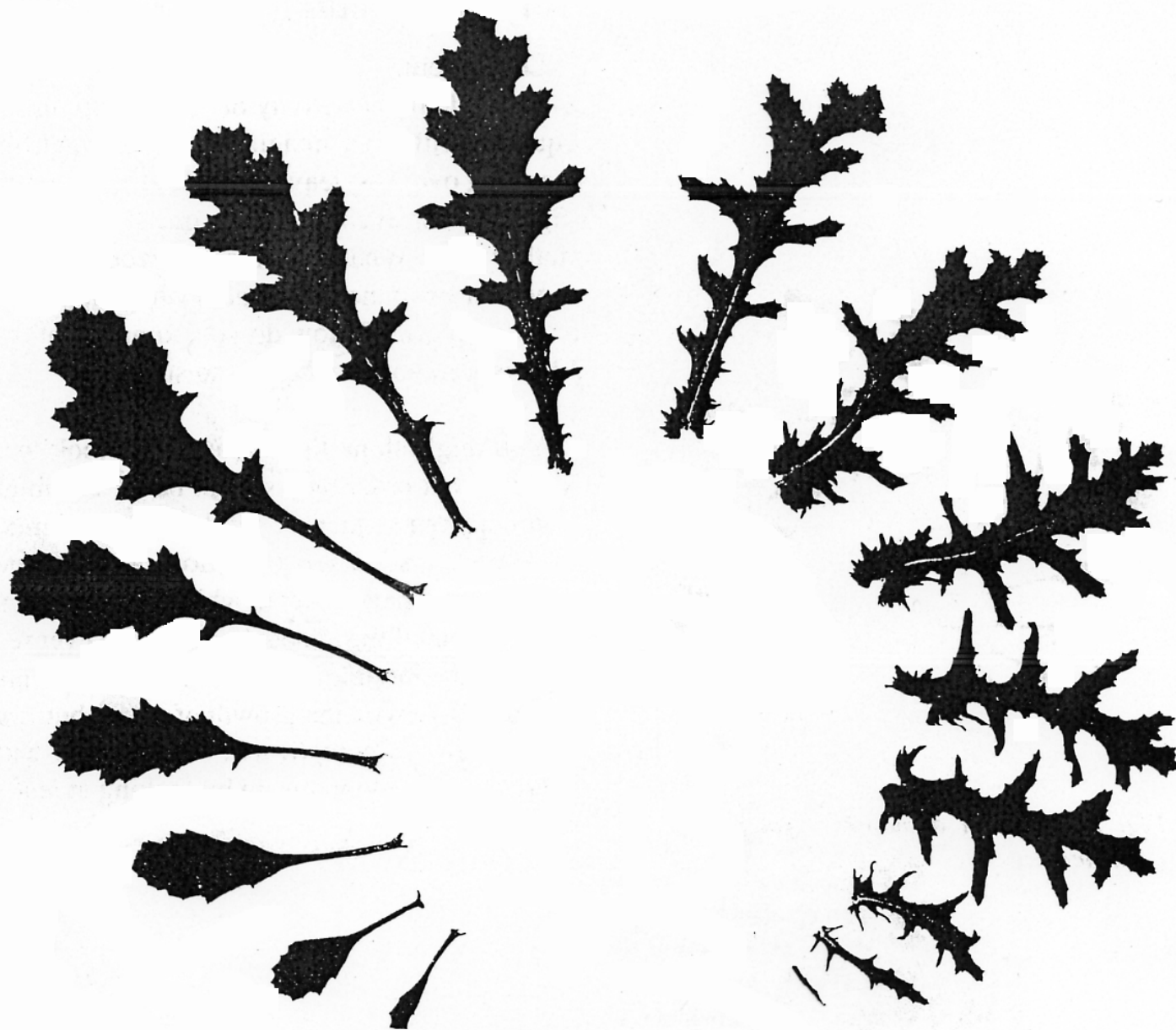




Bild: Peter Kunz

Croissance





Differenciation

Bild: Peter Kunz



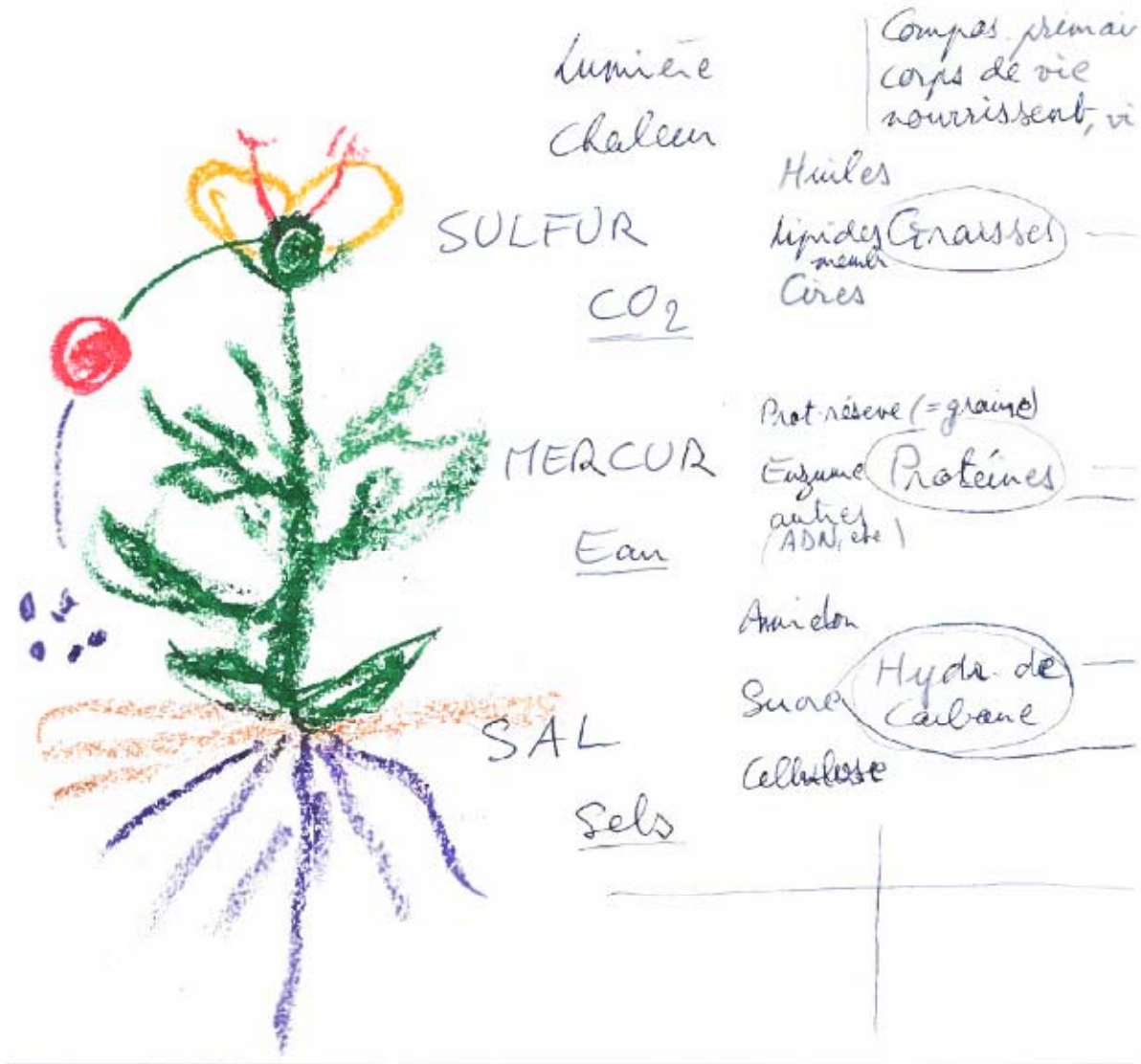




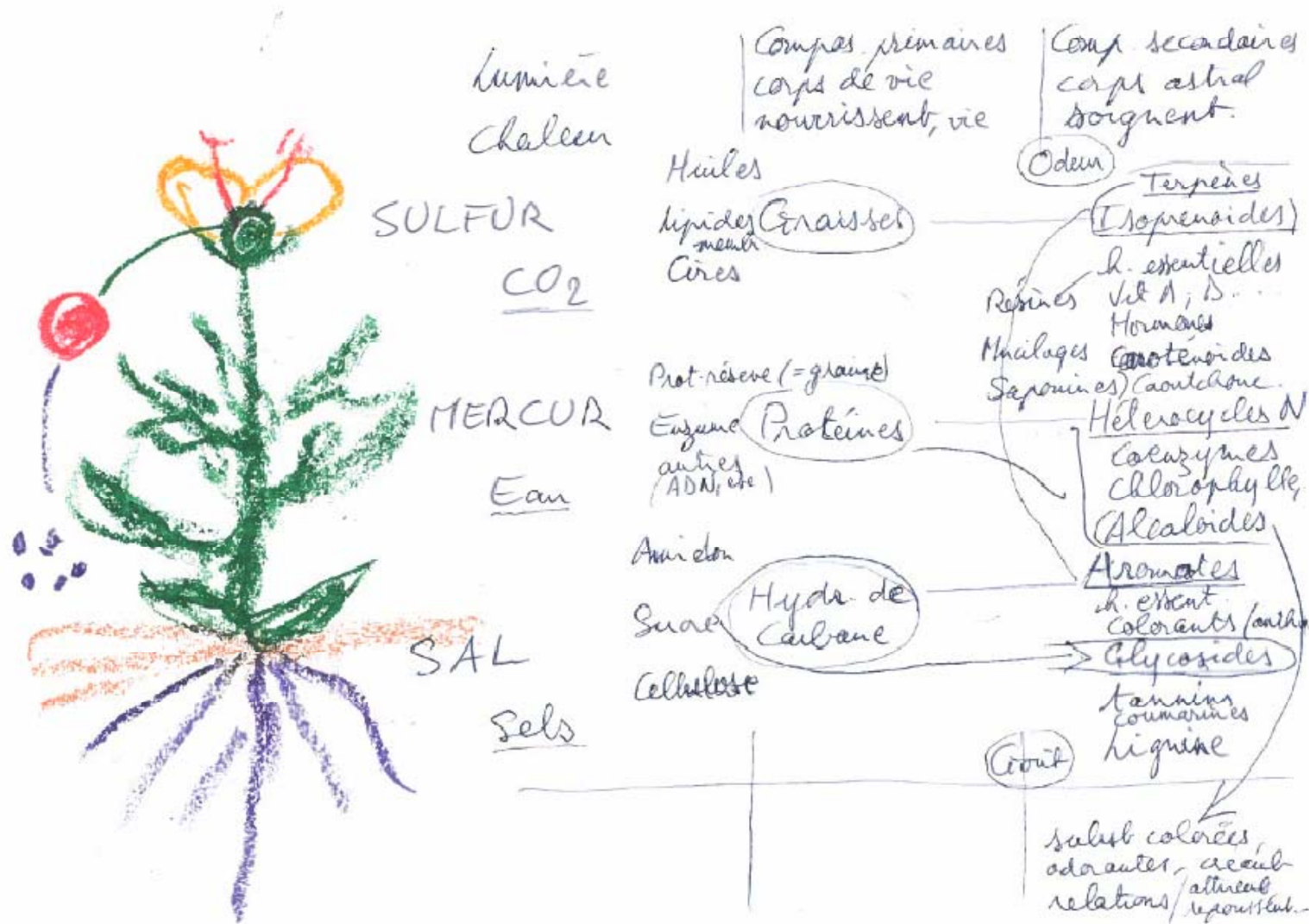
# 1. Se nourrir de substances

- Composés primaires
- Composés secondaires

Composées primaires construisent le corps et nourrissent



Composés secondaires régulent la relation avec le milieu global (climat, autres plantes., animaux, etc.)



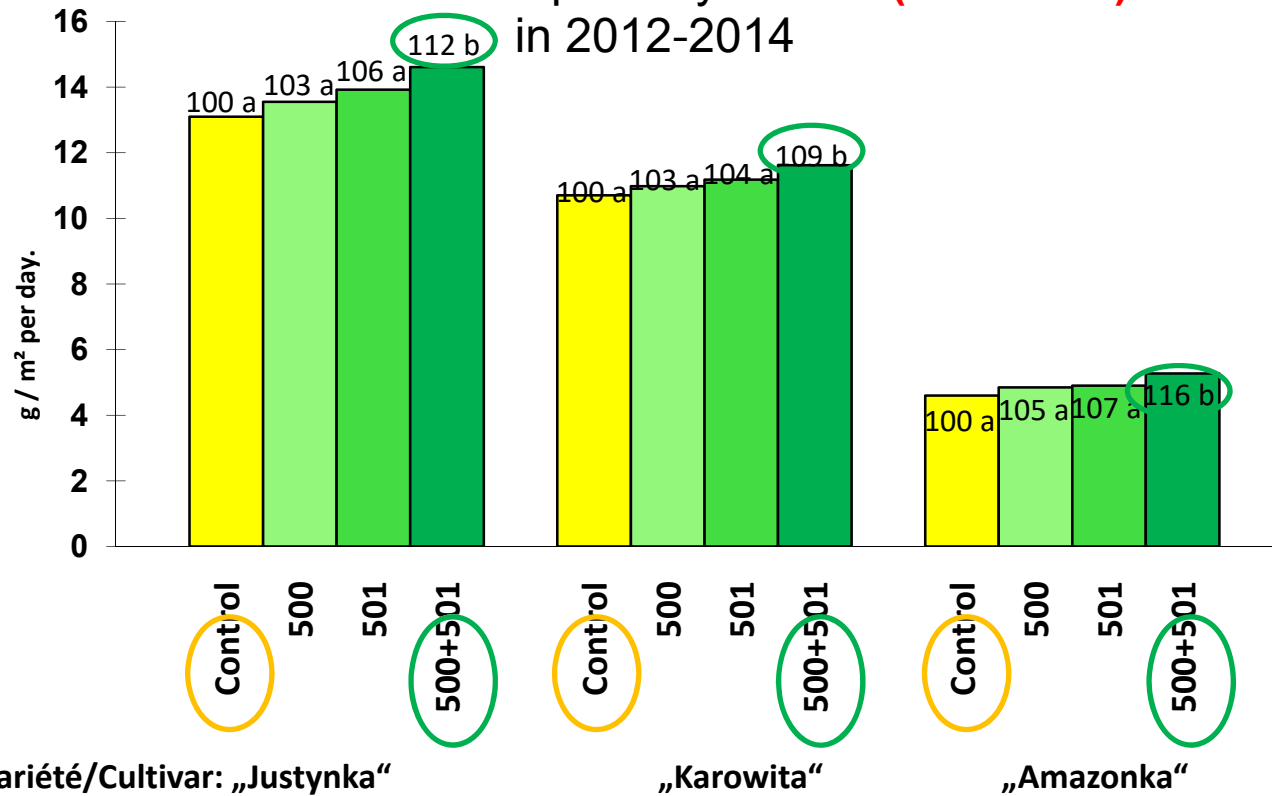
## Edita Juknevičienė



*Citrouille, fruit et graines de la variété ,Amazonka' (author's photos)*



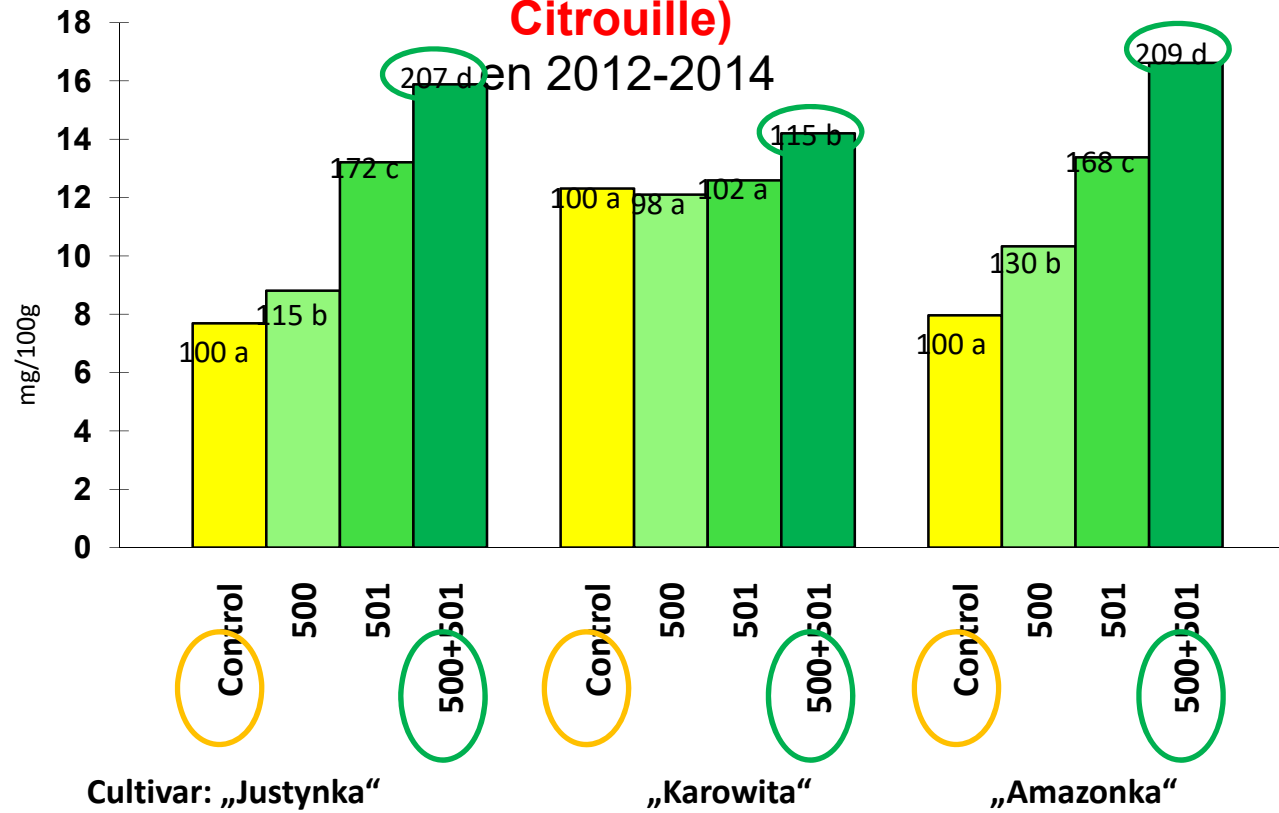
Productivité nette photosynthèse—(Citrouille) in 2012-2014



Note: different a, b, c are significant,  $p \leq 0.05$ .  
500 = Bouse de corne  
501 = silice de corne

(Juknevičienė 2015)

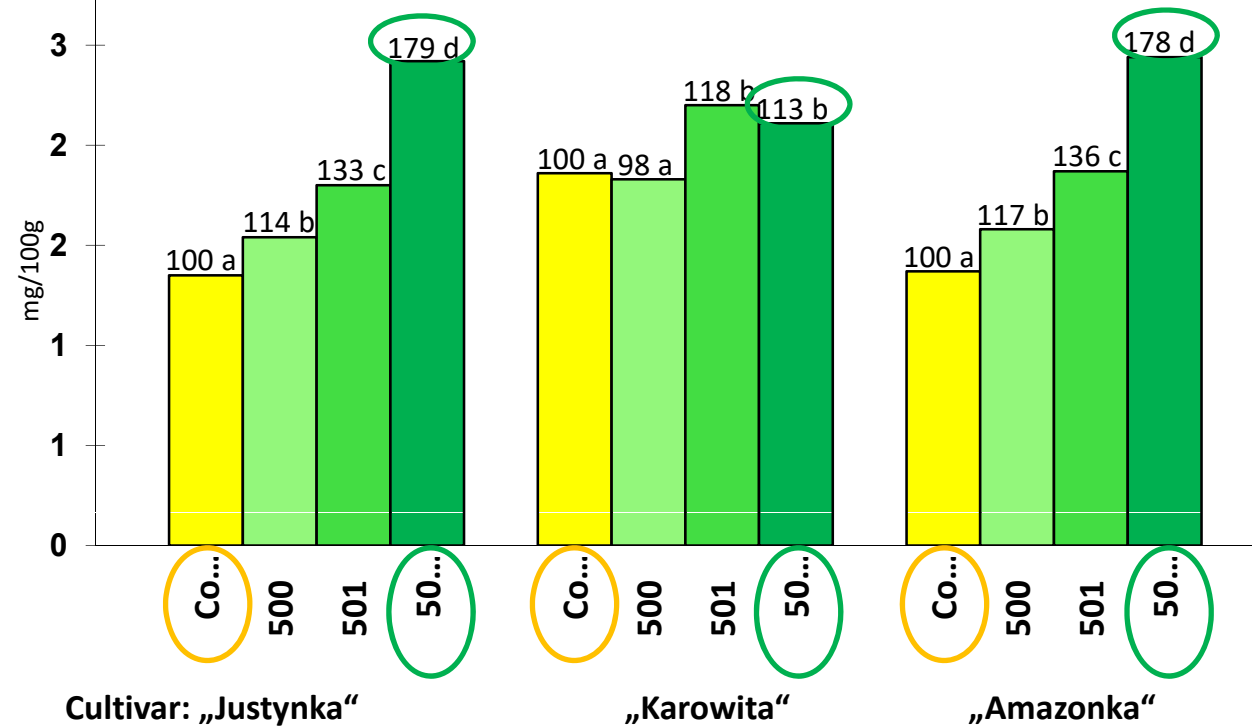
Antioxydants lutéine et zéaxanthine –  
**Citrouille)**



Note: different a, b, c are significant,  $p \leq 0.05$ .  
500 = Hornmanure  
501 = Hornsilica

**(Juknevičienė 2015)**

### Antioxidant $\beta$ -carotène – citrouille en 2012-2014



Note: different a, b, c, d are significant,  $p \leq 0.05$ .  
500 = Hornmanure  
501 = Hornsilica

(Juknevičienė 2015)

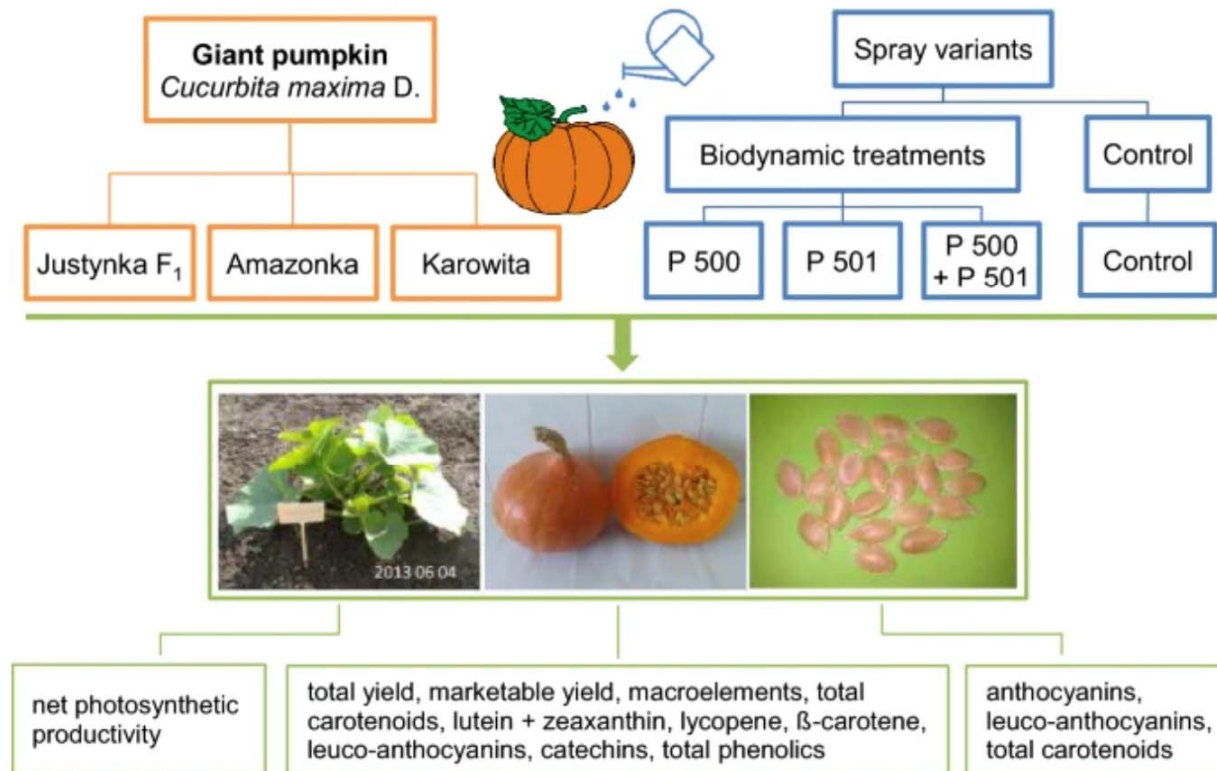


Bild: Juknevičienė et al.

Edita Juknevičienė, Honorata Danilčenko, Elvyra Jarienė, Jürgen Fritz\*  
**Effet de la préparation bouse de corne sur l'activité enzymatique et la teneur en nutriments dans la citrouille, Open agric.**

[\*Chemical and Biological Technologies in Agriculture\*](#)  
volume 8, November 2021

## Résultats sur le raisin

- Des études ont montré que les baies issues de vignes cultivées en biodynamie présentaient un niveau plus élevé de solides solubles, de phénols totaux et d'anthocyanes dans le raisin rouge, tandis que dans le raisin blanc, aucune différence n'a été détectée en ce qui concerne les solides solubles, le pH et l'acidité totale.

## Soil and Winegrape Quality in Biodynamically and Organically Managed Vineyards

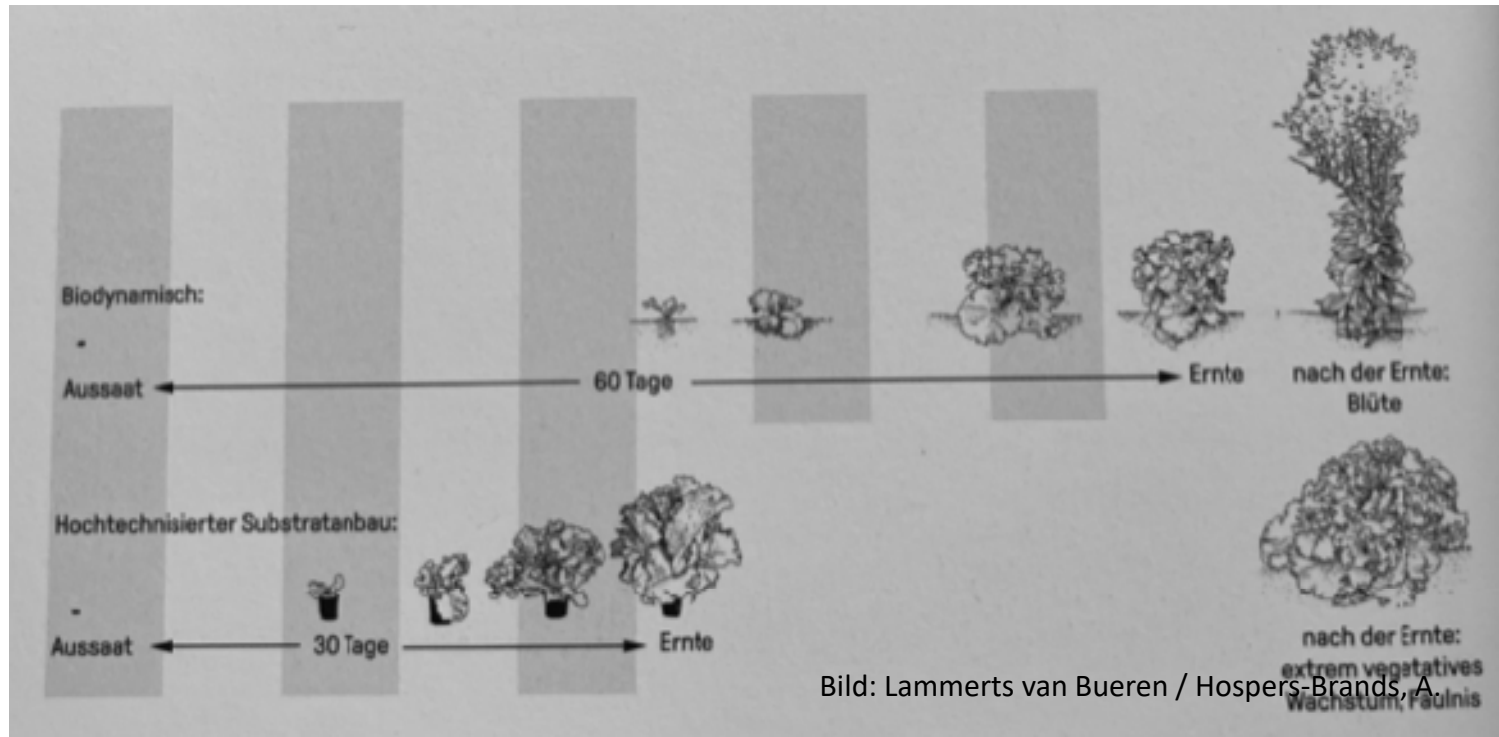
Jennifer R. Reeve, L. Carpenter-Boggs, John P. Reganold, Alan L. York, Glenn McGourty, Leo P. McCloskey

- Les raisins biodynamiques montrent un Brix significativement plus élevé ( $p < 0.05$ ) Brix et un taux de phénols totaux et d'anthocyanes totaux notablement supérieurs ( $p < 0.1$ ) en 2003. Les préparations biodynamiques peuvent avoir un effet sur le feuillage et la chimie du raisin mais n'ont pas modifié les paramètres du sol ou les nutriments des tissus mesurés dans cette étude.

## **2. Se nourrir de forces**

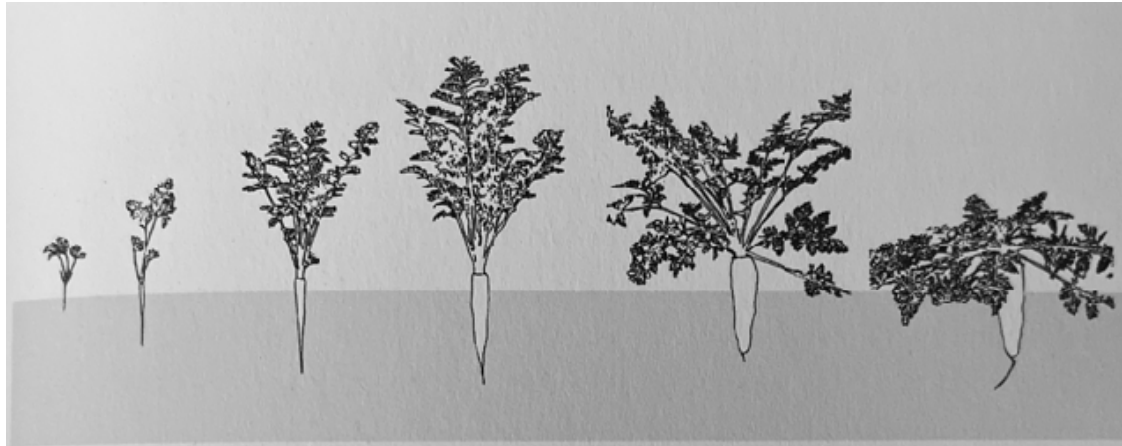
Vitalité de l'aliment (croissance)  
Structure de l'aliment (différenciation)

# Observation phénoménologique



Les salades hors-sol ne se différencient pas: absence de floraison



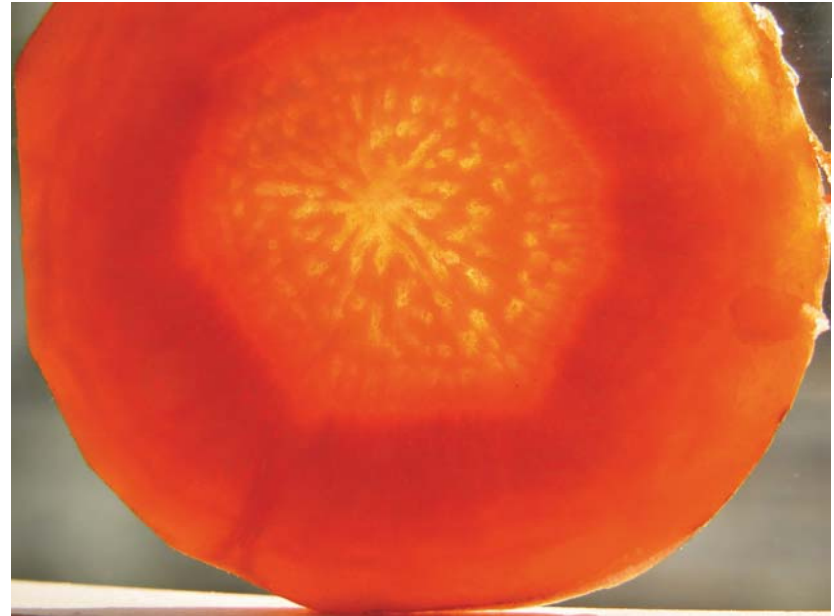


Zeichnungen: Gerda Peters



En haut : Carotte à croissance accélérée (biodynamique)

En bas : croissance rapide : Carotte à croissance harmonieuse (biodynamique)

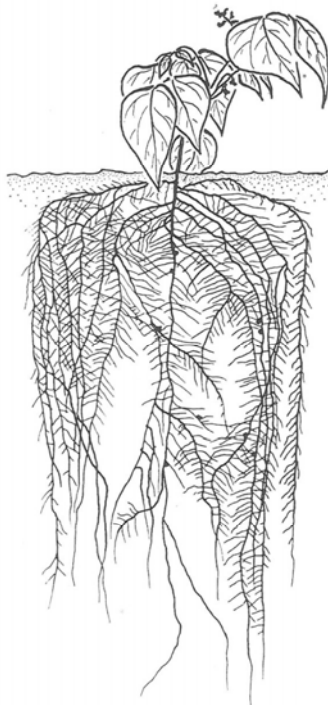


Bilder: Jasmin Peschke

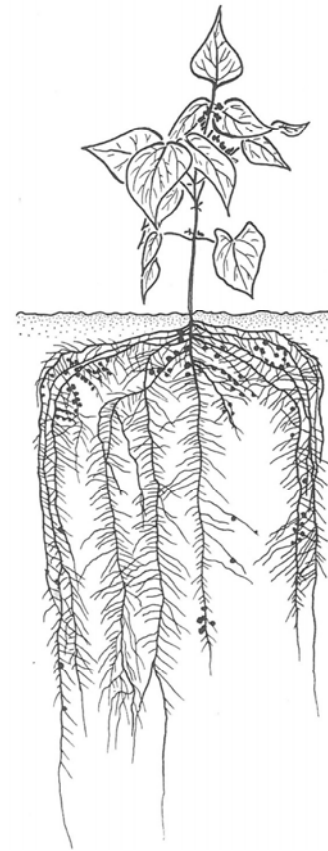
Laquelle est la plus „différenciée“ ?

## Effet du mode de fertilisation sur la morphologie

Fertilisation Minérale

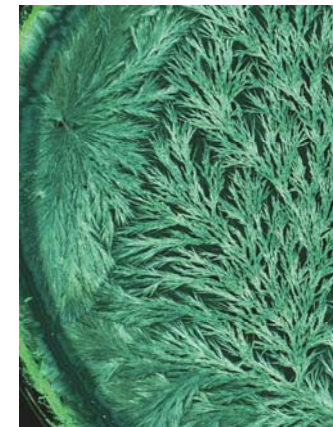
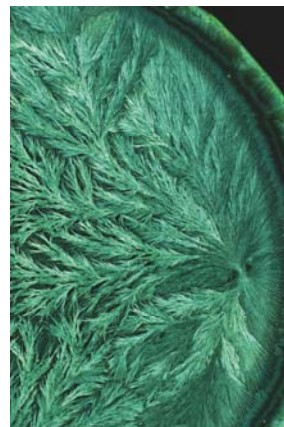
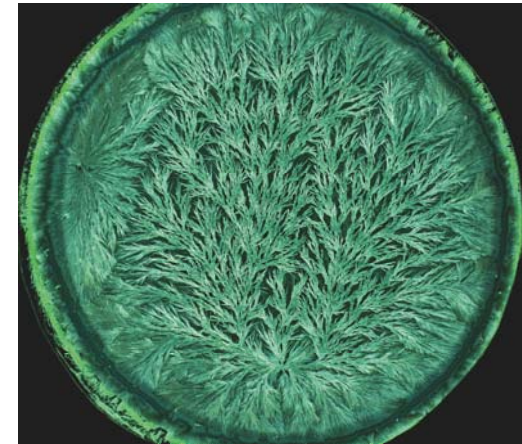
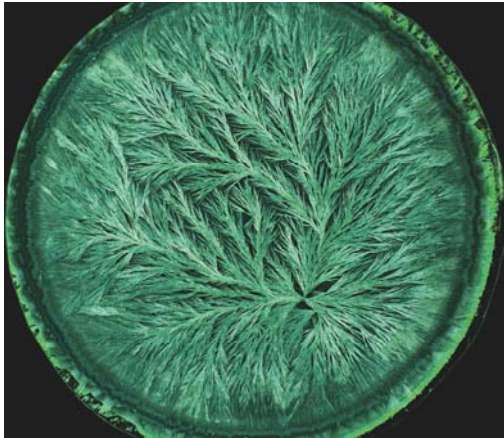


Fertilisation Biodynamique



# Méthodes morphogénétiques

Extrait de blé vieux de 12 jours



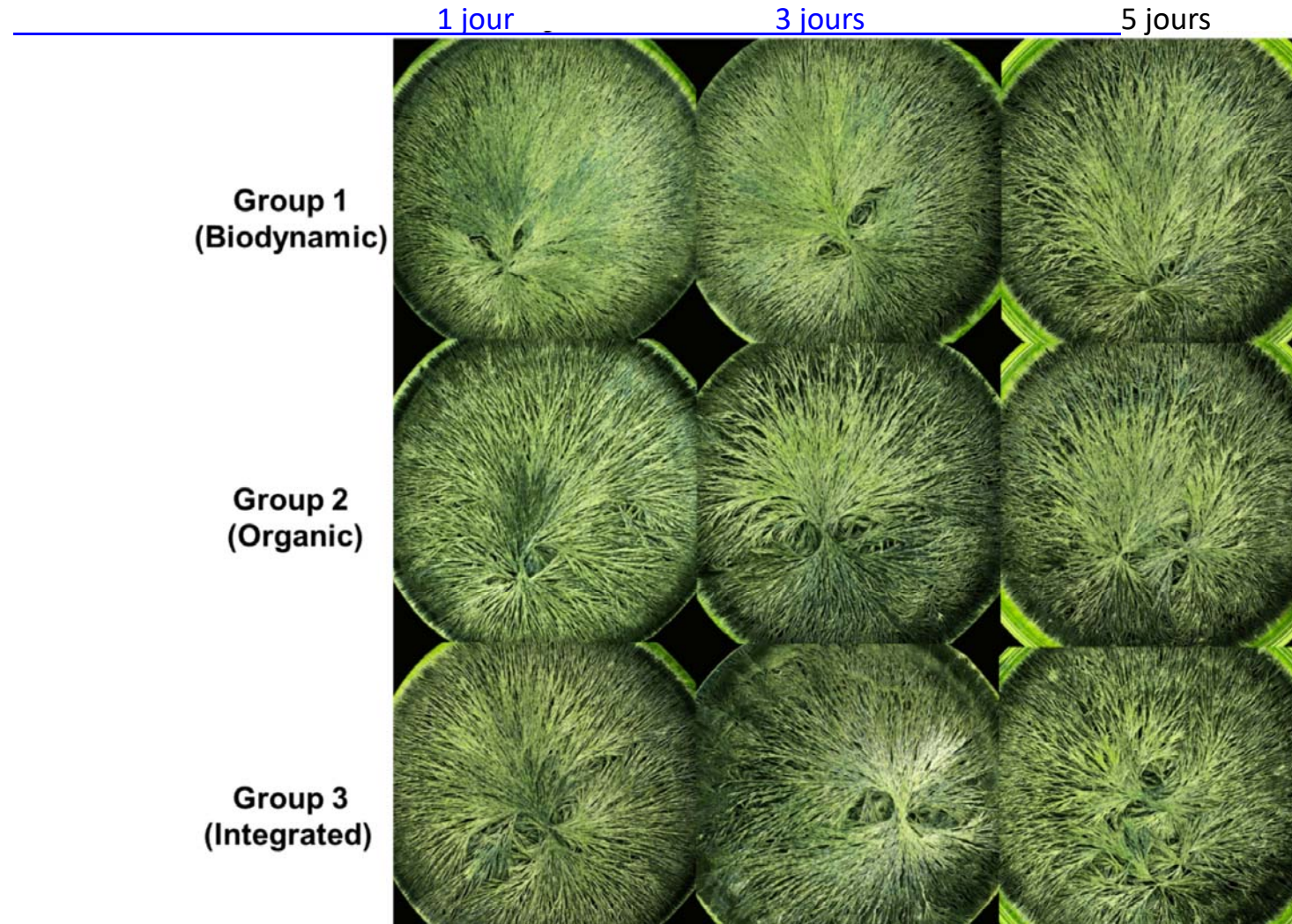
Biodynamique (D)

Biologique (O)

Conventionnel (C)

Quality assessment of grape juice from integrated, organic and biodynamic viticulture using image forming methods

[Jürgen Fritz, Miriam Athmann, Georg Meissner, Randolph Kauer, Uwe Geier, Roya Bornhütter, Hans Schultz Vol. 54 No. 2 \(2020\): OENO One](#)



Détérioration du jus des systemes agricoles INT, ORG et BIODYN

- Earlier investigations on various foods (e.g., wheat: Fritz *et al.*, 2011; lettuce: Athmann, 2011; grapes: Fritz *et al.*, 2017), have revealed that organic and especially biodynamic products **usually show fewer signs of aging and stronger form expression** than samples from conventional or integrated production. We therefore classified the sample group with the finest needle bundles (Group 1) as originating from the biodynamic production system, the group with the coarsest and most chaotic needle bundles (Group 3) as derived from the integrated production system, and the intermediate group (Group 2) as originating from the organic production system. The qualitative assessment using image forming methods - ranking the juice samples characterised as 'strong form expression' and 'low age' higher than those characterised as 'weak form expression' and 'advanced age' - showed a clear hierarchy: biodynamic (BIODYN)>organic (ORG)>integrated (INT) (Table 3).



***Un semis tardif ou une fertilisation trop élevée donne une mauvaise qualité de conservation des carottes  
L'application des préparations biodynamiques peut provoquer une augmentation de la qualité des produits***



## Test de vitalité sur des concombres

Bild: Jens-Otto Andersen



## **3. Se nourrir de perceptions**

# Wirksensorik-Test

Freie Beschreibung



## L'approche sensorielle

Description des effets corporels ressentis lors de la consommation d'un aliment

Comparaison betterave rouge et carotte

Körperwirkungsbild: Ergebnisse der freien Beschreibung.

■ Positive Merkmale

■ Negative Merkmale

Es wurden mehrere Untersuchungen durchgeführt:  
Jeweils 5 Rote Beete-Proben wurden in zwei Untersuchungen verkostet.  
An dem ersten Test nahmen 7 Prüfer teil und am zweiten 10.  
Dadurch ergaben sich insgesamt 85 freie Beschreibungen zur Rote Beete.  
Jeweils 3 Möhrenproben wurden in drei Untersuchungen verkostet.  
Das Panel bestand aus 10 Personen. So ergaben sich insgesamt 90 freie Beschreibungen zur Möhre.  
Die Anzahl der Begriffsnennungen steht in Klammern. Merkmale, die weniger als 11 Nennungen erhielten, sind nicht abgebildet.  
Merkmale, die bei einer Probe hervortreten, sind durch kräftigere Farbtöne markiert.

Bild: Uwe Geier

# Etude sur 128 000 vins français

Etude sur 128 000 vins français (1995 à 2015) dont 3,9% bio ou biodynamiques et testés par 3 guides reconnus. Gault et Millau, Gilbert et Gaillard, Bettane Desseauve. (Delmas M. Lim J. H., Gerbeaud O. à paraître dans Ecological economics).

- Les vins biologiques ont été mieux notés et plus haut que les vins conventionnels non certifiés : 6,2 % de plus. Pour les vins biodynamiques, la différence avec les vins conventionnels était de 11,8 %.
- (tiré de Malnic E. La vigne, le vin et le bio. Ed. France agricole.

# Mes plus belles expériences gustatives



Je suis très sensible aux notions de pureté, de fraîcheur et d'équilibre. Je crois que mes plus belles expériences gustatives proviennent de vins issus de la viticulture biodynamique... Je ne suis pas à la recherche de monstres de concentration, cela ne m'intéresse pas...

Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde 2000

(Malnic E. La vigne, le vin et le bio. Ed. France agricole. 2021)

## **4. Se nourrir de la rencontre avec une individualité**

# Une expression magnifique

*La personnalité du vin s'exprime de manière plus singulière. Force est de constater que les vins conduits en biodynamie semblent présenter plus d'acidité et de profondeur. La différence la plus importante est l'équilibre gustatif du vin. La minéralité est plus prononcée, la personnalité du vin s'exprime de manière plus unique...*

# L'approche éthique

une agriculture respectueuse de la nature des êtres vivants



**Site [bio-dynamie-recherche.org](http://bio-dynamie-recherche.org)**