

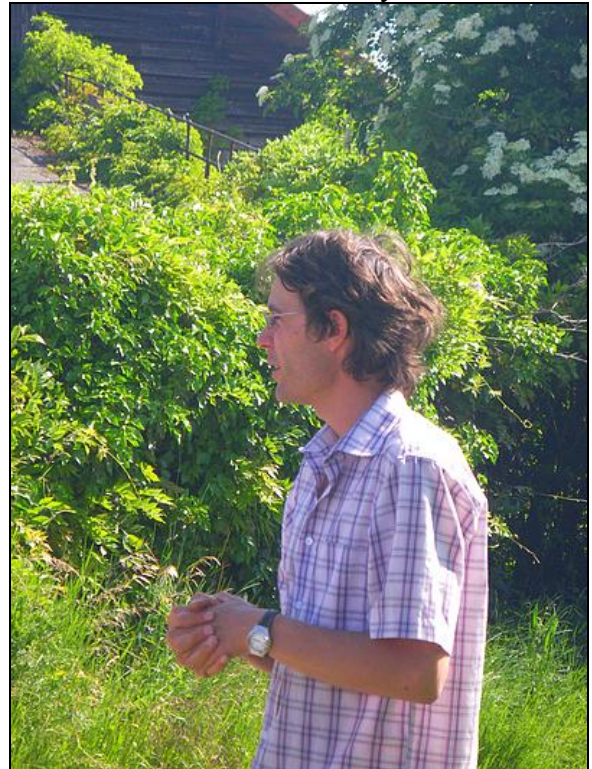
29 mai 2010

Visite de la ferme de la Touvière à Meinier

Le Club Terre Avenir s'est rendu sur la ferme biologique de Mathias Corthay à Meinier.

La Touvière était un domaine d'une centaine d'hectares que le grand-père de Mathias a acheté au début du siècle dernier. Aujourd'hui, le domaine n'en compte plus qu'une trentaine du fait des différentes successions et partages. Depuis 2007 en production biologique, la Touvière est actuellement en reconversion en biodynamie. En effet, Mathias voulait sortir de l'agriculture chimique afin de retrouver un sol sain et vivant. Il a commencé par la production biologique qui interdit l'usage des produits de synthèse et les engrais chimiques. Puis, par conviction, il a

décidé d'aller encore plus loin et de se tourner vers la biodynamie.



Les principes de l'agriculture biodynamique ont été posés par l'anthroposophe Rudolf Steiner en 1924. Cette méthode a pour idée de départ le concept d'« *organisme agricole* » qui consiste à regarder toute ferme, tout domaine agricole, comme un organisme vivant le plus diversifié et le plus autonome possible, avec le moins d'intrants en ce qui concerne le vivant (plants, semences, fumure...). Développée et expérimentée par les agriculteurs, cette méthode utilise les plantes pour réaliser des extraits végétaux, tisanes, décoctions, macérations, parfois combinées avec des dilutions, et qui servent à soutenir un bon processus végétatif et à limiter le développement des parasites¹.

¹ Wikipedia, « Agriculture biodynamique », 27.07.2010.

Mathias Corthay nous explique quelles différences il y a en ce qui concerne le travail de la terre en production intégrée, en production biologique et en biodynamie. Il nous donne aussi ses recettes pour faire les tisanes et décoctions qui aideront les plantes à combattre les insectes nuisibles et les maladies des plantes. Il applique ces méthodes pour ses champs, ses vignes et ses vergers.

Ses vergers :



Ses vignes :



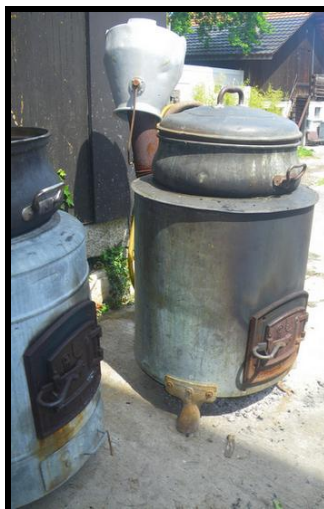
Un de ses champ de blé :



Remarquez la différence avec un champ en production intégrée :



Mathias Corthay utilise d'anciennes lessiveuses pour préparer les décoctions qu'il pulvérisera sur ses plantes.



Après la visite, un buffet splendide préparé par Isabelle, la compagne de Mathias Corthay nous attendait : soupe d'ortie, taboulé, salade de carottes, saucisse locale et vin en biodynamie !

Chacun a pu, en outre, s'approvisionner en huiles, farine et diverses céréales BIO grâce au petit magasin de produits locaux et BIO que Mathias et Isabelle ont mis en place sur leur exploitation.



En conclusion :

