

# 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° 12

Septembre 2014

<b>Editorial</b> .....	<b>3</b>
<b>Agenda biodynamique</b> .....	<b>5</b>
<b>Commissions de développement</b> .....	<b>9</b>
<b>Bourse de corne populaire</b> .....	<b>9</b>
<b>Rhodiola</b> .....	<b>10</b>
<b>Plantons</b> .....	<b>11</b>
<b>Feuilleton Biodynamique</b> .....	<b>13</b>
<b>Romand photo</b> .....	<b>15</b>
<b>Annonces</b> .....	<b>18</b>
<b>Livres en vente au secrétariat de l'ARB</b> .....	<b>23</b>
<b>Adresses utiles</b> .....	<b>25</b>
<b>La Bourse de Corne Populaire pour votre région</b> .....	<b>26</b>

## 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** : 4<sup>ème</sup> année d'édition

**Rédaction - Réalisation** : Association Romande de Biodynamie

**Encarts publicitaires** : Barbara Schneider - Secrétariat de l'ARB - [secretariat@arbdyn.ch](mailto:secretariat@arbdyn.ch) - Tél : 079 755 79 26

**Pour toutes informations concernant Le Bulletin ARB :**

Barbara Schneider - Secrétariat de l'ARB - [secretariat@arbdyn.ch](mailto:secretariat@arbdyn.ch) - Tél : 079 755 79 26

Association Romande de Biodynamie - Case postale 152 - CH - 1880 Bex - [www.arbdyn.ch](http://www.arbdyn.ch)

CCP : 10-153689-2

## Maturation et dynamisme



Chers membres, chers amis,

En cette saison de maturation et de récolte et ce malgré les forces aqueuses de cette été, j'espère que les efforts que vous avez entrepris, pour mener à terme vos cultures et projets divers, portent leurs fruits !

Au niveau de l'association, suite à l'assemblée générale dynamique et chaleureuse du mois de mars, le printemps 2014 fut animé et intense en activités ! Je tiens spécialement à remercier toutes les commissions de développement qui œuvrent pour la formation du tissu associatif à travers des activités et idéaux qu'elles animent. Grâce aux initiatives et actions de chacun, l'ARB prend ainsi un visage humain, engagé avec sens et enracinement. Tous mes encouragements dans cette direction !

Et pour la suite, je vous rappelle deux évènements importants qui se dérouleront courant septembre, à savoir le Marché Biodynamique à Vevey le samedi 6 septembre ainsi que le Marché Bio de Saignelégier le week-end du 21 et 22 septembre, marché dont le thème 2014 est le cosmos et où l'ARB sera présent avec son stand d'information. Venez nous rendre visite !

En attendant de vous revoir, je vous souhaite une bonne fin d'été et je vous dis à bientôt !

Cordialement

Mathieu Udriot  
*Président de l'ARB*

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



Votre peau ne vit pas que d'air 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 gerçées 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.weleda.ch](http://www.weleda.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](mailto:ear1@bluewin.ch) [www.editionsear.com](http://www.editionsear.com)

**demeter**

Biodynamique par nature.



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

LES PRODUITS LAITIERS DEMETER.  
À BASE DE LAIT CRÉMANT.



[www.vacheacornes.ch](http://www.vacheacornes.ch)

# Agenda biodynamique

## Quelques dates à retenir :

### Samedi 6 septembre - Marché biodynamique - Vevey

Nous avons le plaisir de vous inviter au **Marché Biodynamique le samedi 6 septembre 2014 à Vevey** pour une journée festive sous le signe des échanges et de la convivialité.

Avec plus de **11 stands**, notre marché biodynamique est une occasion unique de pouvoir côtoyer un joli panel de producteurs ou d'entreprises travaillant en biodynamie.

Ce marché a pour but de **créer des liens, de faciliter le contact entre vous**, consommateurs et les producteurs, prestataires de service ou commerçants biodynamiques. **Il n'a pas lieu d'être sans les deux parties !**

Vous pourrez dialoguer, vous renseigner sur leurs produits et profiter de faire vos emplettes qui viennent de toutes régions, le tout dans une ambiance festive en dégustant une **raclette de fromage biodynamique** et en écoutant les **cors des Alpes**.

Nous nous réjouissons de vous rencontrer **sous la Grenette entre 7h et 17h**

Pour le comité d'organisation du marché,

Laurence Von Moos  
079 376 17 66

ARB  
arbdyn.ch

5<sup>e</sup>  
**Marché  
Biodynamique**  
de Suisse Romande

demeter  
Biodynamique par nature.

Place du Marché de Vevey  
Sous la Grenette de 7h à 17h  
**Samedi 6 septembre 2014**  
Rencontrez les producteurs de  
la région et dégustez leurs produits

Raclette biodynamique  
Animation musicale  
Cors des Alpes

SEMAMINE DU GOÛT

Un événement de la  
SEMAINE DU GOÛT

Association Romande de Biodynamie  
info@arbdyn.ch - www.arbdyn.ch

## 14ème Semaine suisse du Goût

### Le plaisir du goût fait de la résistance !

Obésité au nord, faim au sud, malnutrition partout. Et si notre problème était la solitude alimentaire, qui nous a fait perdre l'amour de la nourriture ?

Sans aucun doute l'industrie agro-alimentaire a ses programmes planifiés sur les aliments que la planète consommera dans les années futures.

Le plus grave de tout cela, c'est que nous avons perdu le goût des autres. Le goût de la communauté, paysans ou éleveurs qui nous nourrissent toute l'année. Le goût du manger ensemble autour d'une belle table et de regards partagés. Le goût de la cuisine, comme alternative quotidienne au prémâché standardisé. Et aussi le goût de la transmission de valeurs à nos enfants.

Mais il n'y a pas de fatalité à cela ! Au fond, nous avons un pouvoir sur cette situation. Alors, prenons-nous en main ! Devenons maîtres de notre nourriture !

La Semaine du Goût, c'est d'abord cela. Prendre le temps de se poser de bonnes questions et prendre des résolutions pour soi-même, sa famille, ses amis, tout en voyageant au rythme des découvertes dans le pays et ses régions.

Tous les événements sur [www.gout.ch](http://www.gout.ch)

# Agenda biodynamique

**Samedi 20 et dimanche 21 septembre - Marché Bio - Saignelégier**  
[www.marchebio.ch/marchebio.html](http://www.marchebio.ch/marchebio.html)

L'ARB sera présente les deux jours avec un stand le stand d'information.

## Conférence le dimanche 21 septembre à 11h

» Découvrir et renouer consciemment avec un certain nombre de rythmes terrestres et célestes permet de renforcer la santé des plantes, des animaux, et de l'Homme ! » nous dit Rudolf Steiner, fondateur de l'agriculture biodynamique. Une connaissance qui a fait ses preuves... mais comment comprendre l'horloge externe et ses biorhythmes ? Marc-André Jacquet, naturopathe, jardinier biodynamique et vice-président de l'ARB et Mahesh, responsable de la Bourse de Corne Populaire, viennent nous partager savoir et expérience !



## Cours d'initiation au jardinage bio & biodynamique

### Cours donné par la fondation Ecojardinage

Ce cours est une base incontournable pour qui veut débiter un jardin dans le respect de la nature, pour qui jardine déjà mais veut aller plus loin dans l'équilibre de l'écosystème ou pour les curieux qui se demandent ce qui se cache derrière les différents types de cultures « bio ».

**Les jeudis 2, 9, 16 et 23 octobre 2014 de 18h à 21h, à Bernex**

**Les samedi et dimanche 25 et 26 octobre 2014, à Bex**

[www.ecojardinage.ch/formations-2/](http://www.ecojardinage.ch/formations-2/)

## Un dimanche biodynamique radiophonique

La Biodynamie sur les ondes de la RTS

Dimanche 31 août 2014 de 6 h à 9 h

La Biodynamie est le fil rouge de l'émission « **Le journal du dimanche** » sur RTS La Première.



Ce dimanche 31 août, 5h du mat, on se retrouve, Marie-Thérèse, Maya et moi à la gare de Bex. Les baillements nous accompagnent jusqu'à la Sallaz, but de notre voyage. 5h45, on retrouve Isabelle à la porte de la maison de la radio. Marc-André arrive aussi, et voici la fringante équipe au complet.

L'aventure a commencé l'automne passée quand Isabelle Gendre m'a contacté afin d'enregistrer 2 reportages sur la Bourse de Corne Populaire pour le compte de la RTS. A son initiative, l'équipe du Journal du Dimanche (anciennement Monsieur Jardinier) a été d'accord de faire une émission dont le fil rouge est la biodynamie. Finalement, quelques 10 mois plus tard, ce matin du 31 août, ça s'est concrétisé !

Et voici à 6h pile, Marie-Thérèse Chappaz, Marc-André Jaquet au micro, en direct, dynamisés par la grande prêtresse Christine Magro. Hors antenne, Maya et moi attendions les téléphones (spécifiques à la biodynamie) des auditeurs. L'émission, je ne vous la résume pas, allez l'écouter sur [www.rts.ch/la-1ere/programmes/le-journal-du-dimanche/6063122-le-journal-du-dimanche-du-31-08-2014.html](http://www.rts.ch/la-1ere/programmes/le-journal-du-dimanche/6063122-le-journal-du-dimanche-du-31-08-2014.html) comme je vais aller le faire, car je n'en ai écouté que des bribes, les téléphones allant bon train. Ce que j'ai entendu, c'est la simplicité magnifique avec laquelle Marie-Thérèse a parlé de son vécu, de son travail d'éleveuse de vins. Et la magistrale présentation des préparats du compost de Marc-André, claire, précise, juste du grand art ; ça me donne rudement envie d'écouter la suite, et j'aimerais bien écouter ces 2 reportages ! Sur la fin, j'ai aussi eu droit au direct : Présenter la Bourse de Corne Populaire en 2 mots.

9 heures pile : Ah, c'est fini, bouclé, terminé ? Ces 3 heures ont passé vitesse grand V ! Petit débriefing, tout le monde avait l'air content, on se retrouve dehors, sur le parking, un peu sonnés tout de même !

Pour Marc-André, c'est pas fini : Il a accepté de répondre au courrier des auditeurs... Je lui souhaite bonne chance...

Mahesh, le 31 août 2014

# Commissions de développement

**Chaque membre de l'ARB a 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](http://www.arbdyn.ch/Commission-developpement/Formulaire-Commission-Developpement.doc)

Informez ensuite les membres de l'ARB de vos activités en publiant vos comptes-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](mailto:secretariat@arbdyn.ch)

**L'ARB vous soutiendra dans le développement de vos projets. Vous trouvez plus d'informations au sujet des commissions de développement sur la page [www.arbdyn.ch/Commissions.html](http://www.arbdyn.ch/Commissions.html)**

---

## 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.



# Commissions de développement

## Bouse de corne populaire

### L'aventure continue, préparez-vous pour cet automne !

Eh oui, d'ici quelques respirations, nous serons en automne.

Le temps pour vous, amoureux du bien être de la terre actuelle et future, de passer à l'action.

Les Bouses de Corne Populaire sont là pour ça, donner un coup de pouce à la terre et à nous, les humains prédateurs, à passer le mieux possible le cap du matérialisme dont on ne voit pas encore le bout...

La Bouse de Corne aide à desclérouser la terre et les pensées des hommes et femmes qui se donnent la peine de se réunir autour d'une dynamisation.

Regardez ces quelques photos pour vous donner une idée de ce qui se passera chez vous quand vous aurez décidé de faire le pas. En dernière page du bulletin, vous trouverez les modalités pratiques.

N'hésitez pas, prenez contact avec moi dès que le cœur vous en dira !

A bientôt.

Mahesh

Tél : 077 407 21 51 Mail : mahesh.bijoutier(at)gmail.com



# Commissions de développement

## Commission Rhodiola

### Reflète de la journée du 4 mai

Nous étions une demi-douzaine à nous retrouver chez Charlet, le tea-room de la place de Barboleusaz, pour démarrer la journée en faisant connaissance et en partageant les dernières nouvelles.

Nous sommes ensuite montés sur le terrain des Ernets pour commencer le nettoyage de la parcelle. De loin, le travail semblait énorme, mais après un temps d'adaptation, le temps que chacun trouve l'outil qui lui convienne, ligne après ligne l'avancée fut spectaculaire.

Si bien que vers 13h, les trois quarts du travail effectué, nous nous sommes installés sur la balcon du chalet pour partager les spécialités de chacun (miam la viande séchée de brebis) et le verre de l'amitié, aussi avec les locataires du chalet arrivé entre-temps.



Il ne nous restait ensuite plus qu'à terminer le travail, (dur,dur la digestion) toujours dans la bonne humeur et le partage des connaissances et ressentis pour ainsi pouvoir se dire au revoir pas trop tard pour que chacun puisse finir son dimanche tranquillement.

Ce fut donc pour moi encore une de ces belles journées où la joie d'être ensemble pour travailler et échanger autour d'un projet commun fait que la tâche semble facile, que l'on a passé la journée à apprendre et à rigoler, et que le résultat est juste magique.

Un grand merci à tous les participants, spécialement à Francine pour les photos.

et surtout : **NE MANQUEZ PAS LA PROCHAINE JOURNEE RHODIOLA le Dimanche 12 OCTOBRE.** (le programme précis suivra, réservez juste la date)



# Commissions de développement

## Commission « Plantons »

Chers lecteurs,

Cette année fut pour moi « le grand saut » dans l'inconnu. Il y eut d'abord la difficile décision : arrêter de proposer des plantons ou se lancer dans l'entreprise de gérer seule la production. Jusqu'à là c'est Enrique Jaime de « la Branche » qui endossait cette responsabilité. Isabelle Gendre, hortultrice de métier, « tomba du ciel » au moment de cette prise de décision, elle me proposa son aide et devint mon coach dans la mise sur pied de cette petite entreprise. Je la remercie, car sans elle je ne me serais jamais lancée dans une telle aventure ! Il fallut trouver un lieu et le négociier. C'est sous le tunnel de la Pépinière des Dévens que nous nous sommes installés. Grâce à Mahesh qui fut notre maître d'œuvre, nous avons construit 8 mètres de couches, dont il fallut creuser le fond pour y mettre 30 cm de fumier frais recouvert de 10 cm de terre et ainsi bénéficier de la chaleur dégagée par le fumier. Cela fait beaucoup de brouettes ! Aménager les étagères qui accueillirent les cageots de plantons, transporter 3m<sup>3</sup> de terre de surface et bénéficier du fumier de cheval composté ayant reçu les préparats apportés par Thierry Cevey... Les semis pouvaient commencer ! Pendant trois mois, une attention constante fut nécessaire pour mener à bien la plantation : semis, arrosages, transplantations, ouvertures et fermetures des couches et du tunnel, désherbage, etc. Malgré une grande différence de température entre les journées ensoleillées et les nuits relativement fraîches, la plupart des plantons se sont bien développés. N'ayant pas trouvé de serre chauffée, les semis et plantons qui demandent plus de chaleur ont été élaborés à « la Branche » et entretenus par Delphine Girod de la ferme « la Solide » qui habite le Mont Pèlerin, un peu moins loin que mon domicile, près de Bex !

Avec toutes les personnes qui sont venues prêter main forte, nous avons produit plus de 3000 plantons de légumes et fleurs de manière artisanale. Nous les avons proposés dans six lieux de vente à des dates ponctuelles entre le 5 et le 20 mai.

En échange du lieu octroyé par Véronique Juilland à la pépinière des Dévens, j'organise 3 journées par année, avec apports pratiques et théoriques biodynamiques, échanges et partages conviviaux, travail collectif pour soigner, entretenir et embellir le lieu.



### Prochain rendez-vous : Samedi 13 septembre de 10h00 à 18h00

Thème : Les plantes pour soigner les plantes, théorie et pratique, par Mathieu Udriot.

Je profite de ce mot pour remercier chaleureusement tout ceux qui ont prêté « main forte » dans la réalisation de ce projet :

- Tout d'abord à Enrique Jaime, sans qui cette entreprise n'aurait pas vu le jour. Avec grande générosité, il nous a accueillis à « la Branche » et distillé son savoir et ses connaissances.

- à Isabelle Gendre, sans qui je ne me serais pas sentie assez forte pour créer une petite entreprise indépendante.

- à Delphine Girod, pour sa collaboration efficace et sympathique.

- à Mahesh, toujours prêt à me soutenir dans mes projets ! Et pour son savoir faire.

- à Véronique Juilland, pour nous accueillir à la pépinière de Dévens avec grande générosité et ouverture.

- à tous les « puericulteurs(trices) », qui ont pouponnés et apporté les soins nécessaires pour que de beaux plantons aient vu le jour : Lucette, Laurette, Gaëlle, Francine, Jean-Michel.

- à Karine, Jean-Christophe et Francine, qui m'ont aidé lors du marché de Vevey

Je me rends compte à chaque fois, avec émerveillement, que l'union fait la force et que grâce à l'intérêt et l'enthousiasme beaucoup de choses sont possibles !

Un grand MERCI à tous et à l'année prochaine !

Maya Berger

Pour vous joindre à l'aventure, une demi-journée ou plus,  
024 463 22 32 ou mayaberger(at)bluewin.ch



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

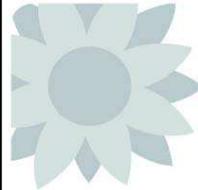


**Produits en vente au domaine :**

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



VOTRE ÉPICERIE NATURELLE  
AU  DE ROLLE !



**Horaires d'ouverture**

Lu au Ve 8h30 - 12h00  
13h30 - 18h30

Samedi 8h30 - 12h00  
13h30 - 17h00

31 Grand-Rue 1180 Rolle  
Tél. 021 826 14 06  
epicerietournesol@bluewin.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](http://www.LeShopBio.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](http://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](mailto:info@latreilledor.ch)

[www.latreilledor.ch/catalog](http://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](mailto:info@artisan-vigneron.ch) • [www.artisan-vigneron.ch](http://www.artisan-vigneron.ch)

## Agriculture steinerienne (Bio-dynamique) :

### 11. Résumé et conclusion provisoire

*Nous avons vu que les préparations biodynamiques agissent comme l'homéopathie.*



Vous avez certainement suivi sur TV5 l'émission consacrée à *Luc Montagnier*, découvreur du virus du SIDA et Prix Nobel de médecine. Eh bien, cette présentation des travaux de recherche sur la mémoire de l'eau montre **comment « une information » est transmise par dynamisation et dilution** (information, c'est-à-dire « qui donne une forme ! »).

La forme qui est donnée dans la terre, par exemple avec la préparation 500 (bouse de corne), c'est la forme de l'« humus ».

Vers la fin de l'émission, vous avez vu un mathématicien donner une explication moderne. Mais ce n'est qu'une hypothèse pour satisfaire l'intellect, dont notre

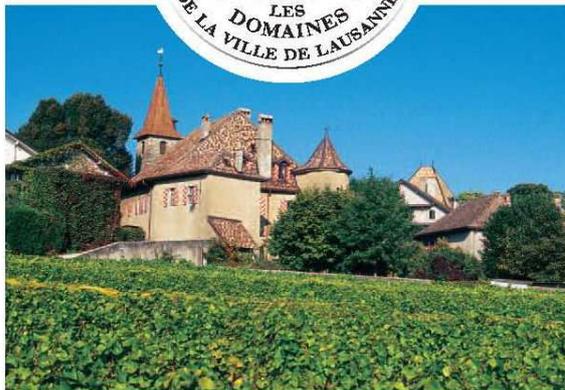
époque est si friande, et l'idée que les molécules d'eau forment « une ronde enfantine » est une charmante poésie ! Ce qui importe, c'est la constatation des faits, c'est-à-dire la reproduction à distance d'une molécule d'ADN à partir d'un message « informatique » décodé à l'aide d'un appareil et transformé en un message (appelons-le vibratoire) qui va imprégner l'eau qui lui est exposée.

Nous avons aussi constaté que l'agitation des dilutions successives, ainsi que la création d'un chaos (dans la petite machine à vibrer), corroborent notre pratique de la dynamisation des préparations.

La bio-dynamie dans l'agriculture ne repose donc pas sur des spéculations, mais sur des constatations et sur l'action renouvelée à partir de l'observation pratique de la qualité de la terre et des produits qui y sont cultivés. On peut évidemment accumuler des connaissances et des tours de mains pratiques, mais il n'y a pas de dogme, et c'est cela qui rend la culture biodynamique vivante et pleine de promesses.

Je termine ici ce petit feuilleton et vous remercie de l'avoir lu.

Jean-Marie Jenni  
*EAR Editions Anthroposophiques Romandes*



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@sefanet.ch](mailto:aime.berger@sefanet.ch)

[www.lausanne.ch/vignobles](http://www.lausanne.ch/vignobles)

Domaine cultivé en Biodynamie



Photos : (c) www.dagpo.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](mailto: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](mailto:info@bamajo.ch)  
[www.bamajo.ch](http://www.bamajo.ch)

# Romand photo

## Préparation de la serre pour la commission "plantons"

Faites-nous parvenir vos photos ...





# 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](http://www.poussenature.ch) • +41 24 472 28 83



graphem.ch



Case postale 1560 - CH - 1001 Lausanne - Tél. + 41 21 601 68 02



Soutenez le projet  
de l'association de soutien  
au projet agro-écologique  
sur l'île de Patmos (Grèce)  
et devenez propriétaire  
du vignoble du domaine  
de l'Apocalypse.

Plus d'informations et souscriptions: [info@patoinos.ch](mailto:info@patoinos.ch) / [www.patoinos.ch](http://www.patoinos.ch)



Jardilisle  
et

Les Amis Suisses des Plantes Vivaces

Château de L'Isle  
Marché

et



de plantes

Le dimanche 14 septembre 2014

06.00 - 16.30 Entrée gratuite

[jardilisle@msn.com](mailto:jardilisle@msn.com)

[www.jardilisle.ch](http://www.jardilisle.ch)

**Live en direct dès 06h00**  
Le journal du dimanche présenté par  
Christine Migre et son équipe de jardiniers  
amis  
des  
vivaces



[www.sylvainandco.ch](http://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](http://www.lasolide.ch)



**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](http://www.EcoJardinage.ch)

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

## 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](http://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](mailto:secretariat@arbdyn.ch) Nous vous remercions pour votre dynamisme.

---

## " On a retrouvé la mémoire de l'eau "

Un film à voir absolument !

[www.agoravox.tv/actualites/technologies/article/on-a-retrouve-la-memoire-de-l-eau-45897](http://www.agoravox.tv/actualites/technologies/article/on-a-retrouve-la-memoire-de-l-eau-45897)

Émission diffusée sur France 5 le 7 juillet 2014

L'eau serait capable de garder en mémoire les propriétés des molécules avec lesquelles elle a été en contact, même lorsqu'elles ne s'y trouvent plus. Une théorie qui a fait l'objet d'une énorme controverse.

Le professeur Luc Montagnier, prix Nobel de médecine, a décidé de lever le voile sur ses recherches en cours. Pour mettre en lumière les étonnantes propriétés de l'eau, il propose de réaliser, devant la caméra, une expérience surprenante : la transduction de l'ADN...

---

## Séminaire « Percevoir les Forces du Vivant »

proposé par la Société de recherche sur les Forces Formatrices  
du 20 au 22 septembre 2014

Au cours de ce séminaire, nous aborderons et approfondirons la démarche amenée par Dorian Schmidt, visant à développer les **capacités de perception** des forces du vivant **reposant en chacun d'entre nous**.

Par des exercices progressifs travaillant sur une meilleure connaissance et conscience de soi et une attention dirigée et intensifiée, nous formerons des outils qui nous permettront de partager des observations très concrètes.

Séminaire d'introduction avec Christine Sutter: **Percevoir les forces du vivant**

Séminaire d'approfondissement avec Manfred Schleyer: **Les 4 éthers et leur lien au végétal et à l'humain**

Du vendredi 20 septembre 18H au 22 septembre 15H à la Maison Oberlin, 68370 Orbey, Alsace

Coût: 100€ séminaire + 80 € repas/hébergement sur place pour l'ensemble des journées

[forceform@free.fr](mailto:forceform@free.fr) ou à J Muller12, rue du verger 67350 UHLWILLER – 0388 077 918



## **Invitation à un projet grandissant**

*Une pépinière entre forêt et champs aux Dévens sur Bex.*

*Une personne qui ouvre son espace contre des coups de main pour redonner vie à un terrain un peu maltraité et délaissé. Un espace qui demande du soin et de l'entretien...*

*Un lieu de rencontres, d'échanges, de partages.*

*Des repas conviviaux.*

*Des apprentissages et enrichissements de connaissances biodynamiques.*

*Des moments créatifs et encore bien des surprises !*

*Voilà ce à quoi nous vous convions:*

***Le samedi 13 septembre de 10h00 à 18h00***

*Thème : Les plantes pour soigner les plantes, théorie et pratique, par Mathieu Udriot*

*Repas : Soupe consistante, amenez pain, fromage et boissons!*

Venez en famille, avec des amis. On se réjouit de votre venue!

Maya Berger et Véronique Juillard

**Faites nous savoir combien vous serez d'adultes, d'enfants et pour quelle date, ainsi nous pourrons nous organiser.**

A: [mayaberger@bluewin.ch](mailto:mayaberger@bluewin.ch) objet: les Dévens

Par tél au : 024 463 22 32

SMS au : 077 472 00 06

## Dossier sur la biodynamie de Ulrich Schreier

### La Biodynamie : un chemin vers l'agriculture durable de demain

De nombreuses images comparatives entre méthode "standard", biologique et biodynamique

A télécharger : [www.vernoux.org/AgricultureBiodynamique.pdf](http://www.vernoux.org/AgricultureBiodynamique.pdf)

Extraits :

- **Effets des préparations biodynamiques**  
Carottes de sol prises dans un vignoble en Alsace (sol siliceux):



En haut : parcelle en Biodynamie En bas : parcelle limitrophe en conventionnel - (page 9 du dossier)

- **Développement du sol après 3 ans de biodynamie**



1.



2.



3.

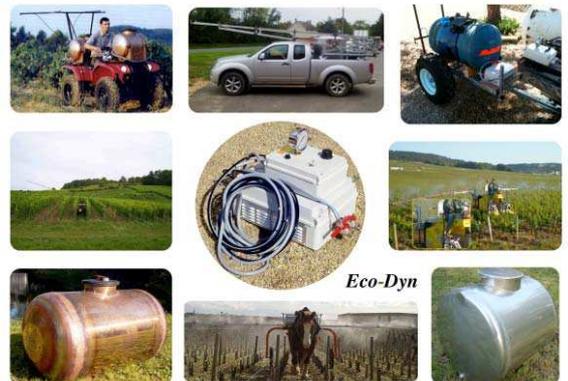
1. Témoin - 2. Préparations 500 et 501 - 3. Préparations 500P et 501 - (page 10 du dossier)

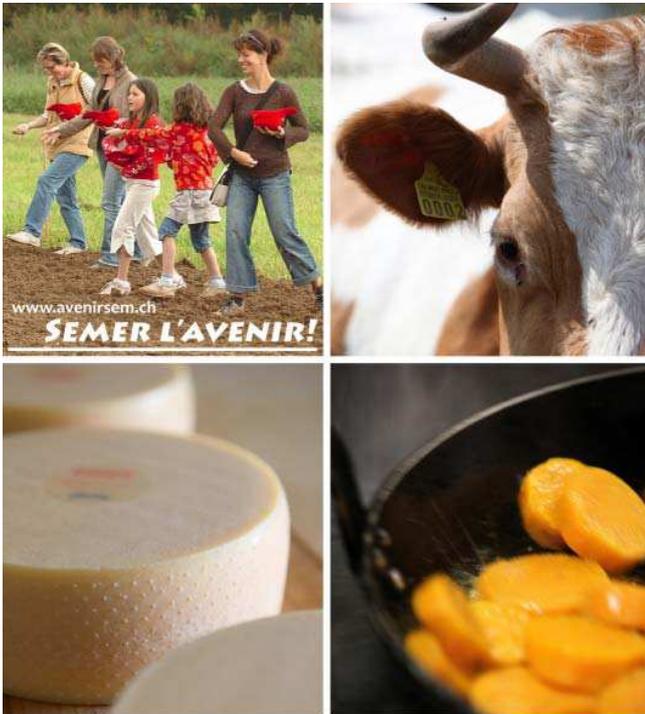
Sources : Ulrich Schreier - [www.ecodyn.fr](http://www.ecodyn.fr) - Images : Pierre Masson

## Techniques et outils pour la culture biodynamique



[www.ecodyn.fr](http://www.ecodyn.fr)





De la ferme au restaurant:

Biodynamique!

**L'AUBIER**  
www.aubier.ch

Les Murailles 5  
2037 Montezillon  
Tél: 032 732 22 11

*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](http://www.beudon.ch)  
[info@beudon.ch](mailto: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



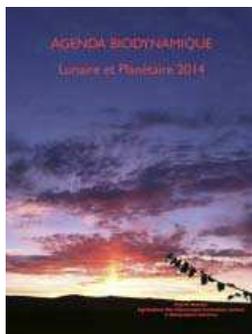
Lait ; fromage "Tomme de Lavaux" ; beurre ;  
épeautre ; seigle ; pommes de terre ; fruits.

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

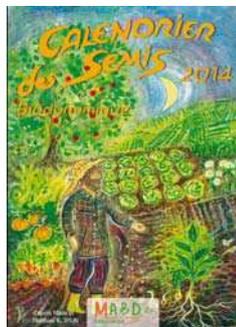
# Livres en vente au secrétariat de l'ARB

Les ouvrages peuvent être commandés au secrétariat [secretariat@arbdyn.ch](mailto:secretariat@arbdyn.ch)  
Pour les frais de port et d'emballage, nous rajoutons 3.- Fr. ou les frais postaux réels à votre commande.

## Les calendriers lunaires 2014

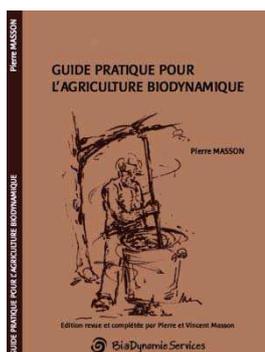


Agenda lunaire et planétaire Pierre Masson 2014 / 15.-

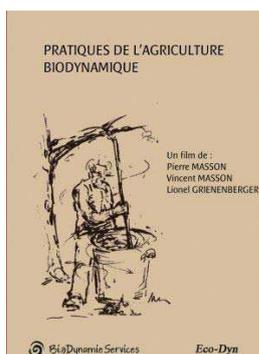


Calendrier des semis Maria Thun 2014 / 15.-

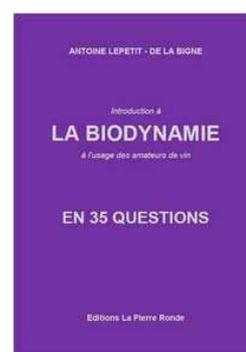
## Livres sur la Biodynamie



Nouvelle édition revue et complétée :  
Guide pratique pour l'agriculture biodynamique  
de Pierre Masson / 30.-



DVD : Pratiques de l'agriculture biodynamique  
Un film de Pierre & Vincent Masson,  
Lionel Grienenberger. (durée 83 min) / 20.-



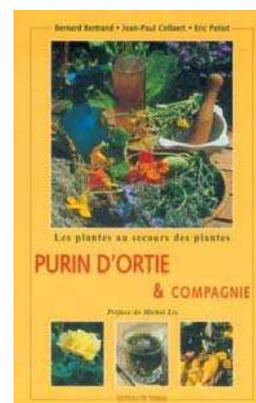
La biodynamie en 35 questions  
"Introduction à la biodynamie à l'usage  
des amateurs de vin" / 25.-



Mon année au jardin bio-dynamique  
100 trucs et astuces  
de Maria Thun / 25.-



Guide du jardinier en biodynamie  
Ce livre offre une présentation simple et agréable  
des principes de base de la biodynamie.  
de Peter Berg / 25.-  
*Cliquez sur l'image pour feuilleter le livre.*



Purin d'ortie et compagnie  
Les plantes au secours des plantes  
(4<sup>ème</sup> édition mise à jour)  
de Bernard Bertrand, Jean-Paul Collaert,  
Eric Petiot / 25.-

# Les producteurs Biodynamiques de l'ARB

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

Rita & David Himmelspach, Chemin de la Branche 4 - 1073 Mollie-Margot - 021 612 40 00 – [d.himmelspach@labranche.ch](mailto:d.himmelspach@labranche.ch) - [www.labranche.ch](http://www.labranche.ch)

## **Association Bergerie d'Orvat** - (Certifié Demeter)

Chez Bardollet - 74250 St-Jean de Tholome – France - [www.orgevat.com](http://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](mailto:bioblaser@bioblaser.ch) - [www.bioblaser.ch](http://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](mailto:jph.barilier@gmail.com)

## **Bovard Antoine - Viticulture**

Maison Jaune – 1096 Treytorrens - Tél/Fax : 021 799 33 52 – 079 401 78 05 – [antoine\\_bovard@hotmail.com](mailto:antoine_bovard@hotmail.com)

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

Le Boët - 1880 Bex - Tél : 024 495 78 61 - [info@latreilledor.ch](mailto:info@latreilledor.ch) - [www.latreilledor.ch/catalog](http://www.latreilledor.ch/catalog)

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

Chemin de Liaudise 39 - 1926 Fully - Tél : 027 746 35 37 - fax : 027 746 35 29 - [marie-therese@chappaz.ch](mailto:marie-therese@chappaz.ch) - [www.chappaz.ch](http://www.chappaz.ch)

## **Carron Frédéric & Madeleine - Agriculture**

Buitonnaz 1926 Fully - 027 746 47 46 - [fremadceluly@bluewin.ch](mailto: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 - [aime.berger@sefanet.ch](mailto:aime.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](mailto:contact@henricruchon.com) - [www.henricruchon.com](http://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](mailto:fondation.clairiere@vtx.ch) - [www.la-clairiere.ch](http://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](mailto:clerson@bluewin.ch)

## **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](mailto:info@beudon.ch) - [www.beudon.ch](http://www.beudon.ch)

## **Hollenstein Stefan – Domaine Sur Soulce - Agriculture** - (Certifié Demeter)

2829 Envelier - Tél : 032 438 88 83 Fax : 032 438 91 87 – [hollensteinsulz@bluewin.ch](mailto:hollensteinsulz@bluewin.ch)

## **Hurni Manuel & Myriam - Agriculture** - (Certifié Demeter)

Les Glânes 12 - 1680 Romont - Tél : 079 423 75 85 - [myriam.hurni-chofflon@bluewin.ch](mailto:myriam.hurni-chofflon@bluewin.ch)

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

La Pâtissière - 1880 Bex - Tél : 024 463 14 86 - [pierrealain@ecojardinage.ch](mailto:pierrealain@ecojardinage.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](http://www.sylvainandco.ch)

## **Müller Anne – Viticulture**

Vers Chenaux 2 - 1853 Yvorne - Tél : 079 672 64 15 - [anne@annemuller.ch](mailto:anne@annemuller.ch)

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

Route de Saillon 3 - 1912 Leytron - Tél : 078 757 11 45 - 027 306 13 67 [info@artisan-vigneron.ch](mailto:info@artisan-vigneron.ch) - [www.artisan-vigneron.ch](http://www.artisan-vigneron.ch) - [www.facebook.com/retomullerartisanvigneron](https://www.facebook.com/retomullerartisanvigneron)

## **Parmelin Reynald - Domaine La Capitaine – Viticulture**

en Marcins 2 - 1268 Begnins/Gland - Tél./fax 022 366 08 46 - [info@lacapitaine.ch](mailto:info@lacapitaine.ch) - [www.lacapitaine.ch](http://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](mailto:info@poussenature.ch) - [www.poussenature.ch](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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 - [chateaufevêque@bluewin.ch](mailto:chateaufevêque@bluewin.ch) - [www.vinsdegeneve.ch](http://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](mailto:palain1969@bluewin.ch)

## **Suardet Philippe - Les souches de Bamajo - Domaine viticole**

Saugey 36 - 1173 – Féchy - Tél. et Fax: 021 808 59 60 - Portable: 079 472 34 37 - [info@bamajo.ch](mailto:info@bamajo.ch) - [www.bamajo.ch](http://www.bamajo.ch)

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

Rue des Juifs 10 – 1427 Bonvillars – Tél : 079 210 75 41 – [info@coudre.ch](mailto:info@coudre.ch) – [www.coudre.ch](http://www.coudre.ch)

## **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](mailto:andreas.wuthrich@bluewin.ch)

# Adresses utiles

## La Biodynamie

Agriculture biodynamique - Wikipédia : [www.fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture\\_biodynamique](http://www.fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture_biodynamique)  
Demeter-International : [www.demeter.net](http://www.demeter.net)  
Demeter Suisse : [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)  
Mouvement Bio-Dynamique en France : [www.bio-dynamie.org](http://www.bio-dynamie.org)  
Goetheanum Centre mondial de l'anthroposophie : [www.goetheanum.org/45.html?L=1](http://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](http://www.arbdyn.ch/Dossiers/PREPARATS-JARDINIERS-01.doc)  
Ecojardinage : [www.ecojardinage.ch](http://www.ecojardinage.ch)  
Pousse Nature Sàrl : [www.poussenature.ch](http://www.poussenature.ch)  
Biodynamie Services France - Pierre Masson : [www.biodynamie-services.fr](http://www.biodynamie-services.fr)

## Machines, matériel & accessoires

Ecodyn : [www.ecodyn.fr](http://www.ecodyn.fr)  
Aquadil - Dynamiseurs d'eau : [www.aquadil.ch](http://www.aquadil.ch)

## Jardinage & Botanique

Sativa - Plantes et graines biodynamiques : [www.sativa-rheinau.ch](http://www.sativa-rheinau.ch)  
Ecojardinage - Cours de jardinage biodynamique : [www.ecojardinage.ch](http://www.ecojardinage.ch)  
Pousse Nature Sàrl - Entretien - Taille douce - Potager - Cours - Ateliers - Conseils - Traitements - Produits - Suivi saisonnier en bio / biodynamie: [www.poussenature.ch](http://www.poussenature.ch)  
Pro specie rara - Sauvegarde de la diversité des plantes et des animaux : [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

## Formations

En France: [www.bio-dynamie.org/stages-et-formations/agriculture.htm](http://www.bio-dynamie.org/stages-et-formations/agriculture.htm)  
En Suisse-allemande: [www.ausbildung-biodyn.ch](http://www.ausbildung-biodyn.ch) ou [www.gartenbauschule-huenibach.ch](http://www.gartenbauschule-huenibach.ch) (travail de diplôme en français)

## Apiculture

[www.apiculturebiodynamique.com](http://www.apiculturebiodynamique.com)

## Ouvrages sur la biodynamie et l'anthroposophie :

Livres sur la biodynamie - Boutique en ligne : [www.biodynamie-boutique.bio-dynamie.org](http://www.biodynamie-boutique.bio-dynamie.org)  
Éditions Anthroposophiques Romande : [www.editionsear.com](http://www.editionsear.com)  
Éditions Triades : [www.editions-triades.com](http://www.editions-triades.com)

## Environnement et Développement durable

Semer l'Avenir : [http://www.avenirsem.ch/index.php?article\\_id=236&clang=1](http://www.avenirsem.ch/index.php?article_id=236&clang=1)  
Nicefuture.com - Développement durable : [www.nicefuture.com](http://www.nicefuture.com)  
Bernard K Martin : Sol - Plante - Climat : [www.bernardkmartin.romandie.com](http://www.bernardkmartin.romandie.com)  
Natures.ch : [www.natures.ch](http://www.natures.ch)  
La salamandre : [www.salamandre.ch](http://www.salamandre.ch)  
Biosuisse : [www.bio-suisse.ch/fr/index.php](http://www.bio-suisse.ch/fr/index.php)  
Laboratoire d'analyse des sols de Claude Bourguignon : [www.lams-21.com](http://www.lams-21.com)

## Instituts de recherche sur la biodynamie

The Biodynamic Research Circle - Germany : [www.forschungsring.de](http://www.forschungsring.de)  
IBDF - Institute for Biodynamic Research Darmstadt - Germany : [www.ibdf.de](http://www.ibdf.de)  
IBAED - International Biodynamic Agriculture, Education and Development - Switzerland : [www.demeter.net/research/re\\_institutes.php?languagechoise=en&languageadmin=0#ibaed](http://www.demeter.net/research/re_institutes.php?languagechoise=en&languageadmin=0#ibaed)  
The International Research Conference - Germany : [www.forschungsring.de](http://www.forschungsring.de)  
FIBL Frick/Switzerland - Research Institute for Organic Agriculture - Switzerland : [www.fibl.ch](http://www.fibl.ch)  
FIBL Berlin - German Research Institute for Organic Agriculture - Germany : [www.fibl.de](http://www.fibl.de)  
Association for crop plant development - Switzerland : [www.peter-kunz.ch](http://www.peter-kunz.ch)  
Woods End Research Laboratory - USA : [www.woodsend.org](http://www.woodsend.org)  
Stiftelsen Biodynamiska Forskningsinstitutet - Sweden : [www.jdb.se/sbfi](http://www.jdb.se/sbfi)  
Louis Bolk Institute - The Netherlands : [www.louisbolk.nl](http://www.louisbolk.nl)  
Proefbedrijf Ontwikkeling Bedrijfssystemen - The Netherlands : [www.demeter.net/research/re\\_institutes.php?languagechoise=en&languageadmin=0#proefbedrijf](http://www.demeter.net/research/re_institutes.php?languagechoise=en&languageadmin=0#proefbedrijf)  
Associazione per la Cristallizzazione Sensibile - Italy : [www.demeter.net/research/re\\_institutes.php?languagechoise=en&languageadmin=0#sensibile](http://www.demeter.net/research/re_institutes.php?languagechoise=en&languageadmin=0#sensibile)

**Vous trouverez d'autres liens sur notre site :** [www.arbdyn.ch](http://www.arbdyn.ch)

# La Bouse de Corne Populaire pour votre région

## La BOUSE de CORNE POPULAIRE !

La Bouse de Corne Populaire ouvre la biodynamie au monde. Elle rend accessible et simplifie la mise en oeuvre et l'utilisation des préparations biodynamiques pour des jardiniers amateurs ayant le désir de choyer leur petit lopin de terre, voire de simples bacs à fleurs sur leur balcon. Elle permet également de sensibiliser des professionnels sur l'état de leurs sols, et les informer de l'efficacité des préparations biodynamiques.

**La Bouse de Corne Populaire offre un cadre convivial** pour informer, présenter et transmettre cette pratique salvatrice à un grand nombre de personnes. Elle permet à chacun d'accéder à une pratique plus complète de la biodynamie.

### Une réponse simple et pertinente aux problèmes actuels et futurs



### Contactez l'Association Romande de Biodynamie, elle organisera avec vous la Bouse de Corne Populaire

- Un spécialiste de l'Association Romande de Biodynamie se déplacera chez vous avec de la «Bouse de corne», un chauffage à gaz et un dynamiseur.
- Vous solliciterez les personnes de votre région pour participer à cet évènement.
- Ils amèneront un récipient pour emporter la préparation dynamisée qu'ils répandront délicatement le soir même sur le terrain dont ils se sentent responsables.
- Vous mettrez à disposition de l'eau de pluie de première qualité.
- Les participants seront présents à 14h (hiver) ou 15h (été) pour définir la quantité de Bouse de Corne à préparer.
- Pour une efficacité maximale, les horaires de la préparation de la Bouse de Corne Populaire sont très précis: de 14h à 17h (heure d'hiver), de 15h à 18h (heure d'été).
- Une participation libre aux frais sera demandée aux participants (25.- pour 1ha, 7.- pour 1000m2...).
- En cas de très forte pluie ou de gel nocturne, cette activité est remise à une date ultérieure.

**Association Romande de Biodynamie - [www.arbdyn.ch](http://www.arbdyn.ch)**

Responsable « Bouse de Corne Populaire » : Mahesh  
Tél : 024 463 22 32 - 077 407 21 51 - [mahesh@arbdyn.ch](mailto: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](http://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](mailto:secretariat@arbdyn.ch) - Tél : 079 755 79 26
- **Visionnez des films sur la Biodynamie avec l'ARB-TV :**  
[www.arbdyn.ch/ARB-TV.html](http://www.arbdyn.ch/ARB-TV.html)
- **Téléchargez le dépliant ARB :**  
[www.arbdyn.ch/Dossiers/Depliant-ARB.pdf](http://www.arbdyn.ch/Dossiers/Depliant-ARB.pdf)
- **Téléchargez le formulaire d'adhésion à l'ARB :**  
[www.arbdyn.ch/Dossiers/Adhesion-ARB.doc](http://www.arbdyn.ch/Dossiers/Adhesion-ARB.doc)
- **Consultez notre site internet :**  
[www.arbdyn.ch](http://www.arbdyn.ch)