



## CRÉATIVITÉS AGRONOMIQUES ET RITUELLES DANS LES VIGNOBLES SUISSES. UNE ÉTUDE DES ENGAGEMENTS PLURIELS DANS LA VITICULTURE BIODYNAMIQUE

[Alexandre Grandjean](#)

Presses Universitaires de France | « [Ethnologie française](#) »

2021/3 Vol. 51 | pages 502 à 512

ISSN 0046-2616

ISBN 9782130827962

DOI 10.3917/ethn.213.0502

Article disponible en ligne à l'adresse :

<https://www.cairn.info/revue-ethnologie-francaise-2021-3-page-502.htm>

Distribution électronique Cairn.info pour Presses Universitaires de France.

© Presses Universitaires de France. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

# Créativités agronomiques et rituelles dans les vignobles suisses

## Une étude des engagements pluriels dans la viticulture biodynamique

Alexandre Grandjean

Université de Lausanne  
alexandre.grandjean@unil.ch

### RÉSUMÉ

Cet article aborde les engagements pluriels de vigneron et vigneronnes suisses dans les lignes de conduite de la viticulture biodynamique. Je montrerai par le terrain qu'un segment de la population vigneronne adapte et module de manière créative les prescriptions émanant de figures d'experts alternatifs. Ce faisant, les vigneronnes négocient une distance pragmatique vis-à-vis de la filiation de la biodynamie avec le mouvement anthroposophique.

*Mots-clés* : Viticulture biodynamique. Agronomie créative. Agriculture biologique. Anthroposophie. Suisse.

Mai 2019 en fin d'après-midi, je suis invité à « dynamiser » avec deux vigneronnes basés sur les côtes du lac Léman, dans le canton de Vaud (Suisse). Dans le jargon de l'agriculture biodynamique [Foyer, 2018], cette opération est envisagée à la fois comme un acte agricole et un acte rituel. En fonction de l'état végétatif de la vigne, du calendrier lunaire et des prévisions météorologiques, l'une des deux préparations emblématiques de la pharmacopée biodynamique est diluée à dose homéopathique dans de l'eau de pluie chauffée à 37 degrés. Une heure durant, une machine génère un tourbillon dans une cuve en cuivre, et successivement le brise en inversant le mouvement. Il nous est demandé de mettre nos téléphones sur « mode avion » afin de ne pas influencer sur la préparation avec les ondes électromagnétiques. Pendant ce temps, une bouteille fraîche de chasselas – le « cépage-totem » de la région – se vide rapidement dans l'unique verre vaudois<sup>1</sup> que nous nous partageons et faisons tourner à tour de rôle. L'un de mes informateurs, devenu à la longue un ami, revient d'une journée de formation et semble satisfait des conseils reçus d'un expert du milieu de la biodynamie. L'autre informateur est là

pour apprendre de son collègue. Il envisage une « reconversion » d'ici trois ans au label de certification Demeter pour la viticulture biodynamique et vise déjà une certification moins exigeante auprès du label Bio-Suisse pour la viticulture biologique.

Le processus abouti, nous remplissons rapidement des pulvérisateurs portatifs en cuivre avec la solution « dynamisée ». Nous nous séparons en deux voitures et allons l'épandre sur différentes parcelles. Nous ne portons pas de combinaisons de sécurité, au contraire des autres employés agricoles que nous voyons œuvrer dans les parcelles voisines. En avançant d'un bon pas dans les rangs, nous vaporisons un petit jet sur trois lignées de vignes, à droite et à gauche. Mon informateur m'explique qu'il s'agit de fournir une « indication » au vignoble. Dans cette approche souvent qualifiée « d'ésotérique » ou de « spirituelle », et théorisée en 1924 par le fondateur du mouvement anthroposophique<sup>2</sup> Rudolf Steiner, un ensemble de « forces » ou « d'énergies » polarisantes agirait sur le monde physique, notamment sur la pousse des végétaux. L'emploi des différents « préparats » biodynamiques,

que je détaillerai ultérieurement, est conçu directement par les praticiens comme des « impulsions » qui aideraient les plantes à trouver leur « équilibre ». Cette approche alternative de l'agriculture prohibe l'emploi d'intrants de synthèses agrochimiques. Elle engage également mes informateurs dans des écologies sensibles, intimistes et débrouillardes visant à mieux appréhender leur environnement proche [Ingold, 2000] ainsi que leurs vignes envisagées comme des entités relationnelles [Tsing, 2017].

Cet article se concentre sur les actes agricoles et les discours d'informateurs membres d'un réseau informel en Suisse romande gravitant autour de la viticulture dite « biodynamique ». À travers l'interconnaissance, des journées de formation communes, dans les médias ou lors de salons et de foires, ce réseau informel délimite les standards de qualité, les normes de productions et l'éthique de ce qui est souvent décrit comme relevant d'un mode de vie et d'un « esprit bio » [Leroux, 2006]. En négociant par la pratique avec les prescriptions et les ordonnances des cahiers des charges et d'entrepreneurs agronomiques, les membres de ce réseau revendiquent avant tout une démarche de « créativité » [Fedele, 2014] dans l'élaboration personnalisée d'agronomies voire de rituels agraires. Les vigneron·nes de ce réseau expérimentent ainsi avec un ensemble de pratiques et de référents agricoles disparates. À partir de mes observations et analyses de terrain réalisées en Suisse, nous verrons que, d'un côté, mes informateurs emploient des stratégies de domestication visant à rendre ordinaire l'*étrange étrangeté* des prescriptions de Rudolf Steiner. De l'autre, ils intègrent, souvent de manière réflexive et négociée, les normes prescriptives d'expert-formateurs à « individualiser » leur démarche. Je me cantonnerai ici à l'analyse des interactions entre praticiens et experts internes à l'agriculture biodynamique. Par souci de concision, je n'aborde pas l'influence de formateurs et thérapeutes holistiques, ainsi que d'autres « entrepreneurs de morale » [Becker, 1963] externes aux réseaux biodynamiques, dans les itinéraires d'engagements agroécologiques de mes informateurs.

## ■ Les « créativités » agronomiques et rituelles, un révélateur de pluralités vigneronnes

En Suisse, tout comme à l'échelle mondiale, l'engouement pour la viticulture biologique et biodynamique demeure minoritaire par rapport à l'ensemble de l'industrie vitivinicole<sup>3</sup>. Cependant, depuis les années 2010, le vin biodynamique obtient une légitimité et une visibilité croissantes. En France, le succès de la bande dessinée d'Étienne Davodeau *Les Ignorants* (2011), mettant en scène l'initiation partagée entre un vigneron biodynamiste et un auteur, n'est qu'un indicateur de l'enthousiasme d'une certaine frange sociale pour les approches envisagées comme « naturelles » dans la façon de produire et consommer du vin [Pineau, 2019]. La visibilité de ce milieu, et l'engagement actif d'entrepreneurs de la biodynamie (formateurs, commentateurs, certificateurs, etc.), influencent les normes et les discours dominants, tant sur l'excellence d'un vin que sur l'expression des fameux « terroirs » et des « climats » [Demossier, 2011 ; Teil, 2011]. Qui plus est, depuis les années 2000, un parterre de vigneron·nes et de vigneronnes – émergents ou aussi renommés que le domaine de la Romanée-Conti en Bourgogne – valorise et stabilise publiquement cette approche distinctive de *faire* viticulture en tant que gage de qualité et de naturalité.

Sur le terrain, les praticiens sont engagés dans des pratiques, des modes d'évaluation et de connaissances qui valorisent le sensible et le sensoriel, de même qu'ils revendiquent une dimension de contre-culture dans leur profession. Des formateurs, tel le couple de pédologues Claude et Lydia Bourguignon, les engagent à s'opposer aux agronomies dites « conventionnelles » qui participeraient selon leurs termes à la « mort des sols ». Il est ainsi fréquent pour mes informateurs de reprendre à leur compte les rhétoriques holistiques des entrepreneurs agronomiques quant à une nécessaire « ouverture des consciences », un *continuum* corps-esprit-âme, l'existence d'un « esprit du lieu », d'un « principe de Vie » et « d'une Intelligence de la Nature », ou de convoquer la figure du druide et d'un mode de relation « harmonieux » au végétal<sup>4</sup>. Ces dimensions souvent qualifiées de « spirituelles » par mes informateurs forment un champ polysémique et accompagnent, depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, l'émergence de modes de vie, de pratiques sociales et

de cultures du corps alternatives qui s'opposent tant aux cultures religieuses traditionnelles qu'aux cultures séculières modernes [Huss, 2014]. Dans ces milieux viticoles, ces registres sont repris et modulés en tant que revendications publiques de créativité, de pensées holistiques et de recherche d'autonomie personnelle. Ils marquent une opposition au conformisme présumé d'institutions dominantes – religieuses, scientifiques, médicales, politiques, etc.

Cette dimension de contre-culture, tout comme l'attention portée au « soi », est l'une des marques distinctives de l'agriculture biodynamique, telle que promue par les figures tutélaires de cette agronomie et du mouvement anthroposophique. Le manuel d'agriculture, distribué aux praticiens suisses francophones par le label Demeter, présente l'implication de l'agriculteur comme centrale :

Trois points sont essentiels :

Il faut avant tout un engagement et une **implication personnelle** du responsable du domaine dans le travail. Il est indispensable d'acquérir une connaissance appropriée de la vie, **un sens du vivant** et des forces qui agissent en lui.

Il est nécessaire de se souvenir que l'agriculture est **une science de l'adaptation, de l'individualisation des procédés** et des méthodes. [*Gras dans le texte*, Masson, 2015 : 15]

À travers ces discours prescriptifs, les praticiens sont invités à devenir les coproducteurs des référents et des savoirs agronomiques qu'ils emploient au quotidien [Compagnone *et al.*, 2016]<sup>5</sup>. Sur le terrain, mes informateurs suivent et négocient cependant avec un zèle particulier ces appels à la personnalisation de leurs pratiques. Ils expérimentent au quotidien avec diverses techniques agronomiques et approches thérapeutiques alternatives parfois non reconnues par le cahier des charges du label Demeter tel l'emploi d'huiles essentielles, de cristaux énergétiques, de « quête de vision » ou alors « d'élixirs »<sup>6</sup>. Ces approches gravitent généralement autour des esthétiques et des thématiques néopaienne et « *New Age* » notamment étudiées par Michael Houseman [2016] et Matthew Wood [2007]. Par ces expérimentations, mes informateurs témoignent de démarches itinérantes, toutefois réflexives et créatives de « butinage » [Soares, 2009] et de « bricolage » [Altglas, 2014] entre les différentes ressources pratiques, rituelles et symboliques à leur disposition – elles oscillent entre savoirs naturalistes et

thérapies alternatives. Mes informateurs indiquent également naviguer au sein d'un réseau de formateurs composé de multiples autorités prescriptives en matière de soins portés à la vigne et aux sols.

Pour l'anthropologie du vin, l'analyse de ces engagements indique que la catégorie sociale de « vin biodynamique » est double : au sens strict, il s'agit d'un mode de production régulé par un label de certification et, dans un sens large, cette catégorie atteste une logique de cadrage des pratiques vigneronnes sous l'angle d'un nouveau pluralisme militant<sup>7</sup>. La nouveauté de ce cadrage découle des stratégies d'entrepreneurs de la biodynamie, tel le label Demeter, qui se positionne dans le milieu en opposition à une « uniformisation » attribuée aux agronomies conventionnelles. Dans la pratique, ce cadrage d'un pluralisme repose sur des socialisations multiples, ainsi que sur la capacité de mes informateurs à convoquer en retour des appartenances et des savoirs protéiformes. Pour l'étude ethnographique des mouvements de « spiritualité contemporaine » [Fedele et Knibbe, 2020], les engagements vigneronnes dans la biodynamie constituent des « néotraditions » agraires [Hobsbawm et Ranger, 2006], notamment marquées par des revendications populaires et rurales de religiosité [Gervais, 2020]. Plus largement, il semblerait qu'en Suisse les contextes religieux spécifiques à chaque canton influencent la visibilité et la reconnaissance publique d'agronomies alternatives. Par exemple, selon les cantons et leurs histoires confessionnelles, l'anthroposophie et la viticulture biodynamique connaissent des reconnaissances sociales divergentes que convoquent ou occultent à géométrie variable mes informateurs [Grandjean, 2021]. Malgré cela, chaque canton demeure une région dynamique où étudier les engouements contemporains pour la biodynamie et d'autres formes de créativité rituelles et agronomiques.

Dans les cantons marqués par la Réforme (Genève, Vaud et Neuchâtel), l'anthroposophie est associée à une diversité religieuse pré-existante et à des institutions reconnues de « bien public »<sup>8</sup>. L'argument religieux n'est généralement pas un frein à l'engagement dans la viticulture biodynamique. Dans ce contexte, l'un de mes informateurs neuchâtelois me décrit notamment son impression d'être « dans une Église libre »<sup>9</sup> lors d'une assemblée du label Demeter, sans que cela ne le rebute pour autant. En revanche, dans le canton du Valais, marqué par un catholicisme d'identité plus que de pratique, la diversité religieuse est socialement moins reconnue dans l'espace public.

Dans ce canton, mes informateurs me demandent explicitement de ne pas divulguer leurs engagements dans la biodynamie ou dans ce qu'ils qualifient de pratiques « chamaniques ». Ils sont souvent conscients de potentiels stigmates sociaux liés à des formes marginalisées de religieux. C'est paradoxalement dans ce canton pourtant que des figures pionnières ou renommées à l'internationale ont participé dès les années 2000 à la popularisation de la viticulture biodynamique en Suisse. Par exemple, c'est à travers la rencontre avec la figure emblématique de Marie-Thérèse Chappaz que mes informateurs valaisans, et parfois d'autres cantons, décrivent leurs parcours d'engagement dans cette agronomie alternative. Néanmoins, pour mes informateurs valaisans cette agronomie est plus souvent décrite comme une « technique », un « état d'esprit » ou une « quête d'expression des terroirs » qui n'est pas nécessairement centrale dans leurs identités vigneronnes. En public, ils emploient de préférence des rhétoriques centrées sur une « quête d'authenticité » dans « l'expression des terroirs » afin de décrire le statut artisanal de leur production [Krzyszowska, 2015]. Des rhétoriques plus centrées sur une dimension « spirituelle » ou alors des références à des imaginaires alchimiques, chamaniques ou sorcellaires sont généralement réservées à la sphère privée, ou à la confiance placée envers le chercheur lors de l'entretien.

### ■ Une étude de terrain dans les vignobles suisses

Entre 2017 et 2019, une enquête de terrain a été menée dans les vignobles de quatre cantons francophones en Suisse (Vaud, Valais, Neuchâtel et Jura)<sup>10</sup>. Ces quatre cantons représentent 63 % de la production nationale de vin [OFAG, 2016 : 16] et possèdent des structurations agricoles – en plus de contexte socioreligieux différents – qui influencent la diffusion d'approches alternatives telles que la viticulture biodynamique. Depuis les années 2000, la certification de domaines agricoles au sein du label BioSuisse (pour le bio-organique) et Demeter (pour la biodynamie) sont en hausse. Rien que pour la viticulture biodynamique, 3 domaines étaient certifiés en 1997. En 2019, ils sont 61 domaines à l'être pleinement<sup>11</sup> – et donc à avoir complété les trois années dites de « reconversion ».

Néanmoins, il ne s'agit que de la partie visible et officielle du phénomène. Dans une perspective ethnographique, ces chiffres doivent être revus à la hausse et interrogés dans leurs élaborations d'une norme agricole. Sur le terrain, plus d'un quart de mes informateurs expérimentent en partie ou entièrement les pratiques spécifiques à la biodynamie sans toutefois rechercher une reconnaissance officielle ou plus approfondie de cette démarche.

Quarante responsables de domaines vitivinicols ont été rencontrés pour un entretien semi-directif. Une récolte de données textuelles ainsi que des observations participantes menées lors des travaux à la vigne et à la cave, lors de congrès, de journées de formation et dans les salons en Suisse complètent mes analyses. Mes informateurs sont âgés entre 30 et 70 ans et sont principalement héritiers ou héritières d'un domaine de petite à moyenne taille (de 2 à 20 hectares), ce qui correspond à la taille représentative d'un domaine en Suisse. Ils ont été rencontrés sur la base de leurs engagements – de près ou de loin, officieux ou officiel – dans les lignes de conduite de la biodynamie ou dans d'autres pratiques thérapeutiques alternatives et holistiques (naturopathie, homéopathie, méditations, géobiologie, visualisation « chamanique », etc.). Ils expriment en commun une même recherche d'alternatives agronomiques, ainsi qu'un même parcours de socialisation auprès d'entrepreneurs de la biodynamie. Néanmoins, ces informateurs sont loin d'être homogènes. Deux profils sont à distinguer afin d'appréhender la stabilisation de normes discursives et de légitimations de leurs logiques d'action dans les réseaux vignerons suisses.

### ■ Deux profils d'engagement : les « vignerons de la rupture » et les « établis »

Lors de nos entretiens et échanges informels, mes informateurs présentent et modulent différentes motivations quant à l'orientation de leurs domaines au sein des agricultures biologiques : par exemple, une logique de continuité familiale dans les approches agro-écologiques ; l'inscription dans un réseau et une dynamique interprofessionnelle régionale ; une recherche d'alternatives aux intrants de synthèse ; une quête « d'excellence viticole » et « d'expressivité » des

terroirs ; une plus-value économique ; ou alors un parcours de vie marqué par une rupture existentielle (maladie, mal-être au travail, divorce, etc.), sont autant de motifs qui m'ont été mis en récit par mes informateurs.

En me décrivant leurs parcours d'engagement dans la viticulture biodynamique, une partie de d'entre eux reprennent à leur compte les registres de l'intime ou de la découverte d'un « soi » authentique tel que notamment promu par les formateurs en biodynamie et dans les milieux des « spiritualités contemporaines » [Fedele et Knibbe, 2020]. Ce registre de discours est du moins récurrent dans le profil de vigneron et de vigneronnes de mon enquête parmi ceux que je qualifie de « vigneron de la rupture ». Généralement propriétaires de petits domaines (2-4 hectares), exploitables seul ou avec l'aide de membres de la famille, ce profil de vigneron décrit l'engagement dans « l'esprit bio » comme un « choix » ou une « évidence » personnelle, plus que comme un intérêt technique, gustatif ou économique. Des événements traumatiques jalonnent généralement leurs récits d'engagements et opèrent une distinction entre un avant et un après, dans lequel leurs rapports à une dimension « spirituelle » sont réévalués positivement.

Pour ces derniers, il s'agit de revaloriser leur statut d'entrepreneur indépendant, notamment en privilégiant des formes émotionnelles et poétiques plus que rationnelles et techniques pour redéfinir leur orientation agricole. C'est notamment ce qu'évoque l'un de mes informateurs, basé dans le canton de Vaud. Pour ce vigneron préalablement « reconverti » à la viticulture biologique, sa découverte de la biodynamie est envisagée comme une révélation intérieure :

Au début, quand j'ai entendu parler [de la biodynamie], ça a été incroyable. C'était du pur bonheur. Là j'ai compris qu'il y avait pas de retour en arrière, parce que ça me parlait et puis ça me parlait à quelque chose, qui avait toujours été en moi depuis toujours. Mais quelque part qui a jamais pu être. Ça me parle à l'être qui est en moi, ça ne parle pas, heu... à ma tête quoi, j'ai envie de dire. Ça parle à celui qui est relié à l'intérieur de nous, parce qu'on a tous ça [en nous]. (Entretien du 15.08.2017)

Ce profil d'un « vigneron de la rupture » détonne avec un autre profil : les « établis ». Ces derniers possèdent une notoriété particulière, soit à travers des classements prestigieux comme celui du Parker<sup>12</sup>, soit

grâce à leur collaboration avec des chefs étoilés. La taille de leurs domaines ainsi que leurs productions sont significativement plus élevées (10-20 hectares) ; une partie de leur récolte provient de la location de parcelles ou du négoce de raisin, ce qui implique des adaptations avec leurs fournisseurs ainsi qu'avec les labels qui certifient généralement un domaine dans son ensemble. Il est intéressant de noter que les vigneron « établis » sont souvent en contact étroit avec l'autre profil. Au niveau des régions viticoles, des projets de coopération, de mutualisation du travail et de promotion sont par ailleurs à relever. Ils sont les « nœuds » d'un réseau où se déploient et s'énoncent à travers des préoccupations pratiques, les normes, les conventions et les esthétiques – explicites et implicites – de la biodynamie.

Dans le cadre de ce profil, les dimensions ésotériques ou religieuses de la biodynamie sont généralement mises à distance au profit de leurs aspects pragmatiques ou d'observations sensorielles sur le terrain. La biodynamie est ainsi conçue en tant que « technique comme une autre », s'insérant dans une recherche de « Renaissance des appellations », au-delà des standardisations gustatives attribuées aux « Appellation d'Origine Contrôlée » [Garcia-Parpet, 2014]. Les implications personnelles et intimes d'un engagement dans la biodynamie sont alors reléguées au « défi de faire du [vin] bio et de faire du bio excellent », ou alors aux aspects d'un entrepreneuriat social. Le responsable d'un domaine viticole d'une vingtaine d'hectares à la frontière de la partie germanophone du canton du Valais m'explique ainsi son choix de « reconversion » informelle en biodynamie. Dans sa narration, son tournant agro-écologique, en 2006, s'inspire d'une sensibilité sociale et qualitative préalable :

On avait les moyens de faire quelque chose pour le sol, pour améliorer le vin. C'est là que c'était vraiment pour nous clair [que] la prochaine étape [...], c'est de dire « développement durable ». C'est comme ça qu'on a commencé, et puis « biodynamique » pour moi, c'est seulement un aspect. Le plus grand aspect pour moi c'est le travail du sol. Mais aussi autour, comment tu travailles avec les collaborateurs, comment tu travailles avec les fournisseurs. C'est pas un esprit Steiner, c'est un esprit... heu... humain, je pense. (Entretien du 17.09.2017)

Pour ce vigneron « établi », il ne s'agit pas de marginaliser ou de se marginaliser de ses voisins, mais au contraire de prôner une éthique de l'exemplarité afin

de motiver d'autres de ses contemporains les plus proches à s'engager dans un « esprit bio ».

### ■ La mise à distance de la figure tutélaire de Rudolf Steiner

Sur le terrain, les modulations entre ces deux profils sont complexes et variables. Tous deux présentent différents cadrages de la viticulture biodynamique : si les « établis » tendent à séculariser les principes d'efficacité de la biodynamie (les « forces » cosmiques), les « vigneron de la rupture » s'orientent quant à eux vers une spiritualisation de leurs engagements dans cette agronomie alternative. Néanmoins, ils ont en commun la même mise à distance des prescriptions anthroposophiques sur la biodynamie. Parmi mes quarante informateurs – tous profils confondus –, un seul s'est revendiqué explicitement comme membre actif de la Société anthroposophique universelle. Ce vigneron, particulièrement touche-à-tout dans ses expérimentations viticoles, et paradoxalement le plus critique vis-à-vis des écrits de Rudolf Steiner, demeure cependant à la marge des réseaux de vigneron biodynamistes. Les trente-neuf autres informateurs témoignent d'un respect distant avec ces écrits qu'ils ne connaissent souvent que de manière fragmentaire et appliquée aux enjeux agraires.

L'une des postures communes observées sur le terrain consiste à revendiquer l'usage des techniques et de la pharmacopée biodynamiques plutôt que de se réclamer d'une appartenance à un mouvement religieux ou spirituel particulier. En somme, au lieu de « croire sans appartenir » selon la formule de la sociologue Grace Davie [1990], les populations vigneronnes se démarquent par une « pratique sans appartenance », cherchant à rappeler ainsi qu'ils ne sont pas des « croyants » classiques selon le sens commun ou académique<sup>13</sup> du terme. C'est ce que m'explique notamment un vigneron basé dans le canton de Neuchâtel :

Les côtés anthroposophie et autres, ben on connaît. On a lu, on a visité [le] Goetheanum<sup>14</sup>, ben on sait ce que c'est [...] Moi, je n'attache pas beaucoup d'importance quoi. Moi, ce qui m'intéresse c'est de produire un vin de super bonne qualité en ayant le plus le côté terroir possible. Et puis, j'utilise les techniques de la biodynamie, c'est un peu ça en réalité. La philosophie au niveau du végétal et autre, ça j'adhère complètement, tandis

que le reste, ben je vais pas dire que ça me passe par-dessus, mais... (Entretien du 19.10.2017)

Cet informateur circonscrit son adhésion dans la biodynamie au niveau « de la philosophie du végétal ». Il rappelle également les finalités pragmatiques de son engagement agro-écologique : « produire un vin de super bonne qualité ». Les deux sont néanmoins liées, car toute démarche technique visant une « naturalité » accrue permettrait l'expression des terroirs, mais également d'attribuer une valeur implicite à son vin [Pineau, 2019].

### ■ D'une écologie spirituelle à une pratique écologique créative

La biodynamie, telle que théorisée en 1924 par Rudolf Steiner dans le *Cours aux agriculteurs*, demeure difficile d'accès pour mes informateurs. En effet, ce texte singulier est à la fois un manuel d'agriculture, un traité d'alchimie, une valorisation des connaissances paysannes folkloriques ainsi qu'un exposé sur les applications pratiques de la pensée « goethéenne » qu'adapte Rudolf Steiner [Choné, 2013]. Sur le terrain, ils s'intéressent néanmoins à la biodynamie parce qu'elle propose une perspective holistique centrée à la fois sur les sols, la vitalité des plantes ainsi que sur l'éventuelle influence de « forces » cosmiques. Les entrepreneurs de la biodynamie obtiennent une partie de leur autorité par leur habilité à traduire les référents ésotériques en référents agronomiques. À travers leurs traductions de la conception vitaliste de Goethe et de Steiner sur le végétal, les entrepreneurs de la biodynamie engagent les vigneron à une personnalisation de leurs vignes et vignobles. Cet aspect est bien souligné par l'un de mes informateurs, basé dans le canton de Neuchâtel, qui me décrit les principes de la biodynamie tels qu'il les explique à ses employés ainsi qu'à ses clients :

La biodynamie, c'est considérer la plante comme un être qui doit se débrouiller tout seul dans un environnement que l'on cultive. [...] C'est placer la plante au milieu, et puis respecter la plante autant comme un être, comme un collaborateur mais pas comme [un] outil [...] C'est créer un environnement qui est favorable à sa défense. On laisse son développement [la] protéger des maladies. Mais [on] lui demande d'abord de se défendre avant de

l'aider. Et puis, voilà c'est en associant un rapport avec le cosmos dans la mesure du possible [qu'on] va essayer de stimuler la santé plutôt que de se battre contre les maladies. (Entretien du 09.01.2018)

Au-delà d'un discours et d'un mode de pensée sur les relations entre des éléments « naturels », la biodynamie se légitime également en tant que pratique agro-écologique spécifique. Dans les dernières conférences du *Cours aux agriculteurs*, Rudolf Steiner théorise et pose les prémices que poursuivra un « premier cercle expérimental » [Compagnone *et al.*, 2016] visant à une codification agronomique. Des figures pionnières comme Maria Thun, Alex Podolinsky ou Ehrenfried Pfeifer établissent les premiers manuels et essais comparatifs pour le développement de la « méthode biodynamique », comprenant des pratiques telles que le suivi d'un calendrier lunaire et astral, l'emploi de tisanes et de « préparats », de pratiques de compostage et de fumages particuliers, ou l'élaboration de « poivres »<sup>15</sup>. Dans le contemporain, l'emploi des « préparats » ainsi que les grammaires alchimiques et énergétiques qui les accompagnent marquent principalement l'originalité de l'agriculture biodynamique. Nous allons cependant voir que sur le terrain ces différentes pratiques agricoles, voire rituelles, ne sont pas standardisées et impliquent les praticiens dans des créativités qu'incite et valorise un réseau hétéroclite de formateurs et d'experts agronomiques alternatifs.

### ■ Les adaptations vigneronnes de la pharmacopée biodynamique

Dans le jargon, le terme de « préparat » désigne des préparations, au nombre de huit, qui sont connues sous les noms de code de la « 500 » jusqu'à la « 507 ». Les six dernières (503-507) sont des assemblages spécifiques de plantes (achillée millefeuille, pissenlit, écorce de chêne, etc.) avec des contenants animaux (mésentère de vache, vessie de cerf, etc.). Elles sont employées pour l'élaboration d'un compost augmenté. Difficiles à réaliser seul, de surcroît pour des populations vigneronnes en monoculture et ne possédant pas de bétail à proximité, les différents « préparats » sont généralement acquis via des entreprises spécialisées ou lors de journées festives d'élaborations collectives organisées par l'Association romande de biodynamie – de « bouses de corne populaires ».

Les populations vigneronnes tendent à fragmenter et décontextualiser l'ensemble de la pharmacopée biodynamique. Par exemple, mes informateurs ne pratiquent généralement que les deux « préparats » les plus emblématiques et centraux du cahier des charges de Demeter : la « 500 » et la « 501 »<sup>16</sup>. Le premier est composé de bouse de vache enterrée pendant six mois dans des cornes. Le deuxième, quant à lui, est constitué de quartz broyé (silice). Au minimum une fois par année, ces « préparats » sont mélangés à doses homéopathiques dans de l'eau de pluie chauffée à 37 degrés et sont « dynamisés ». Pendant une heure, le praticien génère des vortex dans une cuve en cuivre (à la main, avec un bâton, ou avec un dynamiseur). Ces vortex sont régulièrement cassés par un mouvement inverse afin de générer de « l'ordre » et du « désordre ». Cette solution « dynamisée » est ensuite épandue sur les parcelles de vigne et est supposée stimuler soit le système racinaire soit la photosynthèse du feuillage.

Mes informateurs décrivent généralement transmettre de l'information à leurs plantes par le biais des « préparats » suivant des formulations empruntées aux entrepreneurs de la biodynamie. Les différentes ritualités impliquées dans leur élaboration sont envisagées comme un langage avec le non-humain, reposant notamment sur un principe de « mémoire de l'eau » [Kaufmann, 1993]. D'autres praticiens évoquent le fait de « lier une solution avec un lieu » par le geste de la dynamisation, et pour une efficacité plus personnalisée, à un territoire donné. D'autres informateurs évoquent une matérialisation d'une « intention » et d'un « état d'esprit » positif dans l'eau, suivant les traditions « *New Age* » du développement du potentiel humain [Wood, 2007]. Les applications de ces « préparats » sont soumises à variation et, sur le terrain, il est fréquent qu'un vigneron détaille les spécificités des pratiques d'autres vigneronnes par rapport au nombre de dynamisations saisonnières ou aux adaptations pratiques mises en place. En fonction du profil du vigneron – « en rupture » ou « établi » –, les sémantiques et les principes d'efficacité liés à la dynamisation peuvent varier. Un vigneron plus « spirituel » évoquera par exemple la dynamisation comme un rituel de méditation et de recentrement de « soi », alors qu'un vigneron plus « établi » précisera davantage les enjeux mécaniques, agronomiques et logistiques d'épandages des « préparats ». Ici, le recours à des registres et des ressources religieuses ou séculières sont déterminantes et distinctives dans la légitimation de leurs logiques actionnelles.

## ■ La pluralisation des autorités prescriptives dans la viticulture biodynamique

Les différentes pratiques et représentations de la pharmacopée biodynamique se regroupent derrière la thématique du « *care* » [Foyer, Hermesse et Hecquet, 2020 ; Krzywoszynska, 2019] et des « biosocialités » étudiées par l'anthropologie inter-espèces [Ingold, 2000 ; Lien et Pålsson, 2019; Tsing, 2017]. Elles impliquent et rendent les praticiens actifs dans la détermination d'agronomies personnalisées, notamment par l'importance octroyée à l'observation minutieuse et adaptative des biotopes et d'un environnement ultra-localisé [Breda, 2016]. Néanmoins, les populations vigneronnes ne sont pas livrées uniquement à elles-mêmes afin d'établir de nouveaux modes de jugements esthétiques et pratiques, notamment relatifs à l'apparence des vignes, à l'emploi de cépages dits « autochtones » ainsi que « résistants », ou en étant en opposition à la standardisation gustative présumée d'Appellation d'origine contrôlée [Fourcade, 2012 ; Garcia-Parpet, 2014]. Ces normes sont constituées à travers un ensemble de relations intersubjectives et potentiellement asymétriques entre formateurs et praticiens.

À l'instar des observations menées par Matthew Wood [2007] dans les milieux « *New Age* » et des médecines alternatives, les engagements vigneronnes dans la biodynamie résultent d'une pluralisation des autorités prescriptives dans les vignobles suisses. De nombreux ingénieurs agronomes alternatifs, de figures vigneronnes emblématiques telles que Nicolas Joly, ou alors de formateurs thérapeutiques actifs dans la région, diffusent des normes et des pratiques implicites reproduites par les praticiens dans leurs démarches de personnalisation. Ces experts possèdent leurs spécificités et façonnent ce qui m'a été décrit sur le terrain comme des « obédiences » : un tel valorise le travail des sols et le suivi du calendrier lunaire, un autre le ressenti et le vécu du praticien et l'emploi d'un « 500 préparé »<sup>17</sup> tandis que d'autres experts sont plus axés sur une lecture strictement cosmologique et anthroposopique de la biodynamie. L'élaboration des « préparats » ou le suivi de tel ou tel calendrier lunaire sont également soumis à différentes interprétations qui présentent chacune des micro-variations pratiques.

C'est ce qu'exprime par exemple l'un de mes informateurs à la retraite lors d'un entretien avec l'un de

ses collègues également engagé dans la biodynamie. Il m'explique certaines différences entre les deux principaux formateurs en biodynamie ayant été actifs en Suisse, François Bouchet et Pierre Masson. Une première vague de vigneronnes a été formée au début des années 2000 par François Bouchet puis Pierre Masson a pris la relève au milieu des années 2010. D'autres vigneronnes se sont formés en dehors des réseaux officiels ou par le biais de réseaux d'interconnaissance. L'un des points de litige, tel qu'il est illustré par mon informateur, porte sur les outils d'épandage des solutions « dynamisées » ainsi que leurs potentielles mécanisations avec un système de turbines qui influeraient négativement sur le principe de « mémoire de l'eau » :

[Pierre] Masson dit : « Vous pouvez très bien répandre une dynamisation avec un turbo. [François] Bouchet dit : « C'est exclu ! » Parce que pour lui, le retour ça casse la dynamisation. Et moi je suis d'accord avec lui. [...] Pour que la mémoire soit dans l'eau, on va pas tout d'un coup refaire pomper, et puis retourner le surplus dans le bac. Ça, moi je suis pas pour. Mais il y en a qui le font, parce que Masson dit : « Oui, vous pouvez faire ça et puis voilà. » Ils sont Masson, et puis ils le font. (Entretien du 05.02.2018)

Cet extrait illustre les doutes réflexifs ainsi que les identités que se concèdent les praticiens biodynamistes entre eux. Néanmoins, au-delà des aspects techniques, le jugement par rapport aux pratiques d'autres confrères est souvent relégué aux dimensions subjectives et à des choix individuels. Il est en effet fréquent d'évoquer dans le milieu que chacun aurait sa « voie » à suivre, et d'ainsi mentionner des cheminements personnels – au-delà du dicible – dans un « esprit bio » qui serait commun. Les vigneronnes tiennent souvent un discours sur « l'exemplarité » et la « cohésion » de leur pratiques individuelles afin d'évoquer l'émergence d'une « révolution silencieuse » qu'ils incarneraient cependant collectivement. Par ce terme de « révolution silencieuse », ils évoquent un progressif essor des agricultures biologiques dans les mondes paysans suisses et mondiaux.

Un autre exemple de réappropriation, d'incertitudes et de doutes quant aux autorités prescriptives est notamment celui de l'emploi du calendrier lunaire. Mes informateurs suivent généralement ce calendrier selon les prescriptions de l'une des pionnières de la biodynamie, Maria Thun. Il est néanmoins à noter que d'autres calendriers sont en circulation dans le

milieu, et leur sélection est parfois soumise à d'âpres discussions et expérimentations pratiques. Par exemple, un responsable de domaine de 50 hectares dans le canton de Neuchâtel m'explique privilégier un certain calendrier pour le travail de la vigne, et un autre pour le travail de la cave. En effet, suivant le jour, la position lunaire et l'état végétatif des vignes, les praticiens vont favoriser la mise en bouteille, la taille de la vigne, le travail des sols ou alors l'emploi de préparations biodynamiques spécifiques. En suivant les deux calendriers, avec son responsable de culture et de cave, ils se sont rendu compte de l'usage circonscrit de chaque calendrier.

J'ai montré que sous l'appellation de plus en plus visible de « vin biodynamique », tant l'anthropologie du vin que l'étude des mouvements de « spiritualité contemporaine » observent la structuration d'un discours promotionnel annonciateur d'un nouveau pluralisme vigneron, lui-même fondé dans la pratique sur des socialisations et sociabilités multiples – entre vigneron, par des agronomes ou des thérapeutes alternatifs. Bien que reposant sur des pratiques de « bricolages » individuels, mes informateurs se fédèrent néanmoins autour de références et de lignes de conduites communes, même si modulables à chacun.

## Notes

1. Le verre vaudois est un gobelet d'une contenance de 5 ou 7 centilitres, principalement employé pour le vin blanc.

2. L'anthroposophie est un mouvement syncrétique européen du début de XX<sup>e</sup> siècle. Son fondateur Rudolf Steiner propose une relecture des savoirs scientifiques de l'époque en s'inspirant de traditions alchimiques et d'ésotérisme chrétien, de la *Naturphilosophie* et de l'orientalisme. Dans le contemporain, l'influence de ce mouvement de pensée est présente dans la pédagogie des écoles Steiner-Waldorf, les cosmétiques avec Weleda, ou alors dans l'agriculture avec la biodynamie [MCKANAN, 2018]. En France, l'anthroposophie est un objet de controverse, et est souvent présentée sous la rhétorique sécuritaire des « dérives sectaires ». En Suisse, l'anthroposophie soulève rarement de polémiques dans les médias.

3. Issues des mêmes mouvements sociaux du début du XX<sup>e</sup> siècle contestant la modernisation des mondes agraires, l'agriculture biologique (aussi appelée bio-organique), est une

version plus sécularisée et techniciste d'envisager l'intervention agricole. L'agriculture biodynamique ajoute une dimension plus « spirituelle » et cosmologique dans la façon de conduire les cultures. Selon l'Institut de l'agriculture biologique (FiBL), la surface viticole cultivée *a minima* en biologique en Suisse représente 4,7 % de la surface. Le même chiffre s'applique à l'échelle mondiale [WILLER et LERNOUD, 2017 : 118].

4. En Suisse, l'imaginaire monacal ou de château est peu valorisé dans la construction de la valeur d'un vin. L'imaginaire du druide, ou d'un retour aux pratiques ancestrales que représenterait la biodynamie fait plus écho à un imaginaire paysan folklorique, marqué par les diverses traditions des grimoires et des *almnachs*.

5. Dans cette optique, l'intérêt contemporain pour l'agriculture biodynamique peut s'expliquer comme un mouvement de renégociation du « racisme de l'intelligence » [DARRÉ, 2006] qui prévaudrait entre « ceux qui savent » (les ingénieurs agronomes, les administrations publiques, les *faiseurs d'AOC*)

Derrière ce qualificatif de « biodynamique », mes informateurs revendiquent une habileté à être créatifs et mobiles au sein de différents milieux, dépassant ceux strictement agronomiques ou religieux. Ils mettent ainsi en scène et en bouteille de nouveaux *ethos* professionnels et des esthétiques environnementales – variables selon les contextes cantonaux – qui floutent partiellement certaines frontières modernistes (religieux/séculier, nature/culture, subjectif/objectif, etc.).

Avec l'étude des engagements vigneron, nous constatons que le succès – certes relatif – de la viticulture biodynamique en Suisse s'explique moins par un engouement de la part des praticiens pour des savoirs *virtuosos* ésotériques, que parce que ce modèle agronomique promet et valorise la possibilité d'être autonome, créatif et débrouillard – en élaborant et expérimentant par soi-même les produits de traitement comme alternative à l'agrochimie, mais également en façonnant la valeur et la mesure de ses propres pratiques. Mes observations valent néanmoins pour les cantons francophones suisses où la diversité religieuse et la reconnaissance d'un pluralisme viticole semblent aller de pair. Ce contexte propice participe à une certaine visibilité publique d'approches vigneronnes marquées par les créativité, les sensibilités et les modulations de chaque producteur.

et « ceux qui font » (les vigneron et leurs employés agricoles).

6. Dans les applications viticoles, les « quêtes de vision » sont des exercices corporels et de l'imagination consistant pour le praticien à établir une communication avec l'esprit de la vigne ou du vignoble à propos de ses besoins de traitement. Les « élixirs » sont décrits par certains praticiens comme des manières de « matérialiser une intention » dans de l'eau de pluie, ensuite aspergée sur les plantes pour éviter les nuisibles et les maladies cryptogamiques (*mildiou*, *oïdium*, etc.).

7. Pour une discussion des enjeux contemporains de « pluralité », de « pluralisme » et de « diversité », se référer à Irene Becci [2018].

8. Dans ces cantons, des écoles Steiner-Waldorf, plusieurs établissements pour personnes en situation d'handicap, ou des fermes pédagogiques se revendiquent d'un héritage lié à l'anthroposophie. Dans le canton du Valais, de telles institutions sont inexistantes.

9. En Suisse romande, ce terme désigne les Églises protestantes issues des mouvements de

« Réveil » qui traversent l'Europe du Nord du XIX<sup>e</sup> siècle. Ces Églises sont caractérisées par leurs dimensions corporelles et émotionnelles de rendre expressif la ferveur religieuse.

10. Pour un ordre de grandeur, la surface viticole en Suisse équivaut plus ou moins avec ses 14 000 hectares à la surface des vignobles d'Alsace.

11. Communication de l'auteur avec l'antenne romande de Demeter Suisse, 30.01.2020.

12. Le Parker est l'un des principaux classements mondiaux et prescripteur d'une valeur du vin à l'échelle internationale.

13. Sur les notions occidentales de « croyances », je renvoie aux traditions de la sociologie pragmatique sur le religieux « vécu » et ordinaire [PIETTE, 1999; CLAVERIE, 2003]. Ces approches conçoivent l'adhésion individuelle à des énoncés de vérités sous la forme de négociations situées et interactionnelles.

14. Basé à Dornach, près de Bâle, le Goethanum est le centre de la Société anthroposophique universelle.

15. Les « poivres » sont des solutions élaborées à partir de cendres d'espèces « nuisibles »

promues dans *le Cours aux agriculteurs*. Sur le terrain, même auprès des formateurs, cette pratique est tombée en désuétude.

16. L'origine de ses noms de code provient de la période de persécution des biodynamistes sous le nazisme.

17. Il s'agit d'une variation promue initialement par l'une des figures pionnières, Alex Podolinsky, dans l'élaboration de la « 500 ». Les six préparations de compost sont ajoutées à la préparation initiale.

## ■ Références bibliographiques

ALTGLAS Véronique, 2014, « Exotisme religieux et bricolage », *Archives de sciences sociales des religions*, 167 : 315-332.

BECCI Irene, 2018, « Vers la superdiversité religieuse : diversité, pluralité, pluralisme et reconnaissance », in Irene Becci, Christophe Monnot et Olivier Voirol (dir.), *Pluralisme et reconnaissance : Face à la diversité religieuse*, Rennes, PUR : 73-91.

BREDA Nadia, 2016, « The Plant in Between: analogism and entanglement in an Italian community of anthroposophists », *ANUAC*, 5 (2) : 131-157.

BECKER Howard, 1963, *Outsiders : studies in the Sociology of Deviance*, New York, Free Press.

CHONÉ Aurélie, 2013, « Les fondements de l'écologie spirituelle chez Rudolf Steiner », *Politica Hermetica*, 27 : 15-35.

CLAVERIE Élisabeth, 2003, *Les Guerres de la vierge : une anthropologie des apparitions*, Paris, Gallimard.

COMPAGNONE Claude, Philippe PRÉVOST, Laurence SIMONNEAUX, et al., 2016, « L'agronomie : une science normale interrogée par la biodynamie ? », *La revue de l'association française d'agronomie*, 6 (2) : 107-113.

DARRÉ Jean-Pierre, 2006, *La Production de connaissance pour l'action : arguments contre le racisme de l'intelligence*, Paris, Quae.

DAVIE Grace, 1990, « Believing without Belonging: is this the future of religion in Britain ? », *Social Compass*, 37 (4) : 455-469.

DEMOSSIER Marion, 2011, « Beyond Terroir: territorial construction, hegemonic discourses, and French wine culture », *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 17 : 685-705.

FEDELE Anna, 2014, « Créativité et incertitude dans les nouveaux rituels contemporains », *Social Compass*, 61 (4) : 497-510.

FEDELE Anna et Kim E. KNIBBE (dir.), 2020, *Secular Societies, Spiritual Selves ? : The Gendered Triangle of Religion, Secularity and Spirituality*, New York/London, Routledge.

FOURCADE Marion, 2012, « The Vile and the Noble: on the relation between natural and social classifications in the French wine world », *The Sociological Quarterly*, 53 : 524-545.

FOYER Jean, 2018, « Synchrétisme des savoirs dans la viticulture biodynamique : incorporation dans l'expérience et le sensible et trajectoire initiatique », *Revue d'anthropologie des connaissances*, 12 (2) : 289-321.

FOYER Jean, Julie HERMESSE et Corentin HECQUET, 2020, « Quand les actes agricoles sont au care et au compagnonnage : l'exemple de la biodynamie », *Anthropologica*, 62 : 93-104.

GARCIA-PARPET Marie-France, 2014, « Vers une nouvelle redéfinition des vins d'appellation d'origine ? », in Aurélie Cardona et al. (dir.), *Dynamiques des agricultures biologiques*, Paris, Quae : 57-74.

GERVAIS Mathieu, 2020, *Nous, on se sauve nous-mêmes : sécularisation, identité paysanne et écologie*, Paris, Van Dieren Editeur.

GRANDJEAN Alexandre, 2021, « Biodynamic Wine-Crafting in Switzerland : the translation and adaptation of Rudolf Steiner's cosmology into dark green agronomies », *Journal for the Study of Religion, Nature and Culture*, 15 (3).

HOBBSAWN Eric et Terrence RANGER (dir.), 2006, *L'Invention de la tradition*, Paris, Amsterdam.

HOUSEMAN Michael, 2016, « Comment comprendre l'esthétique affectée des cérémonies New Age et néopaiennes ? », *Archives de sciences sociales des religions*, 174 : 213-237.

HUSS Boaz, 2014, « Spirituality: the emergence of a new cultural category and its challenge to the religious and the secular », *Journal of Contemporary Religion*, 29 (1) : 47-60.

INGOLD Tim, 2000, *The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skills*, London/New York, Routledge.

KAUFMANN Alain, 1993, « L'affaire de la mémoire de l'eau : pour une sociologie de la communication scientifique », *Réseaux*, 11 (5) 8 : 67-89.

KRZYWOSZYNSKA Anna, 2015, « Wine is Not Coca-Cola: Marketization and Taste in Alternative Food Networks », *Agriculture and Human Values*, 32 : 491-503.

KRZYWOSZYNSKA Anna, 2019, « Caring for Soil Life in the Anthropocene: the role of attentiveness in more-than-human ethics », *Transactions of the Institute of British Geographers*, 44 : 661-675.

LEROUX Benoît, 2006, « Entre la bio et le bio... Quelles normes alimentaires ? : le projet transversal de l'agrobiologie

française depuis l'après-guerre », *Journal des anthropologues*, 106-107 : 43-60.

LIEN Marianne Elisabeth et Gisli PÁLSSON, 2019, « Ethnography Beyond the Human: the "other-than-human" in ethnographic work », *Ethnos* [https://doi.org/10.1080/00141844.2019.1628796].

MASSON Pierre, 2015, *Guide pratique pour l'agriculture biodynamique*, Château, Éditions BioDynamie Services.

MCKANAN Dan, 2018, *Eco-alchemy: Anthroposophy and the History and Future of Environmentalism*, Oakland, University of California Press.

OFAG, 2016, *Rapport sur le système de contrôle des vins : contrôle de la vendange et du commerce des vins*, Berne, Département fédéral de l'économie et de la recherche.

PIETTE Albert, 1999, *La Religion de près : l'activité religieuse en train de se faire*, Paris, Métailié.

PINEAU Christelle, 2019, *La Corne de vache et le microscope : le vin « nature », entre sciences, croyances et radicalités*, Paris, La Découverte.

SOARES Edio, 2009, *Le Butinage religieux : pratiques et pratiquants au Brésil*, Paris, Karthala.

TEIL Geneviève, 2011, « Quand les acteurs se mêlent d'ontologies », *Revue d'anthropologie des connaissances*, 5 (2) : 437-462.

TSING Anna, 2017, *Le Champignon de la fin du monde : sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme*, Paris, La Découverte.

WILLER Helga et Julia LERNOUD (dir.), 2017, *The World of Organic Agriculture Statistics and Emerging Trends 2017*, Frick, Research Institute of Organic Agriculture (FiBL)/IFOAM.

WOOD Matthew, 2007, *Possession, Power and the New Age: ambiguities of authority in neoliberal societies*, Aldershot, Ashgate.

## ABSTRACT

Agronomic creativity and rituals in Swiss vineyards

A study of multiple commitments in biodynamic viticulture

The paper focuses on the multiple engagements of Swiss wine producers based on the guidelines prescribed by biodynamic viticulture. With insights from fieldwork, I explore the creative adaptations and customizations of wine producers in crafting the prescriptions of alternative experts. In doing so, they distance themselves pragmatically from the anthroposophical legacy of biodynamic farming.

*Keywords:* Biodynamic viticulture. Creative agronomy. Organic farming. Anthroposophy. Switzerland.

## ZUSAMMENFASSUNG

Agronomische und rituelle Kreativität in Schweizer Weinbergen

Eine Studie der mehrschichtigen Verpflichtungen im biodynamischen Weinanbau

Dieser Artikel befasst sich mit den mehrschichtigen Verpflichtungen Schweizer Winzerinnen und Winzern im Rahmen der biodynamischen Weinbaurichtlinien. Ich werde anhand einer Feldstudie zeigen, dass ein Teil der Weinbauern die Vorschriften alternativer Experten übernimmt und kreativ anpasst. Dabei verhandeln die Winzer eine pragmatische Distanz gegenüber der Zugehörigkeit der Biodynamik zur anthroposophischen Bewegung.

*Schlüsselwörter:* Biodynamischer Weinbau; kreative Agronomie. Ökologischer Landbau. Anthroposophie. Schweiz.

## RESUMEN

Creaciones agronómicas y rituales en los viñedos suizos.

Un estudio de los compromisos plurales en la viticultura ecológica dinámica.

Este artículo aborda los compromisos plurales de los viticultores/as suizos/as en la línea de conducta de la viticultura ecológica dinámica. Mostraré en la práctica que un segmento de la población viñadora adapta y modula de manera creativa las prescripciones formuladas por expertos alternativos. De este modo, los viticultores negocian una distancia pragmática con respecto a la filiación de la ecología dinámica con el movimiento antroposófico.

*Palabras clave:* Viticultura ecológica dinámica. Agronomía creativa. Agricultura biológica. Antroposofía. Suiza.