



## N°3 / 20 mai 2025

Nous sommes déjà fin mai, et la plupart d'entre vous ont peut-être réalisé leur première application de préparation Silice de corne, afin de compenser les écarts de températures des dernières semaines, préjudiciables à la bonne pousse de la vigne.

Si ce n'est pas le cas, pas de panique, il est encore temps, et vous pourrez également la coupler avec la préparation Valériane, connue pour ses effets bénéfiques, déstressant. Il suffira de l'incorporer à la dynamisation, 20 minutes avant la fin de celle-ci.

C'est également le bon moment pour récolter l'Ortie (*Urtica Dioïca*) en vue d'élaborer vos extraits végétaux (tisanes, extrait fermenté, préparation 504) bénéfiques pour vos vignes. Vous trouverez toutes les informations pour les récolter, et les élaborer dans ce bulletin biodynamie.

Entre autres informations, une liste non exhaustive pour vos fournitures et les actualités dans le département et la région.

## *Pratiquer la biodynamie*

### Les préparations à appliquer au vignoble, au printemps :

#### Application de la préparation Silice de corne (501) :

Cette préparation, qui est élaborée à partir de poudre de quartz et de corne de vache, favorise une bonne relation de la vigne avec les forces cosmiques.

Elle va permettre un développement vertical ascendant des rameaux (facilitant les levages) ainsi qu'un épaissement de leurs tissus, améliorant la protection de la vigne contre les maladies cryptogamiques et les attaques d'insectes.





Elle va également permettre d'accompagner la vigne dans le processus de floraison qui va bientôt démarrer.

L'application d'une silice de corne se réalise tôt le matin, **au lever du soleil**, sous forme d'une nébulisation. Elle doit être préalablement dynamisée pendant une heure.

La dose utilisée est de **4 g/ha**.

Elle doit être ensuite appliquée le plus rapidement possible au-dessus du feuillage.

Pour les semaines à venir, les dates les plus favorables pour l'application d'une silice de corne sont :

#### **Pour le mois de Mai :**

- Les dimanche 25 et mercredi 28 mai.
- **Les jeudi 29 et vendredi 30 mai : à privilégier (jours « fleur »).**

#### **Pour le mois de Juin :**

- Du lundi 02 au samedi 07 juin.  
Du jeudi 12 au lundi 16 juin.
- **Les dimanche 08 et lundi 09 juin  
et les mardi 17 et mercredi 18 juin : à privilégier (jours « fleur »).**

#### **Application de la préparation Valériane (507) :**

Suite aux épisodes de « yoyo », dans les hausses et baisses des températures, des dernières semaines et afin d'accompagner vos pieds de vigne après cette période « stressante », il est recommandé de réaliser un passage avec la préparation Valériane (507).

**[Lien vers la fiche technique explicative de la Valériane - \(BTK Biodynamie du 28/05/24\)](#)**



Une pulvérisation de **jus de Valériane**, à la dose de **1 cl dans 30 litres d'eau/ha** (ou 0,5cl d'extrait de Valériane), après dynamisation de **20 minutes**, va permettre de déstresser la plante en l'enveloppant d'un "manteau de chaleur".

Elle doit-être appliquée avec des buses formant de fines gouttelettes, comme un brouillard, au-dessus du feuillage. Le type de buses utilisées pour l'application de la préparation Silice de Corne, convient parfaitement.

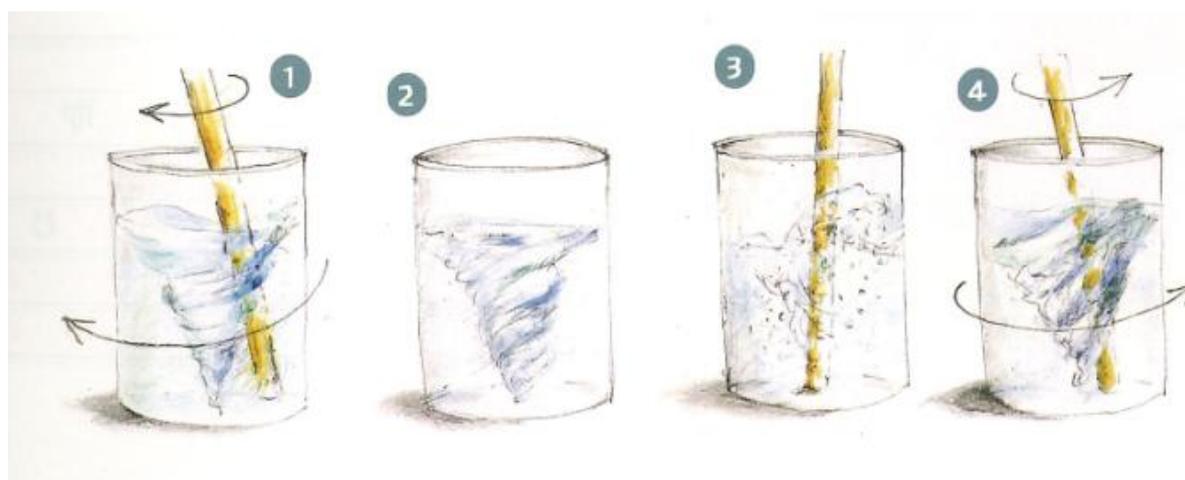
## La dynamisation des préparations :

Pour déployer tous leurs effets, les préparations biodynamiques sont pulvérisées après dynamisation dans l'eau par un brassage (illustration ci-dessous).

La formation du vortex (tourbillon) est énergique mais ne cause pas de projections d'eau. Le brassage (fig.1) doit aller du bord du récipient vers l'intérieur, pas du centre vers l'extérieur. Les pentes de l'entonnoir formé sont les plus rectilignes possibles, sans former d'épaulement. Le vortex, aussi profond que possible, touche presque le fond du récipient. Le chaos (changement de sens de rotation - fig.3) doit être vigoureux. Le rythme doit être actif, sans pause.

Idéalement, le récipient de brassage devrait en cuivre ou en poterie de grès (sans plomb), ou en fer étamé ou émaillé. Toutefois, une ancienne barrique à bord droit convient très bien après un nettoyage méticuleux.

Il doit être bien propre et ne jamais avoir contenu de produit chimique. Il doit être plus haut que large ; une forme légèrement conique est possible. Le volume total du récipient, correspond au double du volume à brasser pour permettre une bonne formation du vortex.





## Prévention des maladies cryptogamiques :

### L'Ortie Dioïque - récolte des tiges, tisane et préparation 504 :



*Pissenlit au bon stade de récolte*

Vous savez certainement que la récolte des tiges d'Ortie (*Urtica dioica*), peut se réaliser tôt en saison, dès début avril, notamment pour élaborer la délicieuse soupe du même nom.

Cependant dans le cadre de son utilisation en agriculture, il est préférable de la récolter lorsqu'elle est au stade juste avant floraison, période où elle est la plus riche en métabolites secondaires.

Pour certains secteurs de Gironde, c'est déjà le bon moment pour récolter les tiges d'Ortie, soit pour les utiliser directement en tisane et l'incorporer dans vos traitements de protection, soit pour les faire sécher pour élaborer des tisanes ou extraits fermentés, en début de saison prochaine.

Vous pouvez également élaborer la préparation biodynamique Ortie (504).

### Récolte des tiges d'Ortie :

La cueillette se réalise au stade tout début floraison de la plante.

Les conditions optimales de récolte sont le matin, par beau temps et en évitant la rosée et les jours feuilles, qui sont des périodes défavorables au séchage et à la conservation des tiges.





Il est préférable de favoriser les jours fleurs et l'apogée.

Elle se réalise en coupant les tiges à 20 cm du sol, en faire des bouquets de 15 à 20 tiges, et les faire sécher tête bêche, à l'abri de la lumière directe du soleil, dans un endroit aéré.

Au bout de deux semaines, les tiges sont bien sèches et peuvent être conservées pendant 1 an, dans des sacs en papier kraft, dans endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

Pour les semaines à venir, les matinées les plus favorables sont :

#### **Pour le mois de Mai :**

- Les dimanche 25, mercredi 28 mai, jeudi 29 et vendredi 30 mai

#### **Pour le mois de Juin :**

- Du lundi 02 au lundi 09 juin.
- Du jeudi 12 au mercredi 18 juin.

#### **L'utilisation de la tisane d'Ortie :**

Cette préparation renforce le processus « Silice », en améliorant la qualité des tissus de la vigne, par un épaissement de ceux-ci. La résistance de la vigne vis-à-vis des attaques d'insectes ou de champignons est ainsi renforcée. Elle réduit également, voir fait disparaître, les effets de la chlorose. Elle peut être associée aux traitements à base de cuivre et de soufre.

#### **Son élaboration est assez simple :**

Le matin de la veille de l'application, incorporer 100g de fleurs sèches (ou 700g de fleurs fraîches) dans 5 à 10 litres d'eau (dose et volume pour 1ha), de manière à laisser les tiges se réhumecter, la préparation n'en sera que meilleure.

Couvrir le contenant !

Puis en fin d'après-midi, faire chauffer l'ensemble et couper le feu lorsque l'eau frémit.

Laisser infuser et refroidir durant la nuit.

Le lendemain, filtrer finement la tisane et incorporer dans la bouillie de traitement.

#### **La préparation biodynamique Ortie (504) :**

C'est une des préparations du Compost biodynamique. Elle est en lien avec l'azote et le fer.

Et lors de la fermentation dans le tas de compost, elle favorise une bonne humification de celui-ci.

Cette préparation va donner une « sensibilité au sol et au compost.

La récolte des tiges se réalise en jour fleur.





*Ortie avant floraison*



*Remplissage et fermeture des pots*

Cette préparation s'élabore durant la période fin de printemps, début d'été.

Les tiges récoltées ne doivent pas avoir commencé leur floraison, sous peine de retrouver des graines qui risqueraient de germer dans la préparation finale, et de baisser la qualité de celle-ci.



*Mise en terre*



*Préparation finale au bout d'un an*

Les feuilles et tiges d'orties sont incorporées dans un boisseau ou comme dans l'exemple suivant dans deux pots de jardinage, l'ouverture de l'un insérée dans celle du deuxième.

L'ensemble est enterré pour une durée d'un an.



Voici quelques adresses pour vos fournitures en plantes sèches et préparations :

- Site du Mouvement d'Agriculture BioDynamique : [MABD \(https://www.bio-dynamie.org/\)](https://www.bio-dynamie.org/)
- Site de Biodynamie Services : [BS \(https://www.biodynamie-services.fr/\)](https://www.biodynamie-services.fr/)
- Site du Syndicat des Simples : [Simples \(https://www.syndicat-simples.org/\)](https://www.syndicat-simples.org/)
- Site de F'ortie'ch : [F'ortie'ch \(http://www.fortiech.fr/\)](http://www.fortiech.fr/)
- Site de Herbéo : [Herbéo \(https://www.herbeo.fr/\)](https://www.herbeo.fr/)

Dans le meilleur des cas, il est toujours préférable d'utiliser des plantes qui poussent sur ou aux abords de votre ferme. Incorporer une quantité même infime de ces plantes, en complément de celles achetées, sera toujours bénéfique pour la qualité de vos préparations et donc pour vos vignes.

Vous trouverez de plus amples renseignements sur la pratique de la biodynamie dans notre fiche technique sur le site de Bio Nouvelle Aquitaine : [« Pratiquer la biodynamie en viticulture »](#)

Vous pouvez également contacter **Thierry Tricot** Conseiller technique en biodynamie au **06 11 61 98 42** ou à [t.tricot@bionouvelleaquitaine.com](mailto:t.tricot@bionouvelleaquitaine.com) pour tous renseignements complémentaires.

Voici également le lien vers des dossiers sur la viticulture biodynamique rédigés par nos collègues de [Biodynamie Recherche](#) :

[Dossier #1 : Le sol, base de la fertilité pour la plante](#)

[Dossier #2 : La plante : l'accompagner pour en favoriser la santé](#)

[Dossier #3 : Vin et biodynamie](#)

[Dossier #4 : Biodiversité, symbiose entre nature et culture](#)

[Dossier #5 : Dépérissement et pistes de régénération de la vigne](#)

Préparations biodynamiques<sup>1</sup> : <https://www.bio-dynamie.org/biodynamie/presentation/#section-3>

Périgée<sup>2</sup> : moment où la lune est la plus proche de la Terre et où son influence est la plus forte.





## Actualités :

### Les Conseils Techniques Collectifs :

Vous êtes viticulteurs et vous souhaitez être accompagné dans votre pratique de la **viticulture biologique** ou/et **biodynamique** ?

Nos techniciens sont là pour mettre en place des **groupes d'échanges** sur ces thèmes et en parallèle, de réaliser des **diagnostics techniques** sur vos parcelles, pour vous aider à **prendre vos décisions** tout au long de la campagne !

Pour plus de renseignements contacter nos techniciens :

Laurence Derc - 06 38 35 33 17 - [l.derc@bionouvelleaquitaine.com](mailto:l.derc@bionouvelleaquitaine.com)

Thierry Tricot - 06 11 61 98 42 - [t.tricot@bionouvelleaquitaine.com](mailto:t.tricot@bionouvelleaquitaine.com)

