

Quelques éléments de réflexion sur la dynamisation

A propos du brassage des préparations :

Il existe de par le monde un certain nombre de manières de dynamiser l'eau ou les substances. Il est à noter que le processus de brassage des préparations biodynamiques n'est pas identique au processus de dynamisation par succussion employé pour les remèdes de la médecine d'orientation anthroposophique ou les remèdes homéopathiques. On peut consulter à ce sujet l'intéressant article de W. Schaumann, traduit par J.M. Florin, dans le hors série n°1 de la revue Biodynamis sur l'Eau paru en Janvier 1999 - voir le texte en annexe. Rudolf Steiner a employé de mot "Rühren" c'est à dire brasser, en France cependant, le nom de dynamisation et le terme de dynamiseur ont prévalu pour désigner le brassage des préparations.

Pour les préparations biodynamiques, la référence est le brassage manuel recommandé par Rudolf Steiner sur la base de sa capacité de perception des forces et des êtres actifs dans l'espace spirituel. Steiner a décrit la manière de brasser dans la quatrième conférence du *Cours aux agriculteurs* : *"Mais on a ensuite besoin d'amener tout ce contenu de la corne de vache à se lier à fond avec l'eau. Cela veut dire qu'il faut commencer par brasser, et brasser de telle sorte qu'on tourne rapidement au bord du seau, à la périphérie, de sorte qu'un cratère se forme à l'intérieur presque jusqu'au fond du seau et que le tout, tout autour, se trouve effectivement en rotation par le brassage. Ensuite on tourne brusquement dans l'autre sens afin que le tout bouillonne dans le sens opposé. En poursuivant cela pendant une heure, on obtient une profonde interpénétration"*. Il a ensuite confirmé la nécessité d'un brassage énergétique dans les réponses aux questions après cette quatrième conférence : *"si on brasse sans vigueur, il n'y aura jamais de mélange parfait"*.

E. Pfeiffer a relaté dans un article du livre *"Wir lebten Rudolf Steiner"* Verlag Freies Geistesleben (1957) traduit par Henriette Bideau dans la revue Triades printemps 1975 sous le titre *"Naissance du mouvement d'agriculture biodynamique"* comment Steiner lui-même avait montré, au printemps 1924, la manière de brasser la bouse de corne. Lors de la sortie de la première préparation bouse de corne, dans les jardins du Sonnenhof à Arlesheim, il a utilisé une canne pour mettre l'eau en mouvement de manière très énergique dans un seau en bois typique de ceux utilisés pour traire en Suisse à cette époque. Il a surpris les participants par la grande énergie qu'il avait déployée pour brasser, malgré l'extrême fatigue due à sa maladie¹.

Ce mode de brassage manuel n'est efficace que si on brasse des quantités raisonnables de préparations pour avoir une formation de vortex et des chaos suffisamment bouillonnants comme indiqué plus haut. Cette manière de faire est donc limitée au monde des jardiniers amateurs, des petites structures et des fermes qui ont développé une intense vie sociale avec un personnel nombreux ou un grand nombre de stagiaires ou d'apprentis.

Les fermes de référence qui pratiquent ce brassage manuel ont effectué des recherches de terrain et cherché à améliorer son efficacité en adoptant plusieurs principes. Les plus remarquables sont le fait de brasser dans d'assez petits volumes (au maximum 100 à 120 litres), de travailler dans des récipients en bois souvent doublés d'une feuille de cuivre et de privilégier des formes de récipients cylindriques ou légèrement tronconiques (voir les photos ci après au centre de recherche et de formation du domaine du Dottenfelderhof).

1

Ce texte de Pfeiffer sert de postface à la version du "Cours aux agriculteurs" édité par les Éditions Anthroposophiques Romandes (EAR) sous le titre *"Agriculture fondements spirituels de la méthode biodynamique"*. Il a servi d'introduction à la version anglaise du cours aux agriculteurs il est disponible en anglais sur http://wn.rsarchive.org/Lectures/GA327/English/BDA1958/Ag1958_preface.html



Des récipients ont été créés avec un fond arrondi permettant un brassage de la totalité de l'eau. La forme cylindrique avec le fond légèrement arrondi favorise une bonne mise en mouvement de l'eau (voir les travaux de Ernst-August Müller et David E. Auerbach publié dans le hors série n°1 de Biodynamis sur l'Eau en janvier 1999). C'est l'inconvénient des récipients ayant un fond plat de laisser une partie du liquide bloqué dans les angles droits du fond.



De nombreux domaines en biodynamie, en France ou dans le monde, ne disposent pas de cette possibilité de brasser manuellement. Il faut bien reconnaître que l'agriculture biodynamique n'a pu se développer qu'avec l'apparition des machines à brasser (dynamiseurs) mécaniques animés par un moteur. La mise au point de machines a commencé aux Pays-Bas dans les années 1970, puis s'est poursuivie un peu partout dans le monde. De nombreuses recherches ont été réalisées qui ont abouti à choisir une forme cylindrique du récipient de brassage ou encore, à l'imitation du seau à traire en bois utilisé par Steiner, une forme de tronc de cône renversé comme étant la plus appropriée. La forme de tonneau a été maintes fois critiquée car elle crée une perturbation du vortex en renvoyant trop rapidement l'eau qui arrive au niveau supérieur dans l'œil du vortex.

Des dynamiseurs mettant l'eau en mouvement par une pale située au fond du récipient de brassage ont été conçus en Allemagne puis ensuite abandonnés. Aux États-Unis, l'Institut Josephine Porter a aussi expérimenté puis renoncé à ce type de machines. J'ai pu constater sur le terrain au milieu des années 1990, le peu d'effet des préparations biodynamiques brassées avec ce genre de machine.



Quand on examine la diffusion des dynamiseurs dans le monde, il est clair que les dynamiseurs en bois conçus par la société "Terres en devenir" ou la société "Biodynamie conseil" (voir photos ci-dessous) n'ont trouvé qu'une diffusion restreinte en dehors de la France et de quelques domaines en Italie. Il en est de même pour les dynamiseurs en béton conçus par François Bouchet. Tous ces modèles sont basés sur une inversion du mouvement des pales gérée par une minuterie. La forme de la cuve peut être considérée comme problématique, ce qui n'empêche pas d'obtenir des résultats avec ce type de dynamiseur.



Par contre les dynamiseurs de type australien se sont répandus partout dans le monde (Australie, Europe, Amérique du Nord et du Sud, Afrique du Sud, etc). Ces dynamiseurs, en plus de leur solidité, apportent une nouveauté pertinente qui se trouve être en accord avec les indications sur le brassage des préparations données dans les réponses aux questions après la quatrième conférence. Steiner y indique qu'il est impossible aujourd'hui de refuser les machines en agriculture mais il précise que pour le brassage, *"on ne devrait pas s'approcher d'un processus aussi intime de la nature avec quelque chose de purement mécanique"*. Le palpeur qui caractérise les machines à brasser conçues selon le modèle australien, réagit aux variations de mouvement du liquide dues à l'évolution de la température de l'eau et à son oxygénation au cours du brassage. Ceci permet une variation des moments d'alternance du vortex dans le temps qui est plus proche des processus vivants et d'un rythme musical.

Les dynamiseurs brassant avec un changement du sens de rotation déterminé par un système temporisé sont assujettis à une cadence invariable. La dynamisation est donc purement mécanique, ce qui ne correspond pas aux indications du Cours aux agriculteurs. On trouvera sur la différenciation entre "rythme vivant" et "cadence rigide" des indications intéressantes dans la petite brochure de l'APMA sur *"La téléphonie mobile"* de Edwin Hübner.



Dans certaines imitations des dynamiseurs australiens, on trouve quelques petites différences, mais les principes de base sont en général identiques :

1) Le choix du cuivre qui est employé comme un métal noble utilisé pur. Ce métal offre une excellente résistance dans le temps, ce qui n'est le cas ni du bois, ni du béton. Il se recouvre d'une couche d'oxyde de cuivre inaltérable qui empêche le cuivre métal de passer dans les liquides brassés. Ce métal est de plus en lien avec les forces de régénération issues de la sphère de Vénus. Il offre des potentialités bien différentes de l'inox, contenant des métaux lourds associés au fer comme le chrome, le nickel ou le molybdène, qui ne sont nullement des métaux apparentés aux sphères planétaires. Voir à ce sujet les riches informations du livre "*Médecine anthroposophique*" de Victor Bott - Éditions Triades et "*les sept métaux*" de Wilhelm Pelikan sur le site Soins de la Terre : <http://www.soin-de-la-terre.org/ressources/bases-biodynamiques-et-agronomiques/>.

2) Le fond arrondi pour faciliter le mouvement du liquide.

3) Le système de palpeur permet de disposer d'un outil doté d'un système rythmique, ce qui l'apparente à un instrument de musique quand il est bien accordé avant emploi par une conscience éveillée.

4) La formation d'un vortex généré depuis le haut, par la périphérie et la création d'un chaos énergétique.



Pierre Masson - Association Soins de la Terre pour la Recherche sur les Pratiques en agriculture BioDynamique.

Château le 23 mai 2016