

Hebdomadaire d'informations économiques, agricoles et rurales du Centre et d'Ile-de-France
(Eure-et-Loir, Loir-et-Cher, Seine-et-Marne, Yvelines, Essonne, Val d'Oise)

02 37 88 11
20

Par la biodynamie, les Gendrier renforcent le vivant

03.03.2016 par Estelle Bescond, mis à jour à 11:41



Vigneron à Cour-Cheverny, Michel Gendrier conduit son vignoble en agriculture biodynamique depuis 1998. Un système en phase avec ses envies et ses valeurs.

« On est un passage de relais. » Dans son [domaine des Huards](#) à Cour-Cheverny Michel Gendrier se voit comme un maillon de la chaîne dans l'évolution de son exploitation viticole, de ses vignes et de ses vins. « J'ai travaillé plus de vingt ans avec mes parents. Ils m'ont transmis leur savoir et j'ai pris la suite », souligne ce vigneron installé en 1977.

Aujourd'hui, il travaille avec sa femme, Jocelyne, sa belle-fille, Paulina, et son fils, Alexandre, qui représente la septième génération de vignerons de la famille Gendrier depuis 1846. Conduit en agriculture biologique et biodynamique depuis 1998, le domaine des Huards s'étend aujourd'hui sur 37 hectares en AOC Cheverny et Cour-Cheverny.

« Nous avons toujours utilisé de la bouillie bordelaise donc nous n'avons pas entrepris de changements drastiques lors de notre conversion », souligne Michel Gendrier. Le moteur du passage en biodynamie a surtout été de « faire un pied de nez à ces vendeurs de produits magiques ».

Michel a été séduit par cette méthode suite à une étude menée en Suisse : « Les essais étaient conduits sur des parcelles en conventionnel, en biologique et en biodynamique avec tout type de production. Les résultats étaient plutôt probants en biodynamique. Pour moi, ces essais ont fait la preuve par l'exemple. »

Pendant plusieurs années, Michel a essayé de comprendre cette méthode alternative, a lu des ouvrages et, une fois prêt, il s'est entouré d'un conseiller qui l'a accompagné dans cette démarche.

« La biodynamie est la recherche d'un système autosuffisant pour compléter le sol sans apport extérieur. Le but est de favoriser la flore et le sol en stimulant la vie microbienne », explique Michel Gendrier.

Pour cela, il y a trois grands principes : l'influence astrale, le rythme de la nature et l'utilisation de préparations végétales de type homéopathiques.

Pour expliquer son travail, le vigneron aujourd'hui en label Biodyvin*, préfère encore s'appuyer sur des livres et sur son calendrier lunaire. « Vous voyez, il y a des jours fruits, des jours fleurs et des jours racines. Il existe aussi des moments défavorables pour le travail à la vigne ou en cave. Là, on évite de faire les tâches importantes comme cultiver le sol, tailler la vigne ou mettre en bouteille. »

À la vigne, Michel Gendrier apporte donc des préparations selon les saisons « pour rendre la plante naturellement moins sensible et renforcer le vivant, au lieu de soigner en cas de maladie » : bouse MT en automne pour soutenir le processus de décomposition de la terre, bouse de corne au printemps pour renforcer la vie souterraine et silice de corne en été pour le développement des feuilles.

« Il faut quand même que l'on contrôle les maladies comme l'oïdium ou le mildiou donc il nous arrive d'utiliser du cuivre ou du soufre à des quantités faibles », confie le vigneron.

Au chai, cette philosophie est aussi respectée puisque l'ensemble des nettoyages se fait à l'eau froide ou à la vapeur, et à la cave, les fermentations sont conduites avec des levures naturelles.

Michel Gendrier n'est pas un savant fou ou un illuminé. Ce système, il le prend pour ce qu'il lui apporte : une vigne en bonne santé sans intrant, de bons résultats et de bonnes maturités. « Toute méthode est discutable et je n'en critique aucune. »

Avec la biodynamie, le vigneron a simplement trouvé son équilibre, comme il espère avoir su le donner à ses vignes et ses vins. Cette conduite du vignoble, alliant tradition et modernité, a d'ailleurs attiré son fils, Alexandre, sensible à l'impact de l'homme sur la nature : « L'équilibre naturel est rattrapé et la nature nous le rend bien. »