

«Ça agit aussi sans foi profonde»

Quand Herman Lutke Schipholt, alors enfant, a vu 30 000 poules en batterie, sa voie vers la biodynamie était toute tracée. Aujourd’hui il préside la Fédération Demeter Suisse.

La main sur le cœur: Les cornes de vache qu’on enterre et dont on brasse le contenu avec de l’eau pour le pulvériser sont-elles encore au goût du jour après cent ans?

Herman Lutke Schipholt: Elles sont plus nécessaires que jamais. Et les préparations continuent de se développer: En plus de la bouse de corne et de la silice de corne, il y a aujourd’hui des préparations mixtes avec fumier, coquilles d’œufs, poudre de basalte et préparations pour le compost. Rudolf Steiner avait dit que les paysannes et les paysans doivent expérimenter, avoir des échanges et continuer de développer la pratique.

Les vaches des fermes Demeter doivent garder leurs cornes, et d’autre part on les abat pour les cornes et les intestins qu’on utilise pour les préparations. Une contradiction?

Non. Les vaches ne sont pas tuées rien que pour les préparations mais pour leur viande. Il n’y a alors rien de plus adéquat qu’utiliser aussi les cornes et les intestins. L’opinion commune est que l’homme a apprivoisé les animaux pour en faire des animaux domestiques et agricoles. Je suis d’avis que

l’animal et l’homme se sont rapprochés en même temps. Il n’y a de développement qu’ensemble. Personnellement je n’ai pas mangé de viande pendant longtemps. Ce n’est que quand j’ai eu la responsabilité d’un troupeau que j’ai recommencé. Et cela par respect pour l’animal.

Et les recherches sur des préparations purement végétales? Ces recherches viennent de l’entourage de Maria Thun. Son calendrier des semis est encore peu utilisé dans la pratique, le développement est encore au début. Mais ça cadre avec Rudolf Steiner, qui a toujours plaidé pour une pensée indépendante. Par exemple, il y a en Inde beaucoup de petits paysans sans licence Demeter qui compostent les engrais de ferme et expérimentent librement des préparations, par exemple avec de l’urine bovine. Et liberté veut dire développement. En tant qu’Hollandais je suis de toute façon un peu libéral (rit).

Mais les Directives Demeter sont obligatoires pour tous?

Oui. Quand on achète un produit Demeter, on doit être sûr que toute la ferme reçoit une fois par année les préparations bouse de corne et silice de corne. Et les engrais de ferme sont préparés avec les préparations de compostage. La clientèle veut aussi pouvoir être assurée d’une production animale respectueuse. Nous avons des normes fourragères strictes et l’interdiction de l’écornage. Mais il peut arriver que des fermes avicoles n’aient pas assez d’aliments par manque de terres ouvertes. C’est relativement fréquent en Suisse. Alors on fait un

100 ans de biodynamie (agriculture biodynamique)

1924

Rudolf Steiner pose avec son Cours aux agriculteurs la première pierre de la biodynamie.



1928

Création du label Demeter en Allemagne. Il devient marque déposée en 1932.



1978

Démarrage de l’essai DOC, qui compare des systèmes agricoles biologiques et conventionnels. Il a prouvé que les champs biodynamiques ont durablement la plus haute fertilité du sol (page 11).



1980

Début de l’Apprentissage biodynamique, aujourd’hui Formation professionnelle en biodynamie.

1994

Demeter est le premier label bio de Suisse qui a des directives pour la transformation.

échange: La ferme sans bétail fournit des aliments et reçoit du fumier en contrepartie.

Vous avez géré pendant plus de vingt ans une ferme Demeter en Suisse orientale, maintenant vous êtes au comité de l'association Oswaldhof. Quel fut votre parcours?

J'ai grandi dans une petite ferme des polders de Hollande. Elle appartenait à mes grands-parents, puis mon oncle l'a reprise. C'était une agriculture de livre d'images: un cheval, des poules, des cochons, des vaches, un peu de cultures. J'y suis resté jusqu'à mes onze ans et y ait vécu un changement profond: Le cheval avait disparu, les engrais chimiques sont venus; puis les cochons sont partis de même que les vaches, les batteries de ponte sont arrivées. J'étais enfant et j'ai aidé mon oncle à construire ces cages. À la fin il y avait 30 000 poules dans ces halles. La souffrance des ces bête m'a profondément remué.

Un évènement-clé?

Oui. C'est là-bas que j'ai appris à aimer l'agriculture, mais j'y ai aussi vécu un choc d'industrialisation. Je ne voulais pas faire de l'agriculture comme ça. J'ai étudié l'architecture horticole et paysagère. La dernière m'a ouvert les yeux. L'agriculture

a modelé le paysage pendant des décennies. Dans les année soixante et septante, les protecteurs de la nature voulaient obstinément conserver cet aménagement des surfaces et limiter fortement l'activité des paysans. De l'autre côté, les paysans ont partout enlevé les haies et uniformisé les paysages. J'ai trouvé que les deux côtés agissaient à courte vue. L'agriculture n'est ni un musée ni une industrie. Plus tard j'ai choisi l'agriculture bio puis la biodynamie. Des questions sur



«Jamais au but mais toujours en chemin»: Herman Lutke Schipholt à l'Oswaldhof TG. Photos: Marion Nitsch

«J'ai recommencé à manger de la viande quand j'ai eu la responsabilité d'un troupeau. Et cela par respect pour l'animal.»

Herman Lutke Schipholt

Photos: Demeter Suisse; FIBL; mäd

1930

À Klarsreuti TG, l'Oswaldhof est une des premières fermes bio de Suisse. Elle est gérée en biodynamie depuis le début.



1937

Création de l'Association pour la biodynamie en Suisse comme organe des producteurs. Elle est suivie en 1955 par la Fédération suisse des consommateurs, en 1997 par la Fédération Demeter Suisse, et finalement en 2018 par la Communauté d'intérêts Demeter pour la transformation et le commerce.

2016

Entrée de Demeter à la Coop (aujourd'hui 300 produits) et à Migros (aujourd'hui 90 articles).



2020

Demeter International et l'International Biodynamic Association fusionnent.

2021

Demeter a dans le monde 7000 fermes licenciées, 1100 transformateurs et 560 distributeurs.

l'agriculture, le sens de la vie et la pédagogie m'ont travaillé. L'anthroposophie m'a donné des réponses.

Les producteurs Demeter doivent-ils être anthroposophes?

Je dis toujours: Tu dois t'ouvrir à ce que Steiner a suggéré, mais tu ne dois pas déclarer être anthroposophe – Je deviens prudent quand on prétend qu'il faut être anthroposophe. On n'est jamais au but mais toujours en chemin. Quand on utilise les préparations, elles agissent aussi sans foi profonde. Les forces et la microbiologie agissent, c'est tout. Il serait présomptueux de dire que les préparations n'agissent que quand on a des pensées positives à leur sujet – même s'il est vrai que les mauvaises pensées agissent plutôt négativement. Aujourd'hui les préparations sont brassées par des machines, et ça ne réduit pas forcément leur efficacité. La machine brasse de manière neutre, mais l'homme doit la manier soigneusement.

Il y a en Suisse 400 fermes Demeter, cinq pour cent de la production bio. Trois pour cent des ventes bio reviennent à Demeter. Pourquoi la biodynamie reste-t-elle une niche?

Il faudrait le demander aux paysans et paysannes qui ne se reconvertissent pas. Je fais du conseil de reconversion. Tous les professionnels qui viennent chez nous disent que nous sommes les seuls à réfléchir jusqu'au bout aux interactions. Il y en a aussi qui se reconvertissent pour des raisons économiques, d'autres pour des motifs sociaux ou éthiques. Tous ont des questions personnelles et cherchent des réponses.

Il y a des produits Demeter aussi à la Coop et à la Migros depuis 2016. Cela va-t-il avec la philosophie Demeter?

Nous voulons que les gens trouvent nos produits partout où

ils vivent et travaillent. Il y a eu des critiques, mais surtout du côté de la vente directe. Avant, les produits Demeter étaient fournis aux magasins par Biopartner, qui ne voulait au début pas proposer de la viande. Mais notre agriculture repose sur la production animale. La coopération avec les grands distributeurs nous garantit pour la viande et d'autres produits une logistique et une distribution bien meilleures. Et soyons sincères: Je ne veux pas être paysan Demeter et gérer loin dans la campagne un magasin fermier où un citadin vient avec une grosse voiture pour acheter six œufs. Ça n'est pas durable. Et je ne travaille pas pour ça. Il en va autrement si quelqu'un se promène avec les enfants et prend le temps de voir la ferme et d'y faire des achats.

Interview: Beat Grossrieder



À propos de la personne

Herman Lutke Schipholt (né en 1958) préside depuis 14 ans la Fédération Demeter Suisse. Il a été pendant 10 ans caissier de l'association et il représente la Suisse à Demeter International. Il a grandi en Hollande et y a travaillé dans des fermes biodynamiques laitières et de grandes cultures. À 24 ans il a transformé près de Cologne une grande exploitation de grandes cultures en ferme laitière biodynamique. Il est devenu maître-agriculteur, a fait connaissance de sa femme Regina; ils ont quatre fils. La famille a déménagé en Suisse en 1998 et a dirigé pendant 22 ans la ferme Randenhof à Sibingen SH. Aujourd'hui il travaille dans la ferme d'un des fils, est au comité de l'association Oswaldhof et coordonne la collaboration avec l'Ökologische Tierzucht ÖTZ pour la Suisse.

100 ans de biodynamie (suite)

2022

Il y a en Suisse 184 preneurs de licences Demeter (transformation et commerce). Le volume du marché est de 108 millions de francs, la part de marché dans le segment bio est de 3 pour cent. La notoriété assistée de la marque Demeter atteint 71 pour cent (selon le Baromètre Bio du FiBL).

71% des consommatrices et consommateurs suisses connaissent Demeter



2024

Il y a en Suisse 419 fermes Demeter totalisant 8356 hectares de surface agricole. Dans le monde il y a 7000 fermes certifiées avec 155 000 hectares. S'y rajoutent 100 000 fermes (surtout des très petites) sans certificat (estimation). Demeter compte au total 9000 entreprises agricoles, agroalimentaires et commerciales.

1 label avec 9000 entreprises dans 63 pays

