

COLLECTION
LE MONDE QUI VIENT

LE MONDE QUI VIENT

Collection fondée en 2017 par Baptiste Lanaspèze et Pascal Menoret

Ghassan Hage	Le Loup et le Musulman
Catherine Larrère et Raphaël Larrère	Bulles technologiques
Sarah Vanuxem	La Propriété de la terre
Roxanne Dunbar-Ortiz	Contre-histoire des États-Unis
Marin Schaffner (éd.)	Un sol commun
Estienne Rodary	L'Apartheid et l'animal
Raphaël Mathevet et Arnaud Béchet	Politiques du flamant rose
Amitav Ghosh	Le Grand Dérangement
Collectif	Plurivers : un dictionnaire du post-développement
Vandana Shiva	Monocultures de l'esprit
Mathias Rollot	Les Territoires du vivant : un manifeste biorégionaliste
David Holmgren	Comment s'orienter : Permaculture et descente énergétique
Lise Foisneau	Kumpania : vivre et résister en pays gadjo
Manuel Quintín Lame	Les Pensées de l'Indien qui s'est éduqué dans les forêts colombiennes
Collectif	Écopsychologie : le soin de l'âme et de la terre
Amitav Ghosh	La Malédiction de la muscade
Jean-Christophe Goddard	Ce sont d'autres gens : contre-anthropologies décoloniales du monde blanc

LES ÊTRES DE LA VIGNE

© 2024 Wildproject

Suivi éditorial : Baptiste Lanaspeze et Georgia Froman

Correction : Laure Dupont

ISBN 978-2-381-140-735

Imprimé en France

JEAN FOYER

LES ÊTRES DE LA VIGNE

Enquête dans les mondes
de la biodynamie

Wildproject

Sommaire

Introduction	35
--------------------	----

Première partie

Du cosmos aux rhizomes, les politiques de la biodynamie

1. Questionner la composition du monde par l'écologie.....	59
2. S'institutionnaliser contre les institutions.....	83
3. Autonomie et solidarité.....	115

Deuxième partie

Recompositions cosmologiques

4. Natures vigneronnes	153
5. L'analogisme ou le monde en échos.....	191
6. Vers l'animisme	231

Conclusion

Réanimer le monde.....	271
------------------------	-----

Bibliographie	281
---------------------	-----

Liste des sigles utilisés.....	291
--------------------------------	-----

Liste des portraits.....	293
--------------------------	-----

Introduction

« Mais qu'est-ce que je fais là ? » C'est par cette interrogation récurrente qu'a commencé mon premier travail d'observation participante dans le milieu de la biodynamie en octobre 2014 en Anjou. En arrivant le matin vers 9 heures, le décor me semblait pourtant on ne peut plus familier ; une salle omnisports de celles qui ont fleuri partout en France dans les années 1970 et 1980 : toit en tôle, béton aux murs et au sol, les marquages des différents terrains de basket, hand, volley, tennis. Avec cette architecture fonctionnaliste, on est loin des yourtes et *malocas* dans lesquelles les anthropologues cherchent dans les rituels lointains la distance culturelle et des modes de relations différents au monde. Enfant, j'ai dû venir jouer au basket dans cette salle à quelques kilomètres du village où j'ai grandi. Par leur aspect et leur manière d'être, les acteurs aussi me semblent familiers, il y a là Hervé, Nathalie, Jean-Marc, Patrick¹ et quelques autres que j'apprendrai à mieux connaître au fur et à mesure de mon terrain. Si le décor et les acteurs ne sont donc aucunement exotiques, l'action, elle, me paraît tout à fait incongrue : nous formons un mouvement collectif dans une sorte de danse des saisons. Nous nous employons ainsi à illustrer par les mouvements de tout le corps, le déploiement ou, au contraire, la contraction de la nature au cours des saisons. À l'hiver, nous sommes complètement recroquevillés sur nous-mêmes quand, à l'été, nous sommes complètement déployés, l'automne marquant le début de la contraction et le printemps le début du déploiement. La professeure explique

1. Toutes les personnes qui sont citées dans ce document ont relu les passages où il est fait mention d'eux et de leurs propos. Dans de très rares cas, quand je n'ai pas pu obtenir de réponse à mes demandes de validation, j'ai modifié les identités. Je remercie ici toutes les personnes ayant participé à cette enquête pour leur transparence, leur confiance et leur honnêteté.

que du point de vue de l'esprit de l'homme, le mouvement est symétrique à celui des saisons, avec un point d'orgue de l'activité spirituelle à Noël, au solstice d'hiver. Dans un autre mouvement collectif qui n'est pas sans me rappeler les danses de la kermesse de l'école primaire, nous formons une sorte de 8 au nom mystérieux de lemniscate représentant l'infini. Loin de pouvoir réfléchir encore à cette forme d'incorporation des rythmes naturels, j'essaie de me laisser porter par la pratique de ces exercices, non sans me départir encore complètement d'un regard empreint d'ironie distante sur ces danses ésotériques en salle omnisports de campagne angevine. J'oscille entre un premier réflexe personnel, qui me répète une nouvelle fois « mais qu'est-ce que je fais là ? », et ma curiosité professionnelle déjà attisée par le caractère inattendu de la scène. En prélude de cette formation sur les préparations biodynamiques, nous sommes donc en train de pratiquer l'eurythmie. Le contraste entre un certain aspect New Age de la scène et le décor rural de l'Anjou est saisissant. La professeure d'eurythmie nous explique que cette forme d'expression artistique dansée, dont les principes ont été formulés par Rudolf Steiner, également père de la biodynamie, est pratiquée dans le courant anthroposophe. Plus que les fondements occultistes de cet art du mouvement, la professeure cherche à mettre en avant la connexion au rythme de la nature que permet cette discipline.

Après cette introduction quelque peu surréaliste pour moi, je passerai le reste de la journée avec le groupe à déterrer des cornes enterrées six mois auparavant et à en remplir d'autres de bouses de vache à l'aide d'un entonnoir, ce qui, après le prélude matinal, apparaît finalement tout à fait normal. Une des choses marquantes pour moi est d'ailleurs que tout ce petit monde semble faire ces actes *a priori* incongrus et difficilement compréhensibles, le plus naturellement possible, dans une ambiance conviviale, sans sembler plus y réfléchir, ni donner à ces actions un décorum rituel particulier. Après cette première journée aussi surprenante qu'agréable, je suis

plus que jamais convaincu que mon intuition de travailler sur la biodynamie est la bonne.

L'objet principal de cet ouvrage est la biodynamie appliquée à la vigne. Néanmoins, ce n'est peut-être pas fondamentalement un ouvrage sur la biodynamie, ni même sur la vigne ou le vin. Ce livre est pensé essentiellement comme une réflexion sur les potentialités de transformation et d'évolution de ce qu'on pourrait appeler les « modernités avancées² », mais avant de développer cette idée et la thèse centrale qui l'accompagne, il me faut définir mes objets et planter le décor.

Des biotechnologies à la biodynamie : le rapport au vivant

On peut dire dans un premier temps que la biodynamie est un type particulier d'agriculture biologique qui, outre la proscription de l'usage de produits chimiques, se fonde sur la prise en compte de différents rythmes cosmiques, sur une conception intégrée de la ferme comme une totalité organique et vivante et, d'un point de vue plus technique, sur l'usage de différentes préparations à base de composés végétaux, animaux et minéraux. On aura largement l'occasion de développer ces différentes dimensions, mais précisons encore que les principes de la biodynamie ont été édictés par Rudolf Steiner en 1924 dans une série de conférences réunies dans un ouvrage généralement désigné comme *Le Cours aux agriculteurs* (Steiner, 1924). Rudolf Steiner, figure sur laquelle on reviendra également est, en outre, le père de l'anthroposophie, une philosophie à caractère spiritualiste et ésotérique née au

2. Les idées de modernités « avancées », « tardives » ou encore « réflexives » ont été présentées par des penseurs comme Ulrich Beck (2001 [1986]) ou encore Anthony Guiddens (1985) pour désigner nos époques contemporaines marquées par une sorte de « démythification » d'une première modernité fondée sur une croyance aveugle dans le Progrès, l'Homme, la Science, la Raison, la Technique ou encore le Marché. Ces institutions mythologiques modernes nous auraient ainsi empêchés de voir les effets collatéraux dont ils étaient intrinsèquement porteurs (exploitation, crise écologique, crise de sens...), ce que Beck appelle le Risque.

début du 20^e siècle. Sans y être attachée de manière automatique de nos jours, la biodynamie est donc historiquement liée à ce courant de pensée qui inclut des développements pratiques dans l'éducation (écoles Waldorf-Steiner), l'architecture, l'expression artistique, l'économie ou encore la religion. Si la biodynamie peut être considérée d'un point de vue historique comme la première forme d'agriculture biologique, elle reste très marginale car elle ne représente que 1 % des surfaces en bio en France. En 2018, toujours en France, il y avait environ 511 domaines agricoles certifiés Demeter, le principal certificateur en biodynamie, couvrant 13 665 hectares, mais il faut souligner que, depuis la fin des années 2010, les surfaces certifiées augmentent de plus de 15 % par an³.

Pourquoi donc la biodynamie, alors qu'avant ce terrain, je n'en avais aucune idée plus élaborée qu'un simple consommateur de produits biologiques ? Comme tel, je savais juste que la marque Demeter servait à distinguer ces produits et que la biodynamie était un type d'agriculture biologique où les rythmes cosmiques, notamment lunaires, guidaient certaines pratiques culturelles. Je n'avais une idée que très vague de qui était Rudolf Steiner, mais cette dimension cosmique et quelque peu ésotérique semblait faire écho à des pratiques que j'avais observées au Mexique lors de mes précédents travaux. Il y a près de quinze ans maintenant, j'ai analysé les controverses autour des biotechnologies au Mexique, notamment le choc des mondes, à la fois écologique, culturel et politique, qu'a représenté l'arrivée depuis les États-Unis des premiers maïs transgéniques dans le cadre d'un pays centre d'origine et de diversité de cette plante (Foyer, 2010).

3. Ces chiffres sont ceux de Demeter France et du Mouvement de l'agriculture biodynamique (MABD). En viticulture, en juin 2017 Demeter comptait 418 vigneron certifiés en France pour une surface de plus de 5500 hectares de vignes. À ces chiffres, il faut ajouter les quelque 150 membres du syndicat Biodyvin. Si quelques rares domaines sont certifiés Demeter tout en appartenant au syndicat Biodyvin, de nombreux vignerons pratiquent plus ou moins la biodynamie sans pour autant l'afficher. Un total de quelque 600 vignerons pratiquant la biodynamie aujourd'hui en France me semble donc une évaluation basse et réaliste.

L'intuition qui a représenté mon point de départ était qu'il pouvait exister des résonances entre les pratiques des paysans biodynamistes chez moi en France et celles observées chez les paysans autochtones qui cultivent le maïs au Mexique, avec une forme de déférence vis-à-vis de ce qui semblait être bien plus qu'une plante. Comme la culture des maïs natifs, la biodynamie offre un contrepoint saisissant aux biotechnologies et à l'hypermodernité techno-économique dont elles sont porteuses. Dans sa sacralisation et sa recherche d'une mise en mouvement du vivant, la biodynamie serait en quelque sorte la cousine éloignée des représentations et pratiques agricoles autochtones, et, par la même occasion, le miroir inverse des biotechnologies et de leur vision à la fois objectivante, réductionniste, matérialiste, ingénierique, instrumentale et commerciale du vivant. Le rapport au vivant, et plus généralement à la nature, impliqué par ces pratiques, semble en effet aux antipodes de celui promu par les biotechnologies. Ce n'est d'ailleurs sûrement pas un hasard si on trouvait de nombreux biodynamistes engagés dans les mouvements de fauchage d'OGM. Au-delà de cette mise en symétrie entre biotechnologie et biodynamie, ce travail permet donc de poursuivre ma réflexion sur les rapports contemporains au vivant et toute une série d'autres « bio-objets » – ces néologismes composés à partir du préfixe bio et qui traduisent une sorte de biologisation de notre rapport au monde – sur lesquels j'ai travaillé, que ce soit la biodiversité, la bioprospection, la biosécurité, ou encore la diversité bioculturelle.

Du maïs à la vigne : les cousins hybrides

« Tu dois te faire plaisir sur ton terrain ! », j'ai plusieurs fois entendu cette remarque de la part de collègues ou d'amis quand j'évoquais mon travail sur la viticulture biodynamique, avec le sous-entendu explicite qu'un terrain où l'on pouvait déguster de bons vins présentait un avantage certain. Si je ne buvais presque jamais de vin avant ce terrain, j'ai en effet appris à apprécier certaines bouteilles, en particulier quand

elles me permettaient d'y retrouver les vigneron interviewés et certaines résonances typiques de ces produits vivants. Pourtant, l'entrée initiale n'a jamais été pensée par la vigne, et encore moins par le vin. Le fait que la biodynamie se développe surtout en rapport à la vigne ces dernières années est la raison principale pour laquelle j'ai travaillé sur la viticulture biodynamique et non pas sur le maraîchage ou l'élevage. Aujourd'hui, deux tiers des domaines certifiés Demeter sont des vignobles alors que les domaines viticoles certifiés en biodynamie au début des années 1990 pouvaient se compter sur les doigts de la main et ne représentaient qu'une part infime des cultures en biodynamie. On peut donc dire qu'en matière de développement au moins, la viticulture est le moteur principal de la biodynamie en France actuellement.

Le fait que la vigne soit une plante à la charge culturelle comparable en France à celle du maïs en Mésio-Amérique m'a également encouragé à mettre cette plante au cœur de mon travail. L'idée même de prendre un végétal comme l'une des entrées principales d'un travail de sciences sociales m'a toujours semblé intéressante. Durant ma thèse, certains collègues sociologues avaient du mal à comprendre directement l'intérêt de travailler sur le maïs, mais qui connaît les communautés mexicaines comprend à quel point un végétal peut être un objet central de socialisation. Regarder la société depuis ce végétal offre un décentrement qui fait particulièrement sens vis-à-vis d'une socioanthropologie plus classique qui ne s'intéresse qu'aux relations entre humains. J'ai ainsi retrouvé en partie dans la vigne en France toute la profondeur culturelle que j'avais pu percevoir dans les maïs mexicains, plantes cardinales de la vie des communautés paysannes ou autochtones qui fixent les rythmes de la journée et de l'année, en même temps qu'elles représentent l'apport principal en calories. Sans être aussi cardinale, la vigne revêt chez nous une charge identitaire également extrêmement forte et renvoie à un processus de coévolution sur plusieurs milliers d'années qui implique des dimensions aussi bien mythologiques que

socioculturelles, économiques, écologiques ou biologiques (Dion, 2010 [1959]). La vigne comme le maïs sont donc de parfaits hybrides de nature-culture.

Ce sont également toutes deux des plantes à la fois mondialisées et ancrées. Si les maïs natifs mexicains sont devenus un symbole de diversité bioculturelle, le maïs tel qu'il s'est mondialisé sous ses formes hybrides et génétiquement modifiées incarne l'industrialisation de l'agriculture et la standardisation du végétal. De même, si la France met en avant la diversité de ses cépages et de ses terroirs, la vigne n'est pas exempte des logiques de plantations propres à l'agriculture productiviste. On doit rappeler que, depuis l'apparition du phylloxéra au 19^e siècle, l'immense majorité des vignes, y compris celles en bio ou en biodynamie, sont greffées sur des porte-greffes clonés. De même, la mise en exergue des terroirs, de la tradition et de l'authenticité ne doit pas faire oublier que la vigne, en France comme ailleurs, est une plante fragile qui reçoit des quantités phénoménales de produits phytosanitaires. Que ce soit donc au niveau écologique ou sanitaire, les débats récents quant à la dangerosité des épandages de pesticides en zone viticole ou quant à la présence de ces produits dans le vin sont de plus en plus récurrents. La profession est donc sous pression pour trouver des alternatives à l'utilisation de ces produits. Plante éminemment culturelle, à la fois sauvage et hyperanthropisée, voire artificialisée, la vigne est un objet particulièrement pertinent pour une socioanthropologie de l'environnement.

Du Mexique à l'Anjou ou l'altérité du proche

Après avoir essentiellement mené des recherches au Mexique entre 2004 et 2010, je ne pouvais plus voyager plus d'un mois par an dans ce pays, ce qui me permettait d'actualiser mes données sur les terrains en cours, mais ne m'autorisait pas à explorer de nouveaux objets et à les suivre sur le long terme. Vers 2013, j'ai donc commencé à envisager d'ouvrir un terrain en France dans ma région d'origine,

l'Anjou. Il s'agissait, d'une certaine manière, de ramener « chez moi » mon terrain mexicain, en rapatriant notamment des interrogations sur l'altérité des savoirs et des rapports à la nature. Ainsi, les lignes qui suivent doivent énormément à mes expériences latino-américaines où j'ai pu saisir, auprès des populations autochtones notamment, ce que d'autres rapports à la nature, analogiques ou animistes, pouvaient signifier de manière très concrète. Depuis Joachim du Bellay au moins⁴, c'est un lieu commun de dire que les voyages, en décentrant le regard, offrent un miroir sur sa propre culture. Néanmoins, le pari est ici légèrement différent. Il ne s'agit pas de contraster à l'extrême mon terrain avec mon lieu d'ancrage, comme a pu le faire, par exemple, Philippe Descola en opposant de manière symétrique l'animisme achuar avec le naturalisme occidental pour mieux saisir l'« exceptionnalisme » de ce dernier (Descola, 2005). Il s'agit plutôt de montrer qu'une certaine « écologie des autres » ainsi que certains « savoirs traditionnels » ne sont pas forcément à chercher au fin fond de l'Amazonie ou des canyons mexicains, mais bien également chez nous en France et même, pour ma part, chez moi en Anjou. Dans la volonté de se frotter à l'altérité du proche, mon projet initial avait donc plus à voir avec les travaux classiques de Jeanne Favret-Saada sur le bocage mayennais qu'avec la tradition anthropologique qui tend à faire correspondre l'altérité et le lointain.

M'intéressant aux formes de communication avec le végétal et à sa personnification, j'ai démarré mes recherches par la question suivante : dans quelle mesure peut-on parler d'animisme à propos de la biodynamie ? Depuis, j'ai largement retravaillé et précisé cette hypothèse que je développe davantage dans la deuxième partie de cet ouvrage, mais elle donne une idée de mon point de départ. Ce travail est également une façon originale pour moi de revisiter une

4. Les vers du célèbre poème « Heureux qui comme Ulysse » appris lors de mon enfance résonnent d'autant plus que Joachim du Bellay évoque son rapport à la région angevine.

région dans laquelle, à part un court séjour d'à peine un an, je n'avais pas habité depuis plus de quinze ans, mais à laquelle je reste très attaché du fait de ma famille et d'un dense réseau d'amis. C'est d'ailleurs par le biais d'un ami que j'ai pu faire mon premier entretien, puisque son beau-frère travaillait des vignes en biodynamie. C'est à partir de ce premier entretien très exploratoire avec Xavier Cailleau à la fin de l'année 2013 que j'ai suivi le fil des personnes qu'il m'avait indiquées comme susceptibles de répondre à mes questions et que s'est ainsi déployé mon terrain. Cet entretien a confirmé non seulement que mes hypothèses de départ sur les savoirs et les rapports à la nature étaient fondées, mais également que le choix de cette région d'étude était pertinent par rapport à l'objet « biodynamie ». Si l'Anjou n'est pas la région d'origine de la biodynamie en France⁵, elle a joué un rôle historique dans la diffusion nationale et même internationale de la biodynamie viticole. J'aurai l'occasion de revenir sur ce point, mais des personnalités comme François Bouchet ou Nicolas Joly (voir chapitre 1) ont été des figures centrales pour la biodynamie viticole en France.

À ce stade, il faut dire également quelques mots de la région, de son rapport plus général à l'agriculture et à la viticulture, mais également de sa culture. Il n'est pas facile, et toujours arbitraire, de saisir en quelques lignes le caractère général d'une région, à plus forte raison quand on en est originaire. Il ressort cependant de mes observations et de nombreux témoignages une sorte de caractère dual de cette région, à la fois très conservatrice dans son cœur mais relativement innovatrice dans ses marges. D'un point de vue sociopolitique et culturel, la région fait partie de

5. La région historique de la biodynamie est l'Alsace, du fait de sa position frontalière avec l'Allemagne, pays d'origine de la biodynamie où celle-ci, avec 1 522 domaines agricoles certifiés Demeter en 2017, est encore bien plus développée qu'en France. L'Alsace est également relativement proche de la Suisse et de Dornach où s'est établi le Goetheanum, principal centre anthroposophe mondial. Les institutions de la biodynamie, avec le MABD et la marque Demeter France, sont également basées à Colmar.

l'Ouest catholique, marquée par une culture politique de centre droit. Dans les campagnes d'Anjou où j'ai grandi, la génération de mes parents faisait encore partie de la civilisation paroissiale dont parle Danièle Hervieu-Léger (2001 [1999]), celle pour qui la paroisse était un axe central de socialisation à travers des institutions comme la messe, le patronage, les fêtes religieuses... Sur le plan agricole, la région a très généralement suivi le processus de modernisation de l'agriculture après la Seconde Guerre mondiale, sous l'influence de la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA) qui reste toujours actuellement, et de loin, le principal syndicat agricole, largement majoritaire à la chambre d'agriculture. Sur le plan viticole, l'Anjou est une région historique puisqu'on y cultive la vigne depuis le début du Moyen Âge, mais, après un âge d'or qui débute au 16^e siècle où la région bénéficie d'une grande réputation et exporte ses vins vers Paris, l'Angleterre ou la Hollande, le vignoble angevin perd de son prestige à partir du 19^e siècle. La modernisation viticole et ses différents corollaires (spécialisation, mécanisation, utilisation d'intrants chimiques...) ne contribueront pas à arranger la réputation de la région qui se spécialise notamment dans la production de rosé dans des coopératives, rosé qui représente aujourd'hui 50 % de la production de la région Anjou/Saumur (voir le cahier photo en ouverture de l'ouvrage). Au début des années 2000, d'un point de vue viticole, la région est donc très loin des prestigieux vignobles historiques de Bordeaux ou de Bourgogne, et, dans l'économie des réputations viticoles, elle est par conséquent une région largement méconnue. Les cépages majoritaires sont le cabernet pour les rouges et rosés, et le chenin, probablement cultivé depuis le 6^e siècle, pour les blancs. L'Anjou comptait en 2023 19 595 hectares de vignes cultivées par quelque 923 vignerons, dont 169 labélisés en bio. Dans l'ensemble du Val de Loire, on estime que 10 % des domaines certifiés en bio le sont également en biodynamie,

soit environ 2 % du total des vignobles⁶. La part de vigneron en biodynamie, si elle est importante par rapport aux autres départements, reste donc globalement marginale. Selon mes estimations, ils seraient à peine vingt-cinq domaines certifiés⁷, mais sans doute près du double à la pratiquer à divers degrés, notamment dans les plus petits domaines en vin nature. Ces domaines dépassent rarement les 20 hectares de vigne, mais ils comptent parmi les plus prestigieux⁸ et les plus visibles, contribuant à redorer en grande partie la réputation des vins de Loire.

On peut en effet affirmer sans trop se tromper que le renouveau de la réputation des vins d'Anjou vient de vigneron en bio et en biodynamie. Dans les années 1990, différents vigneron, parmi lesquels Mark Angeli, Philippe Delesvaux, Agnès et René Mosse, Jo Pithon ou encore Richard Leroy, ont amorcé un travail de reconstruction de la réputation des vins de Loire à partir de leurs démarches singulières. Ils ont, sans vraiment se concerter dans un premier temps, pris la même direction œnologique, à savoir celle de considérer qu'il était possible de (re)faire de grands vins de Loire et de redonner, au chenin particulièrement, ses lettres de noblesse. Leur objectif était notamment d'en finir avec la réputation de coteaux-du-Layon ultra-soufrés et chaptalisés et d'égaliser en qualité les grands domaines bordelais ou bourguignons, cela à des coûts beaucoup plus abordables. D'autres comme Olivier Cousin, Patrick Desplats, Sébastien Dervieux ou

6. Ces chiffres m'ont été communiqués par le service statistique de l'interprofession des vins de Loire (www.vinsvaldeloire.fr). Entre le début de mon enquête en 2014 et 2024, le taux de conversion a largement tendu à augmenter, même s'il semble s'être infléchi depuis 2021.

7. En octobre 2020, il y avait selon les données disponibles sur les sites Internet de la marque Demeter et du syndicat Biodyvin, 23 vigneron affichant une pratique de la biodynamie (respectivement 16 pour Demeter et 7 pour Biodyvin). Pour la différence entre ces deux marqueurs de la biodynamie, je renvoie au chapitre 2.

8. Au-delà de la Coulée de Serrant, le domaine des Roches-Neuves dans le Saumurois ou encore la ferme de la Sansonnière de Mark Angeli sont parmi les plus en vue. Depuis le succès de la bande dessinée *Les Ignorants* (Davodeau, 2011), vendue à plus de 200 000 exemplaires en 2017, le domaine Richard Leroy est aussi devenu un ambassadeur des vins biodynamiques d'Anjou et plus généralement des vins d'Anjou.

Didier Chaffardon ont suivi une autre voie d'innovation à travers des options de vinification plus « nature », en prônant un minimum d'interventions en cave. Or, si certains de ces vigneron sont des locaux, beaucoup parmi les plus influents viennent d'ailleurs et les innovations qu'ils ont apportées dans le travail de la vigne et du vin sont en partie exogènes. Si Nicolas Joly est né dans la région, il a fait ses études aux États-Unis et n'est revenu que tardivement au domaine familial. Mark Angeli, le troisième vigneron de la région converti à la biodynamie, est d'origine corse et revendique sa différence avec l'état d'esprit local :

En Anjou, ce ne sont pas des battants, ce sont des suiveurs, mais l'avantage, c'est qu'ils sont totalement honnêtes et toujours de bonne foi. L'avantage, en venant du sud, c'est qu'on ouvre notre gueule et que ça résout pas mal de problèmes, y compris avec l'administration. [Mais] dans le sud, il y a une forme d'égoïsme et de malhonnêteté. [...] Sur les quarante viticulteurs⁹ qui font de la qualité, il y en a trente-cinq qui viennent d'ailleurs [...]. On vend à des prix équitables, le double de ce que l'on vend dans la région, mais beaucoup moins cher que des vins de qualité égale ailleurs. (25 juillet 2014)

Tous ces non-Angevins soulignent qu'une des raisons de l'arrivée en nombre d'expérimentateurs viticoles tient à une raison économique simple : le bas coût des vignes ; environ 10 000 euros/hectare en moyenne au début des années 2010 et 17 000 euros en 2020, contre, parfois, plusieurs centaines de milliers d'euros et même plus dans les régions plus prestigieuses comme le Bordelais ou la Bourgogne. Par rapport à l'héritage d'un domaine familial, modèle de transition encore

9. Début 2021, six ans après cet entretien, Mark Angeli souligne « l'impulsion régionale extraordinaire » autour de la viticulture de qualité bio et biodynamique, puisqu'il estime désormais à une centaine le nombre de vigneron s'inscrivant dans cette démarche.

très important dans la région, celui de l'installation depuis l'extérieur présente certains désavantages économiques, mais il laisse les mains beaucoup plus libres en matière d'expérimentation que lorsque la tutelle du père bride les aspirations aux ruptures d'avec le modèle de la modernisation viticole. L'objectif ici n'est pas de dire que la biodynamie et les autres innovations dans la manière de conduire la vigne et d'élever le vin sont le résultat de différents transferts sociotechniques uniquement externes – certains locaux, on le verra, ont joué aussi un rôle très actif dans ces nouvelles manières de faire du vin¹⁰ –, mais de souligner que ce type d'innovation n'est pas entièrement autochtone et que la créativité expérimentale de la région semble inversement proportionnelle à une forme de conservatisme dominant.

Ce mélange entre innovation sociotechnique et conservatisme se retrouve d'ailleurs dans l'implantation de l'agriculture biologique. Si la région est, comme on l'a vu, un bastion de la FNSEA et de la modernisation agricole, on sait moins que l'Anjou a été l'une des régions pionnières dans l'agriculture biologique puisque, dans les années 1970, c'était le département qui comptait le plus de fermes en bio, principalement affiliées au mouvement Lemaire-Boucher. Entre innovation techno-écologique et conservatisme politique (Raoul Lemaire [1884-1972] était à la fois un homme de science et un fervent catholique), ce mouvement portait en lui-même cette tension qui fait l'identité de la région.

Modernités alternatives et écologies spirituelles

Jusqu'où la viticulture biodynamique angevine donne-t-elle à penser d'un point de vue socio-anthropologique, au-delà d'une simple étude de cas ? Le pari que l'on fait ici est que, aussi réduit que cet objet puisse paraître, il permet

10. On pense à différents vigneronns locaux comme Charly et Nady Foucault dans le Saumurois, Olivier Cousin à Martigné-Briand, Jo Python à Saint-Lambert-du-Lattay, Joël Ménard à Rablay-sur-Layon, Sébastien Dervieux à Beaulieu-sur-Layon, ou encore Guy Bossard et Agnès et Jacques Carroget en Loire-Atlantique.

d'analyser plus largement certaines caractéristiques politiques, épistémologiques et écologiques de notre époque.

Peut-on potentialiser ce faible échantillon socio-anthropologique à la manière dont les biodynamistes dynamisent des quantités homéopathiques de matière ? Ou à la manière dont les biotechnologues amplifient par PCR un petit échantillon d'ADN ? Je pense précisément que le rôle du sociologue est de repérer les signaux faibles, les symptômes émergents, à des endroits où on ne les attend pas forcément. D'une certaine manière, on se propose de penser la modernité dans un de ses microplis, dans les coteaux du Layon. Il s'agit d'identifier ce qui, de marginal, peut devenir important. Ce n'est donc pas la taille de l'objet qui m'intéresse, mais évidemment l'interprétation qu'on peut en proposer. Dans ma thèse, j'avais parlé d'un aleph, cette figure imaginée par Borges (1967) « où se trouvent, sans se confondre, tous les lieux de l'univers vus de tous les angles », à propos des controverses entre maïs transgéniques et maïs locaux au Mexique. De la même manière, je fais ici l'hypothèse que la viticulture biodynamique en Anjou renvoie à des évolutions beaucoup plus globales qui nous permettent de mieux comprendre le monde contemporain.

Sur le plan théorique donc, ce travail s'inscrit dans la continuité de mes réflexions qui portaient sur la modernité et sa méthode. Mon travail au Mexique m'avait permis de mettre en scène, à travers l'opposition entre les maïs transgéniques et les maïs natifs des Indiens mexicains, un choc des mondes qui impliquaient des rapports à la propriété, à la connaissance, à l'agriculture et, plus généralement, à la nature – à bien des égards antagonistes (Foyer, 2010). Face à des formes extrêmes de modernités techno-économiques émergeaient des formes contestatrices de modernités alternatives encore en gestation et fondées sur la relation entre société et environnement. On poursuit ainsi l'exploration de ce qui peut constituer des formes de modernités alternatives, à savoir des *praxis* sociales qui, tout en portant générale-

ment un regard critique sur certains caractères centraux de la modernité (rationalisme instrumental, réductionnisme, centralité du capitalisme, division entre nature et culture...), ne renoncent pas à un certain héritage moderne concernant, notamment, l'usage de la raison critique, la science ou l'affirmation du sujet. Les modernités alternatives se caractérisent aussi par des formes de revalidation ou réinvention de *praxis* non ou prémodernes, comme les savoirs traditionnels des peuples autochtones.

J'avais repris cette expression de modernités alternatives de penseurs latino-américains comme Victor Manuel Toledo (Toledo, 2000) ou Arturo Escobar (Escobar, 1999), qui se référaient le plus souvent à des façons différentes d'appréhender la modernité et l'écologie dans les mobilisations sociales autochtones ou afrodescendantes en Amérique latine. Ici je m'approprie ce concept pour montrer que ces formes différentes de vivre la modernité sont également identifiables en Occident. Il s'agit donc de montrer comment la biodynamie renvoie à des formes de politique, de savoirs ou de relations à la nature qui contrastent à différents égards avec les formes plus classiquement modernes. Ces voies vers d'autres formes de modernités sont plurielles et si j'avais tenté de mettre en exergue des formes centrées sur des logiques essentiellement socio-écologiques, je veux poursuivre mon travail d'analyse en montrant comment ces formes socio-écologiques peuvent, dans le cas de la biodynamie, impliquer également des formes écologico-spirituelles de *praxis* du monde.

La thèse centrale de cet ouvrage est donc que la biodynamie, telle qu'elle est pratiquée, renvoie à des formes de modernités alternatives dans sa capacité à proposer une vision relativement réintégrée du monde sur une base non seulement socioécologique, mais également écologico-spirituelle. Elle renvoie à des formes de modernités holistiques où les manières agricoles de produire – et, plus généralement, les rapports au monde – sont travaillées par des préoccupations d'ordre essentiellement écologique et spirituel. Par

rapport à une version de la modernité strictement rationaliste, instrumentale, écologiquement prédatrice, matérialiste et largement désenchantée (Gauchet, 1985), ce couplage écologico-spirituel peut être interprété comme une forme de réanimation du monde, au sens où il renvoie à des formes à la fois plus larges et plus intimes de rapports au vivant et même, dans certains cas, au retour à des formes d'interactions avec la (sur-)nature qui ne sont pas sans rappeler les caractéristiques centrales de l'animisme. Autrement dit, ce couple écologico-spirituel marque le retour de deux mondes largement diminués, pour ne pas dire refoulés, dans la modernité occidentale : celui de la nature et celui des esprits.

Méthode et affect

Les entretiens qualitatifs relativement libres constituent la matière première de ce travail. J'ai mené quatre-vingt-quatorze entretiens qualitatifs sur une période allant essentiellement d'avril 2014 à juillet 2018. Cinquante-six d'entre eux ont été menés avec des vignerons ou vigneronnes, essentiellement en biodynamie ou ayant des pratiques proches, une douzaine avec des formateurs ou animateurs, et huit entretiens ont été également menés avec des étudiants ou formateurs du BPREA (brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole) du Centre de formation professionnelle et de promotion agricole de Segré-en-Anjou Bleu.

L'observation participante lors de journées de formation en biodynamie destinées essentiellement aux professionnels de l'agriculture constitue la seconde base de ce travail. Ces formations ont porté aussi bien sur certaines pratiques de base de la biodynamie (élaboration collective des préparations, utilisation du calendrier biodynamique) que sur certaines pratiques plus marginales et disons, plus expérimentales, notamment les formations sur les « forces de vie » (Schmidt, 2014). L'observation participante lors de ces dernières formations a exigé une forme d'engagement plus radical au sens où elles renvoient à des dimensions épis-

témologiques et ontologiques qui ne sont pas sans poser des questions fondamentales du point de vue des sciences sociales comme du point de vue personnel, que ce soit dans mon rapport au terrain, aux enquêtés ou, plus généralement, au monde. J'explore largement ces questions dans la deuxième partie. Ce choix d'avoir axé le travail d'observation sur ces formations n'est pas anodin. Sans doute peut-on lui reprocher de surexposer les dimensions ésotériques de la biodynamie, mais je pense qu'il permet en retour d'en comprendre les ressorts épistémologiques et ontologiques les plus fondamentaux.

Enfin, je tenais à souligner une particularité de cette enquête, celle d'avoir affaire à des acteurs ultra-réflexifs. Les praticiens de la biodynamie sont en effet souvent capables de produire des discours extrêmement sophistiqués sur leur *praxis*, dans des termes qui ont parfois déjà internalisé l'analyse en sciences sociales, comme ceux qui m'ont soufflé les catégories deleuziennes de rhizome pour désigner les formes d'organisations politiques des biodynamistes (voir chapitre 3). D'autres encore puisent dans des registres épistémologiques extrêmement denses qui interrogent explicitement l'outillage scientifique. Concrètement, cette ultra-réflexivité des biodynamistes a impliqué d'emblée des formes de dialogues ouverts bien plus qu'une quelconque tentative de mise à distance objectivante *via* l'appareillage des sciences sociales. J'espère que ce dialogue respectueux entre sciences sociales et biodynamie se traduit par une certaine horizontalité épistémologique dans les lignes qui suivent.

