

Conférence de Bruno Weiller (Prométerre)

Château-Thierry 6 Janvier 2006

Notre cerveau est divisé en 2 parties :

1. la partie gauche, qui analyse la quantité, les lois de fonctionnement et les détails
2. la partie droite, qui analyse la qualité, la fonction et le global

C'est la partie droite qui nous permet de comprendre tous les phénomènes en jeu dans la bio-dynamie.

Astrologie :

- mercure : fonction de communication, influences eau –air
- vénus : fonction de mise en harmonie, influences air – feu

Le cuivre est rattaché à Vénus (alors que le soufre est rattaché au soleil)

- Mars : fonction de conquête, gestion des énergies
- Jupiter : fonction d'assimilation
- Saturne : fonction de limitation
- Lune : fonction de protection, influences eau – terre
- Soleil : fonction d'unification

La partie droite du cerveau nous permet de mettre des choses en relation.

Exemple : Avec l'écorce compostée, on a détournée une fonction de protection en une fonction d'alimentation.

La vigne cherche toujours à monter.

Les 4 Influences :

	Caractéristiques	Couleurs	Formes	Règne correspondant	Exemples
Terre	Lenteur, matière, lourd, froid	Sombres	En cloche	Minéral	Betterave
Eau	Matière, lourd, fluide, froide	Pâles	rondes	Végétal	Salade
Air	Léger, fluide, mobile	Douces	Légères, plus en volume	Animal	Légumineuses, Haricot
Feu	Rapide, puissant, chaud, mobile	Chaudes, vives	Pointues	Homme	Piment

Présence de poils sur les feuilles à Lumière à air + feu

La silice (sable) a donc une influence air

La vigne (par son côté air) attrape les arômes de son environnement.

La vigne en hiver exprime son côté terre

La taille renforce les côtés eau + terre

Cycle des influences de la vigne :

Terre -> Eau -> Air -> Eau -> Feu -> Terre
 (cep) (feuilles) (fleur) (Grossissement) (raisin mûr) (graine)

Le passage entre le grossissement des baies et la maturité est un passage difficile pour la vigne, qui doit lutter entre eau (croissance des rameaux) et feu (maturation des baies).

Le rognage renforce le côté eau.

Le calcaire a une influence terre, ce qui ralentit la maturation, la vigne est affectée par le terroir, d'où la nécessité d'adapter le cépage au terroir.

Dans un terroir Eau (terroir non qualitatif), mettre un cépage Feu est une grave erreur, le mieux est encore de mettre un cépage Terre.

Dans les passages du cycle où la vigne a son côté Eau, elle est très sensible à des champignons, il faut

donc chercher des influences :

1. Feu : soufre, cuivre
2. Air : argile (eau et air), cuivre
3. Terre : écorce de chêne, 500

Le cuivre a une influence air et feu

La matière organique a une influence eau, donc qui favorise la croissance.