

Dans le respect de la nature

BIODYNAMIE À BEUDON ► Jacques et Marion Granges-Faiss ont reçu un prix pour leur contribution à la sauvegarde de l'environnement.

INTERVIEW D'OLIVIER RAUSIS

Depuis plus de trente ans, Jacques et Marion Granges-Faiss cultivent leur domaine de Beudon à Fully (voir ci-dessous) en harmonie avec la nature. Leur travail et leur engagement en faveur de la protection de l'environnement vient d'être honoré par une fondation active dans ce domaine.

Jacques Granges, pourquoi avez-vous choisi de cultiver de manière biologique votre domaine?

C'est mon père qui m'a transmis la passion de l'agriculture naturelle. Agriculteur à la base, j'ai ensuite effectué quelques études et je suis devenu, à l'âge de 23 ans, ingénieur agronome diplômé du Poly de Zurich. Ces études m'ont conforté dans l'idée que l'évolution de l'agriculture était alors une catastrophe. Le recours effréné aux produits chimiques pour améliorer le rendement m'était insupportable. C'est ainsi que, après avoir acquis le domaine de Beudon en 1971, j'ai tout de suite choisi la voie biologique.

N'était-ce pas risqué?

Pas de mon point de vue, mais les aspects commerciaux ne m'intéressent guère. J'ai toujours été convaincu que l'agriculture, telle que nous la pratiquons à Beudon, représente l'avenir. Si ce n'est pas évident, économiquement parlant, ça l'est assurément au niveau de la qualité et de la santé. Mais j'ai pu compter sur le soutien inconditionnel de mon épouse, jardinière en biodynamie, pour développer ce domaine. Dès le départ, nous avons décidé de supprimer l'utilisation de tous les produits de synthèse.

Ceci s'est fait par étapes pour aboutir, en 1991, à l'ensemble du domaine que nous cultivons exclusivement en biodynamie. Toutes nos terres sont travaillées avec un maximum de soin, de conscience et beaucoup de passion.



Pionniers de la viticulture biodynamique, qu'ils pratiquent avec bonheur à Beudon, Jacques et Marion Granges-Faiss ont été récompensés pour leur engagement en faveur de la nature. MAMIN

Dites-nous en plus sur la biodynamie

C'est une manière de travailler la terre qui va plus loin que la culture biologique. Ce qui est important, c'est que nous gérons ce domaine comme nous l'entendons, en respectant totalement la nature.

Evidemment, la biodynamie exige plus de main-d'œuvre et est moins rentable, mais elle nous permet de produire des aliments naturels ayant une qualité intrinsèque maximale, ce qui

convient parfaitement aux consommateurs les plus exigeants.

Financièrement, où en êtes-vous?

Nous ne sommes riches que de peu de besoins. Végétariens depuis longtemps, nous vivons pratiquement de manière autonome et, qui plus est, dans un site magnifique. Plus concrètement, nos vins «biodynamiques» sont connus et reconnus. Nous avons obtenu plusieurs prix dans des rendez-vous internatio-

naux et vendons une partie de notre production à l'étranger, notamment en Italie et en France. Dans le domaine viticole, nous produisons 30 000 bouteilles de divers cépages – chasselas, riesling sylvaner, gamay et pinot – que nous écoulons tant bien que mal. Nous rencontrons beaucoup de succès avec notre riesling sylvaner, le site de Beudon étant reconnu comme idéal pour ce cépage. Enfin, nous cultivons aussi des herbes médicinales pour Valplantes.

LE DOMAINE DE BEUDON

Le domaine de Jacques et Marion Granges-Faiss se situe, pour l'essentiel sur la commune de Fully, à Beudon, un plateau dominant la plaine du Rhône atteignable uniquement par des sentiers escarpés ou avec un petit téléphérique privé. Le vignoble, exposé plein sud, s'étire sur environ 6 hectares, entre 740 et 890 m d'altitude, entre les chênes pubescents, les pins, les châtaigniers et les amandiers. Jacques et Marion y cultivent aussi des plantes aromatiques et médicin-

les. Le torrent proche fournit l'eau nécessaire aux besoins du ménage et des cultures, ainsi qu'à une petite centrale hydroélectrique, source d'énergie autochtone renouvelable. Au bénéfice d'un microclimat unique, le domaine est particulièrement nanti en espèces végétales et animales. On y trouve ainsi la plus grande diversité de papillons de Suisse. La conservation de ces richesses naturelles demande une agriculture très douce. C'est pourquoi Jacques et Marion ont choisi la biodynamie, une discipline qu'ils pratiquent avec enthousiasme.

UNE RECONNAISSANCE DU TRAVAIL ACCOMPLI

Dimanche 29 mai dernier, Jacques et Marion Granges-Faiss se sont rendus à Lucerne pour y recevoir le prix individuel 2005 de la Fondation pour des performances particulières dans la protection de l'environnement. Cette dernière, active surtout en Suisse alémanique, remet chaque année un prix à des particuliers qui s'engagent sur le long terme au niveau de la protection de l'environnement et de la vie en harmonie avec la nature. Pour Jacques et Marion, ce prix – qui revient pour la première fois à des Romands – représente avant tout une reconnaissance, à l'échelle du pays, pour le travail effectué à Beudon depuis plus de trente ans.