

# GROUPE JARDIN DU BON SENS

Vendredi 29 juillet 2016

## Visite d'Altair

### ***producteurs de plantes médicinales et aromatiques en agriculture biologique et biodynamique;***

14 personnes présentes: Laurent, Sarah, Elisabeth, Gérard, Camille, Rainer, Laure, Cathy, Henri, Brigitte, Anne, Nicole, Jerry, Kevin

Accueil très chaleureux de Patrice et Isabelle Draï

Présentation par Patrice dans une grande salle du lieu de l'historique d'Altair, son évolution, ses déboires, ses succès.

Puis il nous explique dans ses grandes lignes la biodynamie appliquée à la culture des plantes pour « réveiller et mettre en résonance les forces vibratoires » . C'est tout un univers passionnant mais très énigmatique qui s'ouvre à nous. Je crois y comprendre que les forces à l'oeuvre dans la nature peuvent être dynamisées par certaines pratiques pour qu'elles se retrouvent dans la plante ainsi équilibrée « entre force de lumière et force de structure » !

Dans un deuxième temps nous allons sur le terrain pour découvrir 2 hectares de plantations. Nous sommes émerveillés par la qualité de ce qui se déploie sous nos yeux, par la variété, l'énergie qui s'en dégage. Patrice, passionné n'est pas avare d'explications, et c'est c'est sous un soleil de plomb que tous nos sens sont en fête !!!

La troisième partie se déroule sous une immense serre en forme d'oeuf, d'une géométrie parfaite. Notre étonnement et notre curiosité ne faiblissent pas et nous restons captivés et attentifs. Les questions fusent, et notre hôte ne se lasse pas lui non plus de nous conter des anecdotes et nous révéler les endroits les plus secrets de cette agriculture savante. Devant la hutte aux « préparats » il révèle pour nous l'alchimie de la biodynamie qui utilise 6 plantes essentielles ( achillée millefeuilles, camomille matricaire, écorce de chêne, ortie, pissenlit, valériane) et certaines parties de l'animal (vessie, crâne, cornes, intestins...de vache, boeuf ou cheval .)

Nous terminons la présentation par la découverte des tisanes d'Altair , leur mode de séchage et enfin la fabrication des élixirs dans laquelle vient de se lancer Patrice et qui mériterait à elle seule un autre rendez vous.

Une auberge espagnole nous réconforte dans le jardin jusqu'à la nuit. C'est après une dégustation de la tisane du « Firmament » que nous nous quittons, non sans nous faire la promesse de retrouver rapidement ce lieu si riche en expérience nouvelle

Merci à Laurent d'avoir permis cette rencontre extraordinaire et d'avoir accompagné et soutenu Patrice le temps de sa présentation.

