



Réponse de la Municipalité à l'interpellation de de Vargas Samuel déposée le 5 novembre 2024

« Une part des recettes des vignobles lausannois alimente-t-elle les réseaux anthroposophiques ? »

Lausanne, le 27 mars 2025

Rappel de l'interpellation

« Les domaines viticoles de la Ville de Lausanne situés sur La Côte, le Château Rochefort (Allaman) et l'Abbaye de Mont (Mont-sur-Rolle), produisent exclusivement des vins certifiés « demeter », c'est-à-dire selon la méthode de la « biodynamie ». Cette méthode s'appuie sur les théories, écrits et conférence de Rudolf Steiner, en particulier des « conférences de Koberwitz » sur l'agriculture¹.

Selon les informations disponibles sur le site www.demeter.ch, les acteurs de la biodynamie sont regroupés dans une organisation appelée « Fédération demeter ». Selon sa « Stratégie 2019 - 2025 »², cette fédération poursuit les deux tâches suivantes :

- le soin de la terre, c'est-à-dire le renforcement du sol, des plantes, des animaux et des humains en tenant compte de la dimension cosmique qui s'y rattache. Le devoir culturel qui incombe à l'agriculture doit être renforcé, co-façonné et développé.*
- la production d'aliments labellisés Demeter qui renforcent physiquement l'être humain de telle manière qu'il est soutenu dans son développement spirituel et psychique. Cette qualité élevée doit être préservée pendant la transformation.*

Le même texte indique que « le mouvement biodynamique (...) s'efforce d'endosser la suprématie thématique dans tous les domaines liés à l'agriculture bio ». Les statuts de l'association pour la biodynamie, composante de la fédération susmentionnée, mentionnent que « les cheffes d'exploitation de fermes certifiées Demeter doivent obligatoirement être membres de l'Association »³. Assez mystérieusement, les mêmes statuts mentionnent la chose suivante : « en ce qui concerne la coopération avec des organisations racistes ou l'affiliation à elles, la position défendue par le mouvement biodynamique doit être suivie ». Ces statuts n'ont rien d'ancien puisqu'ils ont été révisés en 2021. Il faut relever que la présence, dans les écrits de Rudolf Steiner, d'assertions racistes et antisémites, n'est plus contestée, même si les interprétations à en donner divergent. Pour schématiser : certains plaident pour une historicisation de ces propos, qui devraient être réinscrits dans un contexte où certaines théories racistes étaient assez largement admises, ce qui tendrait à relativiser les propos en question. D'autres critiquent plus franchement ces propos du fondateur de l'anthroposophie et y voient une révélation de tendances profondes⁴.

¹ Disponible ici <http://anthroposophie.bvu.edu/vortraege/327.ndf>

² Stratégie demeter 2019 - 2025, <https://demeter.ch/wp-content/uploads/2019/10/Strategie-Demeter-2019-2025.pdf>

³ Statuts de l'association pour la biodynamie, <https://demeter.ch/wp-content/uploads/2021/07/Statuten-ab05.07.2021-FR.pdf>

⁴ Pour une version plutôt relativisante, issue du mouvement anthroposophique, mais validant néanmoins l'existence de nombreux passages racistes dans ses écrits, cf. https://www.waldorfschule.de/fileadmin/downloads/Erklaerung/Frankfurter_Memorandum_Deutsch.pdf Pour une version pointant la persistance de liens au moins jusque dans les années 1940, relevant notamment l'admiration du magazine allemand « demeter » pour la guerre et pour A. Hitler, cf. https://lepublications.marquette.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1089&context=hist_fac

La « Fédération demeter Suisse » gère les droits de la marque « demeter » en Suisse. Elle demande aux producteurs certifiés une contribution de 21 francs par hectare de vigne, ainsi que des droits d'utilisation se montant à 0.2% du chiffre d'affaires à partir d'un montant de 500000 francs, que les exploitations viticoles lausannoises susmentionnées atteignent probablement. Les directives applicables aux domaines certifiés « demeter » sont très précises⁵. L'emploi pour le traitement des sols de préparations spécifiques est obligatoire. On citera par exemple les deux préparations principales, la « bouse de corne » et la « silice de corne ». La préparation de « bouse de corne » commence ainsi « les cornes de vache sont remplies de bouse puis enfouies dans la terre où elles passent l'hiver »⁶ Ensuite, « Les préparations à pulvériser sur les cultures doivent être brassées (dynamisées) en recherchant un rythme actif et énergique durant exactement une heure avant d'être pulvérisées ». Ce brassage se fait sur la base des proportions suivantes : « 1 à 4 contenus de corne de la préparation de bouse de corne (60-240 cm³) sont dynamisés dans 30-1 00 litres d'eau et pulvérisés sur un hectare. » ».

Réponse aux questions posées

La Municipalité répond comme suit aux questions posées :

Question 1 : Comment la Municipalité comprend-elle la « dimension cosmique » que l'agriculture « demeter » doit tenir compte ?

« Nous ignorons quelles merveilles peuvent encore surgir du développement de la complexité cosmique. » C'est ainsi qu'Hubert Reeves se réfère au « cosmique » ce qui n'empêche pas d'être reconnu, bien au contraire, comme l'un des grands astrophysiciens de notre époque. Il a notamment dit : « On doit faire la distinction entre la possibilité de développer des techniques et l'utilisation de ces techniques ; c'est assez élémentaire comme distinction »⁷. Ces deux assertions peuvent aider à comprendre comment la Ville de Lausanne a envisagé la mise en pratique de la biodynamie.

Cela étant, le cahier des charges Demeter indique : « Les agricultrices et agriculteurs biodynamiques travaillent consciemment avec les forces cosmiques et terrestres qui exercent une action sur les plantes et les font germer, pousser et mûrir. Il s'agit entre autres des forces rythmiques au cours d'une journée et d'une année. »

Concrètement cela signifie que le vigneron devrait choisir les dates d'intervention pour les travaux viticoles en tenant compte des rythmes du soleil, de la lune et des planètes.

Dans la réalité, d'autres facteurs comme la météo et les stades d'avancement de la plante sont prioritaires.

En résumé, la dimension « cosmique », comme son nom l'indique, fait référence aux différentes planètes et astres et leur impact sur les plantes. Il ne fait pas de doute que le soleil, en premier lieu, a un impact sur les plantes. L'influence de la lune et des planètes sur les plantes fait par ailleurs l'objet de débats scientifiques. L'approche promue par la Municipalité est de rester pragmatique et empirique et surtout d'observer les plantes et leurs écosystèmes afin d'intervenir de la manière la plus efficace possible.

⁵ Cahier des charges demeter 2022, https://demeter.ch/wp-content/uploads/2021/12/Richtlinien_Demeter_2022_FR.pdf

⁶ Les préparations biodynamiques, https://demeter.ch/wp-content/uploads/2021/106/dem_praeparatebroschuere_FR_low.pdf

⁷ Le 5 septembre 1972, Hubert Reeves répond à une question dans le cadre de l'émission 5D.



Question 2 : Qui représente les domaines certifiés de la Ville au sein de l'association suisse pour la biodynamie ?

Le vigneron responsable des domaines de La Côte représentait les domaines certifiés de la Commune au sein de l'Association suisse pour la biodynamie.

Question 3 : Comment la Municipalité comprend-elle l'article des statuts concernant la coopération avec des « organisations racistes » ? La Municipalité sait-elle quelle est la « position du mouvement biodynamique international » à laquelle il est fait référence ?

L'article 4 des statuts de l'association pour la biodynamie mentionne : « *En ce qui concerne la coopération avec des organisations racistes ou l'affiliation à elles, la position défendue par le mouvement biodynamique doit être suivie.* »

Cet article des statuts fait référence à la position du mouvement biodynamique international défini en octobre 2020 qui est la suivante :

« Le mouvement biodynamique défend les droits de l'homme, la liberté d'opinion, le pluralisme et le cosmopolitisme et se distancie clairement de tout extrémisme et de toute tendance contraire aux valeurs humanistes »

(lien : [Stellungnahme FR](#))

Pour faire suite à cette position, une étude historique sur la relation entre les personnes à l'origine de la biodynamie et le régime nazi a été lancée et publiée en 2024.

(Lien : [Le mouvement biodynamique et Demeter à l'époque nazie](#)). L'étude montre les liens qui ont pu exister entre les personnes pionnières de la biodynamie et le régime nazi. Le mouvement actuel quant à lui se positionne clairement contre l'extrême droite.

Question 4 : Quelles sont concrètement les méthodes issues de la biodynamie qui sont appliquées sur les domaines viticoles communaux ?

Les pratiques telles que le suivi du calendrier lunaire pour certains travaux de vigne ou les applications de préparation à la vigne (prêle, bouse de corne, silice) a été appliquées. A la cave, le cahier des charges a été plus restrictif qu'en agriculture biologique en utilisant moins d'intrants (pas de levures sélectionnées ou d'enzymes par exemple). Ces méthodes sont donc très éloignées des préjugés.

Question 5 : La Municipalité peut-elle détailler la totalité des flux financiers passés et actuels liés à la certification « demeter » ? On pense notamment aux frais d'affiliation, aux frais récurrents de licence, aux cotisations à des associations, etc.

La cotisation à l'Association romande de biodynamie a été de CHF 300.- par an.

La cotisation annuelle pour Demeter a été de CHF 1'600.- par an. Environ 17% du volume produit ont été vendus avec l'étiquetage du label Demeter.

Les autres coûts concernent l'achat des produits de traitements (préparations biodynamiques), se sont montés à CHF 1'200.- par an.

Question 6 : Quels effets la Municipalité attribue-t-elle aux préparations fortement diluées prévues par le cahier des charges « demeter » ?

Les équipes viticoles ont appliqué la biodynamie sur ce qu'elles estimaient être de nature à soigner leur vigne et le sol. Le fait de renoncer à la chimie de synthèse nécessite de trouver d'autres solutions pour renforcer la capacité de la vigne à résister aux maladies et assurer la vitalité des sols d'un point de vue agronomique. Ces préparations ont montré leur

efficacité et permettent de réduire l'utilisation de produits néfastes pour la santé de l'environnement et de la population.

Question 7 : La Municipalité estime-t-elle que l'affiliation à « demeter » est compatible avec une neutralité religieuse et confessionnelle ?

La Fédération Demeter est une association regroupant les acteurs de la production, de la transformation, du commerce et de la consommation. Elle est ainsi constituée de trois organisations l'« Association pour la biodynamie », « la Communauté d'intérêt transformation & commerce » et le « Konsumenten-Verband »

La Ville de Lausanne fait partie de l'« Association pour la biodynamie » qui rassemble les agricultrices et agriculteurs en tant que producteurs. Demeter est un label consacrant un mode de production et non une religion.

La Municipalité considère qu'utiliser des méthodes promues par la biodynamie est une preuve de son engagement pour une agriculture sans produits phytosanitaires de synthèse.

La Ville de Lausanne s'engage, en ligne avec son programme de législature, à se concentrer sur des méthodes qui permettent de protéger la santé des consommatrices et consommateurs et de préserver les ressources naturelles. L'arrêt de l'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse issus de l'industrie chimique implique de trouver des solutions alternatives, et la Ville teste et expérimente.

Question 8 : Comment le choix d'appliquer les méthodes « demeter » plutôt qu'une certification biologique classique a-t-il été fait ?

La biodynamie dans les Domaines de la Ville de Lausanne a démarré en 1998 à Rochefort à la suite d'essais effectués par le vigneron tâcheron. Consécutivement à cette expérience positive, le domaine de Rochefort a été labellisé en 2013. Lors de la décision d'internaliser les domaines en 2014, il a été décidé par la Municipalité de l'époque de labelliser également l'Abbaye de Mont. Aujourd'hui, s'inscrivant dans le cadre de la nouvelle stratégie de vignobles validée en août 2020, la Municipalité a décidé en janvier 2025 de renoncer à la certification Demeter en 2025. En effet, le vin sous label Demeter reste un marché de niche et le passage en bio de l'ensemble des vignobles de la Ville (pour rappel tout le vignoble de Lavaux est passé du conventionnel au bio en 2023) est plus prometteuse à de nombreux égards. Il n'en demeure pas moins que les méthodes (décrites plus haut) préservant la santé de l'environnement et de la population qui ont fait leurs preuves pourront être conservées.

La Municipalité estime avoir ainsi répondu aux questions de M. Samuel de Vargas.

Ainsi adopté en séance de Municipalité, à Lausanne, le 27 mars 2025.

Au nom de la Municipalité

Le syndic
Grégoire Junod

G. Junod



Le secrétaire
Simon Affolter

S. Affolter