

## **A propos de STEINER, de biodynamie et d'eutonie.**

---

Je suis né et j'ai vécu jusqu'à l'âge de treize ans dans une petite ferme isolée. La fertilisation des cultures vivrières était assurée en quasi- totalité par du fumier. A côté du tas de fumier, il y avait la « terrée » sur laquelle on jetait toutes sortes de débris végétaux et organiques. Elle rapetissait quand il faisait chaud et humide et finissait par donner un « terreau » principalement destiné aux légumes du jardin. On « compostait » sans le savoir. Si bien que je connaissais, pratiquement, le travail des bactéries avant qu'on m'ait parlé de ces minuscules ouvriers efficaces et indispensables, sans lesquels nous ne saurions vivre. Mais à l'époque, dans nos campagnes, le macaron « Bio » n'existait pas encore. Comme je cultive mon jardin à peu près de la même façon, je vais peut- être le demander.

### **STEINER**

Bien plus tard, j'ai rencontré des gens apparemment « entrés en biodynamie » dont les propos me paraissent relever plutôt de l'acte de foi. D'autre part, concernant STEINER, son itinéraire commençant par la théosophie avant de prendre le titre d'anthroposophie me laissait perplexe. Ce qui m'a incité à m'intéresser davantage à ce diable de bonhomme, c'est lorsque j'ai réalisé le chemin que parcouraient ses idées parmi les agriculteurs en général et les vignerons en particulier. Ces derniers observent les réactions à toutes sortes de paramètres des ceps qu'ils soignent pendant toute l'année et cela pendant des décennies. Le produit final, typé pour un plant et un sol et nuancé différemment à chaque millésime ne saurait s'accommoder de n'importe quelle fantaisie pendant sa préparation au long cours. Bref, j'en ai parlé avec des gens de métier et je me suis documenté. Ma connaissance en la matière n'est pas aussi approfondie que celle de Jean. Elle m'a cependant permis de relier cette façon de considérer le vivant à tous ces courants se réclamant de la *nature* et qui étaient si florissants dans les pays de langue allemande et nordiques au moment où G.A. était enfant, adolescente et jeune femme. Ces courants diffusaient dans beaucoup de secteurs (dont la danse). Leur vigueur était considérable. Ce sont eux qui ont inspiré les premières lois – allemandes – sur l'écologie.

Jean attribue 350 œuvres à Steiner. C'est tout- à- fait vraisemblable. Il s'agit pour l'essentiel de conférences. Il n'aurait pas rencontré autant d'auditoires si le terrain n'avait pas été préparé à recevoir sa parole. Il est improbable que G.A. soit restée imperméable à ces influences. Mais j'ignorais son intérêt très direct pour les idées développées par R. STEINER. Les témoignages de Marie- Claire et de Jean ont, si j'ose dire, comblé un relief en creux prêt à les accueillir.

## Gerda ALEXANDER et le pot- au- feu.

Comme beaucoup de novateurs, G.A. ne vivait pas une situation simple. Elle devait trouver des milieux propres à accueillir ce qu'elle concevait et cherchait à mettre en pratique.

Sa forte personnalité contribuait à en assurer la promotion, ainsi qu'une certaine façon de présenter les résultats obtenus. D'autre part, on peut constater qu'elle était plutôt portée à chercher des justifications à ce qu'elle présentait plutôt qu'à indiquer les sources de son œuvre. En un mot, elle préférait les *repoussoirs* aux *analogies*. Se définir en s'opposant est une démarche classique.

Cela n'enlève rien à la valeur de ce qu'elle nous a fait découvrir et à quoi nous nous intéressons encore, après tant d'années. Pour ma part, chercher les origines et étudier les démarches de l'eutonie, c'est rendre hommage à G.A.

A ce propos me vient une image que je vous livre, nonobstant son apparente trivialité. Il s'agit d'un pot- au- feu dont j'ai gardé souvenir. Il était remarquable et même, si j'ose cette expression, discrètement remarquable de par son arôme léger et complexe, la saveur préservée de chacun des ingrédients qui le composaient, pourtant unis pour constituer un ensemble hautement appétissant. Le cuisinier, ce matin- là, avait fait son marché. Choix du plat de côte et de la macreuse, choix des légumes. Ensuite préparation, cuissons séparées puis assemblées au moment opportun. Présentation.

Notons que si notre cuisinier avait fait son marché en Guyane ou en Mongolie extérieure, il aurait difficilement trouvé les mêmes produits. Ensuite, s'il avait servi son plat à une clientèle habituée à manger du riz et du poisson, il n'est pas du tout sûr que ce pot- au- feu, si appétissant fût- il, aurait été apprécié autant que dans nos régions.

Imaginons G.A., cuisinière novatrice à sa façon, immergée dans la société du moment. A partir d'éléments qu'elle a rassemblés – consciemment ou non – elle élabore et opérationnalise une « recette » (terme employé pour continuer la métaphore culinaire, mais « système », « démarche » ou des équivalents conviendraient mieux) originale destinée à faire découvrir à chacun ses propres potentialités et à les rendre disponibles pour le cours de sa vie personnelle comme pour sa vie en société. Elle élabore une œuvre.

Vis- à- vis des idées développées par STEINER, la position de G.A. ne pouvait être que délicate.

Rudolph STEINER, entre autres choses, avait conceptualisé l'*eurythmie*, vis-à-vis de laquelle l'*eutonie* aurait pu se démarquer, mais certainement pas s'opposer.

Ce n'est un mystère pour personne que G.A. cherchait une véritable entrée dans le domaine médical, dépassant la curiosité momentanée des congrès pour trouver une place reconnue dans ce monde parfois accueillant mais aussi entouré par la palissade des responsabilités et des statuts entrecroisés. Se réclamer de STEINER, au moins à l'époque, n'aurait pas facilité les choses.

**Perspectives** : Dans des écrits précédents, j'ai évoqué les puissants courants « naturalistes » qui parcouraient la société dans laquelle vivait G.A.. Elle ne pouvait les ignorer, ne serait- ce que par leurs manifestations dans des activités qu'elle connaissait bien. Par exemple LABAN dirigeant un groupe de danseuses, souvent nues, dans la nature jurassienne. Son intérêt pour les idées de STEINER en témoigne également.

Ainsi, qualifier l'Eutonie de « Méthode naturelle » ne fait que mettre en valeur une composante importante de sa genèse ainsi que beaucoup de ses caractéristiques. D'autant que le sens que nous donnons à naturelle se trouve précisé, singularisé, justifié par la pratique elle-même.

**Le « naturel », un courant porteur** : Preuve irréfutable, la pub quotidienne à la télé qui en use et abuse, distendant le sens symbolique de « naturel » à tel point que l'on en arrive à qualifier de tel un fromage, certes dégusté ostensiblement dans un site réputé bucolique, mais dont la production se fait pour 99 % en usine, à partir de lait de vaches peu habituées à brouter l'herbe d'une prairie. Pourquoi ne pas l'employer alors que, chez nous, il prend tout son sens.

Rappelons- nous que les qualifications- classifications de l'eutonie sont le fait de personnes qui s'efforcent à lui trouver une place dans des ensembles déjà constitués, peu délimités mais reconnus. Nous la trouvons dans les « Méthodes à abord corporel », les « Méthodes douces », etc. Alors pourquoi pas « Méthode Naturelle » qui n'exclut pas les autres classifications (Méthode naturelle à abord corporel, Méthode naturelle douce etc.).

Le terme « naturelle » qualifiant l'Eutonie a l'avantage d'être utilisable aussi bien à usage « interne » qu'à usage « externe ». D'une part il rend compte de sa démarche consistant à faire que chacun s'approche de sa propre « nature » et la redécouvre. D'autre part, il propose aux regards extérieurs, et cela de façon véritable, une image en ce moment recherchée et qui ne risque pas de se démoder avant longtemps.

A développer

René Bertrand

21 08 2014

---

**René Bertrand: e-mail:** [rene.bertrand-vieilley@wanadoo.fr](mailto:rene.bertrand-vieilley@wanadoo.fr)

- **Reproduction partielle ou intégrale possible, avec mention d'origine**
- **Texte publié sous la seule responsabilité de l'auteur et n'engageant pas l'Institut d'Eutonie**