



bièmes de qualité de lait, des comportements inhabituels de certains animaux en salle de traite. Avant de m'appeler, ils ont souvent déjà sollicité les nutritionnistes, les techniciens et fait des démarches sans succès... Concernant les viticulteurs,

il peut s'agir de dégénérescence dans une parcelle de vigne, avec des zones de mortalité de pieds de vigne à certains endroits, et de manière récurrente.

Quelles sont tes observations sur le terrain ?

Les phénomènes que nous identifions en géobiologie ne se voient pas, alors on dit souvent qu'on travaille dans l'invisible. Pourtant certains d'entre eux sont simplement liés à l'environnement naturel et à la géologie, comme un cours d'eau souterrain qui, localement, modifie le magnétisme terrestre. Cela peut également être des failles géologiques ou un changement de matériaux dans le sous-sol. Ces failles créent un champ électromagnétique remontant à la surface. C'est ainsi que les champs électromagnétiques du vivant (êtres humains, animaux, plantations) sont impactés par ces émissions émanant du sous-sol. D'autres phénomènes sont purement énergétiques, comme les cheminées cosmo-telluriques. C'est un

phénomène qui mélange en permanence deux énergies : l'énergie tellurique (qui provient de la terre) et l'énergie cosmique (du cosmos). Pour imaginer, c'est comme un point de respiration de la terre qui n'est pas confortable pour les êtres vivants qui s'y trouvent.

Comment procèdes-tu ?

Que ce soit pour une habitation, une exploitation agricole ou un domaine viticole, je me procure le plan des bâtiments, du terrain, j'observe le comportement ou l'état de santé des animaux, des végétaux et puis j'échange avec l'éleveur. Je procède ensuite à l'établissement d'une cartographie des phénomènes, on peut parler d'une carte sensible du lieu. Cette carte va permettre d'expliquer pourquoi on se sent mieux à un endroit plutôt qu'à un autre par exemple. Mais aussi pourquoi la mortalité d'animaux est plus importante dans une zone d'élevage, ou encore pourquoi les animaux ne se regroupent jamais sur un lieu précis. Ce support me permet ensuite d'apporter des corrections, en suivant un protocole pour annuler ou déplacer ces phénomènes.

Pour la détection, j'utilise des outils traditionnels de radiesthésie, des baguettes de sourcier en métal ou encore le pendule. Pour la correction, je peux simplement ouvrir la

voie à des travaux comme le déplacement de la source de nuisances ou du bâtiment. Pour ma part, c'est principalement un travail énergétique, comme par exemple, déplacer l'énergie d'un cours d'eau à un autre endroit. "Magnétiseur des lieux" est peut-être la bonne formulation même si d'autres méthodes existent.

En 15 ans, ton regard et retour d'expérience ?

Les bâtisseurs des cathédrales avaient ces connaissances, et tiraient parti de l'énergie des lieux, on trouve ça déjà aussi chez les Égyptiens, ce n'est donc pas nouveau. L'homme moderne redécouvre qu'il y a une interaction forte entre le lieu où l'on habite et sa santé. Si je suis majoritairement appelé à répondre à des problèmes, ce sont désormais des acteurs variés qui me sollicitent pour intégrer cette cartographie énergétique dans l'agencement de leurs projets de lieux de vie ou d'activité professionnelle.

Avons-nous tous des capacités extrasensorielles ?

Tout le monde a cette sensibilité mais pour beaucoup, elle est endormie. Depuis maintenant 11 ans je suis formateur et je transmets ça. J'anime des ateliers de découverte pour réactiver cette sensibilité. C'est très facile en 5 minutes d'expliquer l'approche avec les baguettes, et en moins de 30 minutes de parvenir à trouver de l'eau. Il serait bon que l'école permette de vivre ces expériences sensibles. Moi, cela m'a permis d'élargir mon champ de conscience en comprenant qu'il y avait autre chose au-delà de ce que je voyais, et qu'il était possible d'explorer ces dimensions-là.

Découvrez l'intégralité de notre entretien avec Philippe Cissé sur www.demain-vendee.fr



Si la science moderne parvient difficilement à décrire la géobiologie, étymologiquement le terme, lui, est assez explicite : « géo, c'est la terre et biologie, l'étude de tout ce qui est vivant ». Sourciers et géobiologues agissent ainsi sur les liens visibles et invisibles entre un lieu, la vie humaine, animale ou végétale. Ce sont sur nos habitations mais également dans les exploitations agricoles qu'ils permettent une cartographie dite « sensible » des lieux. Rencontre avec Philippe Cissé, géobiologue depuis plus de 15 ans.

Comment as-tu découvert cette sensibilité ?
Moi j'ai une formation scientifique et je suis fils d'agriculteur. D'un univers très pragmatique, j'ai évolué dans l'industrie, la banque mais aussi l'assurance. En 2005 nous avions initié avec nous voisins un projet de forage en commun, et nous avons fait venir un sourcier. Lors de sa détection, il nous a proposé d'essayer ses baguettes... et pour moi, ça a été assez fort, c'est comme ça que j'ai découvert ma sensibilité. Un an après cette expérience, je me suis laissé guider vers une formation de géobiologie et depuis maintenant 15 ans, j'ai réalisé plus de 1 000 interventions.

Sur quels types de problématiques intervenis-tu dans le monde agricole ?
Ce sont principalement des fermes d'élevage qui me sollicitent. Certaines ont des productions de lait qui ne sont pas en phase avec la génétique des animaux, des pro-

Géobiologie la carte sensible

Le goût du vin



« INSTINCTIVEMENT C'EST CE QUI M'A PARLÉ LE PLUS »

Depuis son enfance, c'est à l'extérieur qu'elle s'épanouit : « J'ai toujours eu un lien évident avec la nature, je ne me voyais pas être enfermée dans un bureau toute la journée ». Un choix de vie au contact de la terre qui sonne comme une évidence. Après avoir multiplié les expériences dans l'agriculture c'est finalement dans les vignes qu'elle trouve sa voie. « Ce qui me plaît dans ce métier c'est comment, de la naissance d'un bourgeon à la récolte d'une grappe, on transforme le raisin pour en faire du vin. C'est avec magie ». En apprentissage aux côtés de vigneronnes bio, sa passion pour le métier grandit, tout comme son éveil à une viticulture différente, tournée vers le respect du vivant.

PRODUIRE UN VIN VIVANT

Pour faire un bon vin, il faut avant tout de bons raisins... La démarche d'Élise vise à préserver au maximum l'énergie, la matière active contenue dans les grappes. « Ce que je veux, c'est produire un vin vivant ». Elle commence l'année par la taille et le travail du sol, aide des moutons qui tondent l'herbe tout en enrichissant la terre de matière organique. Au printemps, elle s'anime à bichonner ses vignes. « Je n'utilise que des produits naturels : des purins pour activer la fertilité du sol, des décoctions de plantes pour réguler la température en cas de forte chaleur, et de l'argile pour repousser les insectes et éviter les coups de soleil à la plante et aux raisins... ». Malgré ces préparations, elle ne peut échapper à l'utilisation de faibles doses de cuivre et de soufre pendant la saison végétative. « C'est compliqué de

se passer de tout traitement car nos cépages sont sensibles aux maladies, notamment le mildiou ».



LORS DES VENDANGES, ELLE VEILLE AU GRAIN...

Délicatesse et minutie sont de mise pour l'équipe de vendangeurs qui récolte à la main. « On vendange manuellement pour ne ramasser que les grains arrivés à maturité et sains. À la cave, je presse tout doucement le raisin ». Puis, elle laisse le charme et la magie du vin opérer.

« Je n'ajoute aucun intrant. Une fois en cuve, je laisse le vin fermenter grâce au sucre présent naturellement dans le raisin et aux levures, dites indigènes, qui sont sur la peau du raisin ou dans le milieu de la cuve ». C'est le gaz carbonique issu de la fermentation et préservé tout au long du procédé de fabrication qui va permettre la conservation du vin. Il donne d'ailleurs ce côté perlant, pétillant, et disparaît avec un peu d'aération. Dans les vins d'Élise certifiés bio, pas de sulfites. « Les sulfites jouent un peu le rôle d'antiseptique, ils tuent le vivant du vin. Mais, ce n'est pas parce qu'on n'ajoute pas de sulfites que le vin n'a pas la capacité de se conserver, il sera juste plus sensible à d'importantes variations thermiques ».

RETROUVER LE GOÛT DU VIN

Notre palais a été malheureusement conditionné par l'œnologie moderne. « On a une culture très normée du vin, tel cépage doit avoir tel goût. Il y a des a priori sur le vin, ce n'est pas facile de faire évoluer les consommateurs ». Aurait-on oublié le goût original du vin ? Celui de la fermentation du raisin. « Il y a un écart gustatif entre le vin conventionnel façonné avec des intrants et du jus de raisin fermenté. Les anciens comprennent mieux les vins naturels car ils retrouvent le goût du vin d'avant ». Les vins naturels, sans artifices et authentiques, sont parfois critiqués pour leurs particularités : pétillance, trouble, odeur de « ferme... ». « Qu'est-ce qu'on appelle le défaut du vin ? Un vin qui sera un peu perlant mais qui sera fait naturellement, sera équilibré et sain, ou un vin dans lequel on va retrouver de forts taux de pesticides ? »

UNE DÉMARCHE COHÉRENTE DE BOUT À BOUT

Depuis le début de son activité en 2018, Élise a fait le choix de la consigne pour l'ensemble de ses bouteilles grâce au partenariat avec l'association Bout à Bout. « C'est 75 % d'énergie en moins de laver une bouteille que de la casser et de la refondre. J'essaie de faire un petit plus pour l'environnement et de faire ma part pour relancer cette habitude, c'est dommage que la consigne se soit perdue ». Les bouteilles consignées sont récupérées et emmenées à Clisson pour être lavées et ensuite remises en circuit. A nous, consommateurs, de jouer le jeu désormais et de prendre le réflexe de ramener nos bouteilles dans les lieux de dépôt.

UN ÉCO-HAMEAU AGRICOLE ET TOURISTIQUE

À Nieul-le-Dolent, 7 co-entrepreneurs sont en cours d'acquisition d'une ferme-gîte de 78ha. Embryon innovant et expérimental de ce que pourrait être le village de demain, Alma, le nom de ce projet signifie : « Accompagner Le Monde d'Après » ! Il sera composé d'un tiers-lieu, hameau d'habitats légers et croisera une diversité d'activités agricoles et artisanales permettant l'installation progressive d'un maraîcher, d'un paysan-boulangier, d'un vigneron, et d'autres acteurs du bien-être et de la culture.



À l'heure où certains jeunes porteurs de projets peinent dans l'accès aux terres agricoles, la dimension collective de cette reprise semble apporter une première réponse.

CapSud projet A découvrir sur www.demain-vendee.fr

Une belle opportunité de soutenir, par la même occasion, une culture respectueuse de la vigne et de son sol conservant la richesse et le caractère vivant du vin. Par ce retour à l'équilibre et à l'harmonie, Élise nous invite à redécouvrir le vin dans toute sa naturalité.

* Voir page 9