

Raphaël Colicci

« De l'humus à l'humain. »

propos recueillis par Pauline Racine

Amoureux des oliviers et de la nature, Raphaël Colicci nous fait découvrir sa passion et le jardin magique qu'il a créé à Saint-Privat, dans l'Hérault.



Crédit photo : D.R.

GTao : Raphaël, vous avez créé un jardin extraordinaire à Saint-Privat, où se côtoient des variétés d'arbres fruitiers rares. Comment ce jardin est-il né ?

Raphaël Colicci : après trente ans de travail thérapeutique, je voulais vivre ma deuxième passion, l'agriculture et la biodiversité. Nous avons entrepris de planter et de cultiver un verger en biodynamie à Saint-Privat, petit village médiéval situé en pleine nature sauvage dans les contreforts du Larzac. La perte du patrimoine fruitier français s'étant accélérée ces trente dernières années, nous avons construit notre projet autour de la sauvegarde de la biodiversité en favorisant l'agriculture biodynamique*, un modèle économique durable et respectueux de la nature. L'originalité du projet tient aussi à la vente d'anciennes carrières de grès au sol stérile devenues une oasis où poussent plus de mille oliviers et

arbres fruitiers anciens ou rares. Souvent décriées, ces méthodes de culture (alternatives) considérées comme inefficaces et ésotériques, ont pu rapidement régénérer un sol sans vie.

GTao : ce jardin est-il un manifeste pour nous encourager à réapprendre à nous alimenter ?

R. C. : mon engagement pour la défense de la biodiversité ne se limite pas à sauvegarder des variétés résistantes aux maladies, à la sécheresse, au froid, mais à sélectionner des variétés anciennes, identitaires du territoire (par exemple la prune de Pezenas), celles qui ont du goût, des arômes particuliers. Quand nous sélectionnons un arbre, nous sauvons ses usages, ses recettes de cuisine, ses aptitudes spécifiques. Nous organisons des ateliers dans les écoles avec des chefs à travers des journées thématiques où les enfants découvrent une

autre manière de cuisiner, par exemple à la vapeur. Avoir du plaisir à manger de bons légumes, des fruits goûteux, retrouver les arômes de notre enfance. En privilégiant une alimentation bio, de saison, nous respectons les énergies de notre corps qui suivent les cycles annuels. Nous redonnons une place de choix aux fruits, aux légumes dans notre bol alimentaire pour un meilleur équilibre nutritionnel. Nous avons par exemple contribué à sauvegarder le navet de Pardailhan, la chicorée locale, qui viennent à point au printemps pour stimuler le foie.

GTao : vous avez une passion pour l'olivier en particulier. Pouvez-vous nous dire pourquoi ?

R. C. : ma passion pour l'olivier est ancestrale puisque mes aïeux cultivent les olives depuis des siècles. C'est un arbre mythique, symbole de paix et de santé. Son huile et ses olives ont nourri et soigné toutes les civilisations dont nous conservons la mémoire ! De Babylone à l'Égypte, en passant par les Grecs et les Romains. C'est un arbre très tolérant qui pousse dans les terres les plus arides, se débrouille seul et nous offre ses olives avec beaucoup de générosité. Nous avons retrouvé et sélectionné deux cent quatre-vingts variétés différentes d'oliviers. C'est cette réserve de biodiversité qui nous a permis de découvrir ses nombreuses vertus. Notre approche consiste à travailler en respectant le vivant afin de conserver tous les actifs de l'olivier sous leur forme native. Par exemple, avec les jeunes pousses de feuilles, nous préparons un macérât glycéринé sur les principes de la gemmothérapie pour capter toute la force énergétique de l'olivier. Ainsi, l'action spécifique de l'extrait s'explique non seulement par la qualité vibratoire de l'arbre, mais aussi par les composants biochimiques qu'il contient afin de revitaliser le corps et l'esprit.

GTao : les taoïstes accordent une grande importance aux rythmes qui régissent l'univers et à l'alternance du Yin et du Yang. Votre pratique de l'agriculture biodynamique s'inscrit-elle dans cette même démarche ?

R. C. : les liens me semblent forts entre la philosophie du Tao et le concept d'agriculture biodynamique. Les deux considèrent que tout l'univers est régi par des cycles : journalier, mensuel, saisonnier. En fait, nous vivons tous au rythme de la nature, aussi bien les hommes que les plantes. Le jour se dilate le matin et se contracte le soir ; la nature est en expansion en été et se replie en hiver. Ces phénomènes nous relient aux forces Yin et Yang ; leur opposition étant le moteur de tout changement que nous observons dans la nature. Par exemple, nous portons une grande attention

LES VERTUS DE L'OLIVIER

Sur le plan physique, l'olivier protège le système vasculaire. Sur le plan biologique, il diminue le cholestérol, la glycémie et l'hypercoagulation. Au niveau mental, il induit la paix de l'esprit ; il aide à puiser dans la force céleste et à se positionner face à la vie et à la mort. Les fleurs, utilisées en élixirs de Bach stimulent le Qi. Nous avons également créé un système d'oléothérapie, dans une approche globale du soin qui rappelle la philosophie du Tao.

à notre sol, pour que les micro-organismes soient nombreux et vivifient la terre. Un sol riche en humus est capable de nourrir les arbres en apportant non seulement l'azote nécessaire à sa croissance, mais des oligo-éléments, des minéraux qui viennent renforcer son propre système immunitaire pour qu'au final, la structure de l'arbre soit la plus saine possible pour lutter efficacement contre la maladie. Cette vision globale des forces de la vie végétale rejoint la vision holistique du Tao.

GTao : pour celles et ceux qui s'intéressent aux arts énergétiques, que peut leur apporter ou leur enseigner votre approche ?

Redonner à la terre sa fonction nourricière.

R. C. : notre travail de la terre, notre approche globale de la nature et notre vision du rôle de l'arbre sont en complète résonance avec les arts énergétiques. Les énergies traversent l'homme entre ciel et terre, distribuent la sève, comme le cœur, ses vaisseaux, les poumons et le digestif distribuent les nutriments essentiels à l'homme. Notre but est de mettre en synergie la concentration de tous les principes actifs de l'olivier au service du bien-être, de la sensorialité, de la détente profonde, du ressourcement, et en fonction de la singularité de chacun. C'est aussi, dans un sens plus large, faire découvrir un environnement où la nature a retrouvé sa place et la terre, sa fonction nourricière. Il s'agit de réapprendre à cueillir des légumes, des fruits frais, d'apprendre à utiliser le pollen, la spiruline, des plantes bien vivantes, y associer la lumière, les couleurs, pour que tout redevienne une nourriture universelle des corps physique et subtil. Notre objectif consiste aussi à faire naître en nous-mêmes le libre désir de retrouver notre double origine : terrestre et cosmique, en réconciliant l'homme avec son milieu vital pour aller « de l'humus à l'humain ». ■

*L'agriculture biodynamique, appelée communément biodynamie est un système de production agricole inspiré par l'anthroposophie. Cette méthode consiste à regarder toute ferme, tout domaine agricole, comme un organisme vivant, et donc d'utiliser le moins d'intrants possibles (plants, semences, fumure, etc.). Elle tient compte des rythmes lunaires et planétaires, ce qui la différencie principalement de l'agriculture biologique.



PORTRAIT

Après de nombreuses années dédiées aux soins en tant que thérapeute, Raphael COLICCI a choisi de cultiver l'olivier pour se rapprocher de sa culture méditerranéenne et du travail de ses ancêtres. Défenseur de la biodiversité, il a fondé avec sa femme, Elisabeth le centre Oleatherm où ils proposent des cures de bien-être grâce aux bienfaits de l'olivier.

www.oleatherm.com
contact@oleatherm.com