

La viticulture biodynamique

APPROCHE BIODYNAMIQUE DE LA VIGNE Connaissances, recherches et pratiques



De plus en plus de vignerons s'interrogent, s'intéressent aux pratiques biodynamiques. Certains cherchent à réduire leur impact environnemental dans le traitement des vignes, d'autres à améliorer la qualité gustative des vins, ou encore recherchent davantage d'harmonie dans leur métier.

Chaque viticulteur et vigneron est capable d'appliquer les pratiques biodynamiques de manière correcte s'il s'en donne les moyens techniques et humains. S'il le fait en respectant les règles agronomiques de base, il verra rapidement des résultats sur son sol, ses vignes, ses vins. Au delà de la mise en pratique, ce séminaire a pour objectif de resituer la viticulture dans l'agriculture au sens noble et large du terme, d'amener des éléments de compréhension sur ce qu'est la vigne, ce végétal si particulier qui provoque tant de passions, de faire connaître des résultats de recherche enthousiasmants concernant l'usage des préparations biodynamiques, de se questionner sur notre lien au sol, sur le sens et le rôle du vigneron d'aujourd'hui, avec toujours comme fil rouge la santé de la vigne et la meilleure manière de l'accompagner.

Cet évènement donne la parole à des chercheurs, à des formateurs et des techniciens, mais également à des producteurs qui ont des pratiques innovantes et qui recherchent de nouvelles voies pour l'avenir. Quel sera le rôle de la viticulture biodynamique dans le monde viticole de demain ?

Et aussi lors de cet évènement :

- Une dégustation « *Terroirs et champagnes* »
- De la documentation et des livres
- Un buffet dinatoire festif
- De la musique



À Troyes (10000)
 Les 22 et 23 février 2018

Les 22 et 23 février 2018

Objectifs

Apporter un regard neuf sur la vigne et le vin.
Amener des éléments de connaissance et de compréhension afin d'agir au quotidien en conscience et de faire évoluer ses pratiques.
Trouver et partager des pratiques innovantes au regard des problématiques actuelles.

Public concerné

L'ensemble des viticulteurs et vigneron(s) pratiquant ou étant intéressés par l'agriculture biodynamique ; les formateurs, étudiants et techniciens en viticulture ; les organismes partenaires en agriculture, recherche, viticulture.

Hébergement

Nous vous laissons le soin de choisir et de réserver votre hébergement.

Nous vous enverrons une liste d'hébergements, avec chambres d'hôtes gîtes et hôtels, avec votre confirmation d'inscription.

Repas

Proposés à partir d'aliments bios et locaux.

Visite chez les vignerons

Des visites seront proposées le **mercredi après-midi 21 février** chez des vignerons en biodynamie autour du lieu du congrès pour ceux qui le souhaitent.

Le lieu

Hôtel de ville

Place Alexandre Israël, 10000 Troyes

Tél. : 03 25 42 33 33

Accès

en train : gare de Troyes à 10 min à pied ;
en voiture : se garer au parking payant de l'hôtel de ville ; ou plus loin (centre des expo «Le cube» gratuit par ex.) et prévoir 10-15 min à pied.

LE PROGRAMME

Jeudi 22 février

Accueil à 8h30

- 9h : **Ouverture**, La biodynamie, magie ou science ?, Jean-Pierre Fleury

- 9h45 : **Le Cours aux agriculteurs et les bases de la biodynamie**, Dominique Massenot, conseiller formateur en agronomie et biodynamie

- 11h : **Viticulture et approche globale**, Emmanuel et Bénédicte Leroy, vignerons (10)

- 11h45 : **Enherbement et gestion de l'herbe**, Marie Thibault, conseillère viticole

Repas accompagné des vins des participants

- 14h15 : **Gestion des greffés-soudés les premières années, comment partir sur de bonnes bases vis-à-vis des maladies du bois**, François Dal, conseiller viticole

- 15h15 : **La fertilité du sol**, Patrick Meyer, vigneron (67)

- 16h30 : **L'importance de la silice**, Claude Réaud, agronome et formateur en biodynamie

- 17h45 : **Dégustation Terroir et champagnes**, des vins, des vigneron(ne)s et des paysages

Repas festif accompagné des vins des participants

Vendredi 23 février

- 9h : **Rythmes et science, les plantes et le cosmos**, Ernst Zürcher, chercheur suisse

- 10h : **Des plantes pour soigner la vigne : approche goethéenne appliquée à la prêle**, Jean-Michel Florin, botaniste, formateur au MABD, co-directeur de la section agricole du Goetheanum

- 11h30 : **Essais et observations sur la gestion des maladies cryptogamiques**, Olivier Horiot, vigneron (10)

- 12h : **Ouvrir son domaine agricole à la diversité animale et végétale**, René Becker, formateur en biodynamie

Repas accompagné des vins des participants

- 14h30 : **Microflore et vinification, observations, diversité et richesse**, Pierre Sanchez, oenologue

- 15h30 : **Elaborer des vins dans un univers raisonnable**, Hervé Gestin, vigneron et oenologue (51)

- 16h15 : **Régénération de la vigne, questionnements et pistes de travail**, Vincent Masson

Cloture à 17h30.

Cette formation est organisée par le **Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique (MABD)**

Pôle Formation, 5 Place de la Gare – 68000 COLMAR
N° pour la formation professionnelle : 42680121868
Téléphone : 03 89 24 36 41 | Fax : 03 89 24 27 41
info@bio-dynamie.org | www.bio-dynamie.org



Association
Biodynamie
Hugues de Payns



BULLETIN D'INSCRIPTION

L'approche biodynamique de la vigne - les 22 et 23 février 2018 à Troyes

Domaine/Société :

Nom : Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél. : Mail :

FRAIS FRAIS PÉDAGOGIQUES + PAUSES :

- 160 € Tarif normal***
- 120 €** Tarif petit-budget, étudiants, personnes en cours d'installation
- 200 €** Tarif de soutien
- 320 € TTC** Tarif** pour les salariés pris en charge par leur organisme de formation

ADHÉSION ANNUELLE AU MABD 2018

- Je suis déjà adhérent au MABD en 2018
- 20 €** adhésion simple MABD 2018 obligatoire
- Je souhaite recevoir l'information sur l'adhésion professionnelle au MABD

REPAS

- 25 €** repas jeudi midi
- 35 €** buffet festif jeudi soir
- 25 €** repas vendredi midi

► TOTAL À RÉGLER

Frais pédagogiques + adhésion + repas = € TTC
(TVA au taux en vigueur incluse)

VISITE CHEZ DES VIGNERONS

- Je souhaite recevoir l'information à propos des visites proposées le 21 février après-midi

* Cette formation n'est pas prise en charge par le VIVEA

** N'hésitez pas à nous demander un devis et/ou une convention pour faire une demande de prise en charge par votre fond de formation professionnel (OPCA ou FAF).

Votre bulletin est à retourner avant le 05/02/2018 à :

MABD congrès viti – Soazig Cornu
5 place de la Gare, 68000 Colmar

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Soazig CORNU | 03 89 24 37 01 | s.cornu@bio-dynamie.org

Règlement : par chèque à l'ordre du MABD ou
par virement : domiciliation CIC Agence de Colmar, rue des clefs
N°IBAN : FR76 3008 7332 0000 0195 5320 120 BIC : CMCIFRPP

Votre inscription sera prise en compte dès réception de votre bulletin.

Une facture acquittée vous sera adressée suite à la formation.

**Un mail de confirmation avec les informations pratiques
vous parviendra quelques semaines avant la formation.**