

## L'agriculture biodynamique

### L'agriculture biodynamique se donne pour but de :

- > soigner la terre, préserver et accroître la fertilité des sols,
- > produire une alimentation saine qui nourrisse le corps, l'âme et l'esprit des êtres humains,
- > régénérer et façonner les paysages, développer l'approche du vivant,
- > ouvrir de nouvelles perspectives sociales sur les fermes comme dans les liens producteurs et consommateurs.

### Pratiques spécifiques de l'agriculture biodynamique :

- > la recherche de l'équilibre entre le végétal, l'animal et la présence de l'homme en favorisant la diversité des cultures et des paysages,
- > la recherche de l'autonomie en ce qui concerne les intrants (fourrages, semences, fumure, etc.) et la consommation d'énergie,
- > l'utilisation de préparations biodynamiques, de tisanes et de compost spécifiques,
- > la prise en compte des lois de la nature et des influences de la périphérie cosmique (lune, soleil, planètes, etc.).

Les fondements de l'agriculture biodynamique ont été donnés par le scientifique et philosophe autrichien Rudolf STEINER en juin 1924.

**Crédit d'impôt pour les agriculteurs :** en participant à cette formation, vous pourrez bénéficier d'un crédit d'impôt au titre de la formation des chefs d'entreprise. Calcul du crédit d'impôt = nombre d'heures passées en formation X taux horaire du SMIC (soit 130 € environ pour 14h de formation). Le crédit d'impôt est plafonné à **40 heures de formation** par année civile.

3 formations suivies\*,  
**LA 4<sup>e</sup> À MOITIÉ PRIX !**

\* dans les 12 mois



## INFORMATIONS PRATIQUES

### Le lieu

Domaine des Grottes  
La grange masson  
69460 Saint Etienne des Oullieres

### Accès

Gare la plus proche : Belleville sur Saône  
Indications GPS : croisement route de La carelle et route grange masson.

### Hébergement et Repas

Hébergement sur place dans le gîte, en dortoirs grands et spacieux.  
Repas bios et végétariens sur place.

Pour réserver, cochez les cases correspondantes dans le bulletin d'inscription et joignez le chèque à l'ordre du MABD.

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

Pôle Formation  
5 Place de la Gare 68000 COLMAR  
www.bio-dynamie.org

N° de déclaration d'enregistrement de formation professionnelle : 42680121868

**Responsable de stage et contact :**

**Hélène Salvador**  
03 89 23 37 68 - 06 45 69 18 93  
h.salvador@bio-dynamie.org



SÉMINAIRE  
MARAÎCHAGE

Pratiques biodynamiques en  
maraîchage - approche sensible des  
légumes, culture et alimentation



Dans le Rhône,  
à St Etienne des Oullières (69460)

Les lundi 11 et  
mardi 12 décembre 2017

# Pratiques biodynamiques en maraîchage - approche sensible des légumes, culture et alimentation

## Objectifs

Proposer une rencontre pour les maraîchers en biodynamie pour :  
Appliquer les méthodes biodynamiques en maraîchage ; approfondir la méthode d'approche goethéenne des légumes ; observer différentes variétés selon leur mode de culture ; percevoir les effets des légumes par une dégustation sensible ; mettre en valeur ses légumes en cuisine.

## Public concerné et pré-requis

L'ensemble des maraîchers pratiquant ou étant intéressés par l'agriculture biodynamique, les formateurs et techniciens en culture légumière, etc.



## LE PROGRAMME

### Lundi 11 décembre 2017

- 8h30 - 9h30 : Accueil, présentations et ouverture.
- 9h30 - 11h : Intervention de Jean-Michel Florin : **Approche sensible de deux légumes : la betterave et l'épinard - de la plante sauvage à la plante cultivée.**
- 11h15 - 12h30 : **Suivi d'itinéraires techniques**, travail en groupe sur les deux légumes étudiés et échanges.
- 12h30 : Repas
- 14h - 17h : Ateliers en groupe :
  - Visite du maraîchage de Jean-Marie Roche.** Questions orientées : compost, désherbage, variétés hybrides.
  - Exercices d'observation des légumes étudiés.** Dessin, olfaction, goût.
- 17h - 18h : Retours et échanges collectifs des participants
- 18h-20h : Ateliers avec Joël Acremant et Marco Félez **Valorisation des légumes en cuisine** : interventions, élaboration de recettes, dégustation.

20h30 : Repas

### Mardi 12 décembre 2017

- 8h30 - 11h : Intervention de Uwe Geier : **Dégustation empathique : effets des aliments sur le corps et l'esprit.** Exercices pratiques de dégustation et de ressenti.
- 11h15 - 12h30 : **Essais variétaux 2017 :** Partage des observations des maraîchers sur différentes variétés de carottes cultivées. Discussions et perspectives.
- 12h30 : Repas
- 14h00 - 17h00 : **Témoignages sur des pratiques d'approfondissement en maraîchage biodynamiques**
- 16h - 17h00 : Bilan, perspectives et clôture.

### Les intervenants

**Jean-Michel Florin**, botaniste, co-directeur de la section agricole du Goethéanum et salarié du MABD.

**Uwe Geier**, chercheur sur la qualité des aliments à l'institut allemand Forschungsring.

**Joël Acremant**, ancien cuisinier d'école Steiner, formateur en alimentation dynamique. **Marco Félez**, cuisinier et maraîcher en biodynamie.

Des maraîchers en biodynamie pour leur témoignage.

## BULLETIN D'INSCRIPTION

69 - Maraîchage biodynamique

Les 11 et 12 décembre 2017

**0 € pour les personnes finançables par le VIVEA** (chef d'exploitation, conjoint, cotisant solidaire, parcours d'installation). Je joins un **chèque de caution de 120 €** pour valider l'inscription (non encaissé).

Date de naissance : ...../...../.....

**120 € pour les particuliers** - chèques vacances acceptés.  
*Le coût ne doit pas être un obstacle à votre participation.*

**200 € pour les personnes salariées** prises en charge par un fond de formation professionnel (FAFSEA, AGEFOS,...).  
Demande individuelle à faire pour **la prise en charge de vos frais de formation et de votre salaire**. Documents fournis sur demande.

Je suis déjà adhérent au MABD en 2017

**20 €** Adhésion 2017/2018 annuelle **obligatoire**

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

CP : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Fax : .....

Mail : .....

> **Nuitée + pdj** :  dimanche 10 = 28€  Lundi 11 = 28€

> **Repas** :  Lundi-Mardi midi = 30€  Lundi soir = 15€

**TOTAL = ..... € - à régler à l'ordre du MABD**

En m'inscrivant à cette formation j'accepte [les conditions générales de services du MABD](#) en ligne sur notre site dans l'onglet "Formations".

**Votre bulletin est à retourner avant le 30/11/17 à :**

MABD Pôle Formation - Hélène Salvador  
5 place de la Gare - 68000 Colmar

**Votre inscription sera prise en compte dès réception de votre bulletin accompagné du chèque de règlement ou de caution libellé à l'ordre du MABD.** Une confirmation avec les informations pratiques vous parviendra quelques jours avant le stage. Un support de formation sera remis à chaque participant.