

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^e À MOITIÉ PRIX !

* dans les 12 mois



Le lieu

Chez Bénédicte et Emmanuel LEROY
Champagne Ruppert-Leroy
La Bergerie
10360 Essoyes
06 31 78 49 39

Accès

A Essoyes prendre direction Fontette, puis à la sortie d'Essoyes (après la gendarmerie) prendre Fontette à gauche puis prendre le premier chemin à droite (Chemin Gabrielle Renard) puis monter tout en haut de ce chemin (environ 500 mètres), arrivé sur le plateau prendre à droite et aller jusqu'à la maison en rondins.

Hébergement et repas

Possibilité d'hébergement sur place dans un gîte (env. 25€ / nuit / pers.).

Si vous voulez réserver une chambre, merci de l'indiquer sur votre bulletin d'inscription.

Les repas bio du midi seront pris sur place (env. 20€).

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 :

Maryna Bogdanok

03 89 24 68 37 ou m.bogdanok@bio-dynamie.org



FORMATION
VITICULTURE

VINIFICATIONS DOUCES ET SANS INTRANTS



Dans l'Aube
10360 Essoyes

**Les jeudi 10 janvier et
jeudi 7 février 2019**

VINIFICATIONS DOUCES ET SANS INTRANTS

Les jeudi 10 janvier et jeudi 7 février 2019

Objectifs

Approfondir les techniques de vinification douce, avec peu ou sans intrants, pour l'élaboration d'un bon vin de qualité biodynamique.

Comprendre et s'adapter à la microflore des vins.

Utiliser les ressources naturelles de son milieu pour vinifier.

Pré-requis

Connaissance de base en biodynamie, être en lien avec la viticulture.

LE PROGRAMME

Jeudi 10 janvier 2019

- Matin 9h30-13h

Aspects et dynamiques microbiologiques

- > Levures indigènes : intérêt et mise en œuvre, richesse et diversité
- > Microfaune et terroir
- > Séquence et succession de souches
- > Conséquences gustatives et œnologiques
- > Limites et difficultés induites
- > Techniques : différentes approches et mises en œuvre concrète
- > Les goûts de souris: origine, durée...solutions
- > Dégustation

- Après-midi 14h30-18h

Ressources et aides de vinifications

- > Exploiter les ressources internes à la cave :
- > Phénomènes et cycles naturels
- > Gaz, Lies, microbisme



Jeudi 7 février 2019

- Matin 9h-12h30

Retour sur les acquis de la session précédente

Vinification sans ou avec peu de sulfites

- > Philosophie, éthiques et impératifs de production
- > Le SO₂ dans une politique de réduction des intrants œnologiques
- > Fondamentaux et origines du SO₂ œnologique
- > L'élément S dans les vins (toxicité, effets, image)
- > Déroulement d'une vinification sans sulfites : changements possibles
- > Sulfitages éventuels : viser un maximum d'efficacité
- > Alternatives à la chimie : homéopathie, information, ...
- > Dégustation

- Après-midi 14h-17h30

Les bulles sans ou avec peu d'intrants

- > Présentation d'approches et techniques
- > Eléments de maîtrise
- > Intérêts et limites

Bilan et synthèse

Le formateur

Pierre Sanchez, œnologue et gérant du laboratoire duo-œnologie, formateur.



BULLETIN D'INSCRIPTION

10 - Vinification

Les 10 janvier et 7 février 2019

0 € pour les personnes finançables par le VIVEA (chef d'exploitation, conjoint, cotisant solidaire, parcours d'installation - joindre attestation). 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 2019

20 € Adhésion 2019 annuelle **obligatoire**

Nom : Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél. : Fax :

Mail :

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

J'ai besoin d'un hébergement pendant la formation.

Je m'inscris au repas bio du midi pour les 2 jours

Préciser vos intolérances alimentaires : _____

Votre bulletin est à retourner avant le 20/12/2018 à :

MABD Pôle Formation - Maryna Bogdanok
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.