

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



Lieu et contact local

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 et de contacter directement Emmanuel LEROY.

Les repas bio du midi seront pris sur place.

Repas du jeudi soir «tiré du sac», partagé.

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 :

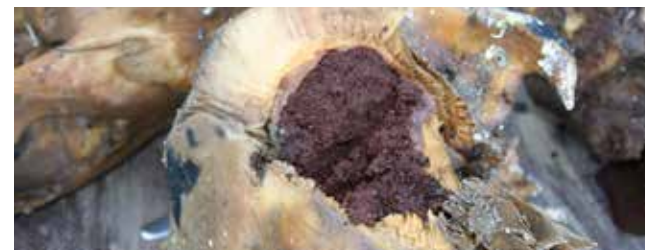
Gauthier Baudoin

03 90 50 54 75 ou gauthier@bio-dynamie.org



FORMATION
PRÉPARATIONS
BIODYNAMIQUES

PRÉPARATIONS
BIODYNAMIQUES :
AMÉLIORER LEUR QUALITÉ PAR LA
PERCEPTION DES FORCES DE VIE



Dans l'Aube, à Essoyes
(10360)

Les jeudi 11 et
vendredi 12 avril 2019

PRÉPARATIONS BIODYNAMIQUES : AMÉLIORER LEUR QUALITÉ PAR LA PERCEPTION DES FORCES DE VIES

Objectifs

Les préparations sont au cœur de la méthode biodynamique, la qualité de ces substances naturelles conditionne en partie les résultats agronomiques des fermes en biodynamie. Cette formation propose de transmettre la démarche de la perception des forces éthériques selon la méthode de Dorian Schmidt et de l'appliquer à l'évaluation de la qualité des préparations biodynamiques ainsi qu'à la compréhension de leur rôle agronomique.

L'apprentissage de la méthode repose sur des exercices progressifs et sur l'acquisition de repères permettant une première orientation dans le domaine des forces de vie suprasensibles.

La formation alternera entre de courts apports sur la méthode, des exercices pratiques, des échanges entre les participants. Elle a pour but d'apporter un outil supplémentaire à l'évaluation de la qualité des préparations biodynamiques afin d'améliorer les techniques d'élaboration et donc de la qualité finale des préparations.

Pré-requis

Être responsable d'un groupe d'élaboration de préparations ou les élaborer depuis plusieurs années.

LE PROGRAMME

Judi 11 avril

Matinée : 9h30-13h

Mise à niveau pour les personnes n'ayant jamais suivie de formation à la perception des forces éthériques - FACULTATIF

Introduction à la méthode de perception

- › Apprentissage des étapes de la méthode
- › Percevoir et penser
- › Connaissance de soi
- › Exercices pratiques



Après-midi : 14h30 - 18h

Début de la formation pour tous les participants

- › Déroulé d'une observation, comment percevoir les forces dans les préparations biodynamiques ?
- › Premières applications d'observations
- › Notion de qualité
- › Temps d'échanges
- › Visite du lieu et des installations destinées à l'élaboration et au stockage des préparations

Vendredi 12 avril

- Horaires : 9h-12h30 et 14h-17h30

Applications pratiques d'observations

- › Retour sur la méthode
- › Etude des préparations bouse de corne, silice de corne et bouse de corne préparée : qu'apportent chacune de ces préparations ? Quelles implications dans la pratique de la biodynamie avec ces préparations ?
- › Observations des échantillons apportés par les participants
- › Echanges suivants les observations : quels changements dans le processus d'élaboration et de conservation pour améliorer la qualité de mes préparations ?
- › Partage rétrospectif
- › Temps d'échange et d'évaluation



Formatrice

Christine Sutter, chercheuse à l'institut pour la science des fluides fondé par Theodor Schwenk et membre de la société de recherche sur les forces formatrices initiée par Dorian Schmidt.

BULLETIN D'INSCRIPTION

10 - Préparations biodynamiques

Les 11 et 12 avril 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 :/...../.....

100 € 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.

Hébergement (25€) : Mercredi (le 10) soir / Jeudi soir

Repas (20 €) : Jeudi midi / Vendredi midi

Je suis déjà adhérent au MABD en 2019

20 € Adhésion 2019 annuelle **obligatoire**

Nom : Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél. : Fax :

Mail :

Groupe représenté :

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 25/03/2019 à :

MABD Pôle Formation - Gauthier BAUDOIN

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 ainsi qu'une facture valant attestation. Un support de formation sera remis à chaque participant.