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 4e À MOITIÉ PRIX !
* dans les 12 mois

Le lieu et contact local

Chez Bénédicte et Emmanuel LEROY
Champagne Ruppert-Leroy
La Bergerie
10360 Essoyes
ruppertleroy@orange.fr

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 gite (env. 25€ / nuit / pers.).
Renseignements et réservations par mail.

Les repas bio du midi seront pris sur place (env. 20€). Pour réserver vos repas, merci de l'indiquer sur votre bulletin d'inscription.
Règlement à faire sur place.

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 inscription :
Hélène Salvador
03 89 23 37 68 ou h.salvador@bio-dynamie.org

MABD Mouvement de l'agriculture biodynamique

FORMATION
VITICULTURE

VINIFICATIONS DOUCES ET SANS INTRANTS

Dans l'Aube
10360 Essoyes

Les mardi 5 novembre et jeudi 12 décembre 2019

VINIFICATIONS DOUCES ET SANS INTRANTS

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
Etre vigneron ou oenologue, avoir des connaissances de base en biodynamie.

LE PROGRAMME (7h de formation)

Mardi 5 novembre 2019

- Horaires 9h30-18h

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

Ressources et aides de vinifications
- Exploiter les ressources internes à la cave
- Phénomènes et cycles naturels
- Gaz, Lies, microbisme

Jeudi 12 décembre 2019

- Horaires 9h30-18h

Retour sur les acquis de la session précédente

Vinification sans ou avec peu de sulfites
- Philosophie, éthiques et impératifs de production
- Le SO_2 dans une politique de réduction des intrants oenologiques
- Fondamentaux et origines du SO_2 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 et lien aux pratiques biodynamiques : homéopathie, information, etc.
- Dégustation

Les bulles sans ou avec peu d'intrants
- Présentation d'approches et techniques
- Eléments de maitrise
- Intérêts et limites

Bilan, temps d'échange et d'évaluation

Le formateur

Pierre Sanchez, oenologue et gérant du laboratoire duo-oenologie, formateur.

BULLETIN D'INSCRIPTION

10 - Vinification
Les 5 novembre et 12 décembre 2019

☐ **0 € pour les personnes finançables par le VIVEA** (chef d'exploitation, conjoint, cotisant solidaire, PPP). Je joins un **chèque de caution de 120 €** pour valider l'inscription.
Date de naissance : ...../...../.....

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

☐ **120 € pour les particuliers** - *Le coût ne doit pas être un obstacle*

☐ Je suis déjà adhérent au MABD en 2019
☐ **22 €** Adhésion 2019-2020 annuelle **obligatoire**

Nom : ..... Prénom : .....
Adresse : .....
CP : ..... Ville : .....
Tél. : .....
Mail : .....

☐ **Je réserve les repas bio du midi pour les 2 jours**
Préciser vos intolérances alimentaires :_____

☑ 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 24/10/2019 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 ainsi qu'une facture valant attestation. Un support de formation sera remis à chaque participant.