

## 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 !**

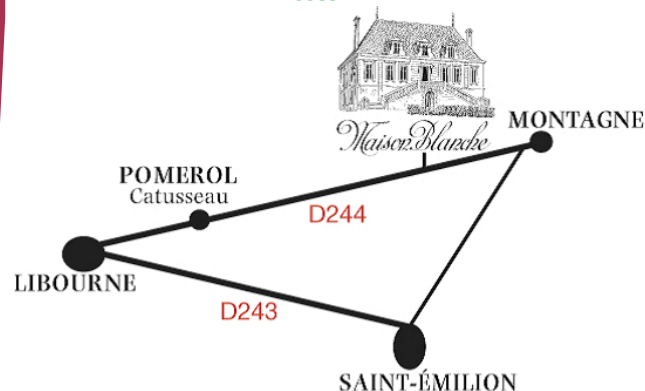
\* dans les 12 mois



### Le lieu et contact local

Vignobles Despaigne-Rapin  
Maison Blanche,  
33570 Montagne  
Tél. 05 57 74 62 18

### Accès



### Repas

Repas tiré du sac, mets et vins partagés selon ce que chacun aura apporté.

### Responsable de stage et inscriptions

Hélène Salvador (MABD)  
03 89 23 37 68 ou h.salvador@bio-dynamie.org

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

En partenariat avec :



FORMATION  
VITICULTURE

## Gestion de l'azote dans les moûts : vinification et facteurs agronomiques



En Gironde,  
**33570 Montagne**

Les vendredi 24 janvier et  
lundi 10 février 2020

# Gestion de l'azote dans les moûts : vinification et facteurs agronomiques

## Objectifs

Trouver des solutions pour réguler la concentration d'azote dans les moûts et optimiser la fermentation des vins en biodynamie.

Combiner les points de vue agronomiques, biodynamiques et œnologiques.

Comprendre et s'adapter à la microflore des vins.

Comprendre les besoins en azote de la vigne.

Raisonnement en synergie itinéraire cultural et utilisation des préparations bio-dynamiques

## Pré-requis

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

## LE PROGRAMME (14h de formation)

### Vendredi 24 janvier 2020 : la vinification

Horaires : 9h30 - 18h

#### L'azote et les raisins

- › Formes et dynamiques, disponibilité
- › Etudes de cas viticoles concrets

#### Les micro-organismes du vin

- › Aspects nutritionnels
- › Disponibilité carences, équilibres à prendre en compte
- › Aspects qualitatifs et quantitatifs
- › Sources et disponibilité

#### Aspect théorique / aspect pratique

- › Identification des gestes et méthodes ayant des impacts sur l'aspect nutritionnel

#### Les autres facteurs de croissance et de résistances des micro-organismes

- › Vitamines, acides gras
- › Stress et toxines

#### Synthèse pratique

- › Gestes techniques et attitudes pour encourager le déroulement des fermentations
- › Mise en perspective dans une approche globale, lien à la pratique de la viticulture biodynamique, vinification et gestion d'exploitation

### Lundi 10 février 2020 : facteurs agronomiques

Horaires 9h30-18h

#### Le cycle de l'azote du sol et la dynamique des besoins de la vigne

- › La question de l'azote en agronomie et en biodynamie
- › Le cycle de l'azote
- › Les conditions de milieu impactant les étapes du cycle de l'azote
- › Les éléments impactant la fourniture de l'azote : antagonismes et potentialisation
- › La physiologie de la vigne et les besoins en azote
- › Les déficits d'azote d'origine pédologique ; liés au choix des apports organiques ; par concurrence végétale ; par concurrence microbienne

#### Impact des pratiques agricoles sur la disponibilité de l'azote

- › Gestion des apports organiques : engrais verts, fumiers, composts
- › Travail du sol et gestion enherbement : choix des espèces, calendrier, techniques
- › Préparations bio-dynamiques : action et calendrier
- › Chaulage et apports minéraux : impact sur l'azote, l'activité microbienne et la vigne
- › Observation sur le terrain du sol, du compost et de la vigne

#### Bilan, temps d'échange et d'évaluation

#### Les formateurs

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



**Dominique Massenot**, conseiller formateur en agronomie et en agriculture biodynamique.

## BULLETIN D'INSCRIPTION

33 - Gestion de l'azote

Les 24 janvier et 10 février 2020

**30 € pour les personnes finançables par le VIVEA** (chef d'exploitation, conjoint, cotisant solidaire, PPP).

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 2020

**22 € Adhésion 2020 annuelle obligatoire**

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

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

Tél. : .....

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".

**Votre bulletin est à retourner avant le 13/01/2020 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 ainsi qu'une facture valant attestation.