

## 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

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 gîte (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 inscriptions :**

Hélène Salvador

03 89 23 37 68 - h.salvador@bio-dynamie.org



FORMATION  
VITICULTURE

COMPRENDRE LE RÔLE DE LA SILICE  
ET DU CALCAIRE DANS LE SOL EN  
VITICULTURE BIODYNAMIQUE



Dans l'Aube  
10360 Essoyes

Les mardi 7 et  
mercredi 8 janvier 2020

# COMPRENDRE LE RÔLE DE LA SILICE ET DU CALCAIRE DANS LE SOL EN VITICULTURE BIODYNAMIQUE



**Objectifs :** Comprendre les substances silice et calcaire et leur rôle dans le sol et dans la vigne afin d'avoir les outils de réflexion pour mieux réguler les carences ou les excès dans les sols en viticulture biodynamique. Améliorer la santé des vignes et les qualités organoleptiques des vins.

**Pré-requis:** Etre viticulteur et avoir des connaissances de base en biodynamie.

## LE PROGRAMME (14h de formation)

### Mardi 7 janvier 2020

Horaires 9h30-18h00

- > Qu'est le que calcaire ?
- > Formations géologiques, composition biochimique, mobilisation dans le sol
- > Comprendre le processus physiologique
- > Faire le lien entre le minéral, le végétal, l'animal et l'humain
- > Mettre en évidence l'influence du calcaire sur la physiologie végétale de la vigne
  
- > Qu'est-ce que la silice ?
- > Comprendre le rôle et l'intérêt de l'éléments et sa mobilisation dans le sol
- > Mettre en évidence l'influence de la silice sur la physiologie végétale
- > Comprendre le processus physiologique

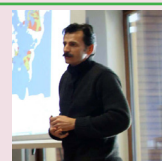
### Mercredi 8 janvier 2020

Horaires 9h-17h30

- > Retour sur les acquis de la veille
  
- > La polarité silice/calcaire et leur complémentarité
- > Lien au cours aux agriculteurs de R. Steiner
- > Détecter les déséquilibres d'un sol calcaire ou d'un sol acide
- > Influence sur la vigne et la qualité du vin
  
- > S'aider des préparations biodynamiques pour réguler le sol
- > La bouse de corne et la silice de corne pour le renforcement de la santé de la vigne
- > L'écorce de chêne et la camomille pour mobiliser et réguler le calcaire
- > La prêle et le pissenlit pour la silice
  
- > Bilan, temps d'échange et d'évaluation.

### Le formateur

**Claude Réaud**, Ingénieur agronome, maître en biologie-écologie, conseiller et formateur en agrobiologie-biodynamie.



## BULLETIN D'INSCRIPTION

10 - Silice/calcaire  
Les 7 et 8 janvier 2020

**30 € 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 2020

**22 €** Adhésion 2020 annuelle **obligatoire**

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse de facturation : .....

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 20/12/2019 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. Un support de formation sera remis à chaque participant ainsi qu'une facture valant attestation.