



La viticulture biodynamique

APPROCHE BIODYNAMIQUE DE LA VIGNE Connaissances, recherches et pratiques



La pratique de la biodynamie peut-elle être une solution d'avenir pour la viticulture ? Voilà une véritable question d'actualité !

De plus en plus de vignerons s'interrogent sur les moyens d'augmenter la résilience des vignes face aux excès climatiques, sur la faisabilité de réduire leur impact environnemental, sur les possibilités d'améliorer la qualité gustative des vins, de réduire les intrants en cave tout en menant les vinifications à terme, sur les solutions alternatives de gestion du mildiou, sur les modalités d'un meilleur équilibre dans les vignes, etc.

Les enjeux écologiques, économiques et sociaux sont extrêmement importants à une époque où chaque millésime est tellement différent, avec des extrêmes climatiques de plus en plus manifestes. La vigne est-elle capable d'adaptation, de résilience ?

Ce congrès ne pourra bien sûr pas répondre à tous ces questionnements, mais il visera à se mettre en mouvement, à explorer de nouvelles voies. Après avoir replacé la viticulture dans son histoire, nous aborderons la biodynamie dans sa globalité, des pratiques dès la pépinières et les plantations, la gestion des sols, la compréhension des préparations biodynamiques et des plantes de soin pour la vigne, ce que la science nous dit sur les résultats que l'on peut attendre de la biodynamie, comment donner à la vigne un environnement de diversité, jusqu'à la question de la vinification et de la limitation des intrants. Cet évènement donnera la parole à des chercheurs, à des formateurs, et également à des producteurs qui cheminent avec la biodynamie.

Quel sera le rôle de la viticulture biodynamique dans le monde viticole de demain ?

Et aussi lors de cet évènement :

- Une dégustation « *Terroirs et paysages* »
- De la documentation, des livres
- Un dîner festif
- Des chants corses



En Corse - Corte
Les 10 et 11 mars 2020

APPROCHE BIODYNAMIQUE DE LA VIGNE | Connaissances, recherches et pratiques

Objectifs

Apporter un regard neuf sur la vigne et le vin.
Amener des éléments de connaissance et de compréhension afin d'agir au quotidien en conscience et de faire évoluer ses pratiques.
Trouver et partager des pratiques innovantes au regard des problématiques actuelles.

Public concerné

L'ensemble des viticulteurs et vigneron, pratiquant ou étant intéressés par l'agriculture biodynamique, de Corse et d'ailleurs ; les formateurs, étudiants et techniciens en viticulture ; les organismes partenaires en agriculture, recherche, viticulture.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le lieu

Casa Guelfucci - Osteria di l'Orta
Pont de l'Orta, 20250 Corte
<http://www.osteria-di-l-orta.com/>

Accès

En avion : aéroport de Bastia à 55 min ;
aéroport d'Ajaccio à 1h30

En bateau depuis Livourne (I), Nice, Toulon,
Marseille.

Puis en voiture.

Visite chez les vigneron

Des visites seront proposées chez des vigneron en biodynamie pour ceux qui le souhaitent :

- lundi 9 mars après-midi : Domaine Giudicelli + Domaine Leccia (près de Patrimonio)

OU Clos Venturi (près de Corte)

- jeudi 12 mars matin : Domaine Abbatucci (près d'Ajaccio)

OU Domaine Columbo (près de Calvi)

Hébergement

Nous vous laissons le soin de choisir et de réserver votre hébergement.

Quelques hôtels sont accessibles à pied
(- de 15 min), notamment :

Hôtel Si Méa (en face) : à partir de 72€

Hôtel de la paix : à partir de 45€

Hôtel du Duc de Padoue : à partir de 76€

Hôtel du Nord : à partir de 65€

Repas proposés sur place à partir
d'aliments locaux et de saison.

LE PROGRAMME

Mardi 10 mars

Accueil à 8h30

- 9h : **Ouverture**

- 9h30 : **Vignes et viticultures insulaires au passé-présent**, Fabien Gaveau, chercheur historien

- 10h30: **Mettre en place la biodynamie sur son domaine**, Paul-Antoine Suzonni (Clos Columbo, Corse)

- 11h15 : **L'agriculture biodynamique, approche globale et voie de résilience ?** René Becker, formateur en biodynamie

Repas accompagné des vins des participants

- 14h30 : **Quels plants de vigne et quelles décisions pour créer des vignobles durables ?** Lilian Bérillon, pépiniériste

- 15h30 : **Quand on fait un pas vers la nature, elle en fait 10 vers nous**, Jean-Charles Abbatucci (domaine Abbatucci, Corse)

- 17h : **Culture de biodynamie pratique**, Dominique Massenet, conseiller formateur en agronomie et biodynamie

- 17h45 : **Dégustation Terroirs et Paysages**, des vins et des vigneron.nes

Chants Corse

Repas festif accompagné des vins des participants

Mercredi 11 mars

Accueil à 8h45

- 9h : **L'achillée et la camomille, des plantes pour soigner la vigne**, Jean-Michel Florin, botaniste formateur au MABD, co-directeur section agricole du Goetheanum

- 10h : **Une application biodynamique en climat méditerranéen**, Gilles De Baudus (Domaine Gérard Bertrand, Aude)

- 11h : **Un raisin équilibré pour un vin avec peu d'intrants**, Jacques Fourès, oenologue et conseiller formateur en biodynamie

- 11h45: **La biodynamie comme démarche progressive, expérimentale et sociale**, Alessio Gorini (Avignonesi, Italie)

Repas accompagné des vins des participants

- 14h30 : **Voir pour comprendre, l'utilisation du soufre**, Margarethe Chapelle, oenologue et morphocristallisatrice

- 15h15 : **Les points clefs de mise en œuvre d'une vinification douce**, Yves Canarelli (Clos Canarelli, Corse)

- 16h : **Recherches en biodynamie, regard élargi et perspectives**, Georg Meisner, chercheur (Université de Geisenheim, D)

Cloture à 17h30

Cette formation est organisée par le
Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique (MABD)

Pôle Formation, 5 Place de la Gare – 68000 COLMAR
N° pour la formation professionnelle : 42680121868

www.bio-dynamie.org

Partenaires :



BULLETIN D'INSCRIPTION

L'approche biodynamique de la vigne - les 10 et 11 mars 2020 à Corte

Domaine/Société :

Nom : Prénom :

Adresse (defacturation) :

CP : Ville : Pays :

Mail (pour les infos) : Tél. :

Mail (pour la facturation si différent) :

FRAIS PÉDAGOGIQUES + PAUSES :

- 190 € Tarif normal***
- 130 €** Tarif petit-budget, étudiants, personnes en cours d'installation
- 250 €** Tarif de soutien (pour permettre à d'autres de venir au tarif petit budget)
- 320 € TTC** Tarif** pour les salariés pris en charge par leur organisme de formation (ex: FAFSEA/OCAPIAT)

ADHÉSION ANNUELLE AU MABD 2020

- Je suis déjà adhérent au MABD en 2020
- 22 €** adhésion simple MABD 2020 obligatoire
- 190 €** adhésion professionnelle au MABD (plus d'info sur notre [site](#))

REPAS

- 25 €** buffet mardi midi
- 35 €** repas festif mardi soir
- 25 €** buffet mercredi midi

► TOTAL À RÉGLER

Frais pédagogiques + adhésion + repas = € TTC
(TVA au taux en vigueur incluse)

VISITE CHEZ DES VIGNERONS

Je souhaite recevoir l'information à propos des visites proposées :

- lundi 9 mars après-midi
- jeudi 12 mars matin

* Cette formation n'est pas prise en charge par le VIVEA

** N'hésitez pas à nous demander un devis ou une convention pour faire une demande de prise en charge par votre fond de formation professionnel (OPCO ou FAF).

Votre bulletin est à retourner avant le 01/02/2020 à :

MABD congrès viti – Soazig Cornu
5 place de la Gare, 68000 Colmar

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Soazig CORNU | 03 89 24 37 01 | s.cornu@bio-dynamie.org

Règlement :

- par chèque à l'ordre du MABD
- par virement : domiciliation CIC Agence de Colmar, rue des clefs
N°IBAN : FR76 3008 7332 0000 0195 5320 120 BIC : CMCIFRPP
indiquez bien votre Nom Prénom et Congrès viti 2020 lors du virement

Votre inscription sera prise en compte dès réception de votre bulletin.

Une facture acquittée vous sera adressée suite à la formation.

**Un mail de confirmation avec les informations pratiques
vous parviendra quelques semaines avant le congrès.**

Nombre de places limité !