

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



Le lieu

L'Oustal - Rouergue Vacances Loisirs
Pont-les-Bains - 12330 Salles-la-Source
<https://www.oustal-vacances-aveyron.fr/>

Repas et hébergement

À l'Oustal, sur réservation :
13 € par personne pour un déjeuner, 14 € par personne pour un dîner. Produits locaux.
25 € par personne et par nuit (petit déjeuner inclus) – en chambre de 2 ou 3 lits.
Paiement sur place.

Réservations : L'Oustal, 05 65 71 39 00 ou contact@oustal-vacances-aveyron.fr
en précisant « stage biodynamie »

Contact local

Yvan-Marie Rufié
vin.marcillac@gmail.com / 06 10 84 01 85
Pour toute question administrative,
contactez Anne Delienne
05 65 69 59 50 ou 07 87 72 42 89

Cette formation est co-organisée par le **Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique (MABD)** en partenariat avec l'association de biodynamie du **Quercy-Rouergue**

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 :
Maëva Bourgeois

03 67 35 72 31 - m.bourgeois@bio-dynamie.org



FORMATION
VITICULTURE

Viticulture biodynamique : soigner la vigne par les plantes



En Aveyron
12330 Salles-la-Source

Les lundi 1^{er} et
mardi 2 février 2021

Viticulture biodynamique : soigner la vigne par les plantes

Objectifs

Pouvoir utiliser les préparations à base de plantes (tisanes, décoctions, extraits fermentés divers et autres PNPP, éliciteurs ou harmonisants...) et les préparations biodynamiques pour soutenir la vitalité de la plante et harmoniser le sol, diminuer les doses de cuivre et répondre aux aléas climatiques, notamment à la sécheresse.

En relation avec les outils de la biodynamie, le formateur présentera les modalités d'usage de quelques plantes ciblées.

Pré-requis

Etre viticulteur.

LE PROGRAMME (14 heures de formation)

Lundi 1^{er} février 2021

Horaires 9h30-18h

Introduction à l'utilisation des plantes pour la santé de la vigne

- › L'usage des plantes sauvages pour protéger les cultures, contexte historique
- › Comprendre l'action des plantes pour soigner les plantes, approche chimique et approche phénoménologique
- › Adaptation du végétal et de ses « agresseurs » : stratégies défensives et co-évolution, cas particulier de la vigne
- › L'importance de l'environnement dans la santé des plantes

Le soin par les plantes en pratique

- › Les principales plantes utilisées pour le soin des plantes, les ressources locales

- › Les récolter, les conserver
- › Les transformer : tisanes, décoction, extraits fermentés
- › Leurs usages, rôle et emploi par rapport aux contextes climatique et cosmique
- › Les huiles essentielles et hydrolats

Mardi 2 février 2021

Horaires 9h-17h30

Utiliser les outils de la biodynamie

- › Retour sur les acquis de la veille
- › Les préparations biodynamiques, rôle et usage
- › Lecture et emploi du Calendrier des semis en viticulture
- › Pratiques complémentaires : minéraux, thés de compost, EM, badigeons...
- › Exemples de calendrier de traitements (« tisanes » de plantes et préparations biodynamiques) dans les vignes

Visite d'un vignoble en biodynamie

- › Le matériel spécifique à la biodynamie et à l'emploi des tisanes
- › Visite d'un vignoble et partage d'expériences avec les participants
- › Temps d'échange, de bilan et d'évaluation

Le formateur



Gauthier Baudoin, formateur en agriculture biodynamique au MABD.

BULLETIN D'INSCRIPTION

12 - Soins par les plantes

Les 1 et 2 février 2021

0 € pour les personnes finançables par le VIVEA

Date de naissance :

Je joins un chèque de caution de 120 €.

120 € pour les particuliers - chèques vacances acceptés.

Le coût ne doit pas être un obstacle à votre participation.

200 € pour les salariés agricoles pris en charge par le fond de formation OCAPAT. Demande individuelle à faire pour **la prise en charge de vos frais de formation et de votre salaire**. Documents fournis sur demande.

+ **22 € Adhésion 2021 obligatoire** pour les non-adhérents

Nom : Prénom :

Adresse de facturation:

CP : Ville :

Tél. :

Mail :

J'ai besoin d'un hébergement (ceci n'est pas une réservation, contactez le centre directement).

Je réserve les deux repas du midi (idem).

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 20/01/2021 à :

MABD Pôle Formation - Maëva Bourgeois

5 place de la Gare - 68000 Colmar

m.bourgeois@bio-dynamie.org

Règlement par chèque à l'ordre du MABD ou **par virement :**

IBAN : FR76 3008 7332 0000 0195 5320 120 - BIC : CMCIFRPP

Lors du virement indiquez bien votre Nom Prénom et la référence «**formation MB - 12 Tisanes**».

Votre inscription sera prise en compte dès réception de votre bulletin et règlement. Un mail de confirmation avec les informations pratiques vous parviendra quelques jours avant la formation. Un support de formation sera remis à chaque participant ainsi qu'une facture acquittée valant attestation.