

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



INFORMATIONS PRATIQUES

Le lieu et contact local

Domaine des Amiel (Jordan et Aymeric)
19 Plan Diderot
34290 Montblanc
04 34 53 52 92 ou 06 83 82 21 80
aymeric@domaine-des-amiel.com

Hébergement et Repas

Repas pris dans un restaurant proche,
menu à environ 15€

Hébergement : maison d'hôtes dans le village
LA VILLA ROQUETTE <http://villaroquette.fr/>

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

En partenariat avec le CIVAM Bio 34



FORMATION
VITICULTURE

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



Dans l'Hérault,
34290 Montblanc

Les mercredi 20 janvier et
? février 2021

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

Objectifs

Répondre aux besoins en azote de la vigne en raisonnant l'itinéraire cultural et l'utilisation des préparations biodynamiques.

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

Combiner les points de vue agronomiques, biodynamiques et œnologiques.

Pré-requis

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

LE PROGRAMME 14h de formation

Mercredi 20 janvier : 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 du sol, du compost et de la vigne

? février : la vinification

Horaires : 9h30 - 18h

Retour sur la journée précédente

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

Bilan, temps d'échange et d'évaluation

Les formateurs

Marc Schmitt, œnologue du laboratoire duo-œnologie, formateur.



Dominique Massenet, conseiller formateur en agronomie et en agriculture biodynamique.

BULLETIN D'INSCRIPTION

34 - Gestion de l'azote

Les 20 janvier et ? février 2021

0 € de pour les agriculteurs finançables VIVEA.

Je joins un chèque de caution de 120€.

Date de naissance :

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.

120 € pour les particuliers

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

+ 22 € Adhésion 2021 obligatoire (pour les non-adhérents)

Nom : Prénom :

Adresse de facturation :

CP : Ville :

Tél. :

Mail :

Je prendrai les repas au restaurant

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 04/01/21 à :

MABD Pôle Formation - Hélène Salvador

5 place de la Gare - 68000 Colmar

h.salvador@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 HS - 34 azote**».

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.