

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



INFOS PRATIQUES

Le lieu et contact local :

Chez Thibault Legrand
Champagne Legrand-Latour
41, rue du Bourg de Vesle
51480 Fleury la Rivière
06 82 02 54 83

Repas :

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.

Hébergement :

possible sur place, contactez-nous si nécessaire.

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 inscription :

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



FORMATION
VITICULTURE

VINIFICATIONS DOUCES ET SANS INTRANTS



Dans la Marne
51480 Fleury la Rivière

Les mardi 17 novembre et
1er décembre 2020

VINIFICATIONS DOUCES ET SANS INTRANTS



Objectifs

Approfondir les techniques de vinification douce, avec peu ou sans intrants, pour l'élaboration d'un bon vin de qualité biodynamique.

Comprendre et s'adapter à la microflore des vins.

Utiliser les ressources naturelles de son milieu pour vinifier.

Pré-requis

Etre vigneron ou œnologue, avoir des connaissances de base en biodynamie.

LE PROGRAMME (7h de formation)

Mardi 17 novembre 2020

- Horaires 9h30-18h

Aspects et dynamiques microbiologiques

- > Levures indigènes : intérêt et mise en œuvre, richesse et diversité
- > Microfaune et terroir
- > Séquence et succession de souches
- > Conséquences gustatives et œnologiques
- > Limites et difficultés induites
- > Techniques : différentes approches et mises en œuvre concrète
- > Les goûts de souris: origine, durée...solutions
- > Dégustation

Ressources et aides de vinifications

- > Exploiter les ressources internes à la cave
- > Phénomènes et cycles naturels
- > Gaz, Lies, microbisme

Mardi 1er décembre 2020

- Horaires 9h30-18h

Retour sur les acquis de la session précédente

Vinification sans ou avec peu de sulfites

- > Philosophie, éthiques et impératifs de production
- > Le SO₂ dans une politique de réduction des intrants œnologiques
- > Fondamentaux et origines du SO₂ œnologique
- > L'élément S dans les vins (toxicité, effets, image)
- > Déroulement d'une vinification sans sulfites : changements possibles
- > Sulfitages éventuels : viser un maximum d'efficacité
- > Alternatives à la chimie et lien aux pratiques biodynamiques : homéopathie, information, etc.
- > Dégustation

Les bulles sans ou avec peu d'intrants

- > Présentation d'approches et techniques
- > Eléments de maîtrise
- > Intérêts et limites

Bilan, temps d'échange et d'évaluation

Le formateur

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



BULLETIN D'INSCRIPTION

51 - Vinification

Les 17 novembre et 1er décembre 2020

30 € pour les agriculteurs finançables par le VIVEA.

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 - chèques vacances acceptés. Le coût ne doit pas être un obstacle à votre participation.

+ 22 € Adhésion 2020 obligatoire (pour les non-adhérents)

Je réserve les repas du midi (tout engagement est dû)

J'ai besoin d'un hébergement

Nom : Prénom :

Adresse de facturation :

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 02/11/20 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 - 51 vinification**».

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.