

## 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

Plourhan ou autour  
Département 22

Je reviens vers vous dès que nous avons un retour.

### Accès

Une explication pour vous y rendre vous sera communiquée dans le dernier mail d'information envoyé quelques jours avant le stage.

### Hébergement

Gîtes et chambres d'hôtes à proximité à réserver par vos soins. Si vous rencontrez des difficultés, adressez vous au contact local.

### Repas

Repas tirés du sac et partagés selon ce que chacun aura apporté.

### Contact local

Claude Gesbert

06 78 82 61 39

claude.gesbert@orange.fr

### Renseignement et inscription

Aurélié Paquez

06 42 59 38 53

a.paquez@bio-dynamie.org

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

MABD Grand Ouest - Aurélié Paquez  
3 bis Cogneuf  
35470 Bain de Bretagne  
www.bio-dynamie.org

N° de déclaration d'enregistrement de formation professionnelle : 42680121868

et l'association régionale Buez an Douar



FORMATION  
ARBORICULTURE

## ARBORICULTURE BIODYNAMIQUE : Taille douce des Fruitiers



Dans les Côtes d'Armor,  
à Plourhan ou autour (22)

Les lundi 22 et  
mardi 23 février 2021

# ARBORICULTURE BIODYNAMIQUE :

## Taille douce des fruitiers



### Objectifs

Appréhender différemment les travaux dans le verger en se basant sur la méthode goethéenne par l'observation du vivant.

Etre capable de mettre en oeuvre les pratiques biodynamiques sur son domaine.

Accompagner avec le plus de conscience possible son développement avec les préparations biodynamiques.

### Pré-requis

Etre arboriculteur ou être proche des arbres (amateurs ou professionnels).

### LE PROGRAMME

14h de formation

Lundi 22 février 2021

Horaires : 9h30-13h00 et 14h30-18h00

Accueil et présentations

> Introduction à la biodynamie

Pour une vision globale de l'arbre

> Le geste de la plante annuelle, ce que Goethe nomme la plante primordiale

> L'approche de la taille, le positionnement de l'arboriculteur tailleur

La physiologie des arbres fruitiers

> Observation des rameaux

> Modélisation des processus de croissance

> Notion d'architecture de l'arbre

La mise à fruit

> Le processus de fructification

> Le renouvellement naturel des rameaux

> L'arcure

> L'équilibre vigueur - fructification

Ateliers pratique\* :

> Observations dans le verger

Mardi 23 février 2021

Horaires : 9h00-12h30 et 14h-17h30

Retour sur les acquis de la veille

Les pratiques spécifiques biodynamiques en arboriculture

La taille

> A quoi sert la taille ?

> Accompagner le processus naturel plutôt que le contraindre

> Réguler l'alternance

> Intérêt et limites d'une taille de formation

> La cicatrisation des plaies de taille

Ateliers pratiques\*

> Taille du verger et d'arbres anciens

Temps d'échange et d'évaluation

**\*Prévoir vos sécateurs et scies d'élagage, éventuellement escabeau ou échelle.**

### LE FORMATEUR



**Alain Pontoppidan**, arboriculteur et formateur. Il a développé une arboriculture, naturelle et respectueuse des arbres ainsi qu'une méthode de taille basée sur l'écoute et l'observation des arbres.

Il a récemment publié *La taille des arbres libres* (ed. MABD).

## BULLETIN D'INSCRIPTION

22 - Arboriculture

Les 22-23 février 2021

40 € pour les agriculteurs finançables par le VIVEA

Date de naissance : .....

210 € pour les salariés agricoles pris en charge par le fonds de formation OCAPIAT. Demande individuelle à faire par votre employeur pour remboursement **des frais de formation et du salaire**. Documents fournis sur demande.

130 € pour les particuliers - chèques vacances acceptés.

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 : .....

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 12/02/2021 à :**

MABD Grand Ouest - Aurélie Paquez  
3 bis Cogneuf - 35470 Bain de Bretagne  
a.paquez@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 AP - 22 Arbo**».

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.