

## 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



## 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](mailto: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](http://www.bio-dynamie.org)

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

### Responsable de stage et inscriptions :

Alan Correa

03 89 24 68 37

[a.correa@bio-dynamie.org](mailto:a.correa@bio-dynamie.org)

En partenariat avec le CIVAM Bio 34



FORMATION  
VITICULTURE

Du sol au vin :  
gérer la disponibilité de l'azote  
et optimiser les opérations de  
vinification



Dans l'Hérault,  
34290 Montblanc

Les mercredi 20 janvier et  
jeudi 11 février 2021

# Du sol au vin : gérer la disponibilité de l'azote et optimiser les opérations de vinification

## 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. S'adapter à la microflore des vins.

Combiner les points de vue agronomiques, biodynamiques et oenologiques. Apporter des outils d'analyse grâce à la cristallisation sensible.

**Pré-requis** : connaissance de base en biodynamie, être viticulteur ou en lien avec la viticulture.

## LE PROGRAMME 14h de formation

### Mercredi 20 janvier 2021 : 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

### Jeudi 11 février 2021 : la vinification

Horaires : 9h30 - 18h

Retour sur la journée précédente

#### L'azote et les raisins

- > Formes et disponibilité de l'azote
- > Comprendre et déterminer la date optimale des vendanges pour cibler la vinification
- > Déterminer la nature d'un levain : son potentiel, ses faiblesses (les risques, les avantages)
- > Préservation de l'intégralité du potentiel levurien : oxygène, azote, soufre, température, risques bactériens

#### «Construire» son vin sur la durée

- > Structure et texture
- > Gérer l'élevage
- > Comprendre ses faiblesses et ses points forts
- > Lever les blocages avant la mise en bouteille
- > A partir de l'étude de la cristallisation sensible : apporter une analyse qualitative
- > Mise en perspective dans une approche globale, lien à la pratique de la viticulture biodynamique
- > Bilan, temps d'échange et d'évaluation

#### Les formateurs

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



**Margarethe Chapelle**, oenologue, gérante du laboratoire de cristallisation sensible Oenocrystal.



## BULLETIN D'INSCRIPTION

34 - Du sol au vin

Les 20 janvier et 11 février 2021

40 € pour les agriculteurs finançables par le VIVEA (non-encaissé selon accord de co-financement)

Date de naissance : .....

210 € pour les salariés agricoles pris en charge par le fonds de formation OCAPAT. 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 : .....

Je prendrai les repas du midi 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 - Alan Correa  
5 place de la Gare - 68000 Colmar  
a.correa@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 AC - 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.