

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 et contact local

Domaine de la Cabotte

Eric et Marie-Pierre Plumet
84430 Mondragon
04 90 40 60 29
www.cabotte.com
GPS : N 44°15 E 4°48'15

Repas

Pris dans un bistrot de pays proche du domaine
(environ 15€ le menu)

Possibilités d'hébergement

Hôtel à Bollène (8km) ou Orange (14km).

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

Pôle Formation

5 Place de la Gare 68000 COLMAR
www.bio-dynamie.org

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

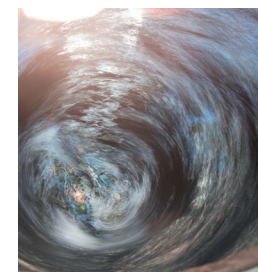
Responsable de stage :
Maëva Bourgeois

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



FORMATION
VITICULTURE

Viticulture biodynamique :
relier la compréhension et
l'observation du vivant



Dans le Vaucluse
84430 Mondragon

Les 2-3 mars
et les 22-23 mars 2021

Viticulture biodynamique : relier la compréhension et l'observation du vivant

Objectifs

Approfondir l'approche globale de la biodynamie dans un processus évolutif alternant raisonnements et perceptions.

Développer conjointement une connaissance de soi et une capacité d'observation du vivant.

Consolider son approche personnelle sur la base d'une méthodologie rationnelle et objective.

Un chemin d'autonomie permis par la présence d'un binôme de formateurs ayant chacun leur domaine de compétences et collaborant ensemble à des pistes de recherche communes.

Pré-requis

Etre viticulteur-riche et avoir des connaissances de bases en biodynamie.

LE PROGRAMME (28 heures de formation)

Mardi 2 mars 2021

Horaires 9h30-18h

Concepts fondamentaux, approche scientifique et spirituelle

- > Les forces et les substances
- > La plante entre terre et ciel
- > L'Homme co-créateur
- > Les différents plans de perception
- > Exercices pratiques de conscientisation du vivant

Mercredi 3 mars 2021

Horaires 9h-17h30

Les pratiques agronomiques et biodynamiques

- > Vie du sol et vie de la plante
- > Fumure matérielle et immatérielle
- > L'eau, élément porteur des forces de vie
- > Les autres éléments
- > Le processus de dynamisation

- > Visite d'un domaine en biodynamie
- > Exercices pratiques de perception

Lundi 22 mars 2021

Horaires 9h30-18h

Méthodes alternatives ou complémentaires

- > Retour sur les acquis des deux premières journées
- > Comprendre et soutenir la vigne
- > Identification des déséquilibres et choix des remèdes
- > Exercices pratiques d'évaluation énergétique du vivant

Mardi 23 mars 2021

Horaires 9h-17h30

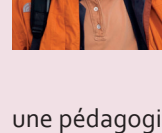
Évaluation sol, vigne, vin et prise de décisions

- > Place et conscience du viticulteur dans la conduite du domaine
- > Critères de décision pour la mise en œuvre des pratiques
- > Echanges entre participants sur la personnalisation de leurs pratiques
- > Exercices pratiques d'observation
- > Bilan, temps d'échange et évaluation

Les formateurs



Dominique Massenet, conseiller et formateur en agronomie et en biodynamie, développe une approche globale et transversale des bonnes pratiques agricoles.



Christelle Verhaege, thérapeute et formatrice, développe une pédagogie des perceptions pour la connaissance de soi et du monde.

BULLETIN D'INSCRIPTION

84 - Viticulture biodynamique

Les 2-3 mars et 22-23 mars 21

40 € pour les personnes finançables par le VIVEA (non encaissé si accord de co-financement FEADER)

Date de naissance :

130 € pour les particuliers - chèques vacances acceptés.

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

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.

+ **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 18/02/2021 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 - 84 Observation»**.

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.