



5. Premiers pas de biodynamie en viticulture

Contexte :

Imprégnez-vous des principes fondateurs de la biodynamie !

En partenariat avec le Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique, découvrez également les pratiques sur le terrain.

Objectifs de la formation :

- Se familiariser avec les bases de la biodynamie en viticulture
- Comprendre et expliquer les pratiques biodynamiques en se basant sur les calendriers de la vigne et des travaux viticoles
- S'imprégner des pratiques lors d'une visite

Public concerné :

Viticulteurs, salariés ou toute personne chargée de la production (viticole ou vinicole) et/ou de la commercialisation des vins.

Prérequis des participants :

Aucun

Contenu :

Vitaliser le sol : la fumure

- Les préparations biodynamiques : cornes, plantes médicinales, enveloppes animales...
- Le compost et les plantes des préparations
- Le sol : pourquoi cultiver, le rôle du binage, de l'enherbement, symbiose entre les plantes....

Fortifier et soigner la vigne

- La 500, le compost de bouse MT, la 501 : compréhension et utilisations, moments opportuns
- La dynamisation, les rythmes, les calendriers
- Positions planétaires, vigilances et impulsions
- La taille, les moments privilégiés, le respect des flux de sève
- Pralinages et badigeons : pourquoi ?
- Le rognage, compréhension et incidences
- Tisanes : compréhension des plantes utilisées (prêle, osier, valériane etc.) et mise en pratique

L'environnement et la biodiversité dans le vignoble

- La diversité faunistique et floristique (fleurs, arbres, haies, mares ...) sur un domaine viticole

La sélection des plants et la taille

- Sélection massale ou clone ?
- Objectifs de la taille
- Autre regard sur le plant de vigne pour respecter les flux de sèves

Moyens pédagogiques :

Tour de table pour adapter le contenu de la formation aux connaissances actuelles et aux attentes des participants.

Les connaissances des participants seront complétées par un apport théorique, des démonstrations, des observations de la vigne et une visite d'exploitation viticole.

Bilan de la formation réalisé en groupe à la fin de l'action de formation par l'échange et la discussion.

Mode de validation des acquis :

Attestation de suivi de la formation, modèle pouvant servir dans le montage d'un dossier VAE.



Intervenant :

Jean-Michel FLORIN, Botaniste et formateur

Responsable de la formation :

Yannick MIGNOT, Formatrice



Durée

14 heures
2 jours consécutifs

Dates

13-14 mars 2017



Lieux

Rouffach
Domaine viticole

Tarifs 2017	Cotisant VIVEA	Cotisant FAFSEA*	Autres cas
	0 € <i>selon condition - places limitées</i>	190 € / jour	190 € / jour

*Cotisant FAFSEA : formation hors guide régional, votre entreprise doit effectuer une demande individuelle auprès du FAFSEA (sous condition de ressources du FAFSEA).