



4. Mise en œuvre de la biodynamie



Contexte :

Qu'est-ce que vous buvez ? Du vin blanc biodynamique... C'est délicieux. Il faut que vous l'essayiez... « L'Homme de l'ombre, Robert Harris, 2007 »

Ce n'est plus une fiction pour vous et vous êtes prêt à vous lancer dans les pratiques de biodynamie.

Objectifs de la formation :

- Mettre en place des pratiques viticoles biodynamiques
- Enclencher un cheminement vers des connaissances qui réconcilient biodynamie, science et acquis de terrain

Public concerné :

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

Prérequis des participants :

Avoir des bases en biodynamie ou avoir suivi "Premiers pas en biodynamie"

Contenu :

La plante et le minéral :

- Les préparations biodynamiques : cornes, plantes médicinales, enveloppes animales...
- La 500, le compost de bouse MT, la 501 : compréhension et utilisations, moments opportuns
- Tisanes : compréhension des plantes utilisées (prêle, osier, valériane etc.) et mise en pratique
- La diversité faunistique et floristique (fleurs, arbres, haies, mares ...) sur un domaine viticole
- La sélection des plants et la taille

Éléments d'agronomie :

- De l'analyse chimique vers une représentation imagée (observation sensorielle)
- Les analyses biologiques du sol
- La clé de voute du système SOL
- Les préparations pour le sol et le compost

Introduction à la vinification en biodynamie

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 des paysages. Visite d'une 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.



Intervenants :

Yannick MIGNOT, Vigneronne et Formatrice CFPPA
Conseillers du Mouvement de l'Agriculture Biodynamique

Responsable de la formation :

Yannick MIGNOT, Formatrice CFPPA



Durée

14 heures
2 jours consécutifs

Dates

26 et 27 mars 2018



Lieux

Rouffach
Domaine viticole

Tarifs 2018	Cotisant VIVEA*	Cotisant FAFSEA**	Autres cas
	0 € <i>selon condition - places limitées</i>	189 € / jour	189 € / jour

*Cotisant VIVEA : tarif *estimatif* restant à la charge du chef d'exploitation, il dépend des décisions du comité VIVEA.

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