

La viticulture biodynamique

APPROCHE BIODYNAMIQUE DE LA VIGNE Connaissances, recherches et pratiques



La pratique de la biodynamie peut-elle être une solution d'avenir pour la viticulture ? Voilà une véritable question d'actualité !

De plus en plus de vignerons s'interrogent sur les solutions alternatives de gestion du mildiou, sur les modalités d'un meilleur équilibre dans les vignes, sur la faisabilité de réduire leur impact environnemental, sur les possibilités

d'améliorer la qualité gustative des vins, de réduire les intrants en cave, de faire face aux enjeux et au dérèglement climatique etc.

Les enjeux écologiques, économiques et sociaux sont extrêmement importants à une époque où chaque millésime est tellement différent, avec des extrêmes climatiques de plus en plus manifestes. La vigne est-elle capable d'adaptation, de résilience ?

Ce congrès ne pourra bien sûr pas répondre à tous ces questionnements, mais il visera à se mettre en mouvement, à explorer de nouvelles voies. Nous aborderons la biodynamie dans sa globalité, des pratiques dès la pépinière et les plantations, la gestion des sols, la compréhension des préparations biodynamiques et des plantes de soin pour la vigne, ce que la science nous dit sur les grands rythmes de la nature, comment donner à la vigne un environnement de diversité, jusqu'à la question de la vinification et de la régénération de la vigne.

Cet évènement donnera la parole à des chercheurs, à des formateurs, et également à des producteurs qui ont des pratiques innovantes et qui cheminent avec la biodynamie.

Quel sera le rôle de la viticulture biodynamique dans le monde viticole de demain ?

Et aussi lors de cet évènement :

- Une dégustation « *Terroirs et paysages* »
- De la documentation et des livres
- Une exposition de matériel pour pratiquer la biodynamie
- Une exposition de peinture
- Un buffet dinatoire festif
- Une traduction simultanée en Espagnol



À Barsac en Gironde (33720)
Les 28 février et 1^{er} mars 2019

APPROCHE BIODYNAMIQUE DE LA VIGNE | Connaissances, recherches et pratiques

Objectifs

Apporter un regard neuf sur la vigne et le vin.
Amener des éléments de connaissance et de compréhension afin d'agir au quotidien en conscience et de faire évoluer ses pratiques.
Trouver et partager des pratiques innovantes au regard des problématiques actuelles.

Public concerné

L'ensemble des viticulteurs et vigneronniers pratiquant ou étant intéressés par l'agriculture biodynamique ; les formateurs, étudiants et techniciens en viticulture ; les organismes partenaires en agriculture, recherche, viticulture.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le lieu

Château La Clotte-Cazalis
La Clotte
33720 BARSAC
www.salles-laclotte.com

Accès

En train : gare de Barsac à 10 min à pied
En voiture : parking sur place ; 30 min de la Rode bordelaise ; 40 min de l'Aéroport de Bordeaux.

Visite chez les vigneronniers

Des visites seront proposées le **mercredi après-midi 27 février** chez des vigneronniers en biodynamie autour du lieu du congrès pour ceux qui le souhaitent.

Hébergement

Nous vous enverrons une liste d'hébergements avec votre confirmation d'inscription. Nous vous laissons le soin de choisir et de réserver votre hébergement.

Repas proposés à partir d'aliments bios et locaux.

Traduction simultanée en Espagnol.

LE PROGRAMME

Jeudi 28 février

Accueil à 8h30

- 9h : **Ouverture**, Jacques Fourès et Sylvie Dulong

- 9h45 : **L'agriculture biodynamique, approche globale et voie de résilience ?** René Becker, formateur en biodynamie

- 11h15 : **Vigneron entre Terre et Ciel, à l'école de la vigne**, Thierry Valette (Clos Puy Arnaud, 33)

- 11h45 : **Expérimenter le domaine agricole en biodynamie**, Ricardo Perez Palacios (Espagne)

Repas accompagné des vins des participants

- 14h15 : **Agir dès la pépinière, bonnes pratiques et sauvegarde de la diversité**, Christophe Hebing, pépiniériste

- 15h15 : **Cheminement en biodynamie, étapes et choix**, Sabrina Pernet (Château Palmer, 33)

- 16h15 : **La fertilité, de l'agronomie à la gestion des sols**, Dominique Massenet, conseiller formateur en agronomie et biodynamie

- 17h : **Biodynamie, de la vigne à la cave**, Nicolas Despaigne (Despaigne-Rapin, 33)

- 17h45 : **Dégustation Terroirs et Paysages**, des vins et des vigneronniers

Repas festif accompagné des vins des participants

Vendredi 1^{er} mars

Accueil à 8h45

- 9h : **Rythmes et science, les plantes et le cosmos, observations et résultats**, Ernst Zürcher, chercheur suisse

- 10h15 : **L'expérience du collectif, les pratiques de biodynamie et de durabilité**, Jaume Gramona (Espagne)

- 11h15 : **Prêle et silice, écorce de chêne et calcaire, une polarité pour la gestion du milidiou ?** Jean-Michel Florin, botaniste formateur au MABD, co-directeur de la section agricole du Goetheanum

Repas accompagné des vins des participants

- 14h30 : **Réduction et gestion des intrants en vinification**, Paul Godard de Beaufort, oenologue

- 15h15 : **Les points clés de mise en œuvre d'une vinification sans SO2**, Stéphane Becquet, oenologue

- 16h : **Régénération de la vigne, questionnements et pistes de travail**, Vincent Masson, formateur et conseiller en biodynamie

Cloture à 17h.

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

Pôle Formation, 5 Place de la Gare – 68000 COLMAR
N° pour la formation professionnelle : 42680121868

www.bio-dynamie.org



Aquitaine
Biodynamie



FRAB NOUVELLE-AQUITAINE



AGROBIO GIRONDE



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

ABIOP
ASSOCIAÇÃO
BIODINÂMICA
PORTUGAL

BULLETIN D'INSCRIPTION

L'approche biodynamique de la vigne - les 28 février et 1er mars 2019 à Barsac

Domaine/Société :

Nom : Prénom :

Adresse:

CP : Ville :

Tél.: Mail :

FRAIS PÉDAGOGIQUES + PAUSES :

- 190 € Tarif normal***
- 130 €** Tarif petit-budget, étudiants, personnes en cours d'installation
- 250 €** Tarif de soutien (pour permettre à d'autres de venir au tarif petit budget)
- 320 € TTC** Tarif** pour les salariés pris en charge par leur organisme de formation (ex:

ADHÉSION ANNUELLE AU MABD 2019

- Je suis déjà adhérent au MABD en 2019
- 20 €** adhésion simple MABD 2019 obligatoire
- 190 €** adhésion professionnelle au MABD (plus d'info sur notre [site](#))

REPAS

- 25 €** repas jeudi midi
- 35 €** buffet festif jeudi soir
- 25 €** repas vendredi midi

TRADUCTION

J'ai besoin d'une traduction :

- espagnol**

► TOTAL À RÉGLER

Frais pédagogiques + adhésion + repas = € TTC
(TVA au taux en vigueur incluse)

VISITE CHEZ DES VIGNERONS

- Je souhaite recevoir l'information à propos des visites proposées le 27 février après-midi

* Cette formation n'est pas prise en charge par le VIVEA

** N'hésitez pas à nous demander un devis et/ou une convention pour faire une demande de prise en charge par votre fond de formation professionnel (OPCA ou FAF).

Votre bulletin est à retourner avant le 31/01/2019 à :

MABD congrès viti – Soazig Cornu
5 place de la Gare, 68000 Colmar

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Soazig CORNU | 03 89 24 37 01 | s.cornu@bio-dynamie.org

Règlement : par chèque à l'ordre du MABD ou
par virement : domiciliation CIC Agence de Colmar, rue des clefs
N°IBAN : FR76 3008 7332 0000 0195 5320 120 BIC : CMCIFRPP

Votre inscription sera prise en compte dès réception de votre bulletin.

Une facture acquittée vous sera adressée suite à la formation.

**Un mail de confirmation avec les informations pratiques
vous parviendra quelques semaines avant la formation.**