

MASTER INTERNATIONAL EN BIODYNAMIE POUR LA VIGNE ET LE VIN

13 - 18 FÉVRIER 2023

VIÈME ÉDITION INTERNATIONALE
IIÈME ÉDITION FRANÇAISE



Février	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18
8 : 30 - 10 : 30		MODULE 3 Les préparations du compost et la 500 Vincent Masson et Adriano Zago	MODULE 7 Physiologie de la vigne : La racine de la vigne, le sol et la biodynamie Mario Malagoli Université de Padoue	MODULE 11 Visite du Domaine Michel Lafarge à Volnay Présentation des pratiques, matériel, essais, évolutions liés à la biodynamie	MODULE 14 L'organisme agricole, une base fondamentale de la biodynamie René Becker	MODULE 18 Régénération de la vigne, problématique et pistes de travail Vincent Masson
11 : 00 - 13 : 00		MODULE 4 Emploi et mise en œuvre de la 500 au vignoble Adriano Zago et Vincent Masson	MODULE 8 Visite du centre biodynamique BDS et approfondissement sur les préparations biodynamiques	Frédéric Lafarge	MODULE 15 Faire évoluer le domaine viticole vers un organisme diversifié René Becker	MODULE 19 Pistes de mise en pratique sur les domaines des participants Vincent Masson et Adriano Zago
Déjeuner	Château	Château	Château	Volnay	Château	
14 : 30 - 16 : 00	MODULE 1 Histoire et principes de l'agriculture biodynamique Vincent Masson	MODULE 5 La 501 et les résultats des préparations biodynamiques Adriano Zago et Vincent Masson	MODULE 9 Recherche et gestion phytosanitaire en viticulture biodynamique Enzo Mescalchin Fondation Edmund Mach	MODULE 12 Visite du Domaine Marquis d'Angerville à Volnay Présentation des pratiques, matériel, essais et des évolutions liées à la biodynamie	MODULE 16 La gestion de la matière organique du sol : compost et engrais verts Adriano Zago	Promenade culturelle En Clunisois
	MODULE 2 Fertilité du sol et nutrition de la plante Vincent Masson	Visite guidée de Cluny	MODULE 10 Témoignage d'un domaine en biodynamie et dégustation des vins Domaine Emidio Pepe	François Duvivier	MODULE 17 Éléments de phytothérapie au vignoble Vincent Masson	
16 : 30 - 18 : 00						
18 : 30 - 19 : 00	Travail de groupe	MODULE 6 Témoignage d'un domaine en biodynamie et dégustation des vins Champagne Ruppert-Leroy	Dégustation commentée Domaine Bruno Clavier	MODULE 13 Dégustation commentée L'Italie en biodynamie Adriano Zago	Travail de groupe	
Soirée	Dîner de bienvenue Le Pain sur la table à Cluny	Dîner Le Pain sur la table à Cluny	Dîner Le Pain sur la table à Cluny	Dîner Le Pain sur la table à Cluny	Dîner de clôture à Château	

LE COURS INCLUT :

- PLUS DE 40 HEURES DE FORMATION
- 19 MODULES
- 7 INTERVENANTS INTERNATIONAUX
- 2 VISITES DE DOMAINES EN BOURGOGNE
- DES DÉGUSTATIONS DE VINS BIODYNAMIQUES
- ÉVÉNEMENTS EXCLUSIFS
- REPAS MIDI ET SOIR
- SUPPORTS DIDACTIQUES
- À DISPOSITION DES PARTICIPANTS : UNE LIBRAIRIE, DES LIVRES TECHNIQUES, SECRETARIAT TECHNIQUE
- DIDACTIQUE ET LOGISTIQUE DÉDIÉS AUX PARTICIPANTS
- VISITE GUIDÉE DE CLUNY
- COÛT POUR L'ENSEMBLE DES ACTIVITÉS DU MASTER 2023 : 1900 EUROS NON PRIS EN CHARGE PAR VIVEA