

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

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
- ÉVÈNEMENTS 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 HT
- NON PRIS EN CHARGE PAR VIVEA