Master international en biodynamie pour la vigne et le vin

10ème édition internationale

Dates
16 - 20 novembre 2026

Lieu
Les Crêts – *Château Bourgogne, France*

Places disponibles
30

***La 3ème édition française du master en biodynamie pour la vigne et le vin est un programme unique au niveau international, destiné aux professionnels du monde du vin** : producteurs, consultants, chercheurs, acteurs de la vente, du marketing et de la communication.*

Pourquoi cette formation ?

Le master en biodynamie pour la vigne et le vin est une semaine intensive de formation, de recherche et de mise à jour des connaissances. Il s'agit d'un parcours de haut niveau, qui bénéficie de la collaboration de formateurs, de professionnels, de producteurs et d'experts, au niveau national et international.

Pour la troisième fois, le Master international « Biodynamie pour la vigne et le vin » se tiendra en Bourgogne, dans les locaux de Biodynamie Services, près de Cluny : une occasion incontournable d'apprendre, échanger et découvrir les avantages ainsi que les applications de la viticulture biodynamique.

Organisation du cours

*Le Master se tiendra en Bourgogne, dans les locaux de **Biodynamie Services**, 720 chemin des Crêts 71250 Château.*

Le Master propose un ensemble d'expériences permettant une découverte approfondie de la biodynamie et de ses résultats pour la vigne et pour le vin. Le programme est constitué de cours magistraux, de dégustations commentées, de visites de domaines, de travail de groupe et de moments d'échange et de convivialité.

Coût du master :

1 950 euros ht

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

Notre agrément Qualiopi permet de simplifier la prise en charge des coûts de formation pour les salariés.

Modalités d'inscription

Pour toute information et inscription, contactez :
formation@biodynamie-services.fr

LE MASTER EN CHIFFRES

*Plus de **45 heures d'enseignement***

***19 modules** de formation*

7 intervenants

2 visites de domaines

***2 groupes de travail** sur des thématiques ciblées*

***2 masterclass** avec dégustation*

*Plus de **50 vins** en dégustation*



Adriano Zago

Fondateur du Master, il est consultant, formateur et coach ICF. Depuis plus de vingt ans, il travaille au niveau international dans les domaines de l'agriculture et de la viticulture biodynamiques.



Vincent Masson

Gérant de la sarl BioDynamie Services créée avec son père Pierre Masson en 2005. Spécialiste de l'élaboration et de la mise en œuvre des préparations biodynamiques, il passe une grande partie de son temps en France et dans le monde, à accompagner des agriculteurs et des vignerons pour débuter, expérimenter et progresser en biodynamie.

Cambium
RADICARE LA CRESCITA

BioDynamie Services

	Lundi 16 Novembre 2026	Mardi 17 Novembre 2026	Mercredi 18 Novembre 2026	Jeudi 19 Novembre 2026	Vendredi 20 Novembre 2026
08:30	MODULE 1 *Histoire et principes de l'agriculture biodynamique Part.1* VINCENT MASSON	MODULE 5 *Eléments de phytothérapie au vignoble* VINCENT MASSON	MODULE 9 *Visite du domaine La Soufrandière – Bret Brothers à Vinzelles* JEAN-GUILLAUME BRET	MODULE 12 *Influence de la taille sur la pérennité des ceps* FRANÇOIS DAL	MODULE 16 *Résultats de recherches : L'agriculture biodynamique améliore la résilience du sol et des plantes* JURGEN FRITZ
11:15	MODULE 2 *Histoire et principes de l'agriculture biodynamique Part.2* VINCENT MASSON	MODULE 6 *Evoluer vers un organisme agricole : couverts végétaux, présence animale, diversification, etc.* ADRIANO ZAGO		MODULE 13 *Adaptation de la vigne au dérèglement climatique* FRANÇOIS DAL	MODULE 17 *Exercice de lecture d'images de cristallisations sensibles* JURGEN FRITZ
Déjeuner	À CHÂTEAU	À CHÂTEAU	RESTAURANT	À CHÂTEAU	CHÂTEAU
14:30	MODULE 3 *Les préparations biodynamiques* VINCENT MASSON et ADRIANO ZAGO	MODULE 7 *La gestion de la matière organique du sol : compost et engrais verts* ADRIANO ZAGO	MODULE 10 *Visite du domaine Lafarge-Vial à Fleurie* FRÉDÉRIC LAFARGE	MODULE 14 *Mise en pratique et évolution de la biodynamie au domaine Foradori* ADRIANO ZAGO et ELISABETTA FORADORI	MODULE 18 *Régénération de la vigne, problématique et pistes de travail - un aperçu* VINCENT MASSON
16:15	MODULE 4 *Mise en œuvre et résultats des préparations biodynamiques* VINCENT MASSON	MODULE 8 *Visite du centre biodynamique BDS et approfondissement sur les préparations biodynamiques*		MODULE 15 *Dégustation commentée du domaine Foradori* ELISABETTA FORADORI	MODULE 19 *Pistes de mise en pratique sur les domaines des participants* ADRIANO ZAGO et VINCENT MASSON
18:15	TRAVAIL DE GROUPE	VISITE GUIDÉE DE CLUNY	MODULE 11 *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 *de clôture* *Le Pain sur la table à Cluny**	DÎNER *à Château*

**dîner de clôture accompagné des vins des participants*

INFORMATIONS POUR LES PARTICIPANTS

Nombre maximum de participants
30 participants

Contenu
plus de 45 heures d'enseignement réparties en 19 modules de formation en présentiel, 2 visites de domaines, 2 sessions de travail de groupe et 2 dégustations.

Frais de participation
les frais de participation s'élèvent à 1 950 €ht

Les frais d'inscription comprennent
- l'enseignement
- les dégustation
- les visites de domaines
- les repas midi et soir
- les pauses café
- les supports pédagogiques
- la bibliothèque consultable pendant la durée du cours
- le secrétariat pédagogique
- l'organisation et la logistique

L'hébergement est à la charge des participants.

MASTER INTERNATIONAL EN BIODYNAMIE POUR LA VIGNE ET LE VIN

Objectifs de la formation

Semaine de formation intensive dédiée à l'agriculture biodynamique comportant des modules de formation en viticulture, pédologie, physiologie végétale, stratégie de gestion, dégustations et visites de domaines viticoles.

Le cours propose l'étude de l'agriculture biodynamique appliquée à la vigne et au vin, avec comme objectif la transmission de compétences professionnelles étendues. Appelée *Master* en raison de la qualité du programme et des intervenants, cette formation n'est cependant pas diplômante (au titre du système LMD).

Souhaitant combiner la théorie de base avec les meilleures expériences pratiques, le séminaire est divisé en modules abordant chacun un thème spécifique. Des visites de domaines viticoles et des dégustations thématiques sont prévues au programme.

Le choix d'un emploi du temps assez intensif sur plusieurs journées successives repose sur l'expérience des précédentes éditions du Master qui ont rencontré un franc succès.

Un échange continu et approfondi entre les participants et avec les intervenants se crée notamment à l'occasion des moments de convivialité, repas et dîners. La dynamique sociale ainsi constituée apporte une dimension supplémentaire au programme.

Les supports fournis pendant le cours ainsi qu'une librairie d'ouvrages techniques seront à disposition des participants.

Il est essentiel que le producteur et professionnel qui utilise l'agriculture biodynamique dans son domaine viticole ait à disposition les connaissances pour aller vers une meilleure vitalité des sols, plantes et vins. Le but du parcours de formation proposé par Cambium et Biodynamie Services est de donner les outils nécessaires à cette évolution.

Public concerné : Ce cours s'adresse aux personnes souhaitant aborder la biodynamie de manière approfondie. Il est particulièrement adapté aux personnes qui prennent des responsabilités ou qui souhaitent pouvoir agir avec précision sur des domaines déjà en biodynamie. Ces journées permettront aussi à toute personne intéressée par une conversion de l'envisager sereinement. De manière plus large il s'adresse aux professionnels : domaines viticoles, techniciens, responsables commerciaux et marketing, restaurateurs, cavistes, étudiants universitaires, chercheurs.

Prérequis : Aucun

Durée : 45 heures de formation, réparties sur 5 jours

Méthodes pédagogiques : La formation aura lieu en groupe restreint, entre 15 et 30 personnes, afin de garantir la participation de tous et des échanges fluides. La partie théorique sera réalisée dans une salle de formation adaptée (écran, vidéoprojecteur, tableaux).

Modalités d'évaluation et de satisfaction : Les participants sont évalués tout au long de la formation via des exercices pédagogiques, travaux pratiques ou questionnaires d'évaluation. Une évaluation finale est réalisée à l'aide d'un questionnaire. La formation sera sanctionnée par une attestation de participation délivrée si le stagiaire participe à la totalité de la formation et s'il signe les feuilles d'émargement. Un questionnaire de satisfaction et d'évaluation des acquis sera remis au stagiaire afin d'évaluer la qualité de nos actions et d'améliorer nos prestations. Un certificat sera remis à chaque participant en fin de formation.

Accessibilité PMR : Si vous avez des besoins spécifiques pour cause de mobilité réduite ou de toute forme de handicap, merci de nous en informer en amont pour que nous puissions prendre toutes les dispositions pour vous accueillir au mieux. Par ailleurs, des informations sont disponibles auprès des partenaires suivants : *AGEFIPH* et *Maison départementale de l'autonomie.*

Financements : Nous sommes certifiés Qualiopi, n'hésitez pas à solliciter votre OPCO pour connaître les modalités de financement disponibles, nous vous transmettrons les pièces constitutives du dossier.

OCAPIAT (salariés agricoles) : vous devez réaliser la demande de financement auprès de l'organisme OCAPIAT de votre région avant le début de la formation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

Informations pratiques

Adresse du lieu de formation :
Biodynamie Services
Les Crêts
71250 Château
https://www.biodynamie-services.fr/

Accès en voiture :
Coordonnées GPS
46.427300576699366 , 4.59108295004403
Suivre les panneaux Les Crêts puis BDS

Accès en train :
Gare de Mâcon Loché ou Mâcon Ville
Navette MOBIGO pour rallier Cluny depuis la gare
https://www.viamobigo.fr/

Les repas du midi sont pris sur le lieu de formation. Les dîners sont prévus au restaurant Le Pain sur la table, Le Pont de l'étang, 71250 CLUNY
Merci de signaler tout régime particulier lors de l'inscription.

Hébergements listés sur le site de l'Office du Tourisme :
https://www.cluny-tourisme.com/votre-sejour/ou-dormir/

Le Clunysois est une région touristique prisée en période estivale, nous conseillons de réserver à l'avance. Si vous avez besoin d'assistance pour organiser votre séjour, contactez-nous avant le 16 juin 2026.

Contenu des modules didactiques

Lundi 16 novembre 2026

> MODULES 1 et 2 – ***Histoire et principes de l'agriculture biodynamique***

VINCENT MASSON, *consultant, formateur en agriculture biodynamique*

- Regard sur le contexte dans lequel l'agriculture biodynamique prend naissance
- Nutrition de la plante et évolution des modes de fertilisation
- Evolutions au fil des expérimentations et pratiques des cent premières années

Objectif : Connaître le contexte et les concepts de base ; comprendre la genèse et les évolutions de l'agriculture biodynamique

> MODULE 3 – ***Les préparations biodynamiques***

VINCENT MASSON et ADRIANO ZAGO, *agronome, œnologue, consultant et formateur en agriculture biodynamique*

- 500 – 501 – Préparations du compost – Préparations composées
- Présentation des préparations biodynamiques, leur emploi et les résultats qu'elles offrent
- Effets de l'application des préparations biodynamiques dans différents pays et contextes climatiques et pédologiques.

Objectif : Associer chaque préparation à des résultats attendus dans divers contextes climatiques et agronomiques

> MODULE 4 – ***Mise en œuvre et résultats des préparations biodynamiques***

VINCENT MASSON

Eléments pour la mise en œuvre des préparations à pulvériser selon les pratiques actuelles ayant démontré leur efficacité : Qualité de l'eau, température et mode de chauffage, comprendre et effectuer une dynamisation efficace, mode de pulvérisation, choix des conditions optimales d'application

Objectif : Maximiser les effets des préparations par une connaissance optimale des conditions de mise en œuvre

Mardi 17 novembre 2026

> MODULE 5 – ***Eléments de phytothérapie au vignoble***

VINCENT MASSON

Les extraits de prêle des champs et de valériane font partie des préparations biodynamiques, nous aborderons leurs usages et leur mise en œuvre. Nous présenterons quelques autres plantes qui peuvent être utiles pour soutenir l'équilibre de la vigne selon les problématiques de la saison, constituant ainsi un bon complément aux pratiques de base de la biodynamie.

Objectif : Mettre en place des éléments de phytothérapie au vignoble ; choix des plantes et des modalités

> MODULE 6 – *Visite des locaux de BioDynamie Services et approfondissement sur les préparations biodynamiques*

Visite commentée du site, des cultures, des caves, démonstration de matériel pour la biodynamie.

Objectif : Se familiariser avec le matériel, développer une approche pratique

> MODULE 7 – *La gestion de la matière organique du sol : compost et engrais verts*

ADRIANO ZAGO

L'augmentation de la matière organique de qualité est essentielle pour assurer la vitalité des sols et leur capacité à nourrir la vigne.

Aux préparations biodynamiques s'ajoutent des outils fondamentaux tels que l'apport de compost du domaine, dynamisé par les préparations et l'utilisation d'engrais verts multi-espèces.

Des cas concrets illustreront l'intérêt d'une approche synergique intégrant plusieurs leviers dans une stratégie globale de gestion du sol en vignoble biodynamique.

La gestion de la matière organique du sol : compost et engrais verts

Objectif : Comprendre et adapter l'utilisation des composts et des couverts végétaux

> MODULE 8 – *Evoluer vers un organisme agricole : couverts végétaux, présence animale, diversification, etc.*

ADRIANO ZAGO

- L'organisme agricole est l'un des principes les plus distinctifs et porteurs d'avenir de l'agriculture biodynamique.
- Complexifier un vignoble, en l'intégrant dans un système de polyculture incluant arbres, animaux, potagers et haies, renforce sa résilience face aux changements climatiques et sa durabilité environnementale, humaine et économique.
- Plusieurs études de cas seront analysées dans leur stratégie et leurs aspects techniques.

Objectif : Définir la notion d'organisme agricole et comprendre sa pertinence en agriculture biodynamique

Mercredi 18 novembre 2026

> MODULE 9 – *Visite du domaine La Soufrandière – Bret Brothers à Vinzelles*

JEAN-GUILLAUME BRET

Présentation des pratiques, matériel, essais, évolutions liées à la biodynamie.

> MODULE 10 – *Visite du domaine Lafarge-Vial à Fleurie*

FRÉDÉRIC LAFARGE

Présentation des pratiques, matériel, essais, évolutions liées à la biodynamie.

*Objectif des modules **6, 8, 9, 10, 14** : Comprendre la biodynamie « pratique » en s'appuyant sur des cas concrets, témoignages de professionnels et démonstrations de matériel*

> MODULE 11 – *Dégustation commentée L'Italie en biodynamie*

ADRIANO ZAGO

En Italie, environ 500 variétés de raisins de cuve sont cultivées, tandis que près d'un millier subsistent encore à l'état rare. La dégustation proposera un aperçu de cette richesse génétique à travers six domaines situés dans différents contextes climatiques et sociaux, du nord au sud du pays. Un voyage à travers six vins issus de domaines conduits en biodynamie.

Objectif : Approfondir sa connaissance des vins en biodynamie et des terroirs viticoles italiens

Jeudi 19 novembre 2026

> MODULE 12 – *Influence de la taille sur la pérennité des ceps*

FRANÇOIS DAL, *conseiller viticole et responsable du service viticulture de la SICAVAC*

Améliorer la taille afin de limiter la quantité de bois morts dans les ceps et optimiser les flux de sève. Les objectifs sont une meilleure homogénéité de la vigueur, une plus grande pérennité des vignes.

Objectif : Comprendre et adapter la technique de taille en lien avec son impact sur la santé du vignoble

> MODULE 13 – *La vigne à l'épreuve du changement climatique*

FRANÇOIS DAL

- Enjeux agronomiques et pistes d'adaptation
- Après un constat sur la situation actuelle et l'évolution probable du climat, nous ferons le tour des solutions techniques envisageables et envisagées pour répondre à ces enjeux.

Objectif : Perspectives de pistes d'action en vue d'adapter son vignoble au changement climatique

> MODULE 14 – *Mise en pratique et évolution de la biodynamie au domaine Foradori*

ADRIANO ZAGO et ELISABETTA FORADORI

Le domaine Foradori est une référence internationale en viticulture biodynamique et dans la gestion de l'organisme agricole.

Seront présentées les principales pratiques agronomiques, viticoles et œnologiques développées au fil des décennies pour améliorer la santé des sols, la vitalité des plantes et la qualité des raisins et des vins.

Une attention particulière sera accordée aux vignes issues de semences et à la gestion de la génétique régénérative en agriculture biodynamique au domaine.

> MODULE 15 – *Dégustation commentée des vins du domaine Foradori*

ELISABETTA FORADORI

Vendredi 20 novembre 2026

> **MODULE 16 –** ***Résultats de recherches : L'agriculture biodynamique améliore la résilience du sol et des plantes***
JURGEN FRITZ, *Enseignant chercheur à l'Université de Kassel (Allemagne).*

L'agriculture biodynamique améliore la résilience du sol et des plantes, présentation de résultats récents de la recherche institutionnelle : Université de Kassel (Allemagne), Essai DOK du FIBL (Suisse), Stulginskis University (Lituanie), Université de Padoue (Italie), Université de Graz (Autriche)…

Objectif : Prendre connaissance de l'actualité de la recherche scientifique

> **MODULE 17 –** ***Exercice de lecture d'images de cristallisations sensibles***
JURGEN FRITZ

Objectif : Travaux pratiques d'observation

> **MODULE 18 –** ***Régénération de la vigne, problématique et pistes de travail***
VINCENT MASSON
Aperçu de divers éléments menant à une fragilité accrue des plants de vigne et présentation des expérimentations menées sur le semis d'œil pour tenter une démarche de régénération de la vigne.

Objectif : Comprendre la problématique de la dégénérescence de la vigne et de sa régénération

> **MODULE 19 –** ***Pistes de mise en pratique pour les domaines des participants***
ADRIANO ZAGO et VINCENT MASSON
Pistes de mise en pratique pour les domaines des participants.

Objectif : Adapter les divers contenus aux contextes particuliers des participants