

MASTER INTERNATIONAL EN BIODYNAMIE POUR LA VIGNE ET LE VIN

III ÉDITION

16-20 novembre 2020
Cluny, Bourgogne

SEMAINE INTENSIVE DE VITICULTURE BIODYNAMIQUE

VITICULTURE

SCIENCE
DU SOL

GESTION D'UN VIGNOBLE

PHYSIOLOGIE
DE LA VIGNE

PRÉPARATIONS
BIODYNAMIQUES

DÉGUSTATION

GESTION DE
LA MATIÈRE
ORGANIQUE

PLUS DE **40** HEURES DE FORMATION **12** MODULES DIDACTIQUES
4 INTERVENANTS INTERNATIONAUX **2** VISITES DE DOMAINES EN BOURGOGNE,
DÉGUSTATIONS DE VINS BIODYNAMIQUES, ÉVÉNEMENTS EXCLUSIFS



Directeurs du Master: **Vincent Masson** et **Adriano Zago**, consultants et formateurs au niveau international pour plusieurs domaines agricoles en biodynamie et partenaires sur plusieurs projets avec des universités et instituts de recherche.

Le Master a lieu dans la magnifique campagne de Bourgogne, les leçons se déroulent au centre didactique de BioDynamie Services à côté de Cluny. Les repas seront préparés exclusivement avec des produits biologiques et biodynamiques.

POUR TOUTES AUTRES INFORMATIONS: COÛTS, PROGRAMME D'ENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉ, INFOS PROFESSEURS, ENTREPRISES PARTENAIRES, DÉGUSTATIONS, LOGEMENT ETC. CONTACTER formation@biodynamie-services.fr (ET INDIQUER: INFO MASTER 2020)

MASTER INTERNATIONAL EN BIODYNAMIE POUR LA VIGNE ET LE VIN

16-20 novembre 2020

III ÉDITION

NOVEMBRE	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Matin 8:30 - 13:00 avec une pause	MODULE 1 Histoire et principes de l'agriculture biodynamique, fertilité du sol et nutrition de la plante Vincent Masson	MODULE 3 La 501 et les résultats de préparations biodynamiques Vincent Masson	MODULE 6 La gestion de la matière organique du sol en ABD: compost et engrais verts Adriano Zago	MODULE 8 Visite au Domaine Lafarge, Volnay Frédéric Lafarge	MODULE 11 Gestion phytosanitaire avancée en viticulture biodynamique Enzo Mescalchin Fondation E.Mach
Déjeuner 13:00	Château	Château	Château	Volnay	Château
Après-midi 14:30 - 18:00 avec une pause	MODULE 2 La 500 et les préparations du compost Vincent Masson et Adriano Zago	MODULE 4 La phytothérapie et visite au centre biodynamique BDS Vincent Masson et Adriano Zago	MODULE 7 Biodynamie dans la physiologie de la vigne Mario Malagoli, Université Padoue	MODULE 9 Visite au Domaine Marquis D'Angerville François Duvivier	MODULE 12 Stratégies d'interventions dans un domaine viticole biodynamique Adriano Zago et Vincent Masson
Dégustation 18:15 - 20:30		MODULE 5 Dégustation 'L'Italie en biodynamie' Adriano Zago		MODULE 10 Dégustation 'La biodynamie et l'amphore' Adriano Zago	
événements du soir	Dîner de bienvenue, le Pain sur la table à Cluny	Visite guidée de Cluny	Dîner au Potin Gourmand à Cluny	Dîner le Pain sur la table à Cluny	Dîner final avec les vignerons biodynamistes, le Pain sur la table à Cluny



LE COURS INCLUT

- PLUS DE 40 HEURES DE FORMATION
- 12 MODULES DIDACTIQUES
- 4 INTERVENANTS INTERNATIONAUX
- 2 VISITES DE DOMAINES EN BOURGOGNE (déplacements inclus)
- 2 DÉGUSTATIONS DE VINS BIODYNAMIQUES
- ✓ ÉVÉNEMENTS EXCLUSIFS
- ✓ SUPPORTS DIDACTIQUES
- ✓ À DISPOSITION DES PARTICIPANTS UNE LIBRAIRIE DES LIVRES TECHNIQUES, Secrétariat technique
- ✓ DIDACTIQUE ET LOGISTIQUE DÉDIÉS AUX PARTICIPANTS
- ✓ VISITE GUIDÉE DE CLUNY. COÛT POUR TOUTES LES ACTIVITÉS DU MASTER 1100€ht