

## La viticulture biodynamique

Le monde viticole bouge, se questionne.

De plus en plus de vignerons s'interrogent, s'intéressent aux pratiques biodynamiques. Certains cherchent à réduire leur impact environnemental dans le traitement des vignes, d'autres à améliorer la qualité gustative des vins, ou encore recherchent davantage d'harmonie dans leur métier.

Chaque viticulteur et vigneron est capable d'appliquer les pratiques biodynamiques de manière correcte s'il s'en donne les moyens techniques et humains. S'il le fait en respectant les règles agronomiques de base, il verra rapidement des résultats sur son sol, ses vignes, ses vins.

Au delà de la mise en pratique, ce séminaire a pour objectif de resituer la viticulture dans l'agriculture au sens noble et large du terme, d'amener des éléments de compréhension sur ce qu'est la vigne, ce végétal si particulier qui provoque tant de passions, de faire connaître des résultats de recherche enthousiasmants concernant l'usage des préparations biodynamiques, de se questionner sur notre lien au sol, sur le sens et le rôle du vigneron d'aujourd'hui.

Cet évènement donne la parole à des chercheurs, à des formateurs et des techniciens, mais également à des producteurs.

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

Et aussi lors de ce congrès :

- Une dégustation "Terroir et paysage"
- Une exposition de peintures
- De la documentation et des livres à consulter
- Un cocktail dinatoire

## Hébergement

Nous vous laissons le soin de choisir et de réserver votre hébergement. Pour info, quelques hôtels à proximité (non exhaustif) :

- Logis Le Glacier (10 km) 46, Cours Aristide Briand 84100 Orange Tél : 04 90 34 02 01 ; [www.le-glacier.com](http://www.le-glacier.com)  
Couple et single à partir de 65 €.
- IBIS ORANGE SUD (7 km) ZAC du COUDOULET  
Face Sortie Péage Orange SUD 84100 ORANGE  
Tél.: +33 (0)4 90 51 40 40 ; [accorhotels.com](http://accorhotels.com)  
Couple, single ou twin à 75 €.

## Le lieu

**Salle DUFAYS**  
**Place de la Renaissance**  
**84230 CHATEAUNEUF DU PAPE**

## Visites chez des vignerons

Des visites seront proposées les mardi après-midi 18 ou vendredi matin 21 chez des vignerons en biodynamie autour de Chateauneuf pour ceux qui le souhaitent.

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

Pôle Formation

5 place de la Gare 68000 Colmar  
[www.bio-dynamie.org](http://www.bio-dynamie.org)

N° agrément formation professionnelle : 42680121868

Pour tout renseignement complémentaire  
sur les formations professionnelles:

Contact : Soazig CORNU

Tél. : 03 89 24 37 01 ou [s.cornu@bio-dynamie.org](mailto:s.cornu@bio-dynamie.org)



# CONGRES

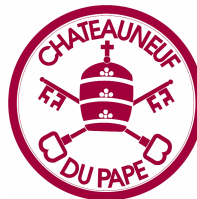
## L'approche biodynamique de la vigne

Connaissances, recherches et pratiques



A Chateauneuf du Pape (84)

**Les 19 et 20 février 2014**



# L'approche biodynamique de la vigne

## Connaissances, recherches et pratiques



Congrès les 19 et 20 février 2014

### Objectifs

Apporter un regard neuf sur la vigne et le vin.  
Partager les résultats de recherche récents.  
Amener des éléments de connaissance et de compréhension afin d'agir au quotidien en conscience et de faire évoluer ses pratiques.

### Le programme

#### Mercredi 19 février (9h-19h)

- 9h : Ouverture, Jacques Mell, conseiller en biodynamie.
- 9h30 : **La biodynamie, une approche globale**, Bernard Schmitt, président du MABD, maraîcher et formateur.
- 11h : **La nature de la vigne**, Jean-Michel Florin, botaniste et formateur en approche goethéenne au MABD.
- 12h : **Résultats de recherches sur différentes modalités de biodynamie**, Georg Meisner, chercheur à l'université de Geisenheim, D.

Repas.

- 14h30 : **Etre vigneron en biodynamie aujourd'hui**, témoignages des Bio Dyn Dingues Donc, vignerons.
- 15h30 : **Agir dès la pépinière**, Lilian Bérillon, pépiniériste en biodynamie.
- 17h : **Tailler en respectant la vigne**, François Dal, conseiller viticole.
- 18 h : **Dégustation "Terroir et paysage"**.

Dîner

#### 2ème journée : jeudi 20 février (9h-17h)

- 9h : **L'agronomie à la lumière de la biodynamie**, Dominique Massenet, conseiller formateur en agronomie et biodynamie.

- 9h45 : **La gestion de l'enherbement en lien avec la qualité du vin**, François Dal

- 11h15 : **Le cours aux agriculteurs, un cours de saluto-génèse**, Pierre Masson, conseiller formateur en agriculture biodynamique

- 12h15 : **Rencontre avec la prêle**, plante de soin pour la vigne, Jean-Michel Florin.

Repas.

- 14h30 : **Méthodes alternatives : bourdaine, rhubarbe et sucres / mildiou de la vigne**. Marc Chovelon, GRAB Avignon

- 15h30 : **Cristallisations, compréhension et usages en viticulture**, Christian Marcel, chercheur en cristallisations sensibles.

- 16h30 : **Evolution de la vigne et du vin au regard de la biodynamie**, perspectives.

### Public concerné

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

Votre bulletin est à retourner avant le 20/01/2014 à :  
MABD - Congrès viticulture - 5 place de la gare - 68000 Colmar  
**Votre inscription sera prise en compte dès réception de votre bulletin accompagné du chèque de règlement (congrès + repas + adhésion) libellé à l'ordre du MABD.**  
Une facture vous sera envoyée suite au congrès.  
Nombre de places limité !

### Bulletin d'inscription

#### Congrès viticulture Chateauneuf du Pape

#### Les 19 et 20 février 2014

- 180 €** frais pédagogiques pour les viticulteurs\*
- 120 €** frais pédagogiques pour les personnes en cours d'installation, étudiants, petits budgets \*
- 360 €** frais pédagogiques pour les salarié(e)s agricoles et personnes prises en charge au titre de la formation professionnelle, techniciens, conseillers et autres. Demande individuelle à faire à votre FAFSEA ou fond de formation pour une **prise en charge partielle ou totale des frais de formation**. Devis fournis sur demande. \*
- 24 €** repas mercredi midi
- 40 €** cocktail dînatoire mercredi soir
- 24 €** repas jeudi midi
- 20 €** Adhésion MABD 2014 obligatoire

..... **€ TTC TOTAL** (TVA auto en vigueur incluse)

Nom Prénom : .....

Société/Domaine : .....

Adresse : .....

C.P. Ville : .....

Tél. : .....

E-mail : .....

- Je souhaite recevoir l'information à propos des visites proposées le :  18/02  21/02

\* Le coût ne doit pas être un obstacle à votre participation

Tous les repas seront réalisés à partir d'aliments bio  
\*\*\*

Nous proposons à chaque vigneron d'amener 2 bouteilles de sa production qui seront partagées lors des repas