



La viticulture biodynamique



La pratique de la biodynamie peut-elle être une solution d'avenir pour la viticulture ? Voilà une véritable question d'actualité !

De plus en plus de vignerons s'interrogent sur les moyens d'augmenter la résilience des vignes face aux excès climatiques, sur la faisabilité de réduire leur impact environnemental, sur les possibilités d'améliorer la qualité gustative des vins, de réduire

les intrants en cave tout en menant les vinifications à terme, sur les solutions alternatives de gestion du mildiou, sur les modalités d'un meilleur équilibre dans les vignes, sur la limitation des maladies du bois etc.

Les enjeux écologiques, économiques et sociaux sont extrêmement importants à une époque où chaque millésime est tellement différent, avec des extrêmes climatiques de plus en plus manifestes. La vigne, et les vignerons, sont-ils capables d'adaptation, de résilience ?

Cet événement ne pourra bien sûr pas répondre à tous ces questionnements, mais il visera à se mettre en mouvement, à explorer de nouvelles voies.

Après avoir replacé la viticulture dans la globalité des processus de vie, nous aborderons les pratiques dès la pépinières et les plantations, la gestion de la taille et des sols, la compréhension des préparations biodynamiques et des plantes de soin pour la vigne, comment donner à la vigne un environnement de diversité, jusqu'à la question de la vinification et de la limitation des intrants.

Cette rencontre donnera la parole à des formateurs et également à des producteurs qui cheminent avec la biodynamie.

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

Et aussi lors de cet événement :

- Une dégustation « *Cépages autochtones* »
- De la documentation et des livres
- Une soirée conviviale



VITICULTURE BIODYNAMIQUE Connaissances et pratiques face aux défis actuels



VITICULTURE BIODYNAMIQUE | Connaissances et pratiques face aux défis actuels

Objectifs

Apporter un regard neuf sur la vigne et le vin.
Amener des éléments de connaissance et de compréhension afin d'agir au quotidien en conscience et de faire évoluer ses pratiques.
Trouver et partager des pratiques innovantes au regard des problématiques actuelles.

Public concerné

L'ensemble des viticulteurs et vigneron, pratiquant ou étant intéressés par l'agriculture biodynamique, de Savoie et d'ailleurs ; les formateurs, étudiants et techniciens, les organismes partenaires en agriculture et viticulture.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le lieu

Salle des fêtes - Clos Dénarié
Rue des côteaux du Chef Lieu
73 800 Chignin

Les repas

Les repas seront proposés avec des produits biologiques locaux et de saison. Ils sont à réserver lors de l'inscription.

TARIFS

- **190€ TTC pour les viticulteurs**
- **320€ TTC pour les salariés** pris en charge par leur organisme de formation.
Demande individuelle à faire pour la prise en charge de vos frais de formation et de votre salaire auprès de votre organisme (OCAPIAT ou autre). Documents fournis sur demande.
- **130€ TTC petit-budgets**, étudiants, personnes en cours d'installation
- + **20 € Adhésion 2024** (pour les non-adhérents)

INSCRIPTION et règlement à faire en ligne sur notre site internet :

<https://app.bio-dynamie.org/formations/296/session>

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Soazig CORNU | 03 89 24 37 01 | 06 45 69 18 93 | s.cornu@bio-dynamie.org

Cette formation est organisée par le

Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique (MABD)

Pôle Formation, 5 Place de la Gare – 68000 COLMAR

N° pour la formation professionnelle : 42680121868

www.bio-dynamie.org

L'hébergement

Nous vous laissons le soin de choisir et de réserver votre hébergement. Des gîtes et hôtels sont à proximité, sur Montmélian ou Chambéry.

LE PROGRAMME

Jeudi 29 février

Accueil à 8h45

- 9h15 : **Ouverture**

- 9h30 : **Parcours en biodynamie**, Didier Berthollier, domaine Berthollier (73)

- 10h00 : **De la compréhension globale à la cohérence des pratiques**, Dominique Massenet, conseiller formateur agronomie et biodynamie

- 11h30 : **Applications pratiques au vignoble**, Anne et Pierre-André Deplaud, domaine Les Deplaud de Tartaras (42)

Repas accompagné des vins des participants

- 14h30 : **La pépinière à la recherche de la longévité, de la diversité et de la qualité**, avec Christophe Raucaz et Christophe Hebing, pépiniéristes, et Julie Vinay, technicienne

- 15h30 : **Témoignage d'un vigneron suisse**, Jean-Denis Perrochet, domaine de la Maison Carrée à Auvèrrier (Neuchâtel, CH)

- 16h45 : **Pour des vignes durables, taille adaptée aux jeunes plants et méthodes curatives**, François Dal, conseiller viticole SICAVAC

Table-ronde à plusieurs voix,
l'enherbement en question

- 18h30 : **Dégustation Cépages autochtones**, des vins et des vigneron.nes

Dîner accompagné des vins des participants

Vendredi 1^{er} mars

Accueil à 8h45

- 9h : **Vinifier sans intrants : un lâcher prise maîtrisé**, Martina Widmer, oenologue

- 10h : **Qualité des produits en biodynamie, de la compréhension globale à la compréhension fine aux pratiques**, Jean-Michel Florin, botaniste formateur au MABD, co-directeur section agricole du Goetheanum

- 11h30 : **La polarité des préparations bouse et silice de corne, outils de la biodynamie**, Gauthier Baudoin, formateur en biodynamie au MABD

Repas accompagné des vins des participants

- 14h30 : **Des plantes de soins pour la vigne : tisanes, décoctions, macérations... renforcer la vitalité**, Fannie Bertrand, préparatrice en PNPP et André Quénard, vigneron

- 15h30 : **2024, 100 ans de biodynamie, quelles pistes pour les défis majeurs d'avenir ?** René Becker, formateur en biodynamie

Cloture à 17h.

Visites proposées chez des vigneron locaux en biodynamie

Mercredi 28 février, 15h : domaine Frédéric, David et Clément Giachino, Chapareillan
Samedi 2 mars, 9h : domaine Pascal, Annick et Noé Quenard, Chignin

Partenaires :

