

Formation : Les outils de base de la viticulture biodynamique pour démarrer une transformation en biodynamie

Vous êtes vigneron ou néo-vigneron en Agriculture raisonnée ou biologique, et souhaitez faire évoluer votre méthode de culture vers quelque chose de plus responsable pour l'environnement ? Avec cette formation vous allez acquérir le savoir et la pratique nécessaire pour faire évoluer votre exploitation vers l'Agriculture Biodynamique.

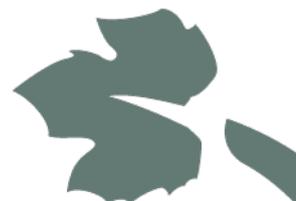
- Objectifs :
 - Connaître les grands principes de la biodynamie.
 - Connaître les principales techniques.
- Prérequis :

Travailler dans une structure viti-vinicole ou toute personne ayant un projet d'installation (viticulteur, vigneron, technicien agricole, exploitant agricole, salarié agricole).
- Durée : 2 jours consécutifs (14h)
- Dates, lieux et tarifs :
- **INTER Entreprises**
 - Formation proposée chez un prestataire, en présentiel pour la 1ere journée théorique :

COURTYARD BY MARRIOTT MONTPELLIER****
105 Place Georges Frêche
34070 Montpellier | France
 - Formation proposée dans un domaine viticole, en présentiel pour la 2eme journée pratique

La Chouette du chai, la Figarède 34270 Cazevielle

Programme mis à jour le 19/04/2022





Nombre maximum de stagiaires : 10 personnes

Nombre minimum de stagiaires : 5 personnes

Horaires : 9h-12h30 et 14h-17h30 sur 2 jours

Dates :

19 et 20 mai 2022

Tarif : 340€ HT/ stagiaire

INTRA Entreprises

Formation réalisée dans votre entreprise, ou possibilité de louer une salle pour la partie théorique

Tarif : 1700€ HT/ groupe

• **Délais d'accès :**

- 10 jours avant les personnes dépendant de OCAPIAT ou autre organisme que VIVEA
- 2 mois avant pour les personnes dépendant du VIVEA

• **Modalités d'inscription :**

Prise de contact par mail à : contact@sbwineconsulting.fr ou via formulaire de contact sur le site www.sbwineconsulting.fr

• **Programme :**

Présentation du programme de la formation et tour de table des attentes des participants

1. Les grands principes de l'agriculture biodynamique

1.1. Origine de l'agriculture biodynamique et les personnalités marquantes en biodynamie et leurs idées

1.2. Le cours aux agriculteurs et ces grandes notions

Programme mis à jour le 19/04/2022

SB WINE CONSULTING
+33 (0)6 15 96 75 32
sandrine@sbwineconsulting.fr
www.sbwineconsulting.fr

7 rue de la Frigoule 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES
S.A.S. 1 000 € - SIRET / 828 775 080 00025
TVA / FR76 353 261 860
APE / 2829 B





2. Description et mise en œuvre des différentes préparations biodynamiques

2.1. La 500 et 500 P

2.2. La 501

2.3. Le compost biodynamique, les préparations du compost et le compost de bouse

2.4. Résultats des différentes pratiques biodynamiques de base sur le sol, le racinaire, la structure de la plante

2.5. L'emploi des extraits végétaux

3. Les différents rythmes cosmiques et aspects planétaires

3.1. Description des 5 grands rythmes lunaires qui influencent les pratiques biodynamiques : synodique, tropique, sidéral, anomalistique, draconitique

3.2. Description des différents aspects planétaires qui influencent les pratiques biodynamiques (nœuds lunaires et planétaires, trigones, oppositions, conjonctions)

4. Maîtriser la lecture du calendrier lunaire

Savoir lire un calendrier lunaire afin d'optimiser son utilisation au sein de son exploitation agricole.

5. Mise en œuvre pratique des différentes préparations biodynamiques sur le terrain (domaine viticole)

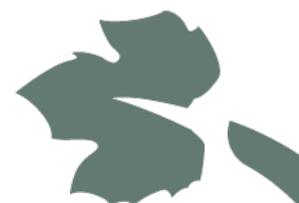
5.1. Dynamisation des préparations

5.2. Pulvérisation des différentes préparations (500 ou 500P, 501, plantes)

- Modalités et adaptation pédagogiques :
 - Formation en présentiel uniquement.
 - Adaptation du contenu en fonction des problématiques et des objectifs des vins produits par le stagiaire.

- Matériel pédagogique :
 - Présentation Power -Point avec vidéo projecteur et ordinateur portable
 - Livret Stagiaire

Programme mis à jour le 19/04/2022





- Questionnaire
- EPI (chaussure de sécurité) pour la partie pratique de la formation (non fournies)
- Agenda biodynamique lunaire et planétaire 2022 (fourni)
- Identification du formateur :
 - Sandrine Boesch, Œnologue diplômée, + 17 ans d'expérience
- Évaluation :

Avant la formation : Questionnaire préalable à renvoyer avant le début de la formation

Au début de la formation :

- Contrôle des présences : Signature sur feuille d'émargement à la demi-journée
- Tour de table afin d'identifier les attentes de chaque stagiaire

Tout au long de la formation :

- Exercice pratique et questionnement à l'oral afin d'évaluer les capacités acquises par chaque stagiaire
- Échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires

En fin de formation :

- Questionnaire sur le contenu de la formation
 - Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire
 - Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire
- Accessibilité :
 - Nous contacter par mail pour nous présenter vos demandes spécifiques (handicap par exemple), nous mettrons tout en place pour essayer d'y répondre.

Programme mis à jour le 19/04/2022

SB WINE CONSULTING
+33 (0)6 15 96 75 32
sandrine@sbwineconsulting.fr
www.sbwineconsulting.fr

7 rue de la Frigoule 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES
S.A.S. 1 000 € - SIRET / 828 775 080 00025
TVA / FR76 353 261 860
APE / 2829 B

