

## Formation : Maitriser les fondamentaux de la biodynamie 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 pour faire évoluer votre exploitation vers l'agriculture Biodynamique.

- Objectifs :
  - Connaître les grands principes de la biodynamie.
  - Connaître les principales techniques
  - Savoir lire un calendrier lunaire
- Prérequis :

Travailler dans une structure viti-vinicole ou toute personne ayant un projet d'installation (viticulteur, vigneron, technicien agricole, exploitant agricole, salarié agricole).
- Durée : 1 jour (7h)
- Dates, lieux et tarifs :
  - INTER Entreprises  
Formation proposée dans nos locaux, en présentiel : SB Wine Consulting, 7 rue de la frigoule 34380 Saint Martin de Londres

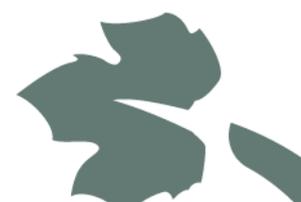
**Nombre maximum de stagiaires** : 10 personnes

**Nombre minimum de stagiaires** : 2 personnes

**Horaires** : 8h30h-12h30 et 14h-17h00

**Dates** : 14 mars 2024 ; 23 avril 2024

**Tarif** : 340€ HT/ stagiaire





Programme mis à jour le 10/01/2024

- INTRA Entreprises  
Formation réalisée dans votre entreprise, ou possibilité de louer une salle pour la partie théorique Tarif : 1700€ HT/ groupe
- Délai d'accès :
  - 10 jours avant les personnes dépendant de OCAPAT ou autre organisme que VIVEA
  - 2 mois avant pour les personnes dépendant du VIVEA
- Modalités d'inscription :

Prise de contact par mail à : [sandrine@sbwineconsulting.fr](mailto:sandrine@sbwineconsulting.fr) ou via le formulaire de contact sur le site [www.sbwineconsulting.fr](http://www.sbwineconsulting.fr)

- Programme :

## 1. Les grands principes de la biodynamie

### 1.1. Les fondamentaux de la viticulture biodynamique

- Relations entre la terre et le cosmos par l'intermédiaire des plantes : le sol, l'influence des planètes intérieures et extérieures, le calcaire et la silice
- Notion d'individualité en tant que principe d'organisation
- Les clés de compréhension de la viticulture biodynamique : Bouse de corne (500), Silice de Corne (501), le compost, l'utilisation des plantes.

### 1.2. Les différents rythmes cosmiques

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

### 1.3. Les différents aspects planétaires

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

## 2. Maîtriser la lecture du calendrier lunaire

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

- Modalités et adaptation pédagogiques :
  - Formation en présentiel uniquement.





Adaptation du contenu en fonction des problématiques et des objectifs des vins produits par le stagiaire (Programme mis à jour le 10/01/2024)

- Matériel pédagogique :
  - Présentation Power -Point avec vidéo projecteur et ordinateur portable
  - Livret Stagiaire
  - Questionnaire
  - Agenda biodynamique lunaire et planétaire 2024 (fourni)
  
- Identification du formateur :
  - Sandrine Boesch, Œnologue diplômée, + 20 ans d'expérience
  
- Evaluation :

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
- Echanges interactifs entre le formateur et les stagiaires

En fin de formation :

- Cas concret de mise en situation, élaboration d'un plan d'action
- 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 10/01/2024



**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

