

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, avec toujours comme fil rouge la santé de la vigne et la meilleure manière de l'accompagner.

Cet évènement donne la parole à des chercheurs, à des formateurs et des techniciens, mais également à des producteurs qui ont des pratiques innovantes et qui recherchent de nouvelles voies pour l'avenir.

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"
- Un spectacle vivant autour du vin
- Un cocktail dinatoire
- De la documentation et des livres à consulter

Jura
LE DÉPARTEMENT



Le Nez
dans le Vert



Hébergement

Nous vous laissons le soin de choisir et de réserver votre hébergement. Pour info, quelques possibilités à proximité :

- Hôtel des Cépages - D53, 5 Route de Villette les Arbois - 39600 ARBOIS - 03 84 66 25 25 - www.hotel-des-cepages.com (simple 67 € / double 76 € / petit déj 13 €)

- Hôtel Les Messageries - 2, rue de Courcelles - BP 22 - 39600 ARBOIS - 03 84 66 15 45 - www.hotel-arbois.com (de 36 à 78 € / petit déj 11€)

Nous vous enverrons sur demande une liste d'hébergements plus complète, avec chambres d'hôtes gîtes et hôtels.

Le lieu

**Salle des fêtes Espace Louis Pasteur
(ancienne collégiale au coeur du village)
Rue Notre-Dame- 39600 Arbois**

Visites chez des vignerons

Des visites seront proposées le mercredi après-midi 24 chez des vignerons en biodynamie autour du lieu du congrès pour ceux qui le souhaitent.

Soirée découverte biodynamie

Le mercredi soir 24 février, une conférence publique sera proposée. Plus d'infos prochainement !

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

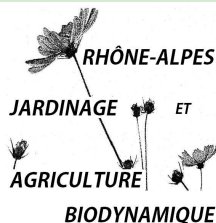
MABD Pôle Formation
5 place de la Gare 68000 Colmar
www.bio-dynamie.org

N° agrément formation professionnelle : 42680121868

Pour tout renseignement complémentaire :
Contact : Sozig CORNU
03 89 24 37 01 ou s.cornu@bio-dynamie.org



• GAB Jura •
Les Agriculteurs BIO du Jura



CONGRES

L'approche biodynamique de la vigne

Connaissances, recherches et pratiques



A Arbois (39600)

Les 25 et 26 février 2016

L'approche biodynamique de la vigne

Connaissances, recherches et pratiques



Les 25 et 26 février 2016

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. Trouver et partager des pratiques innovantes au regard des problématiques actuelles.

Le programme

- 1ère journée : jeudi 25 février (9h-20h30)**
Accueil à 8h30
- 9h : **Ouverture**
 - 9h30 : **Rencontre avec la vigne, de l'observation à la pratique**, Jean-Michel Florin, botaniste et formateur au MABD, co-directeur de la section agricole du Goetheanum
 - 11h : **Pratiques et essais biodynamiques dans le Jura**, Antoine et Jean-Etienne Pignier, vigneron (39)
 - 11h30 : **La notion de processus en agronomie et en biodynamie**, Dominique Massenet, conseiller formateur en agronomie et biodynamie
- Repas accompagné des vins des participants
- 14h30 : **Convictions, pratiques et essais**, Marc Guillemot, vigneron (71)
 - 15h30 : **Bonnes pratiques en pépinières et sauvegarde de la diversité**, Christophe Hebingier, pépiniériste
 - 17h : **Gestion des greffés-soudés les premières années comment partir sur de bonnes bases vis-à-vis des maladies du bois**, François Dal, conseiller viticole
 - 18 h : **Dégustation "Terroir et paysage" : des vins, des vigneron et des paysages**
 - 19h30 : **Spectacle En vin et Conte tout**
- Cocktail dinatoire

- 2ème journée : vendredi 26 février (9h-17h30)**
- 9h : **De l'individualité vers l'organisme agricole, appui sur des résultats de recherches en biodynamie**, Georg Meisner, chercheur à l'université de Geisenheim (D)
 - 10h : **Passage à une agriculture biodynamique**, Marie-Thérèse Chappaz, vigneronne à Fully (CH)
 - 11h15 : **Régénération de la vigne en lien avec le cours aux agriculteurs**, Pierre Masson, conseiller formateur en agriculture biodynamique
- Repas accompagné des vins des participants
- 14h30 : **Practical experience of biodynamyc viticulture and winemaking in Italy**, Michele Lorenzetti, vigneron et consultant (I) *intervention traduite*
 - 15h15 : **Vinification : jouer avec les ressources et richesses présentes en caves**, Pierre Sanchez, oenologue
 - 16h15 : **Dynamique des substances dans un domaine viticole**, Ueli Hurter, éleveur et co-directeur de la section agricole du Goetheanum (CH)
 - 17h15 : **Evolution de la vigne et du vin au regard de la biodynamie et des pratiques innovantes**, cloture.

Public concerné
L'ensemble des viticulteurs et vigneron étant intéressés par l'agriculture biodynamique ; les formateurs et techniciens ; les organismes partenaires en recherche, viticulture...

Votre bulletin est à retourner avant le 15/01/2016 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 libellé à l'ordre du MABD. Une facture vous sera envoyée suite au congrès.
Nombre de places limité, inscrivez-vous rapidement !

Bulletin d'inscription

L'approche biodynamique de la vigne

Les 25 et 26 février 2016 - Jura

- Frais pédagogiques :
- 160 € TTC** pour les viticulteurs*
 - 120 € TTC** pour les personnes en cours d'installation, étudiants, petits budgets*
 - 320 € TTC** pour les personnes prises en charge au titre de la formation professionnelle. Demande individuelle à faire à votre FAFSEA ou autre fond de formation pour une prise en charge partielle ou totale des frais de formation. Devis fournis sur demande.
 - 18 € TTC** repas jeudi midi
 - 30 € TTC** cocktail dinatoire jeudi soir
 - 18 € TTC** repas vendredi midi
 - Je suis déjà adhérent au MABD en 2016
 - 20 €** adhésion MABD 2016 obligatoire

..... **€ TTC TOTAL** (TVA au taux 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 24/02 après-midi
 - Je souhaite recevoir une liste des hébergements
- * Le coût ne doit pas être un obstacle à votre participation

Tous les repas seront réalisés à partir d'aliments bio et locaux

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