



## PERFECTIONNEMENT À LA VITICULTURE BIODYNAMIQUE

Lundi 24 octobre 2022

Marne (51)

• Bio en Grand Est •

**Durée :** 7h00 soit 1 jour  
**Intervenant :** Vincent MASSON, consultant en biodynamie

**Pré-requis :** Aucun

	Adhérent	Non-adhérent
Stagiaire contributeur VIVEA	Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel	
Stagiaire non contributeur VIVEA	203,00 €	304,50 €

Pour les stagiaires non contributeurs Vivea, des financements sont possibles, consultez notre site pour plus d'informations [biograndest.org/seformer](http://biograndest.org/seformer)

**Responsable de la formation :** COMESTAZ Anaëlle  
[anaelle.comestaz@biograndest.org](mailto:anaelle.comestaz@biograndest.org)  
 06.40.79.06.60

## Programme de la formation :

<b>Rappels et mises en pratique sur le terrain</b> 9h00-12h30	La Cave aux Coquillage, 41 Rue du Bourg de Vesle, 51480 Fleury-la-Rivière	Rappel des modalités de réalisation, de conservation et d'application des préparations biodynamiques. Rappel sur l'organisation de l'agriculture et de la viticulture biodynamique en France et en Europe. Point sur la réglementation européenne et la certification DEMETER. Les préparations et leurs modalités d'action : exemples concrets. Mise en pratique dans les parcelles de vigne.
<b>Approfondir et apprécier les réalités du terrain</b> 13h30-17h00		L'influence des cycles naturels sur l'eau, la plante et le sol : connaître les cycles naturels essentiels à respecter dans son travail. L'utilisation du calendrier des semis et l'importance à donner à chaque élément. Approfondissement du Cours aux Agriculteurs. Mieux discerner les pratiques essentielles à réaliser en biodynamie. Concilier de bonnes pratiques agronomiques avec les techniques biodynamiques.

Un repas, préparé par un traiteur, est prévu pour le déjeuner de la formation. Il sera à la charge des stagiaires. Dans ce cadre, merci de prévoir le jour de la formation de quoi régler le repas (environ 20€/repas) et de préciser d'éventuelles restrictions alimentaires.

Si vous êtes en situation de handicap, contactez le responsable de la formation afin de connaître les modalités d'accueil possible.

Bio en Grand Est est certifié pour son activité de formation



Retrouvez nos Conditions générales de formation et notre Règlement intérieur en ligne sur [biograndest.org/se-former/](http://biograndest.org/se-former/)

## Bulletin d'inscription à la formation :

NOM - Prénom : .....  
 Mail : .....  
 Tél. : .....  
 Date de naissance : .....

## Perfectionnement à la viticulture biodynamique

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations) :

chef d'exploitation  
 Conjoint(e) collaborateur(trice)  
 Aide familiale  
 Cotisant(e) solidaire  
 Salarié(e)  
 Autre – précisez : .....

**Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le : 14/10/2022**

[anaelle.comestaz@biograndest.org](mailto:anaelle.comestaz@biograndest.org)  
 53 rue Vernouillet, 51 100 REIMS

**NB : en cas d'annulation de votre part, des frais de dossier pourront vous être facturés.**