

**Durée :** 7h soit 1 jour**Intervenant :**Vincent MASSON, consultant en  
Biodynamie (Biodynamie Services)**Responsable de formation :**Lucie PIERRE, Bio en Grand Est  
lucie.pierre@biograndest.org  
☎ 06 41 56 94 56**Prérequis :** aucun**Tarifs :**

	Adhérent	Non adhérent
Stagiaire contributeur VIVEA	Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel	
Stagiaire non contributeur VIVEA	217 €	325,50 €
Demi-tarif	108,50 €	162,75 €

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

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

Association Bio en Grand Est

SIRET : 839 088 085 00031

Déclaration d'activité n° 44540375054 / Préfet de

À l'occasion du centenaire de la biodynamie, Vincent MASSON vous propose d'explorer l'histoire de la mise en pratique des préparations de 1924 à nos jours.

**Objectif**

Maîtriser l'utilisation de la biodynamie sur son domaine viticole pour la fertilisation et les soins apportés à la vigne au cours des saisons.

**Moyens Pédagogiques**

Présentation en salle et échanges avec les participants pour connaître leurs questionnements et y répondre

**Méthodes d'évaluation**

Auto-positionnement en début et fin de formation

**Le programme de la formation :**

Regard sur l'histoire	29/02 : 9h-12h30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Regard sur l'histoire des pratiques biodynamiques de 1924 à nos jours</li> <li>- Approfondissement du "Cours aux agriculteurs" de Rudolf Steiner</li> <li>- Tour de table des pratiques biodynamiques en place sur les domaines et discussion, réponse aux questionnements</li> </ul>
Approfondir et apprécier les réalités du terrain	29/02 : 14h00-17h30	<p>Selon les besoins et questions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mieux discerner les pratiques essentielles à réaliser en biodynamie</li> <li>- Rappel des modalités de réalisation, de conservation et d'application des préparations biodynamiques.</li> <li>- Mise en pratique dans les parcelles de vigne.</li> <li>- Connaître les cycles naturels essentiels à respecter dans son travail.</li> <li>- Concilier de bonnes pratiques agronomiques avec les techniques biodynamiques.</li> </ul>

✂ Bulletin d'inscription à la formation : « Perfectionnement à la biodynamie en viticulture » ✂

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Structure : \_\_\_\_\_

Tel : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Mail : \_\_\_\_\_

Date de naissance : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

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

- Chef(fe) d'exploitation  
 Conjoint(e) collaborateur(trice)  
 Aide familiale  
 Cotisant(e) solidaire  
 Salarié(e)  
 Autre – précisez :

**Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le 12/02/24**[lucie.pierre@biograndest.org](mailto:lucie.pierre@biograndest.org)

2 allée de Herrlisheim – 68000 COLMAR

je ne souhaite pas que mes coordonnées soient transmises aux autres participants pour organiser le covoiturage