ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Viticulture
Biodynamie

Les fondamentaux de la viticulture biodynamique

INITIATION

OBJECTIFS
- Connaître les principes de la biodynamie.
- Connaître les principales techniques.
- Savoir les mettre en œuvre à l'échelle d'une exploitation.

PROGRAMME
Présentation du déroulement de la formation et tour de table des attentes des participants.

Introduction aux bases de l'agriculture biodynamique :
- Définition de l'agriculture biodynamique.
- L'origine du «cours aux agriculteurs».
- Les personnalités marquantes.
- Concepts de base.
- La nutrition des plantes.
- Les grandes notions du «cours aux agriculteurs».

Les préparations biodynamiques : description.
- 500 et 500P
- 501.
- Éléments sur le compost et les préparations du compost, compost de bouse.
- Résultats d'expérimentations de terrain avec la mise en œuvre des préparations biodynamiques, et résultats de recherche institutionnelle.

Aspects pratiques pour le matériel de dynamisation et de pulvérisation des préparations.
- Rythmes du cosmos et calendrier biodynamique.
- Éléments sur la gestion sanitaire des plantes. Emploi de la prêle, de la valériane, etc.

QUI EST CONCERNÉ ?
- Viticulteur.
- Technicien viticole.
- Exploitant.
- Salarié agricole.

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :
- Exposé vidéo avec échanges.
- Livret stagiaire.

DURÉE ET HORAIRES :
- 2 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :
- Vincent MASSON

PARTENAIRE

*Spécialiste de la biodynamie, **Vincent Masson** anime des formations et conseille des domaines agricoles et viticoles dans la mise en oeuvre de pratiques biodynamiques. Vincent élabore et développe depuis 2005, des préparations et des solutions pour l'agriculture biodynamique. Ses connaissances reposent également sur de nombreuses rencontres en France, en Europe, ainsi qu'en Australie, Inde, USA, Afrique du Sud et Ukraine.*

2 JOURS

INTRA
PRIX SUR DEMANDE

INTER*
550 € H.T. / stagiaire
- Beaumes de Venise : 15 et 16 mars 2022

*INTER : prise en charge intégrale pour les stagiaires éligibles au Vivea (exploitants).

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats
- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une fiche d'évaluation est rem plie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques et un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Contact > formation@icv.fr > 06 77 62 15 31