

La viticulture bio-dynamique

Le monde viticole bouge, se questionne.

De plus en plus de vignerons s'interrogent, s'intéressent aux pratiques bio-dynamiques. 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 bio-dynamiques 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 bio-dynamiques, de se questionner sur notre lien au sol, sur le sens et le rôle du vigneron d'aujourd'hui.

Cet évènement donne la parole à des chercheurs, à des formateurs, mais également à des producteurs.

Quel sera le rôle de la viticulture bio-dynamique dans le monde viticole de demain ?

Et aussi lors de ce séminaire :

Une exposition photos, textes et poèmes intitulée : "Biodiversité et viticulture bio-dynamique"

Une dégustation "Terroir et paysage"

De la documentation et des livres à consulter.



Le lieu

Ethic Etapes Dijon
Centre de Rencontres Internationales
1 bd Champollion
21000 Dijon

Accès :



Ce stage est organisé par la :
Maison de l'Agriculture Bio-Dynamique
Pôle Formation

5, place de la Gare 68000 Colmar
www.bio-dynamie.org

qui regroupe les organismes nationaux :

- **Le Mouvement de Culture Bio-Dynamique (MCBD)**
N° agrément formation professionnelle : 42680121868
- **Le Syndicat d'Agriculture Bio-Dynamique (SABD)**
- **L'Association Demeter France**

Pour tout renseignement complémentaire :

Tél. : 03 89 24 37 01 Fax : 03 89 24 27 41
ou sabd@bio-dynamie.org

Maison de l'Agriculture Bio-Dynamique

CONGRES

**L'approche bio-dynamique
de la vigne :
connaissances et recherches**



A Dijon

Les 10 et 11 mars 2011

Congrès L'approche bio-dynamique de la vigne : connaissances et recherches.

Les 10 et 11 mars 2011

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.

Le programme

1ère journée : jeudi 10 mars (9h00-18h00)

Introduction, Soazig Cornu et Frédéric Geschickt.

Ouverture, Anne-Claude LEFLAIVE, vigneronne en Bourgogne.

- 9h45 : **Approche goethéenne de la vigne**, Jean-Michel Florin, botaniste et formateur en approche goethéenne à la Maison de l'Agriculture Bio-Dynamique..

- 11h15 : **Résultats de recherches sur différentes modalités de bio-dynamie**, Georg Meisner, chercheur à l'université de Geisenheim, D.

- 12h15 : **Développement de la bio-dynamie et réseaux sociaux**, Claude Compagnonne, sociologue à l'INRA de Beaune.

Repas.

- 14h30 : **Etre vigneron en bio-dynamie aujourd'hui, convictions, pratiques et essais**, Frédéric Lafarge, vigneron en Bourgogne.

- 15h30 : **Stimulation des mécanismes de défense de la vigne : évaluation au labo et au champs**, Dr Katia Gindro et Dr Pierre Henri-Dubuis, chercheurs au sein du groupe mycologie de la Station fédérale de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW, Suisse.



- 17h : **Humus et vie du sol, points de vue croisés**, Dominique Massenet, formateur en agronomie et bio-dynamie.

- 18 h : **Dégustation.**

2ème journée : vendredi 11 mars (9h-17h)

- 9h : **Influence des préparations biodynamiques 500 et 501**, intervention de Dominique Léville, chercheur au FIBL, CH.

- 10h : **Le cuivre et le soufre, substances et actions**, Marc Follmer, pharmacien à Weleda.

- 11h15 : **15 ans de viticulture bio-dynamique, témoignage technique et photographique**, Marc Guillemot, vigneron dans le Mâconnais.

- 12h : **Les cristallisations sensibles comme apport complémentaire de connaissances**, Margarethe Chappelle, chercheuse en cristallisations depuis 20 ans.

Repas.

- 14h30 : **Essais sur le terrain avec des vigneron : évolutions de sols, matériel végétal**, Pierre Masson, formateur en agriculture bio-dynamique.

- 15h30 : **Le sens du vin, le rôle du vigneron**

Clôture et perspectives : table-ronde

Public concerné

L'ensemble des viticulteurs et vigneron pratiquant ou étant intéressés par l'agriculture bio-dynamique ; les formateurs et techniciens en viticulture ; les organismes partenaires en agriculture, recherche, viticulture...

Congrès viticulture
10 et 11 mars 2011

Bulletin d'inscription

<input type="checkbox"/>	Congrès 2 jours Viticulteurs*	90 €
<input type="checkbox"/>	Congrès 2 j. Techniciens, Structures	180 €
<input type="checkbox"/>	Nuit mercredi soir et petit déj'	30 €
<input type="checkbox"/>	Repas jeudi midi	20 €
<input type="checkbox"/>	Repas jeudi soir	15 €
<input type="checkbox"/>	Nuit jeudi soir et petit déj'	30 €
<input type="checkbox"/>	Repas vendredi midi	20 €

TOTAL €

Nom Prénom :

Société/Domaine :

Adresse :

C.P. Ville :

Tél. :

E-mail :

J'ai besoin d'une facture : OUI NON

* Le coût ne doit pas être un obstacle à votre participation

Hébergement sur place au CRI, en chambres de 2 lits.

Repas réalisés à partir d'aliments biologiques.

Nous proposons à chaque vigneron d'amener 2 bouteilles de sa production qui seront partagées lors des repas (droit de bouchon pris en charge par les organisateurs).

Votre bulletin est à retourner avant le 10/02/2011 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 (congrès + repas + hébergement) libellé à l'ordre du MCBD.