

## L'agriculture Bio-Dynamique

Les fondements de l'agriculture bio-dynamique ont été donnés par le scientifique et philosophe autrichien Rudolf STEINER en juin 1924.

Se basant sur une profonde compréhension des lois du vivant, cette agriculture ouvre des perspectives pour une réconciliation de l'homme avec la nature.

Dans une ferme bio-dynamique, on recherche l'harmonie entre le végétal, l'animal et la présence de l'homme en favorisant la diversité des cultures et des paysages. Le domaine bio-dynamique forme une *individualité* qui doit tendre vers l'autonomie en ce qui concerne les intrants (fourrage, engrais, semences, etc.) et la consommation d'énergie.

L'agriculture bio-dynamique se donne pour but de :

- régénérer les paysages,
- préserver et accroître la fertilité des sols,
- produire une alimentation saine et capable de fortifier les organismes humains,
- favoriser les relations entre producteurs et consommateurs.

Ces objectifs peuvent être obtenus grâce à la mise en oeuvre de procédés thérapeutiques (préparations bio-dynamiques) et au respect des lois de la nature et des rythmes cosmiques.

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

Pôle Formation

5 place de la Gare 68000 Colmar

[www.bio-dynamie.org](http://www.bio-dynamie.org)

N° agrément formation professionnelle : 42680121868

Pour tout renseignement complémentaire sur les formations professionnelles:

Contact : Chloé Poitral

Tél. : 03 89 24 37 01 Fax : 03 89 24 27 41

ou [sabd@bio-dynamie.org](mailto:sabd@bio-dynamie.org)

## Le lieu

La Ferme de Barané

Wilm et Uli Wijnen

Mas d'Azil

09290 GABRE

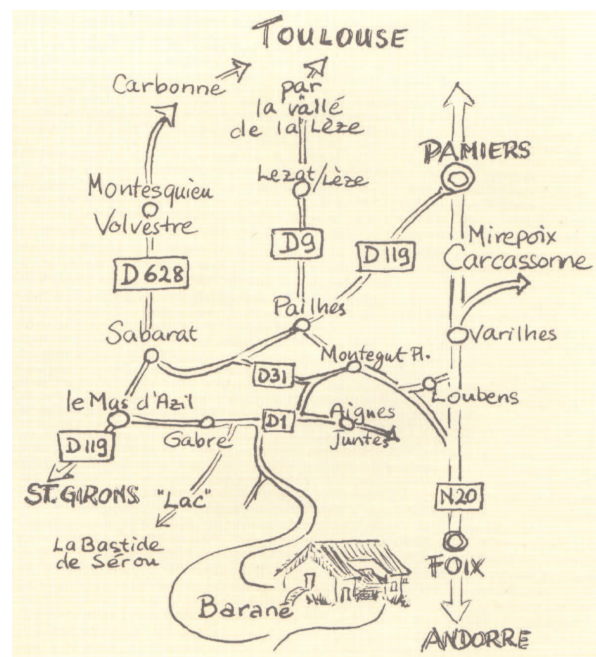
## Hébergement et repas

(Informations au dessous du bulletin d'inscription)

**Contactez directement la ferme** pour les détails pratiques et vos réservations :

[info@barane.com](mailto:info@barane.com) ou 05 61 69 98 17

## Accès



## En partenariat avec



La marque des produits certifiés de l'agriculture bio-dynamique



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural

# Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique

## FORMATION PROFESSIONNELLE

## Agriculture bio-dynamique : bases et pratique



## Dans l'ARIEGE 09290 Gabre

**4 journées de formation :**  
**Les 7 et 8 novembre 2011**  
**et les 5 et 6 décembre 2011**

# Agriculture bio-dynamique : bases et pratique

4 journées de formation :  
7 et 8 novembre et 5 et 6 décembre 2011



## Objectifs

Identifier et comprendre les concepts de base de l'approche et de la méthode bio-dynamique

Connaître les techniques spécifiques et aborder leur mise en pratique

## Le programme

1ère journée : lundi 7 novembre 2011  
(9h-17h30)

### Approche méthodologique de la bio-dynamie

- Histoire de l'agriculture bio-dynamique
- Principes fondamentaux spécifiques
- Une autre approche du vivant
- Conception des règnes de la nature
- Notion d'individualité agricole, relations et équilibres dans l'écosystème

2ème journée : mardi 8 novembre  
(9h-17h30)  
Des bases à la pratique

- Préparations bio-dynamiques pour les cultures et les composts
- Qualité de l'eau, dynamisations, pulvérisations
- Eléments d'astronomie pour comprendre les rythmes solaires, lunaires et planétaires
- Utilisation et respect des rythmes

Mise en pratique (dynamisation d'un compost, brassage d'une préparation)



3ème journée : lundi 5 décembre (9h-17h30)  
Mise en oeuvre de la bio-dynamie

- Agronomie : rotations, façons culturales
- Fertilisation et travail du sol
- Raisonnement de la protection phytosanitaire
- Aménagements paysagers et biodiversité
- Gestion de la fumure
- Gestion des adventices, parasites, maladies

4ème journée : mardi 6 décembre (9h-17h30)  
Approche d'un thème spécifique

Apports spécifiques et approfondissement : itinéraires techniques, application des préparations etc. en réponse aux demandes des participants.

Visite du domaine agricole

## Les intervenants

**René Becker**, formateur en agriculture bio-dynamique, ancien éleveur

**Michel Leclaire**, maraîcher retraité, formateur en agriculture bio-dynamique

**Wilm Wijnen** est polyculteur-éleveur en bio-dynamie sur la ferme qui accueille la formation.

Nous nous réservons la possibilité d'annuler la formation en cas d'un nombre insuffisant de participants.

Votre bulletin est à retourner avant le 28/10/2011 à :  
MABD - Pôle Formation - 5 place de la Gare - 68000 Colmar

**Votre inscription sera prise en compte dès réception de votre bulletin accompagné du chèque de règlement (formation + repas éventuellement) libellé à l'ordre du MABD.**

## Formation agriculture bio-dynamique : bases et pratique

### Bulletin d'inscription ARIEGE

**Sous réserve de financement de la formation par VIVEA, les tarifs pour les 4 journées de formation sont :**

**0 €** pour les agriculteurs\* à jour de leur cotisation VIVEA  
Date de naissance : .....

**140 €** (35 €/j) pour personnes en cours d'installation ou autres

**280 €** (70 €/j) pour les salariés agricoles et prises en charge au titre de la formation professionnelle (demande individuelle à faire à votre FAFSEA ou fond de formation)

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

\* (agriculteurs, conjoints collaborateurs, cotisants solidaires).  
La formation est prise en charge par les fonds VIVEA et FEADER.  
Pour valider votre inscription, joindre un **chèque de caution d'un montant de 120€** (30€/j) à l'ordre du MABD. Ce chèque vous sera restitué à la fin de la formation si vous êtes présent sur toute la durée de la cession et finançable par le VIVEA.

**16 €** Adhésion annuelle obligatoire (sauf si vous êtes déjà adhérent au MABD)

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Tél. : ..... Fax : .....

E-mail : .....

**Hébergement** : (à régler sur place)  
Vous pouvez être hébergé à la Ferme de Barané : nuitée avec petit déjeuner de 18,50 à 38 € par pers. Possibilité d'arriver la veille au soir. Réservation nécessaire.

**Repas** : (à régler sur place)  
Les repas du midi sont tirés du sac.  
Les repas du soir peuvent être fournis par la Ferme sur demande (14€ par repas chaud). Inscription nécessaire.

**Contactez directement la ferme** pour détails pratiques, réservation hébergement et inscription repas :  
info@barane.com ou 05 61 69 98 17

