

Pour participer envoyer le coupon ci-dessous, accompagné de votre règlement par chèque (encaissement après la journée) à :
VINI VITIS BIO - BP 103 - 33220 PINEUILH

Mme, Mlle, M.(¹)



Nom

Prénom

Intitulé de facturation :

Adresse :

Tél.

E-mail :

- Participera à la journée «**La Vigne et la Biodynamie**» du **7 Février 2012**
au Château Courtade-Dubuc à Camblanes et Meynac

Et sera accompagné de : -

-
-

Conditions de participation : 71.76 € TTC

Nombre de personnes :X 71.76 € =

Repas :X 12.66 € =

Total TTC à régler :

Par chèque n°.....

Date

Signature

(¹) Rayer la mention inutile



VINI VITIS BIO



109, rue Jean Moulin BP 103
33220 Pineuilh

☎ : 05.57.51.08.67

courriel : vinivitisbio@wanadoo.fr

danielnoel@wanadoo.fr

Site : www.vinivitisbio.fr



ORGANISME DE FORMATION N° 723 303 731 33 - PRÉFECTURE RÉGION AQUITAINE

JOURNÉE D'INFORMATION

« *LA VIGNE et LA BIODYNAMIE* »



Mardi 7 Février 2012

De 9 h à 18 h



Château COURTADE-DUBUC
22 chemin du Jonc
33360 CAMBLANES et MEYNAC

Intervenants :

- Daniel NOËL-FOURNIER, Fondateur de VINI VITIS BIO

☎ 06.68.72.29.02

- Jacques FOURES, Oenologue, Formateur en Biodynamie

☎ 06.08.22.63.68

Lieu de la Formation :

Château COURTADE-DUBUC
22 chemin du Jonc
33360 CAMBLANES et MEYNAC

Date de Formation :

Mardi 7 Février 2012 de 9 h à 18 h



Cette journée a pour but de développer les principes de la Biodynamie appliquée à la viticulture, par un vigneron, oenologue, praticien de la Biodynamie.

A la suite de cette journée, la mise en oeuvre de la biodynamie dans votre domaine vous semblera une évidence et une pratique logique et compréhensible.

Vignes en **Biodynamie**



Vignes en culture **conventionnelle**



Après un hiver de repos, l'herbe a envahi la totalité du sol et en avril, nous redélimitons la partie qui sera travaillée sous le rang de vigne.

Il n'y a plus de vie dans le sol et le bois de taille n'est plus décomposé.

Programme de la journée :

9 h - 9 h 15	Accueil des participants
9 h 15 - 10 h Daniel Noël-Fournier	Vini Vitis Bio soutient la biodynamie, aboutissement de la voie écologique, biologique dans le vignoble
10 □ □ 12 □ Jacques Foures	- Sources et fondements de la Biodynamie - La Biodynamie, agriculture biologique et agronomie fine : <ul style="list-style-type: none">• Le domaine• Les préparations• Le compost
12 □ □ 14 □	Repas
14 □ □ 18 □	- La vigne en biodynamie : <ul style="list-style-type: none">• Soins spécifiques• Culture• Maladies et biodynamie - La vinification - Eléments simples d'astronomie, calendrier - Conclusions et échanges

