

S'INITIER À LA VITICULTURE BIODYNAMIQUE

Objectifs de la formation

Découvrir la biodynamie en viticulture et les différentes pratiques qui peuvent en découler

Enjeux

La biodynamie qu'est-ce que c'est ? Comment la pratiquer sur la vigne et le vin ? Jean-Christophe Pellerin, vigneron en biodynamie depuis 2008, vous propose de partager son expérience, ses pratiques, ses méthodes de travail pour démarrer ou progresser dans ce sens sur votre ferme.

Pré-requis

Aucun

Déroulé

Quelles méthodes de travail en biodynamie ?

Partage d'expériences sur différentes pratiques :

Utilisation des plantes et huiles essentielles pour soigner la vigne et diminuer les doses de cuivre

Utilisation du calendrier lunaire et planétaire pour conduire la vigne et la vinification

Géobiologie et Vigne

Baisse des intrants dans la cave : diminution des doses de soufre

Mode de validation : cette formation sera validée par une attestation de formation remise à la suite du stage.

Dates, lieux et intervenants

06 mars 2018

09:30 - 17:00 (7hrs)

Domaine de Jean-Christophe Pellerin Lieu dit Perrozan
01000 St-Sorlin-en-Bugey

Jean-Christophe Pellerin, vigneron en biodynamie depuis 2008

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à l'ADDEAR de l'Ain, 2 Bd Irène Joliot Curie, 01000 Bourg-en-Bresse.

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 06/03/2018

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Autre situation : nous contacter

Plus de renseignements

Claudine Pitiot-Bêche (responsable de stage)

adear01@orange.fr

ADDEAR de l'Ain

2 Bd Irène Joliot - Curie

01006 BOURG EN BRESSE

Tel. 04 74 45 25 59

Repas partagé le midi