

Viticulture et vinification : Les méthodes alternatives pour gagner en autonomie et diminuer les intrants.

Objectifs de la formation

Acquérir des connaissances techniques sur des méthodes alternatives aux intrants à la fois au champ et à la cave.

Pré-requis

Aucun

Déroulé

- Les moyens pour diminuer le recours aux intrants sur la vigne, diminuer les doses de cuivre :
 - Les principes de base de la viticulture biodynamique. Introduction aux préparations biodynamiques et compréhension du rôle dans la gestion de l'exploitation.
 - Utilisation des décoctions de plantes et huiles essentielles pour soigner la vigne.
 - Utilisation du calendrier lunaire et planétaire pour conduire la vigne.
 - La géobiologie et la vigne.
- Les moyens pour diminuer le recours aux intrants lors de la vinification :
 - Diminuer les doses de soufre via la vinification douce
- Mise en pratique :
 - S'essayer à la réalisation des préparations
 - Se projeter sur la mise en place des techniques alternatives sur sa ferme dans une finalité d'optimisation agronomique, sanitaire et économique.

Dates, lieux et intervenants

28 janv 2020

09:30 - 17:30 (8hrs)

Domaine Jean-Christophe PELLERIN Perrozan
01150 Saint Sorlin en Bugey

Jean-Christophe PELLERIN, vigneron biodynamiste.

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 23/01/2020

Tarifs

Non agricole 50€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Une adhésion à l'Addear01 est demandé pour toute participation à une formation.

Plus de renseignements

Landry DEFFONTAINES

adear01@orange.fr

ADDEAR de l'Ain

2 Bd Irène Joliot - Curie

01006 BOURG EN BRESSE

Tel. 04 74 45 25 59

Repas partagé