

## La biodynamie, une culture du vivant

→ 22 & 23 février,  
8 & 12 mars 2018

Lieu : Sommières

*Les pratiques des producteurs évoluent face aux conséquences des produits phytosanitaires sur l'environnement et sur les usagers des espaces ruraux. Les agriculteurs souhaitent produire plus et mieux tout en limitant leurs impacts et en privilégiant des systèmes de productions autonomes capables de garantir la performance de leurs exploitations.*

*L'agriculture biodynamique répond à cet objectif par son approche globale, la prise en compte des rythmes cosmiques et l'utilisation de préparations naturelles.*

### Public

- Agriculteurs/trices et porteurs de projet agricole

### Méthodes et moyens pédagogiques

- Exposé et échanges
- Mises en situation à partir de cas concrets
- Visites d'exploitations

### Intervenant

- Gérard AUGÉ, formateur et conseiller en agriculture bio et biodynamique

### Objectifs

- Comprendre le **fonctionnement d'une exploitation conduite en biodynamie**.
- Maîtriser les **bases** de la biodynamie.
- Connaître les **pratiques** à développer pour mener une démarche biodynamique.

### Programme

#### Les bases de l'agriculture biodynamique :

- Principes fondamentaux spécifiques.
- Éléments d'astronomie pour comprendre les rythmes solaires, lunaires et planétaires
- Qualité de l'eau, biodynamisations, pulvérisations et épandage.
- Utilisation et respect des rythmes.
- Les relations et équilibres dans l'écosystème.

#### Mise en œuvre des principes de la biodynamie :

- Réalisation en groupe d'une préparation naturelle.
- Analyse de fermes conduites en biodynamie.
- Lutte spécifique contre les adventices et contre les parasites animaux.
- Gestion de la fumure et de la fertilité des sols
- Choix et modalités d'application naturelles en fonction des objectifs.
- Gestion des rotations.

*Les visites d'exploitation seront choisies en fonction du profil des participants.*

→ **Inscription obligatoire** à l'aide du bulletin d'inscription : [cliquez ici](#) pour l'inscription en ligne ou voir en fin de catalogue

→ **Plus d'info ?** Contactez Stéphanie HOSFORD, 04 66 77 10 83  
hosford@civamgard.fr

### Infos pratiques

Apporter  
votre  
pique-nique !