

MASTER INTERNATIONAL EN BIODYNAMIE POUR LA VIGNE ET LE VIN du 16 au 20 novembre 2020, à Château

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Séminaire intensif dédié à l'agriculture biodynamique avec des modules de formation en viticulture, pédologie, physiologie végétale, stratégie de gestion, dégustation, visites de domaines viticoles.

Ce séminaire s'adresse à des personnes qui souhaitent aborder la biodynamie de manière approfondie. Particulièrement adapté pour les personnes qui prennent des responsabilités ou qui souhaitent pouvoir agir avec précision sur des domaines déjà en biodynamie, ces journées permettront aussi à toute personne intéressée par une conversion de la prévoir de manière sereine. De manière plus large il s'adresse aux professionnels : domaines viticoles, techniciens, responsables commerciaux et marketing, restaurateurs, cavistes, étudiants universitaires, chercheurs.

Ce cours, conçu par Cambium (Italie) et Biodynamie Services (France) propose l'étude de l'agriculture biodynamique appliquée à la vigne et au vin, avec comme objectif la transmission de compétences professionnelles étendues.

Souhaitant combiner la théorie de base avec les meilleures expériences pratiques, le séminaire est divisé en modules abordant chacun un thème spécifique. Des visites de domaines viticoles et des dégustations thématiques font partie du programme.

Le choix d'un emploi du temps assez intensif sur plusieurs journées successives repose sur l'expérience des premières éditions du Master en Italie qui ont été des succès. Un échange continu et approfondi entre les participants et avec les intervenants se développe pendant les moments de convivialité, repas, dîners et offre une valeur ajoutée supplémentaire à cette formation.

Des documents seront fournis aux participants et une librairie proposera des ouvrages liés au sujet étudié.

PLAN DIDACTIQUE

Module 1

lundi 16 novembre – Vincent Masson consultant et formateur en agriculture biodynamique, gérant de Biodynamie Services

Histoire et principes de l'agriculture biodynamique, fertilité du sol et nutrition de la plante

Regards sur le contexte dans lequel l'agriculture biodynamique prend naissance: les évolutions agricoles, leurs impacts sur la nutrition et la santé des cultures ainsi que la fertilité des sols. Concepts de base pour une compréhension des préparations biodynamiques.

Module 2

lundi 16 novembre – Vincent Masson et Adriano Zago, agronome, œnologue, consultant et formateur en agriculture biodynamique.

La 500, la 500P et les préparations du compost.

Comment créer et augmenter la matière organique en biodynamie: la préparation 500, les préparations du compost et la 500P: rôles, mise en œuvre et résultats d'utilisation avec cas pratiques dans plusieurs domaines viticoles.

Mise en œuvre: sept points déterminants pour de bons résultats des préparations à pulvériser.

Module 3

mardi 17 novembre – Vincent Masson

La 501 et les résultats des préparations biodynamiques.

Santé, structure et qualité : importance de la préparation 501, rôle, mise en œuvre et résultats d'utilisation : renforcer la santé des plantes et les qualités des fruits.

Module 4

mardi 17 novembre - Vincent Masson et Adriano Zago

Éléments de phytothérapie

Les extraits de prêle des champs et de valériane font partie des préparations biodynamiques, nous aborderons leurs usages et leur mise en œuvre. Nous présenterons quelques autres plantes qui, préparées en tisanes, peuvent être utiles pour soutenir l'équilibre de la vigne selon les problématiques de la saison, constituant ainsi un bon complément aux pratiques de base de la biodynamie.

Module 5

mardi 17 novembre - Adriano Zago

Dégustation 'L'Italie en biodynamie'

Dégustation de 6 vins de 6 domaines de différentes régions avec les cépages les plus célèbres d'Italie. Ces domaines ont une histoire significative en agriculture et viticulture biodynamiques. Par cette dégustation nous allons analyser non seulement le goût du vin mais surtout les choix techniques, éthiques, de travail en chai, etc.

Adriano Zago travaille depuis plusieurs années avec ces domaines, ce qui nous permettra un accès privilégié à leur monde. Un petit tour d'Italie à travers la biodynamie et le vin.

Module 6

mercredi 18 novembre - Adriano Zago

La gestion de la matière organique du sol en agriculture biodynamique: compost et engrais verts.

Importance, mise en œuvre, gestion et résultats d'utilisation avec étude de cas pratiques dans plusieurs domaines viticoles. Préparation du compost à partir de déchets viticoles et œnologiques, ses effets sur le sol et le domaine viticole.

Module 7

mercredi 18 novembre - Mario Malagoli professeur associé de Physiologie et Biologie Végétale à l'Université de Padoue.

Physiologie de la vigne et biodynamie.

Analyse et compréhension d'études récentes sur le système racinaire, les défenses naturelles des plantes contre les maladies et la capacité d'absorption des plantes grâce à l'utilisation de bonnes pratiques agronomiques en biodynamie.

Module 8

jeudi 19 novembre - Frédéric Lafarge vigneron à Volnay, Domaine Michel Lafarge.

Visite au Domaine Lafarge, Volnay. En biodynamie depuis 1997, le domaine est certifié Demeter.

Module 9

jeudi 19 novembre - François Duvivier, régisseur du domaine Marquis d'Angerville

Visite au Domaine Marquis d'Angerville. En biodynamie depuis 2006, le domaine est certifié Demeter.

De nombreuses expérimentations ont été menées au fil des ans sur ces deux domaines, tant au sujet de l'emploi de la silice de corne que de différentes tisanes et autres pratiques (pralins, badigeons, etc.) pour soutenir la santé de la vigne.

Nous aborderons au cours de ces deux visites, les pratiques, le matériel, les essais, les évolutions liées à la biodynamie.

Module 10

jeudi 19 novembre - Adriano Zago

Dégustation 'La biodynamie et l'amphore'.

L'amphore peut être un excellent outil technique pour la valorisation de l'unicité d'un terroir, un récipient avec une histoire millénaire qui peut aujourd'hui être utilisé avec les connaissances et techniques œnologiques les plus modernes, surtout dans la vinification des vins naturels. Dégustation de 6 vins de 6 domaines différents où l'amphore est utilisée avec différentes modalités et résultats. Adriano Zago travaille avec l'amphore dans plusieurs domaines depuis maintenant plus de 10 ans. Il partagera son expérience et le fait que l'amphore peut vraiment devenir pour un vigneron l'outil pour valoriser son travail en biodynamie.

6 parcours techniques, 6 histoires, 6 récits du vin.

Module 11

vendredi 20 novembre – Enzo Mescalchin chercheur du département d'Expérimentation et Services Technologiques /Agriculture Biologique de la Fondation Edmund Mach.

Gestion phytosanitaire avancée en viticulture biodynamique.

Importance pour le vigneron en biodynamie d'une connaissance approfondie dans l'utilisation de produits phytosanitaires, la physiologie des plantes et leurs pathologies. Une étude de cas sur l'utilisation correcte du cuivre.

Analyse et compréhension des études les plus récentes sur le contrôle du mildiou et autres pathologies des plantes.

Module 12

vendredi 20 novembre - Adriano Zago et Vincent Masson

Stratégies d'intervention dans un domaine viticole en biodynamie.

La biodynamie est un excellent complément pour sublimer un travail de qualité.

Agronomie, viticulture, œnologie, stratégie d'entreprise, économie, finance, organisation de l'entreprise, organigramme du personnel sont tous des éléments qui contribuent à produire de la qualité. Cette dernière partie permettra d'aborder des cas pratiques en ce qui concerne la mise en place de stratégies biodynamiques sur les domaines des participants.

Nous nous appuierons sur des exemples concrets où de telles pratiques ont été menées avec succès.

INTERVENANTS

Vincent Masson

Gérant de la sarl BioDynamie Services créée avec son père Pierre Masson en 2005. Spécialiste de l'élaboration et de la mise en œuvre des préparations biodynamiques, il passe une grande partie de son temps en France et dans le monde, à accompagner des agriculteurs et des vignerons pour commencer ou progresser en biodynamie.

Adriano Zago

Agronome et œnologue, consultant et formateur en agriculture et viticulture biodynamiques. Études à l'École d'œnologie de Conegliano, faculté d'agronomie à l'Université de Padoue et à l'Université de Montpellier (ENSAM et INRA). Il est consultant pour plusieurs domaines viticoles réputés en Italie comme : Avignonesi, Foradori, Ceretto, Arianna Occhipinti, Col d'Orcia. Pour la formation il travaille avec plusieurs instituts comme l'Université de Padoue, la Fondation Edmund Mach etc. Depuis 2019 il est le fondateur du premier Master en Europe pour la biodynamie et le vin.

Mario Malagoli

Professeur associé de Physiologie et Biologie Végétale à l'Université de Padoue. Auteur de plus de 120 publications scientifiques, il est responsable de nombreux projets de recherche avec des instituts italiens et internationaux. Il réalise des activités de recherche sur l'utilisation de plantes pour la phyto-épuration, la nutrition des plantes et la fertilité de sols, l'agriculture biologique et biodynamique.

Frédéric Lafarge

Vigneron à Volnay , Domaine Michel Lafarge (12 ha ayant débuté en biodynamie en 1997) et à Fleurie dans le Beaujolais, Domaine Lafarge-Vial (5.5 ha en biodynamie depuis 2014). Domaines certifiés Demeter

François Duvivier

Régisseur du domaine Marquis d'Angerville (15 ha de vignes à Volnay - Bourgogne) et du domaine du Pélican (15 ha de vignes à Arbois - Jura). Domaines certifiés Demeter avec un démarrage de la biodynamie en 2006.

Enzo Mescalchin

Chercheur du département d'Expérimentation et Services Technologiques /Agriculture Biologique de Fondation Edmund Mach, organisation prestigieuse qui travaille depuis 140 ans dans la recherche et la formation dans le secteur agroalimentaire. Il a conduit plusieurs études sur la biodiversité et son développement en agriculture.

MASTER INTERNATIONAL EN BIODYNAMIE POUR LA VIGNE ET LE VIN

16-20 novembre 2020
III ÉDITION

NOVEMBRE	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Matin 8:30 - 13:00 avec une pause	MODULE 1 Histoire et principes de l'agriculture biodynamique, fertilité du sol et nutrition de la plante Vincent Masson	MODULE 3 La 501 et les résultats de préparations biodynamiques Vincent Masson	MODULE 6 La gestion de la matière organique du sol en ABD: compost et engrais verts Adriano Zago	MODULE 8 Visite au Domaine Lafarge, Volnay Frédéric Lafarge	MODULE 11 Gestion phytosanitaire avancée en viticulture biodynamique Enzo Mescalchin Fondation E.Mach
Déjeuner 13:00	Château	Château	Château	Volnay	Château
Après-midi 14:30 - 18:00 avec une pause	MODULE 2 La 500 et les préparations du compost Vincent Masson et Adriano Zago	MODULE 4 La phytothérapie et visite au centre biodynamique BDS Vincent Masson et Adriano Zago	MODULE 7 Biodynamie dans la physiologie de la vigne Mario Malagoli, Université Padoue	MODULE 9 Visite au Domaine Marquis D'Angerville François Duvivier	MODULE 12 Stratégies d'interventions dans un domaine viticole biodynamique Adriano Zago et Vincent Masson
Dégustation 18:15 - 20:30		MODULE 5 Dégustation 'L'Italie en biodynamie' Adriano Zago		MODULE 10 Dégustation 'La biodynamie et l'amphore' Adriano Zago	
événements du soir	Dîner de bienvenue, le Pain sur la table à Cluny	Visite guidée de Cluny	Dîner au Potin Gourmand à Cluny	Dîner le Pain sur la table à Cluny	Dîner final avec les vignerons biodynamistes, le Pain sur la table à Cluny



LE COURS INCLUT

- PLUS DE 40 HEURES DE FORMATION
- 12 MODULES DIDACTIQUES
- 4 INTERVENANTS INTERNATIONAUX
- 2 VISITES DE DOMAINES EN BOURGOGNE (déplacements inclus)
- 2 DÉGUSTATIONS DE VINS BIODYNAMIQUES
- ✓ ÉVÉNEMENTS EXCLUSIFS
- ✓ SUPPORTS DIDACTIQUES
- ✓ À DISPOSITION DES PARTICIPANTS UNE LIBRAIRIE DES LIVRES TECHNIQUES, SECRÉTARIAT TECHNIQUE
- ✓ DIDACTIQUE ET LOGISTIQUE DÉDIÉS AUX PARTICIPANTS
- ✓ VISITE GUIDÉE DE CLUNY.
- COÛT POUR TOUTES LES ACTIVITÉS DU MASTER 1100€ht