ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Viticulture
Biodynamie

Soigner la vigne avec des plantes

PERFECTIONNEMENT

OBJECTIFS

- Comprendre les maladies et les parasites de la vigne.
- Savoir préparer des tisanes, décoctions et macérations pour soigner la vigne et son sol.

PROGRAMME

Le problème des préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP).

- Réglementations française, allemande, suisse et autrichienne.

Comprendre les maladies et parasites de la vigne.

- Santé et maladie, un problème d'environnement de la plante.
- Les parasites vus comme des révélateurs de situations et des auxiliaires de l'agriculteur.
- Concepts de la plante et des maladies des plantes en biodynamie.
- Quelques clefs pour comprendre : théorie de la « trophobiose » de Francis Chaboussou, une nouvelle conception de la nutrition des plantes.
- La plante entre ciel et terre et les liens entre le sol, la plante et l'animal.

Régulation et nutrition foliaire avec les préparations biodynamiques.

- Quelques préparations employées en foliaire (achillée, matricaire, ortie, écorce de chêne, pissenlit et valériane, etc.).
- Plantes employées pour fertiliser ou stimuler : ortie, consoude.
- Plantes employées pour prévenir et réguler les maladies cryptogamiques : ortie, prêle, osier, reine des prés, sureau, menthe, sauge, bourdaine, rhubarbe, ail, oignon, lavande, buis,...
- Plantes à caractère insectifuge ou insecticide : absinthe, ail, fougère, lavande, lierre, menthe,...
- Plantes à usages divers : valériane, achillée, matricaire, saponaire, etc.
- Produits apparentés au monde végétal : lait, lait écrémé et petitlait, argiles, propolis, vus comme des substances de nature végétales et leur emploi.

Préparer les extraits de plantes.

- Extraction à froid, purins, digestions, tisanes, décoctions, huiles essentielles, eaux florales.
- Qualité de l'eau.
- Les nouvelles recherches de La station Suisse de Changins et les extraits de compost en Amérique du nord.

Aspects pratiques pour le matériel de préparation des extraits végétaux, la conservation et la pulvérisation.

QUI EST CONCERNÉ ?

- Viticulteur.
- Technicien viticole.
- Exploitant.
- Salarié agricole.

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges.
- Livret stagiaire.

DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Vincent MASSON

PARTENAIRE

*Spécialiste de la biodynamie, **Vincent Masson** anime des formations et conseille des domaines agricoles et viticoles dans la mise en oeuvre de pratiques biodynamiques. Vincent élabore et développe depuis 2005, des préparations et des solutions pour l'agriculture biodynamique. Ses connaissances reposent également sur de nombreuses rencontres en France, en Europe, ainsi qu'en Australie, Inde, USA, Afrique du Sud et Ukraine.*

1 JOUR

INTRA
PRIX SUR DEMANDE

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats

- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une fiche d'évaluation est rem plie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques et un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Contact > formation@icv.fr > 06 77 62 15 31