

APPROCHE BIODYNAMIQUE DE LA VIGNE | Connaissances, recherches et pratiques

Objectifs

Apporter un regard neuf sur la vigne et le vin.
Amener des éléments de connaissance et de compréhension afin d'agir au quotidien en conscience et de faire évoluer ses pratiques.
Trouver et partager des pratiques innovantes au regard des problématiques actuelles.

Public concerné

L'ensemble des viticulteurs et vigneron, pratiquant ou étant intéressés par l'agriculture biodynamique, de Corse et d'ailleurs ; les formateurs, étudiants et techniciens en viticulture ; les organismes partenaires en agriculture, recherche, viticulture.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le lieu

Casa Guelfucci - Osteria di l'Orta
Pont de l'Orta, 20250 Corte
<http://www.osteria-di-l-orta.com/>

Accès

En avion : aéroport de Bastia à 55 min ;
aéroport d'Ajaccio à 1h30

En bateau depuis Livourne (I), Nice, Toulon,
Marseille.

Puis en voiture.

Visite chez les vigneron

Des visites seront proposées chez des vigneron en biodynamie pour ceux qui le souhaitent :

- lundi 9 mars après-midi : Domaine Giudicelli + Domaine Leccia (près de Patrimonio)

OU Clos Venturi (près de Corte)

- jeudi 12 mars matin : Domaine Abbatucci (près d'Ajaccio)

OU Domaine Columbo (près de Calvi)

Hébergement

Nous vous laissons le soin de choisir et de réserver votre hébergement.

Quelques hôtels sont accessibles à pied
(- de 15 min), notamment :

Hôtel Si Méa (en face) : à partir de 72€

Hôtel de la paix : à partir de 45€

Hôtel du Duc de Padoue : à partir de 76€

Hôtel du Nord : à partir de 65€

Repas proposés sur place à partir
d'aliments locaux et de saison.

LE PROGRAMME

Mardi 10 mars

Accueil à 8h30

- 9h : **Ouverture**

- 9h30 : **Vignes et viticultures insulaires au passé-présent**, Fabien Gaveau, chercheur historien

- 10h30: **Mettre en place la biodynamie sur son domaine**, Paul-Antoine Suzonni (Clos Columbo, Corse)

- 11h15 : **L'agriculture biodynamique, approche globale et voie de résilience ?** René Becker, formateur en biodynamie

Repas accompagné des vins des participants

- 14h30 : **Quels plants de vigne et quelles décisions pour créer des vignobles durables ?** Lilian Bérillon, pépiniériste

- 15h30 : **Quand on fait un pas vers la nature, elle en fait 10 vers nous**, Jean-Charles Abbatucci (domaine Abbatucci, Corse)

- 17h : **Culture de biodynamie pratique**, Dominique Massenet, conseiller formateur en agronomie et biodynamie

- 17h45 : **Dégustation Terroirs et Paysages**, des vins et des vigneron.nes

Chants Corse

Repas festif accompagné des vins des participants

Mercredi 11 mars

Accueil à 8h45

- 9h : **L'achillée et la camomille, des plantes pour soigner la vigne**, Jean-Michel Florin, botaniste formateur au MABD, co-directeur section agricole du Goetheanum

- 10h : **Une application biodynamique en climat méditerranéen**, Gilles De Baudus (Domaine Gérard Bertrand, Aude)

- 11h : **Un raisin équilibré pour un vin avec peu d'intrants**, Jacques Fourès, oenologue et conseiller formateur en biodynamie

- 11h45: **La biodynamie comme démarche progressive, expérimentale et sociale**, Alessio Gorini (Avignonesi, Italie)

Repas accompagné des vins des participants

- 14h30 : **Voir pour comprendre, l'utilisation du soufre**, Margarethe Chapelle, oenologue et morphocristallisatrice

- 15h15 : **Les points clefs de mise en œuvre d'une vinification douce**, Yves Canarelli (Clos Canarelli, Corse)

- 16h : **Recherches en biodynamie, regard élargi et perspectives**, Georg Meisner, chercheur (Université de Geisenheim, D)

Cloture à 17h30

Cette formation est organisée par le
Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique (MABD)

Pôle Formation, 5 Place de la Gare – 68000 COLMAR
N° pour la formation professionnelle : 42680121868

www.bio-dynamie.org

Partenaires :

