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

OBJECTIFS

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

PRÉ-REQUIS

Aucun

CONTENU

● 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 souffre 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.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR de l'Ain

DURÉE : 1 jour(s)
DATE LIMITE : 23/01/2020

TARIFS
Non agricole **50 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

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

ATTESTATION
Aucune

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

NOTE : Repas partagé

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
28/01/2020	Domaine Jean-Christophe PELLERIN Perrozan 01150 Ain	Jean-Christophe PELLERIN, vigneron biodynamiste.

THÈMES

Agronomie, travail du sol | Agriculture biologique | Approche globale | Autonomie

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)