

# L'agriculture Biodynamique

**Le MABD est une fédération d'associations francophones de développement de la biodynamie.**

Agriculture écologique, éthique et humaniste, la biodynamie offre des perspectives et des réponses pour un avenir plus soutenable. Par nos pratiques agricoles et nos choix alimentaires, par notre approche respectueuse du vivant, nous pouvons agir ! Découvrez nos formations, nos préparations et plantes sèches pour les cultures, notre Calendrier lunaire et nos livres ainsi que nos actions et nos valeurs.

## Pratiques spécifiques de l'agriculture biodynamique :

- équilibre entre le végétal, l'animal et la présence de l'homme en favorisant la diversité des cultures et des paysages
- la recherche de l'autonomie en ce qui concerne les intrants (fourrages, semences, fumure, etc.) et la consommation d'énergie
- l'utilisation de préparations biodynamiques, de tisanes et de compost spécifiques
- la prise en compte des lois de la nature et des influences de la périphérie cosmique (lune, soleil, planètes, etc.).

Le MABD est certifié **Qualiopi** pour ses actions de formation. Toutes nos formations sont référencées **Datadock**.

Les formations peuvent être prises en charge par les fonds de formations (VIVEA, OCAPIAT, autres OPCO), que vous soyez chef d'exploitation ou salarié.e.s.

Nous ne sommes pas éligibles au CPF.

Chèques vacances acceptés.

Pour les personnes à mobilité réduite (PMR) ou en situation de handicap (PSH) : contactez-nous avant toute inscription



## LIEU DE LA FORMATION

**Domaine du Chêne Bleu**  
Chemin de la Verrière  
84110 Crestet

### Contact local

Marlène ANGELLOZ  
04 90 10 06 30

### REPAS

**Déjeuner pédagogique – expérience culinaire**  
**60€ le repas**

Repas élaboré par un chef autour de produits vivants et de qualité, conçu comme un temps d'expérimentation sensorielle en lien avec les contenus de la formation.  
Accords mets et vins compris

**Réservation sur le site lors de votre inscription**

## RESPONSABLE DE FORMATION

**Thomas Bréchet**  
t.brechet@bio-dynamie.org  
06 45 69 87 79

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

N° de déclaration d'enregistrement de  
formation professionnelle : **42680121868**

**Rejoignez nos réseaux sociaux !**



[www.bio-dynamie.org](http://www.bio-dynamie.org)



**DU SOL AU VERRE : RESSENTIR LA  
QUALITÉ DES PRODUITS EN  
BIODYNAMIE**

**MARDI 10 NOVEMBRE 2026**

 **Crestet (84)**  
Vaucluse



FORMATION - ORGANISME AGRICOLE, RESILIENCE ET OBSERVATION DU VIVANT



[www.bio-dynamie.org](http://www.bio-dynamie.org)

## DU SOL AU VERRE : RESSENTIR LA QUALITÉ DES PRODUITS EN BIODYNAMIE

7h de formation



### OBJECTIF ET PRÉSENTATION

- Comprendre les liens entre sol, alimentation et qualité du vivant
- Découvrir les bases de la biodynamie appliquée à la vigne
- Développer une perception sensorielle du vin et des aliments
- Relier pratiques agricoles et qualité perçue
- Acquérir des clés pour faire évoluer ses pratiques professionnelles

### PRÉ-REQUIS

Viticulteurs, professionnels du vin, agriculteurs, restaurateurs, cavistes, et toute personne intéressée par la qualité du vivant et la compréhension sensorielle des aliments et du vin.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET SYNTHÈSE DE LA FORMATION

Alternance salle-terrain.  
Atelier pratique, visite terrain, dégustation, dessin, échanges et discussion.  
Évaluation.

**MARDI 10 NOVEMBRE 2026**

de 9h00 à 18h

Matinée - Comprendre le vivant  
avec Jean-Michel Florin



Cette matinée propose une approche globale des liens entre alimentation, santé humaine et pratiques agricoles.

Alimentation vivante et notion de qualité

- Lien entre sol, plante et santé humaine
- Introduction à l'approche biodynamique de la vigne
- Comment favoriser des vignes saines et vivantes
- Mise en relation entre pratiques agricoles et expression du vin

Mise en pratique

- Visite du potager (selon conditions)
- Exercice expérientiel : dessin du goût d'un vin ou d'un légume (approche sensorielle et qualitative du vivant)

Une matinée pour poser les bases d'une compréhension globale et sensible du vivant.

### Déjeuner pédagogique - Cuisine du vivant

Un chef propose une cuisine élaborée à partir de produits de qualité et de saison. Ce repas est conçu comme un temps d'expérimentation sensorielle et de partage, en lien direct avec les notions abordées le matin.

### Après-midi - Dégustation géosensorielle avec Georges Truc

Un atelier pour explorer autrement le vin et sa relation au terroir :

- Initiation à la dégustation géosensorielle
- Compréhension des notions de terroir
- Développement de la perception sensorielle
- Lien entre pratiques viticoles et expression du vin
- Mise en conscience des pratiques et prise de recul professionnel

Évaluation - bilan - échanges



### FORMATEURS

**Jean-Michel Florin**, botaniste, spécialiste de l'approche goethéenne du vivant et formateur au MABD.

**Georges Truc**, oenogéologue passionné, il révèle avec finesse les liens profonds entre la roche, la vigne et le vin



## Modalités d'inscription

### TARIFS (hors frais de repas)

**+ 20 € Adhésion 2026** (obligatoire pour les non adhérents)

#### Agriculteurs finançables par le VIVEA

Contribution stagiaire - En cas de non-prise en charge par VIVEA, une participation complémentaire volontaire pourra être proposée afin de s'aligner sur le tarif particulier.

**40 €**

#### Salariés

Remboursement des frais de la formation par votre fond de formation (OCAPIAT ou autre OPCO) selon conditions.  
Demande individuelle à faire par vos soins.

**170 €**

#### Particuliers

Chèques vacances acceptés.

**80 €**

## INSCRIPTION

**L'inscription et le règlement sont à faire en ligne sur notre site internet :**

**[www.app.bio-dynamie.org/formations](http://www.app.bio-dynamie.org/formations)**

**Ou directement avec la responsable de formation :**

**Thomas Bréchet**  
**[t.brechet@bio-dynamie.org](mailto:t.brechet@bio-dynamie.org)**  
**06 45 69 87 79**

Votre inscription sera prise en compte **dès réception du règlement**, dans la limite des places disponibles. Un mail de confirmation avec les informations pratiques vous parviendra quelques jours avant la formation. Un **support de formation** sera remis à chaque participant. Facture et attestation disponibles sur votre compte ou sur demande. Voir les conditions générales et le règlement intérieur de services du MABD en ligne sur notre site dans l'onglet "**Nos formations**".

