

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.

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

Chez M. Dominique ROUSSEAU
Gîte du Revoireau - 8, Le Revoireau
85110 Ste Cécile - Vendée
Gare la + proche : La Roche Sur Yon (27 km)
à proximité des Jardins de Fangorn d'Antoine MICHEL

REPAS

Repas bios sur place à 18€.
Réservation à l'inscription.

HEBERGEMENT

En chambres partagées dans des gîtes sur place,
à 30€/nuit. Draps compris.
Réservation obligatoire lors de l'inscription.

RESPONSABLE DE FORMATION

Soazig Cornu
s.cornu@bio-dynamie.org
03 89 24 37 01 / 06 45 69 18 93

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



APPROFONDIR SA PRATIQUE DU MARAÎCHAGE BIODYNAMIQUE : LE POTIMARRON ET LES CUCURBITACÉES

Les 4 et 5 janvier 2027

 **SAINTE-CECILE (85110)**
En Vendée

SEMINAIRE - MARAICHAGE



APPROFONDIR SA PRATIQUE DU MARAÎCHAGE BIODYNAMIQUE LE POTIMARRON ET LES CUCURBITACÉES

14h de formation

OBJECTIF ET PRÉSENTATION

- Mélanger les générations de maraîchers et favoriser le plus d'échanges professionnels possibles pour approfondir la pratique du maraîchage biodynamique.
- Explorer des familles de légumes, travailler sur les itinéraires techniques.
- Approfondir les spécificités des pratiques biodynamiques liées à la production de légumes de qualité.
- Comprendre les excès de plus en plus présents au niveau météorologiques pour trouver des pistes concrètes au niveau de sa pratique afin de mieux les gérer.

PRÉ-REQUIS

Etre maraîcher et pratiquer la biodynamie (ou avoir très envie de s'y mettre :-)).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET SYNTHÈSE DE LA FORMATION

Alternance d'apports, d'exercices, de visite de terrain et d'ateliers.

Echanges d'expériences et partages d'essais paysans

LES FORMATEURS

Jean-Michel Florin, botaniste et formateur en approche goethéenne du vivant.

Antoine Michel, maraîcher des Jardins de Fangorn.

Dominique Fourmont, maraîcher et éleveur, formateur.

Bernard Schmitt et Didier de la Porte, maraîchers retraités et formateurs.

Marco Felez, cuisinier, maraîcher retraité.

Chaque participant.e sera mis à contribution pour une formation interactive et enrichie de nombreux échanges !

LUNDI 4 JANVIER 2027
DE 9H15 À 18H

- Accueil, présentations et introduction
 - Le potimarron et les courges, dégustations à l'aveugle, avec différentes approches de la qualité : analytique (grille de lecture) et sensible (dessin de goût)
 - Retours sur les essais participatifs sur le potimarron et les préparations biodynamiques classiques et en dilutions
- 12h30 : Repas

- Intervention de Jean-Michel, observation goethéenne autour des cucurbitacées ; aspects nutritifs et médicaux, lien aux 4 éléments.
 - Itinéraires techniques et soutien des processus de conservation, objectifs, besoins, pratiques : échanges
 - Quantités et qualité, aspects économiques et place dans l'ensemble des légumes
 - Sublimier les potimarrons : atelier cuisine collectif
- 19h30 : Dîner et soirée conviviale

MARDI 5 JANVIER 2027
de 8h30 à 17h

- Retour sur les acquis de la veille
 - Visite du maraîchage Les jardins de Fangorn avec Antoine : témoignage de 26 ans de pratique ; aspects techniques, organisationnels, économiques et dynamiques humaines, évolutions
 - Lieux de dynamisation, effets attendus, impacts
 - Témoignages, compléments et échanges
- 12h15 : Repas

- Enjeux de la sélection des cucurbitacées, limites et contraintes pour les semences à la ferme
- Saison passée et perspectives : surprises climatiques, réussites, difficultés, adaptations et évolution des pratiques... partage d'expériences
- Bilan, temps d'échange et d'évaluation



Modalités d'inscription

TARIFS

+ 20 € Adhésion 2027 (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.

60 €

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.

320 €

Particuliers

Chèques vacances acceptés.

150 €

INSCRIPTION

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

www.app.bio-dynamie.org/formations

Ou directement avec la responsable de formation :

Soazig Cornu

s.cornu@bio-dynamie.org

03 89 24 37 01 / 06 45 69 18 93

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**".

