

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, pour les cultures, le sol et le compost, notre calendrier biodynamique 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
- une approche sensible du vivant
- 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

CHÂTEAU BARBANAU

Hameau de Roquefort
13830 Roquefort-la-Bédoule

REPAS

Repas à définir

HEBERGEMENT

Gîtes et chambres d'hôtes à proximité à réserver par vos soins.

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



Sans Intrants, sans défauts

Maîtriser les vinifications naturelles avec
précision et exigence

Les 7 et 8 décembre 2026



Roquefort-la-Bédoule

Dans les Bouches-du-
Rhône

FORMATION - VITICULTURE



www.bio-dynamie.org

Sans Intrants, sans défauts

Maîtriser les vinifications naturelles
avec précision et exigence

14h de formation



OBJECTIF ET PRÉSENTATION

- Acquérir une autre connaissance de ses raisins et envisager une nouvelle lecture de son itinéraire de vinification avec peu ou pas d'intrants pour des vins de qualité.
- Acquérir une connaissance fine de l'élevage et de la préparation des vins à la mise en bouteille avec peu ou pas d'intrants.

PRÉ-REQUIS

Être vigneron.nne

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET SYNTHÈSE DE LA FORMATION

Alternance salle-terrain.
Exercices de détection sensible sur le terrain.
Travaux sur vos plans de parcelle ou de votre lieu de vie.
Évaluation.



LUNDI 7 DECEMBRE 2026

de 9h30 à 18h

- Accueil des participants
- Les bases de la microbiologie du vin
- Les différents microorganismes et leurs interactions
- Comment les interventions œnologiques influencent le développement des microorganismes
- Comprendre les risques techniques et économiques liées à un développement non maîtrisé de microorganismes
- Anticiper les déviations microbiennes grâce à la lecture des analyses œnologiques courantes
- Bilan et temps d'échanges / évaluation de la formation

MARDI 8 DECEMBRE 2026

de 9h à 17h30

- Point sur les intrants œnologiques
- Trois critères simples pour estimer un potentiel de vinification sans intrants
- Faire de la microbiologie son alliée dans la vinification sans intrants pour un « lâcher prise maîtrisé »
- Garder la maîtrise de la vendange à la mise en bouteille
- Dégustation
- Bilan de la journée
- Retour sur les acquis.
- Temps d'échanges et réponses aux questions.
- Évaluation de la formation.



FORMATEURS

LAURENT MASSINI

Microbiologiste spécialisé pour les métiers
de la vigne et du vin et géobiologue.

MARTINA WIDMER

Conseillère en œnologie et viticulture
au sud de la vallée du Rhône..



Modalités d'inscription

TARIFS

+ 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.

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 :

Thomas Bréchet

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"**.

