

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

DEVA WILD STUDIO
CHAMPAGNE MARGUET
1 PLACE BARANCOURT
51150 AMBONNAY

REPAS

Repas tiré du sac

HEBERGEMENT

à organiser par vos soins

contact sur place

Benoît Marguet
benoit@champagne-marguet.fr

contact du formateur

Marceau Bourdarias
contact@architecteduvivant.fr

RESPONSABLE DE FORMATION

Qun GAUTIER
formations@bio-dynamie.org
06 71590201

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



TAILLE ET CONDUITE DE LA VIGNE

COMPRENDRE ET RAISONNER LA CONDUITE

Format digital mixte

Distanciel: à partir du 30 novembre 2026
Présentiel: les 14+15 décembre 2026



Ambonnay
Marne

TAILLE ET CONDUITE DE LA VIGNE

QUAND ARCHITECTURE ET PHYSIOLOGIE
GUIDENT LE SÉCATEUR



FORMATION - VITICULTURE

www.bio-dynamie.org

TAILLE ET CONDUITE DE LA VIGNE

COMPRENDRE ET RAISONNER LA CONDUITE

14H00 EN PRÉSENTIEL

LUNDI 14 DÉCEMBRE 2026 DE 9H À 17H30

21h de formation(Format digital mixte)

- 7h en e-learning
- 14h en présentiel



OBJECTIF ET PRÉSENTATION

- Acquérir des connaissances sur l'écologie, la morphologie et la physiologie de la vigne
- Être capable d'analyser la construction de la plante et les impacts de nos pratiques sur celle-ci
- Être en capacité de mettre en oeuvre des gestes de taille qui permettent d'améliorer la santé et la résilience de la plante.

PRÉ-REQUIS

Viticulteurs; Ouvriers agricoles; Porteurs de projet

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET SYNTHÈSE DE LA FORMATION

En ligne:
Plateforme en ligne (LMS)
Séquences vidéos
Tests d'auto-évaluation

En présentiel:
Cours magistraux
Temps d'échanges
Ateliers pratiques

7H00 EN E-LEARNING

OBSERVER ET COMPRENDRE LA PLANTE

Le lien ainsi que les modalités pratiques seront transmis par e-mail après votre inscription.

1. Morphologie de la vigne
2. Physiologie de la vigne
3. Les différents modes de taille de la vigne
4. Les travaux en vert de la vigne



Matinée en salle

9h00 – 9h45

Tour de table

10h00 – 12h30

La construction architecturale de la vigne; Observer avant de tailler; Impacts des plaies de taille sur le bois

Après-midi sur le terrain et en salle

14h15 – 16h30

Ecorçage et dissection de cep : diagnostic de l'impact des plaies; Démonstration et entraînement à réaliser différentes coupes; Adapter la charge au potentiel de vigueur

16h30 – 17h30

Bilan, quiz et temps d'échange

MARDI 15 DÉCEMBRE 2026 DE 9H À 17H30

Matinée en salle

9h00 – 11h00

Les règles communes à la taille; Piloter l'équilibre énergétique de la plante; La taille de formation

11h15 – 12h30

L'allongement unidirectionnel; L'adaptation de la charge à la vigueur et la SFE; Taille de reformation et de régénération

Après-midi sur le terrain et en salle

14h15 – 16h30

Atelier de mise en pratique à partir de différents cas pratiques à réaliser

16h30 – 17h30

Bilan final



FORMATEURS

Marceau Bourdarias

Marceau Bourdarias est agronome, formateur et auteur, spécialiste de l'architecture et de la physiologie de la vigne et des arbres. Depuis près de vingt ans, il croise observations de terrain, connaissances scientifiques et pratiques viticoles pour mieux comprendre la construction et le fonctionnement du cep. Fondateur de la corporation Architecte du vivant, il développe une approche dans laquelle la compréhension du vivant devient un outil pour concevoir les pratiques de taille, de conduite et de plantation. Il est l'auteur de Taille et conduite de la vigne – Quand architecture et physiologie guident le sécateur.

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.

90€

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.

480€

Particuliers

Chèques vacances acceptés.

225€

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 :

Qun Gautier

formations@bio-dynamie.org

06 71 59 02 01

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"**.

