

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 PAS DE L'ESCALETTE

Rte de Lauroux,
34700 Poujols



REPAS

A venir

HEBERGEMENT

Se rapprocher de l'hôte :

Julien Zernott
04 67 96 13 42

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



MICROBIOLOGIE DE LA VIGNE ET DU VIN

COMPRENDRE ET PRÉVENIR LES DÉSÉQUILIBRES MICROBIOLOGIQUES

Les 17 et 18 décembre 2026

34700 Poujols

Dans l'Hérault

FORMATION - VITICULTURE



www.bio-dynamie.org

MICROBIOLOGIE DE LA VIGNE ET DU VIN

COMPRENDRE ET PRÉVENIR LES DÉSÉQUILIBRES MICROBIOLOGIQUES

14h de formation



OBJECTIF ET PRÉSENTATION

La formation articule une première journée consacrée à la microbiologie du vin et aux conditions de développement des microorganismes, puis une seconde journée consacrée à l'approche géobiologique de la vigne et du vin et à l'étude de situations professionnelles.

PRÉ-REQUIS

Être viticulteur ou travailler dans le secteur de la viticulture

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET SYNTHÈSE DE LA FORMATION

Apports théoriques et échanges avec les participants. Identification des besoins et des situations professionnelles rencontrées. Études de cas en viticulture et en œnologie. Échanges collectifs et mise en discussion des observations. Synthèse des acquis et évaluation en fin de formation.

FORMATEUR



LAURENT MASSINI

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

PROGRAMME

JEUDI 17 DECEMBRE 2026

de 9h30 à 18h

JOUR 1 - MICROBIOLOGIE DES VINS

- Introduction et présentation de la formation.
- Identification des besoins et des attentes des participants.
- Les différents microorganismes présents dans le vin.
- Conditions favorisant leur développement et principales altérations associées.
- Place et rôle des microorganismes dans le processus de vinification.
- Dynamique des populations microbiennes en fonction des interventions œnologiques.
- Risques techniques et économiques liés au développement non maîtrisé des microorganismes.
- Les analyses microbiologiques proposées par les laboratoires.
- Échanges et mise en relation avec les situations professionnelles rencontrées.

VENDREDI 18 DECEMBRE 2026

de 9h à 17h30

JOUR 2 - APPROCHE GÉOBIOLOGIQUE DE LA VIGNE ET DU VIN

- Retour sur les acquis de la première journée.
- Introduction à la géobiologie et intérêt de cette approche pour la production viticole.
- Origines et présentation des différentes familles de phénomènes étudiés.
- Observation de leurs liens avec la vigne et son environnement.
- Approche de la géobiologie appliquée à la parcelle viticole.
- Études de cas et recherche de situations d'équilibre à la parcelle.
- Les champs électromagnétiques et leur prise en compte dans l'approche proposée.
- Application au vin : stabilité et conservation comme phénomènes complexes et multiparamétriques.
- Mise en relation des approches microbiologiques et géobiologiques.
- Étude de cas autour d'une problématique de contamination par Brettanomyces.
- Conservation du vin et de la bouteille.
- Présentation d'expérimentations en cours.
- Synthèse des enseignements et mise en perspective avec les pratiques professionnelles.
- Évaluation des acquis.



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 :

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**".

