Journée d'information : De la Bio à la Biodynamie en viticulture

Témoignage de Patrick Maurel

Objectifs
acquérir les notions de base de la viticulture biodynamique

Contenu
Aujourd'hui, de nombreux viticulteurs souhaitent encore faire évoluer leurs pratiques vers une meilleure adéquation avec les rythmes naturels et s'intéressent à l'approche biodynamique de l'agriculture. L'agriculture biodynamique et sa certification Demeter représente encore une niche pour la production et la commercialisation des vins locaux.

Au cours de la journée d'information organisée, les viticulteurs bio pourront :
- Découvrir un vignoble biodynamique : le cahier des charges de production, les techniques de vinification « douce »,
- Appréhender la commercialisation des vins biodynamiques labellisés Demeter sur le marché local et à l'export,
- Se renseigner sur les démarches de certification en biodynamie sous la marque DEMETER.

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 30/11/2011

Tarifs
Adhérent 0€
Non agricole 0€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
journée réservée aux adhérents du CIVAM Bio 34

Plus de renseignements
CIVAM Bio 34 - Maison des Agriculteurs B Mas de Saporta CS 50023 34875 LATTES Cedex
Tél. : 04.67.06.23.90 - Fax : 04.67.06.55.75
http://www.civamagrobio34.asso.fr
http://www.bio34.com

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

06 déc 2011 09:00 - 17:30	Terres du Pic, La Liquière 34380 Saint Martin de Londres	Patrick Maurel, vigneron en biodynamie et vente directe

Financeur(s)

Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d'installation doivent fournir l'attestation délivrée par le point info installation

Bulletin d'inscription

Nom _

Prénom _

Adresse : _

Code postal : _

Commune _

Courriel _

Téléphone _

EATP / cotisant de solidarité / PPP / demandeur d'emploi / autre : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

- [ ] J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)