Master international en biodynamie pour la vigne et le vin

10ème édition internationale

Dates
16 - 20 novembre 2026

Lieu
Les Crêts – *Château Bourgogne, France*

Places disponibles
30

***La 3ème édition française du master en biodynamie pour la vigne et le vin est un programme unique au niveau international, destiné aux professionnels du monde du vin** : producteurs, consultants, chercheurs, acteurs de la vente, du marketing et de la communication.*

Pourquoi cette formation ?

Le master en biodynamie pour la vigne et le vin est une semaine intensive de formation, de recherche et de mise à jour des connaissances. Il s'agit d'un parcours de haut niveau, qui bénéficie de la collaboration de formateurs, de professionnels, de producteurs et d'experts, au niveau national et international.

Pour la troisième fois, le Master international « Biodynamie pour la vigne et le vin » se tiendra en Bourgogne, dans les locaux de Biodynamie Services, près de Cluny : une occasion incontournable d'apprendre, échanger et découvrir les avantages ainsi que les applications de la viticulture biodynamique.

Organisation du cours

*Le Master se tiendra en Bourgogne, dans les locaux de **Biodynamie Services**, 720 chemin des Crêts 71250 Château.*

Le Master propose un ensemble d'expériences permettant une découverte approfondie de la biodynamie et de ses résultats pour la vigne et pour le vin. Le programme est constitué de cours magistraux, de dégustations commentées, de visites de domaines, de travail de groupe et de moments d'échange et de convivialité.

Coût du master :

1 950 euros ht

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

Notre agrément Qualiopi permet de simplifier la prise en charge des coûts de formation pour les salariés.

Modalités d'inscription

Pour toute information et inscription, contactez :
formation@biodynamie-services.fr

LE MASTER EN CHIFFRES

*Plus de **45 heures d'enseignement***

***19 modules** de formation*

7 intervenants

2 visites de domaines

***2 groupes de travail** sur des thématiques ciblées*

***2 masterclass** avec dégustation*

*Plus de **50 vins** en dégustation*

Adriano Zago

Fondateur du Master, il est consultant, formateur et coach ICF. Depuis plus de vingt ans, il travaille au niveau international dans les domaines de l'agriculture et de la viticulture biodynamiques.

Vincent Masson

Gérant de la sarl BioDynamie Services créée avec son père Pierre Masson en 2005. Spécialiste de l'élaboration et de la mise en œuvre des préparations biodynamiques, il passe une grande partie de son temps en France et dans le monde, à accompagner des agriculteurs et des vignerons pour débuter, expérimenter et progresser en biodynamie.

Cambium
RADICARE LA CRESCITA

BioDynamie Services

	Lundi 16 Novembre 2026	Mardi 17 Novembre 2026	Mercredi 18 Novembre 2026	Jeudi 19 Novembre 2026	Vendredi 20 Novembre 2026
08:30	MODULE 1 *Histoire et principes de l'agriculture biodynamique Part.1* VINCENT MASSON	MODULE 5 *Eléments de phytothérapie au vignoble* VINCENT MASSON	MODULE 9 *Visite du domaine La Soufrandière – Bret Brothers à Vinzelles* JEAN-GUILLAUME BRET	MODULE 12 *Influence de la taille sur la pérennité des ceps* FRANÇOIS DAL	MODULE 16 *Résultats de recherches : L'agriculture biodynamique améliore la résilience du sol et des plantes* JURGEN FRITZ
11:15	MODULE 2 *Histoire et principes de l'agriculture biodynamique Part.2* VINCENT MASSON	MODULE 6 *Evoluer vers un organisme agricole : couverts végétaux, présence animale, diversification, etc.* ADRIANO ZAGO		MODULE 13 *Adaptation de la vigne au dérèglement climatique* FRANÇOIS DAL	MODULE 17 *Exercice de lecture d'images de cristallisations sensibles* JURGEN FRITZ
Déjeuner	À CHÂTEAU	À CHÂTEAU	RESTAURANT	À CHÂTEAU	CHÂTEAU
14:30	MODULE 3 *Les préparations biodynamiques* VINCENT MASSON et ADRIANO ZAGO	MODULE 7 *La gestion de la matière organique du sol : compost et engrais verts* ADRIANO ZAGO	MODULE 10 *Visite du domaine Lafarge-Vial à Fleurie* FRÉDÉRIC LAFARGE	MODULE 14 *Mise en pratique et évolution de la biodynamie au domaine Foradori* ADRIANO ZAGO et ELISABETTA FORADORI	MODULE 18 *Régénération de la vigne, problématique et pistes de travail - un aperçu* VINCENT MASSON
16:15	MODULE 4 *Mise en œuvre et résultats des préparations biodynamiques* VINCENT MASSON	MODULE 8 *Visite du centre biodynamique BDS et approfondissement sur les préparations biodynamiques*		MODULE 15 *Dégustation commentée du domaine Foradori* ELISABETTA FORADORI	MODULE 19 *Pistes de mise en pratique sur les domaines des participants* ADRIANO ZAGO et VINCENT MASSON
18:15	TRAVAIL DE GROUPE	VISITE GUIDÉE DE CLUNY	MODULE 11 *Dégustation commentée L'Italie en biodynamie* ADRIANO ZAGO	TRAVAIL DE GROUPE	
Soirée	DÎNER *de bienvenue* *Le Pain sur la table à Cluny*	DÎNER *Le Pain sur la table à Cluny*	DÎNER *Le Pain sur la table à Cluny*	DÎNER *de clôture* *Le Pain sur la table à Cluny**	DÎNER *à Château*

**dîner de clôture accompagné des vins des participants*

INFORMATIONS POUR LES PARTICIPANTS

Nombre maximum de participants
30 participants

Contenu
plus de 45 heures d'enseignement réparties en 19 modules de formation en présentiel, 2 visites de domaines, 2 sessions de travail de groupe et 2 dégustations.

Frais de participation
les frais de participation s'élèvent à 1 950 €ht

Les frais d'inscription comprennent
- l'enseignement
- les dégustation
- les visites de domaines
- les repas midi et soir
- les pauses café
- les supports pédagogiques
- la bibliothèque consultable pendant la durée du cours
- le secrétariat pédagogique
- l'organisation et la logistique

L'hébergement est à la charge des participants.