



BULLETIN TECHNIQUE VITICULTURE BIO



17 avril 2024

Pratiquer la biodynamie

Application de la préparation Valériane (507) :

Les prévisions météorologiques des prochains jours annoncent une baisse significative des températures, dans le meilleur des cas, proches de 3°C.

Afin d'accompagner vos pieds de vigne durant cette période « stressante », il est recommandé de réaliser un passage avec la préparation Valériane (507).

Une pulvérisation de **jus de Valériane**, la veille, au soir, d'une période froide, à la dose de **2cl dans 30 litres d'eau/ha**, après dynamisation de **20 minutes**, va permettre de déstresser la plante en l'enveloppant d'un "manteau de chaleur".

Elle doit-être appliquée avec des buses formant de fines gouttelettes, comme un brouillard, au-dessus du feuillage.

Le type de buses utilisées pour l'application de la préparation Silice de Corne, convient parfaitement.

Il faut toutefois appliquer la préparation Valériane, plus proche du feuillage.

Nous présenterons plus tard dans la saison (fin-mai, début-juin) une fiche technique sur la reconnaissance de la Valériane (*Valeriana Officinalis*) et nous détaillerons le mode d'élaboration de la préparation, comme nous avons pu le faire, il y a quelques semaines pour le Pissenlit.





Vous trouverez de plus amples renseignements sur la pratique de la biodynamie dans notre nouvelle fiche technique sur le site de **Bio Nouvelle Aquitaine** :

[« Pratiquer la biodynamie en viticulture »](#)

Vous pouvez également contacter **Thierry Tricot** Conseiller technique en biodynamie au 06 11 61 98 42 ou à t.tricot@bionouvelleaquitaine.com pour tous renseignements complémentaires.

Voici également le lien vers des dossiers sur la viticulture biodynamique rédigés par nos collègues de Biodynamie Recherche :

[Dossier #1 : Le sol, base de la fertilité pour la plante](#)

[Dossier #2 : La plante : l'accompagner pour en favoriser la santé](#)

[Dossier #3 : Vin et biodynamie](#)

[Dossier #4 : Biodiversité, symbiose entre nature et culture](#)

[Dossier #5 : Dépérissement et pistes de régénération de la vigne](#)

[Calendrier des journées élaboration des préparations biodynamiques :](#)

[En Gironde :](#)

- **Le mardi 23 avril, à 16H30**
Au Château Lamarche-Canon, chez Jean-Yves Millaire, lieu-dit La marche, 33126 Fronsac
Contact : Paul Barre - 06 81 56 30 87 - 43paulbarre@gmail.com

- **Le lundi 29 avril, à 09h30**
A Maison Blanche, 24 route de Libourne 33570 Montagne
Contact : Nicolas Despaigne - 05 57 74 62 18 - nicolas@despaigne-rapin.com
Nicolas Jamin - 06 51 86 64 23 - nicolas.vignevivante@gmail.com

- **Le mardi 30 avril, à 10H00**
Au Château de la Grave, lieu-dit La Grave, 33710 Bourg
Contact : Lou Bassereau - 06 47 73 99 61 - lou.bassereau@gmail.com

- **Le mardi 7 mai, à 09h30**
Au Château Ferrières, 33 bis Rue de la Tremoille, 33460 Margaux-Cantenac
Contacts : Alexandre Beaumont - 06 84 57 16 76 - a.beaumont@ferriere.com
Nicolas Jamin - 06 51 86 64 23 - nicolas.vignevivante@gmail.com





En Dordogne :

- **Le jeudi 18 avril, à 14h**
Au Château Barouillet, Le barouillet 24240 Pomport
Sortie et élaboration des préparations Bouse de corne et Silice de corne.
Contacts : Véronique Vialard - 06 78 06 83 03 - vero.vialard@free.fr
Vincent Alexis - 05 53 58 42 20 - contact@barouillet.com

En Lot-et-Garonne :

- **Le vendredi 05 mai, à 10h00**
Au GAEC du Plainier, A Plainié 47350 Puymiclan
Contact : Jérôme Daros - 06 22 24 80 31 - gaecduplainier@gmail.com

En Charente-Maritime :

- **Le mardi 7 mai, à 9h00**
A la ferme Saint-Germain, Saint-Germain, 17700 Saint-Pierre-la-Noue
Elaboration de bouse de corne, silice de corne et préparations du compost.
Contact : Louis Boutteaud - 06.59.56.70.64 - louis.boutteaud@gmail.com

En Charentes :

- **Le jeudi 9 mai, à 9h30**
A Fest'Oyez, 1 rue du muletier d'Oyer 16700 Bioussac
Elaboration de bouse de corne et de silice de corne.
Contact : Lucie MOY - 05.45.71.28.81 - festoyez16@gmail.com

