

## La cristallisation sensible

Appréhension d'une technique qualitative

**Lundi 14 novembre 2016**

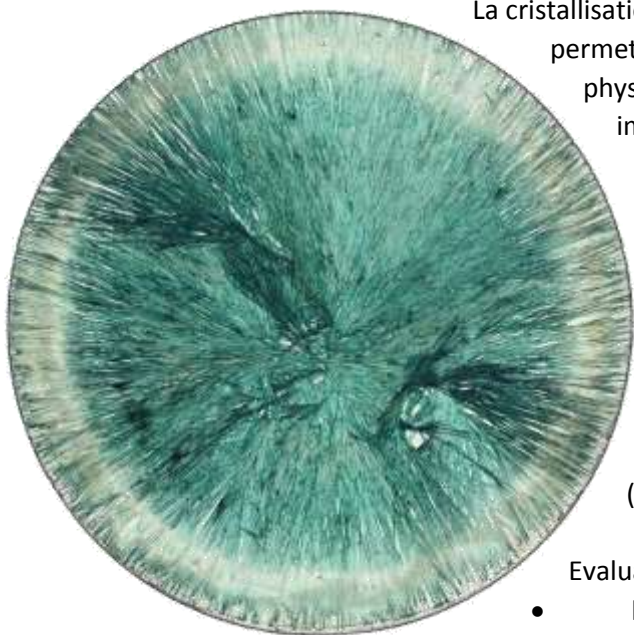
de 9H à 17H (7h)

**Lieu** : à déterminer selon les inscrits

**Intervenants** : Margarethe CHAPELLE, Oenocrystal

**Organisation et Animation** : Fanelli WALTER, Animatrice de Bio 46

**Public ciblé** : Toute production



La cristallisation sensible est une méthode globale permettant une vision synthétique de l'état physiologique du vivant. Elle montre une image du vivant et des énergies. Elle est possible sur n'importe quel élément (végétal, liquide, sol...), à différents stades de vieillissement.

### PROGRAMME de FORMATION

Présentation d'images accompagnant la découverte de la méthode  
visualisation de certains critères  
dépréciatifs sur des produits courants  
(lait, œuf, miel ...)

Evaluation qualitative sur des produits ciblés :

- la qualité de l'eau sur un domaine
- le travail et les réponses des sols
- l'influence des sous-sols sur l'activité des végétaux
- voir et comprendre les images et en tirer des conclusions sur le fonctionnement d'un domaine agricole

Pré - Inscription auprès de :

**Bio 46**

Fanelli WALTER

Maison des associations - Place Bessières -  
46 000 Cahors

Tel : 07 81 35 12 96

Mail : bio46@biomidipyrenees.org

### FRAIS D'INSCRIPTION :

Chèque de 40 €, restitué en fin de formation sous réserve de participation.

### TARIFS :

Cette formation financée par les fonds VIVEA ne coûte rien aux agriculteurs éligibles.



Formation organisée par

