

	Date	N°	Titre de la formation	Page
Février 2022	1 ^{er} /02	B3	Produire des amandes en bio	32
	1 ^{er} , 14, 22/02	E6	Pratiquer l'accueil à la ferme (RACINES) - J2, J3, J4	49
	3/02	D4	S'initier à la fabrication de cosmétiques - J3	40
	3, 4, 7/02	A14	Du sol au compost... - J2, J3, J4	17
	3/02	E1	Accueillir du public «De Ferme en Ferme»	46
	4 et 11/02	D10	Séchoir solaire : de la théorie à la pratique ! - J2 et J3	43
	8 et 9/02	D7	HACCP et Plan de maîtrise sanitaire	42
	10/02	D5	Utiliser les huiles essentielles en cosmétique	41
	10 et 11/02	B2	Produire du raisin de table en bio	32
	10 et 17/02	A21	Itinéraires techniques en maraîchage sur sol vivant	22
	14/02	A13	De l'homéopathie à l'isopathie	16
	15/02	A34	Les haies viticoles - J1	27
	16/02	A9	Initiation à la création d'une «forêt-jardin»	14
	16 et 17/02	D3	La fabrication de farine et de pain bio	40
	17/02	D6	Apprendre à rédiger son DIP (Dossier Information Produit)	41
	18/02	B9	Réhabiliter une olivette	33
	18/02	E3	Hébergement à la ferme : connaître et comprendre - J1	47
	18 et 19/02	A7	Construire son autonomie énergétique Reporté	13
	17 et 24/02	D8	Visite de labos : sorbets et glaces	42
	03/22	18/02	A20	Monter son projet en agroforesterie - J3
21/02		A30	La taille des arbres fruitiers	26
22 et 24/02		C2	Comment créer son site Internet	38
Annulé		C1	Connaître ses prix de revient en maraîchage bio et travailler sa commercialisation en demi-gros - J1	37
Mars 2022		B7	Produire de la châtaigne en bio	33
01/03		B5	Produire de la grenade en bio	33
8/03		B8	Produire des kakis en bio	33
Reporté automne 22		C1	Connaître ses prix de revient en maraîchage bio et travailler sa commercialisation en demi-gros - J2	37
7/03		E2	Développer une activité de paysan traiteur ou de petite restauration à la ferme	47
7 et 8/03		A11	Mettre en pratique les principes de la biodynamie	15

	Date	N°	Titre de la formation	Page
Mars 2022	11/03	A34	Les haies viticoles - J2	27
	14/03	A28	Planifier ses cultures maraîchères avec QROP	25
	14 et 23/03	D15	Gemmothérapie : reconnaissance des arbres en hiver et cueillette de bourgeons	45
	15/03	A14	Du sol au compost : mieux comprendre son sol pour améliorer ses pratiques - J5	17
	15 et 16/03	B1	Culture de champignons de souche bio	31
	16 et 17/03	B15	PPAM : Assurer ses débouchés et travailler sa commercialisation	36
	16 et 17/03	C3	Elaborer ses outils de communication (web, réseaux sociaux, supports de com papier...)	38
	17/03	A31	La taille des oliviers	26
	18/03	B6	Produire de la figue en bio	33
	21/03	A23	Auxiliaires et ravageurs en maraîchage bio	23
	22/03	A36	Planter et piloter les couverts végétaux en viticulture bio	28
	24 et 25/03	B13	Maîtriser l'implantation d'une culture de PPAM en bio	35
	29 et 30/03	D11	Reconnaître et utiliser les plantes sauvages - J1 et J2	44
	17 et 18/03	E5	Créer et animer un jardin pédagogique	48
	21 et 22/03	E4	Droit rural et diversification agricole	48

	Date	N°	Titre de la formation	Page
Avril & Mai 2022	5/04	A32	Greffe des arbres fruitiers	27
	13 et 20/04	B10	Découvrir la filière PPAM et ébaucher son projet - Session 2	34
	21 et 22/04	D11	Reconnaître et utiliser les plantes sauvages - J3 et J4	44
	28/04	D12	Transformer les plantes médicinales sauvages	44
	6/05	A33	Greffe de l'olivier	27
	11/05	B14	PPAM : Ravageurs et maladies, comment lutter ou s'adapter	36
	13/05	A5	Financer ses investissements	12
	18/05	A4	Certification collective bio : comment s'y prendre ?	12
	23 et 24/05	D14	S'autonomiser sur la cueillette de plantes sauvages et découvrir la profession	45

	Date	N°	Titre de la formation	Page
Juin & Juillet 2022	9/06	A35	Reconnaître les insectes ravageurs et auxiliaires au vignoble et lutte bio associée	28
	24/06	D13	Botanique et cueillette sauvage en Mont Aigoual	44
	25/07	B12	Aborder sa récolte en PPAM : objectifs et clés de réussite	35