

	Date	N°	Titre de la formation	Page
Mars 2022	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
	17 et 18/03	E5	Créer et animer un jardin pédagogique	48
	21/03	A23	Auxiliaires et ravageurs en maraîchage bio	23
	21 et 22/03	E4	Droit rural et diversification agricole	48
	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
	29/03	B7	Produire de la châtaigne en bio	33
	29 et 30/03	D11	Reconnaître et utiliser les plantes sauvages - J1 et J2	44

	Date	N°	Titre de la formation	Page
Avril & Mai 2022	5/04	A32	Greffe des arbres fruitiers	27
	11 et 12/04	A41	Horsemanship : compréhension et communication avec les chevaux	31
	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