

|              | Date                        | N°     | Titre de la formation  | Page   |
|--------------|-----------------------------|--------|--|--|
| Février 2022 | 1 <sup>er</sup> /02         | B3     | Produire des amandes en bio  | 32   |
|              | 1 <sup>er</sup> , 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   |
|              | 4/02                        | B9     | Réhabiliter une olivette   | 33   |
|              | 4 et 11/02                  | D10    | Séchoir solaire : de la théorie à la pratique ! - J2 et J3   | 43   |
|              | 7/02                        | E2     | Développer une activité de paysan traiteur ou de petite restauration à la ferme                      | 47   |
|              | 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                       | E3     | Hébergement à la ferme : connaître et comprendre - J1  | 47   |
|              | 18 et 19/02                 | A7     | Construire son autonomie énergétique   | 13   |
|              | 17 et 24/02                 | D8     | Visite de labos : sorbets et glaces  | 42   |
|              | 18/02                       | A20    | Monter son projet en agroforesterie - J3   | 21   |
|              | 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   |
| 03/22        | Mars 2022                   | B7     | Produire de la châtaigne en bio  | 33   |
|              | Mars 2022                   | B8     | Produire des kakis en bio  | 33   |
|              | Mars 2022                   | B5     | Produire de la grenade en bio  | 33   |
|              | Mars 2022                   | B6     | Produire de la figue en bio  | 33   |
|              |                             | Annulé | C1   | Connaître ses prix de revient en maraîchage bio et travailler sa commercialisation en demi-gros - J2 |