



HORT ECOLÒGIC D'AUTOCONSUM

Dissabtes matí i tarda, 27 de setembre,
4, 11 i 18 d'octubre, a Manresa
Inscripcions i informació a www.associaciolera.org

Una proposta de l'associació **l'era**

El plaer de menjar les hortalisses cultivades al teu hort ecològic no té preu: són les millors del món perquè a més a més de salut, aporten bons moments, contacte amb l'entorn i els seus cicles i la satisfacció d'alimentar-se amb el fruit de la teva dedicació i la generositat de la natura. Engrescar-se a conrear verdures durant tot l'any requerirà de ganes d'aprendre i observar, de viure amb paciència al ritme de l'hort i de deixar-se sorprendre per les petites meravelles que guarda el teu tros.

Potser podràs descobrir un munt de secrets que ara no t'imagines. I si vols que t'ajudem fer-ho possible, el curs et donarà les eines necessàries per iniciar-se a fer un hort d'autoconsum i a convertir-lo en ecològic, si és que ja el fas. Nosaltres compartirem amb tu la nostra experiència i coneixement, però aquesta introducció només s'assimilarà amb la teva pròpia experimentació.

Les diferents sessions del curs es faran a diferents escenaris, per tal que es puguin veure diferents tècniques i horts ecològics diversos i enriquir així, el teu aprenentatge.

Animat a fer del teu hort el teu raconet, la teva connexió amb la terra, el teu petit tresor.

PROGRAMA:

1a sessió: 27.09.14

Per què fer un hort ecològic?

Els valors afegits del conreu ecològic. Un passeig per la història i corrents de l'agricultura orgànica.

Com començar?

La tria del lloc.

Dissenyant l'espai de manera eficient.

Elecció de la tècnica de cultiu: feixes elevades, files, cavallons, parades en crestell, cultiu en espiral,...

Com fer-te les teves pròpies llavors i planters

La importància de la biodiversitat cultivada. Les varietats locals.

Les llavors: les plantes mare, recollida, tria, neteja i conservació.

Els planters: la ubicació i estructures de protecció, els substrats, les necessitats, etcètera.

Proposta pràctica:

Realització del disseny millorat del teu hort.

Visita a l'itinerari verd d'agricultura ecològica de Can Poc Oli, finca de pràctiques de l'Escola Agrària de Manresa.

Tria i neteja de llavors.

Realització d'un llavorer per obtenir planter.

Lloc de realització de la sessió: finca Can Poc Oli, (Escola Agrària de Manresa); <http://goo.gl/P3ShLV>

Professora: Mireia Sisquella.

2a sessió: 04.10.14

Els secrets de l'hort familiar

La importància de la biodiversitat a l'hort d'autoconsum.

Com organitzar-se i preveure el que es consumirà al llarg de l'any.

Els trucs de les rotacions, dels encoixinats, de la fertilització dels cultius, etcètera.

Organitzant l'hort en el temps i en l'espai

Rotacions de cultius: estratègia cabdal en el control de les herbes dels problemes fitosanitaris i en l'aprofitament de nutrients.

Associacions de cultiu: aprofitant les sinergies d'unes plantes amb les altres.

El reg: sistemes i optimització de l'ús de l'aigua.

Proposta pràctica:

Plantació d'alguna feixa (o era o tros) segons els criteri de les associacions i rotacions.

Muntatge d'un sistema de reg.

Lloc de realització de la sessió: l'hort del Marc Estévez a Castellar de Ribera (Solsonès); <http://goo.gl/6wvrJ2>

Professor: Marc Estévez.

3a sessió: 11.10.14

Preparar la terra de cultiu

Conèixer el sòl i la seva fertilitat.

Com augmentar i millorar la vida del sòl.

Mesures de protecció i conservació.

Com el tipus de sòl condiciona el maneig de l'hort.

El treball de la terra: com ho fem.

Les eines bàsiques de l'hort.

La fertilitat de l'hort

Fertilització de l'hort.

Factors que van a favor o en contra

Els fertilitzants naturals: fems, compost, vermicompost, adobs verds, restes orgàniques, ...

El compostatge: per què i com fer-lo.

El paper de les herbes de l'hort: com treballar amb elles a favor i no en contra.

Proposta pràctica:

Anàlisi ràpida de sòl: textura, estructura, pH, matèria orgànica, calcària, observació de la vegetació espontània.

Preparació de la terra: marcar la parcel·la, ús de les eines, treballar la terra, fer cavallons, aplicar encoixinats...

Realització d'una pila de compostatge

Observació de diferents classes de compost

Aplicació de compost a l'hort

Lloc de realització de la sessió: l'hort d'autoconsum de l'Esteve Padullés (Sallent); <http://goo.gl/qSb1JA>

Professors: Esteve Padullés i Neus Vinyals i Grau.

4a sessió: 18.10.14 (matí)

La salut de l'hort

Pràctiques culturals per evitar plagues i malalties.

Sanitat vegetal: les plagues i malalties més habituals a l'hort i com reconèixer-les.

La farmaciola de l'hort ecològic: productes i preparats vegetals per a enfortir la planta i defensar-la davant els organismes patògens.

Proposta pràctica:

Observació de camp de diferents insectes plaga, beneficiosos, malalties, i símptomes diversos sobre les hortalisses.

Lloc de realització de la sessió: finca Can Poc Oli, (Escola Agrària de Manresa); <http://goo.gl/P3ShLV>

Professor: Xavier Pérez.

5a sessió: 18.10.14 (tarda)

El calendari de l'hort

Èpoques de sembra i plantació de les hortalisses.

Pas a pas dels principals cultius.

Les feines al llarg de l'any.

Viure de l'hort, projecte de vida al camp i del camp

Proposta pràctica:

Realització d'alguna tasca de l'hort: encoixinar, desherbar, ...

Observació de l'organització de l'hort i dels diferents espais hortolans i de la finca

Tancant cicles a la finca hortícola i els diferents elements: fruiters, aromàtiques bestiar, compostatge, guaret, gestió de l'aigua, elaboració de productes: pa, conserves, iogurts i formatges, seitan, germinats,...

Lloc de realització de la sessió: La Datzira (Moià); <http://goo.gl/yEOZXm>

Professors: Paloma Fuentes i Miguel Ángel Jaimez.

Els nostres professors:

Mireia Sisquella és enginyera tècnica agrícola especialitzada en agricultura ecològica i usuària d'hort d'autoconsum.

Marc Estévez és autor del llibre "Un hort per ser feliç" i d'altres diversos sobre temàtiques boletaires.

Esteve Padullés és enginyer tècnic agrícola especialitzat en plantes medicinals, guia d'espais naturals i usuari d'hort d'autoconsum.

Neus Vinyals i Grau és enginyera tècnica agrícola, especialitzada en agricultura ecològica. Coordinadora de formació de l'associació L'Era.

Xavier Pérez és enginyer tècnic agrícola i tècnic de l'ADV (Agrupació de Defensa Vegetal) d'Hortec.

Paloma Fuentes i Miguel Ángel Jaimez són pagesos de producció ecològica.

Durada i horari: 32 hores. Dissabtes, de 9,30 a 13,30 h. del matí i de 15 a 19 hores.

Lloc: Consulteu en el programa on es fa cada sessió.

Consulteu preus i condicions a la pàgina següent.

CONDICIONS:

Inscripcions a www.associaciolera.org. Més informació al telèfon 93 878 70 35 o a neus@associaciolera.org

Pagament avançat ¹ fins el dia 22/09/14				Pagament després del dia 22/09/14							
Preu curs		Preus especials ^{2 i 3}		Preu socis/es		Preu curs ³		Preus especials ²		Preu socis/es	
Opció A	139,00 €	132,00 €	125,10 €	Opció A	145,95 €	138,65 €	131,35 €				
Opció B ⁴	97,00 € + 4,25 h. Ecoxarxa			Opció B ⁴	102,00 € + 4,5 h. Ecoxarxa						

Podràs assistir a sessions individuals si el tema t'interessa a un preu de 25€ la classe.

1. Si fas el pagament cinc dies abans de l'inici del curs, pagaràs un 5% menys. **2.** Situacions especials: atur, menor de 25 anys, alumne del cicle formatiu de l'ECA Manresa (cal portar targeta inscripció a l'INEM / DNI o document acreditatiu). **3.** Si portes una altra persona a fer el curs (i no tens cap altre descompte), et farem un 5% de descompte. **4.** Pots pagar fins a un 30% del preu del curs amb hores de l'Ecoxarxa del Bages, però cal ser-ne membre (consulta com fer-se'n a: <http://labonahora.files.wordpress.com/>) i tenir hores disponibles per a poder fer l'intercanvi.

Forma de pagament: ingrés al núm. de compte de BBVA ES74-0182-4143-24-0200018216

Si per alguna causa s'hagués de suspendre el curs, els diners avançats podran romandre com a reserva per a inscripcions posteriors, o ser retornats per la via que s'acordi entre l'organització i la persona inscrita. / Si és la persona inscrita la que no pot assistir a l'activitat per alguna causa, només es retornaran els diners avançats si s'avisava abans de l'inici de l'activitat, menys 8€ de despeses de gestió. / Si cal que L'Era emeti una factura de l'import de la inscripció, cal facilitar les dades que hi hagin de constar i avisar abans que s'acabi el curs. / Si realment tens molt interès en fer cursos amb nosaltres i la teva economia no t'ho permet, pots sol·licitar-nos una beca social, basada en retribució alternativa.

Els cursos organitzats per l'associació L'Era compten amb la col·laboració de l'Escola Agrària de Manresa, però no rebem cap ajut econòmic d'enlloc. Els ingressos per inscripcions permeten dignificar i sostenir la feina del professorat i la de l'àrea de formació de l'entitat organitzadora.

A través dels nostres descomptes intentem facilitar l'accés a la formació a aquelles persones que tenen dificultats econòmiques. També són una deferència als socis/es de L'Era que, amb la seva quota, sostenen el nostre projecte de difusió i promoció de l'agroecologia i les energies renovables.

L'Era, Espai de Recursos Agroecològics
www.associaciolera.org | info@associaciolera.org
www.facebook.com/associaciolera
Tel. 93 878 70 35

També són projectes de l'associació L'Era:

agro-cultura
la revista de la producció ecològica i l'agroecologia

esporus
centre de recerca de la sostenibilitat cultural