



# L'era

## Espai de Recursos Agroecològics

L'Era és una associació que des de l'any 1999 treballa per impulsar l'agricultura ecològica i l'agroecologia. La gent que en formem part som pagesos i pageses de tota la vida, petits hortolans, tècnics, neorurals i en general persones sensibles i interessades en la pagesia.

Oferim recursos i suport a les persones i entitats interessades en la producció agrària ecològica i l'agroecologia, a través de projectes com són la revista *Agrocultura*, el centre de conservació de la biodiversitat cultivada *Esporus* o les tertúlies agroecològiques que organitzem mensualment.

## Cursos i Tallers 2011-12

### Els cursos i tallers

Els cursos que presentem en aquest full són una aposta més per recuperar el coneixement agrícola que hem anat perdent amb l'abandó del camp, l'aplicació de la revolució industrial i l'arribada de tants i tants productes elaborats als mercats. Volem donar l'oportunitat de ser més autònoms, de crear amb les nostres mans allò que ens sustenta, de refer vincles respectuosos amb la natura... i per això hem programat tallers i cursos de plantes aromàtiques, d'hort ecològic, d'aviticultura, de cuina solar, d'instal·lacions fotovoltaïques, de transformats làctics i encara més. Esperem que en gaudiu!

### I si t'associes a L'Era

Si t'associes a L'Era tens descomptes a cursos, publicacions, accés als recursos de la Biblioteca del Campus Universitari de Manresa -que aglutina el major volum de llibres d'agricultura ecològica- i el més important: ens ajudes a tirar endavant els projectes que impulsem i dones suport a totes les persones voluntàries que els fan possibles.

	MÒDUL	HORES	DATES I DIES	LLOC	PREU
HORTICULTURA I AGRICULTURA ECOLÒGICA	<b>Horticultura 1: Iniciació a l'horticultura casolana</b>	16	Dissabtes de 10 a 14h, del 3 al 24 de març de 2012	CPO	80€
	<b>Horticultura 2: L'hort ecològic d'autoconsum</b>	28	Dissabtes de 10 a 14h, del 14 d'abril al 26 de maig de 2012	CPO	130€
	<b>Llavors i planter: Com fer-te les teves pròpies llavors</b>	4	Dissabte 31 de març de 2012, de 10h a 14h	CPO	20€
	<b>Compostatge casolà (1)</b>	8	Dissabtes 2 i 9 de juny de 2012, de 10 a 14h	CPO	40€
	<b>Cultius herbacis al secà per a l'autoconsum</b>	16	Divendres de 16 a 20h, de l'1 al 22 de juny de 2012	CPO-FUB	88€
	<b>Permacultura</b>	16	Dimecres de 16 a 20h, del 19 de setembre al 10 d'octubre de 2012	CPO	100€
FRUTICULTURA ECOLÒGICA	<b>Poda: fruiters, olivera, ametller i vinya</b>	16	Dissabtes de 10 a 14h, del 14 de gener al 4 de febrer de 2012	CPO	80€
	<b>Introducció a la fruticultura ecològica</b>	16	Dissabtes de 10 a 14h, del 10 al 31 de març de 2012	CPO	80€
RAMADERIA ECOLÒGICA	<b>Iniciació a l'avicultura ecològica casolana</b>	12	Dimarts de 16 a 19h, del 17 de gener al 7 de febrer de 2012	CPO	70€
JARDINERIA ECOLÒGICA	<b>Ecojardineria: jardineria responsable</b>	16	Divendres de 16 a 19h, el 27 d'abril i el 4, 11 i 25 de maig de 2012	CPO-FUB	90€
PLANTES MEDICINALS I RECURSOS NATURALS	<b>Reconeixement i usos de bolets, fruits i herbes de tardor</b>	12	Dijous de 16 a 19h i una sortida de dissabte, els 13, 15, 20 i 27 d'octubre de 2011	FUB	70€
	<b>Plantes medicinals i remeis casolans</b>	15	Dijous dos grups: de 10 a 13h i 17 a 20h, del 15 març al 19 d'abril de 2012	FUB	80€
	<b>Cosmètica natural terapèutica</b>	12	Dijous de 17 a 20h, del 31 de maig al 21 de juny de 2012	FUB	70€
CUINA NATURALS I ELABORATS (2)	<b>Elaboració de pa i rebosteria catalana</b>	20	Dimecres de 10 a 14h o de 16 a 20h, de l'1 al 29 de febrer de 2012	FUB	100€
	<b>Conserves vegetals</b>	4	Dimecres 19 d'octubre de 2011, de 10 a 14h o de 16 a 20h	FUB	27€
	<b>Cuina solar</b>	4	Dimecres 26 d'octubre de 2011, de 10h a 14h o de 16 a 20h	FUB	27€
	<b>Introducció a la cuina energètica</b>	4	Dijous 8 de març de 2012, de 10h a 14h o de 16 a 20h	FUB	27€
	<b>Cuina d'herbes silvestres</b>	4	Dijous 26 d'abril de 2012, de 10h a 14h o de 16 a 20h	FUB	27€
	<b>Làctics I: Frescos logurt, formatges tendres i matons</b>	4	Dijous 3 de maig de 2012, de 10h a 14h o de 16 a 20h	FUB	27€
	<b>Làctics II: Curats Formatges</b>	4	Dijous 10 de maig de 2012, de 10h a 14h o de 16 a 20h	FUB	27€
	<b>Proteïnes vegetals: seitan, tofu, begudes vegetals, llavors, llegums..</b>	4	Dijous 17 de maig de 2012, de 10h a 14h o de 16 a 20h	FUB	27€

(1). S'entregarà un compostador a les 16 primeres inscripcions.

(2). Si es fan tots els tallers de cuina es considera com fer un curs (excloent el del pa, que ja és un curs per si sol). Preu conjunt de tots els tallers de cuina: 160 euros.

	MÒDUL	HORES	DATES I DIES	LLOC	PREU
ENERGIES RENOVABLES, BIOCONSTRUCCIÓ	Taller de construcció d'una bici aixada (3)	5	Dissabte 29 d'octubre de 2011, de 9 a 14h	CPO	25€
	Com instal·lar plaques fotovoltaïques a casa de manera econòmica i senzilla	15	Dissabtes de 9 a 14h, del 12 al 26 de novembre del 2011	CPO	75€
	Curs pràctic de depuració d'aigües grises amb plantes	15	Dissabtes de 9 a 14h, de l'11 al 25 de febrer de 2012	CPO	75€
	Taller de bioconstrucció: cobertes verdes	8	Dissabtes 14 i 21 d'abril de 2012, de 10 a 14h	CPO	40€
	Taller d'assegador solar (4)	8	Dissabte 9 de juny del 2012, de 9 a 14h i de 16 a 19h. Dinar a la cuina solar	CPO	40€

(3). Cost i material necessari: 10 euros i una bici vella (opcional).

(4). Al preu del curs cal afegir 55 euros si es vol un assecador.

#### DESCOMPTES:

Els socis i sòcies tenen sempre un 10% de descompte, no acumulable a altres descomptes que apareixen en el següent requadre:

CURSOS	DESCOMPTA	
	Preu no soci/a	Preu soci/a
2n i 3r curs 4rt curs i següents	5% 10%	15% 20%
TALLER	DESCOMPTA	
	Preu no soci/a	Preu soci/a
4rt, 5è, 6è i 7è taller 8è taller i següents	5% 10%	15% 20%

Els cursos tenen una durada de 3 o més sessions.  
I els tallers tenen una durada d'1 o 2 sessions.

Tots els cursos es fan:  
**.FUB:** Fundació Universitària del Bages, seu de l'entitat (Av. Universitària, 4-6, Manresa)  
**.CPO:** finca de Can Poc Oli de l'Escola Agrària de Manresa (carretera vella de Manresa a Barcelona).

Organitza:

10 anys  
sembrant llavors  
**l'era**  
espai de recursos agroecològics

Inscripcions al web:  
[www.associaciolera.org](http://www.associaciolera.org)

Més informació:  
Tel. 93 878 70 35  
[neus@associaciolera.org](mailto:neus@associaciolera.org)

Col·laboren:

