

# COM FER UN BOSC D'ALIMENTS

Dissabtes 30 de març  
i 6 d'abril del 2019,  
de 10,00 a 13,30 i de 15 a 18,30 hores

Preu: 98 euros

+ info: [associaciolera.org](http://associaciolera.org)  
938787035 | 672337305



és una  
proposta  
de l'associació

**l'era**

## DISSENYEM UN REBOST VIU APLICANT ELS CRITERIS DE LA PERMACULTURA I L'HORTICULTURA NATURAL

Un “bosc d'aliments o bosc comestible” es defineix com un sistema productiu perenne i polivalent, compost de múltiples estrats. No necessàriament parlem de grans extensions; un petit espai al darrera de casa ens permet aplicar-hi aquest concepte. Dit d'una altra manera, es tracta d'un espai on es fan créixer, de manera prèviament estudiada, arbres, arbustos i plantes de diferents alçades. Està concebut per proveir de productes diversificats, tot requerint poca feina de manteniment.

S'hi inclouen plantes útils per a nosaltres – fruiters, de fulles comestibles, medicinals, etc. - i també d'altres que són útils per al bon funcionament general del sistema – per exemple, plantes que atreuen els insectes pol·linitzadors. També certs animals domèstics o semi-domèstics, i fins i tot bolets, poden formar part d'aquest “ecosistema dissenyat”.

Un bosc d'aliments és, doncs, un sistema complex; per això és essencial fer-ne un bon disseny, abans de posar-se a construir i a plantar. Si a l'inici dediquem temps i energies a la reflexió i al disseny, n'hauréu de dedicar ben poques, després, al manteniment regular, cosa que representa un dels grans avantatges d'aquest plantejament.

### Programa del curs

1a Sessió: 30/03/2019 (a Manresa)

#### EL BOSC D'ALIMENTS: CONCEPTE I PRINCIPIS

- El bosc comestible: concepte, història i característiques
- Bases i principis de disseny de la permacultura i de l'agricultura natural
- Introducció al procés de disseny

#### DISSENY I ELEMENTS

- Procés de disseny d'un bosc comestible.
- Densitat, vores i clarianes.
- Estrat arbori

- Exercici de disseny
- Closos i camins
- Estrats mitjans i inferiors

2a Sessió: 6/04/2019 (a l'Hort-Verger Phoenicurus)

#### L'HORT VERGER PHOENICURUS: DE LA IDEA A LA REALITAT

- Descoberta del verger
- Identificant al verger els temes tractats
- Exemple de disseny pas a pas: el Verger Phoenicurus
- Pla d'Implementació
- Procés d'implementació.
- Manteniment d'un Bosc Comestible
- Plantes al detall
- Dubtes, conclusions i valoració.

Professors: Mark Biffen i Gisela Mir Viader, de l'Hort-Verger Phoenicurus de Cardedeu. Són dissenyadors de permacultura titulats i tècnics certificats per l'Institut d'Agricultura Natural de França.

Organització conjunta de Associació l'Era de Manresa i Hort Verger Phoenicurus de Cardedeu.

#### Lloc:

1a sessió a Can Poc Oli, (finca de l'Escola Agrària de Manresa)

2a sessió a l'Hort-Verger Phoenicurus de Cardedeu

**Horari:** de 10,00 a 13,30 i de 15 a 18,30 hores

**Més informació:** [formacio@associaciolera.org](mailto:formacio@associaciolera.org) / Tel. 938787035 / 672 337 305

Consulteu preus, descomptes i condicions a la pàgina següent.

## MÉS INFORMACIÓ:

Inscripcions i pagaments a [associaciolera.org](http://associaciolera.org)

Telèfons 672 337 305 / 93 878 70 35 o a [formacio@associaciolera.org](mailto:formacio@associaciolera.org)

Preu curs	Preus especials <sup>1 i 2</sup>	Preu socis/es de L'Era
Opció A	98 €	93 €
Opció B <sup>3</sup>	68,50 € + 3 hores de l'Ecoarxa del Bages	

1. 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).
2. Si portes una altra persona a fer el curs (i no tens cap altre descompte), et farem un 5% de descompte.
3. Pots pagar fins a un 30% del preu del curs amb hores de l'Ecoarxa del Bages, però cal ser-ne membre (consulta com fer-se'n a: <http://abonahora.files.wordpress.com/>) i tenir hores disponibles per a poder fer l'intercanvi.

## CONDICIONS:

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 reben 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.

També són projectes de l'associació L'Era:

**agro cultura**  
La revista de la producció ecològica i l'agroecologia

**esporus**  
centre de consciència de la biodiversitat cultiva

**lluerna**  
Acompanyament Tècnic de L'Era

L'Era, Espai de Recursos Agroecològics  
[www.associaciolera.org](http://www.associaciolera.org) | [info@associaciolera.org](mailto:info@associaciolera.org)  
[www.facebook.com/associaciolera](https://www.facebook.com/associaciolera)  
Tel. 93 878 70 35