Incroyables comestibles

Dans une petite ville du nord de l'Angleterre, une formidable dynamique s'est mise en place pour remettre en place des circuits d'approvisionnement locaux. Le but ? Que les gens reprennent la main sur la façon dont ils se nourrissent. *Texte : Marie Arnould*

Quoi de plus naturel que leur repaire soit un café ? The Bear cafe, un café-restaurant végétarien, coopératif, qui surplombe une épicerie bio, avec une splendide façade victorienne. Un café où l'on se sent bien alors que dehors, il "pleut des chiens et des chats", comme ils disent. Gâteau Victoria, cheesecake et autres sponge cakes fourrés de crème trônent sur le comptoir – qui a dit que les Anglais ne savent pas cuisiner ? Arrive, dans un bol fumant, l'une des soupes du jour : soupe aux navets – des navets élevés localement, c'est marqué sur le tableau. C'est la seule soupe qui reste ; comment souvent, le navet n'a pas fait recette. Ceux qui n'en ont pas voulu ont eu tort, c'est un délice.

Quoi de plus naturel, donc, qu'une association comme Incredible Edible Todmorden se soit fondée ici ? Tout est parti d'une réunion, dans ce café. « C'était il y a quatre ans, raconte Pam Warhurst, l'une des trois fondatrices. Je venais d'assister à une conférence à Londres sur la production alimentaire mondiale. En résumé, notre mode de consommation nécessitait trois planètes et nous ne faisions rien pour changer. Rentrée chez moi, je suis allée voir Mary Clear. Nous sentions qu'il fallait lancer une expérience. La nourriture est venue naturellement : c'est une langue universelle, pas besoin de qualification pour savoir la parler. Nous tenions à toucher tout le monde. » Avec leur amie Estelle Brown, elles organisent une réunion. Le thème : êtes-vous partants pour changer le monde avec de la nourriture locale ? Soixante personnes viennent. « C'est maintenant qu'il faut agir, nous pouvons cultiver, nous pouvons cuisiner, nous pouvons partager ! À ce moment-là, la salle a explosé, et j'ai senti que nous avions touché une corde sensible », se remémore Pam Warhurst.

“POTAGERS DE PROPAGANDE”

Dès le début, le mouvement se fixe quelques principes : ne pas demander de subventions, ne pas demander la permission, tout faire bénévolement. « Les gens se plaignent beaucoup et blâment les autres : politiciens, banquiers, scientifiques… Nous, on voulait sortir de ce schéma et agir, tout simplement, affirme Mary Clear. Nous avons tout ce que nous voulons dans ce monde, mais ce qui manque, c’est la gentillesse, c’est de connecter les gens les uns aux autres. Il nous a donc semblé important de rester dans le bénévolat, même si les projets annexes, comme le centre d’apprentissage de Walsden ou le projet de ferme aquaponique, sont voués à employer des personnes rémunérées. » Les trois fondatrices ont de l’expérience : Pam Warhurst a travaillé dans la fonction publique, exercé des mandats politiques et préside le conseil d’administration de la Commission des Forêts – l’équivalent de l’Office national des Forêts français. Mary Clear travaillait dans le domaine social ; elle sera chargée de la mise en place du réseau. Estelle Brown, architecte d’intérieur à la retraite, s’occupera de la communication. La première tâche des volontaires sera de créer des “potagers de propagande”. Un près de la gare, un autre en face du parc, un troisième devant le collège… Ces bacs surélevés d’à peine quelques mètres carrés, plantés d’herbes aromatiques, de

NOUS AVONS TOUT CE QUE NOUS VOULONS DANS CE MONDE, CE QUI MANQUE (…) C’EST DE CONNECTER LES GENS LES UNS AUX AUTRES

brocolis ou autres sont là pour attirer l’attention. Ils font parler, mais malgré les petits panneaux « Servez-vous ! », il faudra des mois avant que les passants n’osent couper une feuille de basilic. Contrairement à ce qu’on aurait pu penser, personne ne les vandalise ou ne les pille. « Les seuls méfaits qu’on constate, c’est que parfois les gens se trompent, et ne récoltent pas au bon moment. Ça a été le cas sur les choux de Bruxelles, par exemple. Maintenant, nous mettons des panonceaux “Pas encore prêt pour la récolte” », précisent Jenny Coleman et Joy Dore, deux volontaires qui s’occupent de l'entretien des bacs.

MIXITÉ SOCIALE POUR JARDINIERS BÉNÉVOLES

Aujourd’hui, on compte près de 70 massifs de légumes à travers Todmorden, petite ville de 16 000 habitants à une heure de Manchester et de Leeds. Ce n’est pas ce qu’on appelle une cité riante. Le climat du Yorkshire, au nord de l’Angleterre, est rude ; la Bretagne ferait figure de Côte d’Azur, en comparaison. La désindustrialisation a frappé de plein fouet cette ancienne cité textile ; dans le centre, se succèdent magasins de seconde main et

NOTRE BUT N'EST PAS DE NOUS ADRESSER À DES GENS BIEN ÉDUQUÉS QUI MANGENT BIO ET TRIENT SCRUPULEUSEMENT LEURS DÉCHETS

EN CHIFFRES

700
fruitiers plantés par Incredible Todmorden

2018
année où Todmorden sera autosuffisante en nourriture

36
nombre de villes Incredible Edible en Angleterre

supermarchés discount. Mais les plantations donnent un petit air joyeux et mal peigné à cette ville de pierre sombre. Une équipe de 30 à 35 bénévoles réguliers s'en occupe deux dimanches par mois. « Notre devise, c'est "If you eat, you're in" – Si tu manges, t'es avec nous. Notre but n'est pas de nous adresser à des gens bien éduqués qui mangent bio et trient scrupuleusement leurs déchets. On veut toucher des gens peu éduqués, des gens sans le sou, des gens qui n'y connaissent rien en jardinage…», explique Jenny Coleman. Bob Beck adore ces moments de jardinage partagé. Coach professionnel qui navigue entre Londres, Bruxelles et Todmorden, il se réjouit de cette mixité sociale. « À Todmorden comme ailleurs, riches et pauvres ne se rencontrent pas. Les gens riches vivent hors de la ville, les pauvres dans le centre. Chacun reste dans son coin, à mâchonner des idées pessimistes sur l'avenir. La plupart des gens pensent que, dans cinquante ans, tout sera pire. Là, ce qui est fantastique, c'est de canaliser les énergies avec la volonté de se créer un avenir meilleur. »

Mais les massifs de légumes – fussent-ils placés devant le commissariat ou au cimetière – ne sont que la partie émergée de l'iceberg. Personne ne croit une seconde que ce seront eux qui rendront Todmorden autosuffisante en nourriture en 2018, l'objectif ambitieux que s'est fixé Incredible Edible Todmorden (IET). Pour Pam Warhurst, « il faut agir dans trois domaines : le collectif, les savoir-faire et l'économique. Si vous vivez dans un "paysage comestible", et que l'on vous enseigne de nouveaux savoir-faire en matière de nourriture, instinctivement vous commencerez à soutenir les productions locales. » Derrière la façade des bacs surélevés, s'est mise en place toute une mécanique. Tout d'abord avec le petit hôpital local, devant lequel un véritable verger a été planté. Au lieu des habituelles plantes grasses, les autorités ont accepté que des arbres fruitiers soient mis en place, dont les habitants pourront cueillir les fruits.

LA NOURRITURE AU CŒUR DES PROGRAMMES SCOLAIRES

Ensuite avec les écoles. « C'est fondamental de travailler avec le système éducatif, explique Mary Clear. Si vous ne le faites pas, vous n'allez nulle part. Nous avons des plantations dans toutes les écoles de Todmorden. Les enseignants abordent la nourriture dans toutes les disciplines, en art, en histoire, en maths, en sciences naturelles… » Sous l'impulsion du chef cuisinier Tony Mulgrew, le collège de Todmorden a transformé une partie de son terrain en potager, et la cantine sert des menus en grande partie produits sur place. Plus fort, Incredible Edible a aidé à monter un projet de ferme aquaponique, qui a remporté une énorme

subvention de 500 000 £. Sont prévus à la fois un élevage de poissons et une production maraîchère sous tunnel, les déjections des poissons servant de compost aux légumes ! Un jardin forestier inspiré de la permaculture, des ruches, un programme de cours spécialisé en horticulture… voilà pour les savoir-faire. Bob Beck, qui a grandi à Todmorden, se souvient : « Ce collège avait des résultats exécrables. Aujourd'hui, avec la création de cette nouvelle filière horticole et l'intérêt des médias, les élèves sont à nouveau fiers d'y aller et les résultats remontent de façon spectaculaire. » Toujours au niveau des savoir-faire, l'an dernier, 1 000 personnes ont suivi des cours sur les "savoir-faire oubliés" : faire des cornichons, réaliser son pain, dépecer un lapin, greffer un pommier…

METTRE EN AVANT LES PRODUITS LOCAUX

La création d'un centre d'apprentissage au maraîchage à Waldsden, un village voisin, complète le dispositif. Situé sur un terrain d'½ hectare, il dispose de plusieurs grands tunnels de culture et entend former des jeunes au maraîchage. Les élèves du cycle d'horticulture y vont en formation. À sa tête, Nick Green, qui s'occupe de près ou de loin de toutes les plantations d'Incredible Edible Todmorden. Selon lui, le centre de Walsden a greffé 120 pommiers en 2011 et 300 en 2012 – à tel point que certains sont vendus à la jardinerie locale. En tout, près de 700 arbres ont été mis en terre à divers endroits de la ville.

Au niveau économique, nos "ladies" d'Incredible Edible ont eu une idée toute simple. Acheter des tableaux noirs aux commerçants du marché couvert pour mettre en valeur les produits locaux en vente. Ainsi le boucher Bracewell, le 29 septembre 2012, propose « bœuf et agneau nés et élevés à Cliviger, à 5 miles [de Todmorden] ; œufs de poules élevées en plein air à Walsden et Crosstone ; porc et mouton élevés à la ferme »… Le panneau trône au-dessus d'une photo du Prince Charles et de la bouchère rosissant de fierté. Le prince, dont on connaît l'attachement au bio et à la protection de l'environnement, est venu afficher son soutien à Incredible Edible dès 2010. « Notre volonté, c'est de convaincre les gens d'acheter local, explique Pam Warhurst. Nous avons créé une campagne "Chaque œuf compte", avec une carte

En France, les "Incroyables comestibles"

« C'est une démarche unique, fondamentalement innovante, parce que fondée sur la participation citoyenne ! » Conseiller en développement territorial, François Rouillay ne tarit pas d'éloges sur Incredible Edible, dont il coordonne l'éclosion en France, depuis avril 2012. « Cette démarche est un catalyseur, qui permet de remettre les gens en avant… Le mouvement grandit de façon exponentielle. » Ainsi à Chauconin-Neufmontiers (Seine-et-Marne), où une trentaine d'habitants ont obtenu de leur commune qu'elle mette à disposition deux emplacements pour créer des potagers dont les récoltes pourront être partagées. L'expérience pourrait être étendue à sept parcelles. Non loin, à Versailles, la mairie fournit 50 bacs, de la terre et des semences du Potager du Roi au groupe local d'Incroyables Comestibles. À Auffargis (Yvelines), deux grands-mères ont inventé les "soupes de partage" : on vient avec ce qu'on a – légumes si on est jardinier, orties ou noisettes si on est SDF. Ensuite, c'est le concours de la meilleure soupe… « Un processus joyeux de reconnexion et de partage ! »

Tout est comestible !

L'agriculture urbaine gagne du terrain, comme l'a montré l'exposition "Carrot City" au chai de Bercy cet automne. Tout devient "comestible", depuis le campus de l'université McGill à Montréal au Canada, la cour comestible de l'école Martin Luther King de Berkeley (sous le patronage d'Alice Walters, la médiatique patronne du restaurant Chez Panisse) ou les immenses toits-terrasses et leurs vergers sur les logements sociaux de Via Verde, inauguré en juin dans le Bronx, à New York… À Chicago, plus de 200 toits verts couvrent désormais 23 hectares, se multipliant grâce à un programme de subventions de la ville. À Paris, les "écobox" sont mobiles, pour pouvoir être déménagées vite lorsqu'elles ont été installées dans des lieux interdits. En 2013, l'expo sera visible à la médiathèque de Strasbourg puis à Lyon.

montrant quelles maisons ont un poulailler et peuvent vendre des œufs à leurs voisins. Au début, nous n'en avions que quatre. Maintenant, elles sont 64 ! Le résultat, c'est que de plus en plus de gens demandent d'où viennent les œufs qu'ils achètent et, comme la demande est là, de plus en plus de fermiers produisent des œufs de poules élevées en plein air. Selon une étude menée par les étudiants de l'université de Sheffield, 46 % des commerçants estiment qu'il y a eu un impact positif sur les ventes de produits locaux. Nous sommes en train de construire un sentiment de résilience, et non pas d'impuissance face à des facteurs extérieurs sur lesquels on n'a pas de prise. Et ça, ça n'a pas de prix. »

Au Bear Cafe, Rhian Warhurst – la fille de Pam – a pour objectif que la nourriture servie chaque jour soit constituée à 80 % de produits locaux. « Ce n'est pas facile car le café sert une nourriture à dominante méditerranéenne. Or le climat du Yorkhire, froid et humide, ne se prête pas bien à la culture des légumes. En viande, nous aurions un choix beaucoup plus vaste ! Néanmoins, chaque année, l'éventail de produits locaux est de plus en plus vaste. En légumes, le problème, c'est de sécuriser les approvisionnements : cette année, le mildiou a fait des ravages… Le Bear Cafe a également son propre tunnel de culture et deux potagers, dont s'occupe l'un de nos employés. Ce qui est plus facile, ce sont les fromages : nous travaillons à 100 % avec un producteur local. Son camembert a remporté une médaille d'argent à la grande Foire des fromages d'Angleterre. » Autres produits locaux : le miel, le pain (mais pas la farine, on ne peut pas cultiver de blé ici), les œufs, le beurre, le lait et… la bière, bien sûr !

La liste serait encore longue des projets menés à bien depuis 2008 par Incredible Edible. Un groupe d'une trentaine de personnes s'est mis à l'apiculture, installant sa ruche où il peut. Une "route verte" mène le visiteur depuis la "rue de la pollinisation" jusqu'aux différents massifs de légumes disséminés en ville. Depuis deux ans, journalistes, activistes et touristes affluent du monde entier pour voir ce qui se passe à Todmorden. Et l'enthousiasme des trois fondatrices n'est pas retombé : Pam, Mary et Estelle rêvent maintenant d'une école de cuisine.

EN SAVOIR +

- www.incredible-edible-todmorden.co.uk
- **www.incredible-edible.info**
- http://youtu.be/KGwrcVWI6bw
- **http://blog.slate.fr/bien-manger/2012/07/10/carrot-city-villes-manger/**
- www.ryerson.ca/carrotcity (en anglais)