

PAM WARHURST ET JOANNA DOBSON

LES INCROYABLES COMESTIBLES

**PLANTEZ DES LÉGUMES,
FAITES ÉCLORE UNE RÉVOLUTION**

TRADUIT DE L'ANGLAIS
PAR AMANDA PRAT-GIRAL

PRÉFACE DE FRANÇOIS ROUILLAY
POSTFACE DE GILLES DAVEAU

*DOMAINE DU POSSIBLE
ACTES SUD | COLIBRIS*

*À toutes les personnes sans qui les Incroyables
Comestibles de Todmorden n'auraient pas pu
voir le jour.*

www.incredible-edible-todmorden.co.uk

| | |
|---|------------|
| PRÉFACE, PAR FRANÇOIS ROUILLAY | 10 |
| INTRODUCTION, PAR PAM WARHUST | 16 |
| 1. L'HISTOIRE DES INCROYABLES COMESTIBLES DE TODMORDEN | 22 |
| 1. Passage à l'acte | 23 |
| 2. Le pouvoir de la nourriture. Un intermède de Mary Clear | 35 |
| 3. Un plant de rhubarbe à la fois | 43 |
| 4. Faire plier le système | 63 |
| 5. La vie précaire. Un intermède de Mary Clear | 88 |
| 6. Manger, c'est adhérer | 92 |
| 7. Arts oubliés | 103 |
| 8. À la cantine | 121 |
| 9. Manger, réfléchir, apprendre | 140 |
| 10. Le prince et moi. Un intermède de Mary Clear | 163 |
| 11. Contre vents et marées | 167 |
| 12. Un spectacle d'assiettes chinoises | 188 |
| 13. S'épanouir | 217 |
| 14. Redécouvrir nos richesses | 239 |
| 15. L'Incroyable Conquête | 257 |
| 16. Un chantier permanent | 267 |
| 2. À VOUS DE JOUER | 274 |
| Introduction | 275 |
| Pour commencer | 277 |
| Aller plus loin | 278 |
| Les bénévoles : les trouver et les garder | 280 |
| Que planter ? | 283 |
| Les bacs de culture pour les nuls | 286 |
| Parlons argent | 290 |
| Collaborer avec les écoles | 293 |
| Collaborer avec les commerces et les entreprises | 295 |
| Collaborer avec les autorités locales et autres pouvoirs publics | 298 |
| Exemple de statuts | 301 |
| POSTFACE : CULTIVER, CUISINER, MANGER... ENSEMBLE, PAR GILLES DAVEAU | 304 |

| | |
|----------------------------------|------------|
| ANNEXES | 308 |
| Sources | 309 |
| Liste des recettes | 315 |
| Remerciements, par Joanna Dobson | 316 |

PRÉFACE

Qui aurait cru en mars 2008 qu'en plantant un petit pied de rhubarbe dans un parterre du centre-ville avec la mention "*Food To Share*", "Nourriture à partager", complétée de "Servez-vous librement, c'est gratuit", la petite ville anglaise de Todmorden allait se trouver transfigurée ? C'est pourtant ce qui s'est passé. En mettant les mains dans la terre pour cultiver et partager la nourriture, de proche en proche, les habitants de cette ancienne cité industrielle du Nord de l'Angleterre ont fait l'expérience d'une nouvelle réalité : celle de l'entraide, de la gentillesse et de l'abondance partagée.

Une réunion publique organisée avec 60 personnes au café coopératif, le célèbre *Bear Café*, a suffi pour lancer l'agriculture urbaine en mode "*open source*", c'est-à-dire comme un logiciel libre, alimenté par tous et accessible à chacun.

Au bout d'un an, on comptait plus de 300 personnes engagées pour transformer la ville de 15 000 habitants en un jardin potager géant et gratuit. Un circuit touristique comestible a été créé pour faire découvrir au plus grand nombre à quel point il est simple de répliquer cette initiative, que c'est beau, que c'est bon et que cela a du sens de se reconnecter à la Terre nourricière.

On vient du monde entier, été comme hiver, pour découvrir cette "révolution comestible". En trois ans, les établissements d'hôtellerie et de restauration sont passés de 14 à 25. On voit régulièrement de nouvelles boutiques se créer et faire la promotion des produits fabriqués avec le label "*Totally Locally*". Les commerçants ont vite compris l'intérêt de participer à faire grandir cette abondance locale, plutôt que de continuer à gérer la pénurie, chacun chez soi du mieux qu'on peut. Si vous arrivez à Todmorden par le train, dès vos premiers pas sur le quai de la gare, vous serez surpris par les bacs de plantation d'herbes aromatiques et de fraisiers en libre-service. Les pompiers aussi ont voulu marquer le

1. "Totalelement localement."

coup en remplaçant les arbres d'ornement de leur caserne par des arbres fruitiers en libre cueillette. Mais le plus étonnant, au cœur de la ville, est certainement l'ensemble de plantations devant le commissariat de police. Les touristes adorent s'y faire prendre en photo avec les policiers qui cultivent choux, maïs et haricots. Ces derniers témoignent même que le nombre d'actes d'incivilité et de délinquance est en baisse régulière depuis que le mouvement s'est développé. Pouvez-vous imaginer la drôle de sensation que procure le fait de pouvoir aller cueillir librement des brocolis cultivés par les policiers de votre commune ? C'est à peine croyable. Et pourtant, c'est ce qui se passe à Todmorden et dans plus de 80 communes anglaises qui participent au mouvement des Incroyables Comestibles aujourd'hui.

En avril 2012, lorsque nous avons lancé l'initiative en France, dans le petit village alsacien de Colroy-la-Roche, soit quatre ans après le démarrage des Anglais, personne n'en avait jamais entendu parler dans l'Hexagone. Avec une méthode simple, en cinq étapes commençant par une photo de ses membres devant la pancarte de la commune, munis de râteaux, bêches, binettes et du visuel "Nourriture à partager", le mouvement des Incroyables Comestibles s'est rapidement propagé dans toutes les régions françaises, d'une ville à l'autre, avec un enthousiasme qui ravit toutes celles et tous ceux qui font de leur collectivité un nouvel espace de partage et de convivialité.

C'est comme si cultiver pour l'autre procurait une sensation nouvelle, ouvrait d'heureuses perspectives, rendait l'espoir qu'un autre monde est possible en étant nous-mêmes acteurs du changement.

Certains vous diront que cela procure un sentiment de liberté. Cette démarche s'appelle "la cocréation joyeuse de l'abondance partagée". Les Anglais parlent du pouvoir des petites actions.

On commence par mettre à disposition une jardinière devant sa maison avec de la ciboulette, du persil ou du basilic, si possible en

y associant les enfants. Puis, à plusieurs, on entreprend la construction de bacs de plantation sur l'espace public, lorsqu'on a reçu l'autorisation de la mairie.

Les rapports entre les gens commencent à changer à force de discuter autour des bacs. Chacun y va de son point de vue, de son conseil de jardinage ou de sa recette de cuisine pour préparer les blettes ou le velouté de fanes de radis¹. Progressivement, les voisins deviennent des amis et se mettent à imaginer des actions de partage encore plus grandes. On démarre alors de nouvelles plantations à l'école, à la maison de retraite, au centre socioculturel, sur les parterres de la mairie ou encore à l'hôpital, comme on a pu le voir à Angers récemment. La presse en parle parce que les journalistes sont heureux de faire découvrir à leurs lecteurs ces actions solidaires qui permettent de retisser le lien social et intergénérationnel.

Jour après jour, le mouvement grandit aussi bien dans les villes que dans les villages. Les étudiants commencent à produire de la nourriture à partager sur les campus universitaires, tandis que des collectifs se créent dans les résidences HLM pour transformer les gazons en jardins potagers de permaculture, comme on peut le voir à Bayonne, à Besançon ou à La Rochelle. Les élus locaux s'interrogent : pourquoi prélever des impôts pour entretenir les gazons alors que ces surfaces peuvent devenir autant d'espaces de plantation pour se nourrir gratuitement ?

Le pas est franchi, on commence à entrevoir une nouvelle perspective comme remède à la crise.

Comment ne pas être interpellé par ce phénomène ? Alors, si on s'impliquait tous dans l'agriculture urbaine solidaire, dans toute la ville, pour produire et échanger de la nourriture ?

1. Pour la recette du velouté de fanes de radis que nous avons concocté à Colroy-la-Roche avec les Incroyables Comestibles, voir p. 265.

Et si on se tournait enfin vers nos producteurs locaux pour approvisionner nos populations, par des circuits courts, en produits cultivés sans pesticides ?

Et si on enseignait à nos enfants, depuis la maternelle jusqu'au lycée, comment cultiver les fruits et légumes pour rendre possible l'autosuffisance alimentaire par les coopérations solidaires ?

Et si on replantait des arbres fruitiers partout dans la ville pour produire quantité de fruits tout en régénérant les variétés anciennes du terroir, en voie de disparition ?

On se mettrait alors en marche vers un nouvel art de vivre durable, éthique et solidaire, celui que propose le mouvement citoyen des Incroyables Comestibles.

C'est ce que fait la ville anglaise de Leeds sous l'impulsion de son université et de ses écoles.

En France, c'est la ville d'Albi qui annonce officiellement qu'elle s'engage sur cette voie.

D'autres communes font connaître leur intérêt pour ce changement de cap.

Au Québec, les "incroyables comestibles" poussent devant l'Assemblée nationale depuis le printemps 2014, comme pour envoyer un signal clair à tous les habitants.

Et si on mangeait de la nourriture locale produite en prenant soin de la terre, tout en répartissant les ressources équitablement ?

Nous ferions alors l'expérience d'un nouveau monde vraiment incroyable, ne trouvez-vous pas ?

FRANÇOIS ROUILLAY

Cofondateur des Incroyables Comestibles France



INTRODUCTION

Imaginez la scène : devant un commissariat, vous cueillez sur les plates-bandes un bel épi de maïs. Vous vous réjouissez sans doute intérieurement que personne ne soit venu vous passer les menottes aux poignets. Peut-être avez-vous été surpris, en premier lieu, de voir du maïs planté là. Mais ce qui vous ébahirait plus encore, c'est de savoir qu'une policière vous observe sur son écran de surveillance, un grand sourire aux lèvres.

Ce qui étonne presque partout ailleurs paraît normal à Todmorden, petite ville du West Yorkshire, en Angleterre. Si vous y passez pendant la période de végétation, vous constaterez que des fruits et légumes poussent à des endroits pour le moins inhabituels. Vous trouverez par exemple des tomates le long du canal, des fraises devant l'université et des herbes aromatiques sur le quai de la gare. Mieux encore, vous êtes invité à vous servir à volonté. Vous pouvez ainsi glaner vos cinq fruits et légumes de la journée en tendant la main vers les arbres fruitiers devant le centre de santé, ou en ramassant un artichaut sur les plates-bandes de la maison de retraite. Vous avez le droit de couper une salade à côté de la caserne des pompiers, ou bien un brocoli à l'arrêt de bus.

C'est ce que nous appelons "les jardins de propagande". L'idée, simple mais radicale, de planter des fruits et légumes dans des lieux publics avec un objectif de partage a été à l'origine de la transformation de la vie de notre ville, sur tous les plans. Alors que Todmorden avait été par le passé un centre important de production de textile, la ville a subi de plein fouet la récession des industries manufacturières dans l'après-guerre, qui a pris plus d'ampleur encore à partir des années 1970. Todmorden s'est retrouvée prise dans un cercle vicieux, à l'image d'autres petites villes anéanties par la crise économique. Les commerces et les pubs ont mis la clé sous la porte, le marché de plein air a perdu du terrain face à la concurrence des grandes surfaces, les prix de l'immobilier ont plongé et beaucoup d'habitants ont été contraints de parcourir des distances toujours plus longues pour trouver du travail.

Aujourd'hui, les gens viennent de partout pour voir de leurs propres yeux la révolution que nous avons nommée "les Incroyables Comestibles de Todmorden". Nous avons accueilli des universitaires suédois, des experts en pédagogie du Japon et des touristes venant d'aussi loin que le Venezuela ou la Nouvelle-Zélande. Toutes nos écoles primaires cultivent leurs propres verger et potager. Todmorden High School, notre établissement d'enseignement secondaire surnommé "Tod High", dispose d'une serre sous tunnel regorgeant de produits bios pour sa cantine. Il est même le premier du pays à être pourvu d'une ferme aquaponique où sont produits poissons et légumes, vendus ensuite à la population locale. Devant le cabinet médical, un petit jardin débordé d'herbes médicinales. Quant aux particuliers, ils ouvrent grande leur porte pour dispenser des cours de cuisine. Des liens se créent ainsi entre les générations, les plus âgés apprenant à leurs jeunes voisins à redécouvrir des arts oubliés, comme la mise en conserve ou la confection de confitures.

Du haut des collines qui entourent notre ville, les fermiers prennent peu à peu conscience que ces cultures sont bonnes pour les affaires. À mesure que la population se piquait d'intérêt pour l'origine de sa nourriture, les producteurs ont eu l'idée de créer de nouvelles variétés, comme un fromage primé depuis ou des saucisses de porc d'une race peu commune. Les commerçants et restaurateurs affirment profiter eux aussi de l'effet "Incroyables Comestibles".

Ce qui arrive aujourd'hui à Todmorden est simple : nous cultivons notre propre nourriture pour la consommer. Mais notre démarche ne se limite pas à cela ; ce n'est pas un rêve idéaliste d'autosuffisance, une version à l'échelle d'une commune de *The Good Life*, cette sitcom télévisée des années 1970. Il s'agit plutôt de la réponse d'une ville face à une question de plus en plus pressante : comment assurer à nos enfants et petits-enfants un avenir plus stable ?

En 2007, certains d'entre nous considéraient d'un œil inquiet les difficultés qu'affrontait Todmorden, mais aussi les problématiques globales comme la crise économique, le coût toujours plus élevé du

carburant et les phénomènes météorologiques inhabituels. Soucieux de l'état du monde que nous allons léguer aux générations futures, nous savions qu'il fallait trouver rapidement un nouveau mode de vie qui non seulement aiderait la ville à résoudre ses problèmes, mais nous permettrait de protéger la planète. Nous avons conscience qu'il était difficile, en tant qu'individus, d'appréhender des concepts tels que le pic pétrolier ou le changement climatique : ce sont des notions si complexes, si accablantes, qu'on a tôt fait de les ignorer.

Alors, nous nous sommes demandé s'il était possible de trouver un langage universel, un langage qui transcenderait les différences d'âge, de revenus et de culture pour fédérer les gens en quête d'un nouveau mode de vie. Un langage qui nous permettrait de percevoir autrement notre environnement, de porter un nouveau regard sur nos ressources, d'interagir plus fréquemment et de manière plus constructive, bienveillante.

Un tel langage existe : la nourriture. C'est le catalyseur qui nous a permis, ici à Todmorden, d'expérimenter de nouvelles façons de faire. Dans un monde où les gens comme vous et moi se sentent de plus en plus étrangers aux forces qui définissent leur vie, que ce soit les gouvernements, les banques, les compagnies pétrolières ou les industries agroalimentaires, le fait de placer la nourriture au centre de l'attention nous a donné une ligne directrice pour reprendre nos vies en main. Elle a permis une vision de l'avenir qui ne dépend plus de subventions gouvernementales ou de décisions prises par de hautes instances, mais plutôt de gens qui se retroussent les manches pour mettre la main à la pâte. C'est une vision qui prend pour point de départ ce que les gens possèdent, et non ce dont ils manquent – et c'est un monde où les politiciens et les experts tirent des leçons de la population, au lieu de lui faire la morale.

Sans compter que cette expérience nous a beaucoup amusés !

Cet ouvrage raconte l'histoire des Incroyables Comestibles de Todmorden depuis leur origine jusqu'à aujourd'hui. Il vous montrera comment nous gérons les problématiques qui nous touchent tous :

l'origine de notre nourriture, le moyen d'obtenir pour chacun des ressources suffisantes dans un monde en mutation, etc. Il vous expliquera comment nous relevons nos nombreux défis, comme faire de notre ville un espace où tout le monde se sent à sa place, donner à tous des chances égales dans la vie, ou encore comment créer les occasions d'apprendre de nouveaux savoir-faire pour les appliquer ensuite dans le monde bien réel de l'emploi et de l'économie.

Les Incroyables Comestibles ne sont certes pas le seul moyen de faire face à ces questions, mais les centaines de touristes "potagers" qui viennent nous rendre visite tous les ans ou les milliers d'internautes qui visitent notre site web tous les mois montrent bien que notre façon de vivre interpelle. Nous espérons que ce livre inspirera plus de gens encore à se fier au pouvoir des petites actions de la société civile et à découvrir, tout comme nous, qu'il est possible de vivre autrement, de construire une histoire qui ne correspond pas au schéma narratif exsangue de la consommation à grande échelle, d'où naît une extrême sensation d'impuissance.

Toute histoire doit être racontée selon un point de vue individuel et, comme on me demande souvent de jouer le rôle de porte-parole du mouvement, on m'a sollicitée pour en faire le récit. J'espère que les lecteurs comprendront bien que je n'ai pas contribué plus qu'un autre. Ce que nous sommes parvenus à faire à Todmorden est le résultat de l'étonnante générosité de ses habitants, qui ont mis à disposition leur temps et leurs talents. La coauteure de cet ouvrage, Joanna Dobson, a passé des heures à s'entretenir avec de nombreuses personnes qui ont participé à cette initiative. Notre objectif a été d'entremêler ces voix pour montrer la richesse des personnes qui font de Todmorden ce qu'elle est aujourd'hui, tout en dotant le récit d'une trame narrative cohérente et facile à suivre.

Nous espérons que vous apprécierez l'histoire des Incroyables Comestibles. Mais ce que nous souhaitons par-dessus tout, c'est qu'elle vous enthousiasme et vous inspire l'envie de monter le même projet dans votre ville, de cultiver vous-même votre nourriture, de

partager davantage avec vos amis et voisins, ou tout simplement d'échanger sur ce thème.

Et s'il y a quelque chose à retenir de cette expérience à Todmorden, c'est que de modestes succès sont porteurs de grandes victoires.

PAM WARHURST
Todmorden, janvier 2014



Mary Clear et Pam Warhurst.