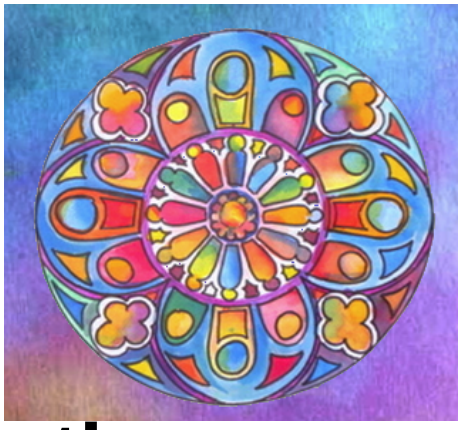
https://larcenciel.be/spip.php?article951



La révolution sera potagère

- TRACES DU FUTUR - Vie en société. Nouveaux Enjeux -

Date de mise en ligne : mercredi 10 avril 2019

Copyright © LARCENCIEL - site de Michel Simonis - Tous droits réservés

Des jardins pour apprendre

C'est après la visite d'un potager en prison en 1994 qu'était né le projet *"Edible Schoolyards" … "Quand j'ai vu ces détenus qui n'avaient plus envie de sortir de prison de peur de ne plus pouvoir travailler leur jardin, je me suis dit que cela pourrait certainement fonctionner dans les écoles…"*, évoque Alice Waters, Californienne, vice-présidente de Slow Food International, lors de sa conférence "La révolution du potager".

Sommaire

- 10.000 jardins en Afrique
- Un potager au coeur de South L.A.

C'est à Turin, cette année, que se sont déroulées les grandes conférences de Terra Madre et c'est là qu'ont été débattues les grandes questions de cette 11ème édition du Salon du goût - Terra Madre : agro-écologie, migrations, changement climatique, modèles de société alternatifs…

Lancé il y a 20 ans dans une école primaire de Berkeley, le projet a aujourd'hui essaimé partout aux Etats-Unis et même dans le monde. Quelque 5 200 écoles ont ainsi créé leur potager, où les enfants apprennent non seulement à cultiver la terre mais aussi à cuisiner la récolte à la cantine. Tandis que le prof de maths peut donner cours au jardin, en additionnant de vraies pommes et de vraies poires. Là où la géographie peut être enseignée à travers les échanges des aliments entre continents au cours de l'Histoire…

Forte de ce succès, Alice Waters est plus décidée que jamais à remettre une alimentation de qualité au centre de l'enseignement américain. *"Laissez-nous nourrir chaque enfant gratuitement. C'est cela l'égalité ! C'est aussi la seule façon de prendre soin des fermiers locaux. Ce serait une bonne idée que notre président, avant de quitter le bureau ovale, décide d'inscrire cela une bonne fois pour toutes au cœur du sytème éducatif américain !"*

10.000 jardins en Afrique

Ce sont les "Edible Schoolyards" d'Alice Waters qui ont servi d'inspiration au projet "10 000 jardins en Afrique", lancé par Slow Food en 2010. Coordinateur du projet, l'Ougandais Edie Mukiibi faisait partager à Turin son enthousiasme pour ce programme qui ne cesse de grandir.*"Que pouvons-nous faire, nous Africains, pour aider notre terre mère ?*, s'interrogeait-il. *On doit montrer la puissance de nos communautés pour nourrir nos peuples. Ce projet est soutenu par Slow Food non pas pour nous apprendre à cultiver la terre - ça, on sait le faire depuis des milliers d'années - mais pour nous aider à résister aux multiples pressions. On a commencé avec un jardin dans une école, puis deux, puis trois. Aujourd'hui, on a supporté plus de 3 000 initiatives. […] L'Afrique souffre d'une mauvaise gouvernance. Avec ce projet, mené dans 42 pays, nous sommes en train de créer les futurs dirigeants du continent… Certains des enfants de 2010 sont aujourd'hui à l'université, sont venus étudier ici à Pollenzo. En rentrant, ils ont décidé de créer un jardin dans leur université… Ils sont restés du bon côté de l'alimentation."*

Copyright © LARCENCIEL - site de Michel Simonis

Pour Edie Mukiibi, il ne s'agit pas seulement en effet de cultiver la terre : *"Je ne vois aucune opportunité de transformation sociale aussi puissante qu'un jardin à l'école. En un an, la vie sociale est complètement transformée, la façon dont les élèves se comportent entre eux, avec les professeurs, le regard qu'ils portent sur eux-mêmes change radicalement. […] Dans beaucoup de pays africains, on était paysan par punition. Avec ces potagers, les enfants développent une attitude positive vis-à-vis de la terre et de la vie…"*

Un potager au coeur de South L.A.

Le troisième intervenant, Ronnie Finley, a beau être né à des milliers de kilomètres de l'Afrique, il partage le même sentiment. Black d'une quarantaine d'années, de l'humour à revendre, il a grandi et vit dans un quartier pauvre de South Los Angeles. Où, un beau jour, il s'est mis à cultiver son potager devant chez lui pour ne plus devoir faire des kilomètres en voiture pour trouver des légumes frais. Le jardinier urbain estime qu'il est de son devoir de changer les mentalités afro-américaines, où le travail de la terre a trop longtemps été associé au passé esclavagiste de l'Amérique…

"On ne trouve pas de bon produits dans ma communauté, se désole-t-il. On nous a fait croire que la modernité, c'était de manger des boîtes. Mais on devrait apprendre à être autosuffisant. Je n'ai pas besoin de cinq églises dans mon quartier, alors qu'il n'y a pas de magasin bio ou de marché fermier ! C'est cela mon prochain combat. Je sais que beaucoup resteront amorphes… Moi, je n'ai pas besoin de regarder "Walking Dead", il suffit d'ouvrir ma porte pour voir des zombies. Mais il faut les réveiller !"

Finley, qui milite pour rendre le jardinage sexy en posant fièrement en photo une bêche à la main ou en affirmant avoir les tétons qui pointent quand il pense au compostage, se souvient qu'au début, dans son quartier, on le prenait pour un fou. Aujourd'hui, son cas est étudié à l'université. Ce qui le fait doucement rigoler. *"A l'université, on vous dit comment penser. Mais personne ne doit vous dire ce qu'il faut penser ! On est tous libre d'imaginer la vie qu'on veut mener. Vivez votre vie comme vous l'entendez, plutôt que de vous la laisser dicter par les compagnies de fast-food ou par ces institutions censées nous protéger !"*

Un message de défiance face à la politique, voire de désobéissance civique, qui a traversé toute cette édition 2016 de Terra Madre… Lors d'une autre conférence sur l'agroécologie, Anuradha Mittal, fondatrice en 2004 du think tank écologiste Oakland Institute à Berkeley, estimait ainsi : *"Nous savons que nous sommes en mesure de nourrir la planète. On ne doit pas se laisser abuser en acceptant les miettes que le système actuel nous offre, comme le bio, qui n'est pas une alternative suffisante à la production classique. Nous devons changer les règles du jeu. Il faut agir sans demander l'autorisation !"*

Hubert Heyrendt, envoyé spécial à Turin
Publié dans La Libre le mardi 27 septembre 2016

L'anarchie austère selon Carlo Petrini

Dimanche matin, l'ancien chroniqueur gastronomique Carlo Petrini, instigateur du mouvement Slow Food il y a tout juste trente ans, tirait un premier bilan de cette 11e édition du Salon du goût. Il y a deux ans, le Piémontais semblait encore pouvoir peser, avec d'autres ONG internationales comme Greenpeace, sur un changement radical de société venant des gouvernements. Cette année, le discours a changé…

Si Slow Food continue de travailler avec la FAO, la Commission européenne ou le Programme alimentaire mondial, Petrini a en effet remis l'accent sur l'idée d'une transformation venant de la société civile. Il a ainsi encouragé à l'autonomie des quelque un million de personnes engagées dans le réseau Slow Food. *"Slow Food doit être créatif*

Copyright © LARCENCIEL - site de Michel Simonis

localement. Les 7 000 délégués réunis ici ont pris confiance en eux, en leur potentiel créatif, s'enthousiasmait Petrini. Quand ils rentreront chez eux, ils vont prendre de nouvelles initiatives partout dans le monde, dont on n'entendra sans doute jamais parler, mais dont certaines pourront nous inspirer à l'avenir.

Je ne peux pas aller en Afrique, en Amérique du Sud ou en Asie pour leur dire ce qu'ils doivent faire. Il faut laisser la diversité s'exprimer de façon anarchique. Mais dans une forme d'anarchie austère… L'anarchie est l'expression la plus radicale de l'individualisme mais, si elle est sérieuse, respectueuse de l'autre, cela devient un atout collectif."

Copyright © LARCENCIEL - site de Michel Simonis