

# Incroyable Comestible Todmorden:

---

**Notre objectif est d'augmenter le volume de nourriture produit et consommé dans notre commune. Les entreprises, écoles, agriculteurs et la communauté sont tous impliqués. Des légumes et des fruits croissent et sont récoltés partout. Des jardins condimentaires et des potagers communautaires sont disséminés à des endroits stratégiques de nos villages. Suivez-nous pour une visite guidée !**

*Le monde autour de nous change, et pour survivre nous devons nous adapter et changer aussi.*

Incroyable Comestible, en concentrant la communauté, l'éducation et l'entreprise autour de la nourriture, rapporte des bénéfices tels que production locale, nouveaux apprentissages, opportunités d'emploi, et une plus grande unité sociale et culturelle. Chaque fois que des gens, de tous horizons, s'attaquent ensemble à des problèmes et les résolvent, quelque chose d'alchimique se produit, les comportements changent, et ce qui semblait impossible devient réalisable.

Réapprendre comment former des liens avec notre localité, ses plantes, ses animaux, et ses habitants, et comprendre comment la nourriture nous rassemble tous, sont les clés pour faire face aux défis du futur.

## **Bienvenue à Incroyable Comestible Todmorden :**

### *Incroyable Comestible, c'est quoi ?*

Il n'y a pas de « résumé » aisé pour décrire cette action. Comme pour l'idée de durabilité – c'est une nouvelle façon de vivre et de considérer la vie. Voici quelques pierres angulaires de ce que nous construisons.

### *Avoir une foi forte en nous-mêmes :*

Convaincus que ce que nous faisons répond à un besoin urgent et ne dépend pas de la permission d'autrui,

### *Inclure tout le monde :*

Tout le monde fait partie de l'action, sans y être forcé par de longs discours ou des belles paroles. Ce n'est pas une solution proposée pas un seul mais une mosaïque aux très nombreuses pièces.

### *Créer des opportunités :*

Il y a énormément de ressources autour de nous. De la terre, des bâtiments, des talents, des fonds. Il nous faut juste être imaginatif pour les mettre au service de tous.

### *Compléter les formations :*

Redécouvrir les arts perdus de la préparation des aliments, et investir dans la prochaine génération de gestionnaires de la terre.

### *Récompenser notre travail :*

Créer des emplois locaux et aider les familles à récolter les fruits de leur labeur.

### *Retirer les obstacles :*

Encourager les organismes publics et privés à aider les choses à se produire. Trouver des terrains, lever les contraintes légales, couvrir les engagement financiers publics, et supporter les actions locales.

**Dans l'ICT, nous avons plein de gens avec plus de créativité qu'il n'est sain d'en avoir. Il en découle des torrents d'idées, et bien que beaucoup ne « prennent » pas, beaucoup sont retenues et mises en pratique.**

Il y a eu une floraison de « je peux faire ça » (la plus belle fleur de nos régions), qui s'est traduite par plus de tâches accomplies que ne peut normalement en produire une petite équipe de bénévoles motivés.

**Nous avons obtenu beaucoup de résultats.**

- Nous n'avons pas perdu de temps à discuter de toutes les idées, pour ne pas laisser retomber la pression. Nous n'avons pas perdu de temps à créer des commissions d'étude, nous avons fait confiance à notre propre jugement. Nous n'avons pas perdu de temps pour geindre à propos de la difficulté, ni pour nous plaindre de la fatigue. Nous n'avons pas perdu de temps à nous plaindre des autres.
- Par moments, c'était difficile de suivre ce que les autres faisaient, mais nous restions confiants et flexibles.
- A de nombreuses occasions, nous avons réalisé que si nous ne faisons pas quelque chose nous même, rien ne se produirait.
- Par moments, nous nous sommes éloignés de notre « zone de confort » parce qu'il n'y avait tout simplement pas de temps pour avoir peur.
- Parfois, l'irrésistible soutien que nous avons reçu nous a poussés à prendre des risques.
- Je me promène dans ma ville, me sentant plus grand, plus fort, plus uni avec tous ces gens que je ne l'ai jamais pensé possible.
- Quand je suis ailleurs, je peux dire « Todmorden », et « Incroyable Comestible », et une étincelle s'allume dans les regards, n'importe où.
- La fierté n'est pas un mot suffisant pour tout cela.

# Déclaration de mission d'Incroyable Comestible Todmorden

**Incroyable Comestible est la mise en pratique de la conviction que, si vous vous appuyez sur les forces de n'importe quelle communauté ou groupe de gens vivant leurs vies autour d'une rue, d'un quartier, d'une ville, et que vous partagez avec ce groupe un objectif commun (pour nous, la nourriture), alors vous pouvez insuffler une vivacité et une cohésion qui rendra tout le monde plus heureux et plus résistant.**

*Nous ne partons pas de rien, nous avons des terres, des petits parterres, des places, des terrains publics, des espaces privés.*

*Nous avons pour passion de prendre soin des nôtres, d'être créatifs, de survivre.*

*Nous avons des talents : cultiver, cuisiner, conter, dessiner, fabriquer, coudre, partager, construire...*

*Nous avons l'infrastructure : des cuisines, des magasins, des ateliers, des écoles, des églises (NdT : en Angleterre, les églises sont, même pour les non religieux, des endroits de regroupement des communautés lors d'évènements festifs, culturels ou sociaux. A Marchin, il y a plein de lieux propices), des entrepôts, des marchés, des maisons privées.*

*Nous sommes devenus aveugles à tout ce que nous possédons d'important et à ce que nous sommes capables de faire. L'instinct de survie peut nous aider à retrouver ce que nous avons perdu ou oublié.*

*Ensemble, nous sommes plus forts et si nous en avons la volonté, nous pouvons construire un futur riche, vivace et résistant dans lequel nos enfants pourront s'épanouir.*

*C'est là l'essence même de Incroyable Comestible.*

## L'incroyable Edie

Nous cultivons et faisons campagne pour la nourriture locale. Mais il ne s'agit pas juste de nourriture. C'est aussi l'imagination.

Imaginez une jeune enfant grandissant à Todmorden : Edie l'Incroyable. Et si chaque école où elle serait élève lui apprenait à cultiver, et se mettait à faire pousser presque tout ce qui se retrouve sur son assiette à la cantine ?

Eh bien chaque école de Todmorden le fait déjà, ou commence à le faire. Mais ce n'est que le début. Edie apprend pourquoi produire localement est une bonne chose : quand on gaspille autant de carburants toujours plus rares pour transporter des animaux et de la nourriture à travers le pays – ou le monde – comment pouvons nous créer un futur différent et plus durable ?

Quand Edie se promène dans les rues de Tod, elle voit des légumes et des fruits pousser ici et là, et peut-être en cueille-t-elle, et dit à son oncle que c'est ok, du moment qu'on les lave d'abord. De nouveau, ce n'est pas rien qu'une question de nourriture : à qui appartient le « domaine public » ? Pourquoi ne pourrions-nous pas l'utiliser ?

Voyez, quand Edie va avec sa grand-mère chez le médecin, il y a plein de choses qui poussent autour du Centre de santé : des fruitiers et des plantes médicinales. La santé et l'alimentation locale vont main dans la main.

Mais comment prépare-t-on ces trucs ? Nous devons réapprendre comment faire ça aussi.

Imaginons ce qui va se produire : dans vingt ans, quand Edie emmènera ses enfants au marché local, juste comme sa mère le faisait avec elle, la campagne « Chaque œuf compte » aura été un succès et chaque œuf vendu viendra des fermes locales regroupées en coopérative. Il y aura du fromage local, de la viande, des herbes, fruits et légumes, et le travail local qui va avec. Les Hautes-écoles et les lycées préparent les adolescents aux métiers liés à la production de nourriture qui permet à la communauté de s'épanouir.

Et encore 20 ans plus tard, un des condisciples d'Edie est le Membre du Parlement qui fait changer le fonctionnement de toute la chaîne alimentaire – de manière que les producteurs locaux puissent aisément fournir les marchés et magasins locaux, sauvegardent l'énergie, rendent la production et la distribution plus durables et profitent de revenus décents.

Ce n'est pas juste au sujet de la nourriture, C'est au sujet d'Edie, et de son avenir, et de l'imaginer. Et au sujet des grands défis cachés à l'intérieur de ce petit truc que nous faisons tous : manger !

## Des conseils pour les activistes d'Incroyable Comestible (par Nick Green)

- Faire bouger les choses localement peut être un processus long et frustrant ; voici quelques excellents conseils que je tiens de ma tante !
  - Commencez petit. Vous avez peut-être 16 choses en projet. Laissez-en tomber 15, et concentrez-vous sur une tâche simple, peut-être inadéquate, mais faisable.
  - Ne demandez pas la lune, assurez-vous que votre demande est dans les capacités de ceux à qui vous la faites. La magie n'existe pas.
  - Ne perdez pas votre temps à essayer de gagner le soutien de politiciens éloignés. Les pouvoirs locaux sont constitués de quelques élus et de nombreux exécutants efficaces. Sachez qui prend la majorité des décisions.
  - Agissez avec passion, mais avec calme, soyez raisonnable et ne vous faites pas passer pour un fou. Harceler les officiels est contre-productif.
  - Trouvez-vous des « alliés à l'intérieur ». Faites connaissance avec tous les départements qui s'occupent de la cohésion sociale et du bien-être de la communauté. Le jardinage est un outil-clé pour ces spécialistes !
  - Apprenez le langage codé utilisé par vos interlocuteurs publics. Trouver les mots pour présenter votre projet est essentiel. Faites-vous aider par quelqu'un de familiarisé avec le jargon des priorités publiques, et qui connaisse aussi le jardinage.
  - Souvenez-vous que les pouvoirs des services locaux sont parfois assez limités. Frappez aux bonnes portes et faites-vous aider pour savoir qui contacter.
- Ne soyez pas une voix isolée. Trouvez des porte-paroles qui partagent vos objectifs, de préférence dans des secteurs sensibles : insertion sociale, enfance, handicap, minorités, troisième âge.
- Soulagez leur fardeau : montrez à votre conseil local que ce que vous vous apprêtez à faire réduit leur charge de travail et leurs coûts, et que c'est durable, et vous aurez leur soutien pour toujours.
  - Utilisez le pouvoir de l'associatif : les conseils aiment déléguer ce genre de responsabilités à des groupements associatifs. Si c'est nécessaire, constituez-vous en association, et faites-vous aider pour les aspects légaux.
  - Etouffez-les sous votre gentillesse. Votre gratitude pour le plus petit et pathétique pas dans la bonne direction doit s'exprimer par des tombereaux de reconnaissance

et une bonne couverture médiatique. Caressez-les dans le sens du poil, ils seront vos amis pour la vie.

- Soyez très compréhensifs et accueillants avec vos adversaires : ils détestent ça mais ne peuvent rien contre.
- Travaillez à établir des précédents. A de très rares exceptions, les autorités ont très peur de faire le mauvais choix et préféreront soutenir quelque chose qui fonctionne déjà.
- Etablissez des partenariats. Travailler en partenariat avec d'autres groupes en y incluant le conseil local, cela rassure l'autorité sur votre ouverture d'esprit.
- La carotte, pas le bâton ! Montrez-leur les avantages de vous apporter leur aide. La gratitude est un cadeau rare et apprécié pour les bureaucrates, ils en redemanderont. Les menaces fonctionnent rarement.
- Ayez la presse avec vous, ils aiment les campagnes et les sujets « verts » sont dans le vent. Montrez les gens avec qui vous travaillez. Ecrivez vous-même l'article, soyez positif, mentionnez tous les partenariats et les organisations qui travaillent dans le même sens et vous soutiennent.
- Faites le lien avec d'autres sujets importants : l'alimentation saine, l'exercice, le jardinage comme sport, l'éducation, la formation à l'emploi, la réinsertion sociale et professionnelle...
- Soyez patient mais persévérant. La roue tourne lentement, mais elle moud !
- Soyez digne de confiance. Faites ce que vous dites, ne videz pas votre rancœur en public, soyez un partenaire de travail sûr. Ils finiront par vous faire confiance.

Utilisez toute la littérature et les médias existant sur ces initiatives, partout. La couverture médiatique positive est un excellent lubrifiant des relations avec l'autorité

- Provoquez la chance en pensant grand !

# Toutes les écoles de Todmorden font maintenant pousser leur nourriture

---

Toutes les écoles de Todmorden, des maternelles au secondaire, cultivent leur potager. Les uns ont des carrés potagers installés dans la cour de récréation, d'autres utilisent tous les contenants qui leur tombent sous la main, certains ont même la chance d'avoir accès à un coin d'espace vert où labourer et planter. Il vous suffit de jeter un coup d'œil aux abondants et très créatifs panneaux présentés par chaque école au Show Agricole de Todmorden cette année pour voir quel essor a pris la plantation et la culture vivrière dans les classes de toute la ville.

L'objectif est de placer l'alimentation durable au cœur du curriculum. Non seulement les enfants apprennent d'où vient leur nourriture, mais également comment composter, quel rôle jouent les vers de terre, quels sont les légumes et fruits de saison, et comment préparer de sains et délicieux repas à partir de ce qu'ils ont eux-mêmes fait pousser. C'est pratique, c'est créatif, c'est interactif et c'est amusant.

Regardez ce qui se passe à l'école primaire de Castle Hill par exemple. Il y a maintenant dix parterres surélevés dans une partie de la cour de récré, débordants de légumes et d'herbes aromatiques. Certains parterres ont été adoptés par des personnes vivant à proximité de l'école et qui n'ont pas l'espace nécessaire pour un potager chez eux. Cela attire et mêle la communauté à la vie de l'école. Et Castle Hill montre la voie, c'est la première école en ville à élever des poules. Les enfants sont responsables de leurs soins et nourrissage, et sont récompensés par la joie de récolter chaque jour des œufs frais !

Toute cette activité maraîchère dans les écoles primaires constituera un lien direct avec le Centre Nourriture à la Haute Ecole de Todmorden, renforçant les relations entre primaire et secondaire et fournissant à nos enfants une éducation continue et large sur la production durable de nourriture.

Et tandis qu'ils apprennent comment développer un environnement durable, ils peuvent s'attendre à un avenir plus radieux, grâce à la batterie de talents pratiques et de connaissances qu'ils emporteront vers leur futur parcours éducatif, formatif et professionnel. Des nourrissons aux diplômés d'universités, les enfants de Todmorden grandissent dans un environnement vivant et éduquant, où les écoles et la communauté œuvrent ensemble aux changements nécessaires.



# Le Jardin de l'Apothicaire

---

**L'idée principale derrière ce jardin était de créer un espace où faire pousser une collection de plantes qui offrent des remèdes simples à affections bénignes les plus fréquentes. Comme la sauge qui en infusion soulage la gorge irritée, ou bien le romarin qui, utilisé dans l'eau de rinçage des cheveux, réduit le problème des cheveux gras.**

Les parterres récemment plantés contiennent des herbes peu cultivées : hysope, hamamélis, guède bleue des teinturiers, échinacée, bergamote, carvi. Nous créerons de pages sur notre site à propos de chacune des plantes, détaillant leurs usages et propriétés. Dans le long terme, nous espérons en faire un vrai Jardin Médicinal, avec quatre zones spécifiques consacrées aux plantes médicinales, plantes de relaxation, plantes culinaires et plantes sauvages. Et également des arbres aux usages particuliers comme l'hamamélis, l'eucalyptus et le sureau noir.

Le jardin possède également des massifs de petits fruits, et une abondance d'arbres fruitiers, ainsi qu'une zone de repos pour le personnel du centre de santé, qui est plantée de plantes et fleurs aromatiques.

## *Tourisme légumier :*

Un nouvel aspect incroyable de ce que nous faisons est assez surprenant : c'est le tourisme légumier. Tant de visiteurs viennent voir les plantations du centre-ville que l'Office du Tourisme a imprimé des cartes à distribuer aux visiteurs occasionnels. Des groupes organisés nous contactent et réservent des visites guidées, et un membre de l'équipe les accompagne pour leur présenter nos travaux. Nous avons reçu un bus de 55 personnes de la commission européenne, et de nombreux minibus viennent d'un peu partout au Royaume Uni.

Des visiteurs individuels sont venus nous voir d'aussi loin que la Finlande, la Nouvelle Zélande, Washington ou l'Australie et de partout entre ces points.

Cela stimule les marchés, les boutiques et l'horéca, et par conséquent toute l'économie locale, et cela répand un message vivant qui raconte notre histoire et nos objectifs au monde entier.

# Je voudrais cultiver quelque chose mais je n'ai pas de place chez moi

---

**C'est ce que nous entendons tous les jours de la part de nos concitoyens. « C'est notre tournée », répondons-nous, et il y a maintenant 25 parterres surélevés répartis dans la ville, qui produisent de fantastiques fruits et légumes à partager.**

Du bois offert par une entreprise locale et le dur labeur de l'équipe « Future Jobs » (NdT à Marchin ce serait Devenirs) ont fait éclore des parterres à adopter au Collège de Todmorden, au home pour personnes âgées Ferney Lee, et autour du commissariat de police. Des individuels, des associations et des comités de quartier les ont investis, et voilà que au Collège, le Centre pour l'Enfance a semé des salades, et que le Groupement des Jeunes Handicapés Moteurs a fait une belle récolte dans leur parterre. Les débutants Michael et Jack sont enchantés de leurs premiers efforts à Ferney Lee, et Ruth, nouvelle venue en ville, nous a épatés avec une superbe plantation de maïs doux au commissariat.

Tout le monde est heureux de partager ce qu'il a produit, et les gens de Todmorden ont vite appris qu'il est utile d'avoir toujours un sac, et peut-être un transplantoir et un sécateur avec eux quand ils se promènent. On ne sait jamais, on peut trouver un parterre prêt à vous offrir votre repas tout frais du jour !

Il y a un intérêt vivace au sujet de ce qui pousse et comment le préparer, et nous avons étiqueté les parterres pour identifier les plants, conseiller sur les dates et les méthodes de récolte, et donner quelques suggestions de préparation.

Les cultures en ville ne poussent pas par magie ni grâce à du travail rémunéré. C'est l'énergie et l'enthousiasme des gens de notre ville qui sont volontaires pour adopter un parterre, l'ensemencer, s'en occuper et partager la récolte. Non seulement cela nous offre une superbe vitrine sur ce qui est possible, mais cela resserre les liens communautaires. C'est l'attitude Incroyable Comestible !

# L'incroyable « Centre Nourriture »

---

Incroyable Comestible a obtenu presque un demi-million de livres Sterling (NdT près de 650.000 Euros) de la Loterie Nationale pour établir le Centre Nourriture à la Haute-Ecole de Todmorden. Ce centre pionnier de l'éducation à l'alimentation recevra également des fonds d'autres instances locales.

« Il s'agit de faire prendre conscience à nos enfants, et de leur faire comprendre, d'où vient notre nourriture, » dit Pam Warhurst. « Nous avons fait beaucoup jusqu'ici pour promouvoir la production locale, mais au cœur de la campagne il y a le désir de leur offrir un avenir meilleur. »

Déjà les élèves produisent des légumes sur place dans leur serre tunnel, et fournissent la cantine de l'école et le marché couvert de la ville en légumes de première qualité. L'Econome de l'école, Tony Mulgrew, achète les viandes, fruits et d'autres légumes à des cultivateurs et éleveurs locaux.

En 2011, le Centre Nourriture sera en fonctionnement. Un élevage de poules et un verger sont en projet. Des plans ambitieux sont formés pour l'installation d'une ferme piscicole durable, utilisant le système Aquaponique, un système cyclique qui permet de produire du poisson dont les déjections servent à fertiliser des productions maraîchères, qui à leur tour rendent une eau purifiée aux bassins. Et un nouveau diplôme d'Etudes environnementales et agraires permettra aux étudiants d'acquérir des connaissances et des talents pratiques pour la production de nourriture.

« Cela aura un impact sur le curriculum et va ouvrir de nouvelles perspectives pour les étudiants au-delà de l'école, en termes d'éducation permanente et d'emploi, » dit la Directrice, Helen Plaice. « Et c'est une fantastique opportunité pour l'école et la communauté de travailler ensemble. »

Pauline Mullarkey et Debbie McCall ont été désignées « Inspiratrices Alimentaires » pour faire la promotion des équipements au Centre et en ville, étendre les possibilités d'apprentissage pour tous, développer les opportunités entrepreneuriales et compléter l'implication de la communauté le plus largement possible.

Le Centre Nourriture est un vrai défricheur de pistes pour une ville devenant durable et « comestible » à travers le travail commun des écoles et de la communauté.

# Apiculture communautaire (par Paul Clarke)

---

La presse a récemment couvert le déclin des populations d'abeilles. Quelles qu'en soient les raisons, il nous semblait pertinent dans le cadre du projet Incroyable Comestible de nous essayer à l'apiculture, et de créer un groupe communautaire.

Après deux années de planification et de développement, nous avons rassemblé un petit groupe motivé d'apiculteurs novices pour s'occuper de quatre colonies d'abeilles dans nos superbes ruches communautaires. Chaque site a au moins une ruche, soit à barres, soit à cadres. Nous avons choisi différents types de ruches pour voir laquelle fonctionnerait le mieux sous notre climat et nous enregistrons leurs progrès soigneusement.

Le projet est spécialement destiné à apprendre aux gens comment élever des abeilles, et apporte soutien et guidance, ainsi qu'une expérience de terrain. Nous pouvons recevoir une aide experte quand nous en avons besoin auprès de l'Association des Apiculteurs Halifax locale. Chaque emplacement de ruche a ses propres caractéristiques, du champ de bruyères au bord de la lande des Pennines, au potager citoyen, au jardin et au cimetière. Le groupe se réunit une fois par mois et fait rapport de ses succès et petits problèmes. Ces réunions nous aident à comprendre notre relation aux abeilles ; c'est très gratifiant de faire partie du groupe et nous partageons nos apprentissages, organisons les observations et préparons les rencontres futures.

(NdT : suit un court compte-rendu de la conférence de 2009, que je ne traduis pas)

# Ce que la presse en dit : extrait du Yorkshire Post

---

(NdT article non daté mais probablement courant 2009)

## **Todmorden répand les semences de la révolution alimentaire à la maison.**

La dernière fois que Todmorden a été impliqué significativement dans une quelconque révolution, les guerres napoléoniennes faisaient rage et la Grande-Bretagne était en train de se transformer en la plus grande puissance industrielle que le monde ait connu. En ces temps, la monnaie-étalon de l'économie locale, c'était le coton. Deux siècles plus tard, ce sont des plantes et des légumes, comme le cardon ou la rhubarbe.

Entouré de trois côtés par les luxuriants versants de trois vallées des Pennines (NdT : chaîne de montagnes anciennes qui forme la dorsale du Nord de l'Angleterre), cette ville plaisante mais peu remarquable, à quelques miles de la frontière du Lancashire, est un point de départ improbable pour une révolution alimentaire. Mais les participants à la campagne « Incredible Edible Todmorden » sont convaincus que cette initiative peut être un catalyseur pour les communautés partout dans le pays.

La recherche de l'auto-suffisance est l'idée de départ de Pam Warhurst, une patronne de café, qui avec l'aide de son amie Mary Clear a lancé la machine. Cela ne fonctionne que depuis février et déjà elles ont créé un forum en ligne, installé trois jardins fruitiers et potagers communautaires et établi un réseau d'échange de semences.

Pam, qui tient le Bear Café depuis vingt ans, a eu cette idée après avoir écouté le Professeur Tim Lang, l'homme qui a inventé le néologisme et le concept de « kilomètres alimentaires » (food miles), à une conférence agricole nationale.

« Il disait « arrêtez de cultiver des plantes, cultivez des légumes » et cela m'a frappé car avec toutes les pressions dont nous entendons parler sur le prix des aliments, et avec les grands changements possibles dans l'avenir, le meilleur héritage que nous puissions laisser à nos enfants est de nous assurer que les gens comprennent mieux ce qu'ils mangent et d'où leur nourriture provient.

Cela ne nous intéresse pas d'être juste le truc à la mode ou de faire de l'argent. Nous sommes une ville qui reconnaît le besoin qu'ont les gens de se réapproprier une nourriture savoureuse et de qualité qui soit produite localement »

En raison de la forte hausse des prix des denrées alimentaires, et de l'inquiétude croissante quant à leur origine, Pam pense que ça a du sens. « Cela a toute une série d'effets tangibles, c'est plus sain, ça réduit les distances d'importation et ça crée une plus grande conscience d'être une communauté parce que ça encourage les gens à partager et échanger des plantes, donc il y a beaucoup d'effets secondaires bénéfiques. »

A première vue, Todmorden est juste comme toutes les autres villes commerçantes, mais creusez un peu et vous remarquerez que quelque chose se passe ici. En juste quelques mois, des massifs potagers, des jardins d'aromatiques avec tout, de la rhubarbe au romarin, on éclos çà et là, transformant les terrains inutilisés et les bordures engazonnées.

« Nous avons des herbes aromatiques qui poussent à la gare ferroviaire, pour que quiconque descend du train puisse cueillir ce dont il a envie, et nous avons aussi placé recettes et suggestions pour cuisiner des herbes telles que le romarin ou le persil. » Tout est là, attendant d'être préparé et dégusté, dit-elle. « Certains nous ont dit que ces parterres seraient ravagés en quelques jours, mais personne ne les a vandalisés, il n'y a ni mégots ni cannettes, c'est fantastique. »

Mary, volontaire à Todmorden Ville Fleurie, est convaincue qu'ils aident à sauvegarder l'avenir de la ville. « J'ai neuf petits-enfants et je suis tout à fait consciente qu'au cours de leur vie ils seront confrontés à des grandes pénuries alimentaires.

Mais je crois aussi que les gens sont faits pour avoir du plaisir à manger et à cultiver leur nourriture, et c'est ce de là que part cette campagne, parce qu'une fois que vous avez commencé à produire votre propre nourriture, vous êtes accro ! »

Elle pense qu'une des raisons pour lesquelles c'est si populaire, tient à l'endroit lui-même. « C'est une ville de frontière, et souvent celles-ci se sentent délaissées. La population de Todmorden est historiquement habituée à faire les choses elle-même, il y a un vrai esprit communautaire ici. »

Pam est d'accord : « Tod a une identité très forte, et je suis convaincue que si nous devons vraiment relier les gens avec leur terre et la nourriture qu'ils consomment, cela doit passer par une sensation d'appartenance à l'endroit.

Ça ne peut pas être un quelconque plan national amorphe. Ce que nous essayons de montrer c'est qu'en travaillant tous ensemble nous allons créer quelque chose qui n'est pas rien qu'une réparation d'urgence. Et si nous pouvons le faire à Todmorden, n'importe qui peut le faire. »

Ce qui est rafraichissant au sujet de ce plan, c'est qu'il est piloté par la population, et pas par une ONG sans visage, même si elle part d'un bon sentiment. « Nous ne voulons pas de comités, de stratégies et de rhétorique, nous voulons des gens qui retroussent leurs manches », explique Pam.

L'investissement populaire a été remarquable. « Les gens nous arrêtent carrément dans la rue maintenant, et nous demandent ce qu'ils peuvent faire. Ils sont vraiment intéressés parce que quelque chose comme le changement climatique peut paraître inaccessible, alors que la nourriture, ça les touche de très près, quel que soit l'âge ou la classe sociale. »

De nombreuses écoles locales ont aménagé des parcelles pour que les jeunes puissent cultiver leurs propres fruits et légumes, qui peuvent être vendus sur les marchés locaux, et les profits sont réinvestis sous forme de semences et de plants.

Il y a aussi des projets de cours de cuisine, de gestion agricole et d'horticulture. « Beaucoup d'enfants ne sont pas intéressés par des études de neurochirurgie ou d'informatique de pointe, mais voudraient être apprentis chez un agriculteur, ou ouvrir une boulangerie, c'est très attirant. » dit Pam.

Des firmes locales sont impliquées aussi, avec le plan ambitieux d'obtenir une aide de la loterie nationale pour créer une ferme piscicole bio. D'autres idées sont plus modestes, mais pas moins astucieuses. « Nous avons des cafés locaux où, au lieu de vous offrir des timbres de fidélité que vous pouvez échanger contre une tasse de café, plantent un arbre quand vous leur ramenez votre carte remplie. »

(NdT : un café en Angleterre est un salon de thé où l'on peut prendre un petit déjeuner complet, un lunch, et le high tea)

Des sceptiques considèrent ce qui se passe ici comme rien de plus qu'un engouement passager, mais Pam n'est pas d'accord. « Si nous ne nous attachons pas les agriculteurs, et si nous n'arrivons pas à ce que les consommateurs et les producteurs travaillent ensemble et adoptent la marque de fabrique de Todmorden, alors ce n'est pas viable et ces coteaux retomberont dans l'improductivité », dit-elle, « Mais parce que de plus en plus de gens achètent des œufs locaux, les fermiers viennent nous voir et nous disent qu'ils n'en ont jamais vendu autant, et parlent d'élever plus de poules et de cochons en plein champ. »

Elle est convaincue que l'autosuffisance peut soutenir l'économie locale. « Il faut essayer pour savoir : si nous avons la réputation d'être un lieu de tourisme durable, cela va intéresser beaucoup de monde qui va venir ici, ce qui signifie plus de Bed and Breakfast, et donc plus de jobs dans les fermes et les cafés. »

Pam nie que ce soit une attaque contre les chaînes de grande distribution. « Nous ne faisons pas cela pour combattre les multinationales, et je ne ferai certainement pas le piquet devant les supermarchés. Nous voulons montrer aux gens qu'il y a un intérêt commercial à cultiver et produire localement, et si nous pouvons réduire le besoin de se rendre dans un supermarché, c'est que cela fait partie de la solution », dit-elle. « Mais nous reconnaissons que les supermarchés emploient des travailleurs locaux, et donc nous n'essayons pas de les pousser à la faillite ici, nous disons seulement que notre nourriture n'a pas besoin de venir de l'autre côté de la terre. »

Les activistes admettent qu'il y a peu de chances qu'ils arrivent à convertir tout le monde en ville à la consommation locale, mais ils sont catégoriques : ils peuvent faire bouger les choses. « Nous ne sommes pas irréalistes au sujet de ce que nous pouvons faire, mais nous trouvons inutile de produire des animaux dans le Yorkshire puis de les envoyer à l'abattoir dans les Cornouailles pour ensuite les ramener ici (NdT plus ou moins 1500 km, aller-retour).

« Au final , année après année, nous voulons augmenter le volume de nourriture produite localement et consommée localement, et si en retour cela permet de créer plus de laiteries et d'abattoirs locaux, cela revigorera la communauté agricole et aura un effet tangible). Pour moi, cette ville au milieu des Pennines peut démarrer une sorte de révolution, parce que si nous faisons les choses comme il faut, nous en récolterons les profits pour les générations futures. »



# Un jour dans la vie d'un incroyable gestionnaire d'habitat social

---

## La remorque Incredible Edible s'est garée au milieu du quartier géré par Pennine Housing

Le vent soufflait sur la colline mais cela n'a pas tenu le public à distance de notre incroyable réunion.

### *La bourse aux plantes*

Val a amené du compost, des semences, des jardinières et des pots à partager. Suivant les conseils de Carol, des gens ont planté des herbes aromatiques et semé des haricots pour les ramener à la maison et en prendre soin. Les plants de tomates ont été populaires. Carol et Mark ont promené l'Unité Mobile de Plantation (une brouette) autour du quartier et cela a eu beaucoup de succès. Les habitants sortaient de chez eux pour voir ce qui se passait et pour choisir des herbes ou des plants de tomates dans la brouette.

Nous avons également rencontré deux jeunes garçons qui étaient très motivés à cultiver leurs propres légumes. Ils ont examiné les plantes avec attention et, avec l'aide de Carol, ont choisi chacun un pied de tomates sain et fort.

Nick a répondu à des questions sur la construction de parterres surélevés, et Beryl a distribué des conseils pour l'élevage de poules.

### *La cuisine*

Des bons plats savoureux ont été préparés et servis par Tony Mulgrew, l'économiste et cuisinier en chef de la Haute Ecole de Todmorden. Tony a amené la « cuisine de campagne » avec ses réchauds, casseroles et poêles jusqu'au sommet de la colline venteuse. Avec une délicieuse soupe à la courge Butternut et patate douce, des pâtes au pesto ou à la sauce tomate et herbes fraîches avec des poivrons rôtis, il y en avait pour tous les goûts. Et avec du jus de pommes fraîchement pressées, c'était gourmand !

Il y avait aussi des fiches de recettes pour tous les plats servis, et des cours de cuisine, pour montrer à chacun en détail comment préparer ces sains délices à la maison, depuis l'épluchage et le découpage des légumes, et une dégustation de patates douces crues, jusqu'au truc rapide et facile pour obtenir des poivrons rôtis avec juste une poêle à frire. Les questions ont trouvé des réponses et de nombreux conseils ont été donnés, gratuitement. Quelle bonne affaire !

C'est vraiment comme ça qu'on fait grandir la communauté.

# Chaque œuf compte

---

Notre objectif est d'encourager la production et la consommation d'œufs locaux. Nous avons donc lancé la campagne « Chaque œuf compte » en février 2009 avec une distribution de crêpes, des œufs peints et des chapeaux de plumes de poules. A Pâques, notre festival du printemps a fait la joie des enfants, et permis de faire passer un message plus sérieux : essayons d'atteindre l'autonomie pour la fourniture d'œufs.

Nous avons dessiné une « carte des œufs », qui montre qui en produit et où, et qui pourrait en avoir un surplus à vendre. Ou à échanger contre des fruits, des légumes, ou même à donner s'ils veulent ! Nous avons 4 producteurs au départ, nous en avons plus de 50 sur la carte maintenant.

Quand nous installons notre étal en ville, nous sommes inondés de questions sur les endroits où l'on peut acheter localement des œufs de poules élevées en plein air. Il y a un intérêt énorme et beaucoup de soutien pour la campagne, et de plus en plus de gens élèvent des poules. Certains vendent à leurs voisins directs, certains distribuent leurs surplus dans des magasins locaux, et d'autres produisent juste assez d'œufs pour satisfaire leurs besoins personnels. Et ceux qui ne veulent pas ou ne peuvent pas élever des poules eux-mêmes savent où ils peuvent trouver des œufs produits localement par des poules heureuses.

De petites entreprises et des occasions d'apprentissage découlent également de la campagne. L'Acorn Centre donne des cours d'aviculture et il y a des propositions pour qu'une entreprise d'insertion sociale construite de poulaillers et fournisse des kits de démarrage pour les débutants.

Nous avons de nombreuses ressources pour vous aider à participer, que vous vouliez juste acheter et manger des œufs, ou élever des poules. Notre site web regorge de conseils et informations avicoles, les lois et règlements, comment vendre vos surplus, ainsi qu'une liste et une carte des producteurs locaux.

# Incroyablement disséminable (par Paul Clarke)

---

Depuis le début du projet je me suis intéressé à l'impact de notre idée, comment les gens en entendaient parler et comment ils s'y investissaient. La façon dont les idées et le message d'Incredible Edible se répandent est quelque chose de merveilleux. C'est si facile de toucher des personnes de toutes sortes de milieux et de traditions, à travers leur intérêt commun pour la nourriture et la communauté.

Tout au long de l'année écoulée, j'ai porté l'histoire d'Incredible Edible par monts et par vaux, dans le cadre de notre projet de dissémination. J'ai rencontré les responsables du comité de planification de la première éco-ville en Chine, pour partager nos idées et envisager comment les adapter pour soutenir le développement d'une agriculture communautaire urbaine. J'ai rencontré des ministres en Australie pour discuter de l'utilisation de notre stratégie par les agences d'aide dans des environnements en crise. Je travaille étroitement avec une équipe ghanéenne pour implanter un projet Incredible Edible à Tigrá.

J'ai mené une conférence internet avec deux groupes de construction de communauté aux USA, à Detroit Harbor, Wisconsin, et je suis en liaison avec un groupe de New York, nous discutons des stratégies de culture en milieu urbain. Plus près de chez nous, en Europe, j'ai parlé en public lors de conférences en Suède, au Danemark, Norvège, Allemagne, Roumanie et Moldavie.

Répondre le message au Royaume Uni s'est fait à travers des conférences dans les Villes en Transition à travers le pays, et à la convention nationale de permaculture. J'organise régulièrement des ateliers et des conférences dans les écoles et collèges. Raconter notre incroyable histoire génère beaucoup d'enthousiasme et d'intérêt dans l'audience. Ils ont un regard neuf sur leur lieu de vie et envisagent de nouvelles façons de s'engager pour préserver leur environnement.

# Venez vous salir les mains avec les Incroyables

---

**Il y a de nombreuses manières de s'impliquer dans ce travail. Nous sommes nos propres volontaires.**

## *Cultiver et planter*

Chaque graine ou arbre planté, chaque adventice arrachée, chaque jardinière installée – tout est fait par des bénévoles. Faites nous savoir si vous pouvez nous aider !

## *On cherche du talent et des outils*

Nous construisons toujours plus de bacs de culture pour créer des espaces de plantation en ville et autour. Nous accueillerons volontiers vos talents de menuisiers. Ou bien aidez nous à trouver des terrains disponibles. Ou dites nous si vous avez du matériel en surplus – nous avons besoin d'outils horticoles et d'équipement pour la cuisine que nous espérons installer dans notre nouveau quartier général. Ou encore, racontez nous vos histoires et vos expériences, pour faire vivre notre site web.

## *Idées bienvenues*

Si vous avez une idée brillante – cela peut concerner la culture, la façon de mener campagne, ou quelque chose auquel nous n'avons même jamais pensé – faites-le nous savoir. Nous aimerions que les artistes, les gestionnaires, les génies de l'informatique et les techniciens s'investissent aux côtés des terrassiers, manœuvres et jardiniers que nous sommes.

## *Poules, animaux de basse-cour et bétail*

Nous voulons que chaque œuf consommé à Todmorden provienne d'une source locale. Pensez à élever des poules et rejoignez une coopérative de producteurs. Si vous êtes agriculteur, rejoignez-nous.

# Le futur d'Incredible Edible, ce sont les enfants qui poussent et font pousser !

---

Avec la participation de toutes les écoles de Todmorden dans les programmes de culture, tous les enfants vont apprendre comment produire leur propre nourriture avec des produits de saison, depuis les mains dans la terre jusqu'aux exposés de nos volontaires sur la culture des herbes condimentaires. Cultiver, recycler et composter pour enrichir le sol pour obtenir de meilleures récoltes, ce sont des leçons importantes offertes aux enfants de Todmorden, de la maternelle aux terminales. Et l'apprentissage est amusant et productif.

Nous ne leur apprenons pas seulement comment produire leur nourriture, et en quelle saison elle est prête à consommer, mais aussi comment cuisiner et présenter de savoureux plats de saison, avec des viandes et produits laitiers locaux également. Pour leur faire découvrir que sain ne veut pas dire ennuyeux.

Maintenant les jeunes peuvent progresser encore plus loin. A partir de 2011, la haute école va offrir des cours pour obtenir un titre en Sciences de l'environnement et du territoire, qui couvrira :

- 1) Des environnements productifs et fonctionnels. Un regard sur les ressources limitées de notre environnement, notre impact sur celui-ci, son influence sur nous, et comment les ressources sont utilisées ;
- 2) Les plantes et les animaux. Explorer l'usage commercial, récréatif et conservatoire des plantes, et des animaux pour la production, le loisir, le travail et le compagnonnage ;
- 3) Développer un environnement durable. Ce thème évalue l'impact que nous avons sur notre environnement, l'importance de privilégier des pratiques plus respectueuses.

Ce titre donne accès aux hautes études agricoles et aux titres universitaires apparentés.

Des nourrissons aux diplômés d'université, nos Incroyables enfants grandissent dans un style de vie durable, dans une ville comestible et durable, grâce au travail conjoint de la communauté et des écoles.

**C'est cela, le futur Incroyablement Comestible !**