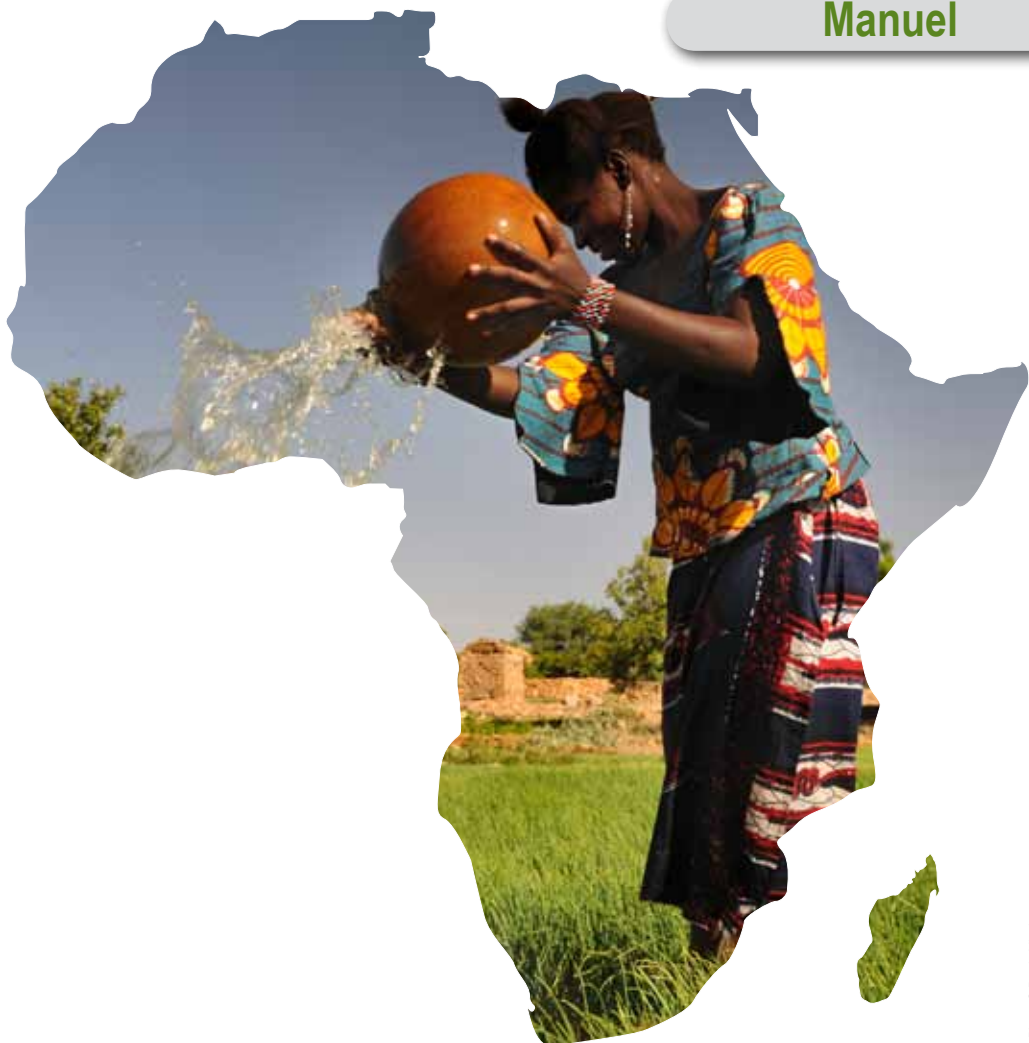


Mille Jardins en Afrique

Manuel



Prodotto con il sostegno di



Sommaire

1	1.	Préambule
1	1.1	Mille jardins bons, propres et justes
3	1.2	Les jardins en tant que partage d'expériences, de solidarité et de connaissances
3	1.3	Comment faire participer les jeunes en partant du savoir des anciens
5	2.	Propositions pour la création d'un jardin Slow Food
7	3.	Propositions pour la gestion agronomique des jardins
8	3.1	Type de produits
10	3.2	Les semences
12	3.3	Rotation des cultures
13	3.4	Cultures associées
14	3.5	Fertilisation, restauration de la fertilité et protection du sol
15	3.6	Contrôle biologique et intégré des insectes, des maladies et des mauvaises herbes
16	3.7	Propositions pour la gestion de l'eau
19	4.	Propositions pour la gestion économique des jardins
19	4.1	Propositions pour les jardins communautaires
20	4.2	Propositions pour les jardins scolaires
20	5	Proposition d'activités éducatives
22	5.1	Objectifs éducatifs du projet Mille jardins en Afrique
24	5.2	Un exemple d'activité didactique dans le jardin
26	6.	Propositions pour la communication
27		Contacts Utiles

Ce manuel illustre la philosophie et les objectifs généraux du projet et comprend une série de suggestions.

Les mille jardins seront des **modèles appliqués d'agriculture durable**, respectueux de chaque contexte (écologique, socio-économique et culturel) et **faciles à reproduire**.



1. PRÉAMBULE

1.1 Mille jardins bons, propres et justes

En Afrique, les jardins peuvent représenter une source importante d'alimentation saine et de revenu complémentaire pour les communautés locales.

Le projet des mille jardins, en harmonie avec la philosophie Slow Food, entend créer, avec les communautés locales, des modèles appliqués d'agriculture durable respectueux de chaque contexte (écologique, socio-économique et culturel) et faciles à reproduire.

Le projet prévoit la réalisation de :

- **jardins pédagogiques** : cultivés par les élèves et les enseignants
- **jardins communautaires** : gérés par une communauté qui partage le travail et la récolte
- **jardins familiaux** : des groupes de jardins gérés par des familles qui font partie d'une communauté

Le jardin Slow Food est créé conformément à la philosophie du bon, propre et juste.

Un jardin bon

- garantit des produits **frais et authentiques**
- valorise les **produits locaux**
- sauvegarde les **recettes traditionnelles**
- donne des **produits transformés de qualité** (dans les saisons où les produits frais sont en excédent)

Un jardin propre

- respecte l'**environnement**
- fait une utilisation **raisonnable** du sol et de l'eau
- défend la **biodiversité**

Un jardin juste

- est une **expérience communautaire** qui réunit des générations et des contextes sociaux différents (par exemple des enseignants, des étudiants et des paysans)
- soutient les savoirs et les compétences des agriculteurs de manière à améliorer leur **autonomie** et leur **estime**
- facilite la **souveraineté alimentaire** en donnant aux communautés la possibilité de choisir ce qu'elles cultivent et ce qu'elles mangent



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE / SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive, leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active (FAO, 1996).

La souveraineté alimentaire, quant à elle, est le droit de chacun à définir son alimentation et son agriculture, à avoir accès à une alimentation saine et respectueuse de sa culture, produite de manière écologique et durable. C'est pour cette raison que les personnes qui prennent part au processus de création de l'alimentation doivent redevenir « souverains », c'est-à-dire décider de ce qu'elles sèment dans les champs, des animaux qu'elles élèvent et des méthodes qu'elles utilisent.

La production alimentaire doit préserver la santé et respecter les traditions culturelles. Elle doit être au service d'une gastronomie vivante, reflet de l'histoire et des coutumes d'un peuple. Elle doit respecter l'équilibre écologique des environnements, préserver l'eau et la terre.

Ce n'est qu'en assurant la souveraineté alimentaire que l'on parviendra à la sécurité alimentaire.

L'approche du projet est liée aux principes de **l'agro-écologie**. En effet, elle se base sur la connaissance de l'agriculture locale, sur l'application de techniques (traditionnelles et modernes) adaptées aux conditions agricoles et pédo-climatiques, sur une utilisation correcte des ressources naturelles (biodiversité, sol, eau) et sur l'équité sociale. À la différence de l'approche agronomique classique, l'agro-écologie met en évidence l'importance de la biodiversité, la gestion durable du sol et de l'eau et l'interaction entre les productions végétales, animales et le sol.

L'initiative s'adresse aux communautés de Terra Madre, aux conviviiums, aux membres Slow Food et à tous les autres acteurs (associations, écoles, organisations...) désirant prendre part au projet.

Elle concerne **toutes les couches sociales**, les petits agriculteurs, les élèves et les enseignants des écoles et plus particulièrement les femmes, car c'est souvent à elle que revient la responsabilité de l'alimentation des familles.

Le projet se développe dans les **pays** où le réseau de Slow Food est déjà solide : Côte d'Ivoire, Égypte, Éthiopie, Guinée Bissau, Kenya, Madagascar, Mali, Maroc, Mauritanie, Mozambique, Sénégal, Sierra Leone, Afrique du Sud, Tanzanie, Ouganda. Progressivement, d'autres pays seront impliqués.

Aujourd'hui, dans de nombreux pays d'Afrique, plusieurs types d'organisations (telles que des associations et des coopératives d'agriculteurs, des ONG, etc.) créent déjà des jardins et diffusent des formes d'agriculture durable. Le projet Mille Jardins en Afrique s'appuie sur ces expériences concrètes, en crée de nouvelles, met en réseau les acteurs



et approfondit certains aspects comme la production des semences ou le recours à des techniques agronomiques durables.

1.2 Les jardins en tant que partage d'expériences, de solidarité et de connaissances

« Le jardin est comme un voyage, on y apprend énormément, y compris de nos compagnons de voyage : les enfants nous apprennent beaucoup. »

John Kyobe, enseignant à l'école secondaire de Mukuno, Ouganda

L'un des points fondamentaux du projet Mille Jardins en Afrique est en effet l'alliance entre expérience agricole et expérience éducative/promotionnelle.

Chaque jardin Slow Food n'est pas un projet isolé, mais il vient s'insérer dans la communauté en tant qu'expérience de partage. Il offre à plusieurs générations l'occasion de se rencontrer, d'échanger des connaissances, de renforcer l'esprit de solidarité et d'amitié qui les unit.

Dans le même temps, chaque jardin fait partie du réseau des jardins Slow Food, présent dans toute l'Afrique. Le partage a lieu au sein de chaque communauté et entre les communautés, à l'échelle nationale ou d'un pays à l'autre. Les coordinateurs nationaux du projet jouent un rôle clé pour faire en sorte que ce partage soit total.

Tous les acteurs du projet, des communautés aux coordinateurs, incarnent l'esprit qui anime la gestion des jardins et la philosophie du bon, propre et juste.

Toutes les expériences des communautés (sur l'écologie durable, la qualité de l'alimentation locale...) sont mises en réseau par le biais de séminaires régionaux, d'échanges d'informations entre tous les acteurs, de rencontres, de visites entre les communautés, etc.

1.3 Comment faire participer les jeunes en partant du savoir des anciens

« En regardant la pyramide des âges de la population africaine, il est clair que les jeunes représentent la majorité. Sans la participation des jeunes, il ne peut pas y avoir de futur pour l'agriculture en Afrique. »

Edward Mukiibi, coordinateur des jardins Slow Food en Ouganda

« Pendant des années, les occidentaux nous ont expliqué que tout ce que nous faisons était mauvais, que nos méthodes étaient inefficaces, que nos produits devaient être remplacés par des cultures plus productives. À présent, nous entendons le contraire. À Terra Madre, il a été dit que notre histoire est importante, que nous devons raviver le savoir de nos ancêtres, être fiers de nos racines, cultiver nos céréales et les fruits sélectionnés par nos pères. Ce sont des propos nouveaux pour nous. »

Roger Bello, représentant du Cameroun à Terra Madre 2010

Dans le jardin, les jeunes peuvent apprendre auprès des plus âgés comment cultiver les variétés locales, comment repousser les parasites avec des méthodes naturelles, comment conserver les semences, etc.

De plus, le projet donne de la valeur au rôle et aux savoirs des femmes, qui sont depuis toujours les gardiennes du jardin et des recettes traditionnelles.

LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES ET L'AGRICULTURE

L'agriculture sera l'une des activités sur lesquelles le changement climatique aura le plus d'influence.

Il se manifestera en effet par une augmentation des températures, des sécheresses de plus en plus fréquentes et des inondations, ce qui menacera les récoltes et le bien-être des communautés qui vivent principalement de l'agriculture.

En Afrique, les zones arides ou semi-arides deviendront encore plus sèches, tandis que le climat des régions équatoriales ou de certaines parties du sud deviendra plus humide.

L'agriculture est également le secteur qui peut avoir le plus d'influence sur ce problème: en aggravant la situation ou en contribuant de manière significative à la lutte contre le changement climatique.

La déforestation, la monoculture, la culture sur brûlis, l'utilisation d'engrais chimiques (dont la production nécessite d'énormes quantités de combustibles fossiles) sont des méthodes agricoles absolument pas durables qui libèrent dans l'atmosphère de grandes quantités de gaz, principal responsable du changement climatique.

Une agriculture équitable, en revanche, réduit la dépendance vis-à-vis des combustibles fossiles (car elle s'écarte des produits chimiques de synthèse), retient l'humidité et le dioxyde de carbone dans le sol, protège de l'érosion et freine la désertification (grâce à la culture d'arbres et d'arbustes, surtout les légumineuses), utilise moins d'eau et privilégie les cultures plus rustiques, capables de s'adapter à la sécheresse.

Une agriculture équitable est donc à même d'atténuer le changement climatique et de protéger les communautés locales de ses conséquences néfastes.

2. PROPOSITIONS POUR LA CRÉATION D'UN JARDIN SLOW FOOD

Avant de commencer à préparer un jardin, il faut regarder attentivement autour de soi. Il est important d'**observer** pour comprendre où installer le jardin, quel est le climat, quel est le sol, comment est-il exposé, où se trouve l'eau et ce qui pousse sur le terrain qui sera ensuite cultivé.

L'observation et un peu de bon sens sont les points de départ du jardin Slow Food.

Voici quelques aspects à ne pas négliger :

- un **réceptif** (en ciment, en terre cuite, en plastique...) pour recueillir l'eau
- de bonnes **semences** non génétiquement modifiées, si possible récupérées auprès d'autres paysans
- une parcelle de **terre** avec un bon sol, sans trop de pierres, exposé au soleil pour une bonne partie du jour
- un espace pour préparer le **compost**, qui ne doit pas être trop éloigné du jardin afin de pouvoir en transporter facilement, mais sans être trop proche car le compost et le fumier attirent de nombreux insectes
- un espace pour la **pépinière** qui doit être éloigné d'au moins 30 à 50 mètres du jardin, afin que les parasites présents dans le jardin ne s'en prennent pas aux semences;
- un **sentier** pour pouvoir se déplacer entre les plates-bandes sans les piétiner (à noter que le sentier pourra être cultivé la saison suivante, afin d'alterner l'utilisation du sol et de ne pas l'appauvrir)
- une **clôture** pour éloigner les animaux : elle peut être construite avec différents types de plantes (par exemple le manioc, qui remplit à la fois les fonctions de clôture et de source d'alimentation ; le vétiver qui repousse les insectes nocifs, les cactus épineux qui éloignent les chèvres, les légumineuses arborescentes comme la calliandra qui peut également être utilisée comme fourrage ou bois de chauffage), des palissades de bois, du bambou, etc. Le pourtour du jardin peut être planté de fleurs afin d'attirer des insectes utiles à la pollinisation et/ou ennemis naturels des insectes nocifs
- des **panneaux** explicatifs afin que personne n'entre dans le jardin par mégarde, et surtout pour donner des informations sur le jardin Slow Food : ces panneaux peuvent permettre d'indiquer le nom de l'école et la philosophie du projet, d'expliquer comment est cultivé le jardin et de citer les personnes ou organismes ayant contribué à sa création.



La clôture peut être construite, par exemple, avec différents types de plantes, des palissades de bois, du bambou, etc. Si la clôture est bien construite, elle peut aussi servir de support pour des variétés grimpantes (par exemple pour la courge, comme sur la photo)



Deux exemples de panneaux

3. PROPOSITIONS POUR LA GESTION AGRONOMIQUE DES JARDINS

LA CHIMIE DE SYNTHÈSE : POURQUOI ELLE EST NOCIVE POUR LES INDIVIDUS, POUR L'ENVIRONNEMENT ET POUR L'ÉCONOMIE DU JARDIN

Les jardins Slow Food prévoient l'utilisation de substances naturelles, au lieu de produits chimiques de synthèse, pour la fertilisation et la protection contre les parasites et les nuisibles.

Dans les contextes où les produits chimiques de synthèse jouent déjà un rôle important dans la gestion des cultures, le projet se donnera pour but d'accompagner les communautés durant le processus de réduction et, progressivement, de suppression de leur usage.

En effet, l'objectif final reste une meilleure durabilité écologique des activités agricoles.

Les **produits chimiques de synthèse** sont souvent présentés comme une solution rapide et efficace pour la gestion des parasites, l'enrichissement du sol, etc.

Dans les faits, les produits chimiques de synthèse sont dangereux et nocifs pour l'homme, la terre et l'économie du jardin :

- ils sont très toxiques pour ceux qui les manient et ceux qui les utilisent dans le potager
- pour obtenir les effets désirés, il faut savoir utiliser les produits chimiques de synthèse dans les proportions requises : cela nécessite des compétences techniques spécifiques et rend les paysans dépendants de l'aide d'experts
- de nombreux produits chimiques de synthèse sont hautement toxiques et peuvent occasionner des dégâts importants sur le sol, l'eau, la récolte et les consommateurs des produits traités s'ils ne sont pas utilisés dans les proportions adaptées
- les produits chimiques de synthèse peuvent tuer tous les insectes présents dans le jardin, les nocifs comme ceux qui contribuent à la pollinisation et au contrôle des parasites
- les produits chimiques de synthèse influent sur la durabilité économique du jardin à court terme : ils coûtent cher et constituent une dépense importante pour les cultivateurs d'un petit jardin
- les produits chimiques de synthèse influent également sur la durabilité économique à long terme : il faut les renouveler chaque année et ils peuvent appauvrir le sol, ce qui compromettra la quantité et la qualité de la récolte, et par là même le revenu du paysan
- à long terme, ils réduisent la fertilité du sol et créent une dépendance de quantités toujours plus grandes de produits chimiques de synthèse
- les saisons agressives de certaines parties de l'Afrique peuvent conduire à un endommagement des produits chimiques de synthèse avant d'en obtenir les effets désirés

Au contraire, les **substances naturelles** (comme celles obtenues à partir du vétiver et de la calendula africaine ou le fumier) :

- ne sont pas dangereuses pour la santé du paysan et des personnes qui mangent les produits traités
- sont connues depuis de nombreuses générations et leur usage appartient au patrimoine de la culture locale

- ne sont pas toxiques : au contraire, elles enrichissent le sol, peuvent purifier l'eau, protéger la terre, éloigner les parasites et les maladies ou encore améliorer la croissance de plantes associées
- n'ont aucune influence négative sur la durabilité économique du jardin : elles sont disponibles dans la nature ou, à la rigueur, doivent être achetées la première fois, car elles durent plusieurs années et peuvent être renouvelées à partir de leurs propres semences.

Les substances naturelles sont efficaces si leur usage s'inscrit dans un système complet qui prévoit également la rotation des cultures, des associations judicieuses et l'emploi majoritaire de variétés traditionnelles (bien acclimatées, plus résistantes à la sécheresse et aux parasites).

3.1 Type de produits

Plusieurs types de produits peuvent être cultivés dans le jardin : des produits alimentaires (fruits, légumes, tubercules), et des produits non-alimentaires (herbes aromatiques et médicinales, plantes tinctoriales, plantes utiles à la restauration de la fertilité du sol et à la protection contre les parasites, arbres forestiers pour la production du bois, fixateurs d'azote). Il peut être utile d'y associer des espèces animales (volaille, lapins, chèvres, brebis, bovins, porcs, etc.) qui se nourriront des restes végétaux et produiront du fumier.

Dans le jardin, il est important de privilégier la culture des **produits traditionnels** de la région. Les variétés traditionnelles sont les plus adaptées au climat et au terrain, et elles donneront le meilleur de leur potentiel sur le territoire auquel elles se sont acclimatées au cours des siècles grâce au travail de l'homme. C'est pour cela qu'elles sont plus résistantes et qu'elles demandent moins d'interventions extérieures (engrais et pesticides). Elles sont donc plus durables, pour l'environnement comme sur le plan économique. De plus, elles ont un rôle important pour la sauvegarde de la **biodiversité** et pour la valorisation de la **culture** et des **traditions alimentaires** de la communauté.

Pour les produits non traditionnels, il est fondamental de baser les décisions sur les variables du climat (température, précipitations, etc.) et du sol, aussi que sur les besoins nutritionnels.

Deux exemples de produits traditionnels (en Tanzanie). Le petit panneau indique le nom local et le nom scientifique de la plante



DÉFINITION D'UN PRODUIT TRADITIONNEL

L'adjectif « local » n'explique pas beaucoup à propos de l'histoire et des traditions d'un territoire. Au niveau local on peut cultiver des variétés améliorées, produits hybrides introduits récemment et produits entièrement étrangers à la culture locale.

Un produit traditionnel, au contraire, a une liaison très forte avec le territoire, entendu non seulement en tant qu'espace climatique et environnemental, mais aussi en tant que milieu culturel et historique. Il ne s'agit donc pas simplement d'"où", mais de "comment". Il s'agit d'un concept qui comprend l'espace physique et les spécificités pédoclimatiques mais qui les place toujours au sein d'un espace culturel où les traditions, les coutumes communautaires, les aspects spirituels ou religieux et l'élaboration gastronomique jouent un rôle fondamental, prédominant. Tout cela nous ramène encore une fois au concept de narration comme élément essentiel dans la définition de qualité.

Un produit cultivé localement est donc traditionnel seulement s'il fait partie de la culture et de la tradition des communautés locales.

Parfois, la zone géographique (origine) d'un produit traditionnel coïncide avec le lieu de domestication (le café de la forêt d'Harena en Éthiopie, par exemple, est un produit traditionnel de ce lieu et il a aussi été domestiqué sur les hauts-plateaux éthiopiens), mais d'ordinaire les produits sont domestiqués dans d'autres nations et continents, et avant de s'acclimater dans des zones spécifiques, ils font des parcours très longs (par exemple, la tomate menten est traditionnelle de la Guinée Bissau, mais elle a été domestiquée dans la région des Andes).

3.2 Les semences

L'agriculture industrielle se base sur un nombre restreint de variétés nouvelles, souvent des hybrides, propriété d'un petit nombre de multinationales. Le marché mondial des semences de maïs et de soja, par exemple, est occupé à 90 % par des hybrides contrôlés par trois multinationales.

Même en Afrique, les semences locales (traditionnellement auto-produites) sont progressivement supplantées par des variétés brevetées qui doivent être achetées à nouveau chaque année. Il s'agit d'un phénomène récent, qui risque de se répandre très rapidement en conditionnant la vie et le travail de communautés paysannes qui ont sélectionné et reproduit leurs semences pendant des millénaires.

Il est fondamental de sauvegarder ce savoir ancestral : avec la terre et l'eau, les semences sont l'assurance du futur des paysans.

En premier lieu, il est important de sauvegarder les semences traditionnelles et locales. Il est possible de s'adresser aux banques de semences qui se trouvent dans les communautés rurales, aux paysans qui cultivent et connaissent les variétés traditionnelles ou encore aux instituts de recherche qui protègent la biodiversité du pays en conservant des semences de plusieurs variétés.

La pépinière est un vivier où les semences donnent naissance à toutes sortes de variétés pouvant être plantées dans les jardins. Elle peut prendre la forme d'un petit lopin de terre, d'une caisse ou de tout autre matériel de récupération (boîte à œufs, bouteille, caisse en polystyrène trouée au fond, etc.) et peut être mise en place à n'importe quel moment de l'année.



Comme montré sur les images, la pépinière peut être construite, par exemple, en posant sur une table surélevée un récipient rempli de matériau inerte (comme le sable), le tout protégé de la pluie et des rayons directs du soleil par une couverture de feuilles, par des nattes ou autres

Elle doit être surélevée (la caisse peut être posée sur des briques ou sur une table) afin d'éviter que les racines des jeunes plants ne s'enfoncent dans la terre en dessous de la pépinière. Si la pépinière est une caisse en bois ou en plastique, il est conseillé de tapisser le fond avec un tissu (comme une toile de jute) pour retenir la terre et laisser l'eau s'écouler.

La pépinière est réchauffée naturellement par la lumière du soleil. Elle doit être abritée de la pluie ou des rayons directs du soleil par une couverture de feuilles, des nattes ou autres, jusqu'à ce que sortent les premières pousses.

La terre utilisée pour les pépinières devra être saine (sans parasites ni spores), enrichie avec des engrais organiques, tamisée et mélangée à du sable afin de favoriser un drainage efficace. La composition idéale prévoit deux tiers de « terre pour jardin » et un tiers de sable.

En fonction des espèces, les semis devront être répartis au sol puis recouverts de terre bien tamisée, ou enterrés en exerçant une légère pression avec les doigts. Enfin, ils doivent être arrosés en pluie fine pour éviter qu'ils ne soient déplacés.

Il est important qu'ils ne soient pas trop rapprochés : les plants doivent bénéficier de suffisamment d'espace et de lumière pour se développer. Des plants trop proches sont menacés par la pourriture des racines.

Il est difficile de prévoir combien de graines germeront : cela dépend des propriétés génétiques de la graine, de son stade de maturation (au moment de la récolte) et de la manière dont elle a été conservée.

La germination est favorisée par la température (généralement, la température optimale est comprise entre 18 et 24°C), par l'humidité (qui doit être constante sans être excessive), de l'équilibre entre lumière et obscurité (la plupart des graines aiment l'obscurité ou l'ombre, mais il existe des exceptions), la juste quantité d'oxygène (il est important d'enterrer les semis en exerçant une légère pression avec les doigts ou les recouvrir de terre bien tamisée).

Il est important de conserver au moins la moitié des graines, au cas où la germination échouerait.

Lorsque les plants apparaissent (avant que les racines ne se développent trop), il est temps de les transplanter en pleine terre. C'est une opération délicate, car les plants sont très fragiles. Il faut les transplanter en prenant soin de ne pas briser les racines. Il faut arroser les jeunes plantes dès qu'elles ont été transplantées. Il est préférable de transplanter en fin de journée afin que les jeunes plantes n'aient pas trop de soleil dès leur arrivée en pleine terre.



3.3 Rotation des cultures

Dans un jardin, il est important de prévoir la rotation des cultures en évitant de cultiver la même espèce plusieurs années de suite dans la même partie du jardin (par exemple, faire pousser des tomates là où des tomates étaient déjà cultivées). La rotation est importante car elle alterne des plantes qui appauvrissent le sol avec d'autres qui l'enrichissent, améliorent sa structure et interrompent le cycle de vie des parasites liés à un certain type de culture ou de certaines mauvaises herbes.



Le sentier peut être cultivé la saison suivante, afin d'alterner l'utilisation du sol. Il est important de prévoir la rotation des cultures sur chaque parcelle et pour chacune des semelles. Les couches sur lesquelles sont cultivées les plantes doivent être légèrement surélevées afin que l'eau n'y stagne pas, ce qui ferait pourrir les racines.



3.4 Cultures associées

Dans le jardin, il est important d'associer deux cultures ou plus. En les choisissant bien, on réduit au minimum leur compétition et on stimule l'entraide entre les cultures.

Certaines peuvent fixer l'azote, d'autres peuvent attirer des insectes utiles aux cultures ou éloigner ceux qui sont nuisibles, d'autres encore peuvent servir de support (comme le maïs pour les haricots). De plus, il existe des plantes capables de capter l'énergie solaire



Deux exemples d'associations

même si elles se trouvent au-dessous d'autres cultures : c'est le cas des courges, qui réussissent à recueillir la lumière grâce à leurs très grandes feuilles.

L'art de l'horticulture consiste à expérimenter les associations dans son propre jardin, en trouvant les meilleures combinaisons en fonction du climat, de la végétation particulière, de la prévalence de maladies aussi que d'insectes et d'herbes nuisibles.

3.5 Fertilisation, restauration de la fertilité et protection du sol

Pour remédier aux problèmes de pertes de nutriments, d'érosion et de salinisation, plusieurs méthodes naturelles peuvent être employées :

Engrais biologiques : ce sont des engrais obtenus de manière naturelle. Riches en substances organiques, ils améliorent la structure du sol et contribuent à résoudre les problèmes de salinisation et d'érosion tout en nourrissant les plantes.

Quelques exemples :

- **vermicompost** : obtenu à partir d'excréments, de papier, de carton et de déchets de cultures, grâce à l'action des vers qui se nourrissent de ce mélange, le digèrent et l'expulsent sous forme d'engrais
- **compost** : obtenu grâce à l'action de micro-organismes qui métabolisent les déchets biodégradables, les déchets de culture et de fourrage, les excréments, la terre et l'eau
- **fumier liquide** : obtenu en mêlant le fumier dans l'eau

Les engrais biologiques ne sont pas aussi concentrés que les engrais minéraux : pour assurer un apport nutritionnel suffisant et améliorer la structure du terrain, ils doivent donc être utilisés en quantités plus importantes. Ils peuvent être épandus avant les semis ou la transplantation. Pour ne pas endommager les cultures, il est important de les utiliser correctement, lorsqu'ils ont atteint le stade idéal de maturation.

Enfouissement : certaines cultures peuvent être enterrées. Dans le sol, elles se décomposent avec des effets différents : elles peuvent enrichir le terrain, en améliorer la structure, interrompre le cycle de vie d'insectes et de champignons, etc. Les cultures adaptées à l'enfouissement sont les crucifères (raifort, moutarde), les graminées et les brassicacées (chou, etc.)

Paillage : une couverture de paille, foin, feuilles ou autre matériel posée sur le sol. Elle maîtrise les herbes mauvaises, maintient l'humidité, protège le sol de l'érosion, agit comme un fertilisant grâce à la dégradation du matériau de paillage.

Il est très important de bien gérer l'eau, pour éviter l'érosion du sol pendant la pluie. Des petits canaux construits avec des briques d'argile, par exemple, peuvent être utiles pour canaliser l'eau et la recueillir dans des réserves, où l'eau peut être conservée pour irriguer.

3.6 Contrôle biologique et intégré des insectes, des maladies et des mauvaises herbes

Il est essentiel de se protéger contre les attaques d'insectes et les maladies de plusieurs manières :

- en maintenant un sol sain
- en choisissant des cultures qui se sont adaptées au territoire et au climat au fil du temps
- en sélectionnant des semences qui ne soient ni infectées ni infestées
- en diversifiant les cultures au sein du jardin (biodiversité)
- en pratiquant la rotation et l'association des cultures
- en enrichissant correctement le sol
- en utilisant correctement l'irrigation
- en choisissant les moments et les lieux les plus adaptés pour semer

Au-delà des méthodes préventives, une surveillance constante du terrain est indispensable pour éviter tout problème phyto-sanitaire et pouvoir mettre en place à temps les méthodes de défense et de lutte contre les insectes, les maladies ou les mauvaises herbes en cas de besoin.

Contrôle biologique : il s'effectue en utilisant des ennemis naturels capable d'attaquer les insectes nocifs afin de les éliminer ou de tenir leur population sous contrôle. Ces ennemis naturels peuvent être achetés (ils sont élevés en laboratoire par des universités et des centres de recherche), mais ils sont souvent présents dans la nature.

Contrôle microbiologique : certaines préparations bactériennes (ou certains extraits de champignons) sont efficaces contre les insectes nuisibles, d'autres retardent le développement de micro-organismes qui causent des maladies. Appliqués sur les cultures comme un produit anti-parasite classique, ils sont sans risque pour l'homme ou pour les autres animaux à sang chaud (exemples : Tricorema, Bacillus thuringensis, Beauveria Baussiana, NPV virus, nématodes Stemeumema etc.).

Insecticides d'origine végétale : certains produits traditionnels, comme l'extrait de tabac (contenant de la nicotine), le neem (contenant de l'azadirachtine), le piment, l'ail, le gingembre, le baobab, l'ortie, etc., sont très efficace contre les insectes nuisibles.

Anti-parasites d'origine minérale ou d'autre origines : certains produits traditionnels sont à base de minéraux, comme le soufre, le cuivre, le carbonate de calcium, etc. ou à base d'autres composants : le savon, l'huile, la cendre etc.

Pièges : il existe différents types de pièges, par exemple les pièges chromatotropiques (qui capturent les insectes attirés par des liquides ou des surfaces de couleur), les pièges à chute (par exemple, les pièges à base de phéromones femelles servent à capturer les mâles des espèces d'insectes nuisibles, comme le phytophage Cylas phormicarum, diminuant ainsi le nombre d'accouplements et la densité de la population).

3.7 Propositions pour la gestion de l'eau

Une gestion correcte de l'eau est fondamentale.

Avant tout, il est nécessaire de **privilégier les variétés les plus rustiques**, plus adaptées au climat et plus résistantes au manque d'eau. Certains hybrides sont plus productifs que les variétés traditionnelles, mais ils demandent beaucoup d'eau.

Il est important de **suivre les saisons**, sans avoir la prétention de pouvoir produire douze mois par an. Une gestion correcte de l'eau peut rallonger la saison de production, sans toutefois parvenir à des situations extrêmes.

Il est nécessaire de **recueillir l'eau de pluie** en faisant des réserves (dans tous types de récipients) dans lesquelles sera puisée l'eau d'irrigation du jardin.

La préparation du terrain joue elle aussi un rôle important : les arbres doivent être plantés dans un trou, entouré d'une rigole capable de retenir l'eau dans la zone où se trouvent les racines. Les couches sur lesquelles sont cultivées les plantes (surtout les légumes feuilles) doivent au contraire être légèrement surélevées (environ 10 cm) afin que l'eau n'y stagne pas, ce qui ferait pourrir les racines.

Enfin, il faut accorder une grande attention à la **distribution de l'eau**. Il est préférable de distribuer régulièrement de petites quantités d'eau.

Si le jardin est de dimensions réduites, de simples arrosoirs feront l'affaire. Ils peuvent



Deux exemples de récolte d'eau : un bassin et un réservoir pour la récolte de l'eau de pluie du toit (par la gouttière)

aussi être obtenus à partir de matériel de récupération (par exemple, bouteilles de plastique) qui doit être bien lavé avant d'être utilisé. Si le jardin est grand, un système d'irrigation localisée (drip irrigation), peut être réalisé à partir de tubes de plastiques percés (mais ils coûtent cher, ne sont pas faciles à trouver et se détériorent rapidement à cause du soleil), ou à partir de matériaux très économiques, voire de récupération.

Un exemple d'irrigation localisée par le haut : des bouteilles en plastiques suspendues à un fil avec un petit trou qui laisse passer des gouttes d'eau, la nuit, pas directement sur les plantes mais dans la terre, entre deux plantes, là où se trouvent les racines.

Un exemple d'irrigation localisée par le bas : une jarre de terre cuite, une bouteille ou une boîte enterrée et percée de petits trous qui laissent passer l'eau petit à petit.



Il est important d'éviter l'irrigation par circuit (au moyen de petits canaux qui distribuent l'eau dans le jardin) : l'évaporation et l'absorption de l'eau des canaux par la terre cause des pertes d'eau pouvant atteindre 50 %.

Les haies persistantes ont une grande importance, car elles apportent de l'ombre et retiennent l'eau grâce à leurs racines. Si elles sont réalisées avec du vétiver, ces haies peuvent également avoir une fonction insecticide.

Une ou deux fois par an, selon les cas, il est possible de diluer du compost ou du fumier liquide dans l'eau, ce qui permet au terrain d'absorber les nutriments petit à petit grâce à l'irrigation (fertigation).

POURQUOI IL EST PRÉFÉRABLE D'ÉVITER LE BRÛLIS

La pratique d'incendier les terrains avant de les cultiver comporte peu d'avantages et de nombreux inconvénients.

Brûler la végétation augmente en part la fertilité du terrain, mais uniquement de manière temporaire. À long terme, en revanche, cette méthode appauvrit le sol et entraîne même la désertification dans les milieux tropicaux ou méditerranéens.

Dans les milieux tropicaux et très pluvieux, les éléments nutritifs sont conservés dans la biomasse vivante. Le brûlis :

- nuit gravement à la présence d'organismes capables d'assimiler et d'immobiliser les éléments nutritifs sous forme minérale
- il cause la perte des substances organiques importantes pour la fertilité du sol, comme l'anhydride carbonique dispersé dans l'air pendant le brûlis
- il perturbe les rapports entre minéralisation et absorption des substances organiques en laissant dans la terre une quantité excessive d'éléments minéraux

Le résultat immédiat est une augmentation de la fertilité chimique du sol, mais l'érosion causée par les pluies tropicales finit par soustraire à l'écosystème une partie des matières utiles, et réduit d'autant sa productivité potentielle.

Le même phénomène d'appauvrissement des sols se retrouve dans les milieux méditerranéens, même si le rythme est moins soutenu.

4. PROPOSITIONS POUR LA GESTION ÉCONOMIQUE DES JARDINS

Les produits du jardin peuvent être destinés à différents usages :

- ils sont des ressources alimentaires pour celles et ceux qui cultivent (auto-consommation)
- ils permettent de procéder à des échanges en famille, avec les voisins, etc.
- ils peuvent être cuisinés et consommés dans les restaurants scolaires
- ils peuvent être vendus directement (frais, transformés ou cuisinés sur le moment)
- dans les saisons où les produits frais sont en excédent, il est possible de produire et de commercialiser des produits transformés de qualité (sauces, confitures, farine, etc.)

Un usage attentif des produits peut garantir la durabilité économique du jardin année après année.

4.1 Propositions pour les jardins communautaires

Les produits cultivés dans les jardins communautaires peuvent connaître plusieurs débouchés.

Premièrement, les **marchés locaux** où les communautés peuvent vendre directement leurs produits frais. Les produits peuvent être vendus sous plusieurs formes.

Par exemple, plusieurs jardins de Rabat (Maroc) proposent chaque semaine à leurs clients un panier de produits sur réservation.

De manière générale, il est plus aisé de vendre les produits si les communautés et les familles les connaissent et les apprécient. Plusieurs activités aident à valoriser les variétés locales.

Par exemple, certaines communautés organisent de petits **événements dans le jardin**: elles présentent les produits et expliquent comment ils peuvent être préparés, elles les cuisinent et les dégustent avec les visiteurs.

Comme Slow Food l'a déjà fait en Tanzanie et au Maroc, il est également possible de publier des **livres de recettes**, efficaces pour faire connaître les produits locaux et pour inviter la population à les utiliser en cuisine.

De plus, le réseau de Slow Food peut créer un débouché pour les produits des jardins communautaires en facilitant le contact avec les **restaurants et les chefs de Terra Madre**, qui se sont engagés dans le même pays à valoriser les produits traditionnels en les faisant figurer sur leurs menus.

4.2 Propositions pour les jardins scolaires

La récolte des jardins scolaires peut être préparée et consommée à la cantine ou vendue sur le marché local, en fonction des choix de l'école.

Si la récolte est vendue, les bénéfices peuvent par exemple servir à payer les frais d'inscription des élèves, à acheter du matériel didactique, des ustensiles pour le jardin, etc.

5. PROPOSITION D'ACTIVITÉS ÉDUCATIVES

Le jardin est un instrument important pour **l'éducation**.

Cultiver le jardin offre la possibilité, par exemple, de mieux connaître les variétés locales de fruits et légumes, d'apprendre à utiliser le sol et l'eau de manière équitable, de diversifier son alimentation et de cultiver en appliquant des méthodes respectueuses de l'environnement.

Dans le jardin, on travaille en groupe et on apprend ensemble, grâce à l'échange avec le reste de la communauté.

En outre, de nombreuses **activités didactiques** peuvent se dérouler dans un jardin. Les écoles et les communautés peuvent, par exemple, organiser des cours théoriques et pratiques de cuisine, afin de permettre aux élèves et aux jeunes de découvrir les produits locaux et les traditions alimentaires. Il est également possible de faire déguster les produits du jardin lors de fêtes et d'autres activités destinées à attirer l'attention de



toute la communauté sur l'importance de la consommation locale.

Le jardin est étroitement lié à la santé de l'homme et de l'environnement, et offre la possibilité de sensibiliser la communauté sur plusieurs thèmes : le rôle des plantes médicinales et des légumes frais dans les soins apportés aux malades de HIV ou de malaria ; l'importance de bien éliminer les déchets afin de respecter l'environnement dans le jardin et en dehors ; les risques encourus en brûlant un terrain avant de le cultiver et les raisons pour lesquelles il est préférable d'éviter cette pratique, et ainsi de suite.

Le jardin scolaire permet d'étudier de nombreuses matières, grâce à sa **nature interdisciplinaire** : l'histoire peut être introduite par le biais de la contamination gastronomique, la géographie grâce à l'origine des produits, les mathématiques et la géométrie sont indispensables à la planification du jardin et au calcul de la valeur de sa production, tandis qu'apprendre une langue étrangère est plus efficace lorsque l'apprentissage se réfère à une expérience pratique déjà vécue.

FAST FOOD / SLOW FOOD

Le fast food, ou alimentation rapide, est devenu depuis quelques années une alimentation toujours plus standardisée. En parlant de fast food, l'image qui s'impose à l'esprit est celle d'un hamburger-frites servi avec une boisson gazeuse dans l'une des grandes chaînes que l'on retrouve partout dans le monde. Les aliments servis dans ces chaînes sont caractérisés par une production, une transformation et une consommation qui ne valorisent pas les produits ou les saveurs locales. Au contraire, ils proposent un produit (par ex. le hamburger) qui aura le même goût dans le monde entier.

Ils ne risquent pas seulement d'écraser la richesse des goûts et des saveurs de chaque région. Si les produits locaux ne sont pas valorisés, l'économie locale ne l'est pas non plus, tout comme le travail des agriculteurs qui sauvegardent des produits caractéristiques de leur région et souvent uniques au monde.

De plus, les chaînes de restauration rapide sont nocives pour la santé. Leurs produits sont généralement caractérisés par une qualité et une variété d'ingrédients limitées, par l'abondance d'éléments frits, gras, salés et sucrés et par un apport insuffisant en nutriments importants (comme les sels minéraux, l'amidon, les fibres et les vitamines). La diffusion du fast food correspond à une augmentation du diabète, de l'obésité, des maladies cardiaques.

Slow Food soutient une alimentation bonne et de qualité, qui valorise les cultures et les connaissances locales. Pour Slow Food, un aliment de qualité doit être :

- **bon** : une saveur agréable est le fruit de la compétence de celles et ceux qui produisent, du choix des matières premières et de méthodes de production qui n'en altèrent pas le caractère naturel ;

- **propre** : l'environnement doit être respecté et les pratiques agricoles, de transformation, de commercialisation et de consommation équitables doivent être prises au sérieux ; en effet, chaque étape de la filière agro-alimentaire, y compris la consommation, doit préserver les écosystèmes et la biodiversité, en protégeant la santé du consommateur et du producteur ;
- **juste** : la justice sociale doit être atteinte grâce à la création de conditions de travail respectueuses de l'homme et de ses droits, qui donnent lieu à une juste rétribution; grâce à la recherche d'économies mondiales équilibrées ; grâce à la pratique de la solidarité et grâce au respect des diversités culturelles et des traditions.

5.1 Objectifs éducatifs du projet 1000 jardins en Afrique

- Diffuser les principes et les pratiques de l'agro-écologie
- Apprendre à créer et à cultiver des jardins qui expriment les valeurs du bon, propre et juste
- Sensibiliser les élèves, les enseignants et l'ensemble de la communauté de l'apprentissage à un usage attentif des biens communs tels que l'eau et le sol
- Apprendre à envisager l'agriculture à moyen et long terme, dans le respect des droits et des exigences des générations successives
- S'efforcer de considérer les déchets comme des ressources potentiellement réutilisables, de ne pas gaspiller les ressources à notre disposition, en suivant l'exemple des cycles fermés présents dans la nature
- Redécouvrir la biodiversité du territoire en tant qu'élément de sauvegarde de l'environnement et source d'alimentation variée tout au long de l'année
- Valoriser les produits locaux et traditionnels, la culture gastronomique du territoire
- Apprendre à promouvoir les produits locaux sur le marché
- Apprendre à sélectionner, récupérer, reproduire et échanger entre paysans les meilleures graines de plantes
- Construire une communauté autour des jardins pédagogiques, communautaires et familiaux

Les communautés du projet 1000 jardins en Afrique sont formées par des coordinateurs nationaux ; des référents locaux, enseignants, étudiants, cuisiniers, maraîchers, artisans, responsables de convivium, détenteurs des savoirs traditionnels liés aux herbes et aux soins médicaux (sages-femmes), agronomes, etc. Rassembler des acteurs aux compétences diverses permet de créer une expérience qui sera productive, éducative et enrichissante d'un point de vue personnel comme culturel. La comparaison et la valorisation des savoir-faire différents permettent de développer un sentiment d'appartenance à une terre et à ses connaissances, en plus de renforcer l'estime de soi

- Stimuler la collaboration à l'échelle locale entre les autorités, les associations et les acteurs déjà présents activement sur les thèmes de l'éducation alimentaire, agro-environnementale et gastronomique

- Apprendre à travailler en groupe (à organiser, gérer, motiver)
- Promouvoir la transmission des savoirs entre les anciens et les plus jeunes
- Encourager les comportements de curiosité vis-à-vis de la nourriture, avant tout grâce à l'éducation des sens
- Connaître l'alimentation dans ses moindres aspects, en nous interrogeant sur ses caractéristiques, sur la manière dont elle est cultivée et transformée, nous permet de comprendre les liens qui l'unissent à l'environnement, de réaliser quelle est son importance pour l'organisme et pour la croissance, pour la culture et pour l'identité d'un peuple.
- Se rapprocher de l'alimentation avec plaisir
- Faire connaître les caractéristiques nutritionnelles de l'alimentation et la qualité supérieure des produits traditionnels (du point de vue des vitamines, protéines et sels minéraux)
- Encourager les modèles d'éducation basés sur l'apprentissage inductif : grâce à l'observation et à la pratique dans le jardin, j'apprends la théorie et je comprends mieux les concepts abstraits
- Développer des activités interdisciplinaires autour du jardin sur l'alimentation, la culture et l'environnement



5.2 Un exemple d'activité didactique dans le jardin

Du livre « Le Plaisir du Jardin » de Slow Food Editore

Objectifs :

- connaître les goûts, les habitudes et les usages gastronomiques et comportementaux des membres de sa propre famille
- attribuer une valeur symbolique et culturelle aux légumes

Participants :

Enfants (âge : de 9 à 13 ans)

Nécessaire pour chaque participant :

- carnet ou bloc-notes
- crayons de couleur

Déroulement

Préparer, remettre et expliquer la fiche à chaque participant

Chaque participant interrogera les membres de sa famille en suivant la liste des questions et en reportant les réponses sur le carnet.

Chaque participant complétera les entretiens avec :

- un portrait de la personne interrogée
- un dessin de son légume préféré



Liste des questions :

- qui
- nom
- légume préféré
- préférence - cru ou cuit ?
- souvenir lié à ce légume
- quand préfères-tu le manger ?
- recette (ingrédients et préparation)

Un exemple d'entretien

- qui : mon papa
- nom : Carlo
- légume préféré : les petits pois
- préférence, cru ou cuit ? : cuit
- souvenir lié à ce légume : lorsque j'allais chez mon ami Mauro
- quand préfères-tu les manger ? avec mes amis
- recette : omelette aux petits pois
- ingrédients : 100 g de petits pois, 2 œufs, persil, sel et poivre
- préparation : battre les œufs...

Approfondissements

Une fois les recettes recueillies, chaque participant pourra choisir une recette qu'il préparera.



6. PROPOSITIONS POUR LA COMMUNICATION

Slow Food développera en partenariat avec les coordinateurs africains du projet les éléments de formation et de communication les plus adaptés à expliquer comment se crée un jardin bon, propre et juste, et à raconter l'évolution du projet « Mille jardins en Afrique ».

Les documents suivants seront réalisés et distribués dans les communautés :

- le vademecum traduit dans les langues locales (swahili, arabe, etc.)
- bandes dessinées, affiches, photos et illustrations
- enregistrements vidéo des activités ayant eu lieu dans le jardin

À l'échelle locale, il faudra faire participer les radios communautaires, les télévisions, les journaux...

Lors de chaque création d'un nouveau jardin, une fête d'inauguration regroupera l'ensemble de la communauté.

Tous les instruments de communication et les mises à jours seront en ligne sur le site de la Fondation Slow Food : www.slowfoodfoundation.org

CONTACTS UTILES

Référents du projet Mille jardins en Afrique

Afrique du Sud

Jeunesse Park
park@trees.org.za - tel. +27 117846399

Sithandiwe Yeni
sithandiwe@spp.org.za - tel. +27 214485605

Côte d'Ivoire

Yeo Yacouba
yeoyac@yahoo.fr - tel. +225 07321781

Égypte

Aurelia Weintz
aureliaweintz@gmail.com

Éthiopie

Tichafa T. Makovere Shumba
bog55chimbwa@hotmail.co.uk
tel. +251 913544164

Beth Cullen
beth.cullen@labatafantalle.org
tel. +251 913883164

Ulumma Uke Getu
etiopia@ci-song.org
tel. c/o Enrico Castelli +251 912214133

Guinée Bissau

Leandro Pinto Junior
coajoq_2000@hotmail.com
tel. +245 6623590

Kenya

Jane Gathoni Karanja
jane_karanja2001@yahoo.com
tel. +254 715639223

John Kariuki Mwangi
j.kariuki@slowfood.it - tel. +254 712843776

Peter Wasike Namianya
penami78@yahoo.com - tel. +254 711219873

Madagascar

Heritiana Andriamalala
herinestor@yahoo.fr - tel. +261 327507546

Mali

Ahmed Sekou Tidiane Camara
ramacas2@yahoo.fr - tel. +223 75280748

Mauritanie

Nedwa Moctar Nech
nedwa.nech@yahoo.fr - tel. + 222 22306973

Maroc

Lhoussaine El Rhaffari
elrhaffari@yahoo.fr - tel. +212 55574497

Mozambique

Celeste Elias Zunguza
kulima@tv-cabo.co.mz - tel. +258 828529670

Ouganda

Edward Mukiibi
ediemukiibi@gmail.com - tel. +256 753858173

Sénégal

Ibrahima Seck
iseckman@yahoo.fr - tel. +221 772584098

Philippe Zingan
zingan23@hotmail.com - tel. +221 776477541

Sierra Leone

Abdul Koroma
slafu2011@yahoo.com - tel. +232 76824913

Alpha Sensi
alfa.sensi@yahoo.com

Musa Tholley
tholleym@yahoo.com - tel. +232 76774590

Tanzanie

Titus Kimolo Bwitu
bwi285@yahoo.com - tel. +255 713907909

Helen Nguya
helennguya@yahoo.com

Sandra Gasbarri
rucoladoro@yahoo.it - tel. +255 766008615

Ces contacts sont mises à jour le 04/2011.

Des mises à jour sur les nouveaux pays et personnes impliquées dans le projet seront envoyées régulièrement.

Bureau Afrique Slow Food

Coordination

Serena Milano

s.milano@slowfood.it - tel. +39 0172 419625 - fax +39 0172 419725

Responsables des projets Slow Food (par pays)

Michela Lenta

m.lenta@slowfood.it - tel. +39 0172 419724 - fax +39 0172 419725

Pays : Égypte, Libye, Tunisie, Algérie, Mali, Maroc, Mauritanie,

Guinée Conakry, Sierra Leone, Liberia, Soudan, Somalie

Velia Lucidi

v.lucidi@slowfood.it - tel. +39 0172 419 681 - fax +39 0172 419 725

Pays : Cap-Vert, Sénégal, Gambie, Guinée Bissau, Côte d'Ivoire, Niger, Tchad, Angola, Zambie,

Malawi, Mozambique, Zimbabwe, Botswana, Namibie, Swaziland, Lesotho, Sao Tomé, Afrique du Sud

John Kariuki Mwangi

j.kariuki@slowfood.it - tel. +254 712843776

Pays : Kenya

Francesco Impallomeni

f.impallomeni@slowfood.it - tel. +39 0172 419712 - fax +39 0172 419725

Pays : Éthiopie, Ouganda, Tanzanie, Madagascar, Érythrée, Burundi, R.D. Congo, Congo, Gabon, Guinée

Équatoriale, Cameroun, Nigeria, Bénin, Togo, Ghana, Burkina Faso,

République Centrafricaine, Ruanda, Djibouti

Coordination du projet Mille jardins en Afrique

Marta Messa

m.messa@slowfood.it - tel. +39 0172 419767 - fax +39 0172 419725

Communication, donations et collecte de fonds du projet Mille jardins en Afrique

Elisabetta Cane

ortiafrica@terramadre.org - tel. +39 0172 419756 - fax +39 0172 421293

Bureau de Presse Slow Food

Paola Nano

p.nano@slowfood.it - tel. +39 0172 419645 - fax. +39 0172 413640

Bureau Communication, Fondation Slow Food pour la Biodiversité

Eleonora Giannini

e.giannini@slowfood.it - tel. +39 0172 419767 - fax. +39 0172 419725

Bureau Education Slow Food Italie

Annalisa D'Onorio

a.donorio@slowfood.it - tel. +39 0172419696 - fax. +39 0172419750

Agronomes Slow Food

Cristiana Peano (*Faculté d'Agronomie, Université de Turin, Italie*)

cristiana.peano@unito.it - tel. +39 0116708660

Francesco Sottile (*Faculté d'Agronomie, Université de Palerme, Italie*)

fsottile@unipa.it - tel. +39 09123861200

Paola Migliorini (*Université des Sciences Gastronomiques, Italie*)

p.migliorini@unisg.it - tel. +39 0172458573



*Ce manuel est un point de départ, et non d'arrivée,
du parcours vers le jardin Slow Food.*

*Nous l'améliorerons en partenariat avec les coordinateurs et les communautés
en insistant, dans chaque pays, sur les pratiques les plus adaptées au contexte
écologique, social et culturel.*

Notes

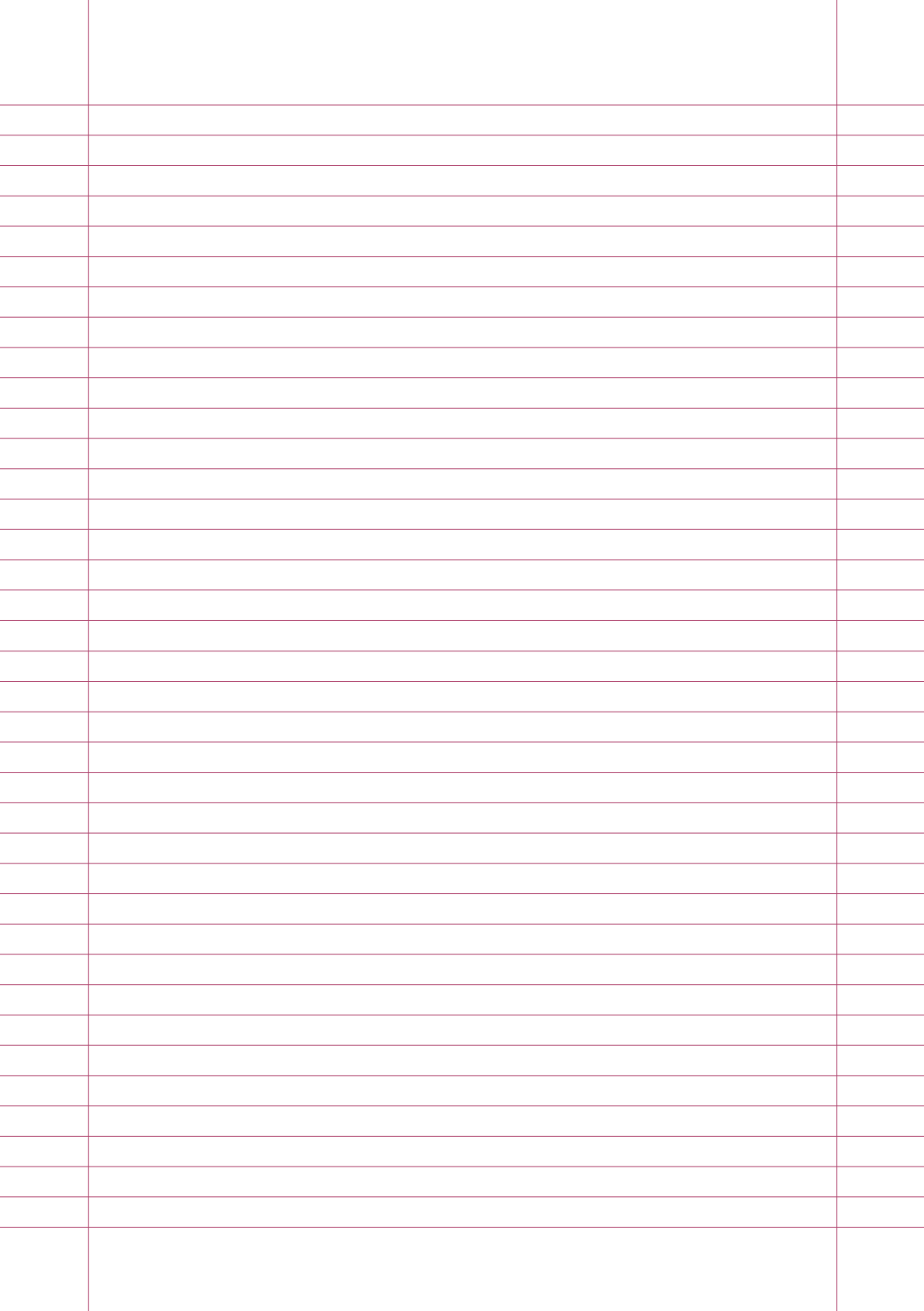




Photo © Oliver Migliore

www.slowfoodfoundation.org