

Chronique outre-mer

Quatre semaines se sont déjà écoulées depuis mon arrivée à Londres. Quatre semaines remplies de découvertes, de gens fantastiques et de paysages spectaculaires. Je présente donc ici aperçu des diverses visites, rencontres et observations en lien avec mon intérêt principal, l'agriculture sans fumier.

*Par Stéphane Groleau**

Growing with Grace

Ma principale escale, d'une durée de trois semaines, était Growing with Grace, une coopérative de travailleurs au Nord de l'Angleterre située en bordure du joli petit village de Clapham. Cette entreprise certifiée biologique fut constituée, il y a cinq ans, afin d'acquérir les serres laissées derrière par un producteur de transplants et de fleurs.

Mon attrait principal : plus d'une quarantaine de variétés de légumes sont cultivé sans aucun intrant animal, le tout à l'intérieur de ses 2,5 acres de serre en vitre. Tomate, concombre, courge, oignon, brocoli, radis, et compagnie s'y retrouvent.

La principale culture reste toutefois le mesclun. En effet, les clients affectionnent particulièrement ces mélanges de jeunes feuilles de laitues, moutarde (verte, rouge), pak choi, épinard, arugula, mizuna et autres verdure. Si bien, qu'un sixième de la superficie y est consacré. Quant aux légumes racines, ceux-ci sont achetés d'un producteur local.



Les propriétaires s'intéressant à la permaculture et la biodiversité, ils ont aménagé un étang dans une des serres où plusieurs familles de grenouilles s'y sont installés. Pour assurer la croissance des plantes et la vie du sol, des engrais verts (seigle et vesce, trèfle blanc) et un composte végétal sont utilisés. Ce dernier est fabriqué sur les lieux même à partir de résidus végétaux provenant des localités avoisinantes.

En parallèle à la production, la principale activité de GwG est le système de livraison de paniers où chaque semaine, près de 250 personnes reçoivent un sac de fruits, de légumes et/ou de salade, selon l'intérêt du client. Autre particularité, la presque totalité des paniers sont livrés à la maison.

Le troisième composant majeur de cette entreprise est le magasin à la ferme. Dans un petit bâtiment annexé aux serres, la population locale y retrouve des fruits et légumes frais, ainsi que toute une gamme d'aliments secs et de produits d'entretien écologique. Tout est biologique, et autant que possible, équitable.

Fondé majoritairement par des Quakers, l'entreprise compte aujourd'hui cinq membres et une dizaine de travailleurs à temps partiel. Après cinq ans, l'étape de la consolidation est arrivée. Le système de paniers est populaire, mais la charge de travail reste considérable. Et concernant les cultures, ayant visité cette entreprise en hiver, je n'ai malheureusement pu observer la luxuriante végétation que sur les photos.

Equinoxe

Depuis maintenant une semaine, je réside à Equinoxe, une coop d'habitation écologique en périphérie de Manchester. Le bâtiment compte en moyenne 6 résidents, âgés entre 20 et 35. En moyenne, car il y a pas mal de mouvement : visiteurs, départs, retours. Bien que tous les résidents ne soient pas végétalien, la nourriture est entièrement végétale. Celle-ci étant commune, toutes les personnes qui mangent ici doivent contribuer financière pour une valeur de £2.00/jour (environ 4,80\$). Le repas du soir est généralement en commun, sinon, c'est du chacun pour soi. Neuf ans déjà depuis que cette coop a acheté l'immeuble. À

l'arrière, on retrouve le bac à compost, les jardins et le baril pour recueillir l'eau. Sur le toit aussi, on un autre baril pour l'eau de pluie sert à alimenter la toilette. Un véritable oasis!

Réseau d'agriculture végétalienne (Vegan Organic Network)

Mon séjour à Manchester est riche en rencontres. Après des années de lectures du magazine Growing Green International informant sur la situation de l'agriculture végétalienne dans le monde, j'ai enfin l'occasion de rencontrer les bénévoles qui travaillent derrière. Mes échanges avec Peter & Diana White, Patrick Brown, Danny Zapparelli et David Graham, furent particulièrement intéressants et me permettant d'apprendre davantage sur l'historique de ce mouvement, lancé ici en 1996. D'ailleurs, un documentaire audio-visuelle est présentement en tournage et devrait être disponible vers la fin de l'année.

Jenny Hall



Afin de rencontrer Jenny Hall, figure de proue dans l'élaboration du cahier de charge végétalien, je suis allé voir une activité de sensibilisation à l'écologie, l'agriculture biologique et la saine alimentation. Donnant un atelier sur le compostage, une bonne partie était consacrée aux alternatives à la mousse de tourbe. La recherche de composants à terreaux renouvelables devient essentielle, l'Angleterre voyant ses tourbières disparaître (95% ayant apparemment été détruites). Ainsi, on préconise plutôt la fibre de coco (coir), l'écorce d'arbre semi-composté et feuilles semi-composté (leaf mold). Jenny termine présentement un

important livre (400 pages) détaillant tous les aspects de l'agriculture végétalienne et justifiant chacun des points contenus dans le cahier de charge (appelée ici « Stockfree farming », par opposition à « Livestock »). C'est également Jenny qui agira comme conseillère pour les agriculteurs et inspecteurs désirant être certifiés par le Soil Association (principal organisme de certification).

Gathering of Organic Growers

Jenny travaille actuellement comme conseillère et coordonnatrice pour un réseau de jardins collectifs biologiques (Gathering of Organic Growers). Elle supporte les onzes jardins de ce réseau situé dans la ville de Bolton, près de Manchester. Cette ville étant défavorisée et regroupant de nombreuses communautés ethniques, les jardins offrent l'opportunité aux gens à faible revenu de développer des liens sociaux, d'apprendre à faire pousser des légumes biologiques, et bien sûr, à se procurer des aliments de qualité. Tous ces jardins ne sont pas toutefois pas sans fumier. Pour cause, certains membres ou voisins ont des chevaux dont ils ne savent que faire du fumier. Toutefois, dans une perspective de développement durable, des contenants ont été distribués aux résidents locaux afin d'instaurer un système de collecte des résidus organiques (gazon, feuilles d'arbres). Chaque semaine, ces résidus sont collectés puis compostés.

Le jardin que j'ai visité possédait un petit polytunnel, une cinquantaine de plate-bande permanente, des bacs à composts, et même un espace clôturé contenant des jouets pour les enfants (pratique pour les familles monoparentales). En général, une dizaine de personnes participent activement aux tâches de jardinage et à la prise de décision. Au début de chaque semaine, une liste de toutes les tâches à réaliser est établie de manière à ce que tout apprenti-jardiniers sache quoi faire s'il désire s'impliquer en dehors des heures de rencontre communes. C'est gratuit pour tous, puisque supporté par la fondation Wildlife et par le Conseil de quartier. Tout étant volontaire, il est difficile de trouver des gens pour assurer le suivi et pour prendre des responsabilités. Ainsi, la présence de Jenny s'avère très importante.

Growing with Nature

Après un interminable parcours en train, je rejoins Jenny afin de me rendre à Pillings, un petit village où une journée thématique portant sur la mise en marché directe est organisée par le Soil Association. Un des objectifs est de réseauter les agriculteurs et d'accroître la coopération. Le contenu était assuré par des producteurs présentant leur entreprise et leur mise en marché.

Le point fort de l'événement fut la visite de Growing with Nature, une ferme offrant des paniers à plus de 500 partenaires, avec livraison à domicile pour la majorité. Le producteur, Alan Schofield, cultive sans fumier depuis plus de 10 ans. Pour lui, la raison n'est pas éthique (il n'est pas végétarien) mais bien si toutes les fermes voulaient se convertir au biologique, il n'y aura pas assez de fumier. Il suffit donc de s'attarder aux alternatives : une bonne planification de la rotation et par-dessus tout, les engrais verts. Pour ses champs, sa fertilisation est un engrais vert seigle et de vesse. Alors que pour ses serres, il ajoute également du compost végétal et un peu de cendres. Tous les transplants sont semés dans des blocs de terreau qu'il fait à l'aide d'une motteuse manuelle. Vingt blocs à la fois, déposer sur des panneaux de chloroplaste pouvant en contenir 120. Selon Alan, davantage de maladies se développent dans les multi-cellules. Les sols sont préparés avec de la machinerie, mais tout est semé, transplanté et récolté à la main.



Unicorn (www.unicorn-grocery.co.uk)

Dans le réseau activiste, biologique et végétalien, la coopérative alimentaire **Unicorn** est ici un incontournable. En effet, tous les produits vendus sont exclusivement 100% végétal, avec une spécialité pour les produits sans sucre et sans gluten. Démarré en 1996, cette entreprise offre une alternative aux méga-chaînes alimentaires (Safeways, ASDA (Wal-mart), Booths, Sainsbury, Mark & Spencer), priorisant l'achat local, sinon équitable. 1% des revenus est allouée à un fonds d'aide aux initiatives de développement durable.

BONNES IDEES RENCONTRÉES

Au fil de mes rencontres et de mes visites, j'ai l'occasion de découvrir pleins de choses intéressantes, que ce soit au niveau de la bouffe, des idées, des outils etc. En voici quelques-unes :

- Alternatives au lait de soja, donc assurément sans OGM puisque faite à base de protéine de pois. Excellent au goût! Ingrédients : eau, protéine de pois, huile de tournesol, concentré de jus de pomme. Site web: www.plamilfoods.co.uk
- Compagnonnage : un chercheur du HDRA m'a dit que des essais sont actuellement en cours afin d'évaluer l'effet bénéfique du lotier (tréfoil) contre la mouche du chou. La technique consiste à démarrer les transplants en plaçant une graine de lotier avec chaque graine de chou.
- En Angleterre, outre les café, thé, tisane, sucre, chocolat et cacao équitable, nous avons même la chance d'avoir des bananes, mangues, jus de fruits. Pour en savoir plus, www.fairtrade.org.uk

Au cours des prochaines semaines, je me dirige encore plus au Nord afin de rencontrer les Organics Growers of Durham. Depuis de nombreuses années, ces producteurs expérimentent le non-travail du sol dans une perspective écologique, durable et végétalienne.

Ceux qui aimeraient des détails sur certaines de mes escales, ou aurait des questions en regard à l'agriculture biologique sans fumier, peuvent me rejoindre par courriel à vegiculture@yahoo.ca

* Stéphane est un étudiant en agriculture biologique voyageant présentement en Europe afin de visiter et de travailler sur différentes fermes, entreprises et communautés adoptant des méthodes de culture végétaliennes.