

10.000 jardins potagers en Afrique



Le manuel

Textes : Abderrahmane Amajou, Typhaine Briand, Roba Bulga Jilo, Davide Dotta, Emanuele Dughera, Michela Lenta, Velia Lucidi, Irene Marocco, Valentina Meraviglia, Serena Milano, Edie Mukiibi, John Kariuki Mwangi, Samson Ngugi, Cristiana Peano, Francesco Sottile

Traduction : Aurelie Blain

Édité par : Michèle Meisman

Graphisme, mise en page : Alessia Paschetta

Photos : © Paola Viesi, © Oliver Migliore, © Alberto Prina, © Slow Food Archives

Impression écologique sur papier 100% recyclé



Réalisé avec le soutien de :

Fondations pour l'Afrique Burkina Faso est une initiative promue par 25 fondations italiennes d'origine bancaire associées à ACRI. Projetée et réalisée en collaboration avec de nombreuses organisations actives en Italie et sur le territoire du Burkina Faso, et avec l'implication des associations de migrants burkinabés en Italie, elle vise à construire un partenariat pour un développement durable entre l'Italie et le Burkina Faso.

www.fondazioniforafrica.org

Slow Food



Slow Food

Slow Food est une association internationale présente dans **plus de 150 pays** du monde et comptant 100.000 membres, 2000 communautés de la nourriture du réseau Terra Madre et **des millions d'activistes**.

Pour Slow Food, la **nourriture** doit être **bonne** et née du savoir de celui qui la produit. Elle doit être **propre**, car elle respecte la terre qui l'a fait naître et pense à la santé de ceux qui la produisent et la consomment. Elle doit être **juste**, car elle est solidaire de celui qui travaille, qui connaît la valeur de la tradition et la richesse de la diversité.

Slow Food promeut ainsi dans le monde entier une agriculture basée sur la connaissance du territoire et sur le respect de l'environnement, de la biodiversité et des cultures locales.

Slow Food c'est...



► Des conviviiums

Les conviviiums Slow Food sont des groupes de personnes (cultivateurs, éleveurs, pêcheurs, chefs, enseignants, étudiants, journalistes, médecins, etc.) qui promeuvent sur leur territoire la philosophie de l'association.

www.slowfood.com



► 10.000 jardins potagers en Afrique

Les dix milles jardins (scolaires et communautaires) sont des modèles concrets d'agriculture durable, attentifs aux différentes réalités et facilement reproductibles.

www.slowfoodfoundation.org



► Des Sentinelles

Les Sentinelles soutiennent les petites productions traditionnelles risquant de disparaître. Elles valorisent les territoires et travaillent à sauver de l'extinction des races autochtones et des variétés de fruits et légumes.

www.slowfoodfoundation.org



► Une Arche du Goût

L'Arche du Goût est un catalogue de produits traditionnels courant un danger de disparition : légumes, légumineuses, céréales, fruits, races animales, mais aussi produits transformés (pain, semoule, épices...). L'Arche africaine a déjà sélectionné une centaine de produits.

www.slowfoodfoundation.org



► Une Alliance Slow Food des Chefs

L'Alliance Slow Food est un réseau de chefs utilisant et valorisant les produits de leur territoire. La première Alliance africaine est née en 2013, au Maroc.

www.slowfoodfoundation.org



► Des Marchés de la Terre

Il s'agit de marchés paysans où l'on ne trouve que des produits locaux et de saison, présentés et vendus par leurs producteurs. Le premier Marché de la Terre africain est né à Maputo, au Mozambique.

www.earthmarkets.net



► La Fondation Slow Food pour la Biodiversité

La Fondation Slow Food a pour mission de coordonner les projets de Slow Food pour la sauvegarde de la biodiversité agroalimentaire : les jardins potagers en Afrique, l'Arche du Goût, les Sentinelles, les Marchés de la terre et l'Alliance Slow Food des Chefs.

www.slowfoodfoundation.org



► Terra Madre

Terra Madre est un réseau international de communautés de la nourriture, promouvant une production alimentaire bonne, propre et juste. Tous les deux ans, ce réseau se rassemble en Italie (à l'occasion du Salone del Gusto et Terra Madre) pour échanger des idées et des informations, faire le point sur les projets réalisés et présenter ses propres produits.

www.terramadre.info



► L'Université des Sciences Gastronomiques

Université des Sciences Gastronomiques se trouve en Italie et s'inspire de la philosophie Slow Food. De nombreux étudiants africains fréquentent cette université avant de rentrer dans leur pays pour y promouvoir une agriculture bonne, propre et juste. Le projet 10.000 jardins en Afrique contribue à financer les bourses d'études pour des jeunes Africains.

www.unisg.it





► Slow Food en Afrique

Slow Food est présente en Afrique depuis 2003 et implique plus de 100.000 personnes, cultivateurs, éleveurs, pêcheur, chefs, étudiants, enseignants, journalistes...

L'Afrique est un continent immense, composé de 54 états et de plus d'un milliard d'habitants parlant plus de 2000 langues. À la variété des peuples et des cultures vient se greffer une extraordinaire richesse de biodiversité.

Un tiers du continent est désertique mais, de la Syrie au Mozambique, le long des 6000 kilomètres de la faille de la vallée du grand rift, on trouve quelques-uns des écosystèmes les plus intéressants au monde, comme celui du lac Victoria, le plus grand lac africain, ou du groupe montagneux du Kilimandjaro.

Slow Food œuvre à la valorisation de la biodiversité africaine et à la promotion du droit à la souveraineté alimentaire, en réhabilitant les productions traditionnelles et en réintégrant les produits locaux sur le marché, dans les foyers et les écoles.



Pourquoi
réaliser
10.000
jardins
potagers
en Afrique ?



Réaliser 10.000 jardins **bons, propres et justes** dans les écoles et les villages africains signifie garantir aux communautés des produits frais et sains, mais aussi former un réseau de chefs de file conscients de la valeur de leur terre et de leur culture, des protagonistes du changement et du futur de ce continent. Les 10.000 jardins potagers en Afrique sont des **modèles concrets d'agriculture durable**, attentifs aux différents contextes (environnementaux, sociaux et culturels) et facilement reproductibles.

Tous ensemble, les 10.000 jardins ouvrent la voie vers un avenir différent et constituent un espoir pour des milliers de jeunes.

► Les jardins potagers selon Slow Food

Les jardins potagers Slow Food sont **pensés, réalisés et gérés par les communautés africaines**.

En Afrique, chaque potager a son propre référent et chaque pays a un ou plusieurs responsables de projet, chargé(s) de la coordination au niveau national ou régional.

Parmi les responsables figurent de nombreux agronomes et des jeunes, revenus au pays après avoir fréquenté l'Université des Sciences gastronomiques (en Italie) ou d'autres écoles et universités (aux États-Unis, en France ou dans d'autres pays).

En Italie, il existe également un bureau au sein de Slow Food International composé d'individus de nationalités diverses et travaillant en lien étroit avec les référents des différents pays africains.

Un échange constant d'informations, d'idées et de solutions intervient entre les différents niveaux local, national et international.

L'objectif n'est pas d'enseigner l'agriculture aux communautés africaines, mais de les accompagner et créer les conditions pour une éducation partagée autour de l'agriculture durable, respectueuse de l'environnement et des cultures locales.

Dans différents pays, cette approche se décline de diverses manières. Il n'existe pas de format établi pour réaliser un jardin : **chaque communauté**, suivant le climat, les traditions et la culture gastronomique de son territoire, **décide ce qu'elle cultive, de quelle manière et à quelle période.**

► Quelles sont les caractéristiques spécifiques à un jardin potager Slow Food ?

Le jardin potager Slow Food **fonctionne en autonomie et se perpétue**.

Il a besoin de peu de ressources extérieures pour démarrer : l'élément décisif pour sa mise en œuvre et sa réussite est l'esprit de **participation** des communautés impliquées. Après un an ou deux, le jardin devient autonome et **génère même des ressources** : il produit des **semences** et du **compost** parfois utiles pour lancer d'autres jardins, et une partie de la récolte ou des produits transformés (conserves, jus, confitures) peut être vendue pour intégrer le revenu familial ou acheter du matériel scolaire.

► Quel type de semences emploie-t-on ?

Le jardin potager Slow Food a recours à des semences **locales et traditionnelles**, que l'on peut trouver sur place, en dialoguant avec les communautés et en particulier avec les femmes. Dans les communautés rurales africaines, la conservation des semences a toujours été un travail principalement féminin.



Pendant des milliers d'années d'histoire de l'agriculture, les communautés paysannes ont toujours œuvré à l'amélioration des rendements, du goût, des valeurs nutritionnelles et d'autres caractéristiques des graines, en harmonie avec les spécificités de chaque territoire. Mais avec le temps, les semences de l'industrie ont supplanté celles des paysans.

Les semences de l'industrie doivent être rachetées chaque année, tandis que les semences traditionnelles coûtent peu, voire rien : elles peuvent être récupérées auprès d'autres cultivateurs, dans les banques de semences communautaires, sur les marchés locaux et, d'année en année, on finit par les sélectionner et les multiplier.

La première année, le jardin potager Slow Food emploie principalement les semences récupérées sur le territoire et, à partir de la deuxième année, les graines sélectionnées et multipliées issues de la récolte précédente.

La réalisation d'une **pépinière** où multiplier les plants qui serviront au jardin est donc nécessaire.

► Quelles variétés cultive-t-on ?

Dans les jardins potagers Slow Food, on privilégie les variétés **traditionnelles du territoire**. Ces dernières sont le fruit de plusieurs siècles de sélection par l'homme, ce qui les rend **plus adaptées** au climat et au terrain, moins sensibles aux attaques extérieures et moins sujettes aux interventions (engrais et pesticides). Elles sont donc **plus durables**, d'un point de vue environnemental comme économique.

Choisir les variétés traditionnelles signifie sauvegarder la **biodiversité**, notre principale assurance et garantie pour l'avenir. La diversité permet aux plantes de réagir aux imprévus et de s'adapter aux changements climatiques, aux attaques de parasites et aux maladies. Un système biologiquement varié possède les anticorps pour réagir aux organismes nocifs et pour rétablir son équilibre, alors qu'un système basé sur un nombre restreint de variétés est, au contraire, très fragile.

Dans les jardins potagers Slow Food, on ne cultive donc pas qu'un seul produit (il ne s'agit pas d'un champ de choux ou d'oignons...), mais de nombreuses espèces et variétés mélangées : alimentaires (légumes, légumineuses, tubercules, arbres fruitiers) et non alimentaires (herbes médicinales, plantes tinctoriales, ornementales, plantes utiles pour la fertilisation du sol et la gestion des parasites, arbres pour la production de bois ou la fixation d'azote dans le sol). Et on privilégie les variétés traditionnelles de chaque produit.

Cultiver autant de produits différents (et les différencier suivant les saisons) signifie sauver la biodiversité locale (souveraineté alimentaire), garantir une alimentation variée et riche du point de vue nutritionnelle (sécurité alimentaire) et construire un système agro-écologique moins fragile (durabilité agroenvironnementale). Cela permet également de mieux gérer l'éventuelle vente de produits sur le marché, en différenciant l'offre. Les activités agricoles s'intègrent bien avec l'élevage animal. Les déchets végétaux servent à nourrir les animaux (moutons, chèvres, poissons, poulets...) et les excréments des animaux à leur tour nourrissent le sol.



Sécurité et souveraineté alimentaire

Le jardin potager Slow Food entend garantir la SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (soit les conditions par lesquelles «tout individu, à tout moment, a accès à une nourriture suffisante, sûre et nourrissante pour satisfaire ses exigences et préférences alimentaires pour une vie saine et active» FAO, 1996) mais aussi la SOUVERAINÉTÉ ALIMENTAIRE qui, au contraire, est le droit de tout individu à choisir son alimentation et son agriculture, à avoir accès à une nourriture saine mais aussi respectueuse des cultures, produite de manière écologique et durable. Ceux qui sont impliqués dans la production alimentaire doivent redevenir souverains, c'est à dire décider quoi semer dans les champs, quels animaux élever et quelles techniques utiliser. Ce n'est qu'en garantissant la souveraineté alimentaire que l'on peut se mettre en chemin vers l'objectif de la sécurité alimentaire.

► Comment s'occupe-t-on du sol ?

Si la terre est saine et fertile, le jardin produit plus et mieux. C'est pourquoi les jardins Slow Food accordent de l'importance au sol. Il existe différentes méthodes naturelles pour résoudre les problèmes de perte de nutriments, d'érosion et de salinisation, sans avoir à acheter d'engrais chimiques (comme l'urée).

Celles-ci sont listées ci-dessous.

La rotation des cultures : il est fondamental d'éviter de cultiver la même espèce, pendant plusieurs années, au même emplacement dans le jardin (par exemple, tomates d'une année sur l'autre). La rotation permet une alternance entre les plantes qui appauvrissent le terrain et celles qui l'enrichissent, améliorant la structure du terrain et interrompant le cycle de vie des parasites liés à une même culture.

L'utilisation du compost et/ou du fumier : pour apporter au terrain l'azote et d'autres nutriments nécessaires aux cultures sans recourir à des engrais chimiques, il est possible de réaliser un compost, rassemblant principalement les déchets d'origine végétale, ou de recourir à de simples préparations à base de fumier ou de matières fécales. Ces deux types d'engrais naturels peuvent être employés sous forme liquide ou solide, directement sur la terre ou par pulvérisation sur les feuilles.

L'engrais vert : certaines cultures peuvent être enterrées. Elles se décomposent dans le sol avec différents effets : enrichir le terrain, en améliorer la structure, interrompre le cycle de vie des insectes et des champignons, etc. Les légumineuses, les crucifères (raifort, moutarde), les graminées et les brassicacées (choux, etc.) se prêtent particulièrement bien à cette pratique.

Le paillage : il est possible de recouvrir le sol de paille, d'arbustes ou de feuilles. Une fois décomposée, cette couverture sert à maîtriser les mauvaises herbes, maintenir l'humidité du sol, le protéger de l'érosion et fertiliser le terrain.



► Comment gère-t-on l'eau ?

Les jardins Slow Food suivent les saisons. Ils ne produisent pas les douze mois de l'année et ne produisent pas toute l'année les mêmes produits. Sans cela, il faudrait des systèmes d'irrigation coûteux et nécessitant une manutention continue. Ce qui entraînerait d'autres coûts...

Pourtant, en gérant les cultures de manière intelligente, il est possible de prolonger la saison de production. Il faut avant tout privilégier les variétés plus rustiques, plus adaptées au climat et plus résistantes au manque d'eau, en les cultivant durant les mois les plus appropriés. Certains hybrides sont plus productifs que les variétés traditionnelles, mais ils requièrent beaucoup plus d'eau (entre autres choses).

Ensuite, il est fondamental de **gérer l'eau disponible au mieux, en évitant tout type de gaspillage.**

Il est nécessaire de recueillir l'eau de pluie (par de simples gouttières) et créer une réserve (avec une vasque ou une citerne) facile d'accès pour irriguer le terrain dans les périodes les plus sèches. Il est important d'utiliser des systèmes d'irrigation localisés, comme le goutte à goutte (réalisable avec des matériaux de récupération, comme des bouteilles en plastique percées et accrochées à un fil) et de choisir le bon moment pour arroser, en évitant les heures les plus chaudes de la journée.

La préparation et la gestion du terrain a également une fonction importante : les arbres doivent être plantés dans un trou doté d'une petite fosse intérieure pour retenir l'eau au niveau des racines. Les plates-bandes où sont cultivés les légumes (en particulier les légumes à feuilles), doivent au contraire être légèrement surélevés, afin que l'eau ne stagne pas et ne fasse pas pourrir les racines. L'eau peut être retenue par la plantation ou la présence d'arbres ombrifères et de bonnes pratiques agronomiques, comme le paillage. Les clôtures d'arbustes à feuilles persistantes sont très utiles pour faire de l'ombre et maintenir un sol humide grâce aux racines. Le vétiver (ou des plantes similaires) a par exemple une fonction insecticide très utile.



► Comment défend-on les cultures ?

Si le potager est bien organisé du point de vue agronomique, les attaques de champignons et de parasites seront nettement réduites. Par conséquent, la nécessité d'utiliser des produits chimiques de synthèse pour l'en défendre est elle aussi réduite.

Les jardins potagers Slow Food misent sur la prévention contre les insectes et les maladies par plusieurs actions : garder le sol sain, choisir les cultures les plus adaptées au territoire (et donc les plus résistantes), recourir à la rotation et à l'association des cultures (les rotations interrompent le cycle de vie des insectes et champignons, tandis que l'association de deux cultures ou plus, si elle est bien faite, réduit leur compétition et stimule l'aide réciproque entre les cultures), amender correctement le sol, gérer correctement l'irrigation, les périodes et les espaces de semence.

La prévention résout une bonne partie du problème, mais elle n'est pas suffisante. Il est nécessaire de contrôler constamment le champ pour mettre en évidence d'éventuels problèmes phytosanitaires et intervenir au plus rapidement.

Lorsque c'est nécessaire, on peut utiliser des substances minérales (cuivre et soufre) ou des macérats et autres préparations réalisées avec certaines plantes du potager ou cueillies alentours.



► À quoi servent les produits du jardin potager ?

Les jardins Slow Food servent à **diversifier et améliorer l'alimentation quotidienne**. Les produits cultivés et cueillis sont, avant tout, consommés (en famille ou à la cantine). Durant les saisons où ils sont excédentaires, ils peuvent être transformés en sauces, confitures, jus, farines, fruits et légumes séchés, vendus (frais ou transformés) sur les marchés locaux ou aux restaurants voisins, et être cuisinés dans les petites structures de restauration qui voient parfois le jour à proximité des jardins. La récolte du jardin scolaire peut elle aussi être vendue sur le marché local et les revenus peuvent servir, par exemple, à acheter du matériel pour les cours ou des outils destinés au potager.

Quelques exemples

Maroc

Les produits du jardin de Bouregreg (à Rabat) sont en partie destinés à la consommation familiale et en partie à la vente sur le marché local. Ils sont également vendus à quelques restaurants travaillant des aliments locaux et biologiques, en particulier le "Ch'hiwates du terroir" fondé par Nadia Benmoussa et son amie Dounia Bennani. Le restaurant Ch'hiwates du terroir appartient à l'Alliance Slow Food des chefs marocains, un réseau employant des produits locaux, des communautés de la nourriture et des Sentinelles.

Burkina Faso

À Ouagadougou, un petit magasin de fruits, savon, gâteaux... et une gargote (deux ou trois tables très simples, où déguster tomates farcies, patates douces, saucisses de mouton et légumes cuits en tout genre) ont ouvert juste à côté du jardin communautaire La Saisonnière.



Ouganda

Le jardin communautaire de Kawuna est un espace très ouvert : des jeunes agriculteurs des villages voisins comme des jeunes de la communauté de pêcheurs du lac Victoria participent aux activités. La récolte est distribuée parmi eux en prélevant une partie et en vendant le surplus aux restaurants de Mukono.

Attention aux incendies !

Le feu ne peut être utilisé que dans certains cas et doit être géré avec une extrême précaution : on peut brûler les feuilles sèches, les broussailles et les branches après avoir désherbé un champ, ou l'on peut brûler de petits arbustes pour libérer une portion de terrain, mais il faut veiller à délimiter et à maintenir le feu sous contrôle de manière à ce qu'il ne se propage pas.

Cela étant, il faut absolument éviter le brulis, qui consiste à incendier de grands espaces (qui comprennent aussi des arbres à hautes tiges et pas seulement des broussailles) ou encore pire, des portions de forêt. L'incendie de la végétation augmente en partie la fertilité du terrain, mais seulement temporairement, tandis qu'à long terme, il appauvrit le sol et conduit carrément à la désertification, autant sous les climats tropicaux que méditerranéens.



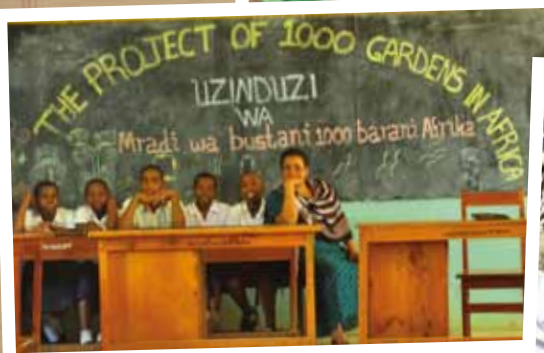
Et maintenant,
c'est parti !



Avant d'affronter la réalisation du jardin, il faut faire la distinction : le **jardin communautaire** (réalisé par un groupe d'individus ou de familles) et le **jardin scolaire** sont **très différents**.

L'objectif prioritaire d'un jardin potager communautaire est la subsistance des familles et, en partie, l'augmentation de leurs revenus par la vente des produits (qui ne doit jamais devenir l'objectif exclusif). À partir de cette base, le jardin est aussi une école importante pour toute la communauté, qui apprend à valoriser les produits de son territoire, à multiplier les semences, à respecter le terrain et à mieux gérer l'eau...

Le jardin scolaire a une fonction principalement éducative : il sert à faire connaître et apprécier aux enfants les produits de leur territoire et les recettes permettant de transformer fruits et légumes, à apprendre à travailler et jouer en groupe, et ainsi de suite. Les produits des jardins scolaires sont également destinés aux cantines, sans être suffisants pour les fournir de manière régulière. Les écoles sont souvent bondées (avec des centaines d'enfants) et un jardin peut servir à accompagner du riz ou du mil pendant quelques semaines ou à organiser des fêtes et des événements. Le jardin scolaire ne résout donc pas le problème de l'alimentation des enfants, mais c'est une salle de classe à ciel ouvert qui leur donne les instruments pour améliorer la qualité de vie de leur famille (de nombreux parents reproduisent à la maison ce que les enfants apprennent à l'école). De plus, certains enfants aspirent fièrement à une "carrière d'agriculteur" après l'expérience du jardin. Et c'est bien le résultat le plus important que le jardin puisse atteindre !



► Sans communauté, pas de jardin !

Il existe une condition de départ nécessaire pour mettre le jardin en place : réussir à impliquer la communauté ! Avant de se lancer dans un jardin potager, il faut **réunir toutes les personnes capables d'y contribuer**. Les jardins n'ont de succès que s'ils valorisent les capacités de chaque membre de la communauté. Il est important de rassembler les savoirs des anciens, la connaissance des femmes, l'énergie et la créativité des jeunes, la compétence des techniciens (agronomes, vétérinaires...) et des chefs.

Dans le cas du jardin scolaire, il faut impliquer les enseignants, le directeur de l'école, les parents et les villages alentours. Ce n'est qu'en impliquant tous ces acteurs qu'il devient possible de gérer le jardin y compris pendant les vacances, de récupérer les graines, le fumier pour l'amendement, etc.

► Observation et connaissance du territoire

Une fois le groupe de travail constitué, il faut observer le territoire pour repérer le meilleur emplacement pour le jardin et ce qu'il est préférable de cultiver : le choix s'effectue suivant le climat, l'exposition, le type de terre et les disponibilités en eau. De grands espaces ne sont pas forcément nécessaires pour créer le jardin : en observant l'espace avec un œil créatif, on peut débusquer un champ adapté au potager dans des lieux aussi impensables qu'un sentier ou une petite plate-bande.

► Décider ensemble

Il est important de décider tous ensemble de l'organisation du jardin.

Dans certains jardins communautaires, tout le monde cultive et vend ensemble, tandis que dans d'autres, chacun possède sa parcelle et vend ses propres produits. Dans le second cas, certaines activités sont gérées en commun (compost, pépinière, irrigation, défense des cultures) et on réfléchit ensemble à l'organisation du jardin (pour éviter par exemple que tout le monde ne cultive le même produit au même moment).



► Se partager les tâches et identifier les points faibles

Il est nécessaire de répartir les tâches et responsabilités entre les membres de la communauté en tenant compte des capacités et disponibilités de chacun.

Il est fondamental d'identifier rapidement les points faibles : personne ne sait faire de compost ? Vous ne savez pas où trouver les graines ? Les parasites posent des problèmes ? Dans ce cas, il faut prévoir dans le projet du jardin des moments de formation sur ces points, ou bien il est possible d'organiser une visite de formation dans des jardins déjà fonctionnels.



► Outils et structures

Les structures et outils nécessaires pour réaliser un jardin sont peu nombreux : un terrain, une cuve pour recueillir l'eau, une zone pour stocker le compost, un espace pour la pépinière, une clôture pour éloigner les animaux, un sentier pour se déplacer entre les plates-bandes du jardin sans piétiner les plans et quelques outils (chariots, seaux, pioches, arrosoirs).



Il est très important de **rechercher sur place une partie des matériaux pour réaliser ces structures de base**. La clôture peut par exemple être constituée de plantes comme le vétiver ou le cactus épineux, de palissades en bois, de nattes, de cannes de bambou, etc. Si l'enclos est bien construit, il peut également servir de support à des variétés grimpantes (courges, haricots...). Naturellement, on ne peut pas tout créer sur place : certains outils (comme les chariots et les arrosoirs, par exemple) doivent être achetés, si possible sur le marché le plus proche.

► Communiquer : à chaque jardin son panneau !

Le **jardin potager Slow Food** doit devenir un modèle reproduisible, un porte-voix de la philosophie Slow Food et le cœur d'un réseau international. C'est pour cela qu'il doit être identifiable. Il est fondamental que chaque jardin possède un panneau bien visible, qui devienne sa carte d'identité. Certaines informations doivent obligatoirement s'y trouver : **nom du jardin, logo Slow Food et nom de l'entité ayant assumé les dépenses du jardin**. Mais on peut aussi ajouter des indications sur la philosophie du projet, expliquer comment le jardin est cultivé ou installer de petites pancartes indiquant le nom des variétés cultivées. Les panneaux peuvent être réalisés de manière fantaisiste, avec des matériaux de récupération, en impliquant les enfants pour les textes et les dessins. On peut également demander à Slow Food un modèle ou le télécharger depuis le site Internet.



Pour parler du potager, il est possible d'organiser de petits événements dans le jardin lui-même, en invitant les villages voisins, en présentant les produits et en expliquant comment les préparer et les cuisiner.

Il est très important de **parler des jardins** : de leurs protagonistes, de leurs histoires, de leurs communautés. Il faut signaler au Bureau international de Slow Food toute information intéressante, envoyer des photos et des dessins ! Le bureau se chargera de transformer les informations en articles pour la newsletter ou le site, en publications pour Facebook ou en propositions pour les journalistes du monde entier.

► Informer les donateurs

Ce projet n'est rendu possible que grâce à la solidarité de nombreux acteurs du réseau Slow Food dans le monde : convivia, particuliers, fermes, écoles, associations... Nombre d'entre eux collectent des fonds en organisant des événements et en parlant de l'implication de Slow Food en Afrique ainsi que ses activités.

Leur engagement est vital et il est important de leur donner des informations précises sur l'état du travail et sur le développement de chaque jardin potager.

Il est très important de toujours indiquer sur le panneau le nom du donateur ayant permis la réalisation de votre jardin, de lui envoyer régulièrement des photos et des nouvelles (directement ou par le biais du Bureau international de Slow Food).

► Supports mis à disposition

Sur le site www.fondazione Slow Food.com - dans la section "What We Do – 10,000 Gardens in Africa" – on trouve ce **guide** (en plusieurs langues), des **fiches techniques** pour préparer et organiser des sessions de formation, des **vidéos** et des **posters** pour communiquer sur le projet ainsi qu'un modèle de **panneau** pour le jardin.

Il existe également un **groupe Facebook**, "**1000 Gardens in Africa**", grâce auquel on peut échanger des idées, des infos ou des solutions dans la langue de son choix. On peut aussi y poster les photos des jardins ou des initiatives organisées.

Il est très important de télécharger ces supports et de les faire circuler un maximum. Pour d'autres instruments de communication ou de traductions dans d'autres langues, on peut contacter le Bureau international de Slow Food.



Fiches techniques pour les formateurs

Ce manuel donne une vision d'ensemble et quelques informations de base pour réaliser un jardin potager Slow Food. Pour plus d'informations, et pour ceux qui organisent des initiatives de formation, des fiches techniques sont disponibles online. Les voici :

1. Le dessin du jardin potager idéal
2. La pépinière
3. Le bac à compost
4. La gestion du sol (rotation, association)
5. La gestion de l'eau : cultures adaptées aux périodes, récupération de l'eau (en citerne ou vasque), utilisation de systèmes localisés (goutte à goutte), conservation de l'humidité (paillage), maintien de l'eau (ombre)
6. La défense des cultures (exemples de préparations, barrières, associations)
7. Des exemples d'activités éducatives
8. Comment rédiger la description du jardin

Vous pouvez télécharger ces fiches sur ce site :
www.fondazione Slow Food.com/en/publications

► CONTACTS

Pour contacter le Bureau international de Slow Food, on peut écrire à :

ortiafrica@terramadre.org

ou téléphoner au numéro suivant :

+39 0172 419702

