

On est venu de Slovénie, d'Espagne, de France, d'Autriche, de Belgique, d'Allemagne, du Royaume-Uni et d'Hongrie pour se retrouver à Wieserhoisl. C'était un superbe weekend d'automne ensoleillé, quand une trentaine de nous se sont retrouvés à la ferme collective. Beaucoup de têtes familières, beaucoup de visages nouveaux. Tout le monde, d'une façon ou d'une autre, impliqué dans des jardins communautaires, des fermes collectives, des coopératives alimentaires,...

Potager collectif des Lentillères, Dijon. Depuis mars 2010 d'anciennes terres maraîchères entre le quartier des Abattoirs et celui des Lentillères, en friche depuis plusieurs années, ont été occupées et cultivées collectivement. Les activités sur le site sont surtout potagères, mais les rencontres qui s'y font ont été un déclencheur pour des dynamiques nouvelles entre des associations et des collectifs actifs à Dijon. (info/contact : tierraylibertad@potager.org)

Grow Heathrow, Heathrow. Au printemps 2010, des membres du groupe de *Transition Heathrow* transformaient un "jardin marché" laissé en friche depuis des années en jardin collectif. Tout ceci dans l'idée de ramener le site à son usage original, et ainsi de fournir les résidents du quartier avec des fruits et légumes produits localement. Le site est devenu un lieu de rencontre par excellence où on échange des savoirs et des savoirs-faire afin de se rapprocher d'une transition plus effective. (info/contact: www.transitionheathrow.com, info@transitionheathrow.com)

Wieserhoisl, Deutschlandsberg. Depuis près de quatre ans à Wieserhoisl, les pommes sont de nouveau cueillies, des légumes frais y sont produits pour le collectif, ses visiteurs et ses voisins. Des initiatives de théâtre de rue y naissent, il y a du cinéma et des rencontres entre jongleurs. Et il y a toujours de la place pour des rencontres et des initiatives stimulantes. (info/contact : wieserhoisl@riseup.net)

Le Début des Haricots, Brussels. Depuis 2005, les activités de cette association font le lien entre producteurs et consommateurs de produits frais à Bruxelles. Monter ou donner du support dans la réalisation de jardins collectifs, de l'aide aux groupements d'achat d'agriculture paysanne, de l'éducation sur l'environnement et de la nourriture sont toutes des initiatives pour réaliser un système alimentaire plus juste. (info/contact : www.haricots.org)

Common Ground & SOAS Food Coop, London. Récemment, une coopérative alimentaire et un jardin collectif créé sur un espace abandonné, sont devenus des lieux de rencontre au centre de Londres. Etudiants et membres de la communauté locale revendiquent l'espace urbain, cultivent et partagent des légumes, et distribuent de la nourriture de haute qualité à des prix de gros. (info/contact: goodfood.soasunion.org; beccaberrycrumble@gmail.com)

Casa Calabaza, Alpujarras. Cette petite ferme collective (10 adultes et 5 enfants) s'est orientée vers l'autonomie et l'autogestion, une vie

communautaire, dans un esprit de durabilité, de respect pour la nature et de développement personnel.

La vente du pain au levain, cuit au four avec du bois d'oliviers, sur les marchés et dans les magasins bio du village voisin (Orgiva) est leur source principale de revenus. Le collectif organise, et met la ferme à disposition des personnes intéressées pour des cours et des workshops dans la ligne du projet Casa Calabaz. (info/contact: calabaza.alpujarra@gmail.com 0034646527527).

Earth rise garden, Budapest: En été 2010, les jardiniers de Earth Rise ont organisé un camp regional RTF dans les montagnes de Bakony. Des ateliers pratiques et discussions exaltante en séance plénière, étaient orienté vers la rétablissement d'une relation directe avec la terre. Le groupe Earth Rise a créé un lieu de rencontre plus permanent dans leur jardin collectif. (info/contact : carnica375@gmail.com).

Longo Mai. Sur les coopératives du réseau de Longo Mai, on construit des expériences de vie collective et d'autogestion. Chaque coopérative est basée sur l'agriculture, l'élevage, l'artisanat, la transformation des matières premières locales et la vente directe. Les revenus qui se font alimentent les caisses communes pour les besoins des membres et du futur de la coopérative. Les coopératives sont aussi des lieux de rencontre et d'échange de savoirs et de savoirs-faire.

...et ceci n'est qu'un aperçu des idées et projets qui étaient (re-)présentés à Wieserhoisl. D'autres projets de fermes et de jardins collectifs, et de coopératives alimentaires ont été discutés en faisant la cuisine, un peu de travail à la ferme, ou autour du feu; tous poussés par des idées et des désirs partagés.