



Léo Massé et Marian Toxé, fondateurs de
l'association Havre de Vers
© Roger Legrand

Havre de Vers

Association de promotion du lombricompostage

Dans la nature, il n'y a pas de déchet.

Mobilisée autour des enjeux actuels de protection de la biodiversité et de préservation de l'environnement, l'association Havre de Vers informe sur le principe du lombricompostage et sensibilise à l'importance des vers de terre dans une gestion responsable des biodéchets. Ses fondateurs, Léo Massé et Marian Toxé, ainsi que Thomas Hémerly et Germain Adonai, membres du bureau, répondent à nos questions.

PUBLIÉ LE
11 MARS 2021

**L'association Havre de Vers et ses Experts
NOUS on dit zéro gâchis :
« *Dans la nature, il n'y a pas de déchet* »**

Comment avez-vous eu l'idée de créer Havre de Vers ?

Léo Massé : Marian est mon ami d'enfance, à la sortie de l'école on s'est demandé comment on pouvait créer quelque chose qui ait de la valeur en termes de protection de l'environnement. Il y a un peu plus de 5 ans, on a créé l'association avec un fil conducteur : la permaculture. Avant d'être une méthode de production agricole, c'est avant tout un mode de vie qui permet de prendre en compte la totalité des êtres vivants. On a choisi de s'intéresser aux vers de terre parce que ce sont des êtres que l'on ne voit pas, mais qui sont essentiels au bon fonctionnement de la nature et de la vie en général. Ils sont à l'origine de ce qu'on appelle la « bioturbation » : en déplaçant la matière ils vont brasser les différentes strates du sol, et créer une matière organique riche qui nous permet de produire de la nourriture.

Selon vous, à quelles problématiques répond aujourd'hui la pratique du compostage ?

Marian Toxé : Dans la charte de l'association, on a plusieurs grands principes : protéger le sol, protéger le vivant, et partager son temps et ses ressources équitablement entre les deux. Ainsi avec le compostage, on essaie d'avoir une vision globale et à long terme sur le cycle de l'anti-gaspi : on évite de jeter ou de détruire pour valoriser à la place, et surtout on donne une utilité à toute chose, parce qu'en réalité dans la nature, il n'y a pas de déchet.

Que conseilleriez-vous à quelqu'un qui souhaiterait se lancer ?

Léo Massé : Le meilleur conseil, c'est d'adhérer à l'association ! Nous sommes la seule structure sur l'agglomération havraise à pouvoir prodiguer ce type de

conseil et de formation technique sur la pratique du compostage. On peut aider chaque personne qui le souhaite à comprendre les enjeux et le fonctionnement de la matière organique et de la nature, au-delà de la simple vision consumériste que l'on en a aujourd'hui. Au-delà du compostage, la permaculture permet de répondre à de nombreuses problématiques autre que la réduction des déchets : par exemple, avec les jardins de rue que nous avons développés grâce au programme de la ville du Havre qui propose d'investir les zones non bétonnées, on a pu produire différents fruits et légumes en créant de véritables cycles de production. Notre but est aussi de valoriser l'agriculture urbaine en montrant qu'avec seulement 20cm² de terre au sol, on peut produire de nombreuses denrées en profitant de la verticalité offerte par la ville.

Comment avez-vous rejoint le mouvement NOUS on dit zéro gâchis ?

Léo Massé : Nous avons rencontré Carole Malgorn, responsable de l'information et de la prévention cycle du déchet à la Communauté urbaine, qui a l'habitude de participer à l'organisation du **salon Réinventif**. L'an dernier, il n'a pas pu se tenir en raison des conditions sanitaires, et elle a eu l'idée pour pallier ce manque de créer le mouvement **NOUS on dit zéro gâchis**, afin de mettre en commun les compétences des différents experts de la ville autour des thématiques du tri, du recyclage et de la valorisation des déchets. Elle a identifié l'association comme un acteur du zéro gaspi au Havre, et nous a proposé de participer, ce que nous avons tout de suite accepté !

Comment définiriez-vous votre rôle auprès du grand public ?

Thomas Hémerly : Marian et Léo sont des maîtres composteurs, ils ont été

formés pour cela : ils ont donc pour objectif de composter un certain volume de matière à l'année, mais aussi de sensibiliser le public au compost en zone urbaine et de transmettre leurs techniques au plus grand nombre. Pour ma part, je viens de rejoindre l'association en tant que jardinier : j'accompagne donc les bénévoles à la mise en pratique au sein des différents jardins que nous mettons à leur disposition pour s'exercer, tout en les cadrant à travers les principes de la permaculture. Nous avons aussi pour objectif de créer du tissu social autour de ces thématiques : il y a aujourd'hui une véritable communauté qui s'est créée autour de nous, avec des jardiniers qui souhaitent produire leur nourriture, mais également des cuisiniers qui cherchent à valoriser leurs déchets organiques, mais aussi toutes sortes de personnes qui cherchent à protéger la nature et l'environnement. Le but est de partager tous ensemble nos astuces et nos méthodes, afin de continuer à nous enrichir sur ces sujets.

Que diriez-vous à un non-initié pour l'inciter à développer des pratiques responsables ?

Germain Adonai : Comment rendre le compost sexy ? Mmm... grande question ! (rires) Et bien pour commencer, c'est à la mode ! Le fait de faire soi-même, de reprendre le contrôle de ce que l'on consomme et de la façon dont on le consomme, en produisant ou en choisissant ce que l'on achète, au lieu de se contenter des choses toutes faites que l'on trouve partout. Auparavant, c'était l'apanage de certaines personnes, qui travaillaient beaucoup et n'avaient pas le temps de s'en occuper, mais aujourd'hui c'est devenu une norme, alors qu'en réalité, c'est une sorte de libération de sortir de ces habitudes. Il y a aussi une notion de bien-être qui est très importante : au-delà de la satisfaction personnelle qu'apporte le fait-maison, cela permet de se sentir bien dans sa peau, mais aussi de faire du bien autour de soi. Quand on s'engage dans ce type de pratiques, on le fait pour soi mais aussi pour son entourage, et pour la

planète. D'autre part, en installant des productions nourricières en ville, là où on n'a pas l'habitude de les voir, on remet aussi du vert dans notre cadre de vie, et cela égaye le gris de nos villes, particulièrement une ville comme Le Havre que l'on qualifie souvent de ville-béton. Sans oublier que cela a des avantages au quotidien, on a une poubelle qui sent meilleur, et que l'on vide 3 fois moins souvent !

L'association Havre de Vers vous propose, le samedi 3 avril prochain de 14h30 à 17h30, un atelier de cuisine végétale qui sera animé par Brigitte, une de leurs adhérentes, et aura lieu dans leurs locaux au 13 rue de Tourville. L'inscription est obligatoire et limitée à 5 personnes maximum, l'entrée se fait à prix libre sous réserve de s'être acquitté d'une adhésion à l'association. Pour vous inscrire, rendez-vous sur la page Facebook [Atelier de cuisine végétale Haute-Normandie](#).

L'association recherche également des bénévoles, du matériel, mais aussi de nouveaux espaces de jardins à mettre à disposition de leurs adhérents, essentiellement dans le quartier Danton.

Vous pouvez adhérer à l'association via la plateforme [Hello Asso](#), il reste encore 160 places disponibles pour l'année 2021. Pour découvrir l'association Havre de Vers, rendez-vous sur [lehavre.fr](#) ou directement dans leurs locaux au 13 rue de Tourville.

facebook.com/havredevers

+ DÉCOUVREZ LA PAGE FACEBOOK DE L'ASSOCIATION HAVRE DE VERS

