**Comment faire rimer BIO, VELO et ESPERANTO ?**

En proposant pendant le congrès mondial d’espéranto, qui s’est tenu à Lille du 25 juillet au 1er août 2015, une excursion à vélo de Lille jusqu’à Vert’Tige, l’exploitation maraîchère bio de Wavrin.

Distance d'environ 20 km en choisissant autant que possible des voies vertes, soit le long de la Deûle, soit en traversant le parc de la Cantereine près de Mozaïc.

Les participants à ces deux excursions (23 le mardi et 21 le jeudi) venaient d’une quinzaine de pays : Japon, Corée du Sud, Brésil, États-Unis, Russie, Iran, Norvège, Suède, Lituanie, Autriche, Allemagne, Espagne, Pologne, Belgique et bien sûr France.

[Esperanto01.jpg]

Tous étaient, cela va de soi, intéressés par l’agriculture bio et par le vélo. La plupart étaient des vélocipédistes réguliers ou pour le moins en bon état de pédalage sur terrain plat et pour deux fois 20 km. À l’exception, aussi bien le mardi que le jeudi, d’une dame loin d’être hors d’âge, qui voulait absolument participer sans avoir aucune pratique de la bicyclette. Et le groupe a beaucoup et souvent attendu, le mardi la première s’est presque perdue, est tombée en s’éraflant un genou et une main, les deux ont eu peur au retour en suivant un chemin étroit au bord du canal et ont, avec leur accompagnateur, fait plusieurs centaines de mètres à pied.

[Esperanto02.jpg]

Un membre du groupe s’est échappé sans prévenir un moment avant l’arrivée, sans doute était-il las d’attendre trop souvent le long du parcours.

Normal lors d’une excursion en vélo, m’a-t-on dit. Peut-être, mais stressant pour l’organisateur ! Surtout pour une organisatrice… mal organisée, comme je le fus la première fois. En effet, moi seule connaissais le parcours et malgré l’aide du vélo balai, les derniers se sont momentanément perdus dans le parc de la Cantereine, où il y avait beaucoup de carrefours et j’ai dû aller les récupérer.

Heureusement, le jeudi 2 ADAVistes se sont joints au groupe, ils ont été d’une aide précieuse et m’ont apporté une grande sécurité psychique par leur connaissance des chemins. Et l’un des deux avait même fait un stage de découverte de l’espéranto !

Heureusement, les voies suivies étaient très agréables et tranquilles, sauf la traversée obligée d’une courte zone urbanisée ; la météo s’est révélée sympathique après un week-end quasi hivernal : nuages, soleil et une petite pluie purifiante que nous avons goûtée à l’abri, sous un pont de chemin de fer. Les participants ont pu photographier à leur aise, chaque fois que l’on a attendu : canal, péniches, installations portuaires, parcs, etc.

[Esperanto03.jpg]

Heureusement, après l’arrivée à Vert’Tige, chacun a choisi dans le magasin bio le nécessaire et peut-être davantage pour un pique-nique dans l’herbe ou sur la table dressée à notre intention. Le responsable Benoît nous a même offert un café ou une tisane avant de nous faire visiter l’exploitation. Geste très apprécié !

[Esperanto04.jpg]

Puis, Benoît le mardi et Alexandre le jeudi nous ont expliqué le sens et le fonctionnement de Vert’Tige :

* la rentabilité de la gestion qui est un moyen au service d’objectifs à caractère social, par exemple la création d’emplois, en particulier pour des personnes ayant des difficultés d’insertion,
* le développement de partenariats avec une quinzaine d’autres producteurs locaux, avec les collectivités locales (villes et département) pour faciliter l’accès des paniers bio aux familles à faibles revenus (70 par semaine, soit 10% de la distribution globale).

Les terrains cultivés ont une superficie de 5,25 ha depuis la date de création en 1986. Aucun produit de synthèse n’est utilisé. La vie microbienne du sol est encouragée par l’utilisation de compost sur toute la surface. Quelques fertilisants naturels comme la farine de plumes ou les tourteaux de ricin sont ajoutés pour certains légumes aux exigences particulières.

[Esperanto05.jpg]

La culture biologique n’épuise pas le sol, elle le maintient vivant et l’enrichit. Pour éviter les maladies existantes avec les méthodes habituelles, *l’agriculteur bio travaille de façon préventive*: la rotation des cultures sur une durée de 5 ans garantit un sol propre et des légumes en bonne santé ; la vie microbienne intense attire par exemple les scarabées, qui mangent les œufs des limaces et autres escargots gastronomes. Bluffant, non ?

[Esperanto06.jpg]

Vert’Tige sélectionne les variétés de légumes les plus résistantes aux maladies, avec des gammes larges : 10 variétés de tomates, une dizaine pour les cucurbitacées (à l’intention des ADAViens mangeant peu de légumes : concombres, courges, potirons …) etc, soit à chaque saison une quarantaine de légumes différents.

Le désherbage est mécanisé quand c’est possible, mais reste entièrement manuel pour les carottes, partiellement pour d’autres légumes. C’est un très gros investissement en temps. En sus des deux associés, trois salariés travaillent à la production. L’horaire hebdomadaire dépasse les 50h, au moins pour Benoît et Alexandre.

La vente des légumes se fait à plus de 80% dans les deux magasins de Vert’Tige, à Wavrin et sous la halle de Wazemmes, complétée par les apports des partenaires. Le reste de la production fournit les bio-cabas, que l’on peut se procurer chaque semaine dans de nombreux dépôts sur Lille et environs. Le contenu des paniers est déterminé pour toute l’année à venir : chaque producteur prévoyant pour la semaine 5 par ex. des pommes de terre, pour la semaine 12 des céleris boules en quantité déterminée. Malgré quelques aléas climatiques, le système fonctionne bien et donne aux producteurs des débouchés assurés.

Ce sont donc des acteurs profondément convaincus qui contribuent au bon fonctionnement et au développement de l’agriculture bio locale et régionale, avec une persévérance sans faille depuis bientôt 30 ans.

**Longue vie à Vert’Tige !**

**Vive l’agriculture bio !**

**Vive le vélo !**

**Vive l’espéranto !**

[Esperanto07.jpg]