

Belles à croquer!

Valérie Buist

Étudiante en production horticole

ITA, campus de Saint-Hyacinthe

Belles à croquer! Voilà trois mots qualifiant très bien les fleurs comestibles. Ces grandes inconnues suscitent autant de questions qu'elles offrent de saveurs. S'adressant autant à la restauration qu'à Monsieur et Madame Tout-le-monde, les fleurs comestibles ont leur place partout. Qu'il s'agisse de boissons chaudes ou froides, entrées, mets principaux ou desserts, elles s'y mélangent avec grâce et souplesse, offrant au palais un véritable régal. Je me laisse séduire par tout ce qu'elles ont à offrir, les couleurs, les saveurs, les formes, les textures, les propriétés médicinales et par-dessus tout, je m'éprends toujours de leur beauté.

Je suis une jeune femme de 26 ans et ma passion pour les fleurs comestibles me dirige progressivement vers mon objectif de carrière, être productrice de fleurs comestibles en serre. Je suis étudiante en deuxième année du programme Technologie de la production horticole et de l'environnement, à l'ITA, campus de Saint-Hyacinthe. Avec l'appui du corps professoral, je réalise tous mes travaux et projets d'études sur la production de fleurs comestibles et de fines herbes.

Bénéficiant du savoir-faire, des connaissances et des compétences des professeurs et techniciens qui évoluent au sein de l'Institut, j'ai l'opportunité d'acquérir des connaissances et d'expérimenter différentes façons de régir cette culture sur laquelle l'information se fait plutôt rare. Le fait que cette culture n'en soit qu'à ses débuts au Québec est pour moi une grande source de motivation. Tout est à découvrir et c'est sur quoi je travaille avec acharnement. Qu'il soit question de la régie, de la conservation, de la lutte contre les insectes ravageurs ou même de la mise en marché, je me penche sur chacune des sphères que comporte le développement d'une telle entreprise. Une de mes priorités est de développer une entreprise où les pratiques écologiques et le développement durable sont au cœur des activités. Il s'agit d'un très beau défi et je compte bien le relever!



Un des principaux défis pour réussir ce genre de culture est la lutte contre les insectes ravageurs. Elle doit s'effectuer de la façon la plus naturelle possible, puisqu'il est

question de produits comestibles. Ainsi, la prévention est la première étape dans la réussite d'une telle culture. Il s'agit également d'utiliser des insectes auxiliaires, c'est-à-dire des insectes utiles, qui s'occuperont de chasser les insectes nuisibles soit par la prédation, soit en les parasitant. D'ailleurs, aucun pesticide n'est utilisé.

Les fleurs comestibles peuvent être cultivées, mais plusieurs poussent naturellement et sont indigènes au Québec. On en retrouve dans les champs, sur le bord des routes, dans la forêt. Il faut simplement prêter l'œil pour les repérer. Les propriétés médicinales de ces fleurs sont nombreuses. À ce chapitre, l'achillée millefeuille et la valériane ne sont que quelques exemples des merveilles qui poussent naturellement dans notre sol québécois. La capucine et les soucis constituent pour leur part de bons exemples de plantes cultivées.

En définitive, mon intérêt pour les fleurs comestibles et les fines herbes me guide dans une belle et savoureuse aventure. Les idées fusent dans mon esprit et j'ai l'énergie et la volonté de les concrétiser!