

## [Eat Flower]

# DES FLEURS DANS VOTRE ASSIETTE

Bourrache, calendula, cosmos..., ces plantes et bien d'autres donnent des fleurs aussi agréables à l'œil que délicates aux papilles. Avec Eat Flower, Séverine Colson s'est lancée, à Poulseur, dans la culture de fleurs comestibles, de plantes aromatiques et de micro-pousses. L'accueil des meilleurs restaurants de la région gage bien que l'histoire ne fait que commencer.

JACQUELINE REMITS

**D**epuis longtemps, sous d'autres latitudes, les fleurs font partie de l'alimentation habituelle. Couleurs chatoyantes, parfums délicats, saveurs subtiles, textures inédites, en plus de principes actifs et de nutriments, sont les atouts des fleurs comestibles pour des plats diversifiés et magnifiés.

Séverine Colson, biologiste de formation, a eu l'idée de s'y consacrer. Après un doctorat en biochimie, ne trouvant pas d'emploi, elle étudie le développement des bactéries du sol. « *Ce type de spécialisation allait m'orienter vers la pharmacie et je ne voulais vraiment pas travailler en officine* », se souvient-elle. Une formation au maraîchage biodynamique l'amène vers la culture des fleurs. Suite à ses recherches d'emploi, elle cumule diverses formations qui lui permettent de bénéficier d'aides de la Région wallonne. Une maraîchère chez qui elle apprend la culture biodynamique compte, parmi ses clients, quelques restaurateurs pour qui, de temps à autre, elle récolte des fleurs. « *Pendant mon stage, elle m'a orientée vers cette spécialisation, la récolte des fleurs, et cela m'a plu.* » La jeune femme prend le statut d'indépendante complémentaire et, après un an d'activité, devient indépendante complète, sous la dénomination d'Eat Flower. « *Depuis 2018, je cultivais des fleurs en extérieur, mais la période allant seulement de mai à fin octobre, il est difficile de vivre de cette seule activité. C'est donc suite à plusieurs rencontres que je suis arrivée à mon activité actuelle. Et je ne le regrette pas du tout. Cette reconversion a beaucoup de sens à mes yeux.* »

### Des fleurs cultivées dans un ancien hôtel

Depuis fin 2019, Séverine Colson complète la culture de fleurs par celle de micro-pousses. « *Pour moi, cette culture est la bonne activité en complément des fleurs.* » En plantes aromatiques et micro-pousses, Eat Flower propose aussi bien les classiques comme la coriandre, le basilic, le persil, etc. que des plantes moins



Aujourd'hui, aidée de son compagnon Séverine Colson cultive plus d'une cinquantaine d'espèces de fleurs, une trentaine de plantes aromatiques et diverses micro-pousses.

courues comme les feuilles de tagette, de périlla, de verveine... « *Les micro-pousses sont des super-aliments qui concentrent de 4 à 40 fois plus de nutriments, sont riches en vitamines, minéraux et antioxydants et ont plus de goût aussi que les plantes matures.* »

Aujourd'hui, aidée de son compagnon Andy, la jeune femme cultive plus d'une cinquantaine d'espèces de fleurs, une trentaine de plantes aromatiques différentes et diverses micro-pousses, le tout dans les locaux d'un ancien hôtel à Poulseur. « *Après des démarches auprès des communes d'Aywaille, de Sprimont et de Comblain-au-Pont, l'agence de développement local de cette dernière m'a guidée vers l'ancien hôtel des fils Aymon pour une mise à disposition temporaire jusqu'à la remise en vente de l'hôtel.* » Les micro-pousses sont cultivées dans des ravers posés sur des armoires munies d'un système d'irrigation et de LED et un temps de culture variant d'une à trois semaines. « *Si Eat Flower n'a pas la certification bio, les semences et le terrain le sont. Nous travaillons comme si nous étions bios, en maraîchage biodynamique avec nos semis en fonction du calendrier lunaire. Notre objectif est d'acheter un terrain pour nous agrandir, doubler notre lot d'armoires de culture de micro-pousses pour vendre plus.* » Eat Flower travaille pour

des restaurants de Liège, Aubel, Herve, Spa, Neupré... « *Les ravers sont directement livrés aux chefs de restaurant qui gèrent eux-mêmes la découpe. Ils sont contents du goût de mes produits qu'ils peuvent garder une semaine sans problème.* » Une activité qui se développe très bien. « *Chaque semaine, nous décrochons de nouveaux clients restaurateurs. J'aimerais toucher la région de Durbuy et la province de Luxembourg. Aujourd'hui, les chefs ont tendance à travailler davantage le local, et c'est heureux.* » Séverine reçoit aussi pas mal de demandes de particuliers. « *Je réfléchis à ce marché. Les enfants adorent manger des fleurs!* »



### EAT FLOWER

Rue du Château, 7 à 4920 Aywaille  
Séverine Colson : 0497/36 61 37  
info@eatflower.be - www.eatflower.be