67 ---------- Nathalie Groleau

Professeur d'E.S.C. LPA Chadignac Saintes *

Repas de fleurs >>>>>>>>>>>>>>

Sur l'exploitation du lycée horticole Chadignac de Saintes (17), nous produisons une large gamme de plantes fleuries et autres végétaux. A cela, rien de très original si ce n'est le petit plus : nous les mangeons aussi ! Un prétexte était nécessaire au franchissement de ce cap gastronomique : ce fut la semaine du goût édition 2005, du 10 au 16 octobre.

Les élèves, apprentis, stagiaires adultes de notre établissement scolaire et l'ensemble des acteurs de la communauté éducative ont découvert chaque jour de la semaine à l'occasion de leur déjeuner, un plat à base de fleurs.

De même, des représentants du Conseil Régional Poitou-Charentes mais aussi les Proviseurs des Lycées Agricoles Publics de la Région et leurs chefs de services (DRAF/ SFRD) ont dégusté le menu complet lors d'un déjeuner prévu dans le cadre d'une réunion de travail. Jus d'agrume au jasmin, terrine de poisson au bégonia, sauce bégonia , canard au patula (œillets d'Indes), salade de fleurs (pensées, chrysanthèmes ….) et île flottante à la rose : une véritable explosion de saveurs inconnues dans les palais.

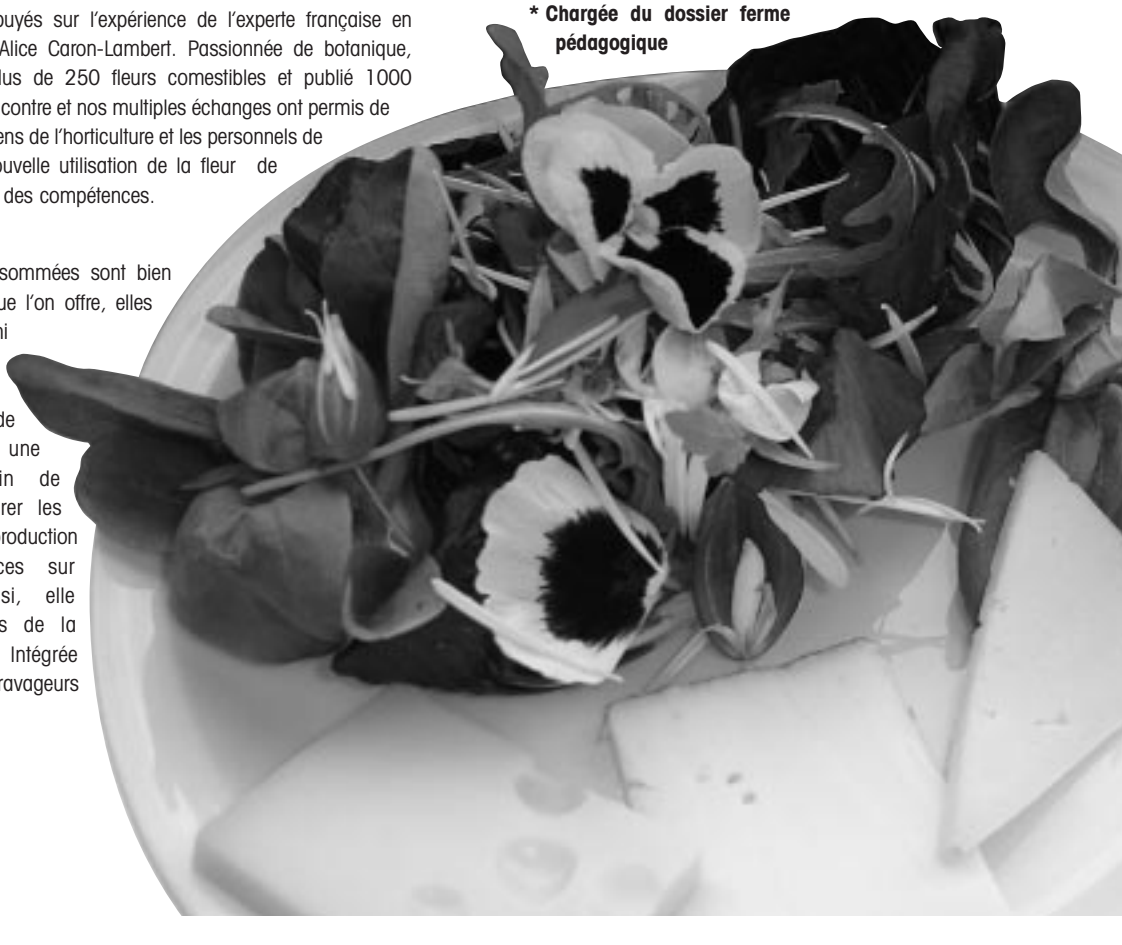
Au préalable, il a fallu toute la mobilisation de l'équipe de restauration, des personnels d'exploitation, des enseignants techniques mais aussi de groupes d'élèves pour réaliser le bouquet gustatif. Des mois auparavant les cultures ont été mises en place afin de recueillir minutieusement les pétales et les travailler en cuisine. Hormis l'exploration de nouvelles sensations culinaires, citons le petit goût de réglisse de la Reine des prés.
Nous avons fait découvrir aux élèves qu'il était possible de valoriser la filière production horticole par d'autres voies que la simple vente directe pour l'ornement.
Nous nous étions appuyés sur l'expérience de l'experte française en gastronomie florale : Alice Caron-Lambert. Passionnée de botanique, celle-ci a répertorié plus de 250 fleurs comestibles et publié 1000 recettes inédites. Sa rencontre et nos multiples échanges ont permis de sensibiliser les techniciens de l'horticulture et les personnels de restauration à cette nouvelle utilisation de la fleur de conforter et développer des compétences.

DES FLEURS SAINES

Mais « les fleurs consommées sont bien différentes de celles que l'on offre, elles sont sans pesticide, ni agent conservateur ». Or, notre exploitation horticole mène depuis de nombreuses années une politique active afin de maîtriser et d'améliorer les différents secteurs de production ayant des incidences sur l'environnement. Ainsi, elle utilise les techniques de la Protection Biologique Intégrée pour lutter contre les ravageurs de productions florales sous serres. L'atout est de taille pour continuer à travailler sur la valorisation de l'emploi de la fleur dans l'alimentation.

Même si cette utilisation reste encore peu conventionnelle, elle chemine auprès du grand public. Preuve en est la fréquentation des animations mises en place durant cette semaine par la toute nouvelle ferme pédagogique créée sur notre exploitation. Nous avons enchanté 110 petites bouches d'enfants grâce à un goûter fleuri accompagné d'un jeu de reconnaissances sensorielles des saveurs dégustées. Le succès fut total et nous poursuivons des travaux sur l'alimentation avec une des écoles primaires participantes, en faisant le lien avec l'apprentissage de techniques de productions respectueuses de l'environnement ainsi que celui de connaissances du végétal.
Notre ferme pédagogique a également organisé un atelier de pratique culinaire et une conférence, Des traditions culinaires à l'innovation gastronomique, animés par Alice Caron-Lambert.

Cette opération sur la gastronomie florale a permis à notre lycée, via notamment son exploitation et sa ferme pédagogique, de répondre à sa mission de développement et d'animation du territoire et par là même d'y renforcer on ancrage en tant que pôle horticole fort.

Après y avoir goûté, vous n'offrirez peut-être plus des fleurs de la même manière…

*** Chargée du dossier ferme pédagogique**