



Saveurs et couleurs

# Des fleurs comestibles pour tous les goûts



Mise en barquettes chez le producteur



Capucines, cosmos, soucis, bourraches (au goût d'huître), produites en plein air, demandent peu d'entretien.

François Le Lagadec, dirigeant de M.A.S, Anne Lise et Eric Gélébart, producteurs à Garlan, dans un parterre de fleurs.



Les fleurs du jour, conditionnées et prêtes pour le transport vers Rungis dans les camions de la coopérative.



■ Quelques maraîchers de la région de Morlaix produisent des fleurs à manger. Elles sont à la carte de certains restaurants de la région mais aussi de Paris, de Hong Kong ou d'Abu Dhabi.

Utilisées fraîches, séchées ou sous forme de poudre, les fleurs ont toujours agrémenté et parfumé les différents mets. Les romains vénéraient la bourrache et le souci pour leurs vertus gastronomiques. Au Moyen-âge, les roses tenaient une place importante sur les tables des rois. En Extrême-Orient, et plus particulièrement au Japon, un grand nombre de délices repose sur l'utilisation des fleurs. Récemment, les chefs cuisiniers ont recommencé à les employer comme garniture. Elles sont, de plus en plus, à la carte de la fine cuisine.

### Valoriser le patrimoine alimentaire

Dans la région de Morlaix, la société M.A.S (Meingwen Armor Service) commercialise depuis plusieurs années la production maraîchère et florale des producteurs adhérents de la coopérative « Armorique maraîchère ». « La commercialisation des fleurs à manger n'est pas très importante en terme de chiffre d'affaires mais elle nous permet d'être présent sur un segment de marché rémunérateur. Elle se situe, par ailleurs, pleinement dans notre concept basé sur l'originalité des produits et la valorisation de la biodiversité » déclare François Le Lagadec, dirigeant de la société.

M.A.S commercialise essentiellement des légumes originaux, anciens ou sauvages, des mini-légumes ou des produits issus de l'agriculture biologique. « Nous avons, depuis plusieurs années, cherché à valoriser le patrimoine alimentaire. Concernant les fleurs, nous avons démarré il y a une vingtaine d'années. Nous avons effectué beaucoup d'essais pour retenir aujourd'hui une quinzaine de variétés ». Cette gamme resserrée permet une certaine stabilité de l'offre, critère important pour les restaurateurs. « Nous produisons des fleurs qui durent en floraison et qui plaisent à la consommation avec, toujours, le souci de rentabilité pour nos producteurs ». La production démarre en février avec les ventes de violettes et de primevères et couvre quasiment toute l'année.

### Une production naturelle bien adaptée à la région

Sur la quarantaine de maraîchers adhérents de la coopérative « Armorique Maraîchère », trois produisent des fleurs à manger. Une autre partie de la production florale est récoltée à l'état sauvage.

Anne Lise et Eric Gélébart, producteurs à Garlan, sont installés depuis six ans. Adhérents de la coopérative, ils produisent des mini-légumes et des fleurs. « La vente de fleurs représente 10% de notre chiffre d'affaires. Nous produisons essentiellement des impatiens, des bégonias, des bourraches, des soucis, des cosmos ou des fleurs de pois ou de moutarde » déclare Anne-Lise.

Les fleurs sont récoltées le matin, mises en barquettes de 15 grandes fleurs ou de 25 petites et acheminées au siège de M.A.S à Taulé. « Un excès d'humidité peut décolorer la fleur et même causer une perte de saveur. Le soleil peut aussi la dessécher et diminuer son goût ». Selon François Le Lagadec, la région est propice à la production de ces différentes fleurs. « La Bretagne est suffisamment ensoleillée et il n'y fait jamais trop chaud. De plus, de nombreuses fleurs comestibles poussent à l'état sauvage ».

Un contrôle de qualité est effectué, à l'arrivée au magasin, par les employés de la société. Les barquettes, payées aux environs d'un euro l'unité au producteur, sont ensuite conditionnées avant le départ dans l'après midi vers

“ Les fleurs comestibles offrent aux amateurs une nouvelle palette de couleurs, de formes, de textures, de fragrances et de saveurs ”

Les semis se font de plus en plus au dehors dans des conditions naturelles. « Concernant la production de légumes, je travaille en conventionnel, en m'inspirant toutefois des méthodes de l'agrobiologie. Par contre, sur les parterres de fleurs, je n'utilise aucun produit phytosanitaire » déclare Eric « Les fleurs sont semées hors tunnel. Les adventices ne sont pas un problème. Au contraire, elles permettent de trouver un équilibre entre insectes prédateurs et nuisibles ».

Rungis ou d'autres destinations. Aucun conservateur n'est utilisé, le transport s'effectue en camion réfrigéré. Les grossistes spécialisés répartissent ensuite la marchandise chez leurs clients restaurateurs respectifs en France et en Europe. A l'export, les fleurs arrivent au plus tard 36 heures après la cueillette sur les tables de HongKong, d'Abu Dhabi ou d'autres centres d'affaires planétaires.

Bernard Laurent

### La société M.A.S (Meingwen Armor Service), mise sur l'originalité et la biodiversité

Basée à Taulé près de Morlaix, la société M.A.S commercialise la production légumière et florale de la quarantaine d'adhérents de la coopérative « Armorique maraîchère ». Cette coopérative est spécialisée dans la production de légumes originaux (variétés anciennes, sauvages ou particulières), de légumes bio ou labellisés et de fleurs à manger. M.A.S emploie 19 salariés permanents. Au total, plus de 200 variétés de légumes sont commercialisées. Six commerciaux établissent les contacts avec les grossistes spécialisés de Rungis, Cologne, Barcelone ou Madrid. Au total, plusieurs centaines de clients, grossistes, magasins spécialisés et restaurateurs, répartis dans le monde entier, s'approvisionnent, pour partie, dans la région de Morlaix. 35% de la production maraîchère est exportée, sous les marques « Hotgame » et « Biomas ». Concepteur des mini-légumes, la société M.A.S est toujours à la recherche de nouveaux produits. Dernière née de la gamme, une mini carotte violette, originaire de Turquie, a été multipliée chez des adhérents de la coopérative et sera commercialisée prochainement.

