

Une entreprise engagée et... Belle à Croquer



Valérie **BUIST**

Horticultrice/artisane
et diplômée de l'ITA

Diplômée du programme Technologie de la production horticole et de l'environnement à l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de Saint-Hyacinthe, j'ai su investir à bon escient les compétences acquises au cours de ma formation afin de créer Belle à Croquer, une jeune entreprise qui se spécialise dans la production de fleurs comestibles et de fines herbes ainsi que dans la confection de savons artisanaux biodégradables.

la biodiversité et aux insectes auxiliaires. Toujours dans un esprit engagé, les fleurs et fines herbes démontrant de petites imperfections et ne pouvant être destinées à la restauration et aux consommateurs se voient récupérées afin d'être réutilisées dans la fabrication de savons artisanaux. Il en résulte des savons uniques sur le plan des couleurs, des propriétés, des textures et du respect de l'environnement.

Dans un même ordre d'idées, la confection des savons se réalise grâce à des techniques ancestrales et des matières premières végétales aux multiples vertus telles l'huile de chanvre, l'huile de lin, l'huile d'olive, le beurre de karité, l'huile de coco, l'huile de canola, la glycérine végétale, les huiles essentielles et la cire d'abeille. Belle à Croquer se fait un devoir de s'approvisionner en matières premières locales dans la mesure du possible et s'efforce d'utiliser des huiles végétales équitables lorsque l'approvisionnement local n'est pas possible.

Les emballages des savons sont confectionnés à partir d'un plastique compostable et les étiquettes sont créées à partir de carton récupéré. Les contenants de fleurs comestibles sont également fabriqués de plastique compostable.

L'apport de l'ITA

Au cours de mes études à l'Institut de technologie agroalimentaire, j'ai pu bénéficier du savoir-faire et des compétences des professeurs et techniciens et j'ai eu l'opportunité d'acquérir des connaissances et d'expérimenter différentes façons de régir la culture des fleurs comestibles et des fines herbes.



L'avenir d'une telle production au Québec est très prometteur. En effet, il s'agit d'un produit spécialisé où la rareté devient un précieux allié. En plus du marché frais, la cristallisation de la fleur comestible est une avenue que je développe actuellement avec l'aide de mon conjoint, diplômé lui aussi de l'ITA et ce, en Technologie de la transformation des aliments. Bientôt, nous serons les premiers à offrir ce produit innovateur au Québec.

L'héritage ancestral légué par mon grand-père savonnier, jumelé à mes études à l'ITA, m'ont menée graduellement à atteindre mon objectif, en dirigeant une entreprise dont les principes adhèrent aux miens, par le respect de la nature et des personnes.

Pour plus d'information :
belleacroquer@live.com
418-289-2210

L'engagement de Belle à Croquer

Chacune des activités de l'entreprise gravite autour d'une pensée engagée et raisonnée écologiquement et socialement. La perspective d'une agriculture durable est au cœur de nos priorités et multiples sont les actions que Belle à Croquer a entreprises en ce sens.

D'abord, les techniques de production des fleurs comestibles et des aromates sont exercées dans le plus grand respect de l'environnement en n'utilisant aucun engrais ni pesticide de synthèse et se font davantage à