

Et si vous craquiez pour ces plantes qui croquent ?



Trois questions à...

Mylène Julien, gérante de l'exploitation l'Eden Carnivore, production et vente de plantes carnivores.

D'où vous est venue cette idée ?

Originaire de la Manche, j'ai une formation de relieuse d'art à la base. Mais après un stage qui a mal fini, des collègues m'ont offert une plante carnivore en référence à mon caractère mordant. Depuis, une passion est née pour ces plantes. Je me suis donc réorientée vers l'horticulture en passant un diplôme d'agriculture au lycée de Vire. Il m'a fallu deux ans pour mûrir le projet et depuis deux mois, je commence la vente de mes plantes.

Quelles plantes carnivores vendez-vous ?

Je produis et vends des plantes carnivores. Nous ne sommes que quatre en France à les produire de A à Z : à Quimper, Colmar et dans le Gers. Il s'agit d'une entreprise unique. Les plantes carnivores sont utilisées comme insecticides naturels. J'en produis plusieurs espèces : les plus connues mais aussi des variétés plus rares pour les amateurs.

Une plante telle que la *Dionaea muscipula* peut avaler des insectes volants comme des mouches, moustiques ou même des guêpes pour les plus grosses. Il faudra attendre trois semaines pour qu'ils soient digérés.

Contrairement aux idées reçues, ce type de plante est facile à entretenir quand on connaît les bases : surtout jamais d'eau du robinet ou d'engrais ! Une température qui ne descend pas en dessous de 5 °C et de l'eau de pluie satisfera la plante. Elles peuvent vivre jusqu'à 25 ans. Il en existe d'ailleurs à l'état naturel dans le Cotentin mais ce sont des espèces protégées.

Comment les vendez-vous ?

Je me déplace sur les marchés. J'ai un calendrier en ligne sur mon site internet pour suivre mes déplacements. D'ici quelques semaines, une boutique sera ouverte sur place mais en attendant, les ventes peuvent se faire par Internet. Les premiers prix démarrent à 7 €

Nous organisons une journée portes ouvertes les 13, 14 et 15 septembre de 9 h à 18 h. Nous ferons visiter gratuitement l'exploitation afin de se faire connaître et faire connaître notre passion aux visiteurs.

L'Eden carnivore. Route de Canchère, à Villers-Bocage, au 06 18 36 87 93, www.leden-carnivore.fr