



Cuisine du Québec.com

d'Origina - Coopérative forestière Girardville

Saguenay-Lac-St-Jean

**Spécialité du producteur**

Thé et épices de la forêt boréale québécoise.

Historique

Avec la crise de l'industrie forestière qui sévit depuis quelques années, la COOP forestière de Girardville a senti venu le moment de voir ce qui pouvait se faire d'autre avec les boisés, d'où leur est venu l'idée d'exploiter les sous-bois.

La coop est constituée de 192 membres travailleurs propriétaires et emploie 504 personnes. Elle réinvestit ses profits à 100 % dans la région de Saguenay-Lac-St-Jean.

Natif du Saguenay, **Fabien Girard**, biologiste et diplômé du Cégep de Saint-Félicien en Technique de milieu naturel et de l'Université du Québec à Chicoutimi, travaille à la Coopérative forestière de Girardville, où il est chargé de projet pour le développement et la production des épices d'Origina. Il expérimente et extrait des essences végétales et produit des épices à partir des racines, tiges, feuilles, arbres et fleurs de la forêt boréale. À l'étape finale de leur transformation, ces essences se retrouvent sous forme d'huiles essentielles, d'onguents, de brumisations, de granules, de farines, de crèmes ou de poudres.

Marques de commerce

d'Origina

Liste des produits

21 épices en pot et une tisane, tous, certifiées biologiques par Écocert Canada.

Délicatesse de gabelle

Feuilles séchées de ribes glandulosum ou gadelier glanduleux. Séchées et broyées, pour épicer les viandes blanches, poissons et soupes, et on peut en saupoudrer les salades et les légumineuses.

L'épice du thé du Labrador

Feuilles séchées de ledum groenlandicum ou thé du Labrador. Entier, coupé en morceaux ou broyé au mortier, le thé du Labrador en épice. Pour épicer le gibier, les légumineuses, le pain bannique.

Graines de myrica

Graines séchées de myrica gale ou myrique baumier. Colorées et parfumées, les graines de myrica sont largement utilisées en charcuterie et dans les viandes marinées avant de les cuire.

*Poudre de thé des bois***Recettes de l'artisan**

Clafoutis aux canneberges, oranges et épice de thé du Labrador



Parmentier d'agneau confit à la poudre de thé des bois



Pavé de saumon grillé à la délicate de gabelle sauvage

d'Origina - Coopérative forestière Girardville
3103, route industrielle
Girardville
G0W 1R0

418.258.3451 p. 222

info@dorigina.com
www.dorigina.com

Repérer sur la [carte](#)

Où trouver ce(s) produit(s)
Commande par courriel
Points de vente

Feuilles séchées de gaultheria procumbens ou thé des bois. Le thé des bois donne un parfum aux pâtisseries et aux confitures. À utiliser à petites doses.

Poivre des dunes

Chatons séchés de l'alnus viridis ou aulne tardif. Épices pour le gibier et les marinades, les jambons, pastramis et salades de légumineuses. À broyer au mortier.

Tisane de thé du Labrador

Feuilles séchées de ledum groenlandicum ou thé du Labrador. Broyées et macérées dans l'eau froide, les feuilles à laquelle on ajoute du jus de citron et un peu de sirop d'érable rappellent le thé glacé.