

## L'épicier de la forêt chez nous

### Formation

Article mis en ligne le 13 mai 2010 à 16:03

[Soyez le premier à commenter cet article](#)

**Par : Guylaine Martin, agr., répondante en formation agricole (Collectif régional en formation agricole du Centre-du-Québec)**

Fabien Girard est un biologiste et un herboriste de la Coopérative forestière de Girardville. Depuis une dizaine d'années, il cueille, il identifie, il sèche, il broie et il distille des plantes de la forêt boréale afin de bâtir l'armoire à épices québécoises. On le prénomme « L'épicier de la forêt ». Il sera au Centre-du-Québec le 16 octobre prochain pour former les propriétaires forestiers sur les « Trésors de notre forêt boréale ».

Il y a des trésors culinaires cachés dans nos plantes forestières. Les gens du bassin méditerranéen connaissent bien leurs plantes : sauge, romarin, thym, sarriette, etc. Les gens du Nouveau Monde ne connaissent pas les leurs. Ils les laissent pourrir pendant l'été parce qu'ils ne savent pas qu'elles existent. Selon Fabien Girard, « On dort sur une mine d'or! ».

Déjà des dizaines de plantes ont trouvé leur usage culinaire et sont sur le marché. Elles portent de jolis noms comme Floralties d'épilobes, Fleurs à miel, Délicatesse de gabelle sauvage. Le site internet [www.dorigina.com](http://www.dorigina.com) les décrit. M. Girard y anime un blogue boréal. Généreux, il partage volontiers ses recettes.

M. Girard sortira donc de son laboratoire de recherche et d'expérimentation pour partager avec nous ses connaissances.

Réservez votre place dès maintenant en contactant Guylaine Martin, agr, répondante en formation



**Fabien Girard, biologiste, herboriste et formateur, de la Coopérative forestière de Girardville**

agricole au 819 758-6401 poste 2702. Les intéressés recevront une invitation de l'École d'agriculture de Nicolet avec tous les détails.