

## La Coopérative forestière de Girardville lance une gamme d'épices biologiques

par Louis Rhéaume



Le 3 novembre dernier, le Bistro L'Aromate de Montréal était l'hôte d'un souper boréal visant à présenter la nouvelle gamme de produits *d'Origina* de la Coopérative forestière de Girardville. Offertes au grand public et aux professionnels depuis l'automne, ces cinq épices biologiques sont certifiées par Écocert Canada et ont été développées au Saguenay en respectant les règles de développement durable.

Délicatesse de gabelle, poivre des dunes, graines de myrica, poudre de thé des bois et épice du thé du Labrador font maintenant partie des quelques vingt produits offerts par la COOP. « Pour la plupart des chefs qui n'ont pas accès à des cueilleurs, voici enfin une façon simple de pouvoir développer des recettes originales avec de précieux produits de notre terroir. » affirme Louis-Philippe Daoust, chef exécutif de L'Aromate. « Ces produits ajoutent sans aucun doute de la valeur et de l'authenticité à une cuisine encore en quête d'identité. »

La crise de l'industrie forestière est l'élément déclencheur qui a mené à la création des produits *d'Origina* puisque la COOP cherchait à développer de nouvelles façons d'exploiter les boisés. « Nos sous-bois regorgent de plantes indigènes toutes plus savoureuses les unes que les autres. » explique Fabien Girard, biologiste et chargé de projet à la Coopérative forestière de Girardville. « Les épices *d'Origina* ont des saveurs et des parfums particuliers qui se marient bien à la cuisine traditionnelle québécoise ainsi qu'aux cuisines plus exotiques qui ont conquis bien des amateurs au cours des dernières années. » conclut ce dernier.

Information : [www.dorigina.com](http://www.dorigina.com)