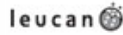




Rechercher sur LBR

compte
sur
moi

Faites une **différence** pour les enfants
leucan.qc.ca • 1 800 361-9643

Petites
annoncesPublicité
sur LBRNous
joindre

Arts et culture

Loisirs, sports et tourisme

Opinion du lecteur

Avis aux médias

--- Menu rapide ---

Manchettes (?)



Sur LBR

- » Une rencontre d'information sur la toxicomanie est offerte aux parents des élèves de l'école Charles-Gravel.
- » Forcier arrive
- » Agence de la santé et des services sociaux du Saguenay-Lac-Saint-Jean - Invitation à un point de presse
- » Retour sur le débat des candidats à la mairie au collège d'Alma
- » Avis aux médias - Alma

Dans Économie en mouvement

- » Une mission commerciale en Europe permet de consolider des emplois au Saguenay-Lac-Saint-Jean.
- » La Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean lance le concept
- » Desserte ferroviaire à Saguenay
- » Semaine de l'entrepreneuriat et de la PME 2009 :
- » Conférences, formations et échanges pour l'entrepreneur d'aujourd'hui et de demain



Vendredi 30 Octobre 2009 - 8h44:20



Pour ses 30 ans, la COOP forestière de Girardville offre un cadeau gourmand aux Québécois

Des épices boréales réinventent notre gastronomie

2009-10-29 15:25 - Communiqué de presse

Cet article fait partie du dossier spécial **Le monde coopératif**.

Girardville, le 27 octobre 2009. - / LBR.ca / - Êtes-vous à la recherche de nouvelles saveurs? Ou désirez-vous simplement réinventer vos recettes? Qu'à cela ne tienne, il existe maintenant de nouvelles épices qui pourront répondre à votre souhait. Délicatesse de gadelle sauvage, poivre des Dunes, graines de Myrica, thé des bois, thé du Labrador... ces noms évocateurs d'images sauvages, de voyage au cœur de nos forêts boréales, sont ceux des nouvelles épices certifiées biologiques par Écocert Canada et lancées cet automne sous l'appellation d'Origina par la Coopérative forestière de Girardville.

« Nos sous-bois regorgent de plantes indigènes toutes plus savoureuses les unes que les autres, souligne Fabien Girard, biologiste et chargé de projet à la COOP. 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. » Des chefs cuisiniers ont été mis à contribution pour élaborer des recettes, de l'entrée au dessert, avec les épices d'Origina. Ces recettes accompagnent d'ailleurs les différents formats sous lesquels les épices sont présentées en commerce, comme la boîte-cadeau et le format essai, un emballage contenant les épices pour un repas complet.



Diplômé du Cégep de Saint-Félicien en Technique de milieu naturel puis de l'Université du Québec à Chicoutimi, le biologiste Fabien Girard travaille actuellement dans le nord du Lac-Saint-Jean, plus précisément à la Coopérative forestière de Girardville, où il est chargé de projet pour le développement et la production des épices d'Origina.

Et c'est selon les règles du développement durable que la COOP forestière de

Girardville a mis au point les épices d'Origina. Le potentiel de la ressource est évalué avec soin. Racines, feuilles, fleurs, fruits, chaque plante est analysée en laboratoire. Les cueilleurs sont formés avec rigueur et la transformation des plantes implique les entreprises de la région. « Nous produisons déjà 21 épices et une tisane certifiées biologiques, souligne Fabien Girard, et tous ces produits peuvent être commandés sur notre site Internet à www.dorigina.com. Mais ce sont 5 épices et la tisane que nous offrons dans des épiceries fines de Montréal, Québec et dans la région de Saguenay-Lac-St-Jean. À mesure que notre production augmentera, toutes les épices seront offertes dans toutes les régions du Québec. »

Il s'agit d'une première, au Québec du moins. Avec la crise de l'industrie forestière qui sévit depuis quelques années, la COOP forestière de Girardville a senti venu le moment de regarder ce qui pouvait se faire d'autre avec nos boisés d'où l'idée d'exploiter les sous-bois. D'ailleurs, la COOP travaille déjà avec certaines coopératives comme la Coopérative forestière de Petit Paris, la Coopérative forestière Ste-Rose, la Coopérative Quatre Temps et la Coopérative forestière Ferland-Boileau ainsi que certaines coops d'autres régions du Québec qui lui fournissent des plantes et ces collaborations ne font que commencer.

Les principaux points de vente dans la région de Saguenay-Lac-St-Jean sont la COOP forestière de Girardville, la COOP étudiante UQAC, le Garde-manger de Chicoutimi, Corneau Cantin, l'Espace Gourmet et l'Hôtel Universel à Alma, le Marché Métro Boutin de Dolbeau-Mistassini, les Pharmacies Brunet à La Baie, les Vives du lac à Roberval, Le Moulin à Coutu à La Doré, l'Association coopérative d'Albanel, la Chocolaterie des frères trappistes, le magasin BIZZ de Chicoutimi et à la Bagatelle de St-Félicien. Les adresses sont indiquées sur le site Internet www.dorigina.com

À propos de la Coopérative forestière de Girardville

Constitué de 192 membres travailleurs propriétaires, la Coopérative forestière de Girardville emploie 504 personnes et génère un chiffre d'affaires annuel de quelque 25 millions de dollars. Elle réinvestit 100% de ses profits dans la région de Saguenay-Lac-St-Jean ce qui représente quelque 12 millions de dollars de contrats annuels pour les PME régionales.

La Coopérative forestière de Girardville propose donc 21 épices et une tisane sur son site Internet à l'adresse : www.dorigina.com. Mais en épiceries fines, les gastronomes peuvent maintenant se procurer les 5 épices suivantes plus la tisane de thé du Labrador:

Délicatesse de gabelle – des feuilles séchées de ribes glandulosum ou gadelier glanduleux. Séchées et broyées, elles font la fête aux viandes blanches, poissons et soupes, et, saupoudrées sur les salades et les légumineuses, elles ajoutent de la douceur et de la finesse.

L'épice du thé du Labrador – des feuilles séchées de ledum groenlandicum ou thé du Labrador. Entier, coupé en morceaux ou broyé au mortier, le thé du Labrador en épice est très apprécié des gourmets pour assaisonner le gibier, les légumineuses, le pain bannique et les salades au goût exotique.

Graines de myrica – des 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. Elles renouvellent aussi les gelées de fruits !

Poudre de thé des bois –des feuilles séchées de gaultheria procumbens ou thé des bois. Bien connu pour apaiser les douleurs musculaires et les articulations, le thé des bois donne un rare parfum aux pâtisseries et aux confitures. Saupoudrez à petites doses et appréciez sa noblesse.

Poivre des dunes – les chatons séchés de l'alnus viridis ou aulne tardif. Assaisonnement sans pareil pour le gibier et les marinades, condiment nouveau pour les jambons, pastramis et salades de légumineuses, ces chatons d'aulnes sont des concentrés de saveur. À broyer au mortier.

Tisane de thé du Labrador – des feuilles séchées de ledum groenlandicum ou thé du Labrador. Les Amérindiens en faisaient des infusions. 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.

Source : Coopérative forestière de Girardville
www.dorigina.com

Pour informations : Nathalie Demers
418-640-5200
nathalie.demers@communicationopinion.com

[Réagir à cet article](#) [Version imprimable](#) [Envoyer à un ami](#)

Pour d'autres informations dans « Économie en mouvement »...

LBR.ca - Saguenay-Lac-St-Jean - AB



Politique éditoriale / Avis légal

Tous droits réservés © 1996 - 2009 La Firme Inc.