

La Coop forestière de Girardville lance les épices d'Origina

Denis Hudon

Friday, November 13, 2009 - 09:00

Politique - Pour ses 30 ans, la Coopérative forestière de Girardville lance dans le grand public un cadeau gourmand aux Québécois, des épices certifiées biologiques par Écocert Canada sous l'appellation d'Origina.

Fabien Girard, biologiste et chargé de projet à la Coop, auteur du livre *Secrets de plantes, saveurs, élixirs et fragrances de la flore boréale*, rappelle que 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.

« Nos sous-bois regorgent de plantes indigènes toutes plus savoureuses les unes que les autres », dit-il.

Délicatesse de gabelle sauvage, poivre des dunes, graines de myrica, thé des bois, thé du Labrador, tous des noms évocateurs d'images sauvages, de voyage au coeur de nos forêts boréales, sont ceux de nouvelles épices d'Origina.

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.

Développement durable

La Coop forestière de Girardville a mis au point ces épices selon les règles du développement durable. 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 biologique et tous ces produits peuvent être commandés sur notre site Internet à www.dorigina.com », souligne Fabien Girard.

Ce sont cependant cinq épices et la tisane qui sont offertes dans des épiceries fines de Montréal, Québec et dans notre région.

« À mesure que notre production augmentera, toutes les épices seront offertes dans toutes les régions du Québec », ajoute Fabien Girard.

Crise dans l'industrie forestière

Il s'agit d'une première, au Québec du moins. Avec la crise dans l'industrie forestière qui sévit depuis quelques années, la Coop forestière de Girardville a senti le moment venu de regarder ce qui pouvait se faire d'autre avec nos boisés d'où l'idée d'exploiter les sous-bois. La Coop travaille d'ailleurs déjà avec certaines coopératives comme la Coop forestière de Petit-Paris, la Coop forestière de Sainte-Rose, la Coop Quatre Temps et la Coop 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 épices d'Origina de la Coop forestière de Girardville sont disponibles dans divers points de vente de la

région : Coop forestière de Girardville, Marché Métro Boutin de Dolbeau-Mistassini, Le Moulin à Coutu à La Doré, L'Association coopérative d'Albanel, la Chocolaterie des Pères trappistes, la Bagatelle de Saint-Félicien, mais aussi à Chicoutimi, Jonquière, Alma, et Roberval.

ID- 117795

© 2009 , HEBDOS de Quebecor. Tous droits réservés.