

Coopérative forestière de Girardville

1,7 M \$ investi

LOUIS POTVIN

lpotvin@lequotidien.com

GIRARDVILLE — La coopérative forestière de Girardville investit 1,7 M \$ dans son usine de transformation afin de la rendre plus productive et continue d'innover en lançant une gamme de produits cosmétiques fabriqués à base d'huile extraite d'arbres et d'arbustes de la forêt boréale.

« Nous terminons la deuxième phase de cette usine qui permet de compléter notre chaîne de valeur. Au début, on ne faisait qu'extraire l'huile essentielle. Maintenant tout est fait à l'usine de A à Z. On fait la deuxième transformation des huiles avec nos nouveaux produits cosmétiques. De plus, nous rapatrions ici des opérations qui étaient faites à l'extérieur de la région, soit l'emportage et l'étiquetage de nos épices », explique le directeur général de la Coopérative de Girardville, Jérôme Simard.

Cet investissement permet aussi d'améliorer la capacité de production de l'usine de transformation afin de la rendre plus performante. Le broyage et le séchage des plantes se font sur place ainsi que les tests de biochimie.

Comme tout est intégré à la coopérative, l'usine est chauffée à partir de la biomasse forestière récoltée par les travailleurs.

La première phase de l'investissement de 1,2 M \$ avait permis de créer 9 emplois. Pour la seconde phase de 1,7 M \$ et 13 personnes s'ajoutent à l'équipe.

Fraîcheur du Nord

Après les épices boréales d'Origina, la Coopérative forestière de Girardville lance la gamme de produits à base d'huile essentielle d'épinette noire et de thé du Labrador, Fraîcheur du Nord. Il s'agit d'une trousse comprenant un vaporisateur d'ambiance, un gel nettoyant pour les mains, un baume à lèvres, un baume décongestionnant, des bonbons et un paquet de mouchoirs.

Ces produits naturels sont biologiques. « Il n'y a pas de gelée de pétrole dans nos produits, mais de la cire d'abeille. Nos produits sont certifiés par Santé Canada. Je tiens à souligner l'ouverture démontrée par les propriétaires des pharmacies Jean Coutu de la région qui ont accepté de distribuer nos produits », mentionne-t-il.

Le gouvernement du Canada accorde un prêt de 639 578 \$ et celui du Québec un prêt de 154 523 \$ dans le projet. Ces sommes serviront également à poursuivre la commerciali-

sation des produits et effectuer de la recherche et du développement pour de nouveaux produits. « On a beau avoir le meilleur produit du monde, il faut aussi avoir une solide stratégie de vente. La commercialisation de nos épices va bien et on espère que la vente des produits cosmétiques va bien marcher aussi », souhaite Simard.

La coopérative planche aussi sur un projet de commercialisation d'huile essentielle provenant d'arbres et plantes de la forêt boréale.

Il sera possible de visiter cette nouvelle usine lors d'une activité porte ouverte les 25, 26 et 27 mars. □

Plusieurs accidents de la route

CHICOUTIMI (LL) — Les conditions climatiques ont causé plusieurs accidents sur les routes de la région, hier. Un tronçon de la 155, près de Chambord, a même été temporairement fermé aux véhicules lourds pour des raisons de sécurité.

« Nous avons eu des incidents dans plusieurs côtes, dont celles sur la route 155. Les camions avaient de la difficulté à monter », soutient Hélène Nepton, porte-parole de la Sûreté du Québec.

La Sécurité publique de Saguenay a quant à elle dénombré plus d'une quinzaine d'accrochages et de sorties de route sur son territoire, dont deux avec blessés mineurs.

Un véhicule a percuté un autre qui circulait à sens inverse près



Les policiers de la région ont dénombré plusieurs accidents, au cours de la journée d'hier.

(Photo Rocket Lavoie)

de Lac-Kénogami, à Jonquière. Quelques mètres plus loin, un autre automobiliste perdait lui aussi la maîtrise de son véhicule qui a quitté la route. Heureusement, on ne compte que des blessés mineurs.

Les policiers ont également été appelés à intervenir à Jonquière après qu'un véhicule ait fait un capotage sur le boulevard du Royaume. Le conducteur ne souffrait que de blessures mineures. □

Goûtez la différence.

Il y a le boeuf Angus... Puis, il y a le boeuf de marque **Certified Angus Beef®**

Il existe plusieurs marques déposées de boeuf, mais une seule marque Angus dépasse toutes les attentes. Le boeuf de marque CertifiedAngusBeef® est grandement supérieur à tout boeuf de classifications Canada Primé, Canada AAA ou Canada AA.

Dix critères scientifiques établissent les standards de qualité qui font de cette marque une qualité exceptionnelle. Le boeuf de marque CertifiedAngusBeef® est abondamment savoureux, incroyablement tendre et naturellement juteux.



Le boeuf **Certified Angus Beef®** est disponible au Saguenay Lac St-Jean dans les établissements suivants:

Restaurant Le Barillet

Restaurants La Voie Maltée de Chicoutimi et Jonquière

Restaurant Côté Jardin du Holiday Inn Jonquière

Restaurant Le Bordelais de Alma

Banquets Ludo de Alma

et la Boucherie St-Hilaire de Jonquière



www.certifiedangusbeef.com

Le boeuf Angus à son meilleur™

2509824