

► FUTURE SHOP

Super AUBAINES
des Fêtes!

» Magasinez
maintenant.

POUSSÉ VERS LE
SUCCÈS
DOSSIER
DEFI CROISSANCE

cyberpresse.ca

2 0 4 9 8 0 5
2 2 2 4 4 1 4
4 4 5 8 8 9 0 8
8 7 8 6 0 0 0 0
2 1 4 3 2 6 0

Qu'attendez-vous ?
Cliquez ici pour réserver cet espace.

leSoleil cyberpresse.ca

Publié le 09 novembre 2009 à 05h00 | Mis à jour à 05h00

Fabien Girard, l'entrepreneur des bois



Fabien Girard, biologiste, déniché les plantes qui deviendront des épices qu'il qualifie de «boréales».
Le Soleil, Jean-Marie Villeneuve



Annie Morin
Le Soleil

(Québec) C'est en solitaire, «presque à la cachette», que Fabien Girard s'est initié aux plaisirs gourmands de la forêt. Fasciné par ses arômes, il s'est mis à cueillir racines, feuilles, fleurs et fruits qu'il a patiemment séchés et analysés chimiquement avant de les déguster et de les apprêter à toutes les sauces. Après cinq ans d'essais, mais aussi d'erreurs, il est prêt à commercialiser ses coups de coeur.

Le jeune cueilleur des bois est à la fois le biologiste et l'artiste de la coopérative forestière de Girardville, au Lac-Saint-Jean. C'est lui qui déniché les plantes qui deviendront des épices qu'il qualifie de «boréales», du nom de la forêt qui les a vues pousser. Sa première découverte : les tocs! Ceux-là même qui s'agrippent au pelage de mon chien un peu trop vagabond? «Oui. En fait, c'est la racine qui se mange», répond-il, amusé, lors d'un passage au *Soleil*. C'est en lisant sur les plantes sauvages qui se cuisinent à travers le monde que M. Girard a pris conscience du potentiel des tocs, populaires au Japon. Il a aussi regardé du côté des Amérindiens, qui préféraient utiliser les plantes comme remèdes que comme condiments, et d'autres communautés nordiques, comme la Scandinavie et la Russie, pour s'inspirer. Et bien sûr, il s'est promené dans les bois.

Ces recherches, amorcées en 2004, permettent aujourd'hui à la coopérative de lancer une gamme de 21 épices et tisanes, dont cinq plus largement distribuées dans les épiceries fines depuis quelques semaines sous le nom d'Origina. Poivre des dunes, graines de myrica, catherinette, délicatesse de gabelle sauvage : les noms font rêver.

Et le potentiel est quasiment infini. «Ça dort là, c'est inutilisé!» s'émerveille encore Fabien Girard, qui attribue la lente percée des épices toutes québécoises au fait «qu'on est un jeune peuple, on a seulement 400 ans d'histoire».

Pour se rendre jusqu'au consommateur, le bon, la coopérative de Girardville a suivi toutes les règles du parfait entrepreneur agroalimentaire. Étude de marché détaillée, recherche d'une clientèle innovatrice et aisée financièrement, présentation hyper léchée, site Internet avec recettes et accords mets-vins... Tout pour ajouter de la valeur dans les 100 000 petits pots que Cindy Vaillancourt, directrice recherche et développement, espère écouler cette année.

Des efforts sont également déployés pour garder les emplois, de plus en plus rares dans le secteur forestier, en région. L'usine de déshydratation - qui permet de «sécher à frette», dixit Fabien - a été construite à Girardville grâce à un investissement de 650 000 \$. L'ensemble des activités de prospection, de cueillette et de transformation font déjà travailler près de 20 personnes. Des ententes de partenariat avec d'autres régions, toutes aussi boréales, permettront de soutenir la demande en étendant le réseau d'approvisionnement.

© 2000-2009 Cyberpresse inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.