

Industries : production, transformation et fabrication

Fabien Girard : La forêt boréale pour terrain de jeux



Le parcours de Fabien Girard a tout de l'histoire à succès. Ce biologiste à l'aube de la trentaine consacre toutes ses énergies à extraire de la forêt boréale ce qu'elle a de meilleur à offrir « car nous ne connaissons qu'une infime parcelle de ses possibilités curatives et gustatives. » Déjà, ses efforts ont porté ses fruits. En peu de temps, ce passionné des plantes est devenu un des piliers de la Coopérative forestière de Girardville.

Adolescent, Fabien entre dans le Cercle des jeunes naturalistes de sa région. Cette expérience confirme sa passion pour les plantes. C'est cette même flamme qui le poussera à développer comme pas un ses talents de naturaliste et d'herboriste, des connaissances qui l'aident aujourd'hui à découvrir l'immense potentiel de la forêt au nord du Lac-Saint-Jean. Marie-Victorin l'aurait certainement adoré...

Natif de Mistassini, il décide de faire ses études dans la région. Après avoir décroché son diplôme en techniques du milieu naturel au Cégep de Saint-Félicien, il complètera un baccalauréat en biologie à l'Université du Québec à Chicoutimi en 2000.

Le pharmacien de la forêt

Sa formation le destinait à œuvrer dans les différents domaines de la biologie : botanique, zoologie, écologie, physiologie et biochimie ou à se spécialiser en écologie appliquée, sciences marines, physiologie, biotechnologie et agroalimentaire.

Et idéalement, il souhaitait rester dans son coin de pays. « Je savais que j'avais peu de chances de décrocher un des rares emplois au zoo de Saint-Félicien ou dans un hôpital de la région. Après mes études, je me suis donc lancé dans un projet de coopération internationale au Brésil. »

Jamais il ne partira. Deux semaines avant de prendre son vol, il fait un saut à la Coopérative forestière de Girardville – depuis 30 ans dans la gestion durable de la forêt. « On y faisait autrefois l'extraction d'huile essentielle. J'ai proposé à Jacques Verrier, le directeur de la coop à l'époque, de redémarrer cette activité et de travailler à partir des richesses de la forêt », explique-t-il.

Il hérite du mandat d'évaluer le potentiel d'une bleuetière, un travail qui se résumait à... compter les bourgeons et d'en mesurer le potentiel. On était loin du but : « Je devais faire mes preuves! » rigole Fabien.

Mais la piquûre pour les plantes et leurs secrets est toujours là. « J'avais deux amis qui souffraient d'eczéma. Je me disais qu'il y avait sûrement quelque chose dans la forêt qui pourrait les aider, les Amérindiens avaient bien un remède pour chaque mal! »

L'idée fait son chemin. Ses recherches le mettent sur la piste du peuplier baumier dont les bourgeons regorgent de résine aromatique. Il transforme un vieux bâtiment appartenant à un agriculteur du coin en laboratoire de fortune. À temps perdu, il joue les alchimistes et tente d'extraire le précieux nectar grâce à un petit alambic de confection artisanale.

Le miracle se produit au bout de quelques mois. « J'ai réussi à extraire une pleine fiole d'huile pure jaunâtre », raconte-t-il avec émotion. Cette étape marque le début d'une belle et grande aventure.

Trouver l'essence

L'analyse chromatographique montre que le précieux liquide a des vertus cicatrisantes anti-inflammatoires. Fabien confectionne un savant mélange d'huile essentielle, d'huile d'olive et de cire d'abeille. La mixture a un effet immédiat sur l'eczéma de ses copains. « Je pouvais voir de mes propres yeux le pouvoir des plantes sur le corps humain et ce n'était pas de la magie! Lorsque mon patron a vu les résultats, on s'est mis à sortir l'huile de peuplier baumier à pleine caisse! » lance Fabien.

Un prophète dans son pays

Fabien est maintenant à la tête d'un laboratoire de recherche où travaillent une vingtaine de personnes. À ce jour, on a pu extraire des essences végétales, des produits et épices à partir de racines, de tiges, de feuilles, d'arbres et de fleurs de la forêt boréale pour une gamme de produits thérapeutiques et aussi culinaires. Car, de pharmacie à garde-manger, il n'y avait qu'un pas que le jeune botaniste a allègrement franchi.

La découverte culinaire suit le même processus : tout commence par une forte intuition. « On se base d'abord sur l'analyse chromatographique de l'arôme qui nous révèle la chimie des molécules composant le parfum ou la saveur. Et selon les molécules, plus lourdes, plus légères, attachées à un sucre, et l'hydrolyse enzymatique, cela me dit comment je pourrai adapter la plante sur le plan culinaire. Pourvu que la plante soit bien sûr comestible! »

Les recherches du jeune Girard ont aussi attiré l'attention de grands chefs qui ont eu recours à ses services pour trouver de nouvelles épices d'ici à incorporer dans leurs plats « des richesses du Québec jusque-là méconnues », dira Fabien.

Ses essais culinaires prometteurs l'ont conduit, en 2008, à publier le livre *Secrets de plantes*, un succès de librairie. L'auteur y démontre qu'il faut sentir, voir, toucher et aussi goûter pour bien saisir tout ce que dame Nature a à offrir.

Récemment, Fabien Girard remportait le prix Alphonse-Huard décerné par le Conseil du loisir scientifique du Saguenay – Lac-Saint-Jean. La consécration. « Quand j'ai commencé mes travaux, je n'en parlais à personne, j'avais peur qu'on me traite de fou. Aujourd'hui, les gens me connaissent et je suis fier de pouvoir leur dire : " ce sont nos richesses et nous pouvons les utiliser. " »