

suite101.fr

Les épices de la forêt boréale, des produits naturels à valoriser

3 déc. 2010 Lise Gobeil

Le territoire forestier québécois regorge de plantes sauvages aromatiques aux diverses applications culinaires. Des saveurs nouvelles: les épices d'Origina.

C'est en 2009 qu'est née la gamme des 21 épices et tisanes d'Origina Être boréal, issue de l'inventivité d'une communauté de travailleurs du bois à la recherche d'alternatives économiquement viables, et des recherches d'un passionné de la flore. Tirés de feuilles, fleurs, bourgeons, tiges ou même racines, graines et fruits séchés, présentés entiers ou sous forme de poudres ou farines, les aromates de la forêt connaissent depuis un succès indéniable.

Portant des noms évocateurs de nature sauvage tels Floralties d'épilobes, Nard des pinèdes, Graines de Myrica, ces épices expriment les parfums et saveurs uniques d'un terroir riche et généreux.

Des ressources forestières différentes du bois

La forêt boréale, qui recouvre une importante superficie des pays nordiques dont environ le tiers du Québec, a été traditionnellement exploitée pour le bois d'œuvre ou de construction, et pour la pâte à papier.

Même si aujourd'hui la coupe de ces vastes étendues composées aux trois quarts de conifères s'effectue de manière plus écologique, elle ne garantit plus la prospérité économique d'autrefois. C'est pourquoi les prospecteurs des bois actuels s'exercent plutôt à scruter le sol, à la recherche d'arbustes et plantes sauvages indigènes aux propriétés particulières potentiellement commercialisables.

C'est dans cette optique que le biologiste Fabien Girard a été embauché il y a une dizaine d'années par la Coopérative forestière de Girardville, petite municipalité du nord du Lac-Saint-Jean, avec mandat d'inventorier des végétaux forestiers comestibles, pour application en cuisine. Le chercheur a patiemment fait la preuve qu'au-delà des champignons, baies et autres petits fruits connus, des plantes indigènes savoureuses, aux possibilités énormes, abondent dans les sous-bois du Québec, et il est grand temps de les faire connaître et de les exploiter.

Des plantes sauvages qui rehaussent les saveurs: recherche et développement

Les premières découvertes forestières du jeune scientifique ont été guidées par son intuition. Pour parfaire ses connaissances, il a beaucoup consulté la littérature traitant des plantes sauvages nordiques utilisées dans l'art culinaire, notamment dans les pays scandinaves et en Russie. Les Amérindiens l'ont aussi grandement inspiré par leur utilisation médicinale des plantes locales.

En véritable disciple du frère Marie-Victorin, il a colligé de précieux renseignements sur les caractéristiques des végétaux, leur cueillette et les méthodes d'extraction des huiles. C'est en laboratoire, par distillation des diverses parties de plantes récoltées dans les boisés, qu'il obtient d'abord les huiles essentielles. La structure moléculaire de la saveur des différentes composantes lui est ensuite révélée par analyse chromatographique, ce qui lui

permet d'en rechercher les meilleures applications pour la table en multipliant essais culinaires et tests de goût.

Dans ses recettes, l'épice de thé du Labrador, par exemple, met délicatement en valeur le gibier. Elle est excellente pour faire mariner les viandes ou ajouter une touche boisée aux gelées et confitures. Les feuilles entières sont d'ailleurs utilisées pour concocter une délicieuse tisane.

Une valeur ajoutée au couvert forestier

Qu'ils soient appelés produits forestiers non ligneux (PFNL) ou produits dérivés de la forêt, ces récoltes entièrement biologiques représentent un créneau avant-gardiste qui, tout en consolidant des emplois dépendants de la ressource, en crée de nouveaux. Depuis ses débuts, la Coopérative forestière de Girardville a toujours eu un souci d'exploitation responsable favorisant la croissance durable de la forêt. Et même si elle n'espère pas retrouver la prospérité économique du temps où l'industrie du bois était florissante, elle se positionne stratégiquement comme chef de file en production agro-forestière innovatrice de grande qualité.

Assurer la pérennité par une récolte écologique

Ainsi, dans une constante préoccupation environnementale, la préservation de la ressource et la régénération des végétaux sont assurées en laissant intact en forêt le quart de la matière récoltable. De plus, l'entreprise garantit la traçabilité des produits par géoréférencement, empêchant ainsi des visites trop fréquentes aux mêmes sites, et la cueillette s'effectue manuellement. La récolte est rapidement transportée vers les séchoirs de l'usine de transformation par camion réfrigéré, pour conserver toutes les propriétés aromatiques des plantes.

Des applications cosmétiques

Bien qu'au départ les épices boréales aient été développées pour les restaurateurs et autres acteurs de la haute gastronomie, le plan marketing cible aujourd'hui le marché grand public, pour une utilisation régulière par tous les cuistots. En 2011, l'entreprise prévoit doubler la production initiale et fabriquer 200 000 pots d'épices.

Pour faire connaître les nombreuses vertus des plantes de ce terroir, la division d'Origina de la coopérative souhaite également débiter la commercialisation d'une gamme de produits de soins corporels et cosmétiques. Baumes, crèmes, onguents, lotions et sels de bain à base d'huiles essentielles tirées de la forêt boréale s'aligneront bientôt sur les tablettes des commerçants.

Tous droits réservés Lise Gobeil.