

ARTISANS DE FINES HERBES SÉCHÉES

Il s'agit d'ouvrir un seul de leurs petits pots pour constater que l'arôme y est, le goût tout autant. Produire des fines herbes est une chose, les transformer en est une autre. Le défi sera d'en conserver toute la saveur. Depuis trois ans, une ferme certifiée biologique de Saint-Marcel s'y adonne avec beaucoup d'ingéniosité dans la façon de faire. Bienvenue chez Danielle Turpin et Daniel Bigras, de la Récolte d'Osiris.

PAR ISABELLE ÉTHIER, AGR.



Photo : Isabelle Ethier

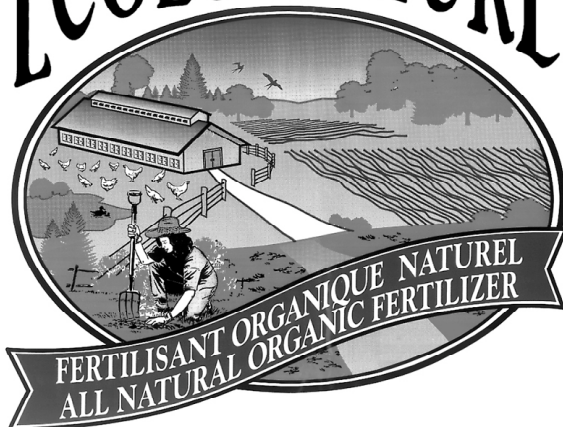
C'EST EN 2002 que le couple d'agriculteurs décide de se spécialiser dans la production et la transformation de fines herbes. D'abord fermiers de famille pour 75 partenaires, leur production maraîchère apparaissait de plus en plus difficile à rentabiliser. « Nous trouvions parfois laborieux de vendre nos surplus de légumes, explique Daniel. Le fait de commercialiser des produits périssables ajoute un stress énorme durant la saison des récoltes. C'était souvent très frustrant de revenir du marché avec des légumes non vendus qu'il fallait tout simplement jeter car devenus trop mûrs. » L'agriculteur poursuit : « Nous devons nécessairement développer la transformation

à la ferme pour valoriser davantage notre production et mieux nous positionner sur le marché. » Le défi est donc lancé pour le couple d'artisans : produire une gamme de fines herbes séchées tellement savoureuses que personne ne pourra y résister. « Il n'y avait pas ce genre d'entreprise dans la région ni même au Québec, poursuit Daniel. Ce fut pour nous l'occasion de nous démarquer des autres fermes. » Outre le goût du défi, Daniel Bigras et sa conjointe Danielle Turpin souhaitent augmenter la rentabilité de leur entreprise en misant sur des aliments dont la mise en marché peut s'étaler tout au long de l'année.

LES JARDINS

Ail, aneth, basilic, ciboulette, coriandre, estragon, marjolaine, menthe, origan, pavot, persil, romarin, sauge, sarriette et thym. À ce bouquet d'herbes s'ajoutent de l'oignon, du céleri, du paprika, du poivre de Cayenne, qui sont également produits et récoltés pour ensuite être séchés, réduits en poudre ou broyés et mis en bouteille. Toutes ces étapes sont réalisées sur les lieux de la production. L'expertise des champs était déjà acquise, nous explique l'agriculteur. « Nous produisons déjà plusieurs espèces de fines herbes pour nos paniers ASC et nous avons de bons résultats.

ÉCOLO-NATURE



Produits organiques Écolo-Nature, une division de Les Œufs d'Or inc., a développé une toute nouvelle technologie consistant à transformer le fumier des poulettes et des pondeuses en fertilisant.

Le fumier de volaille provenant de la ferme Les Œufs d'Or inc. est mis en compost afin de produire un fertilisant organique de haute qualité et entièrement naturel. Écolo-Nature est un engrais vert par excellence.

ÉCOLO-NATURE

- améliore la fertilité de votre sol en augmentant sa porosité;
- accroît la capacité de rétention des minéraux fournis par le fertilisant;
- augmente la concentration des matières organiques;
- ajoute au sol des micro-organismes pendant qu'il active la source d'aliment pour ceux déjà existants.

Écolo-Nature est tout indiqué pour la production horticole, les cultures maraîchères et pour les grandes cultures biologiques. Il est aussi recommandé pour les jardins et les gazons.

FACILE À MANIPULER ET NE DÉGAGE QUE TRÈS PEU D'ODEUR.

APPROUVÉ PAR DES ORGANISMES BIOLOGIQUES
LIVRAISON DISPONIBLE PARTOUT AU QUÉBEC

Approuvé pour l'agriculture biologique par Garantie Bio-Ecocert et OMRI

ANALYSE MINIMALE GARANTIE

| | | | |
|------------------------------------|-------|-------------------------------|--------|
| Azote totale | 5,00% | Magnésium (Mg) | 0,50% |
| Azote soluble à l'eau | 2,50% | Fer (Fe) | 0,20% |
| Azote insoluble à l'eau | 2,50% | Manganèse (Mn) | 0,05% |
| Acide phosphorique assimilable | 6,00% | Zinc (Zn) | 0,05% |
| Potasse soluble (K ₂ O) | 3,00% | Composition organique minimum | 50,00% |
| Calcium (Ca) | 9,00% | Teneur maximale en humidité | 20,00% |

CONTACTEZ-NOUS!

LES ŒUFS D'OR INC.

34, rue Chénier
Val-d'Or (Québec) J9P 3S3
Tél : 819.824.4419
Fax : 819.824.4418

www.ecolo-nature.com

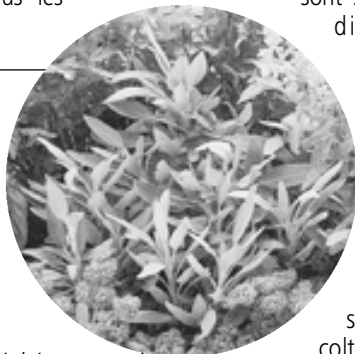
La production elle-même n'est pas très difficile à réussir, explique Daniel. Les plants de fines herbes sont moins exigeants au plan de la fertilisation. En fait, plus les

plants subissent des conditions arides, plus ils sont concentrés en goût. » Pour ce qui est du désherbage, la plupart des champs sont sur paillis de plastique. Au dire des propriétaires, c'est effectivement coûteux. Par ailleurs, cette régie permet d'épargner beaucoup de temps de main-d'œuvre et de désherbage. Par année, la ferme pose l'équivalent de 20 000 pieds de plastique, lequel doit être enlevé après la

hydrique, poursuit l'agricultrice. Nos plants sont très peu maladiés... »

Au chapitre des ennemis des cultures, seul le ver gris semble actuellement causer des torts. L'année dernière, par exemple, l'aneth s'est fait pratiquement tout dévorer, et la marjolaine a dû être semée une deuxième fois. « Nous utilisons la lutte biologique à l'aide de produits (B.t.) autorisés en agriculture biologique en plus de pratiquer le ramassage à la main lorsque les ravageurs ne sont pas trop nombreux. Cette année, nous laisserons les mauvaises herbes entre les rangs dans le but d'y attirer les vers gris. »

Quelques petits trucs pour vos propres fines herbes



Gardez vos fines herbes séchées rangées dans les armoires, à la noirceur.

Ne vous faites pas prendre par l'achat de fines herbes séchées en vrac. Il n'y a pas plus d'arôme...

Ne saupoudrez jamais vos assaisonnements au-dessus d'un plat fumant. L'humidité fera durcir les poudres et altérera les herbes.

Pour alléger votre poivre en grain, ajoutez-lui l'équivalent d'un tiers de graines de coriandre.

saïson des récoltes. « Comme nous transformons tous les plants sur place, le séchage doit se faire tout de suite après la récolte. Dans le temps du basilic par exemple, je ne suis pas du tout disponible pour aller dans le champ. Pour nous, le paillis de plastique est très avantageux pour cet aspect, d'autant plus qu'il permet de maintenir la chaleur et l'humidité du sol. Le type de sol étant un loam sablonneux, le paillis de plastique favorise une régularité



Des kilomètres de paillis de plastique pour épargner du temps et des pesticides

Le jus d'herbe de blé biologique

Produit et distribué par Ferme Eugénia enr.

Purifie le sang, nettoie les cellules, les tissus et les organes. La chlorophylle capte l'énergie solaire, l'emmagasine et la restitue à l'organisme humain. C'est un aliment régénérateur et un outil de prévention de premier ordre.

La consommation de 500 ml de jus d'herbe de blé équivaut à l'apport nutritionnel de 33 livres de légumes biologiques¹. Or, nous ne consommons en moyenne que 1,8 livres de légumes par semaine².

La chlorophylle peut servir de base à une désintoxication en profondeur et à la régénération d'un système affaibli³.

Johanne Dubé, prop.
Tél. : 418.736.5114
Télec. : 418.736.8362
eugenia@incontournable.com
www.incontournable.com/eugenia

Ferme Eugénia®

¹ Dr Charles Schnabel
² Yvon d'Amours, Le point sur l'alimentation et la santé
³ Claude Gélinau, La germination dans l'alimentation

Aussi disponibles : Fumier de ver de terre, vers à compost

Ferme Bio-Rard



Produit du Québec



Bio-Rard, une ferme familiale où l'on se soucie de l'environnement... et de vous!

-Vente de moulée et de poulet biologiques certifiés



- Achat de grains bio avec certification

Mario, Annie, Donald et Karine Bérard

384, rang Casimir, Ange-Gardien, Qc (450) 293-3448

Le réseau bio

QUINZE FINES HERBES ET 31 SAVEURS

Au moment de notre passage sur la ferme, les plants d'oignons poussaient déjà dans la serre, quelques autres herbes venaient à peine d'émerger en plantules, alors que d'autres étaient prêtes pour le repiquage. De la serre, nous passons à l'atelier de transformation. L'équipement est composé d'une ébrancheuse-rouleuse servant à séparer les branches des feuilles, d'un séparateur-souffleur, d'un système de tamisage à trois étages, d'un moulin-marteau servant à réduire en poudre l'oignon, l'ail, le céleri et le piment, et enfin d'un granulateur. « Tout cet équipement a été adapté par Daniel, répétera fièrement sa conjointe. Certains appareils ont été achetés usagés et adaptés

pour nos besoins. » Toutefois, avant d'être transformées, les herbes doivent d'abord être séchées dans un déshydrateur conçu et adapté encore une fois par Daniel. L'endroit doit être sec, bien aéré et sombre. L'appareil fonctionne selon le même principe qu'un déshumidificateur. Il contient des planches de séchage qui s'emboîtent les unes sur les autres.

Une fois séchées, les herbes sont mises dans de gros barils noirs fermés hermétiquement. L'idée est de pouvoir conserver toute la saveur et la couleur des herbes. Tout le procédé de transformation et de conservation de leurs herbes est au point. La saveur y est, autant que la couleur. L'étape suivante, c'est de vendre et de faire connaître ces herbes signées Osiris.



Photo : Isabelle Ethier

La Récolte d'Osiris est présente dans plusieurs salons chaque année pour faire découvrir ces produits uniques.



Photo : Isabelle Ethier

Daniel Bigras explique le fonctionnement du séparateur-souffleur qu'il a mis au point lui-même alors que même des ingénieurs y perdaient leur latin!

DES SALONS ET DES DÉGUSTATIONS

Certes, le goût est unique. Précisons d'autre part qu'aucun anti-agglomérant n'est ajouté, comme c'est le cas pour la plupart des fines herbes vendues en magasin. « Les chefs cuisiniers qui découvrent nos herbes sont tous surpris, souligne Danièle. Nous sommes toujours encouragés lorsque nous faisons découvrir nos produits aux consommateurs. » Que d'énergie, mes amis! « Nous n'avons pas le choix, poursuit-elle. C'est le seul moyen de nous faire connaître et d'entrer en contact direct avec les consommateurs. » Par année, le couple participe à une douzaine d'événements, des expositions permettant de vendre et de faire déguster les

produits. En 2004, un peu plus de 13 000 bouteilles de 100 ml et quelques centaines de 500 ml ont été vendues. Cette année, on s'attend à dépasser les 30 000 bouteilles. L'objectif des propriétaires est d'atteindre une vitesse de croisière autour des 50 000 bouteilles. Vendues principalement dans les magasins d'aliments naturels, les fines herbes Osiris se retrouvent également dans des épiceries fines et certaines épiceries IGA. Deux distributeurs y sont associés, soit Moulin aux Abénakis et Distribution L'Escalier, qui couvrent ensemble le territoire québécois. ♦

Recettes...

DÉLICIEUSES TREMPETTES ESTIVALES

Mélanger 1/4 t. de crème sure ou de yogourt avec 1 à 2 c. à thé de Délice Osiris ou de paprika accompagné de sel ou de miso...

SAVIEZ-VOUS

qu'une fois séché, un pied de céleri donne l'équivalent d'une demi-tasse de poudre moulue? Que ça prend 30 piments de type paprika pour faire une tasse d'épice moulue?

ÉMINCÉ DE VEAU AU PAPRIKA ET À LA FLEUR D'AIL (pour 4 personnes)

| | |
|----------------------------|---------|
| Huile d'olive | 15 ml |
| Émincé de veau bio | 450 g |
| Sel de céleri Osiris | au goût |
| Poivre du moulin | au goût |
| Paprika Osiris | 5 ml |
| Fleur d'ail Osiris | 5 ml |
| Vin blanc bio | 30 ml |
| Fond brun maison | 45 ml |

Méthode

Faire chauffer la matière grasse et y faire sauter le veau préalablement assaisonné de sel de céleri et de poivre puis aromatisé au paprika et à la fleur d'ail. Mouiller avec le vin blanc et le fond brun. Servir avec des légumes de votre choix.



Manon Bourgault

Stylisme culinaire

514.258.9453

418.354.2422

alcoloco1@hotmail.com

www.twohumans.com/portfolio

