

Des fines herbes biologiques aux saveurs uniques

Par Karine Gariépy

CLD Les Maskoutains

Sur quoi repose la qualité exceptionnelle des fines herbes de la ferme écologique La Récolte d'Osiris? Sans doute sur le soin qu'apporte Danielle Turpin aux plantes qui ornent les terres tantôt vallonnées mais surtout planes du paysage de Saint-Marcel-de-Richelieu.

De la planification du champ jusqu'à l'étiquetage, chaque étape est réalisée sur place dans le but de conserver tout le bouquet de couleurs et d'arômes naturels des plantes et légumes transformés.

Avec un visible bonheur, Danielle Turpin et Daniel Bigras mettent au profit de leur clientèle leur vaste savoir-faire relié à la transformation des fines herbes. « Nos clients ne peuvent plus revenir à leurs anciennes épices une fois qu'ils ont essayé les nôtres, déclare avec vitalité Danielle Turpin.

Ils nous sont très fidèles. » « Les gens découvrent peu à peu nos produits; nous connaissons une croissance constante », ajoute Daniel Bigras.

Les fines herbes et assaisonnements produits grâce à des méthodes artisanales uniques au Québec ne contiennent pas de gluten et souvent très peu de sel. Ils ne sont pas irradiés et leur culture répond aux normes strictes de l'agriculture biologique.

L'organisme Éco-Cert accorde la certification biologique à chacun des 31 produits, dont certains sont rares comme le basilic citronné, la fleur d'ail et le céleri salé. Le délice d'Osiris est un mélange de sel de mer, d'herbes judicieusement choisies ainsi que de légumes déshydratés, tels que l'ail, l'oignon, le céleri et le poivron. Il ne contient que 5 % de sel et rehausse à merveille le goût des sauces, soupes, béchamels et viandes. « Ce produit est le

plus populaire », dit Danielle Turpin en montrant une poudre colorée et parfumée. Tous les assaisonnements sont disponibles dans le format de 100 ou de 500 millilitres. Leurs bouteilles sont presque entièrement couvertes par l'étiquette afin de garder le maximum des propriétés gustatives des plantes et légumes.

Acheter les produits locaux, un geste pas banal

« Lorsque les consommateurs achètent nos produits, ils encouragent une famille d'ici », déclare Danielle Turpin. Acheter les produits locaux est un investissement pour notre économie, mais aussi pour la planète entière, puisque nous ne contribuons pas au travail des enfants dans des conditions inhumaines, poursuit-elle. En outre, c'est beaucoup plus écologique, puisque moins d'énergie est consommée notamment pour le transport des denrées. » La jeune femme conscientisée croit fermement qu'acheter local est un petit geste simple que peut poser chaque consommateur et qui fait vraiment une différence. Elle a elle-même adopté un mode de vie qui s'harmonise avec ses convictions. « Acheter, c'est voter », répète-t-elle.

Des mois d'avril à décembre depuis 1998, le couple accueille des jeunes provenant de partout sur la planète par le biais de l'organisation WWOOF, dont l'acronyme est issu des mots anglais World Wide Opportunities on Organic Farms. Ces travailleurs apportent leur aide sur la ferme et, en échange, sont nourris et logés pendant la durée de leur séjour. « Nous sommes une ferme-école, nous recevons souvent des stagiaires », affirme Danielle Turpin qui a elle-même habité entre autres à Hawaii et en Californie.



Une ferme foisonnante à tous les niveaux

Il est très important pour le couple de respecter les critères rigoureux de l'agriculture biologique, même si cela entraîne des coûts additionnels. « Il n'est pas toujours facile de se procurer toutes les semences biologiques, mais la certification biologique est un bon repère pour les consommateurs », soutient Danielle Turpin.

« De la production à la mise en marché, chaque étape comporte son lot de défis », lance Daniel Bigras. Les agriculteurs, qui font eux-mêmes la distribution, souhaitent conquérir le marché québécois et même déborder de ces frontières.

Féru d'électronique, Daniel Bigras crée et améliore continuellement les machines utilisées par le couple notamment pour la culture, la transformation et l'étiquetage.

Outre la machinerie, le couple développe sans cesse de nouveaux produits en testant chaque année dans leur champ des variétés différentes.

Sur le site Internet de la ferme, auquel on accède à l'adresse www.biosiris.ca, il est possible de commander directement tous les produits. On y trouve aussi les points de vente des fines herbes et assaisonnements biologiques ainsi que les coordonnées pour joindre le duo de la ferme La récolte d'Osiris, en référence au dieu égyptien des récoltes.