



Une série de bières forestières inspirées de la forêt lanauoise

Par Geneviève Quesy pour le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL)



*Pascal Fiset, de la
Microbrasserie
Trécarré, et la série des
bières forestières.*

*Crédit Photo :
Microbrasserie Trécarré*

Avec sa série de bières forestières aromatisées aux herbes et petits fruits de la forêt, la Microbrasserie Trécarré fait d'une pierre trois coups.

En plus de rendre hommage à la forêt boréale, la microbrasserie de Saint-Côme s'est engagée à respecter la Charte des valeurs des entreprises du secteur des produits forestiers non ligneux (PFNL) de Lanaudière dans son approvisionnement, un code d'éthique visant à protéger la nature. Cette démarche d'excellence s'est fait remarquer, et certaines bières de leur série forestière ont remporté des médailles. Toute une fierté pour la région !

Les propriétaires de la microbrasserie fondée en 2018, Marc Cloutier, Évelyne Miljours et Pascal Fiset, ont voulu créer une image de marque distinctive. « On s'est demandé ce qui nous différenciait, puis on s'est dit qu'on était entouré de forêt, qu'on avait ici dans la région un programme de formation pour les cueilleurs. On a entendu parler d'une charte des valeurs que les cueilleurs de la région ont mise en place, alors on a décidé de faire affaires avec des gens qui y adhéraient pour notre approvisionnement. Nos produits sont dans les premiers à avoir arboré le logo de la charte sur leurs étiquettes », disait Pascal Fiset en entrevue.

Sous la coordination du CDBL, la Charte des valeurs a été lancée en septembre 2022 par le Comité PFNL Lanaudière, qui regroupe des cueilleurs et des entreprises exploitant les produits comestibles de la forêt. Les signataires s'engagent à respecter des pratiques d'affaires durables, éthiques et respectueuses de l'environnement.

« Notre première bière a été l'Épineuse, une pale ale aromatisée aux pousses d'épinette », a raconté Pascal Fiset. « Par la suite on a sorti la IPA du Nord Forestier au myrique baumier, qui a remporté la médaille d'or au Canada Beer Cup. On a aussi mis en valeur le sumac vinaigrier et la comptonie voyageuse, entre autres. Un de nos employés est dédié aux produits forestiers, et c'est lui qui fait affaires avec les cueilleurs. »

Afin de préserver encore mieux les ressources sauvages, les propriétaires de la Microbrasserie Trécarré ont le projet d'en faire eux-mêmes la culture, a ajouté l'entrepreneur. « Depuis deux ans, on aménage des plates-bandes, auxquelles on ajoutera des panneaux d'interprétation pour que les clients puissent découvrir les plantes qu'on utilise. »



La série des bières forestières de la Microbrasserie Trécarré, et quelques aromates issus de la forêt entrant dans leur composition.

Crédit Photo : Microbrasserie Trécarré

Faire de la bière avec des pousses de conifères est encore innovateur, admet Pascal Fiset. « C'est beaucoup de recherche et développement. On fait des brassins tests avec le petit système de brassage que j'utilisais en tant que brasseur amateur, en tenant compte des suggestions des cueilleurs. Puis on adapte la recette pour nos grosses cuves. Il y a toujours des ajustements à faire en cours de brassage ou de fermentation pour doser, et avoir vraiment le goût qu'on veut. »