

Produits forestiers comestibles : Pour contribuer à un avenir alimentaire sain et bio

Mont-Blanc, le 16 novembre 2023 - Monarde, asclépiade, grande bardane, ou encore l'ortie, tous ces produits sont issus de la forêt et peut être même de votre jardin. En plus d'être comestibles, ils sont délicieux! Plus connus sous le nom de PFNL : produits forestiers non ligneux, ces produits restent méconnus du grand public, alors qu'ils ont toute leur place dans nos assiettes!

L'an passé, un premier événement réunissait les entrepreneurs du territoire intéressés par cette filière émergente. Le rendez-vous de cette année fut une seconde étape dans l'accélération de la promotion des PFNL. Organisé à [La Manufacture](#), par la MRC des Laurentides et sa Corporation de développement économique, cet événement avait pour but de sensibiliser les élus au potentiel extraordinaire de cette filière alimentaire.

Présentation, retour d'expérience des producteurs sur le terrain, dégustation, tous les ingrédients étaient réunis pour faire découvrir aux élus ce projet de mise en valeur des ressources forestières du territoire, autres que la fibre de bois. Deux chefs d'exception de l'École Hôtelière des Laurentides ont présenté avec brio leur art culinaire en cuisinant des PFNL, dans [La Cuisine](#), une cuisine industrielle tout équipée, située à La Manufacture, offerte en location aux entrepreneurs du secteur alimentaire.

Tout comme les produits agricoles, les PFNL ont tout à fait leur place dans nos assiettes, aussi bien dans notre alimentation quotidienne, que sur un menu au restaurant. Ce sont des aliments sains, biologiques, avec une forte valeur nutritive et disponibles en abondance dans nos forêts, comme le sirop d'érable et les champignons.

PLAN D' ACTIONS POUR DÉVELOPPER LA FILIÈRE DES PFNL SUR LE TERRITOIRE

- **Réseautage et événement culinaire** avec les acteurs de cette industrie et le grand public
- **Capsules gastronomiques et éducatives** pour mettre en lumière les chefs locaux et leurs recettes préparées à base de PFNL
- **Sentier mycotouristiques au parc Éco-Laurentides** à Mont-Blanc, avec l'aménagement d'un sentier d'interprétation des PFNL, pour offrir des visites guidées et des ateliers éducatifs
- **Rendre les terres publiques intramunicipales accessibles** aux entrepreneurs et producteurs du secteur alimentaire pour favoriser l'émergence de la production de PFNL
- **Soutenir les entrepreneurs agricoles** dans leurs efforts en recherche et développement pour développer de nouvelles parcelles de PFNL

Cette nouvelle industrie alimentaire à un avenir prometteur! Restez à l'affût pour connaître les prochains événements organisés. Vous êtes un entrepreneur ou producteur intéressé par cette filière? Contactez Antoine Thibault-Lepage : athibaultlepage@cdemrclaurentides.org | 819-681-3373, poste 1413

– 30 –

Information :

Catherine Signoret
Agente aux communications
MRC des Laurentides
(819) 326-0666, poste 1048
csignoret@mrclaurentides.qc.ca