

Une journée inspirante et un recueil de recettes pour faire rayonner les arômes du territoire

Rimouski, le 23 octobre 2025 – Près de 65 participants ont pris part, le 15 octobre dernier aux Jardins de Métis, à la Journée régionale sur la filière genévrier, organisée par le Comité Filières des produits forestiers non ligneux (PFNL) et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent.

L'événement a rassemblé producteurs, transformateurs, chercheurs et acteurs du développement autour d'un objectif commun : consolider et faire rayonner les filières émergentes au Bas-Saint-Laurent. Conférences, panels et discussions ont permis de dresser le bilan des projets réalisés depuis près de dix ans et de tracer la voie pour les prochaines étapes.

Une filière innovante et porteuse

Le bilan présenté en matinée a mis en lumière le projet de pépiniéristes, qui souligne un enjeu majeur : la culture du genévrier est encore absente des productions québécoises, alors que la demande ne cesse de croître, notamment avec la multiplication des distilleries. Des tonnes de genévrier sont importées annuellement, alors que deux espèces indigènes poussent naturellement dans le Bas-Saint-Laurent.

Depuis 2016, la région se distingue par une démarche structurée et novatrice, appuyée sur plusieurs études et projets de recherche. Ces travaux, réalisés en collaboration avec des partenaires tels que Biopterre ont permis de mieux comprendre le potentiel des cônes, d'expérimenter la culture aux champs et de développer une expertise régionale unique.

Le Comité Filières PFNL et cultures innovantes entend maintenant poursuivre la mise en culture et la valorisation du genévrier en misant sur l'innovation, la recherche et la concertation régionale.

Un recueil de recettes pour célébrer les arômes du territoire

La journée s'est conclue par le lancement officiel du recueil de recettes de la filière genévrier, une réalisation collective qui met en valeur le savoir-faire des entreprises régionales et la richesse aromatique des produits forestiers non ligneux.

À la suite du dévoilement, un panel de développeurs a permis d'approfondir la réflexion autour du potentiel des aromates régionaux. Ce panel réunissait Perle Morency de Côté Est, Laurie-Anne Morissette de Potions Boréales, Caroline Durette des Jardins de l'Orme, ainsi que les chefs Adrian Pastor du Projet Yaku et Pierre-Olivier Ferry de l'Atelier culinaire Pierre-Olivier Ferry. Ensemble, ils ont partagé leur expérience et leur vision du développement de nouveaux produits mettant en valeur le genévrier et les arômes du territoire.

Le [recueil](#) est disponible sur le [site web de la Filière PFNL](#), et les recettes peuvent également être consultées dans la nouvelle section « Recettes » du [site de Saveurs du Bas-Saint-Laurent](#).

« Cette mobilisation témoigne de la créativité et le dynamisme des acteurs du Bas-Saint-Laurent autour des produits forestiers non ligneux. Ensemble, nous faisons du Bas-Saint-Laurent un véritable laboratoire d'idées », souligne Nicole Lavoie, directrice générale de Saveurs du Bas-Saint-Laurent.

– 30 –

Informations et demande d'entrevue :

Nicole Lavoie, directrice générale, Saveurs du Bas-Saint-Laurent

418 724-9068, poste 101 | nicolelavoie@saveursbsl.com

Source :

Justine Bélanger, agente aux communications, Saveurs du Bas-Saint-Laurent
communications@saveursbsl.com