

LA SAVEUR DES ARBRES



Le bois des arbres a-t-il une saveur ? La plupart du temps oui ! S'il est vrai que le bois d'une majorité d'espèces d'arbres présente un certain goût, voire même une odeur caractéristique, ce n'est toutefois pas le cas du bois de bouleau blanc. Celui-ci n'a pratiquement aucune saveur. Cette particularité ne s'applique pas à tous les bouleaux. Par exemple, le bouleau jaune offre un léger goût sucré rappelant celui de la menthe. En passant, le bouleau jaune est l'arbre emblématique du Québec !

En cuisine, le bois est parfois utilisé pour parfumer les ingrédients. Par exemple, il est possible de fumer des aliments avec du bois de chêne, de noyer, d'érable ou de pommier pour les imprégner des saveurs associées à ces essences lorsqu'elles brûlent. La fumée peut même conférer un goût sucré aux aliments.

Saviez-vous que l'entreprise Xylo-Carbone, située à Saint-Tite en Mauricie, est spécialisée dans la transformation du bois en produits de carbone végétal ? Elle utilise un procédé de fabrication qui permet la récupération des gaz de pyrolyse. Les principales applications sont : le charbon de bois feuillu pour la cuisson sur BBQ, le biochar pour la revalorisation des sols en agriculture ainsi que le biocarbone pour le remplacement du charbon minéral qui est extrait de la terre et est non renouvelable.

L'entreprise opère aussi un site de tronçonnage et de triage de billes de bois sur un terrain de plus de 15 hectares. Cette approche minimise les rejets de bois qui servent désormais à la production de carbone végétal. L'entreprise participe ainsi activement à une saine gestion des forêts.



Pour en savoir davantage sur la pyrolyse et la fabrication du charbon de bois, allez sur xylocarbone.com

