

Au fil des ans

REVUE DE LA SOCIÉTÉ HISTORIQUE DE BELLECHASSE

Regard sur notre patrimoine
LE TEMPS DES SUCRES

volume trente numéro un 7 \$

www.shbellechasse.com

Conseil d'administration

PRÉSIDENT **Michel Tardif**

418.882.8160 micheltartif@rocketmail.com

VICE-PRÉSIDENT **Pierre Prévost**

418.882.3528 pierre.prevost@globetrotter.net

SECRÉTAIRE-TRÉSORIÈRE **Lucie Fillion**

418.882.2402 lucie.fillion@fsaa.ulaval.ca

ADMINISTRATRICE **Marie-Josée Deschênes**

418.882.3528 mjdeschenes@mjarchitecte.com

ADMINISTRATEUR **André Bouchard**

418.243.2396 abbenee96@gmail.com

ADMINISTRATEUR **Mario-Georges Fournier**

418.883.3952 fournier.mar@globetrotter.net

ADMINISTRATEUR **Pierre Lefebvre**

418.903.1899 pilefevre@videotron.ca

ADMINISTRATEUR **Nicolas Godbout**

418.243.3579 nicolas.godbout@hotmail.com

Territoire

MRC DE BELLECHASSE

Équipe éditoriale

RÉDACTRICE EN CHEF **Marie-Josée Deschênes**

ÉQUIPE ÉDITORIALE **Pierre Prévost,
Marie-Josée Deschênes, Lucie Fillion,
Michel Tardif, Nicolas Godbout, René Minot**

RÉVISEUR **René Minot**

GRAPHISME **Nicolas Godbout**

COUVERTURE

Érablière dans le 1^{er} Rang de Saint-Gervais.

(Photographie : Paul St-Arnaud, 2018.)

Informations

COTISATION ANNUELLE **30 \$**

ADRESSE POSTALE **8, avenue Commerciale,
Saint-Charles (Québec) G0R 2T0**

COURRIEL **mjdeschenes@mjarchitecte.com**

DÉPÔT LÉGAL **Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2006** ISSN D381 079

Les textes publiés dans cette revue sont de la responsabilité de leurs auteurs. Le masculin est utilisé sans aucune discrimination et uniquement dans le but d'alléger le texte.

Au fil des ans est publiée quatre fois l'an. La Société historique de Bellechasse, incorporée en 1985, est membre de la Fédération des sociétés d'histoire du Québec.

Présentation

Le printemps frappe à nos portes et la Société historique de Bellechasse a pensé vous concocter un dossier sur le temps des sucres, donc sur la culture et l'exploitation de l'érable, autrement dit l'acériculture. Bien entendu, on évoquera les travaux de Réjean Bilodeau, lesquels ont amené la MRC de Bellechasse, voici un an, par résolution du conseil des maires à reconnaître Bellechasse comme le Berceau mondial de la technologie acéricole. Notons d'ailleurs que le tome II des recherches de Réjean sera publié le 19 mai 2018. Nous profiterons donc de ce numéro d'*Au fil des ans*, pour faire un bref survol de son travail colossal.

Écrire sur l'acériculture, c'est écrire sur nos racines, sur ce qui nous distingue et nous unit comme Bellechassois. Qu'ils soient le fruit des recherches de scientifiques ou du travail du paysan ou de l'artisan, les produits de l'érable sont maintenant connus bien au-delà de notre région, mais spécialement en tant que Bellechassois, toutes et tous, nous avons une histoire de cabane à sucre à raconter.

Se souvenir, c'est maintenir vivantes nos racines!

Michel Tardif

Mot de la rédactrice	3
Mot du président	4
Nouvelles du milieu	5
Dossier Bellechacériculture	7
1. Berceau mondial de la technologie acéricole	8
2. L'érablière Gérard Laliberté à Honfleur	18
3. L'Hoir au service des sucriers	23
4. Une expertise en sirop	29
5. Le sucre au pays	31
6. Faire trempette... plaisir santé ?	33
Chronique L'exposition sur les Filles du Roy	35
Chronique L'excursion à Nicolet	38
Chronique Deux rendez-vous dans Bellechasse	39

MOT DE LA RÉDACTRICE



C'est en janvier 2017 que le Comité de rédaction eut l'idée de faire un numéro de la revue entièrement consacré au temps des sucres. Pour illustrer cette thématique, nous avons choisi une cabane à sucre dont la typologie s'apparente aux nombreux bâtiments agricoles qui entouraient jadis les maisons rurales. L'avenir de ces bâtiments apparemment rudimentaires que l'on perçoit à l'orée des bois et qui ponctuent les paysages des régions rurales du Québec n'est pas assuré. Ces petits patrimoines sont souvent abandonnés lorsqu'ils ne répondent plus aux pratiques agricoles ou acéricoles, et c'est généralement sous le poids de la neige qu'ils finissent par mourir. Comme le dit si bien Réjean Bilodeau, nous avons la responsabilité de les préserver.

Le temps des sucres est une expression révélatrice de la tradition qu'elle sous-tend. La référence au temps implique que cela se fait à un moment précis de l'année. De fait, c'est l'arrivée imminente du printemps qui dicte le début de cette période de rassemblements avec la famille et les amis après de longs mois d'isolement. Et le sucre? Pourquoi pas le « temps du sirop »? Parce que l'expression est née à une époque où c'était le sucre et non le sirop qui était davantage fabriqué par les sucriers. Ce qui explique la présence, parmi les objets anciens associés à la fabrication du sucre d'érable, de moules à sucre aux formes de maisons, de cœurs, de croix ou simplement des cubes. L'exposition réalisée par Réjean Bilodeau à l'automne 2017 à la Maison de la culture de Bellechasse sur l'acériculture permettait d'apprécier la richesse de ces objets anciens.

L'histoire de l'acériculture en Bellechasse est riche de savoir-faire, de personnes qui ont marqué son évolution, de bâtiments patrimoniaux et surtout d'un patrimoine naturel, les érables à sucre, qu'il importe de connaître, de documenter et de protéger. Ce numéro présente sommairement cette histoire par le développement des technologies et par une entrevue avec la famille Laliberté, deux textes écrits par Réjean Bilodeau et Michel Tardif. Pierre Prévost a fouillé l'histoire du Belge Georges L'Hoir pour faire découvrir comment cet industriel a participé à l'essor des sucriers de Bellechasse. Marie-Josée Deschênes présente l'œuvre de Joël Boutin et de Suzanne Tessier qui contribue quotidiennement à l'amélioration de la production acéricole en développant le métier de dégustateur de sirops. Pierre Prévost explique ensuite comment le sucre du pays a pris sa place sur nos tables. Cet historique est suivi par l'analyse de la nutritionniste Lucie Fillion sur les propriétés nutritives du sirop d'érable.

Ce dossier est suivi de trois chroniques témoignant de la vitalité culturelle de Bellechasse. L'exposition « Les Filles du Roy » à la Maison de la culture de Bellechasse réalisée en décembre 2017 est documentée par René Minot et Martine Cloutier, le deuxième Rendez-vous de Bellechasse, le 3 mars 2017, portant sur le patrimoine comme outil de développement, et la visite de l'APMAQ qui a tenu son assemblée générale annuelle à Saint-Damien le 15 octobre 2017, sont résumés par Marie-Josée Deschênes.

Marie-Josée Deschênes

MOT DU PRÉSIDENT



Actuellement, Bellechasse se transforme à la vitesse grand V! Sauvons-nous, dans le dossier de l'acériculture, réaliser cette transformation et prendre la place qui nous revient en préservant nos valeurs et nos racines; ou, comme dans le cas de la transformation de nos églises et la fusion de nos caisses populaires, y aura-t-il une grande partie de la décision qui nous sera suggérée par des voies extérieures à Bellechasse? Nous avons aujourd'hui la chance de nous unir afin de faire connaître notre qualification officielle de « Berceau mondial de la technologie acéricole ». Ce titre, énoncé par Réjean Bilodeau, dans son premier ouvrage sur l'acériculture et approuvé unanimement par le vote des 20 maires de Bellechasse, c'est maintenant à tous les Bellechassois de le porter fièrement et, comme tous les Charlevoisiens et les Gaspésiens savent affirmer leur

appartenance, lorsqu'on nous demande, à nous, d'où l'on vient, c'est avec fierté que nous répondons : « DE BELLECHASSE! »

Cette affirmation doit être conséquente avec notre volonté de préserver ce patrimoine ainsi que nos traditions et notre évolution en acériculture. Combien parmi vous avez vu de nos magnifiques cabanes à sucre s'écraser sous le poids de la neige et des années? Combien d'entre nous avons vu notre patrimoine de moules à sucre, chaudières et chalumeaux se faire acheter par un antiquaire, souvent pour une bouchée de pain, et revendu à l'extérieur de Bellechasse? Apprenons à protéger, à chérir notre patrimoine, tant acéricole que rural et urbain, tant matériel qu'immatériel. Nos racines doivent être en santé si l'on veut que l'arbre de notre développement collectif soit optimal. Sans racines, l'arbre meurt.

Actuellement, Pierre Lefebvre et son équipe d'archivistes entreprennent un inventaire de notre patrimoine bellechassois, visant les photos et les textes : il vous suffit de nous contacter pour que nous prenions en charge d'immortaliser vos trésors familiaux.

La concrétisation de l'unicité sociale de Bellechasse passe par une mission collective et complémentaire de tous les partenaires. La SHB compte bien être en appui à la MRC et aux autres partenaires dans les démarches favorisant le respect, la transmission des connaissances et la promotion de notre patrimoine, de notre histoire.

Comme le dit l'historien Michel Lessard : « Un peuple qui n'a pas de patrimoine, n'existe pas ».

Je vous invite à notre assemblée générale annuelle, laquelle se déroulera le dimanche 29 avril 2018. Nous vous réservons de magnifiques surprises! Vous recevrez votre lettre d'invitation ainsi que le compte rendu annuel et l'ordre du jour par courriel début avril. Nous aurons besoin de bénévoles pour nous accompagner au CA et c'est avec plaisir que je vous informerai de ce que cela implique. Merci de votre participation!

Michel Tardif

NOUVELLES DU MILIEU

CONFÉRENCES SUR LES ÉCOLES DE RANG. — Suite de la parution du livre *L'époque des écoles de rang*, l'auteur Robert Tessier réalise une série de conférences en collaboration avec la SHB. L'activité débute à la Maison natale de Louis Fréchette le 25 février 2018. Le 25 mars, une conférence se tiendra au Musée du patrimoine dans la sacristie de l'église de Saint-Léon. Pour plus d'informations, visitez le site Internet de la SHB :

<http://shbellechasse.com/>

LES RENDEZ-VOUS MAESTRIA. — Du 15 au 17 mars, le Marché Bonsecours accueillera en mars prochain la deuxième édition des rendez-vous Maestria organisés par le Conseil des métiers d'art du Québec. Cet événement est destiné aux artisans, professionnels, entrepreneurs, propriétaires de bâtiments patrimoniaux afin d'échanger sur les outils, politiques et ressources en patrimoine au Québec, faire la connaissance de projets innovateurs réalisés sur les bâtiments patrimoniaux, découvrir les métiers du patrimoine en France et présenter des artisans de métiers traditionnels. En tant qu'architecte spécialisée en patrimoine bâti, Marie-Josée Deschênes y présentera une conférence sur les Cliniques d'Architecture Patrimoniale en Chaudière-Appalaches, réalisées de 2010 à 2014. Pour en savoir plus sur l'évènement, visitez le :

<https://www.metiersdart.ca/salons/salon-maestria>

SOIRÉES-CAUSERIES DE LA SHB. — Amateurs d'histoire, vous êtes invités à une soirée-causerie au 25, rue Lacasse, modeste petite maison restaurée située au cœur villageois de Saint-Gervais. Dans une atmosphère cordiale, nous discuterons de vos connaissances, vos recherches, vos anecdotes, vos interrogations et tout ce qui a trait à l'histoire régionale. L'activité se tiendra le troisième jeudi de chaque

mois, donc le 22 mars, à 19 h, pour l'édition prochaine. Prévoyez aussi à votre agenda les 19 avril, 17 mai et 21 juin. Veuillez confirmer votre présence aux coordonnées suivantes. Bienvenue à tous!

Courriel : pierre.prevost@globetrotter.net

Cell : (418) 571-8743

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DU GIRAM. — Lors de la prochaine assemblée générale annuelle du GIRAM, le 25 mars, vous êtes invités à venir découvrir le patrimoine de Saint-Nicolas. Pour plus amples renseignements, visitez le site web de l'organisme : <http://giram.ca/>

LES PETITS EXPLORATEURS : « LES PAYS D'EN-HAUT ». — La SHB vous invite à une conférence à saveur d'histoire, le samedi 31 mars 2018, à la sacristie de l'église de Saint-Charles. À partir de 13 h 30, Pierre Prévost et Marie-Josée Deschênes vous présenteront en images commentées les Pays d'en-Haut, c'est-à-dire en remontant les cours d'eau selon l'itinéraire des premiers explorateurs européens. Nous allons suivre les traces de Champlain, Brûlé, Couture, Brébeuf, Lallemant, Jogues, Jolliet, Marquette, La Salle, La Durantaye, Frontenac, Radisson et autres voyageurs qui se sont aventurés en pays sauvages. L'admission est de 10 \$ et une collation sera servie lors de la pause. Inscrivez-vous par voie électronique. Bienvenue à tous!

Courriel : pierre.prevost@globetrotter.net

Cell : (418) 571-8743

CONFÉRENCE ET COLLOQUE SUR LE PATRIMOINE RELIGIEUX DE BELLECHASSE. — Les 11 et 12 avril, la MRC de Bellechasse collabore à un projet pilote réalisé par le Conseil du patrimoine religieux du Québec avec le Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement de Meurthe-et-Moselle, une association

départementale qui conseille, informe et sensibilise les particuliers et les collectivités de ce département de la Lorraine, en France. Le 11 avril, vous êtes invités à assister à une conférence publique sur la restauration de l'église de Saint-Étienne-de-Beaumont et celle de Saint-Étienne de Flirey en France. Le lendemain, un colloque aura lieu dans l'église transformée de La Durantaye afin de discuter des stratégies d'interventions régionales pour la préservation du patrimoine religieux de Bellechasse. Pour en savoir plus, visitez le :

<https://www.patrimoine-religieux.qc.ca/fr/actualites/nouvelles/devenir-eglise-2017>

COLLOQUE SUR LES ARCHIVES CPRQ. — Le Conseil du patrimoine religieux du Québec tiendra une cinquième édition de la Journée des archives, le 27 avril, à la Maison de la Madone, à Trois-Rivières (Cap-de-la-Madeleine). Si cette activité vous intéresse, visitez le :

<https://www.patrimoine-religieux.qc.ca/fr/actualites/communiqués/jar2018>

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DE LA SHB. — Le 29 avril, nous vous invitons chaleureusement à venir

nous rencontrer au moulin de Beaumont afin de découvrir ou redécouvrir ce haut lieu patrimonial de Bellechasse qui sera visité après la tenue de l'assemblée générale annuelle débutant à 13 h. Pour plus d'information, visitez le site Internet de la SHB :

<http://shbellechasse.com/>

PORTES OUVERTES DE CDL ET LANCEMENT DU LIVRE DE RÉJEAN BILODEAU. — Du 18 au 20 mai, participez à l'évènement acéricole de l'année chez CLD à Saint-Lazare : Réjean Bilodeau sera présent pour lancer son deuxième livre sur l'acériculture. Pour plus de détails, visitez le :

<http://cdlinc.ca/fr/evenements/portes-ouvertes-cdl-2018/>

CONGRÈS ANNUEL DE FÉDÉRATION HISTOIRE QUÉBEC. — C'est la région de Victoriaville qui sera l'hôte du 53^e congrès annuel de la FHQ, les 19, 20 et 21 mai. Ce congrès permettra d'en apprendre davantage sur l'histoire de cette région. Pour plus d'informations, visitez le :

<http://www.histoirequebec.qc.ca/>

REMERCIEMENTS

La Société historique de Bellechasse tient à remercier ses membres et ses partenaires!

Un merci tout spécial aux membres de la SHB, qui lors de leur dernier renouvellement ont choisi de nous faire confiance et de nous démontrer leur appui en prenant un abonnement de 5 ans.

Les municipalités :

Armagh - La Durantaye - Saint-Charles - Saint-Gervais
Saint-Michel - Saint-Nazaire - Saint-Nérée

Jacques Brochu – André Goulet – Marc-Guy Létourneau de Beaumont
Karine Roy de Buckland – Monique Bernier de Saint-Damien
Gisèle Isabelle de Saint-Gervais - Réal Côté de Saint-Nérée
Nicole Cloutier – Lucie Fillion de Saint-Henri
Jérôme Leclerc – Biblio-Culture de Saint-Lazare
Gilles Demers de Saint-Léon-de-Standon - Jacqueline Picard de Saint-Raphaël
Lynda Lacroix d'Armagh – Paul Audet de Saint-Camille-de-Lellis
Georgette Turmel de Charlesbourg - Gaétan Dugal de Québec
Marie-Paule Carrier de Longueuil – Jeanne d'Arc Jolin-Labbé de Montréal

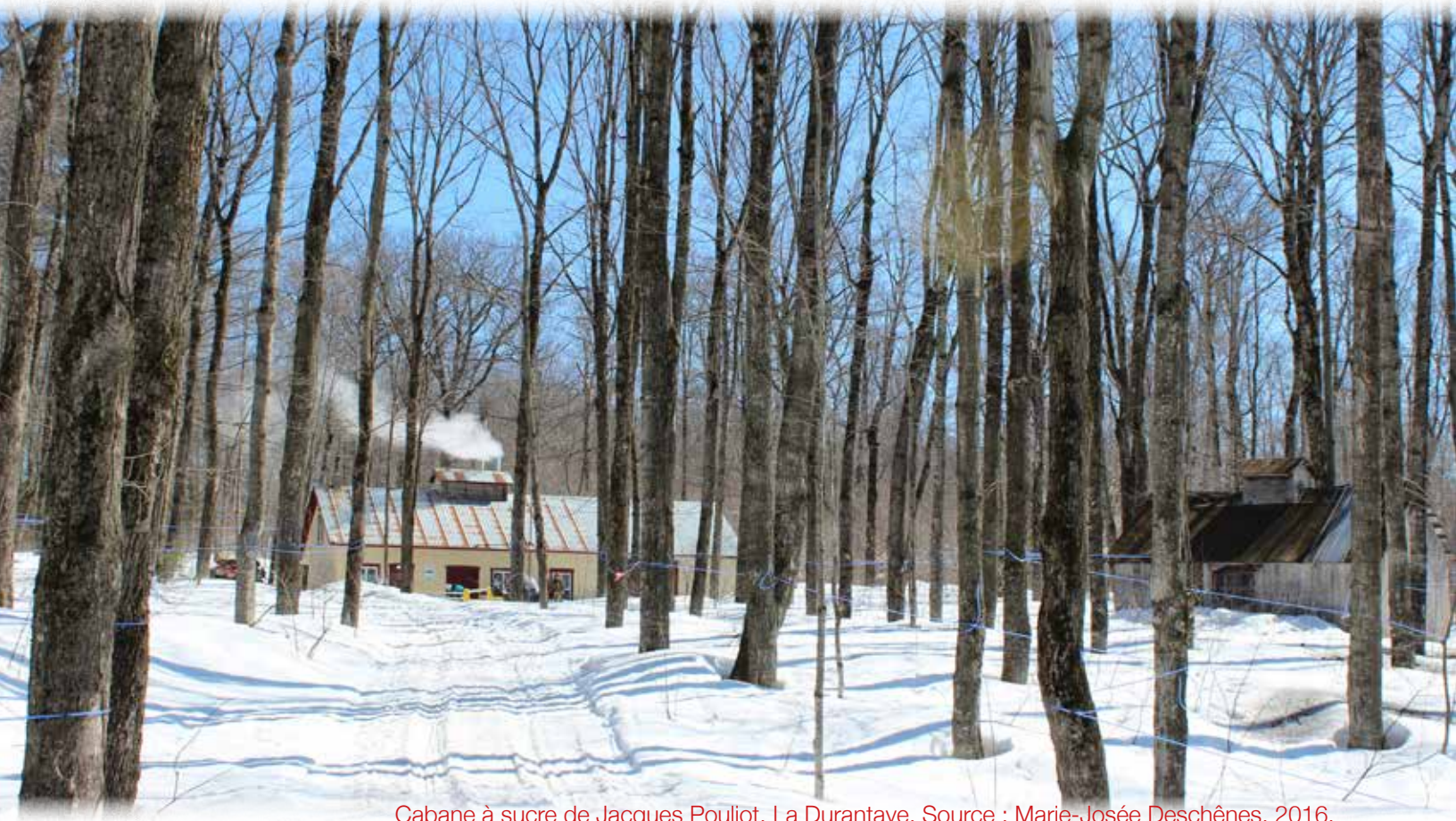
MERCI aux 20 municipalités de Bellechasse qui ont, encore une fois, accepté d'appuyer la SHB en vendant le livre sur les écoles de rangs dans leurs bureaux municipaux.

Merci à Yvan Deblois, Paul St-Arnaud et Robert Tessier pour la distribution, la promotion et la vente de plusieurs dizaines d'exemplaires du volume sur les écoles de rang. Merci aussi à celles et ceux qui ont travaillé dans l'ombre.

Un immense merci à Robert Tessier qui a siégé au sein du conseil d'administration de la SHB au cours des 5 dernières années et qui a mis toutes ses connaissances et son énergie, durant 3 années, à la réalisation du volume sur les écoles de rang! Merci à lui de poursuivre en faisant la promotion de son volume, par des conférences et des ateliers.

DOSSIER

Bellechacériculture



Cabane à sucre de Jacques Pouliot, La Durantaye. Source : Marie-Josée Deschênes, 2016.

ACÉRICULTURE n. f. [asérikyltyr]

(Du latin *acer*, « érable », et du français moderne *culture*, « culture »).

« QUÉBEC – Culture et exploitation de l'érable à sucre dans le but d'en extraire la sève, qui servira à la production de divers dérivés : sirop, tire, beurre et sucre. » (Antidote 8)

BELLECHASSE BERCEAU MONDIAL DE LA TECHNOLOGIE ACÉRICOLE

MICHEL TARDIF



Michel Tardif est président de la SHB. (Photographie : Marie-Josée Deschênes, 2016.)

Cet article découle de deux entrevues avec Réjean Bilodeau, l'une à l'été 2017, l'autre en janvier 2018. À la suite d'une première entrevue, il fut décidé par le comité de rédaction de la revue *Au fil des ans*, de faire un numéro spécial sur l'acériculture au printemps 2018 et ainsi de bonifier l'article prévu initialement, par une série d'articles sur le sujet, illustrant l'importance qu'accorde la SHB au dossier porté par Réjean qui a reçu l'appui unanime des 20 maires de la MRC de Bellechasse, énonçant que nous sommes le Berceau mondial de la technologie acéricole. Je tiens à m'excuser auprès de nos lecteurs pour ce délai d'attente, bien involontaire de notre part, car le premier article devait coïncider avec le 300^e anniversaire du début de l'acériculture en Bellechasse.

Réjean a été au service du public durant 40 années, écoutant des centaines de personnes lui raconter des histoires de leur famille et de leur région. Des histoires qu'il voyait disparaître dans l'oubli. C'est en 2003 qu'il a décidé d'écrire son premier ouvrage, portant sur l'histoire du rang Pointe-Lévy et de ses habitants, là où il a grandi. Dans cette publication, il parlait de Rose-Anne Mercier, enseignante et mère de Clément Métivier (fils d'Émile, le président fondateur d'IPL).

Réjean nous dit qu'un lien d'amitié existait déjà entre Clément et lui :

C'est pratiquement tous les matins que Clément m'appelait et me questionnait sur le contenu de mon volume. Alors, lorsqu'est venu le moment de prendre

ma retraite, à l'âge de 62 ans en 2012, je me suis questionné sur ce que j'allais faire pour bien occuper mon temps. Clément m'a alors dit « Pourquoi t'écris pas sur le sirop d'érable? Je vais pouvoir te donner des informations et j'aimerais savoir qui a eu l'idée de faire du sirop d'érable. » Je lui ai répondu : « Clément, je vais trouver qui a eu cette idée. » Ce fut le premier élément déclencheur. Ensuite, la deuxième raison qui me confirma l'importance de cette décision d'écrire est survenue lors d'une visite à Saint-Nazaire, lorsque j'aperçus la vieille cabane à sucre de monsieur Narcisse Roy, toute croche, tellement croche qu'elle était sur le point de s'écraser, je me suis alors dit que nous n'avions pas le droit collectivement d'oublier et de laisser tomber dans l'indifférence notre patrimoine acéricole. Ce sont nos châteaux, et on n'a pas le droit de les ignorer!

En rédigeant l'histoire de l'acériculture de Bellechasse, Réjean y est allé de découverte en découverte avec des entrevues remarquables. Entre autres, un soir, il reçut un appel de Maurice Goulet de Sainte-Foy. Monsieur Goulet était alors âgé de 90 ans et il lui dit être le petit fils de François Goulet de Saint-Gervais. François Goulet a été en 1901 le premier dans Bellechasse à fabriquer des chalumeaux en métal. Maurice Goulet lui a alors révélé qu'il possédait beaucoup de photos de son grand-père, photos prises par son oncle Napoléon Goulet, archiviste de la province de Québec et fils de François. Maurice a voulu rencontrer Réjean pour lui montrer ses photos : pour Réjean, c'était « inouï! »

Maurice raconta à peu près ainsi l'histoire de son grand-père :

Mon grand-père, dans sa jeunesse, partait, tous les automnes, à pied, en suivant la voie ferrée de Lévis vers Sherbrooke, jusqu'à Boston, pour ne revenir qu'au printemps, et ce, durant au moins une dizaine d'années afin de suivre son cours de forgeron-ferblantier. Ce périple l'amenait à user une paire de chaussures à chacun de ses allers-retours! C'est grâce à sa formation de ferblantier qu'il se mit à faire des chalumeaux, par ses temps libres durant l'hiver, lorsqu'il fut établi à sa boutique de forge de Saint-Gervais, laquelle était située de biais par rapport à l'église, de l'autre côté de la rue, vers Saint-Lazare. (Ce bâtiment existe toujours en 2018.)

« Un jour, la Cie Macdonald, aussi spécialisée en fabrication de chalumeaux, lui intenta un procès. D'après les dires de la compagnie, monsieur Goulet lui avait volé sa technologie. Celui-ci, n'ayant pas d'autre grande instruction que son métier de forgeron-ferblantier, apporta son appareil à fabriquer les chalumeaux afin

de se défendre en cour. Il expliqua au juge qu'il allait en fabriquer un devant lui et que les gens de Macdonald pourraient essayer d'en faire un, eux aussi, avec le même appareil. Il fabriqua alors son chalumeau devant le juge en quelques minutes, et les gens de Macdonald ne réussirent pas le leur! Il gagna ainsi son procès par le gros bon sens! »

Je vous joins une citation de Réjean :

Moi, lorsque je vois une cabane à sucre, qu'elle soit droite, qu'elle soit croche, qu'elle soit peinte, qu'elle soit grise, qu'elle soit grosse, qu'elle soit petite, à chaque fois que j'en vois une, je suis émerveillé, parce que chacune d'entre elles a quelque chose de particulier à nous raconter, puisqu'elle a une âme.

L'histoire de l'eau d'érable remonte à plusieurs dizaines de milliers d'années : en fait, elle a le même âge que l'érable lui-même. L'utilisation de cette eau d'érable, à faible concentration en sucre, date, quant à elle, de l'époque des premières nations, qui l'utilisaient pour nettoyer les plaies et en décoction pour soigner certaines maladies. Il faudra attendre



- *Maurice, Jean-Paul et Lionel Goulet (petits-fils de François Goulet), accompagnés de Pierre Goulet, l'arrière-petit-fils. Source : Réjean Bilodeau, 2017.*

l'arrivée des Européens et particulièrement celle d'un médecin-chirurgien, particulièrement éclairé pour son époque, Michel Sarrazin, pour en découvrir certaines vertus. Il fut aussi le premier biologiste-écologiste en Amérique.

Dès 1685, Michel Sarrazin, s'installa à Québec et se mit à la tâche afin de découvrir des vertus médicinales de l'eau d'érable. Il récolta son eau d'érable dans la région de L'Ancienne-Lorette pour faire ses expérimentations. En analysant l'eau d'érable, en la chauffant, il en obtint ses différentes formes sucrées, ce qui lui permit de faire parvenir des blocs de sucre dur à l'Académie des sciences de Paris, pour faire un transfert de connaissances avec ses confrères européens. Michel Sarrazin fut le premier médecin à faire une mastectomie (opération d'un cancer du sein) en Amérique du Nord, en 1685, auprès d'une religieuse, laquelle survécut 27 ans après l'opération. Il utilisait l'eau d'érable aussi pour traiter des problèmes à l'estomac, tout comme les Amérindiens le lui avaient appris.

Voici quelques années, Réjean a reçu un courriel l'informant que, lors de la fête du *Thanks Giving* de 1621, dans la région de Plymouth (Massachusetts), il y aurait eu des produits de l'érable au menu. Réjean s'est confié le mandat d'éclaircir ce fait. Et il a réussi à mettre la main sur le menu de cette fête du *Thanks Giving* : outre de la volaille, des oies sauvages et des petits fruits, il n'y avait aucun produit de l'érable sur la table. Pour lui, la paternité accordée à Michel Sarrazin pour la transformation de l'eau d'érable, qui est établie en 1685, est donc encore valide. Joël Boutin, producteur acéricole de Saint-Gervais, quant à lui, trouva une cabane à sucre en pierre, dans le sud du Vermont, cabane datant de 1720 : notre date de 1685 est demeurée encore valide,

ce qui fut confirmé par plusieurs autres recherches.

Il faut se souvenir que plus de 1 400 familles comptant plus de 4 000 Bellechassois ont traversé la frontière pour s'établir et travailler dans les états du nord-est des États-Unis aux XIX^e et XX^e siècles, amenant avec eux notre technologie bellechassoise et permettant aux Américains un développement optimal en ce domaine. Entre autres, tous les volumes américains portant sur l'acériculture sont en lien avec les débuts de notre acériculture moderne, dont plusieurs furent écrits par Cyrille Vaillancourt de Saint-Anselme et simplement traduits.

À cette découverte de Michel Sarrazin, qu'on pouvait transformer l'eau d'érable en sucre, s'associait une technologie très rudimentaire et des niveaux de productions minimes. On donnait alors plusieurs coups de hache à l'érable provoquant une blessure mortelle, d'où allait s'écouler le précieux liquide. On entaillait en dessous avec un bout de bois (goudrelle) enfoncé dans l'arbre pour faire couler l'eau d'érable dans un récipient déposé au sol. Cette méthode montra rapidement ses limites : en 1716, Michel Bégon de la Picardière, l'Intendant de la Nouvelle-France, émit l'interdiction, sur la recommandation de Michel Sarrazin, d'entailler de cette façon, car on faisait mourir les érables. Et c'est la région de Bellechasse, en avance pour le nombre d'habitants qui y « entaillaient », qui fut la première à subir cette interdiction ; c'est seulement 10 ans plus tard que les régions plus éloignées de Kamouraska et de Yamaska subirent la même interdiction.

Cette interdiction servit au développement d'une première innovation pratique moins blessante pour l'arbre et on se mit à faire les entailles de plus en plus

petites. Cette approche dura entre 150 et 200 ans dans Bellechasse.

Considérant les faibles volumes récoltés, on n'avait pas encore vu la nécessité de construire de cabane à sucre et nos ancêtres se satisfaisaient amplement d'un apprentis, pour se protéger du vent dominant en étant adossé à un feu de roche. Chez Léandre Boulanger, âgé de 85 ans, du rang Vide-Poches de Saint-Raphaël, on peut encore voir une vieille cabane à sucre de 14 par 18 pieds, datant de 1900 avec, à l'intérieur, son évaporateur en béton et la stalle du cheval. Plus loin, à 200 pieds de celle-ci, dans le bois, se trouve un feu de roche datant de 1850. Un inventaire de ces trésors sera requis. Certains de ces évaporateurs découverts par Réjean se situent particulièrement à Buckland, Saint-Nazaire, Saint-Nérée et Saint-Damien.

Par la suite, vers 1875, les sucriers de Bellechasse commencèrent à s'équiper avec des chaudières de métal et on vit apparaître les premières constructions de cabane à sucre, lesquelles prenaient le relais des apprentis. Certains mouvements migratoires des habitants du nord de Bellechasse, vers le sud du comté, et couvrant les concessions d'Armagh et de Sainte-Claire, se faisaient au printemps, afin d'entailler les érables. Les hommes partaient alors avec traîneaux et victuailles, durant près d'un mois, pour entailler, récolter, faire le sucre dur en attendant que les rivières aient rebaisé leur niveau, leur permettant de revenir à leur village de Beaumont, Saint-Michel, Saint-Henri...

1920 : L'arrivée de Cyrille Vaillancourt dans le paysage bellechassois a permis de sortir plusieurs acériculteurs et agriculteurs de la misère en introduisant des notions de propreté dans le processus de fabrication, d'où découlait un produit

de meilleure qualité. À cette époque, c'est Georges Carry, multimillionnaire américain du Vermont, qui commercialisait 90 % du sirop d'érable au Canada et aux États-Unis. Il conduisait sa propre locomotive et au printemps, arrivait par Saint-Malachie, en se dirigeant vers Armagh où il achetait le sucre d'érable des producteurs acéricoles locaux. Le prix qu'il payait pour le sucre d'érable était le même qu'il soit de bonne ou de mauvaise qualité, soit 3 cents la livre. Pour Cyrille Vaillancourt, cela n'avait pas de sens, c'était d'inciter les sucriers à la médiocrité. Il demanda à Carry pourquoi ne pas payer plus cher les bons produits ? Ce dernier lui répondit simplement que ça ne le regardait pas!

En 1925, Cyrille Vaillancourt travaillait alors comme fonctionnaire au Parlement du Québec; et de son bureau, il entrevoyait la Citadelle de Québec. Il se dit alors, pour remédier à la situation engendrée par Carry : « *On va se créer une coopérative* ». Il informa monsieur Carry de son intention, lors de sa visite au Vermont, ce dernier tourna en ridicule l'idée de Vaillancourt.

Cyrille Vaillancourt décida donc de mettre en place des écoles d'acériculture, ici et là sur la rive sud du Saint-Laurent, destinées à enseigner les saines mesures de production afin de produire un sucre de qualité. Cela lui permit d'offrir d'acheter le sucre dur à 15 cents la livre, en disant aux moins bons producteurs de vendre leur produit, de moindre qualité, à Carry pour 3 cents la livre.

Pour démontrer que le marché existait pour un sirop de qualité, Cyrille Vaillancourt sillonnait les rues de Lévis avec son petit express, vendant annuellement 3 000 gallons de sirop d'érable, maison par maison, et ce, sans frais pour les producteurs de la région, durant quelques

années, ce qui l'a convaincu de fonder la Coopérative des producteurs de sucre d'érable du Québec (Citadelle).

Georges Carry n'allait pas laisser aller les choses ainsi. Un jour qu'un train arrivait à la frontière américaine avec des wagons-citernes remplis de sirop d'érable, expédiés par la Coopérative des producteurs de sucre d'érable du Québec, le train dut rebrousser chemin avec sa cargaison, attendu que Carry avait averti les douaniers que le sirop en provenance du Québec était contaminé au plomb. C'était le même produit d'érable qu'il importait, mais là, il fallait bloquer le développement de Vaillancourt.

Cyrille Vaillancourt ne se laissa pas abattre par cet épisode, la présence du plomb était connue, puisqu'elle venait des soudures au plomb se retrouvant sur les chaudières, les chalumeaux et les évaporateurs. Vaillancourt décida alors d'engager un chimiste pour faire bouillir à nouveau le sirop et en extraire le plomb et retourna vendre le sirop ainsi purifié aux États-Unis. Il contacta aussi Georges L'Hoir, en Belgique, afin de le faire venir au Québec dans le but de lui faire fabriquer des équipements acéricoles en aluminium. Quelques années plus tard, L'Hoir aura fabriqué au total 18 millions de chaudières, avec autant de couvercles et de chalumeaux, le tout en aluminium, afin d'éliminer le plomb de l'acériculture. Ce projet aura été réalisé avec la complicité d'Alphonse Desjardins, celui-là même qui finança l'usine de L'Hoir, suivant plusieurs engagements stricts.

En 1928, Carry déclara faillite, en raison de la récession, avec un entrepôt rempli de 20 millions de livres de sucre d'érable de mauvaise qualité dont plus personne ne voulait. Il avait aussi une érablière de 20 000 entailles sous tubulures métalliques, laquelle fut saisie par

les créanciers, de même que sa résidence personnelle. De millionnaire qu'il avait été, Georges Carry dut déclarer faillite. Il mourut quelques années plus tard.

De par son travail acharné, monsieur Cyrille Vaillancourt a été reconnu comme le plus grand défenseur des acériculteurs québécois.

Vers 1950, Clément Métivier rencontra Maurice Fontaine, de Buckland, et s'offrit à l'aider à faire ses sucres.

Vers 1960, les premières tubulures en plastique furent fabriquées chez IPL et installées dans quelques érablières de Bellechasse dont les propriétaires utilisaient la gravité pour amener l'eau à la cabane. Ces systèmes s'encrassaient rapidement, se nettoyaient difficilement et produisaient un produit de moindre qualité. L'arrivée de la technologie du Sys-Vac régla ce problème du développement des bactéries et du nettoyage, attendu que la pression pouvait être inversée pour pousser le produit nettoyant jusqu'aux érables et ensuite drainer la tubulure.

En 1972, Clément Métivier acheta l'érablière des Sœurs de Notre-Dame du Perpétuel Secours, l'ancienne érablière Pouliot, employé des religieuses, de la côte des Érables de Saint-Lazare, ainsi qu'une autre érablière voisine, celle de François Chabot. La même année, Clément fabriqua 28 barils de sirop avec les services de 3 de ses amis.

C'est à ce moment, en observant les systèmes de traite des vaches, à la ferme des Sœurs de NDPS que Clément Métivier eut l'idée de « traire les érables ». Il s'était alors mis à lire beaucoup sur le sujet. Il avait rencontré Guy Gendron, agronome chez les religieuses afin de se faire expliquer le fonctionnement du système de traite et établir la possibilité de l'adapter aux érables.

1973 : Clément Métivier fit venir les employés de l'entreprise Morissette de Sainte-Claire, afin qu'ils installent, à sa cabane à sucre, un système de traite De Laval au vacuum. Une fois l'installation de son système pour « traire les érables » devenue opérationnelle, plusieurs des sucriers de Buckland, de Bellechasse, de la Beauce et des comtés avoisinants pensaient que de « tirer » les érables allait faire mourir tous leurs arbres percés. Toutefois, son idée lui rapporta, car à la fin de la saison, la même érablière, produisit en 1973 plus de 60 barils de sirop, soit 132 % d'augmentation et ne nécessita l'aide que d'un employé. Ce moment marqua le début de la révolution acéricole en Amérique pour le Sys-Vac.

Bien qu'on doive à Clément Métivier d'avoir eu l'idée d'utiliser la technologie laitière à la technologie acéricole, c'est à Jean-Marie Chabot, ingénieur chez IPL que revient le mérite du perfectionnement des systèmes de tubulures pour rendre le Sys-Vac opérationnel et optimal, ainsi que l'invention du petit chalumeau santé

5/16. Pour ce faire, Chabot a alors comparé la production découlant de l'entaille avec 300 chalumeaux conventionnels en comparaison de 300 chalumeaux 5/16 (le petit chalumeau santé), plus petits afin de moins blesser l'arbre. Il n'a observé aucune différence de productivité. C'est ainsi que le petit chalumeau 5/16 venait de naître.

1977 : Le Sys-Vac a tellement amélioré les rendements acéricoles que tout le Québec s'est alors retrouvé avec un surplus de sirop. Surplus de sirop généré du fait de l'amélioration des techniques de collecte avec le Sys-Vac et de l'absence de développement de nouveaux marchés pour absorber ces surplus de production.

À la suite d'une question de Réjean, voulant savoir quelle était la plus grande invention en acériculture, Jean-Marie Chouinard, secrétaire administratif de la coopérative Citadelle, répondit : « Selon moi, c'est le Sys-Vac. Car peu importe tout l'équipement que tu pourras avoir à la cabane (bouilleuse, séparateur, couleur automatique...), si on n'a pas d'eau qui se rend à



- Clément Métivier et Jean-Marie Chabot.
- Réjean Bilodeau et sa compagne Nicole Blouin tenant une œuvre de Réjean. Source : Réjean Bilodeau.

la cabane, on ne peut rien faire. Le système Sys-Vac a doublé, même triplé la production acéricole. »

1978-1983 : Clément Métivier ferme son érablière et ne produit plus de sirop en raison de l'absence des marchés.

Déjà en 1982, IPL occupait les marchés du Québec, des Maritimes et des États-Unis avec des points de vente de ses accessoires acéricoles, tels la tubulure, les chalumeaux, les chaudières.

1983 : Clément Métivier recommence la production acéricole avec son fils Alain. Celui-ci prendra ensuite la relève de son père. La nouvelle technologie du Sys-Vac est maintenant bien implantée.

1990 : Lorsque Réjean Bilodeau nous parle des trois frères Chabot (Jean-Marie, Christian et Yvan), il utilise des mots comme « innovateurs, visionnaires, travailleurs », et tout cela dans la plus grande humilité qui soit !

2002 : Jean-Marie Chabot et CDL font breveter le petit chalumeau 5/16 et, depuis cette époque, c'est plus de 40 innovations technologiques que CDL a fait bre-

veter. Comme le dit Jean-Marie Chabot : « Pour réussir, il faut innover tous les ans ».

Depuis 2015, CDL équipe une érablière d'un potentiel d'un million d'entailles, un projet de 100 M\$ en équipement acéricole, d'une superficie équivalente au territoire de la MRC de Bellechasse, à Islande Pond au Vermont. Cette érablière produit 240 gallons de sirop à la minute, 1 500 à 1 700 barils par jour, dès 2016. Avec l'installation de la technologie CDL en 2017, cette érablière a produit 500 gallons de sirop à la minute et 3 000 barils par jour. Cette entreprise appartient à un consortium (*holding*) d'investisseurs américains. Lorsque Réjean demande au gestionnaire du site, Joe Russo : « Pourquoi avoir choisi CDL pour un tel projet d'envergure ? » ; la réponse de Russo est simple : « On avait confiance en eux et au fait qu'ils pourraient nous fournir le matériel à temps ».

Actuellement, aux États-Unis, dans l'état du Maine, CDL contribue à la réalisation d'autres importants projets acéricoles de même ampleur, que celui de Crown Maple, en banlieue de New York,



- Steven Blaney, député, Jean-Marie et Martin Chabot, Réjean Bilodeau, Marc-André et Vallier Chabot. Source : Réjean Bilodeau.

et celui de Forest Farmers près de la frontière de Lacolle. Ces deux sites furent visités par Réjean en compagnie de Jean-Marie et Martin Chabot.

2016 : Les recherches documentaires de Réjean Bilodeau ont conduit celui-ci à établir que Bellechasse tient la position de pointe en matière d'innovation technologique acéricole. Il a su faire valoir cette situation auprès des 20 maires de la MRC de Bellechasse. Avec l'appui de trois facilitateurs au projet de reconnaissance régionale et internationale : Claude Lachance (Saint-Nazaire), Daniel Pouliot (Saint-Philémon) et Yvon Bruneau (Saint-Henri), les maires de Bellechasse, à l'unanimité, ont permis que Réjean voit ses travaux arriver à maturité.

2017 : Aujourd'hui, CDL est reconnu comme le leader mondial en acériculture en devenant une entreprise multinationale. CDL, c'est un chiffre d'affaires de plus de 75 millions de dollars qui allie innovation, conception, production et mise en marché de ses produits. Son entreposage se fait à Saint-Lazare et dans plusieurs centres de distribution, alors que les gros équipements (évaporateurs) et les systèmes d'osmose (séparateurs) sont fabriqués à son usine de La Guadeloupe et les petits accessoires acéricoles à Sainte-Claire. Jean-Marie Chabot soulignait à Réjean qu'aujourd'hui chaque nouvelle ouverture d'un centre de distribution se traduit par une augmentation substantielle du chiffre d'affaires. CDL, ce sont des usines et des centres de distribution dans 15 états américains et dans quatre provinces canadiennes. En 2016, ce furent quatre nouvelles inaugurations de centres de distribution; et en 2017, huit transactions majeures ont eu lieu.

Jean-Marie Chabot est maintenant reconnu comme « Maître mondial de l'entrepreneuriat acéricole ».

Dans les prochains mois et années, Bellechasse sera de plus en plus reconnue comme le Berceau mondial de la technologie acéricole, tant par l'élaboration d'un circuit acéricole (lequel permettra à tous les intervenants de prendre une place importante), que par la mise en place d'un musée d'accessoires et d'histoire acéricole et aussi par l'ouverture d'un point d'intérêt acéricole à retombée mondiale, et par d'autres développements encore. C'est en travaillant en collaboration et en synergie que tous les intervenants acéricoles, de même que toutes les municipalités et tous les Bellechassois feront, de cette dénomination commune, une force de développement exceptionnelle aux retombées extraordinaires.

Déjà, par l'entremise de Réjean Bilodeau, promoteur, que conseille Claude Lepage, agent de développement culturel de la MRC de Bellechasse, et avec quelques municipalités intéressées, la réflexion sur un projet de musée de l'acériculture est en chantier.

En 2017, Saint-Philémon a déjà amorcé une activité de « Fête au village » ayant un volet acéricole, se rapprochant de celui de Saint-Quentin au Nouveau-Brunswick. Actuellement, Marie-Paule Therrien, de Saint-Philémon, a déjà contacté Janine Carry, de Saint-Quentin, alors que Mario Labonté et Gaétan Dugal réfléchissent à ce projet.

Armagh, avec le maire Sarto Roy et son conseiller municipal Robert Gagnon, songe à faire l'acquisition d'une cabane à sucre pour développer un projet d'interprétation et d'animation.

Saint-Damien veut participer au projet muséal. Déjà l'enseignante du primaire, Sylvie Laflamme, a élaboré un programme scolaire sur l'acériculture, suite à une visite avec ses élèves à l'exposition que Réjean a présentée à la Maison de la

culture de Bellechasse à l'automne 2017. Ce programme en lien avec l'acériculture est actuellement utilisé par d'autres enseignantes de Bellechasse et sera potentiellement exporté en Suisse. Bien entendu, plus de municipalités participeront et se complèteront, plus notre dénomination de Berceau mondial de la technologie acéricole sera forte et structurée. Chaque municipalité possède un morceau du casse-tête, et c'est ensemble que nous pourrions construire l'image qui nous ressemble.

Avec nos trois axes routiers que sont la 277-173, la 279 et la 281, et qui débouchent sur l'autoroute 20, nous avons trois portes d'entrée de Bellechasse. C'est à nous de faire entrer la visite chez nous et de l'amener à nos 15 centres d'intérêt acéricoles actuels et à d'autres en développement. La MRC aura dans ce dossier un rôle d'appui. Des projets majeurs sont en cours de mise en place à Saint-Henri et à Saint-Anselme.

Bellechasse offre déjà une route des saveurs alliant vin – cidre – fromage et produits fins de la ferme. L'ouverture d'un circuit acéricole se veut une nouvelle offre de services donnant de multiples opportunités aux différents participants. Outre ces routes, il y a le Chemin Saint-Rémi qui pourrait se voir bonifié de quelques « arrêts gourmands » avec le développement de menu de l'érablière dans plusieurs restaurants et gîtes. C'est grâce à notre nouvelle reconnaissance comme Berceau mondial de la technologie acéricole que nous pourrions consolider notre identité bellechassoise.

Bellechasse c'est actuellement quinze-centres d'intérêt; c'est six municipalités qui souhaitent s'investir pour l'implantation d'un musée; ce sont des projets d'envergure nationale de mise en valeur de notre patrimoine acéricole et de formation


sur les technologies acéricoles de pointe en lien avec nos institutions d'enseignement; c'est l'implantation d'un centre de promotion de l'acériculture de niveau international... et encore davantage.

Comme le dit Daniel Pouliot, maire de Saint-Philémon : « *Le sirop d'érable, c'est l'un de nos premiers produits bellechassois du terroir, qui nous appartient encore* ». Ce même Daniel Pouliot fut le premier à posséder un séparateur pour l'eau d'érable. Il utilisa une membrane provenant d'un bateau et servant à filtrer l'eau salée pour en extraire le sel. Cette membrane de 18 pieds de longueur est encore dans sa cabane à sucre.

Comme le souligne Jean-Louis Thibault, « *Réjean Bilodeau est le premier citoyen à mener un projet collectif bellechassois* » depuis la mise en place de la piste cyclable. Ce rêve d'un homme est en cours de réalisation. Après la publication de son tome I, reconnaissant la prise de conscience de notre réalité comme Berceau mondial de la technologie acéricole, le tome II, sera publié le 19 mai 2018, lors de l'événement « portes ouvertes » de CDL. Après la prise de conscience, le tome II est celui de l'affirmation, et il sera éventuellement suivi du tome III, centré sur la mise en place des éléments favorisant la concrétisation du projet acéricole bellechassois.

Actuellement, certaines entreprises bellechassoises utilisent la technologie piscicole en acériculture sous les conseils de Joël Boutin, de Saint-Gervais, vulgarisateur acéricole de renommée canadienne et américaine.

Nos sucriers concentrent l'eau d'érable pour en faire du sirop et du sucre. L'eau sortie du séparateur (filtrat), une eau 100 % pure et 100 % naturelle, pourrait être embouteillée et vendue, alors qu'elle est actuellement jetée à la rivière ou, au



mieux, pour nettoyer les équipements. La vente de cette eau couvrirait l'ensemble des coûts d'exploitation de l'érablière. De plus en plus, à travers le monde, nous entendons parler des difficultés à s'approvisionner en eau potable. Ici, en Bellechasse, nous avons des milliers d'usines naturelles de traitement des eaux, les érables. Celles-ci nous fournissant une eau de qualité, propre à la consommation humaine et répondant au plus grand défi auquel devra faire face l'humanité d'ici les dix prochaines années, soit l'approvisionnement en eau potable.

Outre l'utilisation de l'eau recueillie des systèmes d'osmose, le sucre d'érable raffiné peut, grâce à ses vertus de plus en plus démontrées comme antioxydantes, remplacer le sucre de canne et offrir ainsi des débouchés commerciaux aux entreprises de chez nous qui visent de toujours innover et de positionner Bellechasse comme leader mondial et berceau de la technologie acéricole. Actuellement, les grands producteurs de sucre blanc sont à investir à coup de dizaines de millions de dollars dans les entreprises acéricoles américaines afin de protéger leurs marchés et de fournir à leurs clientèles du monde entier un sucre antioxydant et de grande qualité.

Ainsi, le vœu de Michel Sarrazin, formulé il y a 300 ans et visant à produire un sucre d'érable pour en tirer les effets médicaux, se réalise aujourd'hui grâce à la complicité de l'entreprise CDL, le plus grand fabricant d'équipements acéricoles au monde.



L'ÉRABLIÈRE GÉRARD LALIBERTÉ À HONFLEUR

RÉJEAN BILODEAU ET MICHEL TARDIF



Réjean Bilodeau est membre honoraire de la Société historique de Bellechasse.
(Photographie : Réjean Bilodeau.)

Autant il m'a été difficile de dissocier le perfectionnisme des familles Laliberté et Lacasse de Honfleur, autant il m'a été difficile lors de ma visite de dissocier l'acériculture de l'agriculture à la ferme Gérard Laliberté & Fils Inc.

Après avoir bavardé quelque peu à l'extérieur, Madame m'a invité à entrer à l'intérieur de la résidence qui fut dessinée par un architecte de Saint-Anselme.

Cette résidence m'a permis de découvrir un hall d'entrée à ciel ouvert qui nous montre un magnifique escalier sur deux paliers et éclairé par de splendides lustres. Au mur, il m'a été possible de retrouver un genre de tableau intitulé « Hommage aux bâtisseurs 1904-2004 », illustrant les couples Alphonse Laliberté et Almeda Bouchard ainsi que leur fils

Maurice Laliberté et son épouse Alma Bélanger qui étaient respectivement les grands-parents et parents de monsieur Gérard Laliberté. Sous cette illustration, nous pouvons lire le thème suivant : « De foi, de terre et de passion », qui fut inspiré et suggéré par madame Lacasse et adopté unanimement par le comité organisateur du centenaire.

Mme Lacasse possède beaucoup de photos des familles Lacasse et Laliberté qu'elle conserve précieusement et qu'elle a eu la gentillesse de me faire découvrir en compagnie de son conjoint, assis tous les trois à la table de cuisine. C'est à la suite de ce visionnement que j'ai compris qu'il faudrait plus d'un chapitre pour raconter l'histoire de cette famille qui comptera bientôt sur une



• *Rose Lacasse Laliberté dans la cabane à sucre familiale. Source : Réjean Bilodeau..*

7^e génération comme relève agricole. J'ai aussi appris que l'agriculture, l'acériculture et la culture des céréales sont chez les Laliberté une passion génétique qui se transmet de génération en génération et que ce phénomène s'autoperpétue par la fierté, l'amour du travail et grâce à une saine gestion.

Bien sûr que Gérard reconnaît l'activité acéricole comme n'étant pas la plus rémunératrice de ses activités en fonction du travail qu'elle requiert, sauf que c'est comme une tradition qui réunit toute la famille chaque printemps et que tout le monde apprécie. Marié le 24 juin 1961 en l'église de Honfleur, le couple Laliberté-Lacasse a vu naître 5 enfants : Nicolas, Anne, Éric, Marc et Christine et pas moins de 16 petits-enfants et 2 arrière-petits-enfants complètent leur descendance. Gérard est de la 10^e génération des Laliberté sur la Rive-Sud de Québec et de la 5^e génération de producteurs agricoles sur la même ferme située à Honfleur.

Descendants de Bernard Laissé dit Laliberté, ce fut Joseph le premier pionnier

défricheur de cette terre ancestrale de Saint-Anselme à cette époque dont un détachement devint Honfleur. Vint le second, Jean l'habitant, puis le troisième, Alphonse le cultivateur, et par la suite Maurice le producteur agricole : ils ont précédé Gérard qui est devenu un industriel agricole si l'on en juge par la réussite de son projet de démarrer un « poste de criblage » unique dans la région en confiant la fabrication de l'équipement à son cousin, Roger Dutil, de Saint-Anselme. Laissant place à l'innovation, c'est ainsi que Gérard a réussi à vendre ses récoltes de blé, de soja, d'orge et d'avoine à la grandeur du Québec et de faire reconnaître la qualité de sa production en collaboration avec Semico, de Saint-Anselme. Il n'est donc pas étonnant que Gérard et Rose aient réussi à remporter successivement les médailles de bronze, d'argent et finalement la médaille d'or décernée par le Mérite agricole en 1997 après que son père l'eut remportée en 1962.

M. Laliberté m'a invité à me rendre en sa compagnie visiter la vieille cabane



• Les fils Nicolas, Eric et Marc Laliberté.
Source : Réjean Bilodeau.

à sucre toujours existante que j'avais très hâte de voir. Une fois rendus à la vieille cabane construite par Alphonse, à l'endroit même où son père Jean avait érigé la première cabane à sucre d'envergure, j'ai découvert un tire-vapeur fonctionnant à l'aide de deux perches d'environ 20 pieds, une pour chacun des deux panneaux latéraux. Ces perches s'entrecroisaient en forme de X et s'accrochaient au mur afin d'éviter que les panneaux ne tombent sur les versants opposés de la cabane. Quel système astucieux imaginé par Alphonse et permettant d'éviter de monter sur le toit pour ouvrir les deux panneaux ou pour les fermer!

Bien que la gelée ait fait casser le ciment du plancher à l'endroit où l'évaporateur était situé, la toiture de métal a permis à la structure de ce bâtiment de demeurer bien solide. Il faut dire qu'à cette époque il n'existait pas de panneaux d'isolants ou d'armature pour empêcher le béton de casser. J'ai aussi remarqué la présence d'un plancher de bois, sur au moins la moitié de la surface

du bâtiment, permettant au sucrier de travailler plus à l'aise. Au mur, se trouve toujours une croix de tempérance, gardienne des lieux : elle a, qui sait, peut-être chassé jadis un alambic... Enfin, j'ai trouvé une bonne quantité de couvercles de chaudières fabriqués à l'aide de pintes d'huile faites de métal, tout en apercevant l'escalier intérieur donnant sur un genre de support à réservoir dans lequel l'eau était pompée à partir d'un autre réservoir extérieur enfoui dans le sol tout près de la cabane et entouré de roches. Ce réservoir était remis à chaque printemps après la saison des sucres. J'ai pris la défense de ce bâtiment qui pourrait être démoli bientôt en soulignant sa beauté et toute sa symbolique en le comparant aux vieux châteaux de France qui sont laissés « debout » en laissant uniquement au temps le choix de les faire disparaître. J'ai été rassuré lorsque M. Laliberté m'a dit : « Cette cabane ne sert plus à rien, mais ne nous dérange pas beaucoup ! » En fait, la visite de cette vieille cabane mesurant 30 pieds par 50 pieds et comprenant un abri à

- *Gérard Laliberté tenant les perches permettant d'ouvrir les vantaux de l'ancienne cabane à sucre. Source : Réjean Bilodeau.*
- *Gérard Laliberté coulant le sirop d'érable dans la nouvelle cabane à sucre familiale. Source : Réjean Bilodeau.*



bois, fut pour moi du jamais vu comme installation ancestrale depuis mes nombreuses visites en 5 ans. Très fiers, nous avons quitté pour nous rendre à la nouvelle cabane en même temps que je réfléchissais au fait que cette cabane était la seconde cabane de la lignée des Laliberté. La première était celle construite vers 1900 par Jean, encore plus grande, et elle abritait un évaporateur de 5 pieds par 20 pieds, utile à l'évaporation des 3000 entailles. Était-ce l'érablière la plus importante de Bellechasse à l'époque? Peut-être pas, mais sûrement l'une des plus importantes.

Après la visite de la cabane d'Alphonse, Mme Lacasse nous a accompagnés à la nouvelle cabane à sucre construite en 1986. Cette dernière m'avait raconté plus tôt se souvenir d'avoir attelé son chien Pitou vers l'âge de sept ou huit ans à son retour de l'école afin de rejoindre son frère Émilien à la cabane à sucre de ses parents en compagnie de son frère Alphonse. Drôle de hasard, Pitou s'était dételé en arrivant au ruisseau et c'est tout seul qu'il s'était

rendu à la cabane alors que Rose avait dû retourner à pied à la maison avec ses petites bottes à quatre œillets.

Quant à M. Laliberté, son plus vieux souvenir remonte vers 1946 alors qu'il a vu recouvrir la vieille cabane à sucre à l'aide de papier de brique rouge puisque la guerre rendait la tôle d'acier très rare et trop dispendieuse. Rose et Gérard se sont connus à la petite école du rang et ne se sont jamais perdus de vue depuis tout ce temps.

La nouvelle cabane à sucre, spacieuse, mesure 30 pieds par 80 pieds et elle est munie d'un évaporateur Chinook acheté en 2014 de Serge Fortier, représentant de l'entreprise CDL. Située au bord de l'érablière, c'est davantage la partie cuisine qui a retenu mon attention puisqu'elle peut accueillir confortablement toute la famille Laliberté chaque printemps. Deux murs ont été confectionnés à partir de planches grises et le poêle à bois Bélanger plus moderne de couleur blanc a remplacé le vieux poêle à tuiles Royal de Bélanger que Rose s'évertuait, chaque



- *La vieille cabane à sucre de la famille Laliberté. Source : Réjean Bilodeau.*

année, à nettoyer et à miner la fonte noire.

En conclusion, j'ai dû avouer à mes hôtes qu'il serait plus facile pour moi d'écrire un volume sur la lignée de la famille Laliberté de Honfleur que d'écrire un simple reportage. J'ai été émerveillé d'y découvrir une petite partie de cette immense réussite très particulière de cette famille de chez nous.

Me croirez-vous si je vous dis que M. Laliberté a trouvé le moyen d'apprendre à jouer le violon et de s'impliquer dans divers organismes locaux, régionaux et provinciaux? À Honfleur, il a été commissaire d'école, marguillier, conseiller municipal, puis maire. Quant à Mme Lacasse, elle a été marguillière à deux reprises, secrétaire et présidente du Cercle des fermières, membre du Comité d'école et du Comité d'embellissement à l'occasion du centenaire. Madame n'a pas cherché les honneurs si j'en juge par le fait qu'elle m'a caché avoir reçu la médaille du Gouverneur général du Canada en guise de reconnaissance pour son

bénévolat et sa contribution à l'organisation du centenaire de Honfleur.

Merci à Rose et Gérard et, suite à ma question, quand j'aurai vaincu le cancer et frôlé la mort, je retiendrai toujours comme exemple, pour le temps qu'il me reste à vivre, les paroles que voici de M. Laliberté assis sur son bureau devant les nombreuses médailles, trophées et photos accrochées au mur : « *Lorsque je devrai quitter ce monde, c'est dans un esprit de satisfaction du travail bien accompli que je le ferai tout comme mon père l'a fait avant moi* ».



- *La famille Laliberté a reçu de nombreux honneurs en tant qu'agriculteurs. Source : Réjean Bilodeau.*

L'HOIR AU SERVICE DES SUCRIERS

PIERRE PRÉVOST

Le 10 avril 1936, les douaniers américains bloquent trois wagons de produits d'érable expédiés par la Coopérative de sucre d'érable du Québec. La contamination par le plomb est en cause, ce métal lourd et toxique dont on redoute les effets sur le système nerveux. Des recherches effectuées au Vermont quelques mois auparavant ont indiqué la présence de plomb dans la sève recueillie des érables. Depuis ce constat, les inspecteurs fédéraux sont vigilants et stricts.

Les Américains veulent de la qualité

Depuis 1906, le *Pure Food and Drug Act* interdisait la vente d'aliments contaminés en sol américain, eux qui ont été tout de même échaudés dans les années 1920 par le sucre d'érable canadien souvent de

piètre qualité et dans lequel on avait parfois retrouvé du son d'avoine, de la cassonade et même des cailloux. Le ministre de l'Agriculture de l'époque, Joseph Edouard Caron, a alors mandaté Cyrille Vaillancourt pour organiser les acériculteurs québécois et promouvoir la production de sucre et sirop de qualité. Le 2 mai 1925 naissait la « Coopérative des producteurs de sucre d'érable du Québec » et une campagne d'éducation à l'industrie de l'érable battait son plein. Au cœur de l'industrie acéricole, Plessisville accueillait l'usine de conditionnement et de transformation de sirop à l'automne 1928. Vaillancourt a amené l'industrie acéricole à un niveau jamais vu et est même parvenu à briser, au début des années 1930, le monopole d'achat du sirop québécois détenu par



Pierre Prévost est vice-président de la Société historique de Bellechasse et charpentier-menuisier. (Photographie : Marie-Josée Deschênes, 2017.)



• Cyrille Vaillancourt, 1946. Source : Société historique Alphonse-Desjardins.

l'Américain George Cary. Cette fois, le problème est tout autre et Vaillancourt doit y remédier.

Les chimistes des laboratoires de Plessisville ne sont pas au bout de leur peine. Ils constatent la présence de plomb dans la marchandise expédiée et, impuissants, font appel à leurs collègues de tous horizons. Ils obtiennent l'appui d'Elphège Bois, directeur du Département de biochimie à l'Université Laval, qui, après quelques expérimentations, parvient à solidifier le plomb et l'extraire du sirop invendable. La cargaison immobilisée est soumise au traitement et le sirop épuré peut enfin repartir vers Chicago.

Toutefois, le problème de contamination aux oxydes de plomb se situe en amont de la production, amère conclusion des chimistes de Plessisville. De la cueillette de la sève jusqu'à l'entreposage, le plomb est susceptible de se joindre au produit de l'érable. Le chalumeau, le seau à sève, l'équipement d'évaporation, les bidons de transport et les réservoirs sont ciblés, car le fer étamé et les soudures à l'alliage laissent échapper une infime quantité de métal lourd sous l'action de la sève et du sirop, acides de nature, leur pH se situant entre 3,4 à 6,6. L'aluminium serait le matériau de remplacement idéal, mais ne convient pas aux portefeuilles des acériculteurs. La principale préoccupation de Cyrille Vaillancourt, qui alors est gérant de la Société coopérative des producteurs de sucre d'érable, est de trouver un manufacturier capable de produire des seaux en aluminium à bon marché, d'une capacité nominale de deux gallons impériaux.

Au hasard d'une conversation, Cyrille Vaillancourt entend parler d'un spécialiste en métaux inoxydables, directeur d'une usine située à Liège, en Belgique. La presse avait fait grande état, quelques an-

nées auparavant, de l'exploit du professeur Auguste Piccard, le premier humain à accéder à une partie de l'atmosphère terrestre où rien ne survit. Entre-temps, Washington resserre le contrôle des aliments en territoire américain avec une agence restructurée depuis juin 1938 : la *Food and Drugs Administration*.

L'expertise de L'Hoir

Originaire de la Suisse, Auguste Piccard (1884-1962) est devenu expert en physique et est allé enseigner à l'Université libre de Bruxelles. En 1929, Piccard a soumis un projet audacieux au Fonds national de recherche scientifique récemment fondé par le roi Albert. Séduit par l'idée d'explorer la stratosphère en ballon, l'organisme lui a octroyé les 400 000 francs belges nécessaires à l'expérimentation du vol habité dans la haute atmosphère. Piccard avait besoin d'une sphère d'aluminium légère et suffisamment robuste pour tenir dans un environnement où la pression n'est que la dixième de celle mesurée au sol terrestre.

Piccard est allé rencontrer Georges L'Hoir qui dirigeait alors une manufacture de bidons de bière à Angleur, en périphérie de Liège, berceau de l'industrie du zinc et ancienne capitale mondiale de la sidérurgie. L'Hoir n'y voyait pas de problème tout en ne sachant pas à quoi la boule, de 2,1 mètres de diamètre et 3,5 millimètres d'épaisseur, était destinée. Cette sphère sera la fierté de L'Hoir et contribuera à répandre sa notoriété sur tout le globe. « *C'est la première fois qu'on fabrique un baril de bière de cette forme!* » (Réplique de Georges-Armand L'Hoir à Auguste Piccard)

Un premier essai fixé au 14 septembre 1930 a été reporté à cause des conditions météorologiques défavorables. Puis tôt au matin du 27 mai 1931, près d'Augsbourg en Allemagne, Auguste Piccard,

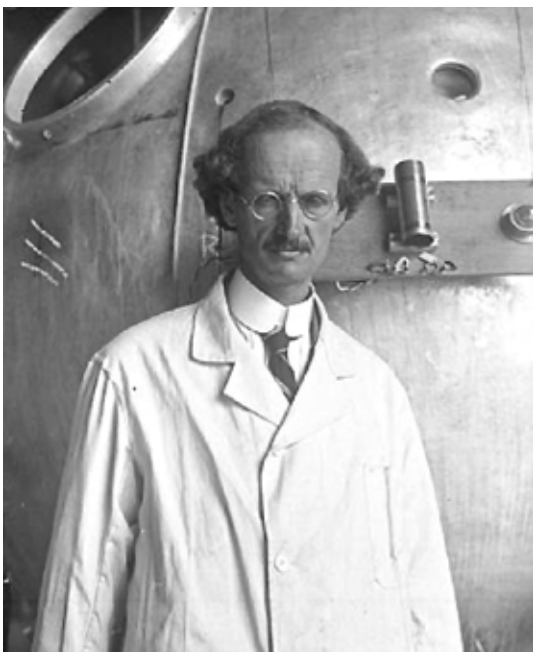
assisté de l'ingénieur Paul Kipfer, décollait à bord de la capsule d'aluminium soutenue par un ballon qui devait se détendre jusqu'à un diamètre de 30 mètres. L'ascension au rythme d'un demi-kilomètre à la minute lui a permis de réaliser son premier vol pressurisé en grim pant jusqu'à 15 781 mètres, altitude jamais atteinte par un être vivant et premier d'une série de records mondiaux attribués à Piccard. Malgré quelques embûches, l'équipage a été forcé de parcourir 1 800 kilomètres pour finalement se poser sur un glacier en Autriche, alors que les réserves d'oxygène allaient manquer. Leur retour à la civilisation a été triomphal et la nouvelle a fait le tour du globe.

Auguste Piccard est retourné aux établissements Georges L'Hoir pour se faire fabriquer une seconde capsule en version améliorée : la première ayant été malmenée par les bourrasques de vent lors du second essai, son étanchéité n'était plus assurée. Le 18 août 1932, Piccard s'élevait à nouveau dans la stratosphère, cette fois avec l'ingénieur belge

Max Cosyns. Ils ont atteint 16 940 mètres d'altitude.

Georges-Armand L'Hoir au Canada

Les exploits du professeur Piccard ont fait sensation sur tous les continents et la notoriété de Georges L'Hoir en suivait le sillage. Cyrille Vaillancourt a trouvé l'homme de la situation, celui qui allait lui fournir ses millions de seaux révolutionnaires. Il communique avec l'industriel belge pour lui faire part de ses attentes et lui expédie des échantillons. Quelques semaines passent, d'autres échantillons reviennent avec une proposition écrite puis c'est l'attente. En mai, c'est la surprise alors que Georges-Armand L'Hoir débarque en personne à Lévis, quelques jours avant le couple royal, et frappe à la porte de Cyrille Vaillancourt. L'Hoir n'en est pas à sa première visite en sol américain puisqu'il a surveillé la production d'obus destinés au gouvernement belge pendant la Grande Guerre. Celui-ci voulait revenir en Amérique pour établir une nouvelle usine. On raconte même qu'il a été courtisé par des citoyens de Kitchener, en Ontario, prêts à



- *Auguste Piccard pose ici devant la sphère fabriquée chez L'Hoir. Cet inventeur est connu pour être l'un des inspirateurs de l'auteur Hergé pour son personnage du professeur Tournesol. Source : Archives fédérales allemandes.*
- *Portrait de Georges-Armand L'Hoir. Société d'histoire de Lévis.*

lui construire une usine pour accueillir sa machinerie. La balle est maintenant dans le camp des Lévisiens, et Vaillancourt, administrateur de la Caisse populaire de Lévis, élabore quelques scénarios.

Fort de l'appui de son homologue Valmore de Billy, président de la Caisse de Lévis, Cyrille Vaillancourt soumet à ses pairs le projet de construire une usine de fabrication de contenants en aluminium à Lévis. Le comité de crédit délibère et retient deux hypothèses de financement de ce projet : soit qu'un groupe de citoyens cautionne Georges-Armand L'Hoir pour un prêt allant jusqu'à 20 000 \$; soit que la Caisse construise à ses frais l'usine qu'elle louerait à L'Hoir et pourrait céder au prix coûtant plus un intérêt de 5 %. Les dirigeants de la Caisse choisissent la seconde option en considération que L'Hoir est un industriel reconnu, bien coté auprès des banques de Belgique et de France, qu'il accepte de demeurer à Lévis et veut y construire son usine. Un déboursé jusqu'à concurrence de 20 000 \$ est autorisé pour la construction d'une usine d'environ 180

pièds par 40 implantée sur les terrains Veilleux, en bordure du fleuve, un peu en aval de l'anse Hadlow. L'Hoir devra payer un loyer mensuel alors que la Coopérative acéricole garantit la fabrication de tous les seaux si leur prix et leur qualité sont maintenus.

L'idée d'habiter une maison typiquement québécoise qui, de plus, a vu naître le poète Louis Fréchette a tôt fait de séduire notre industriel belge. Une usine construite à l'arrière de la coquette maison allait bénéficier d'un quai et de la voie ferrée du Canadien National. Georges-Armand L'Hoir fait probablement le meilleur choix puisque l'Allemagne nazie est hautement militarisée et menace Liège qui n'est qu'à quelques kilomètres de la frontière.

L'usine de Lévis est prête à l'automne 1939, soit au moment où les troupes allemandes envahissent la Pologne, acte qui conduit à la déclaration de guerre. Le métallurgiste et sa famille sont installés dans leur nouveau domicile tandis qu'en retrait, l'usine reçoit



- *Vers 1960, ces dames s'affairent à terminer l'assemblage et le polissage des chalumeaux en fonte d'aluminium. Source : Société d'histoire de Lévis.*

les machines-outils qui n'attendent que l'aluminium.

Une vaste opération de remplacement

Tout est en place pour produire des seaux destinés aux acériculteurs du Québec. Cependant, l'aluminium est peu disponible puisque l'industrie aéronautique, au stade d'effort de guerre, requiert d'énormes quantités de métal blanc. Cette situation va à l'encontre des vues d'Adélar Godbout, premier ministre d'allégeance libérale nouvellement élu et solidaire de ses homologues libéraux d'Ottawa qui soutiennent l'effort de guerre sans toutefois prôner la conscription.

Agronome de formation, Adélar Godbout milite pour la promotion des échanges commerciaux entre le Québec et les États-Unis. À cette fin, il intervient auprès du gouvernement fédéral et de l'*Aluminium Company of Canada* (ALCAN) afin qu'une maigre part de l'aluminium puisse aboutir à l'usine L'Hoir et suffire ainsi à demande en seaux pour les érables. Usant de son influence à Ottawa,

le premier ministre facilite un approvisionnement temporaire à l'usine L'Hoir qui, à défaut, devrait fermer ses portes. La manufacture est vitale pour les soldats puisqu'on y fabrique, entre autres, des contenants à l'usage de l'armée. Presque deux années se sont écoulées depuis l'embargo américain sur les produits d'érable canadiens lorsque, en 1940, Godbout met sur pied l'Agence générale de la province de Québec à New York, institution qui deviendra la Délégation générale du Québec à New York. Les échanges commerciaux sont souhaités et la promotion des produits québécois est à l'honneur.

On attend en vain la fin du rationnement sur les métaux. Dans le bulletin *L'Abeille et l'érable* de septembre 1940, Cyrille Vaillancourt annonce que le contrôleur du métal à Ottawa rationne à 400 000 le nombre de seaux à sève disponibles pour la saison printanière de 1941. À ce rythme, il ne verrait pas la fin de l'opération de remplacement. Vaillancourt avait pris soin de prendre entente avec les deux gouvernements pour



- Les trois images des pages 27 et 28 montrent l'évolution de l'usine L'Hoir construite en 1939 sur du terrain remblayé, agrandie vers l'ouest en 1940 avec un toit en dents de scie laissant entrer la lumière naturelle, puis une autre fois en 1950. Source : Société d'histoire de Lévis.

subventionner le programme administré par la Coopérative. Les producteurs doivent remettre leurs vieux seaux en ne payant que le tiers du coût total, les gouvernements fédéral et provincial se chargeant chacun du reste, à parts égales.

En décembre 1942, l'entreprise de L'Hoïr obtient ses lettres patentes, une corporation sous l'effigie « Les Produits en Aluminium et Acier Inoxydable L'Hoïr Inc. » et qui peut « manufacturer, acheter, vendre, importer toutes sortes de produits, d'articles et de marchandises en métal et en faire le commerce, plus particulièrement faire toutes les opérations se rapportant directement ou indirectement à l'industrie ou au commerce d'objets manufacturés en aluminium ou en acier inoxydable. » En 1943, Vaillancourt obtient un meilleur rôle concernant l'approvisionnement en devenant conseiller de la Commission des prix en temps de guerre.

La guerre terminée, l'aluminium se fait abondant et la croissance économique est inespérée. L'usine L'Hoïr continue de produire de l'équipement acéricole et notamment des casseroles légères et attrayantes aux yeux des ménagères. Cependant, le fondateur s'éteint en 1948, laissant à son fils Georges les commandes de l'entreprise.

Au cours des années 1950, des objets de plus en plus gros sortent de l'usine. Des réservoirs de tout acabit, fixes et mobiles, sont façonnés et destinés à différents liquides tels que les boissons alcoolisées, les produits laitiers, les vinaigres et autres produits alimentaires. Dans le cas des seaux pour la sève d'érable, le programme de remplacement ne s'achève qu'en mars 1960. En tout, environ 18 millions de seaux d'érable ont été fabriqués chez L'Hoïr, au moment où le plastique s'intègre petit à petit dans l'industrie.

En 1984, l'entreprise connaît des difficultés et est vendue dans une ultime tentative de la sauver de la faillite. L'usine ferme tout de même ses portes et le site se cherche une nouvelle vocation. La maison où était né Louis Fréchette est inhabitée à partir de 1985 et son sort reste incertain. Le 11 novembre 2000, Georges L'Hoïr décède à l'Hôtel-Dieu de Lévis. Son usine disparaît quelques années plus tard, le projet immobilier est resté sans suite. Ironie du sort, l'usine belge de Georges L'Hoïr, à Angleur, près du centre de Liège, existe en partie, les locaux étant occupés actuellement par Drytec, société industrielle dans le domaine pneumatique. « *Notre demeure n'était pas précisément riche, mais son élégance relative contrastait avec la plupart des autres maisons du voisinage. Je la vois encore dans son encadrement de vieux ormes chevelus, avec ses persiennes vertes, sur fond blanc, sa véranda et son jardin potager.* » (Louis-Honoré Fréchette)

Grâce à l'expertise L'Hoïr, les produits d'érable ont vu leur contamination au plomb chuter de façon très significative. Depuis ce temps, la teneur en plomb dans le sirop d'érable québécois est vérifiée. Advenant une concentration trop élevée, au-dessus de 250 parties par milliard, le sirop d'érable est détruit. Les seaux d'eau d'érable d'aluminium font maintenant partie du folklore. Néanmoins, ils sont encore largement utilisés, dans leur usage acéricole ou non, un objet reconnu par presque n'importe quel Québécois.



- *Vue aérienne de l'usine L'Hoïr, après 1950. Source : Société d'histoire de Lévis.*

UNE EXPERTISE EN SIROP

MARIE-JOSÉE DESCHÊNES

Bellechasse est un lieu d'exploration et de développement continu de l'acériculture. Son récent titre de Berceau mondial de la technologie acéricole le prouve. J'ai eu la chance de faire la connaissance de Suzanne Tessier qui est dégustatrice de sirop d'érable. Elle goûte des sirops du mois d'avril jusqu'en décembre... chaque année depuis plus de 10 ans. Découvrons ensemble son incroyable univers de l'érable!

La France est reconnue pour ses vins et ses sommeliers, le Canada, et particulièrement le Québec, est reconnu depuis longtemps comme l'un des plus importants producteurs mondiaux de sirop d'érable. Mais la profession de dégustateur de sirop d'érable est très jeune comparativement à celle de sommelier puisqu'elle est née dans les années 1990. C'est une profession novatrice que pratique Suzanne Tessier avec son mari Joël Boutin, expert-conseil du Club d'encadrement technique acéricole des Appalaches (CETAA), sommité reconnue dans le milieu acéricole québécois.

Ces deux amoureux du sirop d'érable issus de la région montréalaise se sont rencontrés lors de leurs études à l'Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière, l'ITA, organisme que parraine l'État québécois par l'entremise du MAPAQ. Depuis plus de 25 ans, ce couple contribue activement à l'amélioration de la pratique acéricole particulièrement dans Bellechasse, mais leur expertise rayonne à la grandeur du Québec.

Expertise-conseil

Le métier de dégustateur de sirop d'érable prend racine en 1995 dans la création du Comité agricole et rural des Appalaches (CARA), devenu le Club d'encadrement technique acéricole des Appalaches (CETAA) par un groupe de producteurs de Bellechasse, Montmagny, L'Islet et Les Etchemins.¹ Ces organismes ont été d'abord créés pour revitaliser les régions agricoles en développant l'acériculture. Rapidement, l'avènement des nouvelles technologies dans la fabrication du sirop d'érable engendre un besoin criant d'expertise. Dans les années 1990, les acériculteurs doivent s'accoutumer à l'utilisation des tubulures, aux différentes technologies de bouilleuses, à la nouvelle technologie de l'osmose, pour ne nommer que celles-là.

La création d'un organisme offrant aux acériculteurs une assistance technique est devenue particulièrement nécessaire suite à l'interdiction en 1991 de l'usage du formaldéhyde.² Ce composé organique existe naturellement dans les érables, mais en très petite quantité. Avant son interdiction, les acériculteurs utilisaient sous forme de pastille le paraformaldéhyde qui accélérerait la production d'eau d'érable. Une fois l'arbre entaillé, la pilule était déposée dans le trou. Elle retardait beaucoup la cicatrisation de l'entaille et favorisait l'écoulement de la sève. Cette pilule, qui était enlevée à la fin du temps des sucres, causait des dommages importants aux érables, ce qui a provoqué son interdiction. Or, sans cette pilule, le sirop devenait très foncé.



Marie-Josée Deschênes est administratrice de la Société historique de Bellechasse et architecte en patrimoine. (Photographie : Marie-Josée Deschênes, 2017.)

1. <https://www.agrireseau.net/agriculturebiologique/documents> (page consultée le 26 février 2018)
2. <https://www.lesoleil.com/affaires/era-blieres-des-producteurs-ruses-de-fient-les-interdits> (page consultée le 26 février 2018)

Les instigateurs des regroupements d'acériculteurs se demandent alors comment faire un bon sirop d'érable moins foncé tout en faisant usage des nouvelles technologies alors à leur portée.

C'est ainsi que Joël Boutin devient le technicien expert qui, depuis cette époque, conseille les acériculteurs situés partout au Québec. Il observe, étudie, analyse les différentes bouilleuses, osmose et autres équipements retrouvés dans les cabanes et érablières et il s'informe auprès des équipementiers-fabricants de tous ces appareils pour apprendre comment les faire fonctionner le mieux possible. Ces connaissances acquises, il développe des formations destinées aux acériculteurs membres de la CETAA. Le principal territoire couvert par cet expert s'étend de la rivière Chaudière à l'ouest jusqu'à Saint-Roch-des-Aulnaies à l'est, depuis le fleuve jusqu'à la frontière des États-Unis. Cela en fait des acériculteurs à conseiller, et, souvent, dans une très brève période de temps.

Mais, me direz-vous, le goût du sirop dans tout cela? Eh bien, voilà que ces améliorations technologiques affectent la production du sirop d'érable. Par exemple, si les tubulures ne sont pas nettoyées adéquatement, les micro-organismes deviennent trop présents, la récolte est moins abondante d'année en année et le sirop se fait plus foncé et son goût peut devenir plus caramélisé. Il faut donc nettoyer chaque année les tubulures avec de l'alcool isopropylique et de l'eau de javel pour diminuer la prolifération de micro-organismes dans les tubulures.

Dégustatrice de sirops

C'est donc la recherche de qualité dans la fabrication de sirops qui a donné naissance au métier de dégustateur. Depuis environ 10 ans, Suzanne déguste les sirops des acériculteurs membres de la CETAA pour en décrire les qualités.

Le goût des sirops se décrit comme une « flaveur ». Selon le dictionnaire *Larousse*, une flaveur est une sensation provoquée conjointement par le goût et l'odeur d'un aliment³. La goûteuse utilise des pots de verre afin que leur odeur et leur goût soient neutres. Elle sent d'abord le sirop, puis elle le goûte. Idéalement, la couleur ne doit pas interférer dans l'appréciation du sirop. Elle en fait donc abstraction.

Le classement des sirops se fait selon trois catégories de goûts : érable, sucre-bonbon et caramel. L'expertise de chaque sirop implique la réalisation d'une fiche descriptive qu'elle remet par la suite à l'acériculteur. Les objectifs poursuivis par cette démarche sont de décrire les bons goûts de sirop retrouvés tout au long de la saison et de détecter les lacunes dans la fabrication de sirops puisqu'un acériculteur pourra être pénalisé si le sirop fabriqué possède un goût qui le déclasserait. Par exemple, il est possible de détecter dans les sirops des goûts de brûlé, de savon, de métal, de goudron, de bourgeon. Lorsque de tels goûts indésirables sont détectés, Suzanne en informe le producteur et le questionne pour trouver l'origine de ce problème. Afin de mieux contrôler la qualité du sirop, elle recommande de tenir un registre de leurs actions quotidiennement. Cette précaution devient nécessaire quand l'on sait que le goût du sirop change du début à la fin de la saison de récolte.

Pour Joël et Suzanne, le temps des sucres est encore aujourd'hui un temps de réjouissance et de rassemblement familial. Dans notre pays nordique, ce temps permet enfin de renouer avec la nature après avoir été encabané tout l'hiver. Par leur expertise, ils participent quotidiennement à forger la réputation de Bellechasse dans son rôle de chef de file en matière d'évolution des technologies acéricoles et d'évaluation de la qualité de nos produits de l'érable.

3. *Dictionnaire Larousse*. <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/flaveur/34069> (page consultée le 26 février 2018)

LE SUCRE AU PAYS

PIERRE PRÉVOST

Au milieu des années 1880, les Nord-Américains sont de grands consommateurs de sucre, eux qui ingurgitent, par habitant, presque 20 kg de sucre annuellement. Seuls les Britanniques les surpassent avec plus de 32 kg, eux qui adoucissent leur thé, café, ainsi qu'une panoplie de mets. La facilité d'y obtenir du sucre à bon prix expliquerait cette façon de vivre à une époque où le Royaume-Uni est prospère et compte 2 millions de domestiques, une classe sociale qui partage grosso modo la même cuisine que les maîtres.


En ces temps, les crêpes, galettes, fèves, tartes, confitures sont indissociables du sucre qui, quelques siècles auparavant, était rare et recherché. Cet édulcorant est devenu universel et modique à cause de la canne à sucre, des colonies, de l'esclavage, des travaux forcés et de la mécanisation. Cette canne à sucre est frileuse et doit être cultivée sous les tropiques. Les Antilles britanniques et espagnoles fournissent alors presque la moitié du sucre destiné aux métropoles et aux colonies rattachées. On tire de la betterave une moindre part du sucre mondial, tandis que les érables du nord de l'Amérique donnent, en plus petite proportion, une quantité tout de même appréciable de sucre.

L'érable à sucre est l'arbre providentiel au Canada. On en tire du bois de menuiserie robuste et d'un bel aspect, il a un rendement calorifique considérable et, fait particulier pour un arbre, il fournit un sucre au goût qui lui est spécifique. En 1871, la production canadienne de sucre d'érable est d'environ

15 millions de livres, essentiellement issue de la province de Québec. Le chiffre passe à un peu plus de 20 millions de livres en 1881. À cette époque, la sève recueillie est bouillie dans un chaudron de fer suspendu au-dessus d'un feu alimenté d'éclats de cèdre et de sapin, les cabanes et les bouilleuses sont encore rares. Le liquide est réduit sous l'action de la chaleur et passe le stade de sirop pour devenir de la tire qui, une fois répandue sur la neige restante, fait le délice des gourmands. Une fois tiédie, la tire est remuée avec un ustensile jusqu'à ce que le mélange s'opacifie et forme des cristaux. On le dépose alors dans des moules pour qu'il s'y solidifie en « pains de sucre ». On l'appelle « sucre roux » ou « sucre du pays », aliment peu exporté dont on fait usage dans les cuisines canadiennes, les surplus étant écoulés sur les marchés locaux.

Produit presque partout où l'érable pousse et l'humain s'est installé, le sucre du pays est loin de combler la demande en sucre puisqu'il en faudrait presque dix fois plus pour atteindre l'autosuffisance alimentaire dans la Province de Québec. En 1881, on commence à produire du sucre de betterave à Farnham. Faute de rentabilité, cette raffinerie fermera ses portes en peu de temps. Il semble que la culture de la betterave ne fasse pas d'adeptes étant donné que les sols doivent être suffisamment amendés en engrais et que l'habitant hésite à investir dans l'achat de machinerie adéquate. D'autre part, certains propriétaires terriens décident de planter des érables en vue d'augmenter la production future de sucre. La littérature et





des témoignages corroborent cette tendance, on perçoit encore des traces de peuplements ligneux dans les municipalités de Honfleur et Saint-Lazare. Dans le même ordre, les bordures de chemins et de montées accueillent de jeunes érables vigoureux et bien alignés, des « bocages » qui subsisteront, notamment à Saint-Gervais, Saint-Anselme, etc., dans les rangs de l'Hêtrière de la Grande Grillade, de la Montagne, Saint-Marc et autres.

Pendant ce temps, la Barbade, possession britannique, fournit à elle seule presque le tiers du sucre importé au Canada. Cette ère de prospérité antillaise s'estompe lorsque l'Europe voit décliner son économie. Avec la récession du début des années 1880, le cours du sucre de canne dégringole drastiquement alors que la production est en plein essor : la production mondiale approche 4 millions de tonnes. Les prix reculent de plus de moitié de 1881 à 1886 et entraînent une catastrophe dans les Antilles qui, pour la plupart, ont monopolisé leurs terres arables pour la culture de la canne. En Guadeloupe, le prix du sucre a connu un sommet à 48 francs au cours du troisième trimestre de 1880 et a chuté à 22 francs en 1886 et 1887. Dans la province de Québec, le prix du sucre de canne devient inférieur à celui de l'érable et la classe ouvrière en bénéficie.

En 1908, au marché de la basse-ville, à Québec, les citadins accourent, même si les produits de l'érable sont chers. *Le Soleil* du 4 avril raconte : « Il y avait, ce matin, ce que les gens sont habitués d'appeler un "gros marché"; les vendeurs étaient nombreux et les acheteurs ne faisaient pas défaut. On a salué avec enthousiasme les rares cultivateurs qui sont venus en ville, apportant le succulent produit de l'arbre avec eux, qui a fourni notre emblème national, et les gourmets se pressaient autour des "bidons" d'où l'heureux détenteur du mets délicat tirait,

contre espèces sonnantes, de quoi délecter le palais des citadins. Les prix du sirop étaient de 1.00 \$ et 1.10 \$ le gallon, tandis que le sucre se vendait 12 centins la livre. "Qu'importe le prix, l'essentiel, c'est qu'il y en ait". »

Ce n'est que tardivement, dans les années 1920, que l'acériculture entre dans l'ère industrielle avec l'apparition de l'évaporeuse industrielle, la « bouilleuse ». De fait, un recensement des érablières du comté de Bellechasse réalisé en 1923 et 1924 révèle qu'un producteur sur cinq dispose d'un évaporateur. De plus, la région devient un des hauts lieux de la formation et de la recherche en acériculture. En 1914, suite à des cas de falsification de sirop d'érable, le gouvernement instaure des sucreries-écoles, desquelles la modernisation de l'industrie acéricole est grandement redevable.

La barrique de mélasse vidée de son contenu d'origine (378,5 l de capacité, 90 kg à vide) connaît une seconde vocation : elle sert à transporter l'eau d'érable qui va être transformée en sucre d'érable. Cette mélasse était une valeur universelle. Une ordonnance de 1716 oblige les navires marchands de transporter deux engagés pour une cargaison de 200 tonneaux de mélasse. Et comme un engagé avec métier vaut son pesant de mélasse, 200 tonneaux de plus permettront à deux engagés avec métier de traverser l'océan.



RÉFÉRENCES

Documentaire sur l'histoire du sucre d'érable.
<http://lesproduitsderableduquebec.com/les-produits>
(page consultée le 22 février 2018)

BUFFON, Alain. *La crise sucrière de 1882-1886 à la Guadeloupe*, 1987.

MORNEAU, Jérôme. *Le Québec rural entre tradition et modernité : La consommation alimentaire à Saint-Pamphile, 1881-1911* [mémoire présenté à la Faculté des études supérieures], Université Laval, 2006.

ROLLAND (dir.). « La sucrerie indigène et coloniale », dans *Journal d'agriculture pratique*, 1891, p. 623-625.

- René Minot court les érables chez un voisin dans le rang de la Fourche, à Armagh. Source : René Minot, 2018.

FAIRE TREMPETTE... PLAISIR SANTÉ ?

LUCIE FILLION

Réelle fierté du terroir bellechassois, sa saveur et ses arômes ont toujours charmé la population, mais plus récemment, l'aura de santé du sirop d'érable a contribué à augmenter la popularité de ce produit local. Toutefois, que doit-on penser de toutes les qualités attribuées au sirop d'érable : simple panacée ou vertus bien réelles ?

Avant de se lancer tête baissée dans les plaisirs de l'érable et de prescrire de faire trempette tous les jours, il faut se rappeler que le sirop d'érable est avant tout du sucre et que la consommation de sucre, peu importe lequel, doit se faire avec modération. En effet, plusieurs problèmes de santé sont associés à une consommation importante de sucre.

Cela dit, la composition du sirop d'érable se distingue de celle des autres sucres. Plusieurs études scientifiques ont été effectuées au cours des dernières années. Celles-ci ont non seulement permis de mieux connaître la composition de ce liquide sucré, mais elles ont aussi permis aux chercheurs d'observer certains bienfaits s'y rattachant.

Plus riche en micronutriments

Le sirop d'érable se démarque des autres produits sucrants par sa teneur en micronutriments. Si l'on se réfère au Fichier canadien sur les éléments nutritifs (FCÉN), c'est principalement sa teneur en manganèse et en riboflavine (vitamine B2) qui retient l'attention. Toutefois le sirop d'érable contient aussi, en plus petites proportions, du zinc, du magnésium, du

calcium et du potassium. Sa composition lui donne un net avantage nutritif sur le sucre blanc qui ne contient pas d'autres éléments nutritifs que le sucre lui-même. Le sirop d'érable contient aussi davantage de vitamines et minéraux que le miel, le sirop de maïs, le sirop de riz brun et le sirop d'agave. Il semble donc avantageux de le substituer aux autres produits sucrants dans certaines recettes.

Contient des antioxydants

Les chercheurs ont réussi à isoler 63 phytonutriments dans le sirop d'érable, ce qui a suscité un grand intérêt dans la communauté scientifique. Entre autres, le sirop d'érable présente un contenu élevé en composés phénoliques antioxydants qui pourraient aider à prévenir des maladies comme le cancer et certaines maladies inflammatoires. Une de ces molécules, qui se développe par la transformation chimique des polyphénols contenus dans la sève d'érable lors du procédé de fabrication du sirop d'érable, a été baptisée Quebecol en l'honneur du Québec. Récemment, une équipe de chercheurs de l'Université Laval a même réussi à la synthétiser pour pouvoir l'utiliser dans des études qui tenteront de déterminer si le sirop d'érable possède, en soi, un réel potentiel santé.

Et votre santé digestive ?

Le sirop d'érable contiendrait aussi de l'inuline, une sorte de glucide complexe qui favorise la croissance des « bonnes » bactéries dans l'intestin. Des études récentes ont même suggéré que le sirop



Lucie Fillion est secrétaire-trésorière de la Société historique de Bellechasse et nutritionniste. (Photographie : Lucie Fillion, 2018.)

d'érable affecterait moins le microbiote intestinal que certains autres agents sucrants. Puisqu'un intestin en santé, dont la flore intestinale est équilibrée, pourrait prévenir le développement d'inflammation chronique, ces résultats suscitent un grand intérêt pour le traitement ou la prévention de maladies comme l'arthrite et la maladie d'Alzheimer.

Meilleure source d'énergie ?

Le sirop d'érable est connu depuis longtemps comme une excellente source d'énergie, car il est riche en glucides. Des chercheurs ont voulu savoir si son effet sur la glycémie était plus intéressant que celui d'autres sucres. Il a été démontré qu'il ferait augmenter moins rapidement le taux de sucre dans le sang que d'autres sucres comme le dextrose et le sirop de maïs. Son effet se rapprocherait de celui du miel, de la mélasse ou du sirop d'agave. Malgré cet effet favorable, nous sommes loin d'en faire une recommandation pour les personnes atteintes de diabète, car elles ont avantage à limiter leur consommation totale de sucre, peu importe la source. Au mieux, on leur conseillera de remplacer le sucre granulé blanc dans leurs recettes par du sirop d'érable.

Par contre, ces effets favorables sur la glycémie commencent à intéresser les sportifs qui sont constamment à la recherche d'un meilleur carburant lors de l'exercice. Plusieurs se tournent maintenant vers le sirop d'érable. D'autres études seront nécessaires pour confirmer tout le potentiel du sirop d'érable en nutrition sportive.

Enfin, que conclure sur les vertus du sirop d'érable ?

Nous aimerions tous croire que le sirop d'érable aidera à prévenir et même à guérir les maladies. Il faudra toutefois attendre que des études cliniques

soient effectuées chez l'humain avant de connaître les bienfaits réels du sirop d'érable ou de ses composés bioactifs.

En attendant, aussi bien profiter du temps des sucres qui arrivera sous peu et faire trempette pour le plaisir et la santé !



RÉFÉRENCES

- Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Communiqué de presse : « Le sirop d'érable pur peut-il aider à réduire l'inflammation chronique ? ». https://fpaq.ca/wp-content/uploads/2015/02/Communique-de-presse_ACS2017_FPAQ_Bienfaits-de-l27e-erable.pdf (page consultée le 1^{er} février 2018)
- Gouvernement du Canada, 2018. Fichier canadien sur les éléments nutritifs. <https://aliments-nutrition.canada.ca/cnf-fce/index-fra.jsp> (page consultée le 28 janvier 2018)
- INSPQ, 2018. « La consommation de sucre et la santé ». <https://www.inspq.qc.ca/publications/2236> (page consultée le 03 février 2018)
- LI, L. et N.P. SEERAM, 2011. « Quebecol, a novel phenolic compound isolated from Canadian maple syrup ». *Journal of Functional Foods*, 3, p. 125-128.
- LIU, Y. *et al.*, 2017. « Isolation, Identification, and Biological Evaluation of Phenolic Compounds from a Traditional North American Confectionery, Maple Sugar ». *J. Agric. Food Chem.*, 2017, 65(21), p. 4289-4295.
- ST-PIERRE, P. *et al.*, 2014. « Comparative analysis of maple syrup to other natural sweeteners and evaluation of their metabolic responses in healthy rats ». *J Funct Foods*, 2014, 11, p. 460-471.
- Université Laval. « 4 raisons d'aimer le sirop d'érable », *Contact*, hiver 2014. http://www.contact.ulaval.ca/article_magazine/4-raisons-daimer-le-sirop-de-erable/ (page consultée le 27 janvier 2018)
- Université Laval. Faculté de médecine dentaire, 2015. « Recherche : des vertus anti-inflammatoires au sirop d'érable ». <https://www.fmd.ulaval.ca/daniel-grenier-sirop-de-erable/> (page consultée le 27 janvier 2018)
- SUN, J. *et al.*, 2016. « Detection of Inulin, a Prebiotic Polysaccharide, in Maple Syrup ». *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64(38), p. 7142-7147.
- YAMAMOTO, T., 2015. « Inhibitory effect of maple syrup on the cell growth and invasion of human colorectal cancer cells », *Oncol Rep*, 33(4), p. 1579-1584.

- *Fête à sucre dans Bellechasse. Photographie : Marie-Josée Deschênes, 2016.*

CHRONIQUE

L'EXPOSITION SUR LES FILLES DU ROY



par
**Martine
CLOUTIER**

Martine Cloutier fait partie des Filles du Roy. (Photographie : René Minot, 2017.)

- *Diane Lacombe, présidente de la Société historique des Filles du Roy. Photographie : René Minot, 2017.*

Dans son numéro du printemps 2013, *Au fil des ans*, sous la plume de Diane Lacombe, a présenté à ses lecteurs les 21 Filles du Roy qui se sont installées dans Bellechasse entre 1665 et 1673.

Mme Lacombe a poursuivi ses recherches, qui ont fait l'objet de l'exposition « Les Filles du Roy », à la Maison de la culture de Bellechasse, du 18 novembre au 15 décembre 2017. Cet événement a été jumelé, sous la houlette de Gabrielle Charron, alors directrice artistique, avec une causerie de Mme Lacombe, dans la bibliothèque toute proche, et avec l'exposition et la vente de produits artisanaux – peut-être de futurs cadeaux de Noël – présentés en kiosques par leurs créateurs et surtout créatrices de Bellechasse.

En cinq vitrines bien organisées, c'est un hommage aux 21 d'entre elles qui ont tenu feu et lieu dans les trois seigneureries bellechassoises de l'époque : Vincennes, Beaumont et Saint-Vallier (correspondant aujourd'hui à peu près aux municipalités de Beaumont, Saint-Michel et Saint-Vallier). 19 de ces femmes y ont fait souche.

Leurs descendants, précise Mme Lacombe sur une des affiches, ont colonisé « l'arrière-pays, plus d'une centaine d'années plus tard. Entre 1831 et 1910, dix-sept agglomérations naissent et constitueront les municipalités actuelles : La Durantaye, Saint-Charles, Saint-Raphaël, Saint-Henri, Saint-Gervais, Saint-Nérée, Armagh, Saint-Anselme, Honfleur, Saint-Lazare, Sainte-Claire, Saint-Damien, Buckland, Saint-Philémon, Saint-Malachie, Saint-Nazaire et Saint-Léon-de-Standon. »

Puisque les documents relatifs à leurs mariages mentionnent les noms de leurs époux, on peut retracer leurs descendants parmi les patronymes en usage aujourd'hui dans Bellechasse. Avec l'auteure, « notons les Balan; les Bissonnet; les Boulay; les Élie; les Gonthier; les Goupil; les Lefebvre; les Montminy; les Patry; les Renaud et les Roy », entre autres.

Par exemple, plusieurs noms de descendants du couple de Marie Robineau et Jean-Pierre Forgues figurent sur un des tableaux. En 2018, quelques membres du personnel d'un certain pub des hauts de Bellechasse sauraient s'y reconnaître...

Autre exemple, celui de Catherine Bureau, épouse d'Étienne Corriveau, parents de 9 enfants et ancêtres de maints descendants, dont « LA » Corriveau, de Saint-Vallier, dont le sort tragique est



et
**René
MINOT**

René Minot est membre du comité de rédaction de la revue *Au fil des ans*. (Photographie : Marie-Josée Deschênes, 2017.)

l'objet d'une reconstitution historique appréciée aujourd'hui par un public qui dépasse les limites de Bellechasse.

Douze de ces 21 femmes venues de France ont reçu « la dot ou la "cassette" du roi ». Aux côtés de Mme Charron, une petite équipe de « Filles du Roy », mouture XXI^e siècle, a reconstitué le coffre, appelé jadis « cassette », avec son contenu : « une coiffe un mouchoir de taffetas, un ruban à souliers, cent aiguilles, un peigne, un fil blanc, une paire de bas, une paire de gants, une paire de ciseaux, deux couteaux, un millier d'épingles, un bonnet, quatre lacets et deux livres (2 £) en argent sonnante. »

C'est entre 1663 et 1673 que ces cofondatrices de notre Bellechasse d'aujourd'hui avaient pris la mer. Mme Lacombe a pu identifier les cinq vaisseaux « pour [les] huit traversées » qui ont amené ces pionnières en Nouvelle-France à partir des ports de Dieppe ou de La Rochelle. La traversée se faisait « en moyenne entre 40 et 60 jours », dans les conditions éprouvantes de la navigation transatlantique de l'époque : « L'eau potable est mesurée, se brouille et devient corrompue. Des biscuits de matelot et de la morue séchée composent l'essentiel des repas. Leur confinement dans la Sainte-Barbe (...) oblige les Filles du Roy à une promiscuité pénible et insalubre. »

Après les épreuves de la navigation, on ne s'étonne pas que ces femmes aient déployé tous leurs savoir-faire pour bien s'établir en Nouvelle-France. L'exposition présente, sous le joli titre de *Nourrir la nourriture*, une vitrine consacrée aux besoins alimentaires des premiers foyers bellechassois. Suivant les habitudes paysannes ancestrales, de mère en mère, la Fille du Roy s'emploie à « soigner la terre et les bêtes. Le potager est son domaine. » Diane Lacombe poursuit en détaillant les ressources en diverses plantes potagères et aromatiques, et les soins que la femme de maison prodigue à « son garde-manger sur deux ou quatre pattes » : vache, cochon, couvée et les mets qu'on en tire.

S'ajoutent à cela les ressources propres au pays, petits fruits, poissons « pêchés en abondance dans le fleuve », qu'il faut accommoder et savoir conserver. Deux autres vitrines illustrent les multiples tâches quotidiennes destinées à pourvoir à l'habillement, au chauffage, à l'éclairage aux chandelles faites maison, aux soins de santé, notamment aux « potions qu'elle a concoctées elle-même à partir de ce qu'elle trouve dans la nature : sirop de bouleau contre la toux ; gomme de sapin pour cicatriser les plaies ; menthe poivrée contre les coliques des nourrissons, les rhumes et les gripes ». De fait, dans le Bellechasse de la fin du XVII^e siècle, les ressources de la forêt sont infinies pour la poignée d'habitants qui en colonisent l'orée.

Détail qu'*Au fil des ans* se permet d'ajouter ici, mais qui déborde le cadre de l'exposition et de la causerie de Mme Lacombe : c'est vers la même époque que les premières générations issues des Filles du Roy, alors mères et grand-mères, ont fort probablement eu des échos

- *L'exposition Les Filles du Roy à la Maison de la culture de Bellechasse. Photographie : René Minot, 2017.*

de dispositions administratives émanant de l'Intendant de la Nouvelle-France, Michel Bégon de la Picardière qui, en tant que gestionnaire, encourageait la culture de plantes textiles comme le chanvre, parmi bien d'autres mesures visant à l'autonomie économique de ce pays neuf.

Même si l'exposition à la Maison de la culture de Bellechasse n'avait pas pour objet de rappeler une de cette spécifique source politique lointaine des activités de filage et tissage, on ne peut qu'admirer une continuité qu'animent, encore en 2018, les Cercles de fermières. Activités bien vivantes, comme l'ont montré plusieurs kiosques de l'exposition de produits artisanaux, qui faisait face aux quatre vitrines des Filles du Roy.

Les textes introductifs de Diane Lacombe ont donné à l'ensemble de l'événement une perspective en profondeur goûtée particulièrement par le public qui se pressait à la bibliothèque pour assister à la causerie très vivante que cette Bellechassoise nous a offerte sur le thème du grand passage des premières Filles du Roy vers le pays neuf où elles allaient s'établir et s'épanouir.

Au vif agrément du public, la causerie a été suivie d'une cérémonie touchante et colorée de commémoration du souvenir des fondatrices de jadis, représentées par une bonne douzaine de nos contemporaines actives à la Société historique des Filles du Roy. Bougie symbolique allumée, chansons traditionnelles issues de la vieille France, évocation, par Martine Cloutier, de la vie de ces vaillantes femmes auxquelles Bellechasse doit tant.

Lorsque, ces dernières années, Mme Lacombe, basée non loin du fleuve, menait ses recherches historiques, un autre chercheur, Réjean Bilodeau, commençait à publier les siennes dans les hauts de Bellechasse.

On y trouve mention d'un règlement que l'intendant Bégon a fait appliquer en visant les habitants de Bellechasse : interdiction de couper les érables pour en recueillir la sève (recueillie, sans doute, pour en tirer du sucre), au motif que cela tuait les arbres. Belle cause, sans doute. De fait, à cette époque bien antérieure à la goudrelle, l'entaille de l'érable était large, profonde et souvent mortelle.

Or, on l'a vu plus haut, les Filles du Roy et leurs descendantes recueillaient l'eau de bouleau pour ses qualités médicinales, à l'instar des « Sauvages » qui, comme les paysannes, avaient une connaissance immémoriale des vertus, parfois vues comme sacrées, des divers arbres de chez nous. D'ailleurs, on a largement oublié que, dans l'Antiquité classique européenne, le genre grammatical des noms de tous les arbres est féminin.

Le souci d'une économie écologique ne date pas d'aujourd'hui : les femmes y contribuent depuis la nuit des temps. Et en tout cas, les Filles du Roy en sont un bel exemple dans Bellechasse.

- *Les Filles du Roy.*
Photographie :
René Minot, 2017.

CHRONIQUE

L'EXCURSION À NICOLET



par
**Pierre
PRÉVOST**

Le 26 août 2017, les conditions météo étaient idéales lors de cette sixième édition des excursions à saveur historique. Cependant, l'horaire était des plus chargés avec des arrêts fréquents et des informations à la tonne, une cadence qui va sûrement s'atténuer dans un avenir rapproché.

Le moulin Michel et son équipe nous attendaient pour la collation sur la terrasse, avec en sus une interprétation de l'art du meunier. Puis l'église de Gentilly a ouvert ses portes spécialement pour notre groupe. Une petite virée dans le parc industriel de Bécancour précédait un bref arrêt au cœur du village de Bécancour, suivi d'une visite du village abénakis de Wôlinak et de sa petite église qui abritait une toute nouvelle exposition à saveur autochtone. L'ensemble muséal de Saint-Grégoire (couvent, moulin à vent, ancienne école et église) nous en a mis plein les oreilles et les yeux, ce qui a permis de mieux apprécier une pause surprise sur le quai de Port Saint-François, lieu de villégiature jadis fréquenté par les goélettes et les défricheurs des « Cantons de l'Est ». Un copieux dîner à l'hôtel Montfort a coupé la journée en deux, question de reprendre des forces pour la découverte du musée des Abénakis, à Odanak. Profitant d'une fin de cérémonie de mariage, des excursionnistes ont pu scruter l'intérieur de l'église paroissiale au passé tumultueux. L'autocar nous a ramenés à Nicolet pour l'ultime activité, soit la visite de la cathédrale, avec au passage un concentré d'information sur le séminaire et les catastrophes subies par la communauté.

Évidemment, le questionnaire tant attendu ou appréhendé a été corrigé. Cette année, la lutte a été passablement chaude entre les participants aux prises avec des questions et énigmes de tout acabit. Le duo Ginette Bélanger et René Minot a remporté la première position et ils ont savouré leur victoire lors d'un souper offert par l'organisateur. Les autres équipes du peloton de tête ont tout de même reçu des prix appréciables et prépareront sans doute leur revanche. À l'an prochain !

- *La lauréate du questionnaire, Ginette Bélanger, en compagnie de l'organisateur, Pierre Prévost. Source : Marie-Josée Deschênes, 2017.*

CHRONIQUE

DEUX RENDEZ-VOUS DANS BELLECHASSE

Le 3 mars 2017 avait lieu le deuxième Rendez-Vous BELLECHASSE organisé par le groupe de travail Actions concertées en développement des communautés de Bellechasse (ACDC) en partenariat avec la SHB ainsi qu'avec le GIRAM. Cette journée a rassemblé environ 80 personnes dans la salle communautaire de Saint-Léon-de-Standon. L'historien de renom Michel Lessard énonce que Bellechasse dort sur un trésor qui n'attend qu'à être valorisé. Il décrit avec éloquence les paysages emblématiques de Bellechasse et énonce son regret de constater depuis 40 ans la dégradation du patrimoine bâti. Il insiste sur l'importance de sensibiliser les citoyens au patrimoine afin d'en assurer la préservation et la mise en valeur. Dominique Lalande, directrice générale de Ruralys, présente l'entreprise d'économie sociale qu'elle dirige dans Kamouraska. Le maire de Deschambault-Grondines, Gaston Arcand, explique comment sa municipalité développe son économie en misant sur la préservation du patrimoine bâti. Clermont Bourget conclut en insistant sur l'importance de développer la fierté au sein de la population de Bellechasse, afin que le développement du territoire prenne en considération la valorisation de l'héritage du passé.



L'automne dernier, la SHB était hôtesse de l'association des Amis et propriétaires de maisons anciennes du Québec (APMAQ). La pluie n'a pas freiné les participants à leur assemblée générale annuelle qui a eu lieu le 15 octobre. Précédée d'une visite du musée des Sœurs de Notre-Dame du Perpétuel Secours, la réunion s'est tenue à la maison-mère NDPS, au cœur de Saint-Damien. En après-midi, le groupe a exploré le patrimoine bâti des environs en visitant une maison typique du rang de la Fourche d'Armagh, une rare grange octogonale qui subsiste dans la région, la ferme Cassis et Mélisse pour la pause gourmande. Puis, en compagnie d'un groupe restreint, visite d'un moulin à scie qui n'est plus en fonction depuis plusieurs années, mais a gardé l'essentiel de sa structure initiale de 1898.



par
**Marie-Josée
DESCHÊNES**



Depuis 1716
Bellechasse
Berceau Mondial
de la technologie acéricole