

Au fil des ans

REVUE DE LA SOCIÉTÉ HISTORIQUE DE BELLECHASSE



Regard sur notre patrimoine

LES RÉCOLTES

volume trente numéro trois 7 \$

Conseil d'administration

PRÉSIDENT **michel tardif**

418.882.8160 micheltartif@rocketmail.com

VICE-PRÉSIDENT **pierre prévost**

418.882.3528 pierre.prevost@globetrotter.net

SECRÉTAIRE **lucie fillion**

418.882.2402 lucie.fillion@fsaa.ulaval.ca

TRÉSORIER **andré bouchard**

418.243.2396 abbenee96@gmail.com

ADMINISTRATRICE **sylvianne breton**

418.271.0866 sylvianne7@hotmail.com

ADMINISTRATEUR **pierre lefebvre**

418.903.1899 pilefebvre@videotron.ca

ADMINISTRATRICE **denise pouliot**

418.243.2626 pouden@videotron.ca

ADMINISTRATRICE **clara tremblay-frenette**

frenette_10@hotmail.com

Territoire

MRC DE BELLECHASSE

Équipe éditoriale

RÉDACTRICE EN CHEF **marie-josée deschênes**

ÉQUIPE ÉDITORIALE **ginette bélanger, lucie fillion, michel tardif, marie-josée deschênes, pierre prévost, rené minot**

RÉVISEUR **rené minot**

COMPOSITION **nicolas godbout**

Illustration de couverture

Yvonne Couët aux foins en 1920. (Fonds Yvonne-Couët, gracieuseté de Michel Tardif)

Informations

COTISATION ANNUELLE **30 \$**

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

COURRIEL **shb@shbellechasse.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 thème de notre numéro de l'automne est celui des récoltes, à l'approche de la saison qui rapporte fruits, céréales, fourrages, légumes que nos ancêtres ont su convertir en grains, farines, conserves, textiles, etc., dans un pays neuf. Nous avons voulu mettre en contexte les défis passés, mais aussi ceux d'aujourd'hui, pour tous ces gens de la région qui vivent directement des récoltes et qui leur consacrent temps, énergie et savoir-faire. En espérant que vous ferez des découvertes qui vous en apprendront plus sur les traditions anciennes, sur les gens d'ici et qui vous feront apprécier l'exceptionnel été chaud qui laisse tranquillement place à l'automne.

*Marie-Josée Deschênes
et Ginette Bélanger*

Mot de la rédactrice	3
Mot du président	4
Nouvelles du milieu	5
Dossier Le temps des récoltes	7
1. L'agriculture en Nouvelle-France	8
2. Autarcie chez nos ancêtres	13
3. Foin, maïs, champignons et framboises	18
4. Pommes, pommes, pommes!	22
5. Du lin bien vivant et des retrouvailles archéologiques	29
6. Le Ricaneux, d'hier à aujourd'hui	32
7. Le Jardin entre Ciel & Terre	34
8. La graine de lin au fil des ans	38
Chronique Le fumoir	40
Chronique Protéger la mémoire collective	42

MOT DE LA RÉDACTRICE



L'équipe éditoriale d'*Au fil des ans* veut partager avec vous des réflexions actuelles. Ainsi, quoi de plus naturel que de parler des récoltes en ce début d'automne? Nous sommes très fiers de vous révéler des connaissances qui illustrent à quel point notre vie est tributaire des saisons et des travaux de la terre. Pierre Prévost explique comment les règlements en Nouvelle-France ne facilitaient pas toujours la vie des habitants et parfois la compliquaient passablement, mais on y trouve les germes des soucis économiques et écologiques d'aujourd'hui. L'isolement du pays a contraint l'habitant à pratiquer l'autarcie alimentaire et vestimentaire. Michel Tardif illustre ces faits en dévoilant d'anciens actes notariés.

Par le récit de René Minot sur ses expériences des récoltes des foins d'hier au Poitou et de champignons sauvages, aujourd'hui, nous basculons dans l'histoire récente de deux entreprises phare de Bellechasse dont les produits sont basés sur les récoltes de fruits; Le Ricaneux et la Cidrerie Le Somnambule. Ginette Bélanger a rencontré les anciens et les nouveaux propriétaires du Verger et Vignoble Casa Breton et de La Cidrerie Le Somnambule de Saint-Henri afin de mieux connaître leur histoire, leurs défis. Nathalie McIsaac, propriétaire du Ricaneux, présente son entreprise familiale située à Saint-Charles de Bellechasse, qui souligne cette année trente ans de fabrication d'alcools de petits fruits.

Certaines cultures ayant été perdues avec les années, René Minot évoque comment nos ancêtres se procuraient des fibres pour fabriquer vêtements et lingerie de maison à partir du lin. Il nous fait d'ailleurs découvrir une exposition sur cette plante herbacée qui a lieu à la Maison du Patrimoine de Saint-Magloire : elle a été réalisée par la maîtresse herboriste Euréka Simard, qui est aussi la créatrice du riche jardin Entre Ciel & Terre où l'on peut en apprendre beaucoup sur les plantes utiles, dont les simples (on sait qu'un « simple » est le terme ancien pour une « plante médicinale »). Puisque le hasard n'existe pas, j'ai eu la chance de rencontrer Mme Simard qui a généreusement accepté de relater comment le projet du jardin Entre Ciel & Terre est venu au monde. Lucie Fillion, quant à elle, présente un inspirant tableau des effets bénéfiques de la graine de lin sur l'alimentation : des savoirs à la fois anciens et modernes.

Les deux chroniques sont en lien direct avec le thème de la revue. La première est signée de Mario-Georges Fournier qui relate la restauration d'un fumoir qui servait à conserver les viandes et poissons. Puisque toutes ces connaissances ne pourraient être dévoilées sans avoir accès aux archives, Pierre Lefebvre rapporte l'état d'avancement du projet réalisé par la SHB : Archives-Bellechasse, qui a pour objectif de pérenniser les archives des organismes et citoyens marquants de la région.

Bonne lecture et surtout, bonne récolte!

Marie-Josée Deschênes

MOT DU PRÉSIDENT



Chers membres de la SHB, quel été magnifique nous avons eu ! Un été à saveur de patrimoine, d'histoire et de découvertes.

J'espère que, tout comme moi, vous aurez su bénéficier des multiples attraits de notre magnifique Bellechasse et des environs. Pour ma part, j'en ai profité pour assister à de nombreuses activités dans notre région, que ce soit la fin de semaine sur le patrimoine au Domaine Pointe-de-Saint-Vallier ; les Fêtes du Patrimoine de Saint-Léon-de-Standon, le Défi Ladurantois, les festivités de Saint-Anselme, Saint-Nérée, Honfleur ; visites des sœurs de Notre-Dame du Perpétuel Secours, de leur musée à Saint-Damien, de nos viticulteurs et producteurs, Le Somnanbule à Saint-Henri, Le Ricaneux à Saint-Charles, Cassis et Mélisse de Saint-Damien, nos restaurants, comme le Bleu Citron à Saint-Charles, la Contrée à Buckland, la Fromagerie

du terroir de Bellechasse à Saint-Vallier et d'autres encore.

Souvenons-nous toujours que les pages que nous écrivons aujourd'hui seront les pages d'histoires de demain. C'est en nous assurant de soutenir des activités locales à notre image que nous nous assurons de maintenir vivantes nos traditions et de les transmettre aux futures générations.

Cet automne, de magnifiques activités auront cours en Bellechasse, que ce soient les ateliers et conférences qui se dérouleront au Domaine Pointe-de-Saint-Vallier jusqu'au 25 septembre. Que ce soit la visite organisée par le vice-président de la SHB, Pierre Prévost, qui nous entraînera dans la belle région de Stoneham et Tewkesbury, le 1^{er} septembre. Le 2 septembre, Lucie Fillion et moi aurons le plaisir de présenter une conférence portant sur la transmission de la passion du patrimoine, dans le cadre de la clôture de la saison du Musée du patrimoine de Saint-Léon-de-Standon.

Pour celles et ceux qui n'ont pas encore eu le plaisir d'assister à la conférence de Robert Tessier sur les écoles de rang, il la présentera, à nouveau, le 18 août au Domaine Pointe-de-Saint-Vallier. Cet automne, du 16 novembre au 30 décembre, se tiendra à la Maison de la Culture de Bellechasse, une exposition de photos anciennes de la SHB en lien avec le volume sur les écoles de rang.

J'ai aussi assisté à plusieurs expositions à Saint-Magloire, à Lac-Etchemin et à Lévis. Notre monde culturel et patrimonial est tellement riche, c'est simplement à nous de le maintenir vivant et de le faire connaître.

Outre les multiples bonnes nouvelles, il y a actuellement une problématique qui m'a été présentée par des citoyens de Saint-Malachie : un vote du conseil municipal, pouvant mener à la démolition d'une maison patrimoniale datant des années 1880, sise au cœur du village, à côté de l'église, et ce pour faire place, plus tard, à un stationnement qui doit rendre le secteur plus sécuritaire. Tout en réaffirmant d'abord que la SHB n'est pas un organisme de pression, nous demeurons cependant toujours disponibles pour rencontrer des élus de Bellechasse, où qu'ils soient, afin de discuter d'avenues ouvertes sur la préservation et la mise en valeur de notre patrimoine matériel et immatériel, car c'est là que se situe le cœur de nos particularités, de nos richesses et de notre identité.

Michel Tardif

NOUVELLES DU MILIEU

RÉINVESTISSEMENT ET TRANSFORMATION D'ÉGLISE, SAINT-CAMILLE. — Vous êtes impliqués dans une démarche de transformation ou de réinvestissement d'un bâtiment religieux et souhaitez être mieux outillés pour mener à bien votre projet? Destination : Saint-Camille. La MRC de Bellechasse, La Contrée en montagnes dans Bellechasse, Territoires innovants en économie sociale et solidaire, la fondation Béati, Samir Admo, urbaniste, et le Conseil du patrimoine religieux du Québec s'associent dans la tenue d'une activité destinée aux promoteurs de projets de réinvestissement ou de transformation d'église.

Pour plus d'informations, contactez Marie-Ève Lavoie au (418) 883-3347, poste 705, ou par courriel : MELavoie@mrcbellechasse.qc.ca.

LANCEMENT DU LIVRE DE NICOLAS GODBOUT, LES VIEILLES HISTOIRES DE DEMAIN. — Le 20 septembre, les Publications Blanchebrune vous invitent au lancement du recueil de contes et de nouvelles de l'auteur raphaëlois Nicolas Godbout. L'événement se tiendra à compter de 19 h au Domaine Pointe-de-Saint-Vallier. RSVP auprès de Denise Roy avant le 18 septembre : (418) 884-4081 ou roy.denise52@gmail.com.

ATELIERS AU JARDIN ENTRE CIEL & TERRE. — Les 22 septembre et 13 octobre, le Jardin entre Ciel & Terre offre des journées de découvertes au patrimoine, dont les prochains événements sont détaillés dans la programmation culturelle des Amis du Jardin (ateliers savoir-faire et concert de Noël le premier décembre). Pour plus d'informations, contactez Euréka Simard au (418) 257-2844 ou par courriel : jardinentrecielletterre@gmail.com.

LES SOIRÉES-CAUSERIES DE LA SHB. — Le troisième jeudi de chaque mois, les amateurs d'histoire sont invités, dès 19 h, au numéro 25 de la rue Lacasse à Saint-Gervais pour une soirée-causerie. Inscrivez à votre agenda cette activité, dont les prochains ras-

semblements se feront les 27 septembre, 18 octobre, 15 novembre et 20 décembre.

Confirmez votre présence à Pierre Prévost par courriel : pierre.prevost@globetrotter.net.

JOURNÉES DE LA CULTURE. — Les 28, 29 et 30 septembre auront lieu les Journées de la culture. On vous invite à consulter le site Internet des Journées de la culture qui foisonne d'activités culturelles qui animeront le Québec lors de la dernière fin de semaine de septembre, et ce, depuis plus de 22 ans. Pour ne citer que cette activité, Paul St-Arnaud fera une présentation intitulée *Diaporama-Bellechasse, proche témoin de nos origines lointaines*, les 29 et 30 septembre à la bibliothèque Benoît-Lacroix, à Saint-Michel.

<https://www.journeesdelaculture.qc.ca>

FÊTE CHAMPÊTRE À SAINT-RAPHAËL. — Le 11 octobre à 16 h, venez écouter les contes et autres histoires légendaires de Bellechasse dans le cadre de la fête champêtre qui aura lieu à Saint-Raphaël. Profitez-en pour visiter le marché public, ses producteurs et ses artisans. Pour plus d'informations, contactez Laurie Morissette au (418) 243-2853 ou par courriel : info@saint-raphael.ca.

L'APMAQ EN VISITE DANS L'OUTAOUAIS. — Les 13 et 14 octobre, les Amis et propriétaires de maisons anciennes du Québec seront en visite au Manoir Papineau et au Château Montebello. Il y aura la remise du prix Robert-Lionel-Séguin.

Pour inscription, contactez l'organisation au (450) 661-6000 ou par courriel : <https://www.maisons-anciennes.qc.ca>.

AGA DE L'APMAQ. — Le 4 novembre, à la basilique-cathédrale Saint-Michel à Sherbrooke, se tiendra l'assemblée générale annuelle de l'APMAQ. Lors de l'événement, il y aura remise du prix Thérèse-Romer 2018.

Pour inscription, contactez l'organisation au (450) 661-6000

ou par courriel : <https://www.maisons-anciennes.qc.ca>.

FORUM SUR LE PATRIMOINE RELIGIEUX DU CPRQ. — Les 8 et 9 novembre se tiendra à Trois-Rivières le prochain forum sur le patrimoine religieux du Conseil du patrimoine religieux du Québec. Le programme préliminaire sera disponible en septembre, à l'occasion de l'ouverture de la période d'inscription.

<http://www.patrimoine-religieux.qc.ca/fr/evenements/forum-sur-le-patrimoine-religieux>

CONCERT DU CHŒUR DE BELLECHASSE À SAINT-CHARLES.

— Le 2 décembre aura lieu le concert du Chœur de Bellechasse en l'église de Saint-Charles. Ce concert de Noël servira à amasser des fonds pour la sauvegarde du patrimoine religieux de la localité.

Pour plus d'informations, contactez la fabrique de Saint-Benoît-de-Bellechasse au (418) 887-3942 ou par courriel : info@sbdb.ca.



ERRATUM

Dans le dernier numéro d'*Au fil des ans* portant sur « Les paysages de Bellechasse », quelques erreurs se sont glissées.

En page 18, la légende de la photographie aurait dû être intitulée : Grange traditionnelle située au 249, chemin d'Azur et appartenant à M. Marcel Breton (Photographie : Gaston Cadrin, 2012).

En page 40, le titre de l'article aurait dû être Mise au point sur la noblesse et les armes de Charles Couillard DesIslets de Beaumont

En page 41, le lecteur aurait dû lire la note 5 ainsi : on pourra lire, à la suite de la transcription des lettres de noblesse de Charles Couillard par le notaire Descheneaux en 1785, trois mentions du notaire concernant ces lettres : l'obtention – mais par qui? — d'une copie collationnée en mars 1781 à Paris, l'enregistrement de cette copie à Québec auprès des notaires publics Descheneaux et Dumas en 1785 et leur dépôt au greffe Pierre-Louis Descheneaux par Jean-Baptiste Couillard de Lespinay, ce jour-là, le 22 juillet 1785, dépôt qui permettait l'obtention de copie par quelconque demandeur « ... de lui en être délivré et à tous autres qu'il appartiendra toutes expéditions nécessaires... »

En page 42, le lecteur aurait dû retrouver cette référence : *Histoire des seigneurs de la Rivière-du-Sud et de leurs alliés canadiens et acadiens*, A. Couillard-Després, Imprimerie de La Tribune, St-Hyacinthe, 1912, p. 341 et 351-352.

En page 42, l'illustration du cachet aurait dû être publiée. La voici. (Source : BAnQ-Québec : BAnQ/Québec — *La Patrie*, 29 novembre 1902, p. 23.)

Nous nous excusons pour les désagréments que ces erreurs ont pu causer.



DOSSIER

Le temps des récoltes



Gerbe de foin d'odeur. (Photographie : Euréka Simard, 2018)

« Le cycle vital de chaque espèce végétale est une histoire qui se raconte et toutes ces histoires s'enchaînent, s'égrènent, s'équilibrent dans la grande mosaïque que composent à la surface de l'exceptionnelle planète Terre, les innombrables vies végétales et animales. »

Frère Marie-Victorin, *La flore laurentienne*, 1935.

L'AGRICULTURE EN NOUVELLE-FRANCE, D'APRÈS LES ORDONNANCES ET LES RÈGLEMENTS

PIERRE PRÉVOST



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

L'agriculture a fait des pas de géant depuis Louis Hébert, apothicaire et horticulteur. Au temps de la Nouvelle-France, le colon est rappelé à tenir feu et lieu sur sa censive. Le travail du sol est ardu, les bêtes de trait sont rares, l'engrais est déficient et la végétation indigène veut reprendre ses droits. Les surplus sont rares et les récoltes inégales. Il s'agit avant tout d'une agriculture de subsistance avec le blé comme fer de lance, céréale avec laquelle on prépare le pain, nourriture quotidienne de la plupart des habitants. Dans un souci d'un ordre social au cœur de la colonie, des règles sont établies par les dirigeants, voire par le roi lui-même. Le gouverneur, l'intendant, l'évêque et les conseillers émettent des ordonnances, des lois et des règlements selon les problématiques du moment. Et comme l'agriculture et la colonisation sont la base d'une colonie durable, nombreuses sont les contraintes imposées. En voici quelques-unes, sur une base chronologique, qui nous rappellent que cette époque est bien lointaine et les coutumes bien différentes d'aujourd'hui. Afin d'alléger le texte qui suit, quelques volets de l'agriculture et de l'alimentation ont été mis de côté : la mouture du blé, l'élevage des animaux à viande, la pêche et l'exploitation forestière.

Rappelons d'abord que les mesures au temps du régime français sont différentes de celles d'aujourd'hui. Pour la monnaie, on paie en deniers (exprimés par l'abréviation « d ») et en sols (exprimés par « s »). Il faut 12 deniers (d) pour faire

1 sol (s), et ce sol est la vingtième partie d'une livre (£). Au milieu du 18^e siècle, le jambon coûte 2 deniers la livre, une paire de souliers de cuir coûte environ 2 s, 100 carreaux de vitres coûtent 9 s, et un « 100 livres » pesant de sucre non affiné coûte 12 s ; tandis qu'une maison bien construite vaut plus de 1000 £ et on ne peut se faire construire une grande maison de pierre pour moins de 2000 £. Concernant les étalons des volumes, les matières sèches étaient estimées en minots, un minot vaut trois boisseaux et équivaut à 1 pied cube (mesure de Paris) ou un peu moins de 35 litres. Pour le poids, on utilisait souvent le quintal qui équivaut à 100 livres anciennes ou une bonne quarantaine de kilogrammes. L'arpent vaut 180 pieds français, soit une soixantaine de mètres. Soulignons que ces données d'unités monétaires et de métrologie sont ici des approximations destinées à donner des ordres de grandeur.

L'obligation de cultiver

Le 22 mai 1667, on ordonne aux seigneurs de toute l'étendue du Canada d'obliger chacun de leurs concessionnaires, en plus de tenir feu et lieu, d'abattre et mettre deux arpents en culture chaque année sous peine de perdre sa concession.

Les redoutables chardons

Le 20 juin 1667, le Conseil souverain ordonne à ceux qui ont des chardons sur leurs terres de les couper entièrement tous les ans, en dedans de la fin juillet, en sorte qu'il n'en reste aucun, même dans les chemins qui passent sur leurs

terres, sous peine de 30 s d'amende pour chaque arpent des terres qui en seront gâtées. On craint que cette plante qui infecte les terres ne se propage à toute la colonie puisque le vent disperse fort loin la graine mûrie.

Le prix du blé

Le 19 mars 1669, le Conseil autorise les débiteurs à rembourser leurs créanciers avec du blé dont le prix est fixé arbitrairement à 4 £. Des particuliers se plaignaient du refus de payer leur débiteur avec du blé ou que celui-ci l'accepte à un coût dérisoire.

La garde des bestiaux

Le 19 août 1669, le Conseil ordonne que tous les habitants du Canada soient tenus de garder leurs bestiaux afin de ne pas ruiner les récoltes du voisinage. On recommande de clore adéquatement les terres et prairies pour contenir les bêtes qui, sans cette mesure, peuvent être saisies par les censitaires lésés. Des amendes sont prévues, de même que le paiement des dommages causés aux cultures.

La traite au détriment de l'agriculture

Le 5 juin 1672, on défend aux habitants de faire commerce avec les autochtones à moins d'avoir la permission écrite du gouverneur. Informée de ce comportement préjudiciable au bien de la Nouvelle-France, Sa Majesté renchérit au printemps 1676 en faisant interdire la traite chez les Sauvages sous peine de confiscation des marchandises en cause.

Accès interdit

Le 6 juillet 1676, la Cour défend à toute personne de passer ou chasser sur les terresensemencées, et de rompre les clôtures sous peine de 10 £ d'amende ou plus, la moitié du montant perçu étant remis au dénonciateur tandis que l'autre moitié échet au propriétaire. Par contre, une ordonnance du 12 mai 1678 interdit de chasser à plus d'une lieue des terres défrichées sous peine d'une sévère peine de 2000 £, ces terres de chasse étant réservées aux Sauvages. Le 22 juin 1710, on vise les chasseurs de tourtes qui ne doivent pas entrer sur les terresensemencées.



- *Les champs fertiles de la plaine de Bellechasse. (Photographie : Marie-Josée Deschênes, 2018)*

Défricher et habiter

Le 30 octobre 1676, une ordonnance vise les propriétaires et possesseurs de fiefs et seigneuries qui négligent de les faire défricher et habiter. Ils ont un an pour remédier à cette carence sinon les terres seront confisquées. Frontenac ayant depuis fait rapport au roi Louis XIV, le monarque publie un édit le 9 mai 1679 qui impose la saisie d'une partie des terres qui ne sont pas cultivées et que soient mis en prison ceux qui se sont installés au pays sans le consentement du gouverneur général.

Le 24 avril 1682, ceux qui négligent le défrichement de leurs terres sont dans la mire du Conseil, qui plaide que l'ombre portée des arbres restés debout prive de soleil les plantes cultivées et en diminue le rendement. Les fermiers négligents sont tenus d'abattre le bois qui nuit à leurs voisins qui, à défaut, pourront les abattre. Dans ce sens, un jugement est émis le 16 juin 1713 et

stipule qu'un citoyen de Saint-Augustin devra donner du découvert en sorte que son voisin n'en souffre d'aucun dommage tant à ses bâtiments qu'à sa terre.

Les soldats aux champs

Le 28 avril 1685, le gouverneur permet aux soldats de travailler dans la colonie en attendant l'argent destiné à leur solde. Les habitants pourront les choisir et s'en servir moyennant nourriture et logis, selon une rémunération maximale de 12 £ par mois. Le 15 mai, une nouvelle ordonnance renchérit en permettant au soldat avec métier de demander un maximum de 15 s par jour, tout en étant logé et nourri.

Culture du chanvre

Le 24 août 1685, Sa Majesté autorise la culture du chanvre au Canada et s'engage à l'acheter à 3 s par livre lorsque broyé, ce qui équivaut à quinze francs le quintal,



- *Le brayage du lin en 1920. (Source : fonds Yvonne-Couët, gracieuseté de Michel Tardif)*

un montant plus élevé qu'à Rochefort.

Défricher les terres abandonnées

Le 14 septembre 1687, les terres abandonnées entre Montréal et Lachine doivent être déboisées parce qu'on craint les embuscades iroquoises. Soucieux de leur sécurité, les habitants sont prêts à payer ces terres et à y travailler incessamment.

Pénurie de blé

Depuis quelque temps, les grains de blé, tant pour moudre que pour ensemen- cer, sont hors de prix pour l'habitant qui veut s'en procurer. Le Conseil ordonne, le 22 novembre 1700, que le pain blanc pesant six livres vaudra 20 s. Pour le même prix, l'acheteur peut se procurer un pain bis (brun) de dix livres. Le 2 mai 1701, le Conseil donne la permission d'ensemencer les champs des voisins qui n'ont pu se procurer des semences. Le droit de visite des greniers est autorisé afin de relever les cas de surabondance des grains. L'abondante récolte de 1701 met fin à la disette, alors que le prix du blé se stabilise aux alentours de 3 £ par minot.

Défense de cueillir des fruits

Le 4 août 1707, il est désormais interdit d'aller sur les terres d'autrui pour y cueillir des fruits ou couper du bois, sous peine de 10 £ d'amende à remettre à l'habitant lésé. Le 3 juillet 1710, on défend à toute personne de rompre les clôtures d'autrui, d'abattre les arbres sur les terres des habitants et d'en ôter l'écorce. Chaque arbre qui sera coupé ou pelé de son écorce aux dépens de son propriétaire rapportera 3 £ à celui-ci.

Les clôtures sont obligatoires

Le 12 mars 1709, les habitants se voient obligés de faire de bonnes et valables clôtures afin d'empêcher que les récoltes soient piétinées par les bêtes; obligés aussi de garder les bêtes vicieuses qui

sautent les clôtures ou courent sur les passants. Le 20 août, on interdit la chasse dans les terres ensemencées et dans les jardins, et l'on défend aussi d'y laisser paître les bêtes. Au cours de l'été 1709, quelques clôtures de Québec ont été désassemblées en faveur des fortifications puisqu'on craint que les Anglais viennent assiéger la ville.

La question des clôtures n'est pas que citadine. Le 5 juin 1716, des résidents de L'Islet sont condamnés à clore la devanture de leurs habitations, en vue de protéger leurs grains des méfaits des bestiaux des voisins. Les amendes seront applicables à la paroisse du Cap-Saint-Ignace. Le 31 mars 1717, c'est au tour des habitants de la seigneurie de Neuville d'être obligés de faire une clôture solide de cinq pieds de haut de manière qu'il n'arrive aucun accident le long des écores.

On rationne le blé

Suivant une nouvelle disposition réglementaire en date du 27 septembre 1709, pour contrer la spéculation et assurer l'approvisionnement de tous, les marchands de Québec ne doivent pas acheter d'autres blés nouveaux tandis que les meuniers ne doivent pas le moudre. Seuls les boulangers peuvent le transformer pour la consommation des habitants de la ville. Le 15 octobre, on interdit d'amasser du blé nouveau ou de la farine au-delà de la provision qui est nécessaire pour l'année. Un mois plus tard, le 16 novembre, autre interdit : la farine de blé ne doit pas sortir de la ville jusqu'aux prochaines récoltes, à l'exception de celle transformée en biscuits (pour les voyageurs ou les marins).

La crainte d'une disette refait surface en janvier 1714 et le Conseil émet des règlements sur les blés. Le 23 septembre 1714, tous les habitants du gouvernement de Québec ont six mois pour apporter la

cinquième partie de leur récolte de blé. Ce blé sera reçu dans les magasins du roi et payé comptant. Les habitants du gouvernement de Montréal sont aussi soumis à cette règle. Le 27 octobre, les habitants de Neuville, de la Pointe-aux-Trembles et de la Pointe-aux-Écureuils sont requis de fournir le dixième du blé de leur récolte pour la subsistance des habitants de Québec, moyennant 8 £ par minot, un montant très avantageux pour le producteur.

Saisie des terres abandonnées

Les Sulpiciens sont seigneurs de Montréal et de la côte Saint-Sulpice. Le 5 mai 1716, le Conseil supérieur leur accorde les terres abandonnées et incultes pour les réunir à leur seigneurie, dans les faits presque une cinquantaine de lots.

Commerce interdit

Le 28 janvier 1717, on fait défense d'acheter le blé d'Inde des Sauvages de la mission Saint-François (Odanak). En outre, les habitants de Saint-François ne doivent pas vendre des colliers, porcelaines et autres ornements des Sauvages reçus en gages.

Clôtures et fossés de ligne

Le 10 juin 1724, ceux qui voudront clore des terres labourables, prairies et pacages, pourront contraindre les propriétaires des terres qui les joignent de faire et entretenir les clôtures mitoyennes et les fossés de ligne à frais communs.

La guerre ou les récoltes

Le 3 juillet 1727, les habitants qui ne sont pas recrutés pour aller faire la guerre à Chouaguen (connu aussi sous le nom de fort Oswego, sur la rive sud du lac Ontario) doivent prêter la main aux récoltes de ceux qui sont absents pour le service du roi.

Le prix du chanvre

Le 20 septembre 1729, les prix du chanvre fixés par Sa Majesté sont dévoilés. Jusqu'aux derniers jours de décembre 1729, les magasins du roi donneront 40 £ par quintal pour le chanvre de bonne qualité, tandis que les qualités moindres vaudront 25 £ par quintal, et ce au cours de l'année 1730.

Travailler les jours de fête

Le 15 septembre 1737, les autorités demandent au curé de L'Ange-Gardien de permettre exceptionnellement aux habitants de battre les dimanches et jours de fête si les travaux pressants des récoltes les empêchent de le faire les jours ouvrables. Les habitants de ladite paroisse devront battre trois cents minots de blé et les transporter au moulin du Petit-Pré, lequel blé leur sera payé 3 £ le minot.

Autre famine anticipée

Le 26 novembre 1754, on défend de faire sortir des gouvernements de Montréal et Québec toutes espèces de grains et légumes. Les récoltes ont été médiocres et le manque de vivres menace la Nouvelle-France. On avait émis une ordonnance du même type le 10 janvier 1752, qui ne s'appliquait cependant qu'au gouvernement de Montréal. Celle de 1754, plus sérieuse, impose aux vendeurs en défaut la confiscation des marchandises, une amende de 500 £ au profit des pauvres, en plus de six mois d'emprisonnement.



--- RÉFÉRENCES

FOURNIER, Philippe. *La Nouvelle-France au fil des édits*, Septentrion, Québec, 2011.

AUTARCIE CHEZ NOS ANCÊTRES

MICHEL TARDIF

Quiconque vous dira que l'autarcie alimentaire, vestimentaire et autre n'est pas possible, n'a probablement pas parcouru certains actes notariés de nos ancêtres. Bien que peu diversifiée, aux XVII^e et XVIII^e siècles, l'autarcie était un mode de vie, une nécessité. Outre quelques biens de consommation, les premiers habitants ont rapidement dû apprendre à connaître les ressources du milieu et à les utiliser. Les bateaux venant de France et subséquemment d'Angleterre, ne pouvant ravitailler qu'occasionnellement et uniquement durant les mois d'été, la Nouvelle-France se voyait, durant de longs mois, isolée. Des traditions sont ainsi nées, favorisant la culture de plantes adaptées au climat rigoureux de cette nouvelle terre et l'élevage d'espèces animales pouvant combler les besoins alimentaires directs durant l'été, mais pouvant aussi se conserver durant les longs mois d'hiver et fournir l'énergie, le gras et les protéines essentielles au travail des nouvelles terres, qu'on défrichait ardemment.

Dans certains actes notariés, particulièrement lors de la transmission entre vifs (du vivant du donateur) de terre familiale, d'un père à son fils, on pouvait lire une liste, souvent, exhaustive, de tâches, fonctions et obligations que devait s'engager à respecter le fils (donataire), pour assumer la charge de ses vieux parents (donateurs).

Aujourd'hui, lorsque nous acquérons une résidence, une ferme ou un bien quelconque, et s'il y a un acte notarié

lié à la transaction, on voit mentionné le prix de vente et occasionnellement notées quelques clauses salariales. Par contre, à l'époque de nos ancêtres, le prix de vente relevait davantage d'obligations et non d'argent comptant.

Sur la base de ces documents, nous pouvons observer, au fil des ans et des décennies, l'évolution alimentaire de nos ancêtres par la présence ou l'absence de certains éléments de l'alimentation de l'époque. Je vous transcris ici, une section de deux actes notariés en lien avec les traditions alimentaires, vestimentaires et traditionnelles de nos ancêtres. J'ai laissé tel quel le texte de ces documents d'archives, avec le français de l'époque, dont l'orthographe diffère parfois de celle que nous avons aujourd'hui.

Dans un acte notarié daté du 7 février 1820, passé devant le notaire F.-X. Lefebvre, on lit :

« [...] Secondement qu'il dépend de la dite succession une terre de trois arpens de front sur trente arpens de profondeur, François, Joseph, Ambroise et Marck Beaudoin promettent et s'obligent conjointement ensemble de fournir, livrer, payer à Dame Rose Gagné, veuve Germain Beaudoin, leur mère pendant sa vie durant, la rente et pension viagère et entretien composés des articles suivants payable en trois payemens égaux et la dite rente payable chacun pour un quart. Premièrement, vingt minots de bon blé loyal et marchand converti en farine, son et gru à part, cent cinquante livres de bon lard gras, pattes et têtes exceptées, quinze



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

livres de saindoux, cinquante livres de bon bœuf gras, quatre agneaux vivants donnés à l'automne, un minot et demi de pois cuisants, un minot de sel, quinze minots de bonnes patates, cent choux pom-més, cinq cens d'oignons tournés, vingt-cinq pots de bon Rhum, cinq pots de vin Rouge, vingt cinq livres de bon suif et propre à faire de la chandelle, cinquante livres de bon sucre du pays, quinze douzaines d'œufs fournis du printemps à l'automne, de plus la somme de vingt quatre piastres d'Espagne payable aussi en trois payemens égaux, pour subvenir à ses menus besoin et entretien, fourni d'herbes fraîches et salées au besoin de la Donatrice, quinze cordes de bon bois de trois pieds de long, scié en deux, fendu, rentré en sa chambre, enfin chauffer son poël et faire du feu à la cheminée à son besoin, la rente et pension viagère sus-mentionné payable par chacune année, de plus chacun quatre aulnes de toile du pays de bien sur bien payable alternativement par les dits François et Joseph Beaudoin et ce tous les deux ans. Plus se réserve la dite Marie-Rose gagné veuve germain Beaudoin pendant sa vie durant la moitié de la chambre qu'elle occupe actuellement ou la moitié de la moitié de la dite chambre de celui de ses enfans avec qui elle désirera demeurer, accès à la cheminée de la cuisine, part dans le grenier, cave, laiterie, étable, grange et autres bâtisses en proportion de ce qu'elle aura besoin, plus tous les meubles, effets mobiliers, batterie de cuisine, qui lui seront jugés être utiles et nécessaires son lit entretenu proprement et décemment, ainsi que leur table de nappe et ustensiles servant au boire et au manger, droit d'aller et venir par les mêmes portes; se réserve la dite Dame veuve Germain Beaudoin le droit de garder et faire paccager dans les clos susmentionnés sans aucune distinction, un petit cochon, droit de faire

un parc pour le renfermer aussi près que possible de leur maison.

Plus se réserve la Donatrice une vache laitière et le profit à la dite Donatrice pendant sa vie durant, la quelle vache sera soignée pendant l'hivernement comme ceux de ses enfans et paccagée en été comme les leurs remplacée en cas de maladie ou vieillesse ou au cas de manque de vèler chacune année et ce aux frais des quatre Donataires susnommés [...] »

Dans un autre acte, en date du 6 décembre 1858, conservé en l'étude du notaire Paradis, outre mention de la ferme, on peut lire ceci relatif à l'ensemble des instruments, meubles, machineries, animaux et autres biens transférés :

« [...] Donne encore ledit donateur audit donataire ce acceptant, deux vaches, deux bœufs, une taure, cinq brebis, un bellier, une jument, deux cochons hivernant, huit poules, un coq, quatre traîneaux, deux paires de menoires, deux traîneaux entourés de leurs menoires, une cariole, une traine et ses menoires, une charrue garnie, deux herses, un crible, un métier à tisser garni tel qu'il est, un saloir, deux bèdes (sic), une bibliothèque, quatre grands quadres, une huche, un lave-mains, toutes les balances et poids, un van, trois brocs, un croq, une fourche de fer, trois pioches, deux pelles de fer, une bêche, trois haches, deux grandes charettes et roues, une meule, deux harnois complets, deux lits garnis tels qu'ils sont, un poel de fer double, son tuyau, cendrier et tisonnier, six tables, deux sofas, un pupitre, une armoire dans la chambre du Nord-Est, une Horloge, quatre matelas, vingt quatre chaises, trois baudets (au sens de tréteaux, chevaux), deux cuves, un farinier, un grand coffre, une peau de bœuf Illinois, deux chaudières, quatre chaudrons, une bombe, une tasse pinte, une poële à frire,

trois chandeliers, deux fers à flasquer (fer à repasser comprenant un compartiment pour la braise), toute la vaisselle qu'il peut y avoir et en outre trois autres biens meubles meublants du ménage et batterie de cuisine et autre choses mobilières généralement quelconque qui peuvent appartenir présentement au dit donateur.

Réserve le dit donateur, ses hardes et linges de corps, les hardes et linges de ladite feu son épouse, un bellier de deux ans, deux agnelles, une grande armoire, un Buffet, une valise, un baudet, un matelas, une couverture, deux draps, une oreiller, une calèche et un coussin pour en disposer comme bon lui semblera. Réserve le dit donateur, pour la veuve Louis Tardif, le docteur Sinclair, Joseph Genest et Antoine Genest le droit qu'ils peuvent avoir suivant leur titre, de passer sur ladite terre pour prendre de l'eau à ladite rivière. Réserve le dit donateur le droit de se servir de tous les meubles de ménage et batterie de cuisine qui lui seront nécessaires tant pour son ménage que pour son pot et ordinaire, pour s'en servir pendant sa vie durant et ce en commun avec le dit donataire.

Réserve le dit donateur, son lit tel qu'il est, lequel lit sera entretenu de draps, couvertes et paillasse proprement et décemment par ledit donataire et même de couverture de lit de plumes, traversin et taies d'oreillers pendant la vie durant du dit donateur, et après le décès du dit donateur, ledit lit sera réparé à neuf et livré à Georges Couët son fils.

Réserve le dit donateur les chambres du côté Sud-Ouest de la maison sus-donnée. Lesquelles chambres et dépendances seront entretenues d'une manière convenable par ledit donataire pendant la vie durant dudit donateur.

Réserve ledit donateur le droit de se servir en commun avec ledit donataire de la cuisine, cheminée, grenier et cave

de ladite maison, ainsi que du four, fournil et laiterie. Réserve ledit donateur la jouissance du poel de fer double ainsi que de son tuyau, casserole et cendrier pour s'en servir pendant sa vie durant.

Réserve le dit donateur la jouissance de ses outils de métier et le droit de travailler dans les bâtisses sus-données. Réserve ledit donateur pendant sa vie durant, le droit de loger un cochon à sa commodité dans les soues sus-données et le droit de le paccager dans les parcs dudit donataire, les plus à la proximité des bâtisses données que possible. Réserve ledit donateur le droit pendant sa vie durant de loger les chevaux de ses parents ou amis, lorsqu'ils le visiteront, dans les écuries dudit donataire sus données, en saison d'hiver le droit de prendre du foin à même les fenils ou tasserries de foin dudit donataire pour leur donner à manger, et en été le droit de mettre manger lesdits chevaux dans les parcs dudit donataire les plus à la proximité. Réserve ledit donateur la jouissance pendant sa vie durant, d'un terrain suffisamment grand pour planter cinq minots de germes de patates, lequel terrain sera fumé par ledit donataire d'une manière convenable. Réserve ledit donateur pour George Couët, son fils, ses hoirs et ayants cause, un circuit de terre, enclavé dans ladite terre sus première désignée, contenant sept pagées de largeur sur environ trois quarts d'arpent de longueur borné au Sud-ouest à ladite rivière et par derrière au chemin de front du lieu joignant au Nord-ouest Pierre Paradis et au Sud-est audit donataire. Donne encore ledit donateur audit donataire une somme de quarante livres couvrant, due audit donateur par Charles Damase Couët, suivant un acte de cession consenti par ledit donateur conjointement avec ladite feu Marie Louise Aubé dit Boniface, son épouse, audit Charles Damase Couët, devant me

- Le bois aussi se ramasse et s'enregistre. (Photographie : René Minot, 2018)

Paradis et son confrère notaires, en date du trente d'Aout mil huit cent cinquante cinq.

Cette donation ainsi faite à la charge par ledit donataire des droits Seigneuriaux, tant du passé qu'à l'avenir. Plus cette donation faite à la charge par ledit donataire, de payer aux créanciers dudit donateur, jusqu'à concurrence de la somme de quatre vingt dix sept livres et dix chelins courant. Plus cette donation faite à la charge par ledit donataire de payer, fournir et livrer audit donateur par chaque année, la rente et pension viagère et entretien composés des articles suivants : quatre quintaux de bonne farine de bled froment, un minot et demi de pois cuisants, un minot de sel, un cochon gras du poids de deux cents livres pesant avec ses graisses de panne et de dérail, mais le dérail non compris dans le poids, et si ledit cochon ne pèse pas ledit poids il sera fourni en d'autre beau lard gras, vingt cinq livres de bœuf (livrables) gras, cinq douzaines d'œufs livrables du printemps à l'automne, au besoin et demande dudit donateur, trente livres de beau sucre du pays, d'érable, huit livres de chandelles de suif de bœuf, une pinte d'huile à bruler, huit livres de bon savon bien sec pour le blanchissage des hardes et linges dudit donateur, huit minots de bonnes patates, six cordes de bon bois de quatre pieds de longueur sain et sec, rendu à la porte du logement dudit donateur sus réservé, scié et fendu, prêt à mettre au poel et feu de cheminée dudit donateur, rendu à son foyer et mis dans son poel et feu s'il l'exige, vingt cinq choux pommés, cent oignons tournés, cinquante poireaux, deux chemises de flanelle blanche du pays, une paire de soulier de peau de bœuf, montés sur des bottes, deux paires de bas de laine du pays, deux paires de chausson aussi de laine du pays, six piastres en argent. Les

articles ci-dessus seront fournis, payés et livrés par ledit donataire au donateur dans son logement sus-réservé, tous les ans et au fur et à mesure qu'il en aura besoin suivant chaque saison et à l'usage ordinaire et accoutumé, six aunes de belle étoffe du pays, croisée, foulée et de couleur grise, un bonnet de laine du pays, tricottée, et une paire de mitaine propre du magasin, tous les deux ans. Réserve ledit donateur, tous les profits d'une mère vache, par lui choisie sur le nombre de vaches dudit donataire, tous les printemps, laquelle vache sera nourrie, logée, soignée, hyvernée et paccagée en été par ledit donataire et remplacée en cas de mort, manque de vèler chaque année, ou que le cas le requierrera; les croits de ladite vache appartiendront audit donateur. Aura le droit ledit donateur de se servir du cheval, harnois et voitures dudit donataire, pour faire trois promenades chaque année, pendant la vie durant, pourvu que ces promenades se passent hors les temps des labours et semences, lequel cheval sera atelé, (par) dételé et conduit par ledit donataire, si ledit donateur l'exige. Sera tenu ledit donataire de payer la rente du banc que ledit donateur possède dans l'église de ladite paroisse Saint Henri et ce à compter du premier d'Octobre mil huit cent cinquante six et à l'avenir. Convenu que si ledit donataire venait à vendre, changer ou autrement aliéner les immeubles sus donnés, sans le consentement dudit donateur, qu'aussitôt chaque acte de mutation effectué, ledit donataire sera tenu de payer immédiatement audit donateur la somme de dix livres courant. Sera tenu ledit donataire de nourrir, loger, entretenir et traiter comme lui et avec lui le nommé George Couët son frère, jusqu'à l'âge de vingt et un ans, en par lui travaillant au profit dudit donataire suivant sa capacité, et si ledit George Couët

veut apprendre un métier, ledit donataire sera tenu de l'entretenir d'une manière convenable pendant son apprentissage. Sera tenu ledit donataire de faire le pot et ordinaire dudit donateur, de cuire son pain, de lui fournir l'eau en son logis, de faire ses hardes et linges de corps, de le blanchir et raccommoier et enfin de lui fournir et procurer tous soins et secours manuels nécessaires tant en santé qu'en maladie, de quérir le prêtre et chirurgien, si le cas le requiert et de les remener et même de payer les frais de médicaments. Arrivant le décès dudit donateur, la rente ci-dessus fixée demeure entièrement éteinte au profit dudit donataire et ses susdits hoirs et ayants cause. Sera tenu le donataire de faire inhumer le corps dudit donateur dans le cimetière de ladite paroisse Saint Henri et de lui dire et chanter un service, son corps présent, et un autre service au bout de l'an de son décès. Sera tenu ledit donataire de faire dire, dans le courant d'un an après le décès dudit donateur, la quantité de vingt cinq messes basses pour le repos de son âme. Sera tenu ledit donataire de faire dire et chanter un service anniversaire pour le repos de l'âme de ladite feu Marie Louise Aubé dit Boniface, sa mère.

Et pour sureté du paiement de ladite rente et autres charges sus-mentionnées, ledit donateur conservera son droit de bailleur de fonds sur les immeubles sus-donnés.

Au moyen des présentes ledit donateur consent que ledit donataire jouisse et dispose, de tout ce que dessus donné, en pleine propriété dès ce jour. »

Outre toutes les exigences, on peut donc lire, en dernière ligne du document, que le donateur consent à ce que le donataire puisse jouir et disposer de l'ensemble de ces biens, « dès ce jour »... Ce qui aujourd'hui équivaldrait à faire

l'acquisition avec un prêt hypothécaire et des engagements.

Un de ces engagements relève des valeurs familiales et sociales de base puisqu'il est spécifié que le donataire devra entretenir son frère Georges et lui permettre d'apprendre un métier. De fait, les outils présents dans le hangar nous montrent que Georges avait choisi le métier de forgeron.

Cet acte comporte de magnifiques énumérations : liste des biens personnels, liste des biens du cheptel fermier, liste du produit des récoltes de l'année... En somme, la récolte de toute une vie illustrant ce qu'étaient, à cette époque, les façons de vivre de nos ancêtres bellechassois.



- *Attelage, 1920.
(Source : fonds Yvonne-Couët
(gracieuseté de Michel Tardif)*

FOIN, MAÏS, CHAMPIGNONS ET FRAMBOISES : RÉCOLTE PRÉCIEUSE, RÉCOLTE SANS PRIX

RENÉ MINOT



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

Lundi 9 juillet 2018 : je donne un petit coup de tondeuse dans un des secteurs bien herbus du terrain. Mes deux petits-enfants, débarqués la veille de la grande ville, retrouvent les lieux avec enthousiasme et suivent ma machine dans l'« allée » libre qui s'ouvre à leurs petites jambes. Le foin ne sera pas récolté : trop peu et tout broyé. À cent pieds de là, l'ensilage de mon voisin producteur laitier souligne la disproportion dans ce que peut devenir l'herbe coupée par les hommes.

Il me revient un des vifs souvenirs de mon enfance : on trottait en suivant papa assis sur la selle de la faucheuse et qui commençait les foins. Nos deux chevaux, attelés en paire de chaque côté de l'aiguille, semblaient aimer le cliquetis de la barre de coupe dont l'extrémité, avec sa planche-versoir, façonnait l'andain et nous traçait comme un sentier. Odeur du foin coupé, odeur des bêtes bientôt en sueur...

Plus tard viendrait le temps de la râteleuse – tiens, dans un coin de champ d'un de mes voisins de la Fourche d'Armagh, il en reste une. Depuis quand abandonnée ?

Je n'avais déjà plus l'âge de mes petits lorsque, la fourche à la main, je suivais mon père en train de râtelier : j'étais assez vieux pour m'associer à la confection des « ameulons » — on les appelait comme ça, les gros tas du foin qu'on mettait « à meulons », le temps de bien le laisser sécher avant de le rentrer dans la grange et d'en faire une « barge » (écho presque

oublié du mot gaulois *barga*, désignant la meule de foin presque aussi grande qu'une maison).

Une seule bête de trait était suffisante pour la râteleuse ou le râteau-faneur, l'un ou l'autre à utiliser selon l'état où la météo laissait le foin récolté. Le mulet de la ferme, nommé Charlot, était de bonne taille, moins puissant, mais plus résistant et fiable que la jument.

Je l'aimais bien, le mulet. Tous mes ordinateurs personnels, cinquante ans plus tard, se sont appelés Charlot : les mulets, par définition, sont stériles ; mes ordi, eux, ont fait des petits et établi un mémorial dynastique de « nout' bardou » (= notre mulet). Pour *Au fil des ans*, j'écris sur le dos de Charlot-Quint.

Est-ce une discrète consolation ? Je songe encore avec plaisir à la bonne vieille bête qui, en ma compagnie, a fait ses dernières récoltes : celle du « garouillet » (maïs fourrage) que j'allais chercher dans un de nos champs en culture et que je fauchais au « beauceron » (le nom, chez nous, de la faux à dents) ou à la faucille quand la tige durcissait ; et retour du tombereau, bien chargé, pour alimenter nos 12 ou 15 vaches laitières à la fin de l'été.

Cette récolte, à la fois simple et naturelle, est encore plus directe quand l'herbe de nos pelouses sert à nourrir les bêtes qui les broutent, usage qui refait surface en ce XXI^e siècle : au moins quatre de mes voisins de la Fourche élèvent aujourd'hui des chevaux.

Avant de venir m'établir en Bellechasse,

j'ai vécu quelques années en Montérégie. L'aînée de mes petits-enfants, quand elle était à l'âge tendre de ses jeunes cousins torontois d'aujourd'hui, avait fait un petit meulon de l'herbe de ma pelouse : « Pour les vaches à Pierre » — un de mes voisins cultivateurs. On a ri gentiment. Car si l'idée de partage est enracinée dans l'espèce humaine, la notion de proportion, voire de distribution, échappe souvent aux jeunes enfants.

Mais à la campagne peut-être plus qu'en ville, observer la récolte et réfléchir sur ce qu'on va en faire est une nécessité vitale. La justice et l'équité sont parfois mises à mal. Mon premier ami d'enfance, Christian, habitait le voisinage et avait dû apprendre, très jeune, à récolter pour la marmite familiale. Il m'a raconté, mais près de soixante-dix ans plus tard, un de ces petits événements qui vous marquent à vie.

C'était le temps des premières nuits fraîches de la fin de l'été. Les pluies récentes avaient fait reverdir les cercles vert tendre d'un de nos prés où poussaient

alors de larges champignons roses. Christian en avait presque rempli son panier quand mon père est arrivé, dans « notre » champ, faire sa propre cueillette pour la famille. L'enfant a dû se soumettre au propriétaire du lieu et lui a remis toute sa récolte... J'en garde le cœur gros – et combien mon frère de cœur Christian, lui, qui a attendu tant de décennies avant de m'en parler!

Papa était pourtant bien le contraire d'un grigou, mais chez nous, on était dix ; chez Christian, ils n'étaient que quatre ; et puis c'était « notre » champ, donc « nos » champignons »...

En 2018, la production alimentaire issue des récoltes soulève encore des questions autrement plus épineuses qu'une question économique. Il y a là-dedans du social, du politique, mais peut-être encore plus du moral et de l'affectif.

Parlant de champignons, je suis un de ces « étranges » qui en aiment la cueillette. D'ailleurs, de plus en plus de Québécois de vieilles souches européennes



- *Détail d'une plantation au Jardin entre Ciel & Terre. (Photographie : René Minot, 2018)*

s'y intéressent. Ainsi, les sorties mycologiques, notamment celles qui s'organisent chaque automne au Parc régional du Massif du Sud, rassemblent des amateurs plus nombreux chaque année.

Je connais quelques jolies talles de pleurotes, dont une, assez accessible, sur la terre d'un voisin – appelons-le... disons, Benoît. Ma chance, quand je lui ai demandé la permission d'y aller et d'en ramasser : « *Je connais la talle, m'a-t-il dit. Allez-y : chez nous on n'y touche pas.* » L'an dernier, passant là en compagnie d'une de mes sœurs en visite outre-mer chez son frère aîné, ç'avait été un régal : la cueillette, le nettoyage, la cuisson et le reste !

Sur cette terre de Benoît et sur les terres voisines, on trouve aussi les réputés champignons-homards recherchés des gourmets.

Mon voisin m'a raconté un de ses souvenirs, qui remonte à plus d'un demi-siècle. Autour de ses 14 ou 15 ans, il avait oui-dire qu'on pouvait se faire des sous, et même pas mal de sous avec ce produit de luxe. La venue par « icitte » d'un collecteur de récoltes locales avait

incité le jeune à aller aux champignons, pour ceux-là seulement. Avec sa connaissance de tous les bois de la Fourche, Benoît a rempli son panier de tout ce qu'il a trouvé comme champignons-homards. Le « monsieur » acheteur en a examiné quelques-uns, visant ceux qu'aucun insecte n'avait attaqués. Il aurait fallu trier et trier. Benoît ne le savait pas. On n'a pas voulu de son panier. Il avait travaillé pour rien. Il a jeté sa récolte, la rage au cœur.

Des récoltes jetées, gaspillées : l'histoire en est pleine. Les légendes en sont riches. Dans Mistouk, Gérard Bouchard raconte comment les producteurs de bleuets du Lac-Saint-Jean avaient jeté au lac toute leur récolte dont les grossistes acheteurs ne leur offraient qu'un prix dérisoire.

Jeune prof à Morlaix en 1962, je suis arrivé dans une ville où les cultivateurs de la région avaient, quelques semaines avant ma venue, déversé leurs choux dans les rues faute d'en recevoir un prix équitable. Façon de faire que je trouvais alors aussi affligeante qu'étrange.



• *La récolte des champignons. (Photographie : René Minot, 2018)*

Depuis, j'ai appris que ce n'était pas une première et que les légumiers bretons ne sont pas les seuls producteurs, de par le monde, à choisir un tel moyen de protestation : abandonner à rien le produit de leur travail... Quelle tristesse !

À l'inverse, il faut voir des paysans tout remplis du bonheur de toucher de leurs mains le grain de leur récolte. Quelques images me reviennent : en Chine, près de Xian, à l'été 1988, le sourire d'un vieux couple content des deux sacs de blé que venait de leur battre une vanneuse plus archaïque que celle de mon village poitevin dans les années 1940.

En 1952, avec les copains de mon âge, on a vu une belle journée d'été se terminer par un véritable convoi d'une bonne douzaine de charrettes tirées par des chevaux et qui rapportaient à la ferme de chacun un chargement des gerbes dont on allait faire des « maillées » — gerbiers — avant le battage. La moisson devenait procession.

Un de mes cousins, robuste paysan à la voix assurée, soulevait l'émotion générale

des familles que réunissaient les noces de village en chantant ce refrain de Théodore Botrel :

*Meule de blé, espoir du laboureur,
Je te salue avec ma main calleuse.
C'est toi qui rendras ma famille heureuse
Car tu es le prix de mon dur labeur.*

Dans les hauts de Bellechasse, cette année, un de mes voisins m'a invité à partager sa récolte de framboises.

La nature y a fourni bien plus que ce que l'humain y a cueilli.



- *Les bleuets du Somnambule (Photographie : René Minot, 2018)*

POMMES, POMMES, POMMES!

GINETTE BÉLANGER



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

C'est pétillant, plein de bulles, avec un goût qui peut être légèrement acidulé : c'est un peu moins alcoolisé que le vin et de plus en plus apprécié des Québécois qui l'ont hérité de leurs ancêtres normands, poitevins et bretons. Vous l'aurez deviné, c'est le cidre! On peut parler de cidre doux, de cidre sec, de cidre brut et de cidre bouché (la meilleure qualité!). Ce que l'on sait, c'est que le cidre est bu depuis l'Antiquité : chez les Hébreux, les Égyptiens et les Grecs¹. On dit même que Jacques-Cartier avait embarqué quelques barils sur ses bateaux lors de ses premiers hivernages². Ensuite on en a fabriqué et bu en Nouvelle-France, mais toujours de façon artisanale et jamais pour en faire une industrie.

Je me souviens que, jeune fille, dans

les années 1970, on buvait du cidre, un cidre qui n'avait pas vraiment bon goût d'après mes souvenirs et la réputation n'en était pas fameuse. De là, sans doute, la décision de certains producteurs de chercher à faire une boisson plus délicate et de meilleure qualité à partir d'un choix bien étudié de variétés de pommes. Depuis lors, les cidreries ont poussé au Québec, et on n'en dénombre pas moins de 80 sur le territoire à l'heure actuelle.

Dans le comté de Bellechasse, dès les années 1990, le Verger et Vignoble Casa Breton de Saint-Henri-de-Lévis, a été un des pionniers dans la fabrication du cidre. Avec les années, les différents produits ont gagné en popularité. Grâce à un entretien accordé à *Au fil des ans* par

1. « Cidre », *Wikipédia* (24 juillet 2018).
2. Cidre du Québec – lafabrication.html (24 juillet 2018).
3. « Cidre bouché » – <http://www.viticulture-oenologie-formation.fr/> (24 juillet 2018).
4. On se souvient de la pub interprétée par les Cyniques – <https://www.youtube.com/watch?v=cDyh-hJW4-Is> (24 juillet 2018).



M. Jean-Paul Breton, ancien propriétaire du verger — qui a été vendu à ce qui est devenu la cidrerie Le Somnambule à l'automne 2016 —, nous allons en apprendre davantage sur l'histoire de cette entreprise cidrière et ses réalisations : culture, récoltes, transformation.

Dans un premier temps, ce qui nous intriguait était comment lui était venue l'idée de fonder une cidrerie ici à Saint-Henri, et s'il avait fabriqué du cidre auparavant, avant la transformation en 1996, de la « Ferme Breton » en cidrerie et « Verger Casa Breton ». M. Breton, revenant d'un séjour comme coopérant en Afrique, décida avec sa conjointe et partenaire d'affaires Mme Lisette Casabon, d'acheter en 1982 une ferme qui deviendra plus tard le Verger & Vignoble Casa Breton. Ils avaient remarqué des pommiers sur le terrain : à l'aide d'un pressoir, ils se sont mis à produire du jus de pommes pour eux et leur famille.

Puisque le jus de pommes peut aussi fermenter, l'idée leur est alors venue de faire du cidre pour leur consommation

personnelle. Leur première fabrication sera ce qu'on appelle un cidre bouché³. Rappelons que dans l'histoire du cidre au Québec, ce ne sera qu'à partir des années 1970 que la Régie des alcools du Québec permettra l'entrée du cidre sur le marché. D'ailleurs, à l'époque, les cidres qui étaient offerts (par exemple, Le Grand Sec d'Orléans⁴) étaient des productions industrielles qui utilisaient des pommes de piètre qualité et qui, pour aider à la stabilisation du produit, y ajoutaient des sulfites, ce qui ne contribua pas à donner au cidre québécois ses lettres de noblesse, c'est le moins qu'on puisse dire!

On était dans les années 1980 et les producteurs de cidre artisanal étaient peu nombreux : l'un des premiers au Québec, M. Demoy, d'origine bretonne, avait inauguré la Cidrerie du Minot⁵ à Hemmingford en Montérégie. De leur côté, M. Breton et sa conjointe avaient décidé, avec le temps, de faire du cidre de manière artisanale et ils se lancèrent dans cette aventure. Ils obtinrent leur permis de la Régie dès 1994 après avoir fait une demande officielle et suivi une formation

5. « Cidrerie Minot » – <http://duminot.com/la-cidrerie/> (24 juillet 2018).



- *Les vignes de la Cidrerie Le Somnambule (Photographie : René Minot, 2018)*

de plus de 235 heures sur les procédés et la fermentation du cidre : leur entreprise démarra en 1996. Dans le but de satisfaire à la future demande, non seulement ils plantèrent davantage, mais ils choisirent aussi des pommiers où M. Breton fixa des greffons appropriés : plus de deux ans de travail avant de commencer à voir la récolte souhaitée en volume et en qualité.

Comme le développement allait bon train, ils présentèrent un premier produit : un cidre bouché, mais que la Régie des alcools refusa à ce moment-là. Selon la Régie, il fallait le dégorger, ce qui en faisait un cidre brut qui plaisait beaucoup moins à la clientèle québécoise, qui préfère les cidres plus doux et demi secs.

Au début, la production était entre 2000 et 3000 litres de cidre par année et dans les dernières années avant la vente du verger aux prochains propriétaires, autour de 20 000 litres ! Leurs contrats de vente se concentraient surtout dans la région de Montréal où ils vendaient leur cidre en fût auprès des brasseries et des bars.

L'enthousiasme, le goût de l'aventure, l'espace, les produits de la ferme et les

talents de cuisinière de Mme Casabon firent en sorte qu'ils décidèrent d'ouvrir ensuite une table champêtre sur leur verger. Ce fut un beau défi, car qui dit table, dit aussi mets raffinés accompagnés de vin et c'est la raison pour laquelle ils plantèrent des vignes dès 1998 afin de faire leur propre vin rouge. Les résultats furent intéressants. Par la suite, ce furent des bleuets et, petit à petit, ils se sont mis à fabriquer du vin de bleuets.

Comme nous parlons du fruit et que, pour faire un bon cidre, il faut des bonnes pommes, est-ce que l'utilisation de pommes particulières entraine dans la composition du cidre Casa Breton ? Nous savons, par ailleurs, qu'au Québec, il n'y a pas de variétés de pommes spécifiques à la fabrication du cidre, ce qu'on appelle en France des « pommes à cidre⁶ ». En fait, pour faire le cidre qu'apprécient les Québécois, on a recours aux variétés locales que nous connaissons comme pommes de table : la McIntosh, la Spartan, la Lobo, la Cortland. À Saint-Henri, la McIntosh est celle qu'on utilise davantage parce ce

6. « Cidre », *Wikipédia* (24 juillet 2018).
7. Claude Jolicoeur, *Du pommier au cidre : manuel de cidrerie pour l'amateur et l'artisan*, Arles, Éditions du Rouergue, 2016.
8. Claude Jolicoeur, « Du pommier au cidre » – <http://www.cjoliprsf.ca/ciderhandbook.htm> (12 août 2018).



- *Pommes, pommes, pommes!* (Photographie : Marie-Josée Deschênes, 2017)

que c'est elle qui, selon M. Breton, donne le plus de goût et de saveur au cidre.

Fait intéressant à souligner : c'est au Québec que s'est développée une expertise innovatrice en matière de fabrication du cidre. Nous parlons ici de la contribution de M. Claude Jolicoeur : son ouvrage tout récent *Du pommier au cidre*⁷ (2016) était déjà devenu, avant sa publication en français, la « bible » de la production du cidre au Québec. De fait, en tant que manuel pratique, il a d'abord été publié en anglais en 2013 et a connu un engouement exceptionnel dans le monde anglophone, autant aux États-Unis qu'en Angleterre, en Nouvelle-Zélande et en Australie. Il se trouve que les Anglais sont les plus grands consommateurs de cidre après les Espagnols des Asturies et de l'Espagne en général. M. Jolicoeur s'est donc fait connaître outremer et est considéré aujourd'hui comme un expert international.

Il est un de ceux qui ont fait valoir le cidre à base de pommes d'ici qu'on appelle les « pommes sauvages » ou pommiers rustiques, cultivars laissés à l'aban-

don, mais qui ont réussi à se multiplier dans l'environnement plus rigoureux de l'hiver québécois, notamment dans Charlevoix. Selon M. Jolicoeur, nous dit Jean-Paul Breton, ces variétés sont de plus en plus intéressantes et pourraient présenter des voies d'avenir si on les combine avec des pommes comme la Lobo et qu'on puisse ainsi « revaloriser cette dernière »⁸.

Quant à l'évolution dans la fabrication des produits, celle-ci s'est transposée à travers divers événements, par exemple, en 2005, le 1^{er} symposium des cidres en Espagne, précisément dans les Asturies. Comme c'est la région du monde, nous l'avons dit, où l'on boit le plus de cidre, encore plus que chez les Anglais, M. Breton accompagné de Mme Casabon, ainsi que MM. Robert Demoy, d'Hemmingford, et Michel Jodoin, de Rougemont, y sont allés : ils étaient les 4 représentants du Québec dans un symposium qui réunissait plus d'une trentaine de pays, dont le Japon. Et savez-vous quoi? C'est le Québec qui fut la vedette de cette rencontre! Curieusement, ici au Québec, les médias en ont très peu parlé sauf un

9. Entretien avec Jean-Claude Breton (8 août 2018).



• Grange recyclée de la Cidrie Le Somnambule. (Photographie : René Minot, 2018)

entrefilet dans *Le Devoir*; et c'est grâce au cidre de glace que les Québécois obtinrent un franc succès même si, de prime abord, les Espagnols préférèrent les cidres plus bruts.

Toutes ces années ont été des années d'apprentissage, car être cidrier, c'est un métier et pour s'y sentir vraiment à l'aise, il faut au moins 10 ans d'apprentissage. C'est ce qui a amené Casa Breton à se présenter à des concours. L'entreprise présenta d'abord un vin de bleuets comme apéritif suite à un concours de l'ITHQ lancé en 1995 et gagna une médaille d'argent avec *Le Jaseur*. En 2013, des équipes de Casa Breton participèrent à d'autres concours : le Cold Climate du Minnesota, le Finger Lake de l'État de New-York et le All Canadian Wines en Ontario. Quatre produits furent mis en lice et leurs qualités leur valurent une médaille d'or et une médaille d'argent. Un beau moment de reconnaissance grâce à ces concours prestigieux.

En 2015, leur cidre de glace a gagné une médaille d'argent. L'évolution du cidre se démarque au Québec par l'ap-

parition du cidre de glace qui a ouvert la porte à d'autres produits. Il y a là une façon de découvrir des cidres qui donne une impulsion à des produits de niche, un peu comme on le fait avec la bière. La demande pour ces produits de niche se trouve surtout à Montréal, entre autres avec le cidre bouché et le cidre brut. Et maintenant, avec *Le Somnambule* qui a repris la cidrerie, de nouveaux produits de niche apparaissent comme le cidre avec du pimbina⁹.

Ce qui contribue aussi à l'évolution et au développement est le fait que la Régie des alcools, ces dernières années, a commencé à « lâcher du lousse » : avec les nouveaux règlements s'ouvrent davantage de possibilités. Cependant, on doit y ajouter un bémol, car il est souvent complexe d'inventer des produits nouveaux : ils requièrent des équipements coûtant des fortunes et il faut rentabiliser les investissements. On a grand intérêt à ne pas se tromper trop souvent!

Si certains succès ont couronné leurs efforts de créateurs, les difficultés ren-



• *Salle de réception.
(Photographie :
Marie-Josée
Deschênes, 2015)*

contrées au cours des années ont représenté de nombreux écueils sur lesquels bien des propriétaires ont buté.

La principale difficulté est celle de la mise en marché. Bien sûr, il y a lieu de vendre d'abord à la ferme et de se faire ainsi connaître du grand public; mais il faut aussi percer et s'établir dans les bars et les restaurants. La réglementation de la Régie des alcools pendant longtemps a interdit la vente des cidres bouchés : ça a pris presque 10 ans avant que la Régie le permette.


Une autre difficulté est la réalisation d'un nouveau produit. M. Breton et Mme Casabon avaient obtenu une subvention du MAPAQ pour innover avec un cidre de malt. Ils misaient là-dessus grâce à l'accessibilité du produit (pommes et malt), si bien qu'avec l'appui d'une formation dans les procédures expérimentales pour élaborer ce type de produit, ils se sentaient fins prêts pour cette nouvelle expérience. Comme résultat, deux nouveaux produits pour lesquels il leur fallait faire ensuite une évaluation du marché avec des « focus groups », démarches

couplées à des projets d'agrandissement : tout était en place pour la promotion. Mais il fallait d'abord l'accord de principe de la Régie pour cette promotion de nouveaux produits. Or, ils essayèrent un refus. Pourquoi? La Régie n'autorisait pas la vente de leurs deux petits derniers « cidre et malt », parce que la Loi sur les alcools du Québec — datant de 1920 environ — interdisait la fermentation de la pomme et du malt ensemble!?! Pour avoir gain de cause, il aurait fallu engager des avocats pour plaider, face à la Régie, une cause dans un procès qui ne serait sans doute pas gagné contre un tel adversaire.

Chercher à vendre un produit qui n'est pas déjà vendu à la SAQ, c'est un risque avec peu de chances de voir celui-ci émerger du lot. À un certain moment, ils tentèrent de faire affaire avec la Régie qui leur avait dit qu'elle pouvait placer les deux produits suivants : Le Blanc de pomme et Le Jaseur sur ses tablettes dans au moins une cinquantaine de succursales, mais en fait ce fut dans 18 succursales de la SAQ. De plus, les administra-



- *Ginette et Émile Robert, propriétaire de la Cidrerie Le Somnambule. (Photographie : René Minot, 2018)*



teurs de la SAQ, lorsqu'il n'y a plus de bouteilles de votre meilleur vendeur sur les tablettes, ne vont pas vous en avertir : dans la réalité de ce qu'est un suivi, il aurait fallu disposer d'un agent pour placer les produits à mettre sur le marché. Pour les cidriculteurs artisans, engager un agent peut représenter 10 % du chiffre d'affaires, à quoi s'ajoutent les 25 % prélevés par la SAQ pour son profit... L'abandon de l'idée se fit rapidement.

Une autre tuile fut celle du Marché des Saveurs du Monde au Marché Jean-Talon à Montréal où se vendaient 150 caisses de cidre par année. Un inspecteur de la Régie est venu les informer que leur installation, pour être règlementaire, requérait deux caisses enregistreuses pour séparer les produits alcoolisés de leurs autres produits de pomiculteurs. Ils connurent donc une baisse du chiffre d'affaires après l'abandon de leur étal de cidres qui resta fermé pendant plus de 6 mois, ce qui entraîna une baisse de la demande à sa réouverture. Aujourd'hui, il ne s'y écoule qu'une trentaine de caisses par an.

Outre les aléas de la mise en marché, M. Jean-Claude Breton rappela une dernière difficulté : la paperasse qu'il faut remplir au lieu d'aller travailler dehors dans le verger ou le vignoble et que tout y soit en place en vue des futures récoltes. Par chance, avec l'entregent et la persévérance de Lisette, sa conjointe et partenaire, les multiples tâches administratives de l'entreprise étaient remplies avec diligence.

Trouve-t-on d'autres cidreries de qualité dans la région? Assurément, et Casa Breton a été plus d'une fois en tête du palmarès. Mais dans la MRC de Bellechasse, elle s'impose comme unique par son importance, sa variété et son prestige. L'expérience de M. Breton et de Mme Casabon leur a appris que Bellechasse est un

comté qui se démarque grâce au développement de produits par des producteurs artisans innovateurs, et dont le réseau d'entraide et de communications crée un lieu où il fait bon de faire des affaires. Ce dynamisme s'illustre dans la vente du cidre, qui croît de 2 % à 3 % par année. Le cidre a une belle perspective d'avenir et la qualité d'un cidre artisanal reposera toujours, rappelle Jean-Claude Breton, sur la qualité du fruit. Et nous, dans Bellechasse et ses environs, nous avons des pommes de qualité!



- *Ève Larouche
Liberté, propriétaire de la Cidrerie
Le Somnambule.
(Photographie :
René Minot, 2018)*

LE RICANEUX, D'HIER À AUJOURD'HUI

NATHALIE MCISAAC

Saviez-vous que Le Ricaneux est le plus ancien producteur de vins et alcools de petits fruits au Québec toujours en activité? L'entreprise familiale de deuxième génération, localisée à Saint-Charles-de-Bellechasse, est nichée entre le fleuve Saint-Laurent et le Piedmont des Appalaches. Cette année, l'entreprise fête ses 30 ans d'existence! L'expérience « Le Ricaneux » se veut authentique, dynamique, conviviale, contemporaine avec respect de la tradition, et bien sûr, avec son brin d'humour habituel.

Pionnière dans le développement d'alcools à base de petits fruits, elle a acquis une notoriété enviable dans son secteur. L'entreprise est spécialisée en production de fraises et de framboises et de quelques autres petits fruits essentiellement aux

fins de vinification. Longtemps, elle fut connue comme « la référence » dans les alcools artisanaux.

L'histoire de l'entreprise

C'est en 1973 que Jacques McIsaac, de descendance écossaise, décide d'acquérir une ancienne ferme laitière avec son épouse Madeleine Roy. Au début, seule l'érablière est exploitée. En 1981, Jacques McIsaac quitte son emploi à Parcs Canada pour se consacrer exclusivement au développement de l'entreprise. De 1980 à 1982, les propriétaires se spécialisent dans la production de poireaux et d'asperges. Par la suite, ils implantent des fraises et des framboises pour commencer la production de vin de petits fruits au milieu des années 1980. Se replant



Nathalie McIsaac est propriétaire du Ricaneux



• Mado et Jacques. (Source : fonds du Ricaneux)

sa jeunesse et étant fier de l'héritage que lui a transmis sa grand-mère maternelle Carmel Martin, Jacques McIsaac décide de poursuivre la tradition familiale et de fabriquer des vins et liqueurs faits avec les fruits récoltés sur ses terres.

Les premiers essais étant encourageants, Jacques continue son exploration en essayant diverses recettes. C'est après 4 années d'essais et de rigolades avec ses amis qu'il arrive à l'aboutissement d'un apéritif des plus prometteurs, élaboré à partir de variétés savamment choisies de fraises et de framboises : Le Ricaneux, qui a par la suite donné son nom à la maison.

Pionnière dans son domaine, la maison du Ricaneux obtient, en 1988, son permis de producteur artisan pour la fabrication de vins et alcools de petits fruits, permis toujours détenu par la famille McIsaac.

Le Ricaneux, c'est avant tout une entreprise familiale à taille humaine qui façonne avec passion les petits fruits en produits uniques, et ce depuis 30 ans. En 1993, Jacques et Mado créent la compagnie. En 1998, suite au décès de Mado, l'exploitation de l'érablière est louée à un voisin.

L'aînée de Jacques et Mado, Dominique, acquiert des parts de l'entreprise en 1999. Puis en 2007, c'est leur deuxième fille, Nathalie, qui acquiert des parts. Entre 2007 et 2009, Dominique et Nathalie travaillent ensemble. Puis en 2009, Dominique quitte l'entreprise familiale. Nathalie est donc seule avec son père pour diriger l'entreprise jusqu'en décembre 2013. Depuis, Nathalie gère entièrement l'entreprise, mais son père demeure disponible pour aider lorsque cela s'avère nécessaire. Elle désire faire profiter sa formation en tourisme l'entreprise que ses parents ont fondée. Nathalie McIsaac poursuit la grande aventure créatrice qu'est la transformation des petits fruits en une gamme de produits fins destinés à une clientèle de gourmets, de gourmands et de connaisseurs : apéritifs, liqueurs fines et autres délices. Aujourd'hui, elle peut compter sur ses deux fils étudiants, Thibaud et Tristan, pour l'assister les fins de semaine au cours de l'année scolaire, et à temps plein l'été. C'est un patrimoine immatériel, un savoir-faire unique, que la famille McIsaac transmet de génération en génération. Levons notre



verre pour souligner les 30 ans de l'entreprise et longue vie au Ricaneux!

Que signifie « le Ricaneux » ?

Ce mot, qui nous représente totalement, provient du vieux français. C'est un canadianisme signifiant quelqu'un qui rit à propos de tout et de rien. Le Ricaneux est né dans cet état d'esprit.

Fruits en culture

PIMBINA (VIORNE TRILOBÉE). Les Autochtones de l'ensemble du Canada consommaient le Pimbina. Il se récolte une fois gelé afin d'atténuer son amertume et concentrer ses sucres. Il dégage une odeur caractéristique lors de sa transformation. Son goût s'apparente à la canneberge et il est très riche en vitamine C.

CERISE À GRAPPES. Fruit indigène du Québec, la cerise à grappes est souvent consommée avec du sel pour en diminuer l'astringence. Depuis longtemps, elle est utilisée pour faire du vin que l'on doit laisser vieillir plusieurs années avant d'atteindre son plein potentiel. On en obtient également une liqueur qui

rappelle un peu le kirsch.

FRAISE. Mais ce n'est pas un fruit! Elle est plutôt le réceptacle mature et charnu de la fleur; les petits grains verts nommés akènes sont, eux, les vrais fruits. Cultivée dans la Rome ancienne et en France, on l'utilisa dès le 13^e siècle pour ses propriétés médicinales. Elle fut introduite en Amérique du Nord en 1835.

FRAMBOISE. Les fleurs de framboisiers fournissent énormément de nectar, à en juger par le nombre d'abeilles qui les visitent pendant le mois que dure leur floraison. Les framboises sont parmi les fruits préférés des ours.

ARONIA NOIR. Fruit indigène du Québec, l'aronia est très riche en tanins et présente une astringence comparable à celle des cerises à grappes. On peut en tirer un puissant colorant végétal et il est 172 % plus riche en antioxydant que le bleuets.

SUREAU. Utilisé depuis l'antiquité, le sureau est reconnu pour ses propriétés médicinales, gustatives et colorantes. Son goût puissant est caractéristique. Cependant, il doit être cuit pour être consommé sans inconvénient.



- Jacques McIsaac. (Source : fonds du Ricaneux)
- Thibaud, Nathalie et Tristan. (Source : fonds du Ricaneux)

DU LIN BIEN VIVANT ET DES RETROUVAILLES ARCHÉOLOGIQUES

RENÉ MINOT



Quand vous montez vers le sud-est de Bellechasse par la 281, peu après l'agglomération d'Armagh, vous passez tout près du parc des Chutes, un des attraits touristiques bien connus de cette région. Une fois franchi le canyon de la rivière de la Fourche, appelée aussi « rivière Armagn », tributaire de la rivière du Sud, la route du voyageur croise plusieurs terres agricoles devenues forestières depuis des décennies.

Au bout de l'une d'elles, par un sentier difficilement praticable, on trouve un amas de roches qui pourrait ressembler à l'un de ces innombrables tas de roches que l'habitant repoussait jadis aux limites de ses champs.

Mais ici, les roches sont disposées en une sorte d'épais muret à deux pans.

Le propriétaire des lieux, Pascal, le plus jeune de la fratrie des Gagnon, se souvient que son père lui racontait que, dans sa jeunesse à lui – on parle des années 1930 ou 1940 –, on y faisait un « feu de roches » pour le séchage des tiges de lin récemment récolté.

La conjointe de Pascal, Martine Cloutier, est bien connue dans les milieux s'intéressant au patrimoine, puisqu'elle est impliquée depuis plusieurs années comme « Fille du Roy », la société historique dont *Au fil des ans* a rapporté plusieurs activités régionales. Ce sont ces amis, mes voisins d'Armagh, qui, le dimanche 3 juin 2018, m'ont mené à ce site, non répertorié et connu seulement de la famille, semble-t-il.

Les coordonnées géographiques par



- Gerbes de lin au pavillon du Jardin entre Ciel & Terre. (Photographie : Euréka Simard, 2017)

GPS en ont été prises, ainsi que maintes photos. Il reste, bien sûr, des données à préciser ou confirmer, et des recherches à poursuivre.

Martine, Pascal et moi sommes heureux de faire publiquement état de cette « récolte » patrimoniale, grâce à *Au fil des ans*.

Le plus beau de l'affaire, c'est qu'une exposition consacrée au lin a été ouverte en 2018 à deux villages de là, à Saint-Magloire-de-Bellechasse dont le toponyme traditionnel rappelle que cette communauté de la MRC des Etchemins (la « Nouvelle-Beauce ») est encore notre arrière-pays, toujours bien vivant.

Très bien documentée, cette exposition a été préparée sous la direction de Mme Euréka Simard, avec plusieurs contributions, notamment celle de Martine, la presque voisine Fille du Roy, celle de prêteurs de matériel dont six rouets fonctionnels, et deux grandes images d'époque reproduites grâce à notre président de la SHB, Michel Tardif.

Bref, le traitement du lin, de la graine au tissu, y est présenté de façon exhaus-

sive. S'y ajoute un court film documentaire très réussi datant des années 1970. Le feu de roche, dans la chaîne du traitement de la fibre, trouve sa place.

Et me reviennent les mots de Pascal rapportant les souvenirs de son père devant les vestiges du feu de roches : « *Toutes les femmes étaient là, avec chacune sa broie, et ça travaillait fort.* » Là-bas, au bout de la terre des Gagnon d'Armagh, c'était la dernière étape champêtre de la préparation de la précieuse fibre récoltée.

Lors de ma visite à Saint-Magloire au printemps, l'herboriste Euréka nous a montré le jardin où elle a semé du lin. Les jeunes tiges de déjà 5 à 6 pouces se pressaient dans leur modeste carré. À mon passage de ces jours derniers, en août, on voyait s'épanouir sans orgueil le mauve délicat des cinq pétales de la célèbre fleur, dans l'espérance de la récolte.



- Outils pour le travail du lin à la Maison du patrimoine de Saint-Magloire (Photographie : René Minot, 2018)

LE JARDIN ENTRE CIEL & TERRE

EURÉKA SIMARD



Euréka Simard est maître herboriste.
(Photographie : André Audet, 2017)

L'inspiration du projet
Mettre en place un jardin au cœur du village de Saint-Magloire avec les plantes, les pierres, les bois et les personnes du milieu afin de façonner une œuvre commune, un lieu empli des bontés de la nature, vivifiant pour le corps, inspirant pour l'esprit et bénéfique pour la communauté.

Créer un jardin de plantes, médicinales et comestibles, porteur de savoirs et de savoir-faire pour se soigner et se nourrir.

S'introduire dans le monde des plantes et renouer avec la pharmacopée familiale et régionale issue de nos pratiques ancestrales et de notre patrimoine.

Découvrir une multitude de plantes (herbacées, arbustes et arbres), sauvages ou cultivées, médicinales ou comes-

tibles, qui poussent dans notre milieu et qui peuvent encore nous être utiles aujourd'hui.

Se rappeler de la Générosité issue de la Terre, de la Sagesse venue du Ciel et de la Lumière qui les relie et les unit.

Les participants au projet

Conceptrice et coordonnatrice du Jardin, Euréka Simard est maître herboriste de profession. Elle pratique et enseigne l'herboristerie au Québec depuis plus de 20 ans.

En 1995, elle fonde Alkimiya, une herboristerie où connaissances et expériences propres à ce savoir traditionnel sont transmises entre autres par le biais de formations et d'animations à son école et ailleurs.



En 2015, elle conçoit et installe un nouveau jardin de plantes médicinales et comestibles dans un paysage exceptionnel des Appalaches. Depuis, elle travaille à parfaire ce jardin, le Jardin entre Ciel & Terre, afin qu'il puisse continuer à fleurir et apporter un souffle nouveau dans la communauté et la région.

En 2017, elle crée et met en place la maison d'édition Schola natura afin de transmettre et de publier, sous forme d'écrits divers, le fruit de ses recherches et de son travail sur plus de 25 années. Elle pourra ainsi partager de nombreux savoirs et savoir-faire sur les plantes médicinales à un plus grand public, un public de tous les âges. De plus, elle cofonde les Amis du Jardin entre Ciel & Terre afin, entre autres, de rendre le Jardin encore plus vivant et animé.

En 2018, l'animation, la publication et la création de jardins (de plantes médicinales, comestibles et utilitaires) sont au cœur de son quotidien.

La Société du patrimoine de Saint-Magloire

C'est en 2014 que la Société du patrimoine de Saint-Magloire, a soumis sa candidature au concours « Coup de Cœur » de la Promutuel assurance Bellechasse-Lévis. La proposition, présentée par un membre du comité, a été retenue et a remporté un des prix. Ce prix a permis entre autres de créer dans la municipalité un projet permanent en collaboration avec des artistes ou artisans locaux.

Pour la réalisation de ce projet, le choix du comité s'est arrêté sur la proposition d'Euréka Simard, maître herboriste. Celle-ci offrait de mettre en place un jardin de plantes médicinales et comestibles, un projet de nature unique et originale pour la région. Dès 2015 donc, nous avons vu fleurir ce jardin, sur une parcelle de terrain offerte par la municipalité, sur la plus haute colline du village, dans un site offrant un panorama majestueux, entre la terre et le firmament.

Depuis, le jardin a grandi et est devenu le Jardin entre Ciel & Terre. Grâce au bon travail d'Euréka Simard et de ses bénévoles, il a acquis ses lettres de noblesse auprès de la municipalité, qui l'a fina-



- *La fleur de lin.
(Photographie :
Euréka Simard,
2018)*



lement adopté et qui nourrit des projets structurants pour cet espace vert, joyeux et rafraîchissant, sous le ciel bleu de la montagne.

Les grands projets naissent d'une idée. Merci à celles et ceux qui par leur travail et leur ambition ont réalisé ce milieu de vie, ce nouveau point d'ancrage, fleuron important de la communauté magloroise.

La Municipalité de Saint-Magloire

Un projet novateur associant culture, nature et patrimoine a vu le jour à l'été 2015, au parc intergénérationnel de notre municipalité. Situé sur un belvédère naturel, au milieu des diverses infrastructures de loisirs, le Jardin entre Ciel & Terre propose à la population de façonner une œuvre commune, soit la création d'un jardin de plantes médicinales et comestibles.

Puisque cet aménagement apporte un complément aux diverses infrastructures déjà présentes, le conseil municipal a décidé de s'associer, au printemps 2016, à Mme Euréka Simard, la conceptrice du Jardin.

Aussi, comme le Jardin entre Ciel & Terre se veut un lieu de ressourcement et de découverte sur le monde des plantes, médicinales et comestibles, la municipalité est fière d'appuyer cette initiative qui contribuera sans aucun doute au mieux-

être de toute la communauté.

La base du Jardin est déjà en place et grâce à une aide financière du Fonds de Développement des Territoires (projets structurants), octroyée en juin 2016 par la MRC des Etchemins, le Jardin poursuivra son développement jusqu'au printemps 2017 avec l'ajout de plusieurs éléments qui lui permettront de se parfaire.

Le projet a été rendu possible grâce à l'imagination, à l'expertise et au dévouement de l'herboriste Euréka Simard. Nous remercions donc Madame Simard ainsi que toutes les personnes bénévoles qui l'accompagnent dans cette création. Le Jardin entre Ciel & Terre permet aussi de faire connaître la municipalité de Saint-Magloire à tous ceux qui découvrent ou visitent la région, et ce, par un projet original, inspirant et vivifiant. Il ajoute ainsi une réalisation de plus à la nouvelle politique familiale dont s'est dotée la municipalité en 2004.

Trois espaces à découvrir

LE JARDIN DE SIMPLES. Inséré dans un paysage magnifique, empli de montagnes, de ciels et d'arcs-en-ciel, notre jardin de plantes, aussi appelé jardin de simples, se compose en 2018 de plus de quatre-vingts espèces, toutes médicinales, certaines comestibles et d'autres

utilitaires. Au design original et unique, le rosier sauvage en est l'inspiration. Les différents éléments qui le composent sont de nature minérale et végétale, et pour la plupart issus du milieu. Enfin, de l'ensemble du jardin émanent à la fois une note artistique et une touche rustique.

Ouvert sur le ciel et bien ancré à la terre, un espace nature à découvrir.

L'HERBIER MÉDICINAL. Intégré à une palissade végétale et disposé sous des saules, notre herbier médicinal présente une vingtaine de tableaux sur les plantes médicinales du jardin. Ces tableaux sont comme les pages d'un grand livre, un livre ouvert sur le monde et les savoirs et savoir-faire propres à l'herboristerie. Situé au pourtour du jardin, dans l'arche qui s'est ajoutée au carré initial, c'est aussi un parcours d'interprétation sur la flore médicinale et un lieu pour y découvrir les vertus toujours actuelles des simples qui se trouvent au jardin.

Pour renouer avec une pharmacopée issue de la nature et de pratiques ancestrales éprouvées, un espace patrimoine

culturel à découvrir.

LE PAVILLON DU JARDIN. C'est aussi un espace d'animation, de ressourcement, de rassemblement et de découverte.



- *Le Jardin entre Ciel & Terre. (Photographie : Euréka Simard, 2017)*

LA GRAINE DE LIN AU FIL DES ANS

LUCIE FILLION



Lucie Fillion est membre du conseil d'administration de la Société historique de Bellechasse et nutritionniste. (Photographie : Lucie Fillion, 2018)

La consommation de graine de lin n'est pas récente. Déjà chez les Grecs et les Romains, cette petite graine était utilisée dans la préparation de leurs aliments. Les graines de lin faisaient même partie de l'alimentation de l'armée athénienne. Ces fameuses graines ont su traverser les époques et les modes. Il est donc difficile de n'en avoir jamais entendu parler. En effet, qui ne se rappelle pas la fameuse crème Budwig? Composée entre autres d'huile pressée à froid, de céréales entières et de graines de lin moulues, cette fameuse recette a redonné de la popularité à cette petite graine au goût de noisette.

Toutefois, la graine de lin n'a pas toujours été considérée comme un simple aliment. Nos grands-mères savaient qu'elle aidait à maintenir la « régularité ». Elles en ont aussi fait un sirop contre la grippe et l'ont incorporée à des cataplasmes pour traiter les plaies infectées, car « elle tirait le mal », disait-on. La graine de lin était aussi consommée par les futures mamans, car elle facilitait l'accouchement. Ces usages aussi variés de la graine de lin ont de quoi surprendre. Effets réels ou simple panacée? Des recherches lèvent tranquillement le voile sur ces pratiques ancestrales et les récentes découvertes ont aussi permis de découvrir bien d'autres vertus. Nous nous attarderons ici à quelques-unes de ces intéressantes propriétés.

Un super aliment aux bienfaits bien réels

Malgré leur petite taille, les graines sont très importantes du point de vue nu-

tritionnel. Les graines de lin contiennent des fibres alimentaires qui exercent un pouvoir laxatif et qui aideront à lutter contre la constipation. Nos grands-mères avaient donc bien raison!

De plus, les graines de lin sont la meilleure source de lignanes, une sorte de phytoœstrogènes, qui posséderaient des propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires, d'où leur fréquente utilisation dans les sirops d'antan ou dans les cataplasmes. Les études plus récentes suggèrent que les lignanes protégeraient contre le cancer du sein et du côlon et pourraient aussi soulager certains symptômes liés à la ménopause. Les bactéries de notre intestin peuvent aussi métaboliser les lignanes et les transformer en composés bénéfiques pour la santé.

Les graines de lin sont riches en gras de qualité et contiennent des quantités très élevées d'acides gras polyinsaturés de type oméga-3 avec prédominance de l'acide alpha linoléique. Cet acide gras oméga-3 serait un précurseur de composés appelés prostaglandines qui aident à la circulation sanguine dans le col de l'utérus, diminuant ainsi les risques de donner naissance prématurément, ou encore aident les muscles pelviens à être plus élastiques ce qui pourrait faciliter l'accouchement. Consommer de la graine de lin pendant la grossesse était donc une bonne habitude, qui d'ailleurs est maintenant reconnue pour agir aussi sur le bébé, car les acides gras oméga-3 sont essentiels au développement du cerveau du nourrisson.

« Grand-Maman » savait donc plusieurs

effets que produisait cette graine. Cependant, y en aurait-il davantage? Quelques-uns qu'elle n'aurait pas constatés? Plus récemment, plusieurs études se sont penchées sur le sujet pour trouver d'autres vertus... Et de fait, il a été démontré qu'en plus des oméga-3, les protéines de la graine de lin pourraient exercer des effets positifs sur plusieurs facteurs de risque de maladies cardiovasculaires telles que la diminution des taux de cholestérol LDL (« mauvais » cholestérol) ou la baisse de la tension artérielle.

Moulue ou pas ?

Il est préférable de la moudre, car, entière, elle comporte une écorce qui n'est pas digérée, ce qui fait qu'elle passe tout droit et que ses précieuses qualités ne peuvent être bénéfiques! Par contre, les oméga-3 de la graine de lin étant très fragiles et sensibles à la dégradation, il est préférable d'acheter des graines entières et de les moudre au fur et à mesure dans un simple moulin à café.

Il est aussi possible de faire tremper la graine de lin dans l'eau, ce qui permet de former un gel. On peut alors consommer ce gel tel quel, bien que celui-ci présente une foule d'autres utilités. Par exemple, ce gel peut être utilisé comme substitut d'œuf dans la préparation de certains produits de boulangerie, comme les muffins, pour les gens qui souffrent d'allergie aux œufs ou qui sont végétaliens.

Bienfaits pour tous ?

Bien qu'elle présente de nombreux avantages nutritionnels, la consommation de graines de lin entières est déconseillée chez les personnes ayant des diverticules aux intestins, car ces petites graines peuvent se coller à la paroi intestinale et provoquer une inflammation intestinale. Les personnes souffrant du syndrome de l'intestin irritable ne devraient pas non plus consommer de graines de lin entières.

Rappelons enfin que les graines de lin peuvent aussi interagir avec certains médicaments. Pour toute condition particulière de santé, il est important de consulter un professionnel de la santé avant de se mettre à consommer des graines de lin.

Cette graine en impressionnera certainement plus d'un par toutes ses vertus exceptionnelles. Les particularités observables aujourd'hui de la plante elle-même sont déjà d'un grand intérêt. Alors, que dire des vertus que la graine de lin garde encore en secret ?



- *Graines de lin.
(Photographie :
René Minot, 2018)*

CHRONIQUE

LE FUMOIR



par
**Mario-Georges
FOURNIER**

Sous l'aspect historique, le fumage est utilisé pour les viandes et le poisson depuis le II^e millénaire av. J.-C. en Europe. Au I^{er} siècle, Columelle, natif de Cadix, province romaine de Bétique (l'Andalousie actuelle), auteur d'un traité d'agronomie, présente ses observations sur la saveur d'un fromage romain durci en saumure et fumé.

Avec l'arrivée en Nouvelle-France des premiers colons qui éprouvent certaines difficultés à s'adapter à leur nouveau milieu de vie, on observe rapidement l'utilisation de différentes méthodes de conservation des aliments telles que le saumurage ou le salage et également le fumage.

Actuellement au Québec, nous retrouvons de moins en moins de fumoirs antiques traditionnels en bois dans notre patrimoine bâti.

Un fumoir est une chambre de cuisson entièrement fermée, pourvue d'un système de production de fumée, obtenue par la combustion lente de sciure de bois, sans flamme. Le fumage est une technique de conservation et d'aromatisation de certains aliments comme la viande, le poisson, le fromage, consistant à exposer ces denrées à la fumée.

Il existe deux procédés de fumage naturel :

1. Fumage en tuyère. Un petit bâtiment comportant un foyer à la base, une chambre d'exposition des aliments pendus aux crochets et la cheminée d'évacuation de la fumée dans la partie supérieure. La fumée est obtenue en général par la combustion lente de la sciure de bois, souvent d'érable, et dont l'alimentation en air est contrôlée par une tuyère
2. Fumage en cellule. Une chambre fermée dans laquelle on place les aliments et par un dispositif extérieur, on fait circuler la fumée nécessaire.

Au printemps 2017, je suis invité à visiter une ancienne demeure de Ste-Claire, sise sur la rue Principale et construite au début du XX^e siècle : c'est un lieu qui m'est cher. Cette propriété appartenait à l'époque à M. Alphonse Morin, un employé de son frère Jos Morin, qui travaillait avec mon grand-père Georges Fournier. Lorsque la cigogne se présentait chez mes grands-parents, les

- *Le fumoir avant sa restauration. (Photographie : Mario-Georges Fournier, 2017)*

enfants plus âgés, dont mon père Aimé, déménageaient, souvent en pleine nuit, chez la famille Morin, pendant que ma grand-mère Maria Venables accouchait.

Le salon double de cette maison possède un plafond recouvert de tôle embossée. Dans le jardin de la propriété, il existe un hangar et l'un des derniers fumoirs de Bellechasse converti en petit cabanon. Le nouveau propriétaire désire le démolir. C'est sûr que la base reposant sur le sol est pourrie après tant d'années. Le reste est en excellent état. Voyant ma réaction et ma déception, Karl le nouveau propriétaire, me regarde et me lance spontanément : « Veux-tu le récupérer ? Je te le donne. » C'est avec empressement que j'accepte, soulagé. Pour le transport chez moi, Karl a ouvert la porte du fumoir et avec son tracteur muni d'une fourche, l'a soulevé et apporté dans ma cour.

J'ai entrepris, avec mon plus jeune fils Nicolas, sur mon terrain entre ma maison et ma petite grange de village, la construction d'une base en bois traité, soutenue par des blocs de béton afin d'y faire circuler l'air librement et d'éviter toute pourriture future. J'ai également engagé un fort habile ouvrier retraité pour consolider la base du fumoir, j'ai placé 4 couches de peinture aluminium sur la toiture à 4 versants et déshabillé les murs du fumoir recouverts de bardeaux d'asphalte imitation brique. J'ai installé un chapeau sur la cheminée. Je suis fin prêt à transporter le fumoir sur sa base permanente. Je dois redemander l'aide de Karl avec son tracteur. Comme il est une personne généreuse, il vient dans la soirée.

Le lendemain, on amorcera la restauration complète du fumoir avec mon ouvrier, M. Gilles Lafontaine, fort bien outillé et compétent pour travailler dans les vieilles bâtisses, souvent construites sans niveau. Je décide de le revêtir de bardeaux de cèdre Malbec gris en conservant la petite fenêtre de côté, qui servait à surveiller le feu dans le gros chaudron de fonte placé à la base du fumoir. Si la flamme montait trop haut, on la contrôlait afin d'empêcher le feu d'atteindre le mur de bois qui aurait pu flamber facilement. La destruction accidentelle par le feu est l'une des raisons principales de la rareté des fumoirs traditionnels en bois au Québec.

Quant au chaudron, il servait également à la fabrication du savon de pays, chaque printemps.

En définitive, je suis bien content du résultat final. Ce petit bâtiment de 5 pieds et 6 pouces, par 5 pieds et 6 pouces, sert maintenant de réserve pour mes outils de jardinage.

Telle est mon humble contribution pour la sauvegarde d'un témoin du passé qui autrefois contribuait à varier le menu quotidien et ajoutait une autre méthode de conservation des aliments.

- *Le fumoir restauré.
(Photographie :
Mario-Georges
Fournier, 2018)*

CHRONIQUE

PROTÉGER LA MÉMOIRE COLLECTIVE



par
**Pierre
LEFEBVRE**

En mai 2017, la SHB lançait le projet Archives-Bellechasse en vue de doter le territoire de la MRC de Bellechasse d'un centre permettant de regrouper et diffuser les archives privées de la région. Après deux étés consacrés à inventorier, numériser et décrire divers documents d'archives soumis par des citoyens, des milliers de documents sont maintenant accessibles par Internet sur le portail « Archives-Bellechasse ».

Au cours des deux derniers étés, la SHB a engagé trois étudiants formés en histoire et en archivistique pour traiter les documents d'archives historiques de familles, de particuliers, d'organisations et d'entreprises, tels que des photographies, des documents d'affaires et des documents produits par des bénévoles afin de mettre en place un centre d'archives régional, virtuel pour le moment. Les étudiants ont effectué une charge de travail équivalente à celle d'un spécialiste à temps complet pendant deux ans.

Dans Bellechasse, les municipalités, la commission scolaire, une communauté religieuse et les deux fabriques paroissiales traitent depuis longtemps leurs propres archives, mais jusqu'à tout récemment, il n'existait aucun dépôt pour recueillir, conserver et rendre accessibles les documents d'archives produits par des particuliers, des associations diverses et des entreprises privées. Un tel lieu existe maintenant, accessible pour l'instant sur Internet.

À l'été 2018, une dizaine de milliers de pages de documents d'intérêt historique ont été numérisées et classées à partir des fonds et collections privées détenus par des amateurs d'histoire, des photographes, des familles, certains cercles de fermières, des associations paroissiales, des entreprises locales existantes ou disparues, des groupes de citoyens, etc. Tous ces documents sont autant de traces laissées dans le passé pour permettre éventuellement à des historiens de mieux comprendre et d'expliquer l'évolution de notre communauté.

Tous les vieux documents ne sont pas nécessairement des archives d'intérêt. Il faut savoir les identifier, les traiter, les protéger et les transmettre. La SHB organisera au cours de l'automne

des cours d'initiation à la gestion des archives privées dans plusieurs municipalités de Bellechasse. Ces activités de formation seront annoncées dans les journaux locaux.

Pour cet automne, la Société a recruté sa première archiviste professionnelle, soit madame Clara Tremblay-Frenette, de Beaumont. Elle vient de terminer une maîtrise en histoire et archivistique à l'Université Laval. C'est elle qui poursuivra le travail amorcé par les étudiants et qui dispensera la formation auprès des personnes et organismes intéressés. Le centre d'archives pourra acquérir des documents privés par don ou par legs, si le donateur le souhaite. L'objectif de ce projet est de promouvoir les fonds d'archives et les collections privées comme source d'information unique et privilégiée pour la recherche. Cette activité contribuera aussi au mandat de la SHB de faire connaître et de promouvoir l'histoire de la région à sa population autant qu'au grand public.

Toute personne croyant posséder des documents historiques pertinents à la constitution du centre d'archives virtuel est invitée à communiquer avec les responsables du projet par courriel ou par téléphone.

La réalisation du projet « Archives-Bellechasse » est rendue possible grâce à l'aide financière de plus de 50 000 \$ apportée par des partenaires indéfectibles comme la MRC de Bellechasse, la Municipalité de Beaumont, la SHB, les caisses Desjardins de Bellechasse, les programmes « Emplois d'été Canada » et « Jeunesse Canada au travail » du Gouvernement du Canada et enfin, Dominique Vien, députée de Bellechasse, ministre responsable du Travail, ministre responsable de la région de la Chaudière-Appalaches et Leader parlementaire adjointe du gouvernement.



- *Pierre Lefebvre lors de l'Assemblée générale annuelle de la SHB. (Photographie : Marie-Josée Deschênes, 2018)*

Patrimoine
religieux de
Bellechasse

Jean-Pierre Lamonde
Clélie Asselin
Paul St-Arnaud
Yvan Gravel

Robert Tessier
Paul St-Arnaud, Jean-Marie Lalonde,
Yvan De Blois et Jean-Claude Tardif
Préface de Michel Lessard

L'époque des
écoles de rang

1824-1964

Regards sur Bellechasse



Pierre Beaudet

Robert
Lamontagne

artisan
de
Beaumont



*Pour le plaisir de
posséder un beau livre
sur notre histoire*



Paul St-Arnaud

BELLECHASSE
au temps
des seigneuries

Les Éditions GID

Au fil des ans



Regard sur notre patrimoine
LA CONGRÉGATION DES SŒURS
DE NOTRE-DAME DU PERPETUEL SECOURS