

La mémoire des saveurs

Catherine Dubé

Number 78, Fall 1998

Territoire et identité

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/16325ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Dubé, C. (1998). La mémoire des saveurs. *Continuité*, (78), 38–40.

LA MÉMOIRE des SAVEURS

*Délicates prunes de Damas,
topinambours au subtil goût
d'artichaut, baies dodues
d'amélanchier, grâce
au travail de quelques
producteurs dont la passion
n'a d'égale que la
détermination, la mémoire
des saveurs nous revient.*



Photo: François Rivard

Par Catherine Dubé

Il y a quelques années, Antoine Davignon, représentant du programme canadien Seeds of Diversity, a sauvé d'une mort certaine une variété de concombre particulièrement savoureuse, charnue et presque sans pépins. Une vieille dame lui avait donné une petite poignée de graines de ce légume qu'elle cultivait dans son jardin depuis des années; comme aucun de ses enfants n'é-

tait intéressé par ces précieuses semences, elle croyait bien que le digne représentant des cucurbitacées disparaîtrait avec elle. L'héritier a baptisé ce légume le « concombre de tante Alice ».

Antoine Davignon fait partie de ces passionnés des légumes anciens qui prennent plaisir à cultiver des espèces aujourd'hui inconnues du commun des consommateurs ou à remettre au goût du jour les variétés oubliées des légumes qui font notre ordinaire. Topinambours, pâtissons, carottes

blanches, patates bleues et tomates noires croissent dans les potagers de ces mordus du patrimoine végétal.

Plusieurs de ces particuliers possèdent des centaines de variétés de légumes ou de fruits. Leur objectif: garder vivantes le plus de variétés possible. « On s'est habitué à avoir des légumes uniformisés », dit Gaston Plante, agent de recherche au ministère des Régions et amateur de légumes anciens. « À l'épicerie, on a deux ou trois variétés de patates et de carottes et une de navets, alors qu'il en existe un tel nombre ! » Selon Antoine Davignon, 85 % des variétés de légumes du début du siècle seraient aujourd'hui irrémédiablement disparues.

TOUT COMMENCE PAR LES SEMENCES

« On est très en retard par rapport à la France où il existe des festivals, des publications et d'importants producteurs de variétés anciennes », dit Gaston Plante. Les Québécois qui s'adonnent à ce type de culture doivent s'approvisionner dans des clubs d'échanges américains (Seed Savers) ou canadiens (Seeds of Diversity), qui publient des catalogues où figurent les coordonnées des membres qui possèdent ces semences. Il arrive qu'un Américain ait en sa possession une variété née au Québec mais maintenant introuvable ici.

Ces gardiens de la terre se sont donné une mission, celle de conserver nos produits du terroir, autant les légumes indigènes (maïs, courge et haricot) cultivés par les Amérindiens que les légumes et les fruits amenés par les premiers colons et qui font maintenant partie intégrante de l'histoire. Cette idée plaît à Marie Anne Rainville, responsable des communications à Solidarité rurale du Québec: « Le mandat de notre organisme, c'est de favoriser le mieux-être des communautés rurales, pas nécessairement de sauver les génétiques anciennes. Mais on s'est rendu compte que les villages qui allaient le mieux sont ceux où il y a un fort sentiment d'appartenance et qui possèdent une économie spécifique liée au terroir. »

Dans cette optique, Solidarité rurale est à bâtir un inventaire des produits du terroir québécois, qui décrira les produits de la terre, les produits de transformation et les pratiques propres à chacune des régions du Québec. Cette commande du ministère des Régions facilitera l'application d'une nouvelle mesure gouvernementale qui entrera en application incessamment. Le ministère de la Culture et des Communications et celui de l'Agriculture, des



*L'érosion génétique est au cœur des préoccupations de différents groupes et organismes. Depuis le début des années 1990, près de 1000 variétés de légumes ont disparu, et une proportion importante des variétés commerciales sont menacées. Toute tentative de maintenir encore vivantes les anciennes variétés est bienvenue. Betteraves jaunes, carottes blanches, légumes redécouverts...
Photos : Roger Côté*

Pêcheries et de l'Alimentation participent au projet. La mesure instaurera un système d'octroi de petites subventions pour assurer la pérennité de pratiques et de produits (pas nécessairement alimentaires) en permettant aux gens qui ont des connaissances de créer des microentreprises et de mettre en marché leur production.

Pour l'instant, très peu d'agriculteurs se lancent dans la culture à grande échelle de légumes anciens, en grande partie à cause des contraintes qu'impose une telle production. Contrairement aux variétés hybrides ou modifiées génétiquement, ces légumes « 100 % naturels » présentent souvent des imperfections, en plus d'être de formes et de grosseurs variées, ce qui rend difficile un ramassage mécanisé. De plus, pour perpétuer une variété, il faut ramasser et conserver les graines ou quelques tubercules du légume et les mettre en terre l'année suivante. Rien à voir avec les semences de variétés hybrides vendues partout dans le monde et qui ne produisent qu'une seule récolte.



FAIRE AUTRE CHOSE AUTREMENT

Il en existe pourtant des producteurs assez emballés pour tenter leur chance. Jean Leblond, ancien fonctionnaire et ex-réalisateur, est de ceux-là. Il poursuit une troisième carrière sur la terre des Éboulements qu'il a achetée il y a une vingtaine d'années. Avec ses fines herbes, ses légumes et ses fleurs comestibles, il fournit les plus grandes tables de Québec. Il ne se limite d'ailleurs pas à la culture des légumes d'ici: il fait également pousser quelques spécialités exotiques pour le plus grand plaisir des artistes de la gastronomie.

De telles initiatives semblent vouloir se multiplier, surtout du côté des fruits. À titre d'exemple, Paul-Louis Martin, historien et ethnologue, a acheté une propriété à Saint-André de Kamouraska pour ensuite se rendre compte que son domaine abritait des pruniers produisant des variétés parmi les plus vieilles d'Occident, la Damas jaune et la Damas bleue. Après avoir restauré le verger et la grande maison ancestrale, il a ouvert la Maison de la prune, un écomusée où, l'automne venu, lui et sa

famille offrent des prunes fraîches ainsi que des cerises, des baies et plusieurs produits de transformation. « On ne pouvait laisser à l'abandon un héritage aussi raffiné... », explique-t-il. Les vergers de pommes et de prunes étaient très nombreux dans le Bas-Saint-Laurent au siècle dernier, et la Damas se classe parmi les prunes les plus savoureuses.

UN PATRIMOINE DU GOÛT

Les baies et fruits sauvages font aussi partie du patrimoine naturel du Québec. Ils ponctuent depuis longtemps les menus de la belle saison, mais leur production commerciale n'est pas courante. Pour exploiter cette ressource, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation travaille présentement avec un réseau de quelques producteurs de fruits et de légumes à la mise en valeur des petits fruits comme le pimblina et la baie de l'amélanchier.

Autre projet régional notable: plusieurs acériculteurs des environs de Plessisville tentent, avec le soutien du Centre local de développement de l'Érable, de réintro-

duire le ginseng en forêt. Cette plante indigène est presque disparue au XVIII^e siècle à cause de son exportation massive vers l'Europe et l'Orient. Pour les acériculteurs de la région, cette racine constituerait un revenu d'appoint intéressant.

Mais retombées économiques ou pas, c'est surtout au sentiment d'appartenance des gens d'une région que la mise en valeur des produits du terroir est utile. « On fait des choses belles et bonnes d'abord pour les gens du territoire », assure Paul-Louis Martin. Le tourisme constitue une reconnaissance qui vient après. Gaston Plante est du même avis. Bien que son potager compte quelque 110 sortes de pommes de terre, il caresse l'idée d'en créer une variété spécifique à sa région. Il lui arrive d'ailleurs de voir naître de nouvelles variétés dans son jardin, résultats du travail des insectes pollinisateurs. Quand il en découvrira une particulièrement bonne, il lui donnera le nom du village où il habite, Inverness. « Je prépare le terroir de demain », dit-il en souriant.

■ Catherine Dubé est journaliste indépendante.

Patrimoine religieux
Attention! précieux

Photo: François Rivard

DÈS LE 12 DÉCEMBRE
CONTINUITÉ
HIVER 1998-1999

PROCHAINS DOSSIERS

PRINTEMPS 1999
SHERBROOKE VILLE-CENTRE

ÉTÉ 1999
CIRCUITS DU PATRIMOINE

BIENTÔT NOËL!
Offrez
UN ABONNEMENT-CADEAU
CONTINUITÉ
TÉL.: (418) 647-4525