

PER

P-130

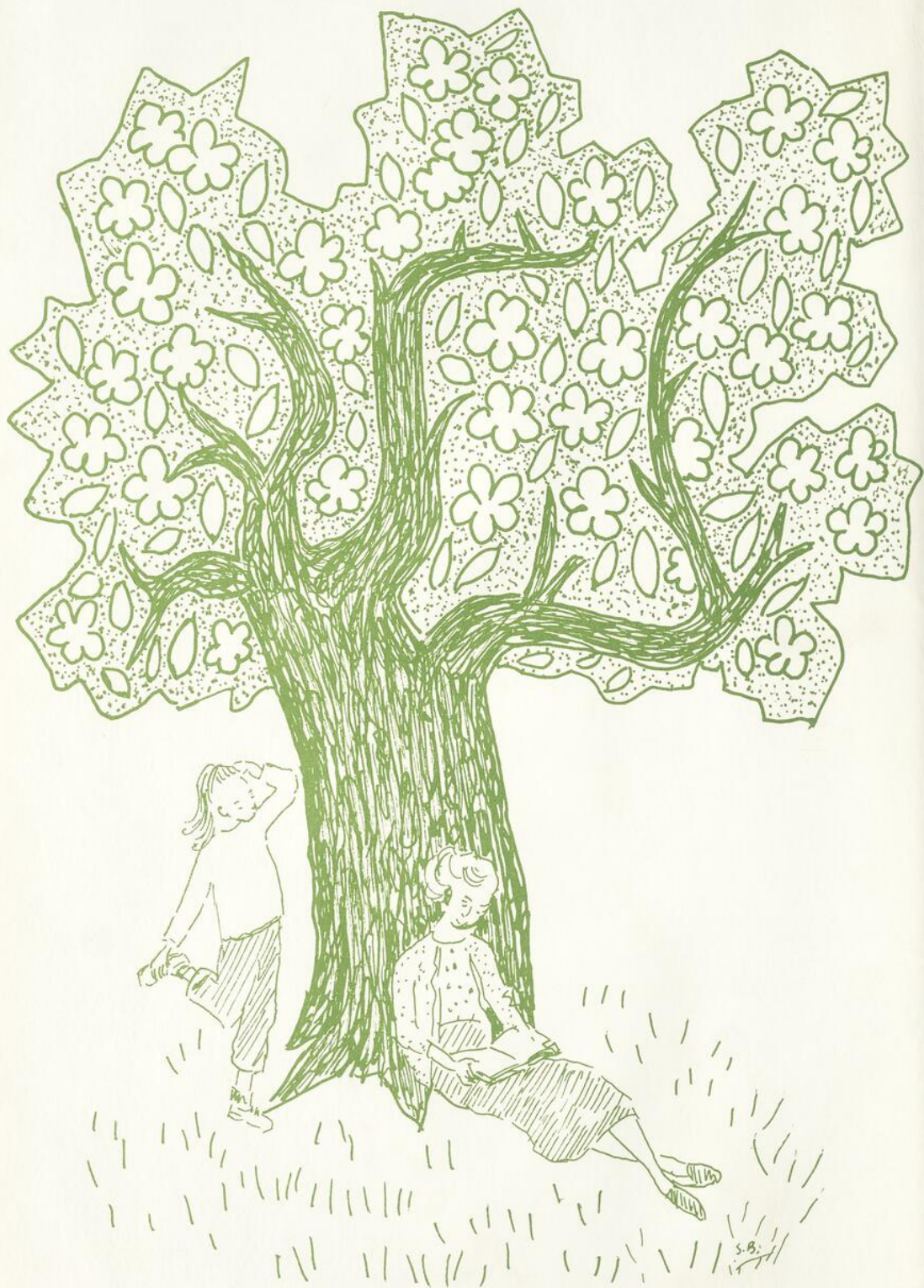
CON

# Parabana

A stylized illustration of a field. The background is a light, textured green. In the foreground, there are several white daisies with bright yellow centers. Interspersed among the daisies are several yellow, spike-like plants with thin, radiating lines. A large, dark green, curved shape, possibly a leaf or a stylized letter, arches over the top left and middle of the page. The overall style is soft and painterly.

est. enbol

été 1978



S.B.



- Que voulais-tu ?
- Éveiller quelques-uns.
- Que fis-tu pour éveiller ?
- J'ai marché devant.

Charles PLISNIER

Ils ont fleuri comme à l'accoutumée, les pommiers de ce modeste petit verger qui, le long de cette route au tournant de la mienne, me fait dès avril entrer dans l'espérance de septembre.

Au premier automne où je les aperçus débordant de fruits — il y a bien de cela quarante ans — je voulus pour la récolte être de la corvée et partager la joie de parler compotes, gelées, conserves, tartes et pâtés, du haut au bas de l'échelle, avec mes voisins.

Une voix jeune raconta alors leur histoire :

« Au commencement... »

Le grand-père avait été appelé à se choisir un lot, pour son établissement, convié à se faire lui-même son avenir. Justement, ce coin-ci lui avait été attribué, alors bois debout, aujourd'hui terre faite. Ça se dit vite... mais, il avait dû abattre les arbres, les uns après les autres, ni par ordre de grandeur, ni par qualité de valeur. Tout devait passer à la hache : fallait faire la terre, s'appliquer à en rejoindre le fin fond. Essoucher, érocher, labourer, herser, voir loin jusqu'à l'autre lot aboutant, clôturé de perches, ce tré carré où déjà des vaches pâturaient. Puis, il avait fallu chercher et trouver une source d'eau, planter une pompe, lever une maison, rêver d'une femme et des enfants à venir, au rythme du temps de ce temps-là.

Les enfants sont venus, un par année, sept, huit ans, dix ans de suite. Et va, va, petit bonnet, grand bonnet... De quoi s'animer la volonté de cœur et d'esprit, stimuler son courage, rêver agrandissement, établissement, activer progrès et croissance.

À seize, dix-sept, dix-huit ans, les aînés étaient partis pour les États, rejoindre des oncles invitants, déjà comblés de travail, treize-quatorze heures par jour. Aux États : Detroit, Michigan au temps des premières Ford.



## Genèse

Françoise GAUDET-SMET

Un jour, croyez-moi, croyez-moi pas, il y en eut une dans la cour. De la visite des États, venue en auto : tous les voisins sur le perron des portes ; affolés, tous les chevaux avaient pris le fossé, piaffaient dans l'étable, hennissaient aux clôtures, gambadaient comme des fous en plein dans le foin, saccageant tout le grain mûrissant.

Dans le fond de la huche, il avait fallu cacher la grisaille pansue des miches de pain d'habitant : le pain de magasin, si blanc, était si beau : du pain des États. Et alentour, mille friandises emplissaient la cuisine : par-dessus des coupons de cotonnade qui amélioreraient la garde-robe, et que de belles couleurs, dans les retailles, pour animer les courtepointes ! de la mangeaille : des oranges, des bâtons forts, des surettes, à croire que c'était le jour de l'an en plein mois d'août, sens devant derrière, par-dessus, dessous. Et de belles grosses pommes rouges, grosses, comme on n'en avait encore jamais vu. Par ici il y avait bien quelques sauvageonnes ; et en fait de fruits, les petits, tout-petits : fraises des champs, déjà mises en pots pour le temps de Noël prochain, talles de framboises dans les alentours des tas de roches, bleuets des abattis, salsepareille ourlant les clôtures, mûres, gadelles, et avant les atocas des savanes, et le pimbina caché aux solages des granges.

Mais ces pommes, si belles, si grosses, si rouges !

La mère en sauva une qu'elle partagea en six, afin que les petits de la maison y goûtent. Du cœur, elle cueillit précieusement les pépins, les plaça dans une enveloppe qu'elle fonça de toile humide, et après le gros du sarclage repris avec ardeur, parce que bien négligé dans le temps de la visite, alla bêcher entre les piquets de clôture, s'inventa de la terre meuble, et y cacha dans le plus grand secret les pépins de la si belle grosse pomme rouge apportée des États.

Choyant son espérance, avant les gelées, elle avait posé doucement des brassées de paille qu'elle tassa sur sa terre neuve. Le printemps suivant, des petites pousses vertes livraient leur message de vie. Deux ans, trois ans, six ans. Les enfants se moquaient un peu des petits fouets de m'man... Mais un beau matin, un bourgeon, deux bourgeons, et après, une fleur, trois fleurs. Et marche, marche, petit pas, gros galop, il y eut des pommes vertes, qui allèrent, rosissant, rougissant...

Cette année, soixante ans après, ils ont encore fleuri, les pomiers du petit verger ranimant ; témoignant de la foi qui les a fait naître. En raison du commencement, i'aura des pommes, c't'année !



La première verdure à pointer dans le gris de la terre, au moindre remuement de l'humus brunissant, est la rhubarbe. Pourquoi s'en lasse-t-on si vite, juillet et août venus ? Les grandes feuilles montent la garde, en garniture, encadrant les potagers ; pourquoi apparaît-il sur la table si peu de poudings, de couleur et d'arôme variés, rhubarbe mariée de fraises, de framboises jusqu'aux pêches de septembre ? Et des tartes et des gâteaux ! On en fait bien aux carottes... Et les beaux cubes verts, gardés tout simplement dans de l'eau à toute épreuve de l'air dans le secret des galetas ou des entrails ? C'est si facile, si simple pour ramener ensuite, par les subventions qu'on s'invente, de se faire de l'abondance ramenée du mois de juin passé dans le blanc février ?

La rhubarbe stimule la sécrétion des glandes intestinales et les fonctions biliaires ; ses tiges contiennent en même temps que tanin, pectine, glucose et lévulose, des gommes et aussi des acides que les porteurs de calculs rénaux oxaliques doivent toutefois éviter en raison de la teneur en acide de même nature. Des gommes ? Oui ! Il ne faut jamais couper les tiges, mais les arracher doucement et conserver la rondeur incurvée de la base qui est très riche en gélatine — qui va presque toujours dans les déchets. Utilisée, elle donne du velouté à la cuisson des fibres reconnues comme le meilleur balai de saison, aidant au cheminement de toutes les matières à circuler, de l'entrée à la sortie. Les feuilles, toxiques et dangereuses, impropres à la consommation, sont toutefois excellentes pour le compost, à titre d'engrais organique.

La rhubarbe est connue depuis trois mille ans avant l'ère chrétienne. Les Chinois l'utilisaient comme plante médicinale purgative et très efficace en tout temps. Dans la vallée de la Volga comme dans les steppes de la Sibérie, elle fit graduellement son chemin jusqu'à nous. Nos ancêtres en étaient friands et se passaient griffes et rhizomes en plantation, plutôt que par semis qui prend ensuite trois ans avant de rapporter.



\* \* \*

*Tu ne t'augmentes que de ce que  
tu transformes, car tu es semence.*

*Antoine de S.-Exupéry*



C'est le temps d'améliorer la constitution. En ferez-vous des marmelades à pleines armoires pour l'hiver prochain ? Faites grimper l'inflation de votre travail créateur, grandissant, montant, grossissant, pour l'abondance à domicile, grâce à votre convention collective, terre et mains, cœur et feu.

Les pruneaux secs, de grande valeur nutritive et portant leur sucre pris au soleil du terroir de production, sont de belle coopération. Voyons voir, essayez ! Faites-en tremper une demi-livre, pour vous convaincre de la combinaison si valable : rhubarbe-pruneaux. Tranchez une livre de rhubarbe au demi-pouce, base comprise ; mettez en marmite avec une livre de sucre. Laisser macérer toute une nuit. Le lendemain, dénoyautez les pruneaux, tandis que cuisent, doucement, à petit feu, la rhubarbe et le sucre. Ajoutez la pulpe des pruneaux, et continuez la cuisson au point de gelée. Mettez en bocaux, paraffinez, étiquetez, et... cachez bien...

Cette marmelade est brun clair. En voulez-vous de la dorée ? Une pinte de rhubarbe tranchée comme il faut, tiges complètes. Une tasse de miel. Une tasse de sucre. Un citron, le zeste seulement : le dessus de l'écorce, sans la partie blanche. Ensuite, taillez le citron en fines lamelles. (Pour varier, utiliser une orange au lieu du citron.)

Mettre le tout en marmite de cuisson et laisser macérer environ douze heures : le repos des matières. Ensuite cuire à feu vif d'abord, et brasser sans cesse jusqu'à ce que le point d'ébullition soit atteint. Continuer la cuisson à feu moyen, jusqu'au point de gelée. Retirer du feu sans retard, mettre en bocaux, paraffiner, étiqueter. Compliments à venir.

\* \* \*

Ce que je fais avec cette poignée d'herbages, pour vous accueillir ? J'aurais dû la laisser au jardin, après le sarclage ? Jamais de la vie. C'est exprès pour la soupe verte du jour. Vous allez y goûter sur l'heure.

— Mais ce sont des choux gras ! C'est de la mauvaise herbe !

— Des choux gras, vous l'avez dit. Mais de la « mauvaise » herbe, pardon pour l'adjectif. Le chou gras, vite né et vite poussé, est une excellente herbe alimentaire qui risque depuis toujours de se faire dire des noms : qu'elle est une ci et une ça ; se fait traiter de méchante, parce qu'elle sort des rangs, dérange les cadres et nuit à l'ordre de l'alignement tiré des quatre coins. Elle pousse vite, le temps d'une nuit : ça presse aussi d'avoir du vert frétilant sous la dent, et qui a pris au soleil qui l'anime la chlorophylle dont elle devient porteuse de vive allure.

Chou gras, toute la poignée, ciboulette tant qu'on veut, un brin de thym, vivace après l'hiver, deux de marjolaine, trois feuilles de mélisse, et attendez qu'on se régale. La ciboulette, dans son abondance, donne justement aux oignons le temps de se rendre à leur grosseur. Tu vois, tu manques de rien, en suivant la nature des choses. Des choses ? pardon, la nature de la vie. Un petit rinçage contre la poussière, et vite au feu. Ça sent bon, ce frais vert ; c'est jeune, ça répond vite. Il y a toujours au réfrigérateur des bouillons en réserve, venant des os de jointure, genoux, épaules et des jarrets longuement mijotés, ensuite refroidis et dégraissés ; de veau, de bœuf ou de poules, poulettes ketkedet.

Le vert, feuilles et tiges, passé au malaxeur ; bouillon par-dessus, du lait pour la finition adoucissante, du beurre, si cela vous agrée pour le dernier velourage, et à table !

Soupe verte, vous allez en faire ? Je le savais. Introduisez dans vos menus pour vos amours de convives. Ils vous croiront quand ils auront goûté. Et lorsque les épinards, les feuilles de betteraves, le cresson, les bettes-à-carde, les queues d'oignons se laisseront faire, vous verrez que... pour votre soupe et le reste, on viendra de loin. Talle d'ardeur, de force ardente et de constante vitalité. Je vous le prédis : on en teindra les pilules, afin de faire croire que, à même la bouteille, c'est aussi bien, presque mieux. Moins d'ouvrage.

Faut bien tout entendre. Tu proposes le meilleur. « C'est trop d'ouvrage, sacrifice ! Autrement, ça fait pareil. » On entendra tout. Reste à savoir si on y croira, chou gras. Et si pour vous reposer de la terre, vous cherchez l'eau, que vous allez vers l'annonce des gréments de pêche, tenez-vous bien : « Gros verts à vendre ! »

Dans l'hebdomadaire « La Terre de Chez nous », *Miss Terre* veille à la conservation de ce qui doit être gardé, amélioré, et progresse au rythme des temps nouveaux tout en passant de bien judicieuses remarques sur ce qui a « la vie dure » : devinez quoi ?

Elle écrit :

*Je pensais naïvement qu'avec la désertion des églises, les changements apportés dans la nouvelle catéchèse : (chacun sait qu'on n'apprend plus par cœur les péchés capitaux, commandements, sacrements ou sacramentaux), qu'une de nos habitudes nationales en prendrait pour son rhume et finirait par se retrouver au musée des antiquités et que le sacre, puisqu'il faut l'appeler par son nom, serait relégué dans les fonds de tiroirs, avec les ceintures fléchées, le blé d'Inde lessivé et le banc des garde-chiens...*

*Il n'en est rien. L'instruction mise à la portée de tous en groupant dans les immenses écoles des cerveaux frais*

qui ne demandent qu'à se laisser imprimer a vu reflleurir un genre nouveau de sacres et des sous-genres des plus variés. Quand je pense que dès 1933, les conseillers municipaux de ma paroisse avaient cru déraciner le mal à sa source en placardant sur le mur de la salle publique « Ne blasphémez pas », tout à côté d'ailleurs du célèbre : « Ne crachez pas sur le plancher ». Les deux fonctions réprouvées étant sanctionnées d'une amende de \$5 ; si la sanction avait été mise à exécution, les taxes seraient basses dans le coin, car, maintenant, il est devenu de bon ton de sacrer. Pourtant ma mère disait que c'était réservé « aux gars de chantier ». Maintenant, les chantiers sont ouverts à tous. Des moutards qui seraient bien en peine d'identifier correctement les ustensiles cités s'interpellent à l'aide de tous les ciboires et calices de nos tabernacles. Polyvalents, cégépiens, universitaires se retrouvent dans le même « bag » que les laveurs de vitres, les casseurs de glace et les chauffeurs de camion. C'est la démocratisation par la base. L'Église en marche, c'est peut-être ça... Le phénomène du sacre au Québec a probablement

Le phénomène du sacre au Québec a probablement déjà été étudié par des sociologues. Je serais curieuse d'en lire les conclusions. On nous disait que le sacre manifestait l'absence tragique de vocabulaire. Si cela pouvait s'expliquer quand la moyenne d'instruction oscillait entre la 4e et la 5e année, avec les allocations jusqu'à 16 ans, l'explication tient moins. Cela pouvait aussi se comprendre à une époque où l'Église était omniprésente dans nos vies et comprimait les élans les plus instinctifs de nos êtres. On sacrifiait pour se venger... Mais en 1978, l'Église ne sert plus à étouffer personne, sinon elle-même parfois, alors comment expliquer la recrudescence du phénomène sacre ?

Il y a d'ailleurs un aspect curieux dans cette habitude. Certains sacrements ont toujours été tragiquement oubliés dans la bouche de nos sacreurs. Qui peut se vanter d'avoir entendu des « Pénitence », « Extrême-Onction » ? même le sacro-saint « Mariage » est demeuré intouchable. On s'arrête au « Baptême »... De même pour les objets matériels du culte, la chasuble a toujours donné le pas à l'étole et le confessionnal s'est effacé devant le tabernacle.

Comme les esprits évolués ne veulent plus croire en un Dieu vengeur, même souvent en un Dieu tout court, je me demande pourquoi les jurons ne s'adressent pas aux

*nouveaux dieux du jour. J'aimerais entendre des « Marijuana » au lieu des « Vierge », des « Grosse Mol », Héroïne, Sexe, Fesse, Dollar, Pension, Gros char et Ski-doo » à la place des anciennes formules. Il faut savoir être de son temps.*

*Pour anéantir le sacre, il faudrait le rendre obligatoire. Partout, dans les écoles, collèges, cours de justice, magasins, parlements, à Orsainville, dans les séminaires et les colloques. Cette entrave à la liberté de l'individu rendrait bien vite une partie de la population muette. Sur ce, je vous tire ma révérence. Je ne sacre plus mon camp.*  
Je continue.

On se l'est tant dit et redit, entre vous et moi, que c'est à vous, le père et la mère, à vous préoccuper du livre vert sur l'éducation, et de tout ce qui s'ensuit ; du livre blanc en attendant le jaune, le gris, le caille ou le noir, sur le haut de l'armoire avant de partir pour le grenier. Vous êtes le premier « cadre » de vos enfants, toujours et à jamais.

Vous vous êtes donc mis, enfin, à vous reclouer à même la peau votre sens des joints et des soutiens de premier mouvement. Et vous avez jeté un regard attentif sur la paperasse qui vient de l'école. Les bureaux sont partout « paquetés » de coûteuses machines à polycopier : faut que ça serve !

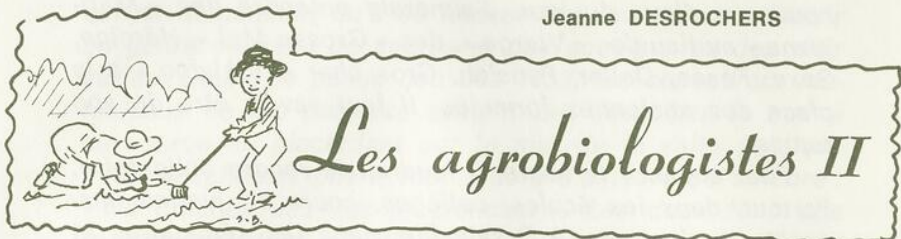
Horriifiés, vous demeurez, me dites-vous, en m'envoyant la preuve, de découvrir dans le cartable de votre fillette de 13 ans ce que son professeur a remis à chaque élève de sa classe « pour le bon rythme et l'assonance bien scandée ». Exemple :

Luce a de belles suces  
mais osti, elle est pleine de puces  
calver, tu me rends nerveux  
tabernak je suis en osti  
syboire je suis en sacrement  
Céline est bien jolie  
mais elle fait pipi dans son lit  
du lundi au samedi.

Alerté, le directeur de la polyvalente a assuré qu'il en parlerait durant la semaine du français. Pour la langue ou pour l'esprit ? Le sous-directeur s'est éclaté de rire : « Sont précoces de bonne heure ! Sacrer, nos enseignants ne s'en privent pas dans l'école. Dans pas grand temps, tous les journaux seront ainsi écrits ». Puis il a chuchoté : « Surtout pas de train avec ça, vous jetteriez notre polyvalente par terre. Et puis, un conseil : « Arrêtez donc de guetter vos enfants ; d'abord, vous détruisez notre autorité et vous empêchez vos enfants d'être autonomes ».

Miséricorde !

Françoise GAUDET-SMET



« Tu achètes une terre abandonnée, tu cultives 2 acres sur 100, tu mets du fumier, et tu attends ce qui veut bien pousser ».

C'est peut-être comme ça que procèdent certains citadins qui font « le trip de la campagne » avec plus d'enthousiasme que de connaissances ; mais quand on parle d'agriculture biologique, ce n'est pas cela qu'on a en tête.

500 personnes étaient rassemblées à Lennoxville, à la mi-avril, pour la 4e conférence d'agriculture biologique des Cantons de l'Est. 500 personnes réparties dans une douzaine d'ateliers de discussions où l'on traitait de la composition des sols, l'élevage des chèvres, la fabrication du fromage, les abeilles, l'énergie du vent, les plantes sauvages comestibles, le compost, le potager familial, les arbustes fruitiers, la lutte contre les insectes, les germinations de fèves et de céréales, la culture du blé pour usages domestiques, etc., etc.

Au bout d'une heure et demie, on changeait d'atelier, de sorte qu'on pouvait choisir au cours de la fin de semaine sept ou huit sujets parmi une trentaine de thèmes proposés.

Les amateurs qui achètent une terre de 100 acres pour n'en cultiver qu'une petite parcelle provoquent le scandale parmi les vrais mordus de l'agriculture biologique. « Nos ancêtres ont trimé tellement dur pour arracher leurs terres à la forêt, c'est criminel de laisser leur travail aller à la démanche... »

Ces nouveaux fermiers, les agrobiologistes, se réclament de la tradition, mais aussi de la science moderne. Leur vocabulaire, cependant, semble mêler science et magie. Ils parlent des lois naturelles, des lois cosmiques qu'il faut connaître pour vivre en harmonie avec elles. Ils parlent de la composition des sols, du facteur PH, des micro-climats, de l'activité bactérienne, mais aussi du cycle des taches solaires, du rythme des dilutions oméopatiques.

Tout le monde peut comprendre leur recette de compost, mais ils y ajoutent un rituel étrange, où il est question d'une poudre enterrée tout l'hiver dans une corne de vache, et qu'il faut brasser dans l'eau une heure, pour la « dynamiser ».

Tout cela dépasse l'agriculture biologique ; c'est plutôt une introduction à la bio-dynamie et à l'anthroposophie, doctrines développées par l'auteur allemand Steiner au début du siècle, et reprise par son disciple Pfeiffer, auteur d'un petit livre très répandu parmi les membres du Mouvement d'agriculture biologique, « Le gai petit jardin potager ».

Ce langage est pour ceux qui cherchent une certaine « élévation de la conscience ». On peut faire de l'agriculture biologique sans parler de « la plante » sur le ton presque religieux des psychologues célibataires discourant sur « l'enfant ». De même qu'on peut faire du yoga sans aspirer à dormir sur une planche à clous.

Il y avait, à Lennoxville, de quoi se mettre sous la dent, autant pour ceux qui cherchaient une élévation de la conscience que pour ceux qui souhaitaient un échange d'informations. Le centre de documentation mis à la disposition des participants contenait tous les livres et brochures disponibles sur le marché, en anglais et en français, sur les sujets traités au cours de la conférence.

À chacun des ateliers, les exposés étaient suivis de discussions permettant aux novices d'apprendre mille et un trucs pratiques de la bouche de ceux qui les ont expérimentés. Par exemple :

- un filet placé au-dessus du carré de choux protégera ceux-ci contre les papillons qui ne leur veulent pas de bien ;
- contre les chenilles, on peut saler ou poivrer les choux, ou encore répandre de la chaux ou de la cendre de bois autour des pieds ; une jeune femme utilise une pulvérisation de cidre et d'eau, une tasse de cidre dans un gallon d'eau. « Je leur laisse un chou non traité, pour qu'ils mangent celui-là et laissent les autres en paix » ;
- planter des capucines autour des pommiers et près des tomates ; on peut manger les fleurs de capucine, si on aime leur petit goût de camphre ;
- arroser les piments d'une décoction de piment séché (le même principe que le vaccin...) ;
- planter du raifort aux quatre coins d'un arpent de patates ;
- contre les papillons, garder un chat autour du jardin ;
- contre les mouches, planter un noisetier, attirer les hirondelles avec des cabanes d'oiseaux et des haies ;
- comme brise-vent, utiliser l'amélanchier ;
- éloigner les lapins et les lièvres avec de la cendre de bois, des oignons, de la ciboulette ;
- placer une rondelle de papier goudronné autour de la tige du chou, contre le ver qui coupe la plante ;
- contre les fourmis, utiliser la menthe.

## **Les bons compagnonnages et les mauvais**

Le compagnonnage des plantes est l'une des meilleures armes de l'agriculture biologique contre les insectes et les maladies. Les jardiniers qui le pratiquent depuis quelques années se disent très heureux des résultats, mais ils n'osent pas se vanter trop vite. Pour avoir une terre vraiment bio-dynamique, dit-on, il faut avoir fait deux rotations complètes de six ou sept années chacune.

Au MAB, Mouvement d'agriculture biologique, à 300 rue Willowdale, app. 2, Montréal (H3T 1G7) on peut fournir de la documentation sur le compagnonnage des plantes. Les intéressés feraient bien de devenir membres du MAB et de recevoir le bulletin trimestriel, pour se tenir au courant de la documentation en français, à mesure qu'elle sort des presses. La documentation provenant en anglais des États-Unis est pour le moment plus abondante que la documentation française.

Les publications Garden Way ont publié, en anglais, un livre de Louise Riotte, « Secrets of Companion planting for successful gardening ». J'en tire les informations suivantes :

Il y a des plantes qui s'aident les unes les autres à grandir, des plantes qui repoussent les insectes, même des plantes qui repoussent d'autres plantes. Cela a toujours été, mais nous ne faisons que commencer à savoir pourquoi.

La protection n'est pas toujours immédiate. Les soucis, par exemple, ne protègent contre les nématodes qu'au bout d'une saison complète, et leur effet est encore meilleur les années suivantes. Les capucines qui poussent dans un verger devraient être enfouies sous terre lors du labour, pour que les arbres profitent des matières protectrices qui se développent pendant la décomposition.

D'autre part, certaines plantes, quand elles poussent ensemble, affaiblissent le système de défense de l'autre. Il y a deux choses importantes : l'odeur et les sécrétions des racines.

La mouche de la carotte et la mite des poireaux ne s'approchent pas de ces légumes quand ils poussent ensemble. L'odeur les repousse. Les cultures mixtes offrent toujours un meilleur contrôle des insectes que les monocultures utilisant de grandes surfaces.

Le kohlrabi et les radis se portent bien du voisinage de la laitue.

Il existe des plantes qui sont de véritables accumulateurs. Elles accumulent les minéraux du sol, grâce à des racines profondes. Souvent elles sont considérées comme des mauvaises herbes. Il

faut attendre qu'elles soient décomposées par le compostage avant de rendre leur trésor au sol, qui le rend aux plantes. Ou encore on en fait un « engrais vert », comme on fait du seigle et du sarrasin, en enfouissant la plante à la herse, avant que le vent n'en disperse les grains.

Un autre compagnonnage bien connu, c'est celui des arbres et arbustes fruitiers, qui permet la pollinisation.

Quant aux mauvais compagnonnages, on en a plusieurs exemples. Les patates et les choux voisinent mal avec les tomates ; l'oignon et l'échalotte ne sont pas de bons voisins pour les haricots, ni pour les pois. Quand un arbre fruitier meurt, il ne faut pas le remplacer par un arbre de la même espèce. Un cerisier poussera bien là où est mort un vieux pommier, mais un jeune pommier risque de dépérir.

La luzerne, qui est une plante extraordinaire parce qu'aucune autre ne fixe l'azote comme elle, pousse bien dans le voisinage des pissenlits. On l'utilise comme piège à insectes dans un champ de coton. Les insectes s'attaquent à la luzerne et laissent le coton tranquille. Au cours d'une sécheresse, les plants plus courts qui poussent près de la luzerne retirent une certaine protection de son voisinage.

On fait des expériences aux États-Unis avec l'amarante, considérée comme une mauvaise herbe, mais qui a aussi le pouvoir de pomper les minéraux du sol, et dont les graines peuvent être moulues pour fournir une farine très riche en vitamine C.

Lorsque le persil voisine l'asperge, les deux plantes sont plus vigoureuses. L'asperge aime aussi le voisinage du basilic, qui est un bon compagnon pour la tomate.

Un plant de camomille à chaque 150 pieds, parmi les choux et les oignons, aide ceux-ci à bien se développer, et leur donne plus de saveur.

### **La reconversion — pourquoi pas ici ?**

Des participants à la conférence de Lennoxville ont raconté qu'ils ont visité en Europe de grandes entreprises horticoles converties à la culture biologique. Et que chez les Américains on se met à parler d'éco-agriculture. Avec un esprit pratique, parce qu'on se rend compte que la chimie a fait son temps, que si elle a permis des rendements extraordinaires pendant un certain temps, elle a aussi épuisé les sols.

Pourquoi, ici au Québec, y a-t-il si peu de terres reconverties aux méthodes qui sont à la fois naturelles et scientifiques ?

Ici, ont répondu les membres d'un panel, les fermiers sont pris dans les programmes gouvernementaux, avec des quotas de

lait à fournir. Ils ne peuvent pas s'arrêter. Ça prendrait de l'argent, du temps, des connaissances, et un niveau de conscience qui n'est pas donné à tout le monde. C'est un autre style de vie. Les fermiers ont tendance à penser que l'écologie c'est pour les jeunes, pour les « freaks ».

Ici tout est à faire : la tradition, l'encadrement, la commercialisation des produits biologiques, qui pendant les premières années d'une reconversion coûtent plus cher que le produit conventionnel. Et puis, enrichir une terre avec des produits organiques, ça ne semble pas facile au fermier conventionnel. Où trouver toute cette matière organique ?

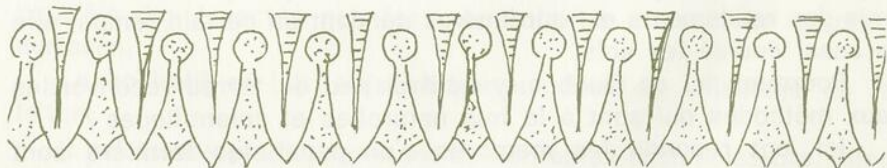
Il y en a partout, répondent les tenants de l'agriculture biologique, mais c'est évidemment moins facile que d'ouvrir des sacs tout préparés. Il y a la paille, les résidus de bois, les broussailles, le foin gaspillé, les résidus animaux.

Avant de s'engager dans une telle entreprise, il faut étudier. Étudier dans les livres, et étudier son terrain. Il faut essayer de petites superficies à la fois. Si l'on peut, faire des stages chez des producteurs biologiques. Et tant qu'on n'est pas prêts, louer ses terres en pacage, donner le foin à contrat aux voisins.

Un des pionniers nouvelle vague exhorte les citoyens qui se lancent dans l'aventure à le faire les yeux bien ouverts sur les difficultés. « Il faut savoir ce qu'on fait. Dans nos climats, il faut d'abord une bonne maison habitable. Et il faut s'organiser pour que nos animaux ne soient pas sous-alimentés. Ce qui est trop souvent le cas avec des gens qui n'ont pas d'expérience. »

À l'Anse Saint-Jean, dans la région du Saguenay, un groupe de jeunes agrobiologistes a refait en deux ans, en y mettant énormément de travail, un sol sablonneux, une terre brûlée qui peut maintenant produire des légumineuses.

Cet été, du 22 juillet au 5 août, le groupe organise un stage sur le jardinage, la culture des céréales, les méthodes d'agriculture biologique. Les participants coucheront sous la tente. On obtiendra plus de renseignements sur ce stage par le bulletin du MAB.



# *Autopsie de l'homme par la chimie*

## La chimie découvre

### les « types chimiques » d'êtres humains \*

Étymologiquement parlant, le mot « autopsie » désigne tout examen attentif et personnel d'un objet quelconque...

Votre mère ou votre grand-mère, qui réglait le sort de son monde, se rendait bien compte, en faisant le tour de sa table, qu'il y avait enlignés les gras, les maigres, les rougeauds, les blêmes aux lèvres pâles, les pétulants, et devant le rachitisme du deuxième ou du troisième, concluait à sa façon : « il mange pourtant comme les autres, mais son manger a pas l'air à lui profiter. Faut croire qu'il a quelque chose de spécial ».

Son type chimique, répondrait Louis Turgeon.

À la question « qu'est-ce que l'homme ? », la physique répond par des généralités. La philosophie, de même. Seule la chimie donne la réponse exacte.

C'est du temps de Napoléon I<sup>er</sup> qu'un chimiste suédois a analysé des corps humains (peut-être directement en provenance des champs de bataille de l'Europe). D'autres chimistes ont continué. Les résultats d'analyses de corps dont le poids variait de 158 à 160 lbs donnent 16 éléments chimiques répartis comme suit :

Oxygène**	89 lb	Carbone**	43 lb	Hydrogène**	12 lb	Nitrogène**	2 lb
Calcium	4 lb	Phosphore	1 $\frac{3}{4}$ lb	Chlore	$\frac{1}{4}$ lb	Soufre	4 oz
Fluor	3 oz	Potassium	3 oz	Sodium	2 $\frac{1}{2}$ oz	Magnésium	2 oz
Silicium	1 oz	Fer	$\frac{1}{2}$ oz	Manganèse	$\frac{1}{2}$ oz	Iode	Traces

\* Le livre TOUT L'HOMME EN SANTÉ, auteur : Louis Turgeon (Éd. Les Études de la Nature Humaine, 165 est, Grande Allée, Québec), est basé sur ce concept — 675 pages — 200 recettes alimentaires de santé — \$20.00 chez l'éditeur.

\*\* Dans le corps humain, oxygène, hydrogène, nitrogène ou azote sont dénommés organiques ; les autres sont des sels minéraux. Les éléments chimiques du corps humain sont tous des composés : hydrates, chlorures, sulfates, etc.

Les quantités indiquées, en livres ou en onces, varient d'un individu à l'autre. C'est ce qui fait l'individualité. Sans cette variation, les personnes seraient toutes semblables ou identiques. Pour établir des ressemblances et des identités, il faut classer. C'est par la chimie qu'on a pu établir une classification, enfin une classification rationnelle, comme dans la nature. En effet, des classes d'humains, identiques seulement en apparence, ont plus de calcium, d'autres plus de carbone ; une catégorie a plus d'hydrogène, un autre groupe a moins d'hydrogène ou plus de phosphore, et ainsi de suite pour d'autres formant un total de vingt différents types humains.

Si vous avez des notions de chimie, vous savez que les éléments chimiques ont des caractéristiques variées et différentes. Chez l'être humain ces mêmes éléments conservent leurs caractéristiques, modifiées cependant par le fait de leur présence dans un organisme vivant. La substance qui s'appelle sucre comprend 12 atomes de carbone, 22 atomes d'hydrogène et 11 atomes d'oxygène. Les sucres varient entre eux. Ainsi, le sucre de raisin a 6 atomes de carbone, 12 d'hydrogène et 6 d'oxygène. L'orge et le riz sont deux graminacées qui se ressemblent. Pourtant, l'orge contient 77.9% de carbone, le riz 82.9%. C'est précisément cette différence chimique qui fait que l'orge est de l'orge et que le riz est du riz. Entre les deux il y a d'autres différences. Par exemple, le potassium à 12.6% dans l'orge, mais 20.8% dans le riz. Ces points de différenciation, biologiquement parlant, s'appliquent partout dans les règnes végétal et animal. Voyons cela de plus près en ce qui concerne le règne animal (dont l'homme fait partie).

Comparons le cheval, le bœuf et l'éléphant. Le premier a plus de muscle, le second plus d'ossature. Dans les muscles le potassium est abondant, dans les os il y a beaucoup de calcium. Le cheval a donc plus de potassium que le bœuf et ce dernier a plus de calcium que le cheval. Le cheval est un animal aux proportions harmonieuses tandis que le bœuf est fortement angulaire. Le premier est vif, rapide, versatile, flexible. Au contraire, le second est lent, lourd, carré et très fort. On a dans l'éléphant la force et l'endurance du calcium, la versatilité et la périodicité du potassium, le lourd poids d'une énorme masse organique (protéines, albumines, hydrates de carbone, etc.). Pas besoin de faire remarquer que les trois ont un caractère bien différent à tous les plans.

Si l'on veut maintenant se transposer de la bête à l'humain, on trouvera des identifications et des différenciations originant du même concept chimique. On peut les voir en gros plan. Les difficultés sont apparentes seulement. Je vais illustrer mes explications et informations par des dessins simplificateurs.

Parlons d'abord de phosphore et de soufre. Quand un être humain a ces deux éléments plus actifs que les autres ou qu'ils sont prédominants dans sa constitution, on voit chez lui un cerveau très actif, c'est-à-dire un peu de tout ce qui pétille et fait sentir sa présence dans le domaine de l'esprit, de l'intellect, des sentiments et des émotions. On a alors la constitution physique illustrée par le croquis n° 1, avec les caractéristiques de l'intellectuel.



Ce qui donne le phosphore comme élément prédominant

(1)

"Il est bon de vivre, mais il faut aussi penser, songer, réfléchir".



Ce qui donne le potassium et le sodium comme éléments prédominants.

(2)

"Trop lire, trop manger, trop dormir, voilà l'erreur".

S'il s'agit du potassium comme élément proportionnellement dominant, c'est le croquis n° 2 qui nous montre les configurations proportionnées de la musculature ferme et robuste. On a alors le genre athlète ou l'individu à caractéristiques physiques très apparentes chez ceux qui aiment les sports, l'exercice, le plein air, qui sont des agissants dans toutes les sphères, métiers et professions qui exigent sens pratique, réalisme et flexibilité. C'est ainsi que l'élément potassium en prédominance transmet ses caractéristiques à la personne humaine.

Prenons maintenant la série des éléments organiques hydrogène, azote, oxygène et carbone (tous sous forme de composés dans les structures humaines : hydrates de carbone, protéines, albumines, oxydes, oxalates, etc.). Ces quatre éléments constituent la masse des tissus humains. L'un ou l'autre peut dominer la constitution. La personne a alors des tendances à l'embonpoint

ou à l'obésité sous diverses formes. Exemple le croquis n° 3 qui nous laisse deviner ce que produisent dans une constitution humaine l'un ou l'autre des quatre éléments chimiques dits organiques dont les caractéristiques se transposent nécessairement au plan des aptitudes, des dispositions, des tendances, des inclinations, c'est-à-dire les caractéristiques qu'on rencontre chez les personnes dont les fonctions purement biologiques sont très actives. Et cela signifie à coup sûr que toutes les fonctions végétatives (respiration, circulation, digestion, assimilation, élan vital, etc.) ont préséance sur tout le reste. Vous voyez comme moi que la personne du croquis n° 1, avec ses papiers (ou ses livres), n'a pas l'esprit pratique à l'égal des personnes des croquis 2 ou 3. Et vous devinez bien tout autant que moi que la personne du croquis n° 3 a beaucoup plus d'attrait pour les plats plantureux que l'intellectuel du dessin n° 1. Il n'y a rien comme les contrastes pour bien faire comprendre les choses. Allons plus loin.

Regardons le croquis n° 4 et voyons la forme élancée, angulaire, rigide, très masculine, ainsi que tous les traits de l'assurance, de l'aplomb, de la volonté. Les personnes de ce genre sont osseuses et ont des configurations angulaires. En contraste, on constate ici le phénomène de l'activité du calcium comme élément prédominant, donc la priorité de la charpente osseuse avec ses angles et ses carrés. Ce que montre le croquis n° 4 en caractéristiques physiques permet de supposer avec certitude des caractéristiques mentales et intellectuelles différentes des autres, celles qu'on trouve chez les administrateurs et les créateurs de grandes

Croquis n° 3



Ce qui domine  
hydrogène  
carbone  
azote  
et  
oxygène  
comme éléments  
prédominants

(3)

Il est bon de  
vivre, mais  
pour vivre il  
faut manger



Ce que donne  
le calcium  
comme élément  
prédominant

(4)

... il faut quelqu'un  
pour conduire les lignes  
aériennes, les chemins  
de fer, les mines, le  
gouvernement...

affaires : chemins de fer, lignes aériennes, opérations minières, chefs d'armée, chefs d'État, etc.

Voilà, par les mots et l'illustration, une description sommaire des vingt types chimiques humains. Les seize dont je ne donne pas les détails ici se greffent sur les quatre dont vous voyez les profils et qui sont pour ainsi dire fondamentaux. Je ne peux pas, par un croquis, décrire un cinquième groupe de trois types qu'on classe comme pathogènes parce que chacun a ses tares héréditaires. Exemple, le type atrophique ainsi dénommé à cause de son métabolisme très faible ou déficient au plan des diverses fonctions vitales.

J'ai dit plus haut que ce sont les éléments chimiques prédominants chez les divers types chimiques humains qui leur confèrent des caractéristiques de type ou d'individu. Avec le phosphore en prédominance on est facilement intellectuel ; avec l'hydrogène, le carbone, l'azote ou l'oxygène, on exprime les manifestations de la vie avec tout son dynamisme ; avec le potassium on donne dans l'action physique et le mouvement ; avec le calcium on travaille, on modifie, on transforme et l'on fait agir la matière, on organise le monde dans le réel et le concret. Concept et système qui peuvent aller très loin et qui démontrent que l'étude du genre humain commence par l'homme.

Chacun des vingt types chimiques a son nom. Par exemple, hydrofère (porteur d'hydrogène), oxyfère (porteur d'oxygène), nitrofère (porteur de nitrogène ou azote), calcifère (porteur de calcium), etc. Telles sont les variantes dans la texture physique et mentale de l'être humain « ondulant et divers » selon le mot de Montaigne.

Maintenant, à quoi bon cette classification des êtres humains ? C'est la seule classification qui puisse aider l'être humain de façon rationnelle dans son physique et dans son mental. Ceux qui sont dominés par les éléments organiques (carbone et autres) ont des goûts de tables nettement marqués pour les aliments de gourmets. Grâce à des convictions acquises, ils savent qu'ils doivent limiter leur ingestion d'aliments trop riches des éléments organiques. La claire logique de la classification des humains a les mêmes avantages pour la classification des aliments. Le même système rationnel veut qu'on donne au type atrophique une alimentation peu abondante mais la plus nutritive possible. Elle veut qu'on offre au type du croquis n° 1 une alimentation riche en phosphore de qualité et non pas les phosphores grossiers qu'on rencontre dans le porc et les charcuteries. Il n'y a pas de logique différente pour décider de la nutrition à fournir aux types osseux dont la force est dans la structure osseuse et la faiblesse dans

les organes vitaux estomac, foie, intestin, etc. Comment un type osseux peut-il faire une vie normale avec un estomac délicat et des intestins ou un foie peu actifs si on le surcharge d'aliments lourds de sucre, de gras, de protéines grossières comme les charcuteries et les ragoûts ? Le lecteur peut lui-même tirer sa conclusion correctement.

J'ai parlé tout à l'heure de la classification des aliments. Le « type chimique » s'applique aussi aux aliments. On a les aliments riches en substances organiques et ceux qui abondent en sels minéraux, c'est-à-dire les mêmes seize éléments chimiques retracés dans les constitutions humaines. Manger rationnellement signifie manger selon son type chimique. Si ça ne fonctionne pas exactement comme cela dans la pratique c'est parce que l'homme comme individu et le genre humain comme espèce refusent de s'accepter tels qu'ils sont.

Voilà ce que c'est que le concept des types chimiques de l'être humain. Ça sert de boussole dans tous les domaines : santé, maladie, orientation professionnelle, psychologie, psychiatrie, etc. C'est le concept le plus avant-gardiste en matière de sciences humaines. La science officielle doit sûrement être sur le point de quitter les vieux sentiers des calories et des vitamines pour s'engager enfin dans un système qui a donné des résultats que personne ne peut raturer.

Louis TURGEON





## L'été chez les peuples du riz



Yves DE CALLIÈRES

Lorsque j'arrivai pour la première fois, à l'été 1934, dans ce qui était alors l'Indochine française (officiellement nommée l'Union indochinoise et constituée de cinq territoires : Tonkin, Annam, Cochinchine, Cambodge, Laos), je fus séduit, entre autres choses, par l'exubérant décor végétal.

Mais mon étonnement a été surtout de constater la perfection de la riziculture indochinoise.

On était alors en pleine saison humide, où la mousson du Sud-Ouest souffle sur le Viêt-Nam et le Cambodge de juillet à septembre, tandis que de novembre à avril, le Nord-Viêt-Nam est balayé par la mousson du Nord-Est.

La nourriture des Occidentaux était autrefois essentiellement à base de blé et de pain. Et cela depuis l'invention de l'agriculture par l'homme, à l'époque Néolithique, c'est-à-dire entre le X<sup>e</sup> et le V<sup>e</sup> millénaire avant notre ère. De nombreuses locutions françaises marquant l'impact du blé et du pain sur nos ancêtres, comme, par exemple, « manger son blé en herbe », « manger son pain blanc le premier », « avoir du pain sur la planche », « manger du pain de roi », « s'enlever comme des petits pains », « promettre plus de beurre que de pain », « long comme un jour sans pain », « s'ôter le pain de la bouche », « emprunter un pain sur la fournée », « faire passer le goût du pain », sans oublier notre expression québécoise : « être né pour un petit pain ». Et qui ne se rappelle l'ordre biblique : « à la sueur de ton visage, tu mangeras ton pain jusqu'à ce que tu retournes au sol » (Genèse III, 10, Bible de Jérusalem).

Entrer en Extrême-Orient, c'est entrer dans la civilisation du riz. Les peuples asiatiques ont pour le riz la même vénération que les Occidentaux pour le blé.

Le riz (*oryza*, en latin, mot transcrit du grec, mais d'origine orientale) est une plante monocotylédone, graminacée, herbacée et annuelle, cultivée dans les terrains humides et chauds. Le climat tropical lui convient à merveille. Son fruit est un caryopse (le grain de riz), riche en amidon. C'est un excellent aliment. Avec le blé, le riz est l'une des deux grandes céréales nourricières du genre humain.

Le riz est à la base de l'alimentation des peuples de l'Asie des moussons, en particulier des Chinois, des Coréens, des Vietnamiens, des Birmans, des Thaïlandais, des Indonésiens, des Indiens, des Philippins, des Japonais, etc., en gros, de tous les peuples d'Extrême-Orient. Ils ne sont pas les seuls cependant à cultiver le riz : l'Afrique, l'Amérique, le Brésil et les États-Unis sont des producteurs importants ; et que dire de notre riz sauvage du Manitoba ? ; les pays de l'Afrique occidentale, par exemple, la Guinée, la Sierra Leone, etc. ; en Europe, l'Espagne, l'Italie, la France et le Portugal cultivent le riz sur des surfaces modestes, mais obtiennent, ainsi que le Japon et le Sud-Viêt-Nam, les plus hauts rendements du monde à l'hectare.

La culture du riz remonte à une très haute antiquité et on en trouve la trace en Chine plusieurs millénaires avant l'ère chrétienne. Il semble acquis que ce sont les Chinois qui ont inventé la culture du riz. Des émigrants venus de Chine ont exporté la technique de cette culture dans toute l'Extrême-Asie ; de là cette culture s'est propagée dans les régions du monde où la chaleur et l'humidité abondent.

Nous allons rester aujourd'hui au Viêt-Nam. Les immenses deltas de ce pays (Fleuve-Rouge, Mékong, Bassac) offrent des conditions climatiques extrêmement favorables à la culture intensive du riz, en particulier l'eau et la chaleur qui lui sont indispensables.

Il y a deux genres de culture de riz.

Les tribus des régions montagneuses, à faible densité démographique, pratiquent la riziculture itinérante sur des sols libérés de la végétation par l'abattage et le brûlage, sans labour, sans sarclage, sans irrigation autre que les pluies annuelles des moussons. Après une période de trois à sept ans, la terre est laissée en jachère pendant une période suffisante, pouvant atteindre vingt ans pour la reconstitution du boisé et du couvert. Les faibles rendements varient, selon les années, de 0.8 tonne à 3 tonnes métriques à l'hectare. Mais ce système, connu sous le nom de « ray » ou de « Mzr », conduit à la dégradation rapide de la forêt. Il faut en effet 800 hectares de terres cultivables pour la nourriture d'un village d'une centaine d'habitants. Cette riziculture de montagne est de stricte subsistance.

Il en va autrement de la riziculture irriguée. Elle seule permet de nourrir les masses humaines de l'Extrême-Orient (au moins deux milliards d'hommes). Ce système suppose une parfaite maîtrise de l'eau et exige une main-d'œuvre très abondante, toutes conditions parfaitement réunies dans l'Asie du Sud-Est. La culture irriguée du riz offre le grand avantage de permettre deux récoltes

par an (voire trois dans l'immense péninsule de Canau dans le Trans-Bassac, à l'extrême sud du Viêt-Nam).

Dans une première phase, le riziculteur sème son riz en planches, comme fait le jardinier pour ses plants de légumes, auprès de sa cagna (« ca-nha en vietnamien = paillote). Entre-temps, la rizière, entourée de « diguettes » et déjà submergée d'environ un pied d'eau, a été préparée à l'aide d'une charrue et d'une herse tirées par un buffle.

Dans un délai variant de vingt jours à deux mois suivant les variétés, les plants du semis sont arrachés et repiqués à la main dans la rizière : travail pénible dans l'eau à mi-jambe, qui mobilise toute la population des villages. Il faut ensuite maintenir l'irrigation tout au long de la croissance de la graminée, la mise à sec de la rizière n'intervenant qu'au moment de la récolte du paddy (= riz non décortiqué).

Les paysans vietnamiens montrent une extraordinaire ingéniosité dans les travaux d'irrigation, qu'il s'agisse de la captation des eaux de ruissellement, comme au Nord-Viêt-Nam, ou de la construction des digues et canaux pour l'utilisation de l'eau des fleuves, de l'installation de réservoirs et de l'usage d'un équipement rustique de norias, d'écopés à balancier ou à pédales et de réseaux de canalisation en bambou.

Le paddy, moissonné à la faucille, dépiqué aux pieds des buffles ou battu simplement à la main sur une planche cloutée, est stocké en silo rustique ou en grenier. Il doit ensuite être décortiqué et blanchi par pilonnage dans un mortier ou, de plus en plus, confié aux rizeries-décortiqueries mécaniques.

Mais ce procédé moderne de décorticage a pour conséquence l'obtention d'un riz plus blanc qui a perdu environ 80% de ses matières grasses et une grande partie de sa teneur en éléments minéraux, acide phosphorique et magnésie.

Il existe plusieurs variétés de riz : riz gluant (excellent pour le déjeuner) et riz sec, riz à grains courts et riz à grains longs (riz caroline), riz de montagne (riz sauvage) et riz de rizière.

On peut le consommer seul (riz blanc) ou en accompagnement. Dans l'alimentation populaire, le riz, cuit à la vapeur, est accompagné de légumes bouillis et de poisson, rarement de viande.

En Extrême-Orient on connaît les multiples recettes du riz à la chinoise et du riz à l'indienne (au carry). Hors de l'Asie du Sud-Est, on utilise le riz de multiples façons : pilaf en Iran et en Turquie, riz à la créole dans les Caraïbes, risotto en Italie, paella en Espagne. La cuisine internationale le sert au gras, en croquettes, en timbale, gratiné, etc. Utilisé en entremets, on connaît le riz au lait et diverses recettes de gâteau de riz. La farine de

riz est utilisée à faire des crêpes, des galettes et même du pain de riz. J'ajoute qu'en Extrême-Asie, le riz, germé ou non, est servi en une salade à la fois rafraîchissante et nourrissante.

Fermenté, le paddy permet de brasser une bière de riz très populaire. Distillé, il donne un alcool que les Vietnamiens appellent « choum » et les Japonais « saké ».

En pharmacopée familiale, nos grand-mères savaient administrer « l'eau de riz » comme boisson astringente et antidiarrhéique ; Il n'est pas jusqu'à leur coquetterie qui n'y trouva son compte : la « poudre de riz » leur gardait un teint de lait ; et leurs capelines d'été étaient souvent confectionnées en légère paille de riz.

Les superficies cultivables étant essentiellement consacrées aux cultures vivrières et aux rizières, et la nécessité de nourrir une population très dense (le delta du Fleuve-Rouge au Nord-Viêt-Nam est un des points du monde où la densité de population est la plus forte), font que la terre manque pour élever des bovins. La viande consommée la plus courante est celle du porc et du canard.

Le rendement de la rizière irriguée, très sensible aux aléas climatiques, varie beaucoup d'une région à l'autre. Une crue plus forte ou prolongée, une période de sécheresse peuvent avoir des conséquences catastrophiques pour les récoltes. Toutefois la riziculture indochinoise était en mesure de couvrir largement les besoins de la population. Mais la guerre d'indépendance du Viêt-Nam (1945-1975), qui a provoqué l'abandon de vastes superficies cultivables, oblige aujourd'hui ce pays, jadis principal exportateur de riz en Asie, à importer une partie du riz nécessaire à sa consommation. Le gouvernement de Hanoï espère, dans un délai de deux ans, avoir terminé la remise en état de l'ensemble de ses rizières et reprendre ses exportations.

La pêche familiale est l'activité secondaire à laquelle se consacre tous les paysans indochinois des plaines. On pêche le poisson dans la mer de Chine, dans les fleuves, les « racks » (canaux d'eau salée), les canaux d'eau douce et même dans la rizière. Le poisson frais ou séché est pratiquement la seule ressource en protéines. Mais le poisson est présent aussi dans les repas sous forme de « nuoc môm » ou jus de poisson obtenu par la fermentation de la chair des petits poissons. Ce condiment est conservé dans les jarres, après soutirage. L'odeur forte, parfois presque insoutenable, imprègne le Viêt-Nam tout entier. Elle domine la cuisine familiale et celle des restaurants.

Au Cambodge (« Kamputchéa »), cet assaisonnement devient une pâte de poisson fermentée, le « prahoc », dont les paysans font une consommation très importante.

Le « nusc-mam » apporte au riz trop blanchi d'indispensables vitamines.

Quand on survole à basse altitude les campagnes indochinoises, on est frappé par le quadrillage régulier du terrain en rizières séparées par leurs diguettes. Vert tendre après le repiquage du riz, vert foncé plus tard, jaune d'or avant la moisson, la rizière est piquetée d'un nombre considérable de travailleurs, pieds et jambes nus, besogneuses fourmis noires et bleues, coiffées du chapeau de jonc conique, affairées au travail fondamental : la culture de « la mère riz ».

Çà et là les norias à pédales, les buffles nonchalants chevachés par un enfant nu, les « nha-qué » trottinant sur les diguettes d'une curieuse façon déhanchée, l'épaule creusée par le balancier à deux plateaux lourdement chargé de paddy. De lieu en lieu, des villages entourés d'aréquiers et de lataxiers, éclaboussés des taches rouge-violacé des bougainvillées.

Toute la paysannerie est absorbée par le travail du riz.

Les pays indochinois sont parmi les plus favorisés de l'Asie méridionale ; les grandes famines les épargnent, car ils sont dotés d'un sol et d'un climat extrêmement favorables à l'agriculture. Néanmoins, et malgré une guerre meurtrière de trente ans, leur démographie galopante menace un équilibre maintenu au prix du travail acharné des paysans. L'avenir dira si un Viêt-Nam de 80 ou 100 millions d'habitants se suffira à la fin de ce siècle.

Peuples du riz, peuples au labeur patient sous un ciel d'été lourd et orageux, peuples de l'Asie du Sud-Est que j'ai appris à estimer et à aimer, je décrirai quelque jour votre prodigieux décor végétal, l'importance de vos autres productions agricoles, l'arche de Noé de vos espèces animales, l'extrême variété de vos ethnies et de vos étonnants chefs-d'œuvre artistiques.

Yves de CALLIÈRES

\* \* \*

Comme le blé n'est plus exclusivement l'aliment de l'Occident, le riz dépasse la consommation orientale et devient, commercialement, mouvement de grands services. Une variété de préparation et d'usage de cette céréale énergétique appréciable (350 calories par 100 grammes, celle du blé étant de 353) constituent un aliment de haute qualité.

\* Le riz, préalablement lavé en vitesse, juste pour être débarrassé de ses poussières d'emballage et de transport, peut être jeté en pluie vite-ment dans l'eau très chaude, un bouillon de soupe, par exemple. Le temps de cuisson doit être observé, noté pour usage futur, selon l'allure qu'on lui préfère.

\* Pour un riz, fond de cuisine à utiliser en liaison dans un pain de viande, farce de volaille ou rôti quelconque, à consommer froid, en salade, ou chaud, nappé de sauces variées, il faut une tasse de riz, couvert de deux tasses d'eau froide, feu très doux de cuisson sous couvercle. Le riz alors mijotant, gonfle du double et est prêt à consommer lorsqu'il a absorbé toute l'eau.

\* On en fera ensuite des pains à servir chauds ou froids, gonflés d'œufs et de lait, en dessert avec raisins, fruits, vanille, menthe ou muscade, des anneaux moulés qui, au cœur de leur cœur, cacheront des légumes masqués d'une sauce béchame, onctueuse, étoffée de fromages ou de fines herbes.

\* Le riz au naturel peut accompagner tous les plats de viande en sauce.



## LOUIS HÉBERT

Un ciel d'été, très pur, d'un beau bleu de faïence...  
Seul, vers le sud, moelleux oreiller invitant  
la nature au repos, flotte un nuage blanc.  
C'est dimanche et midi rêve dans le silence.

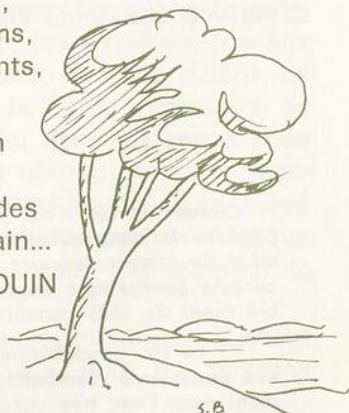
En face, la montagne, au soleil excessif,  
étaie son versant où les terres alternent  
leurs couleurs, du vert mousse au vert glauque plus terne,  
et du brun très foncé jusqu'au jaune très vif.

On dirait que l'été, menacé par l'automne,  
pour la blonde Cérés, déesse des moissons,  
se hâte de tisser, sur la plaine et les monts,  
une multicolore et souple catalogue...

Et j'imagine, ainsi qu'un sourire incertain  
au visage fermé de la forêt géante,  
le tout petit jardin aux vertes plates-bandes  
que venait admirer monsieur de Champlain...

Paul GOUIN

(MÉDAILLES ANCIENNES)



# Rouli roulant

FRANÇOISE GAUDEF SMET

musique et chant - ETIENNE BOUCHARD

First system of the musical score. It features a vocal line and a piano accompaniment. The vocal line starts with a treble clef and a 3/4 time signature. The piano accompaniment is in a grand staff with a bass clef. The key signature has one flat (Bb). The lyrics are: "Rou li Rou lant tout en rien al-lant je pens'aux Rou-". There are three triplet markings over the vocal line.

Second system of the musical score. The vocal line continues with the lyrics: "ets du com-té de l'is-let et à Port-Jo-li ce". The piano accompaniment includes chords Eb/G, F7, Bb, and D(+5).

Third system of the musical score. The vocal line continues with the lyrics: "si beau pa-ys où les ptits le-clerc font". The piano accompaniment includes chords Eb, Cm, C+, and F.

Fourth system of the musical score. The vocal line continues with the lyrics: "av-ec leur père de bien beaux ba-". The piano accompaniment includes chords Cm, F, Bb, Bb, and Eb. The time signature changes to 2/4 in the final measure.

teaux qui ne prennent l'eau et i'a les Ped-

Bb Eb F/Eb

nault et tous nos Bour- gault vous font des ste-

3/4 Eb E° Bb

tues qui ne sont ve-nues que d'un bon bil-

3 X 4 Bb/Ab Eb/G Bb/F

lot par un bon cou-teau

3/4 Dm Cm F

l'ent

sur le St. Laurent

Dm

Db

Db

F

Gb

Ab

Bb<sup>①</sup><sub>2</sub>

Rouli roulant  
 tout en m'en allant  
 je pense aux rouets  
 du comté de L'Islet  
 et à Port-Joli  
 ce si beau pays  
 où les p'tits Leclerc  
 font avec leur père  
 de bien beaux bateaux  
 qui ne prennent l'eau  
 et i'a les Pednault  
 et tous nos Bourgault  
 vous font des statues  
 qui ne sont venues  
 que d'un bon billot  
 par un bon couteau.

Rouli roulant  
 sur le Saint-Laurent  
 les gens de Malbaie  
 et tous leurs métiers.  
 Et tant de Tremblay  
 ceux de Baie Saint-Paul  
 de l'Île d'Orléans  
 jusqu'à Trois-Pistoles.  
 Bergeron, Simard,  
 Bolduc et Bouchard,  
 Richard et Savard,  
 Lavoie et Chamard  
 Après l'Île-aux-Coudres  
 Et Rivière-du-Loup  
 Et la Baie Comeau,  
 Manicouagan.

Vouquant de Matane  
 jusqu'à Natashquan  
 et le Port-Cartier  
 et puis les Sept-Îles  
 comme à Rimouski  
 ou à Mont-Joli  
 les Îles de la Madeleine  
 et d'Anticosti.  
 Tribord et bâbord  
 Rivière-au-Renard  
 Percé et Gaspé.  
 De Bonaventure  
 tous les goélands  
 les fous de Bassan  
 Rouli roulant  
 sur le Saint-Laurent !

London Records  
 Stéréo LUL=503



Extrait de  
*EN PLEINE TERRE*  
édition originale PAYSANA 1942

## *Un malheur*

Germaine GUÈVREMONT

Et ce fut l'été dans tout son accomplissement, l'été, qui, par les journées venteuses, glissait son odeur de foin coupé jusque dans la maison.

Le jardin était en fête : déjà les iris avaient fait place aux pivoines ; depuis des semaines, les pensées montraient à tout venant leur visage de velours ; les passeroses éclateraient à la prochaine ondée. Quant aux belles-de-nuit et aux saints-josephs, ils bordaient en se cachant les carrés du potager où avant longtemps Mathilde Beauchemin coucherait sur la terre les plants de tomates afin d'en hâter la maturité.

À la tombée du soir, les femmes allaient ratisser un peu partout dans le jardin et admirer le progrès des fleurs, tant les humbles qui se tassaient dans l'ombre que les fières qui s'élançaient vers la lumière. Et, oubliant la fatigue, portées par leur soupir, elles s'évadaient vers quelque autre jardin au pays du rêve, que chacune emmurait dans le secret de son cœur.

La commune même n'était plus qu'une nappe rutilante étendue le long du chenal pour le festin des yeux. Tous les bouquets rustiques passaient du matin au soir par la gamme des tons rougêtres, depuis le violet-monseigneur jusqu'au plus pâle héliotrope.

À l'heure du midi, quand un clocher dans le lointain et quelque bon vent apportaient en cadeau les parfums du ciel et de la terre, on aurait cru voir la paix étendre son manteau solide et léger à la fois sur cette famille de paysans.

Tour à tour, après le maître qui occupait un bout de table, ils vinrent s'asseoir sur les bancs de côté. Une place restait vide :

celle du jeune Éphrem ; comme il était lent de nature et peu ponctuel, personne pour le moment ne s'inquiétait de son absence. Un seul sujet planait sur leurs discours ; la terre, ce qu'elle donnerait, ce qu'on tirerait d'elle ; déjà le père Beauchemin et l'aîné calculaient mentalement le rendement du foin engrangé et de celui qui était encore en veilloches dans les champs.

D'un appétit robuste, Amable avait piqué de sa fourchette quatre tranches de pain de ménage et n'avait pas encore entamé l'omelette au lard. Les femmes s'affairaient à servir les hommes, aussi bien l'engagé que les maîtres qui s'entretenaient sans paroles inutiles de ce qui les occupait.

Bien qu'elle ne fît part à qui que ce soit de son inquiétude, la mère Beauchemin n'était pas à l'aise. Un frisson la parcourait de la tête aux pieds et elle sentait que, malgré la grande chaleur, elle avait la chair de poule. À peine eut-elle mangé une lèche de pain qu'elle repoussa son assiette et s'en fut s'asseoir sur le seuil de la porte pour guetter les alentours. Éphrem n'arrivait pas. Il connaissait pourtant la sévérité de son père qui n'admettait pas un retard à table. Et dans son cœur, elle inventait déjà mille raisons pour le faire pardonner.

À la fin du repas, chacun dit ses grâces en particulier ; ils se levèrent de table, à leur gré, sans plus de cérémonies. Le grand Didace Beauchemin et Amable, ayant fumé leur pipe, s'étendirent sur l'herbe, le temps de refaire des forces, avant de regagner le haut de la terre. Alphonsine et Marie-Amanda nettoyaient les plats et rangeaient le manger en s'entredisant des riens. Leurs paroles basses faisaient un bruit de bourdon qui endormit les hommes. Après une courte sieste, ils se remirent sur pied et le père cherchait Éphrem du regard. Sans même attendre une question, la mère s'empressa de dire qu'il avait dû prendre un détour et dîner chez quelqu'un du voisinage. Dès qu'il arriverait, elle l'enverrait rejoindre les autres au champ.

Quand ils furent à perte de vue, elle courut en cachette s'enquérir ici et là de son Éphrem. Personne ne l'avait vu, sauf un jeune qui était sur le bord de l'eau « quant à lui », vers les onze heures.

L'angoisse traversait son cœur de part en part qu'elle aurait voulu malgré tout ménager la sérénité des autres. Elle disait tout haut : « Ah ! il va revenir ! » tandis que la certitude de ne jamais le revoir vivant tissait un réseau tenace autour de sa pensée. De ses mauvais yeux, elle fouillait la route poussiéreuse jusque dans les moindres replis. La vérité ne commença pas de se faire jour petit à petit dans son cœur : elle frappa comme la foudre. Le petit canot de chasse, le canot si versant était là, échoué, qui se

berçait sans amarres, parmi les joncs au soleil. Sur l'allée solitaire qui mène à la maison, la pauvre femme défaillait de chagrin, mais à grand renfort de volonté, elle parvint à demander de l'aide.

Les uns après les autres, ceux du rang de Sainte-Anne qui eurent vent de la nouvelle, accoururent au bord du chenal. Chose curieuse ! de tous ces riverains qui étaient nés pour ainsi dire sur l'eau et qui voyageaient chaque jour, dans des embarcations périlleuses, aucun ne savait nager. En silence, à l'aide de gaffes et d'hameçons, ils inspectaient le fond de la rivière. Les anciens, qui connaissaient le prix de la vie, suivaient des yeux la course du pain bénit et s'attendrissaient sur cette jeunesse fauchée dans sa fleur, quand un juron formidable partit de la bouche du maître : on venait de trouver le corps. Ce fut la réaction du paysan devant la mort de son enfant.

Ces hommes peu loquaces se mirent à parler tous à la fois, chacun cherchant une explication plausible à la noyade ; les uns optaient pour qu'Éphrem, en cherchant à planter sa perche, eût passé par-dessus bord, d'autres voulaient tout bonnement qu'il eût tombé à l'eau dans le déclin où l'écart est traître.

L'un d'eux hala le noyé jusqu'à l'échancrure de la grève, en ayant bien soin de lui laisser les pieds dans la rivière jusqu'à l'arrivée du coroner qu'on courut avertir.

La vie ne serait pas la vie si un malheur était triste du commencement à la fin et une joie gaie, d'un bout à l'autre. Au milieu d'un bonheur, le gnome du chagrin trouve le tour de sonner le tocsin et le diabolin du rire veille au chevet de la peine pour mettre en branle la folie de ses grelots. Les voisines arrivèrent aussitôt sur la butte. Elles venaient s'associer à la peine de leurs amies. Mais une grosse paysanne qui avait facilement la larme à l'œil montrait tant de zèle à sympathiser, elle sanglotait si fort que le curé venu en toute hâte pour apporter ses consolations à la famille, se méprit et entreprit de l'exhorter à la résignation, pendant que la mère affligée, ses vieilles mains noueuses abandonnées sur ses genoux, refoulait seule dans un coin l'amertume de ses larmes.

L'aïeule faisait pitié. On aurait dit que les sillons de son visage s'étaient creusés sous le soc du malheur. Elle s'informa de l'heure et pria Alphonsine d'arrêter la pendule selon l'ancienne coutume ; elle voulait poser un jalon pour savoir plus tard où repérer sa peine. Il y en avait eu des morts et des morts dans sa vie ; elle les repassait tous. La prochaine à entreprendre le grand voyage aurait dû être elle-même plutôt que ce jeune à peine au monde. Mais non ! Dieu décide tout seul.

Un groupe approchait avec le corps. Des terriens en habit de travail lui faisaient cortège. Vitement, on entraîna Mathilde Beauchemin dans une autre pièce. Un enfant pieds nus vint sans dire un mot lui apporter un bouquet de fleurs-de-grenouille et de lys d'eau. Instinctivement, elle repoussa ces fleurs dont les longues tiges avaient peut-être retenu son fils captif au fond de l'eau ; mais elle attira l'enfant et se mit à pleurer doucement.

Une femme émit l'idée que le défunt souffrait sans doute de quelque maladie de cœur et qu'il aurait tout aussi bien succombé à une syncope, sur la terre que sous l'eau. Cela parut fort sensé à la plupart des assistants. Ce que la mère savait, elle, c'est qu'il lui faudrait, à même sa personne, se reconstruire une autre personne et s'habituer à vivre sans Éphrem. Répartir son affection sur les autres enfants, ainsi que plusieurs l'y engageaient ? Ah ! non ! Mort comme vivant, Éphrem aurait toujours sa place.

Quelqu'un s'occupa de fermer les contrevents hormis ceux de la cuisine. Mais le malheur était quand même entré dans la maison.

Cette nouvelle,  
d'abord écrite pour PAYSANA 1940,  
a été éditée dans le recueil  
EN PLEINE TERRE,  
édition originale PAYSANA 1942



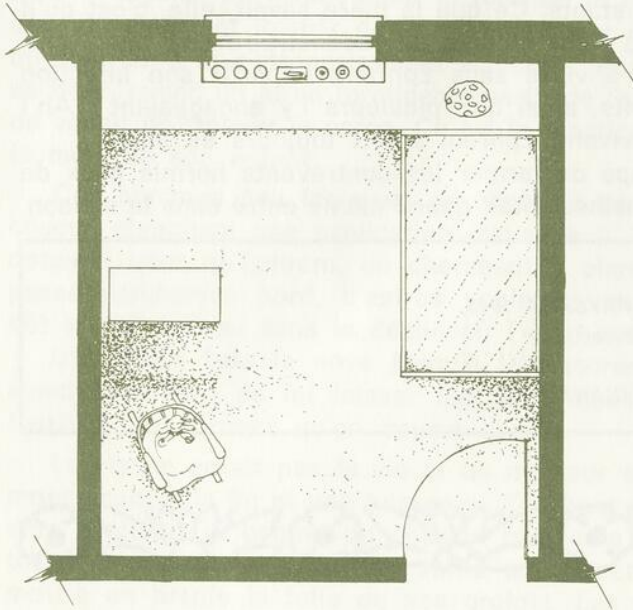
*Je me prosterne encore et toujours devant Dieu,  
qui est dans le feu et dans l'eau, qui imprègne le  
monde tout entier, qui est dans les moissons an-  
nuelles et dans les grands arbres.*

*Où pourrais-je Te trouver, sinon dans ma maison,  
devenue Tienne ? Où pourrais-je me joindre à Toi  
sinon dans mon travail transformé en Ton travail ?*

Rabindranath TAGORE

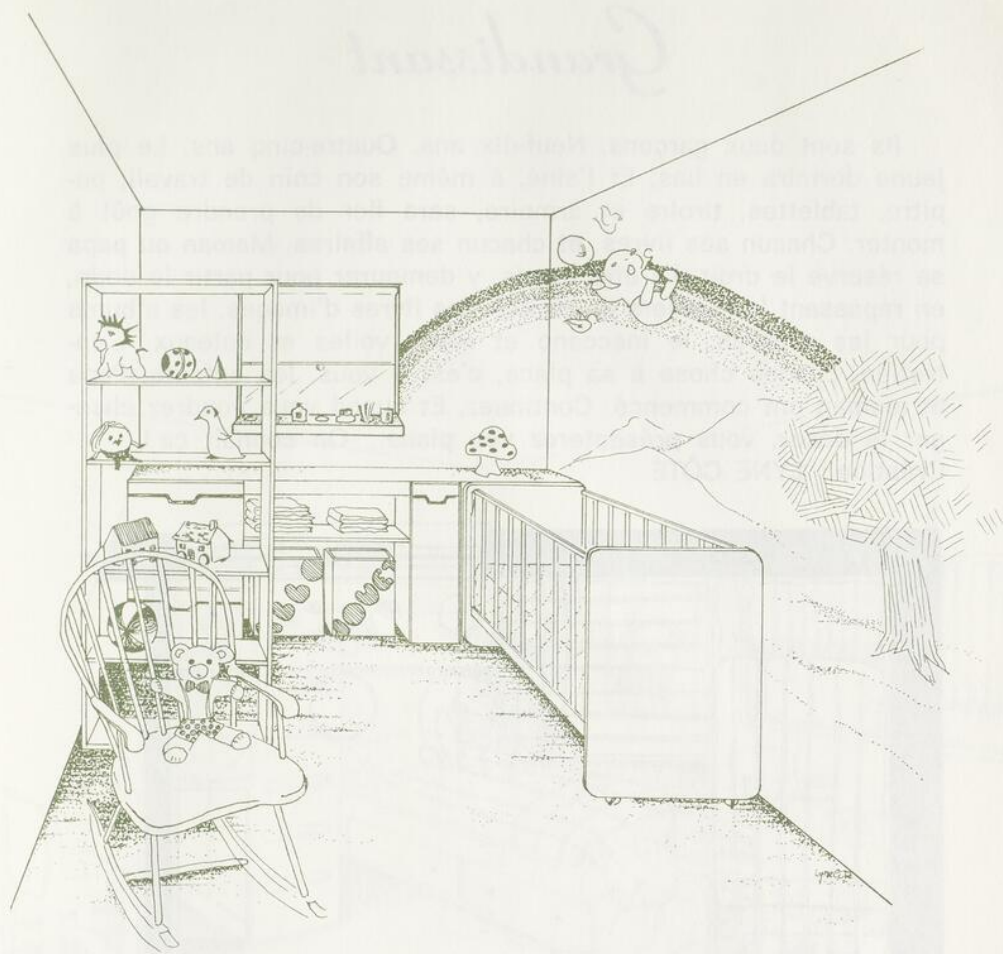


# Royaume de bébé



Pour bébé arrivant, papa a songé : les scies, les rabots, les clous et les pointes, les roulettes et les charnières, j'essaie. Et maman, afin d'élargir l'horizon et changer l'étroitesse apparente de l'immédiat, a sorti des pinces et inventé un arc-en-ciel pour réjouir l'arbre dont elle fixe les racines et dont elle vivifie l'épanouissement. Elle se fait son jardin d'enfant, son école maternelle.

Le lit, tout simple, mais solide et fonctionnel, aura des roulettes. À la fenêtre, comme sur plateau de plantes vivantes, sont les huiles, les poudres, les crèmes qui auront soin de la peau délicate ; tels des bouquets, posés à portée de la main, tiendront les applicateurs, tampons et diachylons tous usages.

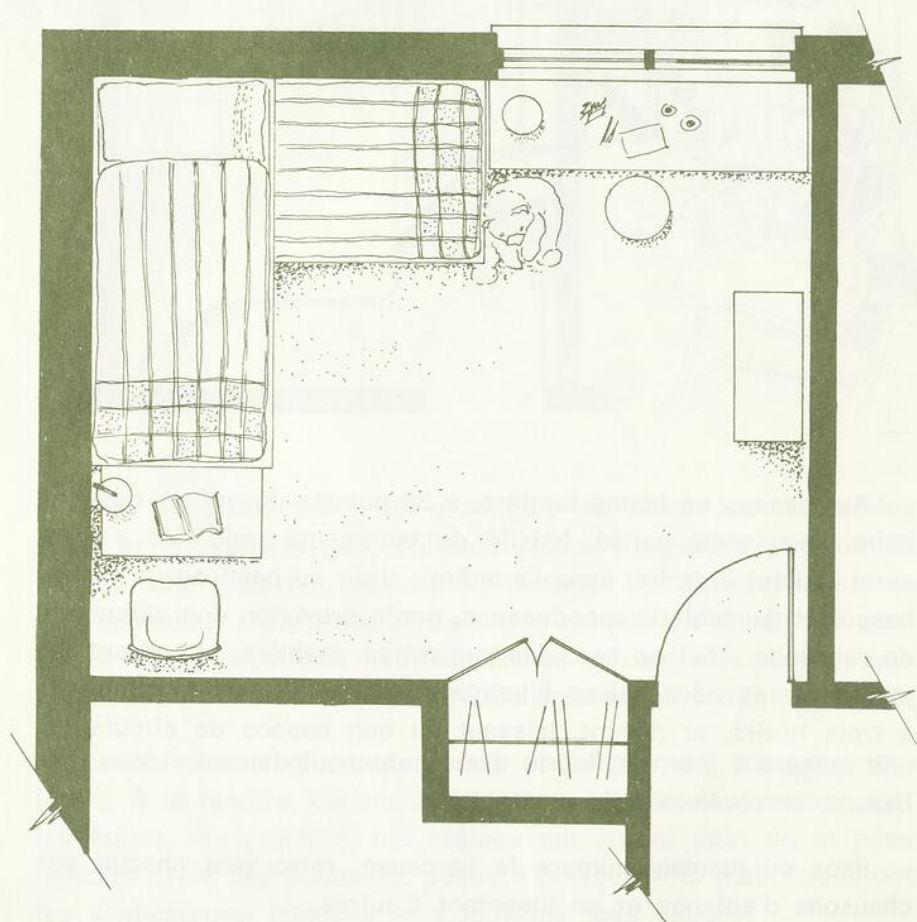


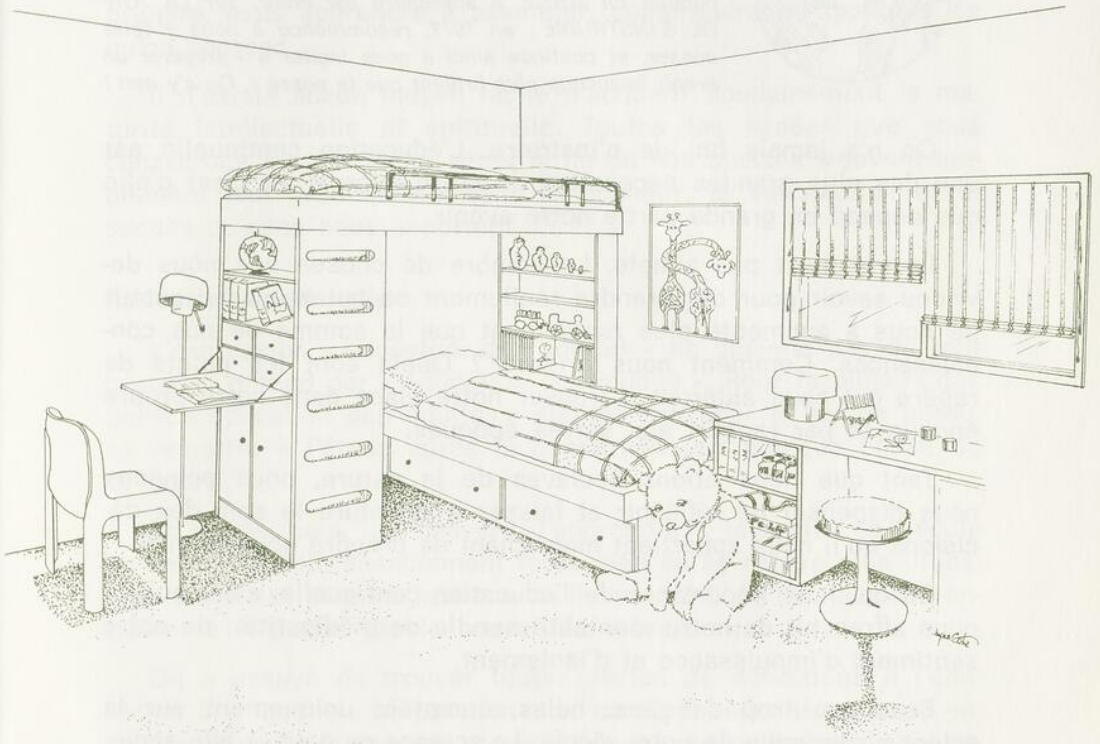
Au-dessous en bonne lumière, à 36 pouces du sol, la table où bébé sera langé, pansé, habillé de vêtements frais, les « ayant servi » allant à droite, dans l'armoire ; tiroir au panneau de façade basculant. La tablette, par-dessous, garde provision des vêtements de rechange. Tout en bas, des caissettes, mobiles, attendront les jouets et les nécessaires bibelots d'usage. À gauche, commode à trois tiroirs, et devant, laissant un bon espace de circulation, une étagère à jour, ou fleurie d'une cotonnade faisant rideau couliissant, se révélera utile et serviable.

Papa ou maman animera la berceuse, retrouvant chacun ses chansons d'enfance et en inventant d'autres.

# Grandissant

Ils sont deux garçons. Neuf-dix ans. Quatre-cinq ans. Le plus jeune dormira en bas. Et l'aîné, à même son coin de travail, pupitre, tablettes, tiroirs et armoire, sera fier de prendre goût à monter. Chacun ses livres, et chacun ses affaires. Maman ou papa se réserve le droit d'y être admis, y demeurer pour partir le dodo, en repassant les cahiers de contes, les livres d'images, les albums pour les timbres, le meccano et rêver voiles et bateaux. L'entretien, chaque chose à sa place, c'est à vous, les enfants. Papa et maman ont commencé. Continuez. Et quand vous voudrez changer le décor, vous présenterez vos plans... On connaît ça !  
Création : LYNE CÔTÉ





## La joie de s'instruire



*Les marchands de finance et les commerçants d'argent ont de grandes lumières sur toute l'activité humaine. Nos institutions bancaires offrent à notre monde des opinions qu'il est fort utile de lire et relire. En mai 1952, La Banque Royale du Canada, en son bulletin mensuel, publiait un article, à apprendre par cœur, sur LA JOIE DE S'INSTRUIRE ; en 1977, recommence à nous y faire penser, et continue ainsi à nous inciter à « préparer un avenir beaucoup plus brillant que le passé ». On s'y met !*

On n'a jamais fini de s'instruire. L'éducation continue est une des plus grandes nécessités de notre époque, et c'est d'elle que dépend en grande partie notre avenir.

La vie n'est pas simple. Le nombre de choses que nous devrions savoir pour comprendre réellement ce qui se passe autour de nous a augmenté plus rapidement que la somme de nos connaissances. Comment nous orienter ? Quels sont les points de repère qui nous aideront à trouver notre place dans notre propre époque et par rapport aux autres époques.

Tant que nous étions esclaves de la nature, nous pouvions nous dispenser de réfléchir et laisser à la nature le soin des décisions qu'il nous appartient maintenant de prendre nous-mêmes.

Ce qui fait l'importance de l'éducation continue, c'est qu'elle nous affranchit de notre mentalité servile de médiocrité ; de notre sentiment d'impuissance et d'isolement.

Beaucoup trop de gens, hélas, comptent uniquement sur la science, merveille de notre siècle. La science ne peut, à elle seule, résoudre tous nos problèmes. Elle ne saurait inculquer aux hommes l'esprit de collaboration et de conciliation que nous aimerions voir régner entre les individus et les nations. Mais grâce à l'éducation continue, il nous est permis d'aspirer à l'ennoblissement du genre humain par la philosophie, les arts, la religion, c'est-à-dire ce que nous appelons communément les « humanités ».

Cela nous amène à l'éducation des adultes. Ce sont les adultes, et non pas les enfants, qui donnent le ton dans la société. L'âge adulte, auquel nous prépare la jeunesse, est le plus important de la vie.

Il ne suffit pas d'avoir appris à lire, écrire et calculer. Il y a si peu d'illettrés au Canada que les recensements n'en tiennent pas compte. Les quatre règles ne donnent pas la sagesse ; elles nous mettent seulement sur sa voie en nous ouvrant la porte de la science, de la technologie et des affaires.

Ici, il convient de distinguer entre *l'instruction*, qui consiste à acquérir des connaissances et *l'éducation*, qui est le développement des facultés intellectuelles, morales ou physiques. L'éducation est le complément nécessaire de l'instruction, et on peut dire, au fond, l'une ne va pas sans l'autre. Par éducation continue, il faut donc entendre non pas seulement continuer à apprendre, mais apprendre à assimiler, comprendre et appliquer ce qu'on apprend.

Il n'existe aucun moyen facile d'acquérir soudainement la maturité intellectuelle et spirituelle. Toutes les années que nous consacrons à cette tâche après la fin de nos classes trouvent amplement leur récompense dans le bonheur, la satisfaction et le succès qu'elles nous apportent.

### ***Éducation continue***

L'expression « éducation des adultes » ne désigne pas du tout ce qu'on entend par « éducation continue ». Pour la plupart des gens, « éducation des adultes » signifie rattraper le temps perdu, se remettre à l'étude après la quarantaine ou quelque chose de ce genre.

En vérité, ceux qui cessent d'apprendre à la sortie de l'école ou de l'université abandonnent toute idée de se rendre plus utiles, plus satisfaits et plus heureux qu'ils ne sont. Ils se laissent entraîner à la dérive par le cours des événements.

On a essayé de trouver toutes sortes de définitions à l'éducation continue : préparation aux carrières administratives, enseignements de la sagesse, capacité de se rendre maître de toutes situations, moyens de suffire à ses besoins et mieux servir la société.

Tout cela est à notre portée, mais le vrai but de l'éducation continue est le développement complet de l'individu : bons rapports avec ses semblables, rendement économique et responsabilité civique.

L'éducation continue s'adapte aux conditions d'existence et à l'art de vivre de manière à produire les meilleurs résultats. Elle

tient compte des talents personnels, des aptitudes et des désirs de chacun. Elle sert à des fins innombrables.

À quoi nous engage le désir sincère de compléter notre éducation ? Il ne suffit pas d'apprendre ceci ou cela, de devenir expert dans un métier ou une profession. L'éducation continuelle nous donne une idée du métier que fait notre voisin et nous permet ainsi de mieux comprendre son rôle dans la vie ; elle nous fournit des opinions raisonnablement fondées à la place de préjugés. Grâce à elle nous sommes en mesure de mieux comprendre les événements, d'apporter des raisons pertinentes aux questions que nous discutons, de saisir les rapports entre une situation et une autre, entre l'action de telle ou telle personne et son milieu social ; et, ce qui est le plus important, de juger à la lumière d'idées claires et de renseignements précis.

### ***Sentiment d'importance***

L'éducation continuelle nous donnera naturellement un sentiment d'importance, de pouvoir créatif, une idée de notre rôle de citoyens dans une société politique. Cela exige de notre part le plus grand développement intellectuel possible, c'est-à-dire la conscience de notre responsabilité personnelle dans les affaires mondiales et de nos devoirs envers tout le genre humain.

Nous rencontrerons de grands obstacles autrement l'effort n'en vaudrait pas la peine. Nous trouverons probablement difficile de nous habituer à l'étude ; nous serons tentés d'attendre à demain ; nous ne saurons peut-être pas par quoi commencer ; et peut-être se moquera-t-on de nous.

Ne nous laissons pas décourager. Nous ne nous livrons pas à l'étude pour passer le temps. Notre but n'est pas de nous distraire, mais d'accomplir quelque chose d'utile. Nous avons l'intention de continuer notre éducation commencée à l'école et de donner la maturité intellectuelle à nos cerveaux adultes.

Rien ne nous oblige de continuer à nous instruire, si ce n'est une petite voix intérieure. Nous sommes poussés par la curiosité, par la soif du neuf, par le désir de nous entendre avec nos semblables, et le besoin d'apporter de sages raisonnements dans les discussions d'ordre social, économique et politique.

Quelques-uns d'entre nous sont à un âge où il leur reste beaucoup de temps pour faire ce qu'ils désirent. Les progrès de la médecine ont modifié les calculs des tables de mortalité. Nous vivrons plus vieux, et si nous voulons éviter le déclin intellectuel

pendant ces années de grâce, il faudra que notre esprit continue de travailler.

Même si nous ne songeons pas encore à prendre notre retraite, notre travail journalier nous laisse des loisirs que nous pouvons employer utilement. Ne nous plaignons pas de ne rien avoir à faire quand nous pourrions si bien nous occuper.

### ***Le progrès pose des problèmes***

Comparées à celles d'il y a seulement une cinquantaine d'années, les commodités de la vie paraissent étonnantes. Mais il ne faut pas nous laisser éblouir par le progrès matériel et scientifique. Les découvertes de la science et les améliorations qu'elles ont apportées à notre sort menacent de submerger les qualités spirituelles qui sont les seules permanentes.

Entourés comme nous le sommes d'une multitude de mécanismes, il importe de nous rappeler que la vérité, la loyauté, le courage et la foi sont les seules réalités qui font de nous des êtres complets et qu'elles appartiennent seulement à ceux qui les cherchent.

À mesure que la science élargit notre connaissance du monde matériel, il importe de conserver notre valeur en cultivant nos talents personnels et les qualités dont nous a doués le Créateur.

### ***Éducation des adultes***

Il y a une centaine d'années on regardait encore l'instruction comme une arme dangereuse à ne pas mettre à la portée de tous. Même après l'adoption de l'instruction élémentaire pour tous, on conserva encore des doutes sur la nécessité de l'éducation continue. De fait, l'Association canadienne d'éducation des adultes n'existe que depuis une quarantaine d'années. C'est en juin 1935 qu'une constitution fut rédigée et un conseil élu. Un an plus tard, le Dr E. A. Corbett commençait à consacrer tout son temps aux affaires de l'association en qualité de directeur.

En 1946, l'association était prête à définir son rôle, et un comité dirigé par le professeur H. R. C. Avison, de Macdonald College, déclara dans une brochure que tous les hommes et toutes les femmes possèdent, en eux-mêmes et dans leur communauté, les ressources spirituelles et intellectuelles nécessaires pour résoudre leurs problèmes. L'éducation des adultes, dit le comité, ouvrira nos yeux aux possibilités et aux dangers de la vie moderne ; il

faut pour cela qu'elle porte sur les affaires courantes de la vie réelle.

Notre éducation continuelle procède naturellement par stades ; les jeunes gens qui sortent de l'école peuvent étudier les mêmes matières que leurs grands-parents, mais pas au même point de vue. Le plus grand danger est de croire, quel que soit notre âge, que notre somme de connaissances est suffisante.

C'est une erreur d'idéaliser l'immatunité et de considérer l'enfance comme la plus heureuse époque et l'adolescence comme l'âge d'or. En réalité, c'est la maturité que nous cherchons. Pour l'enfant la vie se mesure à la minute, pour l'adolescent à la journée, pour l'homme à l'année, mais ceux qui acquièrent un certain degré de maturité la mesurent par rapport à une époque ou même à l'éternité.

À la fin de leurs études scolaires, les jeunes gens ne font que commencer à penser et ils ont encore beaucoup de chemin à faire. Grâce à l'éducation continuelle, nos jeunes diplômés apprendront à surmonter la mauvaise fortune et la tendance à s'effrayer en face des malheurs qui menacent le monde.

### **Maturité**

Il importe de mûrir notre mentalité pour marcher de pair avec le progrès, au lieu de nous contenter de façons de penser à l'usage d'une époque beaucoup moins scientifique. C'est ainsi seulement que nous pouvons espérer éviter le désappointement et l'insuccès dont souffrent aujourd'hui trop communément beaucoup de personnes d'âge mûr.

Ce n'est pas aux années qu'on mesure la maturité, non plus qu'à la somme des connaissances. C'est bien plutôt à la sagesse avec laquelle on emploie ses connaissances.

L'homme mûr a appris et il apprend ; il a agi et il prend note chaque jour des résultats ; il est devenu capable de combiner son savoir et son expérience dans son esprit, et de former des jugements et des plans.

Cela ne ressemble guère à la vie artificielle décrite par les utopistes. Ils se réfugient dans un royaume imaginaire, une sorte de monde enfantin où tout s'obtient facilement, même gratuitement, et dans lequel une divinité bienveillante pourvoit à tous les besoins.

L'homme mûr accepte sans sourciller sa part de responsabilité dans le monde. Il est vrai que beaucoup de nos trésors nous ont

été légués par nos ancêtres et qu'ils existaient longtemps avant notre naissance, mais il nous reste encore une grande marge d'initiative.

D'une manière ou d'autre, en grand ou en petit, nous pouvons contribuer au progrès de l'humanité. L'écrivain Overstreet dit dans son livre *The Mature Mind* que la somme des actes de chacun de nous fera peut-être la différence entre la destruction ou le bonheur du genre humain.

Même dans les dernières années de notre vie, il est possible de continuer à explorer nos possibilités, et à garder notre place comme membres actifs de la société. On peut encore apprendre et apporter à l'étude de nouveaux problèmes toute la sagesse acquise au cours des ans.

Quand on conserve l'amour de l'étude toute sa vie, on se prépare une vieillesse riche et heureuse pendant laquelle l'esprit continue à se nourrir et à se développer.

Comme le dit si bien Marcelle Auclair dans *Vers une vieillesse heureuse*, « c'est l'humanisme qui fait de beaux vieillards : ouverts à tout ce qui épanouit la personne humaine ».

### **La culture**

Il est tout naturel que la plus grande partie des premières années d'étude ait un but pratique. Les parents font des sacrifices pour préparer leurs enfants de la meilleure manière possible à gagner leur vie. Mais même l'enseignement primaire contient des leçons qui, au lieu de nous préparer à gagner notre vie, nous préparent à mieux en jouir. C'est la porte par laquelle nous entrons dans le royaume de la beauté, de la littérature, de l'art et de la culture.

Continuer à s'instruire après la sortie de l'école, c'est continuer à développer le goût et apprendre à jouir de ce qui est beau. Nous formons nos yeux, nos oreilles et notre jugement, de telle sorte que nous arrivons à concevoir la beauté et à admirer sincèrement tout ce qui est noble et vrai.

Il y a beaucoup de définitions de la culture, mais celle dont nous voulons parler a trois propriétés.

Elle exerce les ouvriers à mieux comprendre le mécanisme de leur métier et à se rendre compte ainsi de leur rôle dans le domaine de la production et de la consommation. Elle les aide à se perfectionner par le travail intellectuel ou manuel.

Cette culture nous rend capables d'assumer nos devoirs comme individus ou citoyens, non seulement dans notre métier, notre syndicat ou notre famille, mais dans notre communauté et dans la communauté des nations. Elle rend la liberté plus réelle en élargissant son cadre.

Cette culture permet à un homme de développer, au maximum de son désir et de sa capacité, la faculté de jouir de la vie physiquement, moralement, intellectuellement et artistiquement. Elle l'aide à négliger l'accessoire, à s'en tenir à l'essentiel, et à raisonner clairement. Elle lui permet d'accomplir sa destinée.

### **La lecture**

Pour la moyenne des hommes et des femmes, la façon la plus commode de continuer à s'instruire est par la lecture. Il y a des livres pour tous les goûts, à la portée de tous, à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit.

Les livres nous permettent, pour ainsi dire, de voyager à travers les âges et de vivre dans le passé. Ils contiennent les trésors de la civilisation. C'est à nous de découvrir ces trésors et d'en faire bon usage.

C'est à nous également de faire un bon choix de nos lectures. Passer son temps à lire des niaiseries quand nos bibliothèques regorgent de chefs-d'œuvre, c'est choisir une bille de marbre quand on pourrait tout aussi bien prendre une perle de grand prix.

Il faut admettre que la manière dont la littérature est quelquefois enseignée dans les écoles a découragé beaucoup de nos gens de la lecture des bons auteurs. Corneille et Racine n'ont pas écrit leurs tragédies pour ennuyer les écoliers, mais pour délecter leur auditoire. Quelques professeurs s'étendent trop souvent sur la vie de l'auteur, les circonstances dans lesquelles il a écrit ses œuvres, son milieu et l'évolution du genre littéraire.

Pour être profitable, l'éducation continue ne doit pas consister uniquement en cela. Il n'est pas très important de connaître la date de naissance d'un auteur pourvu que la lecture de ses livres nous donne du plaisir et le sentiment d'avoir appris quelque chose.

La lecture apporte aussi la paix. Quand un grave problème nous préoccupe, pourquoi ne pas consulter nos livres pour voir si les meilleures idées de tous les âges ne s'appliquent pas aussi à notre époque. Nous n'y découvrirons peut-être pas la solution exacte,

mais notre perspicacité s'en trouvera certainement accrue. Un bon livre nous ouvre une fenêtre par laquelle nous voyons la vie sous un plus beau jour.

### **Principes**

Dans notre éducation continuelle, nous cherchons des principes. Ils sont vivaces, souples et profitables. Les principes ne changent pas d'une année à l'autre selon les vicissitudes de la vie ; ils peuvent être appliqués à différentes situations et ajouter leur part de sagesse à nos raisonnements ; ils procurent de la satisfaction parce que, chaque fois que nous adoptons un principe, nous sentons que nous avons fait une précieuse acquisition.

Les bons livres élargissent nos horizons, meublent notre esprit, nous aident à devenir plus instruits et plus sages. Ils ne nous apprendront peut-être pas à fabriquer des bombes atomiques ni à faire plus d'argent, mais ils nous aideront à comprendre les problèmes militaires et économiques. Ils nous montreront qu'il n'y a pas grand-chose de nouveau en ce qui concerne les questions de bien et de mal, d'amour et de haine, de bonheur et de misère, de vie et de mort. Ce que les bons auteurs ont dit il y a des siècles est peut-être juste ce qu'il nous faut pour recouvrer la sérénité aujourd'hui.

Les voix qui nous parlent par l'entremise des anciens livres font vibrer toutes les cordes de notre cœur. Elles nous donnent un sentiment de mesure, une méthode de comparaison et un profond respect de la vérité.

Il n'y a aucun mal à lire et relire les livres que nous aimons. Notre point de vue change à mesure que nous vieillissons. Les livres que nous avons lus dans notre enfance, nous les avons compris à la manière des enfants. Plus tard, nous y avons trouvé un sens différent et un autre plaisir. Dans l'âge mûr, nous les interprétons à la lumière d'une longue expérience. Ne ferait-il que nous rappeler d'heureux souvenirs, un livre aimé vaut toujours la peine d'être relu.

### **Avantages**

Nous trouverons à continuer à nous instruire des avantages que rien d'autre ne procure et dont le plus important est peut-être la capacité de raisonner juste. Nous ne sommes que trop portés à laisser l'espoir, la peur et l'ignorance gouverner nos pensées.

Le bon raisonnement repose sur la connaissance. Comment peut-on penser sans savoir. On dit que Darwin passa vingt ans à recueillir des données biologiques sans apercevoir aucun rapport entre elles. Puis, un jour, en se promenant dans la campagne, l'idée d'évolution lui vint à l'esprit. C'est ainsi que naissent les idées, tout d'un coup, après que nous avons longuement examiné des faits.

La curiosité intellectuelle n'est satisfaite que par l'éducation continue. C'est en apprenant peu à peu à distinguer le faux du vrai, à nous élever au-dessus de la superstition, à discerner ce qui est utile, à établir des comparaisons, que nous faisons des progrès en éducation continue.

Nous devenons également plus habiles à résoudre les problèmes, ou à reconnaître ceux que nous sommes capables de résoudre et ceux qui sont au-dessus de nos forces.

Beaucoup de questions contentieuses de notre époque ont pour cause la situation internationale. Il nous incombe d'en juger l'importance, de décider à quel point nous désirons nous en occuper et d'agir en conséquence. La vie devient beaucoup plus intéressante quand nous continuons à nous tenir au courant des événements.

La démocratie repose sur notre degré d'instruction. Son existence repose sur le fait que chacun de nous formera de la meilleure manière possible tous les jugements dont il est capable. Elle n'a d'autre autorité que celle de la raison, et son plus grand avantage est de fournir aux gens intelligents l'occasion de faire un choix.

Pour choisir sagement, nous avons besoin de continuer à nous instruire, de participer aux affaires locales, scolaires, religieuses et sociales, d'avoir l'esprit ouvert et l'amour de la beauté, de la paix et de la bonté. Dans ces conditions, l'éducation continue nous aidera à nous adapter intelligemment aux changements sociaux.

### **Philosophie**

Grâce à l'éducation continue, nous arriverons facilement à nous faire une meilleure philosophie de la vie. Nous avons besoin de philosophie, ne serait-ce que pour ne pas être déroutés par la tournure des événements politiques, économiques et sociaux.

Peut-être est-il étrange de parler de philosophie quand nos journées sont si remplies qu'il semble ne rester à peu près pas de place pour la méditation. Mais quand on arrive à l'âge mûr il faut trouver le temps de fouiller dans son âme si on veut gouverner sagement sa vie et ne pas se laisser emporter comme une feuille morte au gré de tous les vents.

Être philosophe c'est, entre autres, ne pas se contenter de vivre au jour le jour et chercher à se faire une conception du but de la vie ; c'est meubler et enrichir notre esprit par la lecture des bons auteurs et pratiquer les vertus de nos ancêtres car, a dit un auteur moderne, c'est seulement dans le royaume de la philosophie, de l'art et de la religion que nous trouverons le salut de l'esprit humain.

### **Ne remettez pas à demain**

Ayant décidé de continuer à vous instruire, faites immédiatement des plans à cette fin. Nous remettons trop souvent au lendemain ce qu'il importe de faire immédiatement pour notre bonheur. Nous avons tant de choses à faire, nous sommes sollicités par tant de distractions, que nous acquérons rarement cette tranquillité sereine que procure le savoir.

Nous sommes loin de nous suffire à nous-mêmes. Nous avons besoin pour nourrir notre corps d'avoir constamment accès aux ressources matérielles de ce monde. Notre esprit a également besoin de se maintenir en rapport avec des sources spirituelles pour se nourrir et se rafraîchir.

Ne nous laissons pas décourager par la tournure menaçante des événements et n'attendons pas stoïquement le cataclysme au-devant duquel notre civilisation semble courir. Au lieu de nous laisser paralyser par un sentiment d'impuissance, continuons à nous instruire et à élargir l'horizon de nos connaissances. De fait, si nous nous mettons assez tôt à l'œuvre, nous avons des chances d'échapper à l'adversité et de préparer pour l'humanité un avenir beaucoup plus brillant que son passé.



## Voir clair...

### ABAT-JOUR :

Lorsque l'été arrive, la lumière se modifie. L'envie nous prend souvent de changer notre éclairage, afin de transformer la lumière chaude du jour en une source de fraîcheur et de légèreté, le soir venu.

Il est possible de réaliser des abat-jour frais et légers avec un peu de patience et d'imagination. Je vous propose donc de faire un abat-jour en papier de soie sur une forme de métal. On s'y met.

### MATÉRIEL :

- forme d'abat-jour en métal,
- 1 enveloppe de papiers de soie « Crystal » et
- 1 pot de « Liquitex » (polymer medium acrylic) que l'on trouve dans les magasins de matériels d'artistes,
- du gallon brodé ou frange de soie, morceaux de dentelles,
- encre de Chine noire ou de couleur.

### RÉALISATION :

- l'étape première est la plus importante et demande le plus de dextérité. Il s'agit d'enduire de polymère (à l'aide d'un pinceau) tout le métal de la forme de l'abat-jour.
- avant que la colle ne soit sèche, on place une couche de papier de soie que l'on tend dans la mesure du possible sur les broches de la forme que nous venons d'encoller, en acceptant les plis et les froissements du papier. On laisse sécher.
- ensuite faut coller des morceaux de papier de soie de couleur, déchirés ou méthodiquement découpés délicatement sur papier déjà tendu, en superposant les couleurs et en jouant avec les transparences. Vous laissez sécher (attention : on doit contrôler le papier qui est porté à déteindre au contact de la colle).

- vous vous rendez tout de suite compte que le polymer qui vous sert de colle devient une laque qui rend l'abat-jour solide. Vous pouvez superposer le nombre de couches de papier qui vous plaît jusqu'à obtenir l'effet désiré, en tenant compte de l'importance de bien laisser sécher les couches de polymer entre les applications.
- vous avez maintenant l'effet désiré. Pour finir l'abat-jour, enduisez l'intérieur de la forme de polymer. Le bas de l'abat-jour peut très bien recevoir une belle frange en soie, un gallon brodé ou encore une bordure en dentelle.
- avec de l'encre de Chine noire ou de couleur, vous pouvez dessiner de tout petits motifs très délicats, qui donneront à votre abat-jour un cachet tout à fait personnel.

Vous pouvez sûrement profiter et faire profiter les autres de votre environnement modifié, par ce renouveau dans un coin de votre maison.



## LA NUIT DE L'AUBE EN AOÛT

Non, la terre n'est pas vieille,  
ni usée, ni fatiguée,  
elle a des seins de jeune fille.

Et si jamais les fonctionnaires de l'Ordre  
s'obstinent à la ravalier  
au rang d'une réalité scientifique,  
je me ferai violenter  
et les prendrai par la main  
les entraînant à l'aube dans mon jardin  
là où chaque matin se refait le monde.

Louis CARON

(ESTUAIRE)



## LE LIEN DE LA TERRE

Multiples visages d'un même rêve  
poursuivi aux routes de chaque saison,  
je n'aurai pas l'offensive vanité  
de vous dénombrier,  
mais plutôt  
l'indéracinable tourment  
de vous nommer  
et de vous retrouver aux étapes armées du jour  
ainsi qu'au commencement de la faiblesse.

De vous retrouver, par-delà la frêle surface  
de verre repolie par les saboteurs d'espérance,  
et de saluer en vous le lien de la terre  
renforcé de tous les hommes à naître.

Multiples visages d'une même passion  
qui prend son haleine  
dans la violence des sèves  
et l'éclat renouvelé des astres,  
je rapproche de vos poitrines et de la ville  
les bras alourdis de la foudre vaincue.

Jean-Guy PILON

**CRÉATIONS CLAIRE-VALLÉE**  
Saint-Sylvère, Qué. G0Z 1H0

POUR UTILISER DES RETAILLES

**suggestions de Françoise GAUDET-SMET**

Album	No 1	<b>COURTEPOINTES</b> : 20 modèles de carrés à couvre-pieds avec patron, grandeur 9 pouces	\$2.00
Album	No 2	<b>POINTES FOLLES</b> : 24 murales en couleurs et diverses suggestions	2.00
Album	No 3	<b>RAMASSE-MIETTES</b> : 32 pages d'idées, en carrés à utiliser en beauté, à faire parler	3.00
	No 4	Variétés <b>CHAUFFE-CŒUR</b> : pièces murales crochetées, en appliqués, au macramé, jouets, coussins, 32 pages couleurs	3.00
	No 5	<b>CLARTÉS</b> : décorations en papier à tailler pour étoiles, lanternes, 32 pages tous détails pour fabrication maison par Samuel Brisson	3.00
	No 6	« <b>Les temps meilleurs</b> » : Long-jeu de dix poèmes de Françoise GAUDET-SMET mis en musique et chantés par Étienne Bouchard en stéréo LUL 503 AIREDALE	8.00
	No 7	en cassette, 8 pistes	9.00
	No 8	<b>AGENDA 1978</b> • Les parfums pour aliments	4.00

---

**Les cahiers PAYSANA**

publication saisonnière	\$2.00 l'ex.
quatre éditions par an	
abonnement	\$7.00

**CRÉATIONS CLAIRE-VALLÉE**  
S.-Sylvère, Qué. G0Z 1H0

Imprimeur : LES PRESSES ÉLITE

ELMORE DEAN  
DIVERSITY  
308

P. 396



*les cahiers de claire-vallée*

Courrier de deuxième classe — Enregistrement no 4343