

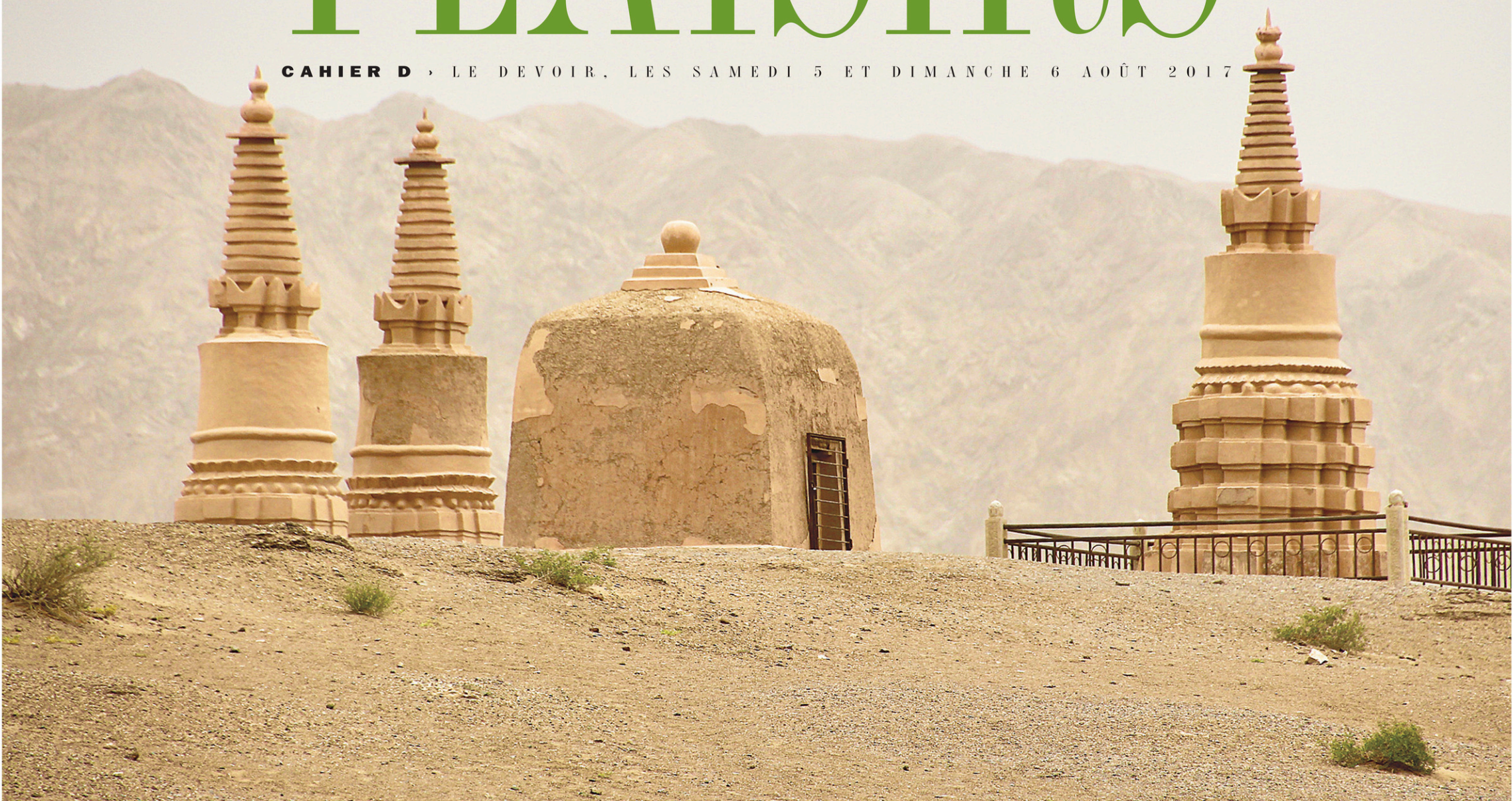
Histoire Visite étonnante à la Vieille Prison de Trois-Rivières *Page D 3*



Le coin vert Faut-il craindre les pesticides naturels? *Page D 6*

PLAISIRS

CAHIER D > LE DEVOIR, LES SAMEDI 5 ET DIMANCHE 6 AOÛT 2017



CAROLYNE PARENT



BENJAMIN CHOW

L'oasis de Dunhuang. Tout en haut: stupas et ravissement aux grottes de Mogao.

TOURISME CHINE

La conquête de l'Ouest

Dans les pas de Marco Polo en cette partie mongole qu'il avait baptisée Cathay

Le désert de la Mort. Les steppes désolées de l'Asie centrale. Les barbares sanguinaires... Aux yeux des Han sous l'empereur Wudi, tout ce qui se trouvait au-delà de l'extrémité occidentale de la Grande Muraille était terrifiant. Mais cela ne les a en rien empêchés d'acheminer leur soie jusqu'à Rome! Récit au fil de la plus ancienne des routes commerciales du monde.

CAROLYNE PARENT
dans la province de Gansù

Tel un moussaillon détectant un bout de terre à l'horizon après des mois de navigation, Marco Polo s'écria «*Cathay!*» en apercevant Dunhuang. Enfin, l'empire du grand khan! Enfin, une oasis dans cet océan de sable! Enfin... de l'eau!

En vérité, je ne sais fichtrement rien de ce que l'aventurier vénitien a bien pu dire au terme de sa traversée du désert, mais ça me plaît bien de l'imaginer aussi tonitruant qu'assoiffé. Ma seule certitude est que je marche dans ses pas, dans cette Chine mongole, actuelle Chine du Nord, qu'il avait baptisée Cathay.

Je voyage dans la province de Gansù, le seuil du monde occidental au temps de l'empereur aux visées expansionnistes. C'est d'ailleurs sous l'impulsion de ce cher Wudi que fut créée la fameuse Route de la soie. Parti explorer les territoires de l'Ouest, son émissaire établit une voie commerciale reliant Chang'an (rebaptisée depuis Xi'an) à Rome, au II^e siècle... avant Jésus-Christ.

Précision: on dit *la* Route de la soie, mais dans les faits il y avait deux voies majeures, interconnectées par tout un écheveau de chemins qui totalisaient quelque 6500 kilomètres, dont le quart se trouvent dans le Gansù.

«*Il y avait la route du Nord et celle du Sud, via le Tibet*», explique Tony Du, un agent de voyages natif de la région avec qui je voyage. *Au carrefour, Dunhuang occupait une position stratégique qui a connu son apogée sous les dynasties Han et Tang.*»

La voie du développement

Mais Dunhuang est encore loin. Je ne suis qu'au début du corridor du Hexi, l'ancien trait d'union entre le *no man's land* occidental et le reste de l'empire Han. Pour y arriver, je traverserai une portion caillouteuse du désert de Gobi et plusieurs anciennes étapes devenues les principales villes du Gansù.

La première d'entre elles, Lanzhou, capitale provinciale, abrite la plus importante base militaire de l'ouest de la Chine. Son industrie pétrochimique est également florissante. Tant et si bien que le fleuve Jaune qui la borde est d'un beau brun *latte*. Voilà qui explique sans doute pourquoi la spécialité culinaire locale est une

célèbre soupe aux nouilles et non un plat de poisson.

Tout comme Linxia, sa pimpante voisine au sud, Lanzhou est nickel. Ciel, on dirait même que tout y a été construit la veille! Et pour cause... Jadis synonyme de prospérité, la Route de la soie représente encore aujourd'hui un espoir de jours meilleurs pour la population locale.

Même que l'Administration nationale du tourisme en a fait une «*destination prioritaire*» dans le but avoué d'éradiquer la pauvreté dans cet arrière-arrière-pays.

Dévoilée en 2013, l'initiative One Belt, One Road du président Xi Jinping vise par ailleurs à revitaliser la mythique route commerciale pour reconnecter la Chine à l'Asie centrale et au littoral indien, via l'Indochine. Ponts, barrages et autres méga-infrastructures sont en chantier à cette fin.

«*Dans les années 1990, le gouvernement a baptisé la région le "nouveau village"*», raconte Tony Du. *Il encourageait les jeunes en quête d'emploi à s'y établir, car il y voyait déjà un grand potentiel de développement.*» Selon cet ex-résident, les autorités ont eu raison puisque la qualité de la vie s'est grandement améliorée depuis 15 ans: «*Les salaires y ont été multipliés par 10.*»

Just imagine!

L'autocar avale les kilomètres, et nous voilà à Wuwei. C'est une jolie ville qui compte plusieurs sites historiques. Trouvées dans un tom-

beau — qu'on visite — sous le temple Léitái, plusieurs sculptures de bronze, dont un cheval ailé, font sa fierté. Vieux de 2000 ans, l'original de celui-ci est sous vitrine au très beau Musée provincial, à Lanzhou.

Ce cheval renvoie au véritable culte que vouaient les Han à une race équine d'Asie centrale reconnue pour sa rapidité. À l'époque, la survie du guerrier dépendait de la célérité de cette monture de Ferghana qui, selon la légende, suait le sang...

Au parc, des aînés dansant le triple swing ou s'activant sur des équipements d'entraînement, mis à la disposition de tous, mettent en relief le triste sort de certains de nos aînés vivant en CHSLD...

«Dites, M. Wei, à Zhangye (où Marco Polo a vécu un an avant de rejoindre la cour de Kubilaï Khan), pourra-t-on aller voir la statue érigée en son honneur?» — Euh, horaire serré, *sorry, just imagine!*» répond le guide.

Imaginer... Mais je ne fais que ça, car vous pensez bien qu'il ne reste pas grand-chose du passage du marchand au XIII^e siècle.

VOIR PAGE D 4 : CHINE

PLAISIRS

TOURISME

Tout le long de l'Airport Road, les commerçants sont d'une simplicité et d'une gentillesse désarmantes. On dirait qu'ils arrivent tout droit d'une campagne indienne baignée de soleil, alors qu'ils travaillent dans un environnement gris et urbain au possible.

AÉROPORT PEARSON DE TORONTO

L'Airport Road et son exotisme

BENOIT LEGAULT
à Mississauga

Pearson. Aéroport géant. Interface sans visage précis de l'humanité qui va et revient. Sur la route de l'aéroport, l'Airport Road, on roule sur un boulevard à six voies en apparence anonyme, anodine. Pourtant, un côté fascinant de la vie torontoise y bat. La beauté est ici intérieure et prend des visages précis, venus surtout du sous-continent indien.

Dans la grande Singh Plaza, un centre commercial à l'angle d'Airport Road et de Derry Road, tous les commerces sans exception sont d'origine étrangère. Les restaurants principaux servent de la cuisine *hakka-indian* chinoise.

Ce sont des plats des Chinois de l'ethnie *hakka* qui ont quitté la persécution en Inde, apportant au Canada une cuisine fortement influencée par les cuissons et les épices indiennes. Ce type de cuisine est difficile à trouver hors de Toronto; c'est donc une forme de spécialité régionale!

À la Singh Plaza, un restaurant indien est un aimant par ses couleurs, sa luminosité,

son comptoir de friandises et ses employés charmants. C'est le Standard Sweets & Snacks. On peut en tout temps s'y régaler de saveurs robustes et d'agréables textures avec un thali végétarien pour 6,99\$, ou faire des expériences copieuses plus coûteuses, mais toujours moins chères qu'au centre de Toronto.

Tout le long de l'Airport Road, les commerçants sont d'une simplicité et d'une gentillesse désarmantes. On dirait qu'ils arrivent tout droit d'une campagne indienne baignée de soleil, alors qu'ils travaillent dans un environnement gris et urbain au possible.

Des terrains pas chers

« Dans les années 1970, les terrains près de l'aéroport ne coûtaient pas cher; c'est pourquoi beaucoup d'Indiens, de Pakistanais et de Sri-Lankais s'y sont établis, note Munir Abdulla, concierge de l'hôtel Westin Toronto Airport. La deuxième génération, plus prospère, s'est ensuite concentrée à Brampton et dans certains secteurs résidentiels de Mississauga. »

À Toronto, qui dit Little India pense au secteur de la rue Gerrard, à l'est du centre-

ville. Mais la zone de l'Airport Road est moins touristique et clinquante, donc plus authentique.

Le « centre de congrès des pauvres »

Juste au sud de Derry Road, l'International Centre est en quelque sorte le « centre de congrès des pauvres », avec ses foires commerciales plus obscures et ses propositions moins chères que celles du Metro Toronto Convention Center du centre-ville.

Quelques centaines de mètres plus au sud, un Tim Hortons ne paie pas de mine. L'été, il devient toutefois le quartier général de familles indiennes et pakistanaïses qui s'accrochent aux clôtures de l'aéroport pour observer les départs et arrivées.

Il est vrai qu'on voit bien les avions tout le long de l'Airport Road, mais on les voit d'encore plus près sur Derry Road, à l'angle de Cattrick Street, à moins d'un kilomètre à l'ouest d'Airport Road.

Juste à côté du Tim Hortons, l'Airport Gate Steak & Grill sert des hamburgers énormes aux noms évocateurs. Le Canadian propose une épaisse tranche de bacon

de dos en plus de la boulette habituelle. Le Twin Engines fait un clin d'œil à l'aviation avec ses deux grosses boulettes de bœuf haché.

Dans les deux cas, on parle ici de sandwiches qui, avec des frites et une boisson sucrée, fournissent assez d'énergie pour faire décoller un être humain pendant un bon bout de temps.

Les travailleurs de l'aéroport

Manifestement, les menus sont conçus pour les gens, surtout des hommes, qui travaillent à l'aéroport. Les portions sont énormes et les viandes grillées sont à l'honneur.

À quelque 300 mètres au sud du resto Airport Gate, le restaurant grec Zets est la meilleure adresse du secteur. « Ici, tout est remarquablement bon, c'est pourquoi nous sommes prêts à attendre », dit un couple au milieu d'une file d'attente d'environ 20 mètres, un dimanche soir. Ils pourraient y partager une assiette, tant les portions sont gargantuesques.

Munir Abdulla confirme que Zets vaut le déplacement: « Certains clients viennent de loin pour manger là,



BENOIT LEGAULT

À la Singh Plaza, le restaurant indien Standard Sweets & Snacks est une attraction par ses couleurs et son comptoir de friandises.

c'est l'institution de l'Airport Road, mais les clients sont pour la plupart des habitués qui habitent tout près, dans les secteurs résidentiels qui se développent au nord-est de Pearson International. »

Chez Zets, les steaks grillés au charbon de bois sont alléchants, mais M. Munir juge que les souvlakis et les gargantuesques petits-déjeuners, servis en tout temps, sont ses véritables spécialités.

En fait, Zets est toujours ouvert, comme plusieurs des commerces de la section de sept kilomètres d'Airport Road qui longe l'aéroport en direction nord-ouest, de l'autoroute 427 à Derry Road.

La clientèle d'Airport Road

ne dort jamais et elle va en bonne partie s'envoler vers les États-Unis, c'est pourquoi le guichet automatique de la Banque CIBC, près du Tim Hortons, distribue au choix des dollars canadiens ou américains.

L'Airport Road et ses charmes exotiques ne sont mentionnés dans aucun guide de voyage. L'artère ne fait même pas partie des nombreux secteurs cosmopolites promus intensément par Tourism Toronto. Pourtant, j'y ai passé un week-end exotique et dépay sant à l'explorer, sans même me rendre à l'aéroport Pearson...

Collaborateur
Le Devoir

BON VOYAGE

VOYAGES D'UNE VIE
Travel of a Lifetime inc.

ITALIE

À partir de **1 480\$**

Circuit Venise et la Vénétie
03 et 17 septembre, 1^{er} octobre 2017
Guidé en français * départs garantis
8 jours / 7 nuits

ITALIE

À partir de **1 725\$**

Circuit Les Lacs Italiens
03 et 24 septembre 2017
Guidé en français * départs garantis
8 jours / 7 nuits

Prix par personne / base double
Inclus : hébergement, visites, pension complète
Non-inclus : vols internationaux - Frais OPC

Voyages d'une Vie
2055, rue Peel, suite 525
Montréal (QC) H3A 1V4
Tél. : 514-844-0840 ou 1-866-713-4439

Prix en vigueur jusqu'au 31 août 2017
info@legroupevip.com | www.legroupevip.com

détenteur d'un permis du Québec

Sortez de l'ordinaire
ET LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE!

Beltour vous amène ailleurs.

FÊTE DU TRAVAIL ET DE L'ACTION DE GRÂCE
Les sièges partent vite!

	NEW YORK à partir de 225 \$*	BOSTON à partir de 265 \$*
Fête du Travail, départs	1 ^{er} et 2 septembre	1 ^{er} septembre
Action de Grâce, départs	6 et 7 octobre	6 et 7 octobre

Consultez notre site Internet ou appelez-nous pour connaître toutes les dates de départ ainsi que nos autres destinations nord-américaines.

Inclus : autocar grand tourisme, hôtel 3,5 étoiles ou plus, petits déjeuners, guides accompagnateurs francophones.

514 336-0033 ou 1 866 235-8687 | beltour.ca

* Par personne. Chambre d'hôtel en occupation quadruple. Toutes taxes incluses. Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyage FICAV de 1 \$ par tranche de 1 000 \$ en sus. Prix valide pour tous les départs en 2017. Permis du Québec (702378).

Voyages Symone Brouty
1 800 650-0424 www.voyagesbrouty.com

CIRCUITS EXCEPTIONNELS, tous accompagnés avec soin et personnalisés
GRAND AVANTAGE ET VALEUR AJOUTÉE :
on couche à l'INTÉRIEUR DES VILLES dans des hôtels soigneusement sélectionnés.
LES ENTRÉES ET VISITES SONT INCLUSES.
C'est la force de nos circuits ! **PAS DE MAUVAISES SURPRISES ! Petit groupe !**

DÉPARTS SEPT. & NOV. 2017 – DERNIÈRES PLACES DISPONIBLES

Les Perles des Balkans – 22 jrs Croatie – Monténégro – Bosnie – Serbie Départ garantie 15 sept. 2017 (3 places) ANNULATION BON PRIX	Grand Tour Portugal et Madère – 22 jrs Départ garantie 25 sept. 2017 (4 places) ANNULATION BON PRIX
L'Inde des Grands Empires – 29 jrs Départ garantie 2 nov. 2017 (4 places)	Europe de l'Est et Centrale – 24 jrs Départ garantie 10 sept. 2017 (2 places)
Espagne et Portugal – 25 jrs Départ garantie 22 sept. 2017 (4 places) ANNULATION BON PRIX	La Grèce et ses îles – 22 jrs Départ garantie 15 sept. 2017 (2 places)

Permis du Québec

Voyages solidaires

Expérience d'immersion interculturelle

proposée **aux personnes de 50 ans et plus** avec hébergement dans une famille et bénévolat

Dharamsala (Inde), Madagascar, Pérou, Sénégal et Vietnam.

Séjour de 7 semaines
COÛT : de 5 195 \$ à 6 225 \$ (formule « tout inclus »)

Pour assister à une séance d'information, téléphonez au **514 325-0150, poste 2039**
<http://voyagessolidaires.collegemv.qc.ca>

Cégep Marie-Victorin
Savoir inventer demain

Éléphant

Le JAPON
Circuit aux couleurs d'automne

Accompagné et guidé par Dino Riccio, spécialiste du Japon

Du 8 au 25 novembre 2017
DÉPART GARANTI

Itinéraire exclusif et créatif proposant une véritable incursion dans la culture nippone !

TOUS LES DÉTAILS ET VIDÉO DE CE PROGRAMME:
WWW.LOUISEDROUIN.COM 1 888 475-9992

ÉLUE
Meilleure agence spécialisée au Québec

VOYAGE Louise Drouin

Voyages CÔTE
Coopérative de solidarité en tourisme équitable

Découvrez la Côte-Nord avec le Bella Desgagnés

forfaits découvertes, croisières fluviales, excursions, hébergement. Réservez tôt!
1 877 573-2678
1 418 465-2002
info@voyagescoste.ca

22, de l'Église, Rivière-au-Tonnerre QC G0G 2L0 • 418 465-2002

INFORMATION ET RÉSERVATIONS :
info@voyagescoste.ca • 1 877 573-2678

www.voyagescoste.ca

LES GRANDS PRIX
du tourisme responsable 2012

LES GRANDS PRIX
du tourisme responsable 2012

INDE
DÉPARTS DE GROUPES
2018

Sud de l'Inde Enchanteur
Du 16 janvier au 31 janvier 2018
RÉSERVEZ-TÔT
RABAIS DE 200\$ PAR COUPLE
3 899\$* par personne en occupation double
Réservation avant le 31 août 2017
*Tarifs paiement par chèque

Merveilles de l'Inde du Nord & du Rajasthan
Du 30 janvier au 20 février 2018
RÉSERVEZ-TÔT
RABAIS DE 200\$ PAR COUPLE
4 599\$* par personne en occupation double
Réservation avant le 31 août 2017 *Tarifs paiement par chèque

LES PLUS DU GROUPE VIP :
Accompagnateur de Montréal. Petit groupe, maximum 17 personnes. Guide accompagnateur francophone
Vol au départ de Montréal avec Swiss International Airlines. Tous les repas inclus.
Hébergement hôtels catégorie 3*- 4*- 5*

LE GROUPE V.I.P.

Courriel : angie@legroupevip.com
Tél. : 514.844.3616 ou 1 877.887.7843 sans frais
Adresse : 2055 rue Peel, Suite 525, Montréal (QC).

LEGROUPEVIP.COM
permis du Québec

POUR ANNONCER
DANS CE REGROUPEMENT,
COMMUNIQUEZ AVEC
EVELYNE DE VARENNES
AU 514 985-3454
ou edevarennas@ledevoir.com

PLAISIRS

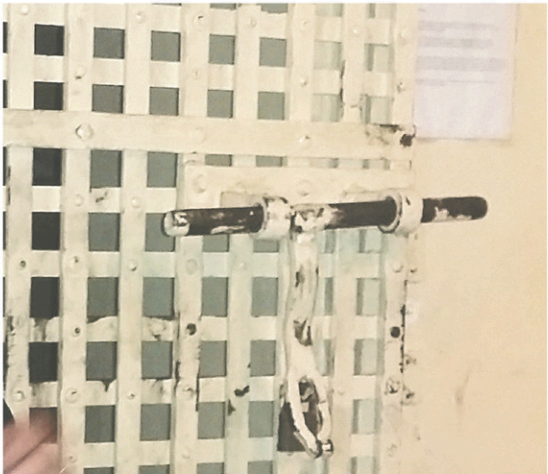
HISTOIRE

Le «trou», un minuscule espace voûté au sol en terre battue, saturé d'humidité, est plongé dans le noir total. Le malheureux candidat y sera enfermé pendant cinq jours sans possibilité de sortir, jusqu'à en perdre toute notion du temps (et la raison?). Aussi, on lui servira ses repas à différentes heures, pour le désorienter un peu plus.

24 HEURES À TROIS-RIVIÈRES

Matricule 95428, en prison!

La visite du vieil établissement carcéral révèle les pénibles conditions de détention qui y ont sévi pendant plus d'un siècle et demi



DIANE PRÉCOURT LE DEVOIR

Pendant 164 ans, on y a pratiqué les conditions de détention réputées parmi les plus difficiles en Amérique du Nord. La Vieille Prison de Trois-Rivières, construite au début du XIX^e siècle, fut l'établissement de détention le plus longtemps en fonction au Canada. Visite des lieux en compagnie de Thomas, un ex-détenu. Une incursion troublante dans des installations qui, malgré une extrême désuétude, n'ont jamais connu de modifications dignes de ce nom... jusqu'à la fermeture en 1986!

DIANE PRÉCOURT
à Trois-Rivières

Dès les premiers pas dans l'ancienne prison trifluvienne, surtout par une journée de grande chaleur, on sent la vétusté des lieux et l'odeur qui suinte des murs. Dans l'une des cellules, restées pratiquement inchangées pendant toutes ces décennies, Thomas raconte avec émotion les traitements réservés aux prisonniers au fil des ans, y compris son séjour au «trou», à tout juste 20 ans.

Ce cachot, un minuscule espace voûté au sol en terre battue, saturé d'humidité, est plongé dans le noir total. Le candidat au «trou» y sera enfermé pendant cinq jours sans possibilité de sortir, jusqu'à en perdre toute notion du temps (et la raison?). Et comme si ce n'était pas suffisant, on lui servira ses repas à différentes heures de la journée, histoire de le désorienter encore un peu plus, explique Thomas.

«Un détenu au trou particulièrement aimable avec un gardien pourra éventuellement obtenir une cigarette. Le briquet pour l'allumer servira peut-être aussi à "brûler" au mur un nom ou un message.»

Les prisonniers y seront enchaînés, comme au Moyen Âge: il fallait bien les empêcher de creuser un tunnel pour s'enfuir... Une pratique en vigueur jusqu'au début des années 1970. Puis, au fil des années, sept pendaïsons y seront exécutées, par défenestration, pour des crimes graves comme des meurtres, la dernière ayant eu lieu en 1934.

Mais au XIX^e siècle, les peines y sont purgées surtout pour des délits mineurs: vagabondage, vol, ivresse, atteinte à la morale ou à l'ordre public, désertion. Ce qui n'empêchera pas



GL PHOTOGRAPHE

La plupart des sections de la Vieille Prison de Trois-Rivières sont restées intactes depuis son ouverture en 1822.

la surpopulation. En 1911, le lieu d'incarcération conçu pour une quarantaine de détenus en accueillera une centaine, puis ils seront plus de 130 en 1986, résume notre guide.

La nuit, confinés dans leur cellule, les prisonniers feront encore, jusque dans les années 80, leurs besoins dans des seaux communs. Avec les odeurs qu'on imagine aisément. D'autant plus qu'on entassait jusqu'à six personnes dans les cellules qui faisaient à peine trois mètres sur trois. Les chaudières nauséabondes étaient vidées à tour de rôle au petit matin. On rapporte qu'à certains moments, le récipient et son contenu pouvaient servir d'arme...

«Après la période des douches — hebdomadaires —, précise Thomas, ça sentait le savon partout dans la bâtisse puisque tout le monde y passait la même journée.» Lui se lavait tout ha-

billé, histoire de nettoyer du même coup ses vêtements, qu'il laissait sécher sur la peau. Il n'y avait pas de buanderie dans l'établissement.

Tout ça constituera évidemment un foyer rêvé pour les maladies et les infections de toutes sortes. Et ce n'est qu'en 1912 que seront retirées les multiples couches de chaux sur les murs, où se terrent punaises et coquerelles, pour y appliquer de la peinture.

Dans la cellule où nous nous installons avec Thomas, quatre lits superposés — auxquels on pouvait ajouter deux autres matelas par terre au besoin — nous servent de salle d'entrevue. Entourés de ces murs délabrés, témoins de souffrances et d'angoisses parfois jusqu'à la psychose, nous restons figés, assis au bord du «matelas» — d'origine — en écoutant son témoignage. Thomas fait mine de s'étendre sur le

Une vie pénitentiaire

La visite de la Vieille Prison de Trois-Rivières est ouverte au public: l'expérience *En prison!* dure environ une heure et quart, sous la supervision d'un guide (parfois un ex-détenu). On y voit notamment les cellules et les cachots, en plus d'en imaginer les conditions difficiles de détention. L'établissement intégré au Musée québécois de

culture populaire offre même un séjour d'une nuit pour des groupes, moyennant une «caution» de 60\$. On prévient les gens que «la visite n'est pas accessible aux jeunes de moins de 12 ans. Elle comprend, entre autres, les témoignages sur la vie carcérale. Les propos tenus ne sont pas pour les enfants. De plus, la visite des cachots peut être angoissante pour certaines personnes.»

La bâtisse, érigée selon les plans de l'architecte François Baillairgé, est classée au patrimoine culturel. Dès 1905, «on reconnaît ironiquement que la prison de Trois-Rivières est le seul monument historique de ce genre au Québec, mais on se plaint du même souffle des mauvaises odeurs des latrines, du mauvais chauffage en hiver, des punaises et des coquerelles».



DIANE PRÉCOURT LE DEVOIR

Nancy Samson, maîtresse chocolatière, dans son atelier-boutique.

En vrac

Depuis 2015, dans une ancienne banque rénovée en conservation patrimoniale, Nancy Samson brasse des affaires en chocolat. Intransigeable sur sa passion pour ce métier artisanal, elle concocte des produits qui ne souffrent d'aucune concession sur la qualité. Et ça se goûte, sur place avec un bon café, ou à emporter. Son atelier tout vitré permet de voir la maîtresse chocolatière à l'œuvre.

@chocolateriesamson sur Facebook

Au restaurant *Angéline*, on trouvera un menu italien comprenant notamment des pâtes fraîches maison, mais aussi une ambiance conviviale et un accueil des plus chaleureux. Une terrasse sur rue et une autre ensoleillée à l'arrière complètent agréablement l'espace intérieur. *angelinerestaurant.com*

Le restaurant *Poire noir* propose un décor avec vue sur le fleuve. On pourrait y aller juste pour son entrée de tartare de bison. Un menu «Amphithéâtre» à prix fixe est spécialement conçu pour ceux qui veulent assister au spectacle *Stone hommage à Plamondon* du *Cirque du Soleil*, présenté jusqu'au 19 août au très bel amphithéâtre de Trois-Rivières longeant le Saint-Laurent. *poirenoir.com, cirquedusoleil.com/fr/stone*

Une petite tournée des boutiques dans la vieille ville permet de dénicher de belles trouvailles.

Renseignements. *tourismetroisrivieres.com*

sien, et s'enfonce littéralement. On n'est pas dans un cinq-étoiles, n'est-ce pas?

Tout au long de ses décennies en fonction, la Vieille Prison de Trois-Rivières a fait l'objet de réclamations de la part des détenus, mais aussi des geôliers et des organismes sociaux, pour mettre fin à l'insalubrité et aux minables conditions de détention qui y avaient cours.

Même Amnesty International s'est investie à quelques reprises pour la cause. Mais d'une promesse électorale à l'autre, ces revendications sont étrangement restées lettre morte malgré le piètre état d'insalubrité des lieux, connu de tous.

Une prison qui fut érigée en véritable forteresse. L'une des raisons pour lesquelles le projet de sa démolition fut plus tard abandonné!

Heureusement, puisqu'on peut aujourd'hui pénétrer dans ce témoin concret de l'histoire, un repaire de détenus où les pièces transpirent encore la tristesse et la douleur.

Ah oui, notre matricule: 95428.

Le Devoir

Les touristes sur les traces de *Despacito* dans les quartiers pauvres de Porto Rico

LEILA MACOR
à San Juan

«Les gringos arrivent!» Depuis le succès de la pièce *Despacito*, les touristes ne cessent de défiler dans le quartier populaire de La Perla, à San Juan, sur l'île de Porto Rico, où a été tourné le clip de Luis Fonsi et Daddy Yankee, vu près de trois milliards de fois.

Mais avant la sortie de cette chanson reggaeton au succès planétaire, les étrangers ne se pressaient pas pour s'aventurer dans le quartier bariolé à la mauvaise réputation, où de petites maisons bleues ou jaunes font face à la mer.

Maintenant, à peine arrivés, ils demandent: «*Despacito?*» Les locaux leur montrent alors la direction vers ces rochers devenus si célèbres depuis que Luis Fonsi y a chanté son refrain, ou vers le mur devant lequel a dansé l'ancienne miss Univers, Zuleyka Rivera. Les touristes sont également ravis de découvrir que les joueurs de domino, réunis autour de tables dans la rue, sont bel et bien réels.

«C'est vraiment à cause du clip que je suis venue», explique Jennifer Adams, une institutrice américaine de 28 ans. *J'ai regardé ce clip plein de fois. Je savais où je devais aller, j'ai pris des photos et j'ai essayé de danser.*» Son but est mainte-



RICARDO ARDUENGO AGENCE FRANCE-PRESSE

Une femme prend des photos de ses deux petites filles dans le quartier La Perla, où a été tournée la populaire vidéo *Despacito*.

nant d'apprendre les paroles de la pièce, en espagnol, pour pouvoir les chanter dans un karaoké. À côté d'elle, une Suédoise se prend en photo devant les rochers, alors qu'un Marocain se promène le long de ce que les brochures touristiques ont surnommé la «Despacito Coast»

Ce déferlement soudain de fans de *Despacito* contraste avec la pauvreté du quartier, mais n'est qu'une conséquence logique du message mis en avant dans le clip. «Les mots-clés étaient culture, sensualité, danse et couleurs. On

est allés filmer dans un barrio [quartier] où l'on pouvait retrouver tout ça», a expliqué le metteur en scène du clip, Carlos Perez. L'ampleur du succès de cette pièce a certainement plu aux habitants de La Perla, mais ces derniers n'avaient pas attendu Luis Fonsi et Daddy Yankee pour essayer de redorer l'image de leur quartier.

Avant *Despacito*, les résidents de La Perla se battaient bec et ongles pour défendre cette partie du Vieux-San Juan nichée sur les hauteurs d'une péninsule, coincée entre les

rochers et les murailles de la vieille ville. Quelque 1600 personnes habitent dans ce qui est l'un des quartiers les plus pauvres de San Juan, à l'économie majoritairement régie par le trafic de drogues, malgré les efforts — vains — du gouvernement.

Sur le site *Yelp*, plusieurs commentaires recommandaient aux touristes de ne pas se rendre dans ce cadre paradisiaque mais potentiellement dangereux. Depuis, la communauté s'est toutefois organisée: un boulanger communal et deux potagers ont fait leur apparition, et 80 000\$ provenant de donateurs privés ont été réunis pour rénover les maisons.

«Maintenant, vous pouvez venir, il ne va rien vous arriver. Il n'y a pas de monstre ici, personne ne va vous tuer ou vous agresser», avance Yashira Gomez, présidente du conseil communautaire local.

La suite des opérations? Mettre en place une entreprise pour organiser des visites guidées axées sur l'histoire de la ville. En mai, cinq mois après la sortie du clip, les réservations d'hôtel ont augmenté de 9% par rapport à la même période l'année dernière. La hausse des fréquentations pourrait également être due à la fin du virus Zika, qui avait contraint les États-Unis à décréter l'état d'ur-

gence sanitaire à Porto Rico l'année dernière, alors que le tourisme comptait pour 6% du PIB du pays en 2015.

«Tous les éléments sont maintenant en place pour que Porto Rico devienne la destination la plus prisée des voyageurs voulant se rendre dans les Caraïbes», assure José Izquierdo, directeur de la Compagnie de tourisme de Porto Rico, détenu par le gouvernement. L'homme est sûr que le succès de *Despacito* a permis à l'île d'améliorer son image.

Un avis partagé par Marwan Badran, responsable du site *Hotels.com* en Amérique centrale, selon qui les recherches en ligne de chambres d'hôtel ont augmenté de 45% cette année. «On voit souvent des destinations devenir plus prisées après le succès de films ou de séries, ou quand des célébrités s'y marient. C'est pareil à Porto Rico maintenant, *Despacito* est la chanson la plus écoutée de l'histoire du streaming.»

Agence France-Presse



HÉBERGEMENTS EN RÉGION

BONS PLANS / ESCAPADES

VOYAGES PLEIN AIR

VENEZ MARCHER AVEC NOUS!

Marches sur le mont Royal les dimanches matin.
Sorties d'un jour d'avril à octobre.

Voyages : Italie, Grèce, île de Majorque (Espagne), Costa Rica...
Fins de semaine : île aux Lièvres, les Amishs, Charlevoix...

randopleinair.com / 514-252-3330

Pour annoncer dans ce regroupement, communiquez avec
Evelyne De Varennes au 514.985.3454 ou edevarennes@ledevoir.com

PLAISIRS

TOURISME

À cinq heures d'autocar du fort, les grottes de Mogao apparaissent tel un mirage à l'horizon, tandis que souffle une tempête de sable. Le «gars des vues» n'aurait pas mieux planifié la chose! Inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO, Mogao consiste en 500 sanctuaires rupestres.



PHOTOS CAROLYNE PARENT

Dunes sous la lune à Dunhuang



Une marchande de fruits à Wuwei



Le marché de nuit à Dunhuang

En vrac

Le bon moment pour y aller. De mai à octobre.
Un bon ouvrage à lire. Dans les sables du Taklamakan, de Sven Hedin. Ce désert au nom qui claque comme un coup de cravache sur l'échine d'un alezan mongol est situé à l'ouest du désert de Gobi. Hedin, lui, était un explorateur suédois ayant étudié la géographie avec l'inventeur de l'expression «Route de la soie», l'Allemand Ferdinand von Richthofen. Il a été le premier Européen à s'aventurer dans le Taklamakan et, surtout, à en sortir vivant. En 1895, il écrit: «Devant cette majestueuse immensité, plus que jamais je me sens poussé en avant par l'aiguillon de la découverte et par la fantasmagorie de l'inconnu.» Sa soif de découverte lui fera également vivre les affaires de la soie tout court, et c'est ce qu'il raconte dans ce livre captivant.
Le bon guide à parcourir. En Asie, les Lonely Planet sont imbattables, et *Chine* ne fait pas exception. La prochaine édition est prévue pour novembre prochain. On pourra aussi n'acheter que le chapitre numérique portant sur Gansù. lonelyplanet.fr
La bonne soupe aux nouilles de Lanzhou. A déguster aussi à Montréal, chez Nouilles de Lanzhou, dans le quartier chinois, au 1006, boulevard Saint-Laurent).
Renseignements. aircanada.com, pour ses vols directs Montréal-Shanghai, ville de laquelle on peut s'envoler pour Lanzhou; cnto.org
Carolyn Parent était l'invitée d'Air Canada et de l'Office national du tourisme de la Chine.



Au temple de la littérature à Wuwei

CHINE

SUITE DE LA PAGE D 1

Un désert qui fait boom

Zhangye, ville du désert, est vraiment étonnante. Imaginez, justement, une plaine aride dans laquelle toutes les grues du pays semblent avoir migré, et je ne parle pas d'oiseaux. Dans cette immensité, des Dix30 surgissent ça et là. De rutilantes tours las-vegassiennes côtoient des édifices de deux étages et des excroissances de béton non finies. Le tout avoisine un vert «poumon», le National Wetland Park, où l'on vient se mettre au frais. Irréel! Dans les parages de la ville, le parc géologique de Danxia est une autre surprise. Sur quelque 500 kilomètres carrés, des collines aux couleurs des minéraux qu'elles renfer-

ment créent un paysage rayé blanc, jaune, rouge et ocre. Au site voisin de Binggou Danxia, ce sont plutôt de grandes «orgues» de grès mauve qui s'élancent vers le ciel. Shawna Park, une agente de voyages de Toronto faisant partie de notre groupe, est ravie car le mois prochain, 22 de ses clients, des artistes-peintres et sculpteurs, se rendront dans le Gansù. «Ils cherchent des paysages inspirants, en voici!», s'exclame-t-elle. Trois heures de bus et d'un panorama beige-grenailles-de-pierre plus tard et nous voilà à Jiayuguan. Son fort imposant érigé sous les Ming, à proximité d'un massif aux pics enneigés, marquait la fin de la Grande Muraille, la frontière occidentale de la Chine impériale et la fin du monde civilisé. Aussi, tous les marchands y transitaient afin d'obtenir le visa leur permettant de fran-



Le chameau, «paquebot du désert»

Une Chine autre

Si vous n'avez jamais séjourné dans l'Empire du Milieu, sans doute aurez-vous envie de visiter Pékin avant le Gansù. Normal. Autrement, allez-y: c'est une Chine autre. «Cette région est différente du reste du pays à tous les points de vue», assure Tony Du, un agent de voyage établi à Shanghai et natif de Lanzhou, la capitale provinciale. «Notre façon de vivre est plus proche de celle du Moyen-Orient que de la Chine, poursuit l'employé de Rewards Travel China. Nous sommes plus bouddhistes que confucianistes ou taoïstes. Nous mangeons du bœuf, mais aussi de l'agneau; nous buvons du thé noir et non du thé vert. Nous nous habillons de blanc, de noir et de vert pour nous confondre à notre environnement. Et nous avons nos propres dialectes.» Et puis, 8% de la population étant de confession musulmane, on aperçoit des mosquées dans le Gansù. Enfin, l'industrie du tourisme s'y développant depuis tout au plus une décennie, il faut voir la tête — sympathique — que fait le restaurateur quand on entre chez lui pour commander une soupe en pointant la photo scotchée au mur... Quant à savoir si la région convient à tous ou d'abord aux voyageurs d'ascendance asiatique, Shawna Park, une agente de voyages établie à Toronto, est d'avis qu'elle est pour tous: «Elle est juste plus exotique pour vous!»

chir cette «passe imprenable sous le ciel».

En pâmoison à Mogao

Sur la Route ne voyageaient pas seulement des marchandises, mais aussi des idées. C'est d'ailleurs par elle que le bouddhisme, né en Inde, arriva en Chine.

À cinq heures d'autocar du fort, les grottes de Mogao apparaissent tel un mirage à l'horizon, tandis que souffle une tempête de sable. Le gars des vues n'aurait pas mieux planifié la chose! Inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO, Mogao consiste en 500 sanctuaires ru-

pestres, chacun ayant été financé par une famille fortunée de Dunhuang, le carrefour stratégique situé tout au bout du corridor du Hexi. «La première grotte date de l'an 366; la dernière fut creusée 1000 ans plus tard, explique la guide. Et comme seuls quelques lettrés pouvaient lire les soutras, les familles engageaient des artistes-peintres et des calligraphes pour les interpréter.» Le résultat est fabuleux! Le roc est tatoué de fresques qui mettent en scène des nomades aux pantalons bouffants d'un beau bleu lapis-lazuli afghan, des sages en tunique tang et des Bouddhas aux yeux bridés. Ces magnifiques «chapelles» accueillaient notamment les caravaniers qui venaient y prier afin que leur périple soit fructueux. Tout aussi déconcertante est Dunhuang, dont une des artères principales débouche directement sur les dunes aux sables chantants des confins du désert de Gobi. Nous voilà dans l'oasis où les marchands de l'Ouest pouvaient enfin trouver refuge et échanger leurs chameaux. «La soie destinée à Rome y transitait, et du thé, des peaux de lézard, des pierres semi-précieuses, des couteaux et les fameux blood sweat horses y étaient négociés», raconte Tony Du. Les dunes sont vertigineuses. La présence de loueurs de chameaux, de luges des sables et de 4 X 4 ne donne pas moins le tournis. C'est franchement le cirque touristique. Pour goûter au désert, il me faut impérativement atteindre une des crêtes. Je prends donc mon courage à deux mains et gravis une dune. Au sommet, l'océan de sable est époustouflant. La nuit tombe. Il me semble bien entendre «Cathay!», mais non, c'est juste le sable qui rugit, soulevé par le vent. Et du coup, j'ai tellement soif...

Collaboratrice
Le Devoir

PLAISIRS

SAVEURS

« Notre définition du circuit court, c'est de n'avoir aucun intermédiaire entre le producteur et le client, à part nous. Ou alors, il peut y avoir un intermédiaire en plus, mais celui-ci doit fournir un certain pourcentage de la valeur ajoutée du produit. »



PHOTOS SOPHIE SURANITI

La question de savoir d'où proviennent les aliments est devenue une préoccupation importante. L'idée du « circuit court » est de fournir le plus d'informations possible aux consommateurs.

La formule réinterprétée du supermarché

Un exemple français de « circuit court » en périphérie lilloise, bastion de la grande distribution

SOPHIE SURANITI



Dans les allées du supermarché O'tera du Sart à Villeneuve-d'Ascq, dans le nord de la France, je déambule, tout sourire, en contemplant les portraits grand format de fermiers locaux. La nouvelle récolte d'ail fumé d'Olivier Drubay vient justement d'arriver. Sur le présentoir, une affichette informe que ce producteur partenaire touchera plus de la moitié du prix de vente pour cette tresse. Grâce au circuit court.

L'enseigne O'tera a vu le jour en 2006. Son fondateur, Matthieu Leclercq, s'est inspiré du modèle coopératif américain où des agriculteurs se regroupent pour vendre directement aux consommateurs. Mais cette fois, c'est un privé, issu d'une lignée familiale bien connue de la grande distribution française, qui réinterprète la formule en affichant notamment la part qui revient au producteur et celle que prend le magasin.

« L'objectif est de proposer des produits frais accessibles à tous, de transposer un peu de rural dans l'urbain », dit Pauline Janson, chef de rayon boucherie-traiteur-poisson. L'idée, c'est aussi de proposer un produit pour un besoin. Afin que les producteurs retenus n'entrent pas en concurrence les uns avec les autres. Le choix se veut donc volontairement restreint.

Pas de suremballage ni de multiportionnage. Les tranches de jambon, nature ou

fumé, se vendent par quatre. Les yogourts s'achètent à l'unité. Le pain peut être tranché (une machine est mise à la disposition des clients). Quant à la provenance de chaque produit, on la souhaite la plus proche possible des consommateurs. Sachant tout de même qu'une banane restera toujours un fruit ayant parcouru des milliers de kilomètres et que le magasin en proposera tant que les clients en réclameront.

Un seul intermédiaire

Citrons, oranges, saumon fumé... On ne fait pas toujours les raccourcis kilométriques que l'on voudrait dans la philosophie du court! Même si chaque magasin — quatre actuellement — choisit les producteurs locaux avec lesquels il fait affaire. Certains volumes de production de fermes alentours s'avèrent insuffisants par rapport à la demande du supermarché. Quant au système européen d'appellations réservées, il fait en sorte que certains produits ne peuvent tout simplement pas s'afficher tout court.

Une appellation d'origine contrôlée reste une AOC où qu'elle soit vendue. « Ce qui fait beaucoup varier l'achalandage en circuit court est le secteur des fruits et légumes. L'été, on atteint les 70 %, voire un peu plus, grâce aux produits maraîchers cultivés dans la région », explique Pauline. Sinon, la moyenne annuelle tourne autour de 50 %.

« Notre définition du circuit court, c'est de n'avoir aucun intermédiaire entre le producteur et le client, à part nous. Ou alors, il peut y avoir un intermédiaire en plus, mais celui-ci doit fournir un certain pourcentage de la valeur ajoutée du produit. Par exemple, mon pro-

ducteur de porcs peut se fournir auprès d'un autre éleveur si nécessaire. Mais la découpe et la transformation de ces bêtes doivent toujours se faire chez lui. » Chez monsieur Machin. A la ferme de.

C'est le nerf de la guerre que se livre ce type de supermarchés nouveau genre : la traçabilité des produits. Le « d'où ça vient ? », après le « ce que je mange doit être bon », est en effet devenu une préoccupation majeure. Côté clients, et donc côté (re)vendeurs. Pour y répondre, l'enseigne demande à ses partenaires fournisseurs de maîtriser toute leur chaîne informationnelle. Et encore plus lorsque des synergies se mettent en place. Ce qui se fait de plus en plus, notamment pour l'offre traiteur du magasin.

L'origine sur l'étiquette

Car on a beau être un client pro-circuits courts, on ne cuisine pas forcément plus... Par exemple, les brochettes de bœuf avec la viande du producteur X, les champignons du producteur Y ou les courgettes du producteur Z. Pour Pauline, il s'agit donc de faire travailler ensemble certains partenaires en s'assurant que l'origine de chaque produit entrant dans la composition d'un plat offert figure bien, et au complet, sur l'étiquette. « C'est véritablement une mutation pour nos fournisseurs. Ils savent que ce lot provient de tel producteur, mais ils ne l'ont jamais informatisé. Cela leur demande beaucoup de logistique », explique la jeune chef de rayon.

Il faut être capable d'établir une traçabilité totale, sans oublier une information ni en donner une qui soit erronée. « Il faut pousser à un niveau plus exigeant, obtenir plus de transparence », confie Pauline. D'autant plus que la concurrence pousse elle aussi.

Avec le concept de circuit court, le supermarché revoit au complet sa copie. Notamment cette notion de saisonnalité et la relation avec les producteurs, qu'il avait complètement reléguées aux oubliettes. Il agit comme un relais fermier, il crée un lien et va même jusqu'à soutenir ses fournisseurs quant au développement de gammes de produits. Super!

Mais dans ce système, je me demande comment s'y retrouve un modèle d'agriculture paysanne basé sur la diversification. Cela n'encourage-t-il pas à faire du monoproduit? Du monoproduit qui permettra, en raison des volumes prévisionnels, de tirer les prix vers le bas au moment de la négociation? De plus, on élimine les intermédiaires, mais on demande aux producteurs d'en faire davantage : découpe, transformation, emballage, étiquetage... N'est-ce pas leur en demander beaucoup?

Repérages

En France, un tournant s'opère dans la grande distribution depuis quelques années. Elle se recentre sur l'alimentaire, chose qu'elle avait délaissée en vendant de tout... un peu trop de tout parfois! A l'heure actuelle, trois grands axes se développent : la filière biologique, avec la création de marques maison ou d'enseignes (c'est fou, le nombre de nouveaux magasins spécialisés dans le biologique); l'agriculture urbaine, avec notamment l'installation de potagers sur les toits; et le circuit court, où une enseigne fait directement affaire avec les producteurs. Mais on retrouve ce phénomène ailleurs qu'en France. Au Québec, l'IGA de la famille

Duchemin, dans l'arrondissement de Saint-Laurent à Montréal, vient d'inaugurer son immense toit potager biologique. Des villes comme Berlin ou Rio de Janeiro ont vu ces derniers temps des concepts de culture fleurir à l'intérieur de supermarchés. Après s'être emparées des niches bio et locale, la prochaine étape des grandes enseignes sera peut-être celle où elles encapsuleront du coopératif autour de ces grands axes de développement : le client récupérera en bons d'achat ses heures de bénévolat passées dans les rayons ou sur les toits « verts ». En attendant, ces enseignes revoient la taille de leurs magasins. Beaucoup plus petits, ceux-ci s'insèrent dans les moindres interstices urbains.



Salade de crevettes de Matane style Waldorf

Par Kimberly Lallouz

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

1 tasse de céleri en brunoise
d'un quart de pouce
1 tasse de pommes (Cortland) avec la peau, en brunoise d'un quart de pouce
1 1/4 de tasse de raisins rouges sans pépins coupés en deux
1/3 de tasse d'amandes tranchées et rôties
2 cuillerées à soupe de ciboulette coupée finement
3 cuillerées à soupe d'estragon finement haché
1 livre de crevettes de Matane (décongelées)
Sel et poivre au goût

Vinaigrette

3/4 tasse de mayonnaise (j'utilise de la mayo végétalienne!)
1/4 tasse de yogourt nature
1 cuillerée à soupe de babeurre
1 cuillerée à thé de miel
1/2 cuillerée à thé de moutarde de Dijon
Jus et zeste d'un demi-citron
1 cuillerée à soupe d'estragon haché finement
Sel et poivre au goût

Préparation

Enlever le surplus d'eau des crevettes Matane congelées cuites. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients en ajoutant l'estragon en dernier. Ajouter graduellement de la vinaigrette, puis saler et poivrer au goût. Il restera probablement de la vinaigrette à utiliser une autre fois. Servir dans un bol, sur de la roquette ou dans un pain à guédille. Au choix : c'est une recette polyvalente!

MONSIEUR RESTO-BAR

1102, rue De Bleury
Montréal ☎ 514 861-0000
restobarmonsieur.com



KIMBERLY LALLOUZ

LE COIN VERT



PHOTOS LISE GOBEILLE

Plusieurs pesticides d'origine naturelle sont vendus dans les commerces. Tous sont dotés d'un mode d'emploi qu'il est important de suivre, car certains peuvent comporter des risques.

Faut-il craindre les pesticides naturels ?



LISE GOBEILLE

Heureusement pour nos enfants, pour nous, pour les animaux et pour l'environnement, on ne trouve depuis 2003 que des pesticides peu toxiques sur les tablettes des jardinerie, des Rona et autres magasins vendant des produits pour les plantes. Néanmoins, même s'ils ne contiennent que des ingrédients naturels, certains doivent être utilisés avec précaution ; en fait, même la fabrication de certains produits maison peut être hasardeuse. Pour nous en parler : Pierre-Olivier Duval, agent régional de conformité et application de la loi de Santé Canada.

Y a-t-il des risques associés à l'utilisation de certains pesticides commerciaux d'origine naturelle ?

Comme pour les pesticides de synthèse, il peut y avoir des risques. Par exemple, la terre diatomée, ou Insectigone, est un insecticide couramment vendu pour le contrôle des insectes rampants, tels que les perce-oreilles, les coquerelles, les fourmis...

Ce produit composé de coquillages marins broyés n'a rien de dangereux ; toutefois, cette fine poudre, si elle est respirée lors de l'application, irrite les voies respiratoires. Il y a aussi de plus en plus de produits à base de bactéries et de champignons sur le marché, qu'il est important d'utiliser avec diligence.

Y a-t-il également des risques avec les produits fabriqués à la maison ?

Un produit à base de savon de vaisselle ne comporte aucun risque. Mais la fabrication d'une décoction de rhubarbe, oui, car quand on fait bouillir les feuilles, il se dégage des vapeurs d'acide oxalique. Un acide organique très toxique. Il est donc recommandé de faire la préparation à l'extérieur.

Il y a aussi l'extraction de la pyréthrine des fleurs de chrysanthème avec du kérosène qui, c'est le moins qu'on puisse dire, est plutôt hasardeux. Puis, il y a toujours le risque d'avoir des contenants mal identifiés et que des enfants mettent la main dessus. [La décoction de rhubarbe est utilisée contre les insectes piqueurs-suceurs, comme les araignées microscopiques et les pucerons, et plusieurs insectes à carapace molle, comme les cloportes. Quant à la pyréthrine, elle est effi-



Pierre-Olivier Duval recommande d'utiliser des pesticides en dernier recours seulement.

cace contre tous les insectes, mais attention, elle est toxique pour les poissons.]

Est-ce imprudent d'acheter des pesticides sur Internet ?

Cela comporte des risques, car il s'agit parfois de produits retirés du marché canadien à cause de leur toxicité, ou encore de produits qui ne sont pas homologués au Canada. Or la loi canadienne exige d'acheter seulement des produits homologués par l'Agence canadienne de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA), et ce, même pour les biopesticides.

On a pu voir, notamment sur Kijiji et sur Les Pac, que des gens vendent des produits miracle extrêmement nocifs sans aucun conseil ni indication d'utilisation. Ces produits concentrés et toxiques sont destinés aux agriculteurs.

Quelles seraient vos recommandations générales concernant les pesticides ?

Je recommande de n'employer les pesticides qu'en dernier recours. On doit d'abord avoir de bonnes méthodes culturales. La lutte

intégrée est une bonne pratique à adopter. [La lutte intégrée combine différents moyens, comme de bonnes pratiques culturales, l'utilisation de barrières physiques (ex. le voile) et, en dernier recours, les pesticides.]

On devrait se procurer uniquement la quantité de produit dont on a besoin et ne jamais acheter sur Internet. De plus, il est important de respecter le mode d'emploi ; doubler une dose ne sert absolument à rien. Finalement, il faut bien suivre les recommandations inscrites sur le contenant.

Si un propriétaire utilise les services d'une entreprise pour l'entretien de sa pelouse, comment peut-il s'assurer que celle-ci n'emploie que des pesticides conformes à la réglementation ?

Le propriétaire doit poser les questions suivantes : quels produits seront utilisés et quels sont leurs numéros d'homologation ? Comment seront-ils utilisés ? L'entreprise détient-elle un certificat du ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques ?

Pour compléter sa recherche, on peut aussi télécharger sur son téléphone mobile l'application gratuite « Étiquettes de pesticides » conçue par Santé Canada. On y trouve de nombreuses informations sur les ingrédients et les usages permis. Lors d'une inspection, nous avons surpris des entreprises à utiliser des produits comme le Dursban, interdit depuis 2003, dont l'ingrédient actif est le chlorpyrifos. Les commerces en infraction sont passibles de sanctions administratives et pécuniaires importantes, et chaque année leurs noms sont publiés sur le site de Santé Canada.

Dans la bibliothèque

DÉJOUÉ LES PIÈGES DE LA NATURE

Pascal Hédelin
Illustré par Benjamin Strickler
Éditeur Gulf Stream
2017, 48 pages

Ce livre-jeu est composé de dix planches aux dessins inspirés de la bande dessinée qui permettent de découvrir dix milieux naturels avec leur faune et leur flore. Dans chacune d'elles, l'enfant doit trouver huit pièges et quatre faux pièges. Certains sont faciles à voir, comme la cigogne au cœur de la forêt amazonienne ou le cactus dans l'Arctique, mais plusieurs donneront du fil à retordre même aux parents ! 8 ans et plus.



Au jardin cette semaine

Vos iris de jardin, ou barbus, nommés ainsi parce qu'ils ont des poils sur leurs sépales retombants, n'ont pas eu une fantastique floraison ce printemps ? Peut-être est-il temps de les diviser. Au bout de quelques années, ces iris ont tendance à se dégarnir au centre, et même carrément de moins fleurir. Les diviser n'est pas trop laborieux et encourage la production de fleurs. Après la floraison, les iris tombent dans une sorte de dormance, ce qui correspond aux mois de juillet et d'août, et c'est à cette période qu'on en profite pour les diviser. Pour visualiser la méthode à utiliser, rendez-vous sur le site du Jardin botanique, qui l'explique étape par étape avec des dessins. espacepourlavie.ca/division-des-vivaces Après la récolte des légumes, il est important de ne pas laisser d'espace de sol à nu, qu'il soit grand ou petit, car les indésirables s'y installent rapidement. Profitez-en pour faire des semis de légumes à croissance rapide, pour transplanter des plants ou encore pour semer un engrais vert afin de nourrir le sol !

Formations, visites et ateliers

La dynamique entreprise Les Urbainculteurs de la ville de Québec lance une série de formations, d'ateliers et de visites en agriculture urbaine. Trois journées de formation sont proposées, les 12 août, 9 septembre et 14 octobre, afin de se familiariser ou d'approfondir ses connaissances en agriculture urbaine. Puis, deux visites guidées d'une demi-journée sont organisées pour découvrir leurs surprenantes réalisations, les 11 et 18 août. Pour s'inscrire : urbainculteurs.org

Sanctions pécuniaires au Québec en 2017

Serge Jodoin paysagiste, Pelouse Santé et Entretien Rémi Fortier ont reçu chacun une amende de 8000 \$ pour avoir utilisé deux produits antiparasitaires d'une façon non conforme au mode d'emploi inscrit sur l'étiquette. Mayfair Colony Farms, Les Associés DM Gestion antiparasitaire, Entreprises Demers 4 Saisons, Allaire et Fils, Weedman Lauren-

tides-Lanaudière, Extermination et Fertilisation Poirier, Fertilisation du Nord et Entretien de pelouses Plus ont chacun reçu une amende de 4000 \$ pour avoir utilisé un produit antiparasitaire d'une façon non conforme au mode d'emploi inscrit sur l'étiquette. Finalement, François Girard a reçu une amende de 12 000 \$ pour avoir distribué sur Internet des produits antiparasitaires non homologués au Canada. Source : Santé Canada canada.ca/fr/sante-canada