

## Marcel Leboeuf

Un homme passionné  
et engagé!

Découvrir l'argousier,  
la petite orange nordique

Les dindons  
sauvages  
envahissent  
le Québec!

De la terre...  
à la bière!  
L'étape du maltage

POUR LES PASSIONNÉS PAR

# DES PASSIONNÉS

QUAD - MOTO - BATEAU - MOTONEIGE - VR



Du nouveau contenu  
toutes les semaines



Des reportages vidéo exclusifs



Des actualités VL



Un forum dédié aux passionnés



Et bien plus!

LE TOUT **GRATUITEMENT** SUR ZONE TOUT TERRAIN!

PARTENAIRES



## La vie trouve toujours son chemin

Quand j'étais petite, j'étais fascinée par les fleurs qui poussaient au travers des fissures de l'asphalte. Ma mère m'avait alors confié que c'était la preuve hors de tout doute que la vie trouvait toujours son chemin vers la lumière. Elle m'a demandé de ne jamais l'oublier. J'y repense souvent. C'est comme un ancrage pour moi lors de moments plus difficiles et la nature est un peu devenue ma boussole. Je crois que c'est à cet instant précis que je suis tombée en amour avec celle-ci et que je me suis mise à rêver d'habiter un jour à la campagne.

Pour moi, vivre entourée de verdure, près d'un bois, d'une rivière, d'un lac, de champs à perte de vue, cultiver ses légumes, ses fruits..., cela signifiait être aux premières loges pour voir la vie se déployer et répondre enfin à toutes ces questions existentielles qui me trottaient dans la tête depuis mon enfance... comprendre enfin le sens de la vie, le sens de ma vie, mon rôle sur cette terre.

À me rapprocher de la nature, à l'observer, à l'écouter, j'ai compris qu'il n'y avait rien à comprendre, rien à faire... il n'y avait qu'à être. Une fleur ne se demande pas si elle est plus belle que sa voisine, si elle sent bon, ce qu'elle doit faire pour être plus belle encore, plus forte, plus solide... elle pousse tout simplement, elle suit le soleil. Et elle s'adapte aux éléments indispensables à la vie. Il se peut que parfois, lors de grands vents ou de sécheresse, elle se trouve un peu amochée, qu'elle se flétrisse un peu... il se peut même qu'elle en meure. La vie c'est aussi ça, l'impermanence. Rien ne dure. Tout passe. La vie se renouvelle. Voilà toute l'importance de vivre avec un grand V. D'arrêter de s'enfermer dans les fleurs du tapis comme disait ma mère!

Cher(ère)s fidèles lecteurs et lectrices, nous voyons doucement, tranquillement poindre la lumière au bout de cette pandémie. Ne baissons pas les bras, serrons-nous plutôt les coudes, et bientôt, très bientôt, nous pourrons nous voir, nous toucher avec la certitude au cœur que peu importe la tempête, la vie trouvera toujours son chemin!

En attendant, notre équipe vous a préparé une édition des plus divertissantes et enrichissantes. Tournez vite cette page et partez à la découverte de la belle région de Chaudière-Appalaches, de Marcel Leboeuf, acteur, conférencier mais aussi vigneron et acériculteur, de la culture de l'argousier, ce petit fruit rempli de vitamine C et plus encore. Vous y trouverez assurément de quoi vous planifier un été festif et lumineux!

Bon été!  
Renée Langlois



© Annie Martel

# Sommaire

VOL. 10 NO. 3

## **Mot de la rédactrice**

3 La vie trouve toujours son chemin

7 **Ruralités**

## **Suggestions de lecture**

11 Livres à consulter sans modération

## **La vie à la campagne vue par...**

16 Le curieux destin de  
Marcel Leboeuf!

33 **Retour à la terre**

89 **Nos régions en photos**



© Guillaume Lapierre, Ninja Média



© hIne Bergeron

### **Produire**

- 36 Malterie Caux-Laflamme  
De la terre... à la bière!

### **Informer**

- 44 Attention, les dindes sauvages  
nous envahissent!

### **Cultiver**

- 68 La culture de l'argousier,  
la petite orange nordique

### **Découvrir**

- 53 L'Île aux Grues et  
les îles avoisinantes...  
tout simplement grandiose!
- 78 Coups de coeur en  
Chaudière-Appalaches




© Renée Langlois

Service à la clientèle : Pour toutes questions concernant votre abonnement, veuillez contacter notre service aux abonnés : [info@editionsjeanrobert.com](mailto:info@editionsjeanrobert.com)

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Président et éditeur      | Jean Paré<br><a href="mailto:jpare@editionsjeanrobert.com">jpare@editionsjeanrobert.com</a>              |
| Directrice de publication | Renée Langlois<br><a href="mailto:rlanglois@editionsjeanrobert.com">rlanglois@editionsjeanrobert.com</a> |
| Rédactrice en chef        | Renée Langlois<br><a href="mailto:rlanglois@editionsjeanrobert.com">rlanglois@editionsjeanrobert.com</a> |
| Collaborateurs            | Joani Hotte-Jean<br>Hugo Bourdelais<br>Annie Martel<br>Zabel Bourbeau<br>Myrienne Patoine                |
| Conception artistique     | Marie-Claude Dubé  |
| Infographie               | Sandra Davidson  |
| Correction-révision       | Denis Dionne   |
| Représentant des ventes   | Jean Paré<br><a href="mailto:jpare@editionsjeanrobert.com">jpare@editionsjeanrobert.com</a>              |

**Exclusivité:** Toute reproduction intégrale ou partielle du contenu éditorial de *Vivre à la campagne* est formellement interdite sans l'autorisation de l'éditeur.

Le magazine numérique *Vivre à la campagne* est publié quatre fois par année par [Les Éditions Jean Robert Inc.](#)  
300, rue George-VI, Terrebonne (Québec) J6Y 1N9  
[www.editionsjeanrobert.com](http://www.editionsjeanrobert.com)

 **Éditions  
Jean Robert**

Dépôt légal  
Bibliothèque et Archives nationales  
du Québec  
Bibliothèque et Archives Canada  
ISSN 1923-1539

Photo en couverture : © Joani Hotte-Jean

Vous souhaitez  
annoncer dans  
le magazine  
Vivre à la  
campagne ?

Contactez :

Jean Paré  
[jpare@editionsjeanrobert.com](mailto:jpare@editionsjeanrobert.com)

La pandémie a plus que jamais fait ressortir l'importance de consommer local pour la santé, l'environnement et l'économie locale. Voici une liste de quelques ressources pour vous soutenir dans cette voie. Encourager les producteurs locaux de notre région est un choix sensé et gagnant pour tout le monde!

<https://mangeonslocal.upa.qc.ca>

Ce site permet de repérer sur le territoire québécois les fermes qui font de la vente directe et de créer son propre circuit d'approvisionnement dans sa région. Il favorise aussi le tourisme agroalimentaire.



<https://www.lepanierbleu.ca>

Vous trouverez sur ce site un répertoire de près de 1000 producteurs locaux chez qui vous pourrez acheter directement ou vous faire livrer sans contact.

<https://www.fermierdefamille.org>

Ce site internet vous propose un réseau solidaire de fermes maraichères certifiées biologiques, ou en voie de l'être, qui offre un circuit court de mise en marché.



<https://saison.terroiretsaveurs.com>

et leur blogue <https://www.terroiretsaveurs.com>

Ce site et ce blogue vous offrent une liste des producteurs et artisans locaux ainsi que du terroir. Vous y trouverez également des informations diversifiées sur le sujet, des adresses gourmandes, des bonnes tables, des recettes, etc.

<https://mangezquebec.com>

Un site internet à consulter pour en apprendre davantage sur les producteurs maraichers du Québec, sur les produits locaux et les arrivages, sur les marchés publics des différentes régions, etc. Vous y trouverez un répertoire de recettes à cuisiner à partir de nos légumes et de nos fruits québécois. Également, des infos utiles, des trucs et astuces sur la conservation, la cuisson et la santé.



<https://ampq.ca> et  
<https://facebook.com/marchespublicsqc>

Évidemment, il ne faut pas oublier tous les marchés publics qui se tiendront dans la grande majorité des régions du Québec. Quelle belle occasion de rencontrer ses producteurs locaux, d'encourager son économie locale, dans une ambiance chaleureuse et festive.



À ne pas manquer, la 13<sup>e</sup> édition de la Semaine québécoise des marchés publics qui se tiendra du 5 août au 15 août. Consultez le site internet et la page Facebook de l'association pour plus d'information.

## MURALE EN L'HONNEUR DE JOYCE ECHAQUAN

### Musée de Joliette

À la suite de la mort tragique de Joyce Echaquan, survenue le 28 septembre 2020, le Musée d'art de Joliette (MAJ), en collaboration avec le Centre d'amitié autochtone de Lanaudière, a invité l'artiste atikamekw Eruoma Awashish à créer une œuvre originale au MAJ.



Peinte sur le mur de la grande salle vitrée au rez-de-chaussée du musée, cette œuvre illumine l'entrée de la ville et elle peut être observée de jour comme de soir à partir de la rue depuis le 13 novembre 2020, et ce jusqu'au 13 novembre 2021.

Ayant pour titre *Mackwisiwin* [La force], la murale met en scène la famille de Joyce Echaquan. Joyce et son mari, Carol, sont représentés sous la forme de deux grands ours, ornés de fleurs de sorbier. Au-dessus d'eux, neuf oursons sont peints, représentant les sept enfants de Joyce et de Carol, ainsi que leurs deux petits-enfants. Un cœur apparaît tout en haut, représentant l'humanité des Québécoises et des Québécois et l'union entre les peuples. Les ours symbolisent la force et la médecine dont tous les peuples ont besoin pour guérir et pour évoluer.

Pour plus d'information sur la murale et l'artiste Eruoma Awashish, visitez le site suivant: <https://www.museejoliette.org/fr/expositions/eruoma-awashish-mackwisiwin/>

---

## KWE! À LA RENCONTRE DES PEUPLES AUTOCHTONES

Du 18 au 21 juin 2021 aura lieu la prochaine édition de KWE ! À la rencontre des peuples autochtones. On nous promet une programmation originale et améliorée! Pour des raisons de distanciation et de règles sanitaires suggérées par la santé publique, l'événement se transposera au parc Jean-Béliveau à Expo-Cité. Voisin du Grand Marché de Québec, le site boisé et facilement accessible nous accueillera pour la première fois, grâce à un partenariat avec la Ville de Québec.



Événement à ne pas manquer! Pour plus d'information, consultez le site Internet suivant: <https://www.kwequebec.com>

---

## MONTRÉAL ET LES RÉGIONS EN MUSIQUE

### Le GUIDE DES FESTIVALS 2021

Après des mois de confinement, nous avons tous besoin de nous divertir et de nous sentir vivants. Quoi de mieux que les festivals de musique qui nous font chanter et, pourquoi pas, danser! Si la tendance se maintient, avec quelques mesures de protection, de nombreux festivals auront lieu en 2021 à Montréal et dans plusieurs régions du Québec.



Le Guide des Festivals 2021 de Sors-tu.ca a pour mission de vous informer sur les différents événements qui auront lieu en ville et en région. Vous y trouverez des critiques, des photos, des programmations, des horaires, des prévisions et des suggestions.

Francofolies, Osheaga, Festival de Jazz, Festival d'été de Québec, Festif! de Baie-Saint-Paul, Festival de la chanson de Tadoussac, Festival en chanson de Petite-Vallée, etc., le guide vous donne toutes les informations pour vous planifier des sorties plus que divertissantes. Consultez-le!

<https://www.sorstu.ca>

---

## LE JARDIN DE FRANÇOIS

Un jardin qui fait doublement du bien!

Situé à Saint-Sauveur dans les Laurentides, se trouve un magnifique jardin privé sur un domaine de plus de sept acres. Bordé par la rivière à Simon, ce parcours fleuri émerveille par ses nombreux massifs monochromes de 1000 rosiers de différentes variétés, de pivoines, d'astilbes, d'hydrangées, de lys, d'azalées et de multiples autres vivaces; le jardin compte 8000 vivaces! Vous pourrez y apprécier également la fabuleuse Maison dans les arbres, les nombreux points de vue sur la rivière, les multiples sculptures et le Pont de l'amour. Les enfants ne seront pas en reste avec une petite chasse aux découvertes. Une excellente activité familiale!

Le propriétaire, monsieur François Marcil, a fait de son jardin un projet de vie pour redonner à la société. Conscient que la beauté de la nature est le meilleur remède qui soit, il a fait le choix en 2010 d'ouvrir son jardin au public et de remettre entièrement l'argent amassé **à la Société Alzheimer.**

Le jardin ouvrira ses portes au public, en toute sécurité sanitaire, tous les mercredis et samedis d'été du 19 juin au 25 août 2021. Le don d'entrée pour la visite libre est de 25 \$ pour une durée de deux heures environ. Les gens en ressortent apaisés et complètement charmés par tant de beauté. Une façon de faire doublement du bien!

Sur réservation seulement. Pour plus d'information sur les forfaits, visitez le [www.jardindefrancois.com](http://www.jardindefrancois.com)

*Le Jardin de François*



© Le jardin de François

# Livres à consulter sans modération

Le printemps est bien installé et nous vous présentons des nouveautés diversifiées! Que vous souhaitiez acheter local, en savoir davantage sur les fromages en grains, sur les abeilles ou sur l'histoire de la cuisine au Québec, vous trouverez des ouvrages qui vous informeront sur ces sujets. De plus, quatre livres plairont autant aux jardiniers amateurs qu'aux plus aguerris!

## L'achat local

### Réflexions et conseils pour voir la vie en bleu

Vous souhaitez encourager l'économie du Québec, mais vous vous posez des questions? Cet ouvrage répondra à plusieurs d'entre elles, dont : Comment définir un produit québécois? Est-ce qu'acheter local coûte plus cher? Est-ce que la province peut subvenir à tous nos besoins (aliments, vêtements, services numériques)? Vous obtiendrez toutes les réponses pour vous inciter à revoir vos habitudes et à vous ouvrir à la découverte.

**Auteur :** Frédéric Choinière

**Prix :** 27,95 \$ en papier

**Parution :** 21 avril 2021

**Édition :** Les Éditions de l'Homme



# Redécouvrir le Québec

**101 destinations et nos meilleures adresses  
pour des vacances 100 % locales**

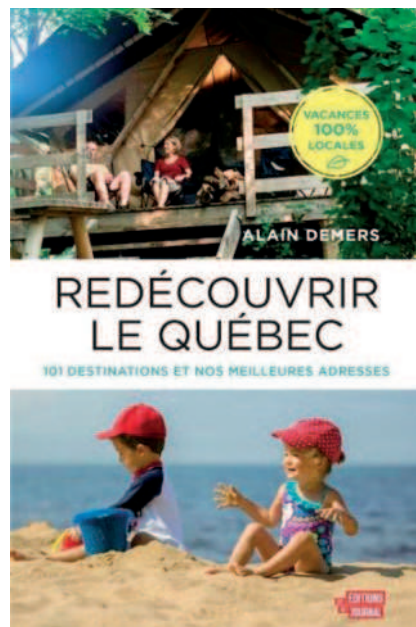
Voici un guide indispensable pour vivre des escapades réussies au Québec. Alain Demers vous fait part de ses coups de cœur et de ses meilleurs trucs pour passer la belle saison dehors. Vous obtiendrez notamment des listes d'adresses incontournables pour chaque région et des conseils judicieux. Vous pourrez ainsi planifier avec aisance vos brèves escapades ou vos longues vacances d'été.

**Auteur :** Alain Demers

**Prix :** 29,95 \$ en papier

**Parution :** avril 2021

**Édition :** Les Éditions du Journal



# La route du fromage en grains

**Un guide qui fait *skouic, skouic***

Vous aimez manger du fromage en grains? Que ce soit dans une poutine, une salade ou pour manger comme cela tout simplement, vous pourriez être intéressé par ce livre de la journaliste Pascale Lévesque qui s'est arrêtée dans plus de 50 villes du Québec pour connaître l'histoire derrière chaque fromager. Vous apprendrez des informations inusitées et des faits surprenants sur l'industrie laitière, le fromage en grains et sa fabrication, des recettes et... des portraits de vaches. Vous lirez aussi des rencontres chaleureuses avec des artisans passionnés qui nourrissent le Québec, un *skouic* à la fois!

**Auteure :** Pascale Lévesque

**Prix :** 29,95 \$ en papier

**Parution :** 31 mars 2021

**Édition :** Les Éditions de l'Homme



# ABEILLES

## Une histoire naturelle

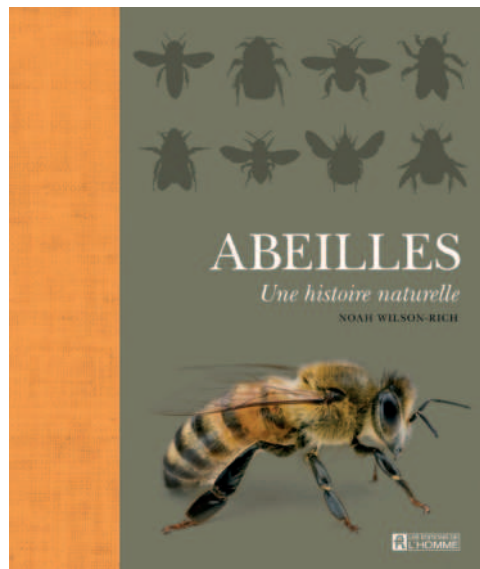
Les abeilles sont apparues sur terre il y a 65 millions d'années. Aujourd'hui, plus de 20 000 espèces ont été identifiées et l'apiculture gagne en popularité. Fascinantes, elles sont dans nos vies au quotidien et sont d'une importance capitale pour la planète. Après avoir lu ce bel et complet ouvrage illustré, les abeilles n'auront plus de secrets pour vous. Vous connaîtrez leur évolution, leur anatomie, leur comportement et la société qu'elles forment, puis vous saurez comment les élever de 40 manières différentes, tout en ayant été sensibilisé sur les répercussions de l'activité humaine sur leur vie et leur environnement.

**Auteur :** Noah Wilson-Rich

**Prix :** 39,95 \$ en papier

**Parution :** 10 mars 2021

**Édition :** Les Éditions de l'Homme



# L'érable et la perdrix

## L'histoire culinaire du Québec à travers ses aliments

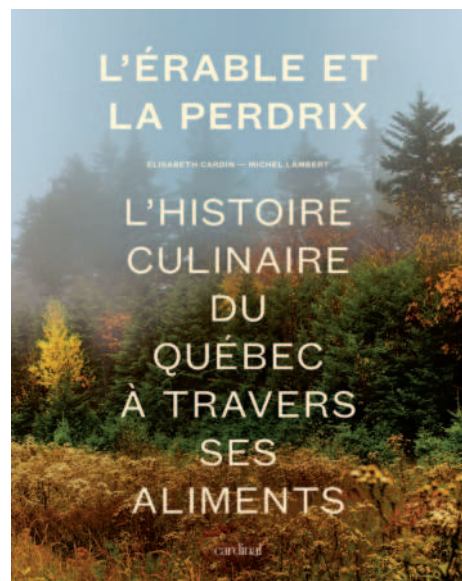
Ce livre raconte l'histoire du Québec sur plus de 14 000 ans : des cuisines autochtones aux influences françaises, de l'époque britannique aux grands moments contemporains avec 20 aliments emblématiques, dont le bleuets, le chou, la courge et le navet, qui ont fait notre histoire culinaire. Il témoigne de la richesse des territoires nourriciers et de l'ingéniosité nécessaire pour y accéder.

**Auteurs :** Michel Lambert et Elisabeth Cardin

**Prix :** 44,95 \$ en papier et 31,45 \$ en numérique

**Parution :** 9 mars 2021

**Édition :** Les Éditions Cardinal



# DES NOUVEAUTÉS POUR LES JARDINIERS

## Le jardinier autonome

Vous envisagez entreprendre une démarche vers l'autonomie alimentaire viable, durable et gratifiante? Ce guide vous permettra de créer un potager sans dépenser d'argent grâce à l'économie circulaire. Comment? En vous approvisionnant en graines ou en tubercules dans votre cuisine et en n'hésitant pas à planter vos pommes de terre germées ou vos pois secs. Vous obtiendrez des conseils pratiques notamment pour fabriquer un bac à compost, planter, entretenir et récolter vos fruits et légumes biologiques en pleine terre, en bacs surélevés ou en pots.

**Auteur :** Huw Richards

**Prix :** 27,95 \$ en papier

**Parution :** 17 février 2021

**Édition :** Éditions MultiMondes



## Le jardin potager

### Questions de jardiniers, réponses d'un horticulteur

Vous êtes un jardinier débutant ou plus expérimenté et vous vous posez des questions? Bertrand Dumont répond à plus de 1400 questions sur toutes les étapes de jardinage, de la préparation du sol à la conservation, en passant par les semis, la plantation, l'entretien et la récolte. En voici des exemples : Qu'est-ce que le repiquage? Pourquoi les carottes se fendent-elles? Comment cultiver les pommes de terre? Vous acquerez toutes les connaissances nécessaires pour obtenir d'excellentes récoltes.

**Auteur :** Bertrand Dumont

**Prix :** 29,95 \$ en papier

**Parution :** 17 mars 2021

**Édition :** Éditions MultiMondes



# Jardin zéro déchet

## Techniques et astuces bios et écolos

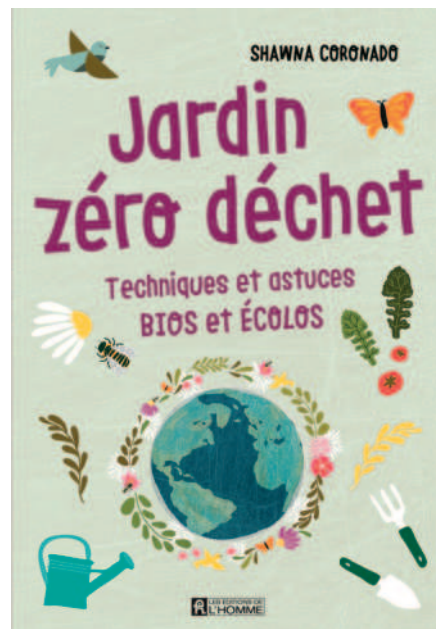
Vous apprendrez des dizaines de solutions de rechange et d'astuces pratiques et écoresponsables pour réduire vos détritiques au jardin tout en cultivant des plantes luxuriantes et abondantes. Repoussez les ravageurs avec des pièges faits maison à l'aide de déchets ménagers, faites repousser les déchets végétaux de votre cuisine et créez un jardin fertile en compostant. Vous serez bien outillé pour résoudre tous les petits problèmes de jardinage, pour limiter le gaspillage et pour encourager la faune bénéfique à venir visiter votre jardin.

**Auteure :** Shawna Coronado

**Prix :** 26,95 \$ en papier

**Parution :** 17 mars 2021

**Édition :** Les Éditions de l'Homme



# Le grand livre des conserves Bernardin

## 400 recettes délicieuses et originales

Vous avez un nouveau jardin ou vous avez agrandi celui que vous aviez déjà? Il n'est jamais trop tôt pour commencer à penser à vos conserves! Vous apprendrez dans cet ouvrage que les possibilités sont quasi infinies. Que vous aimiez les cornichons, les confitures ou les sauces tomates maison, vous y trouverez les recettes de vos grands-mères et des plus actuelles. Vous n'hésitez plus à marier les saveurs pour déguster des produits savoureux toute l'année, comme des beurres de fruits, des marinades de légumes, des salsas et plus encore!

**Auteurs :** Lauren Devine et Judi Kingry

**Prix :** 34,95 \$ en papier

**Parution :** 7 avril 2021

**Édition :** Les Éditions de l'Homme





---

# Le curieux destin de **Marcel Leboeuf!**

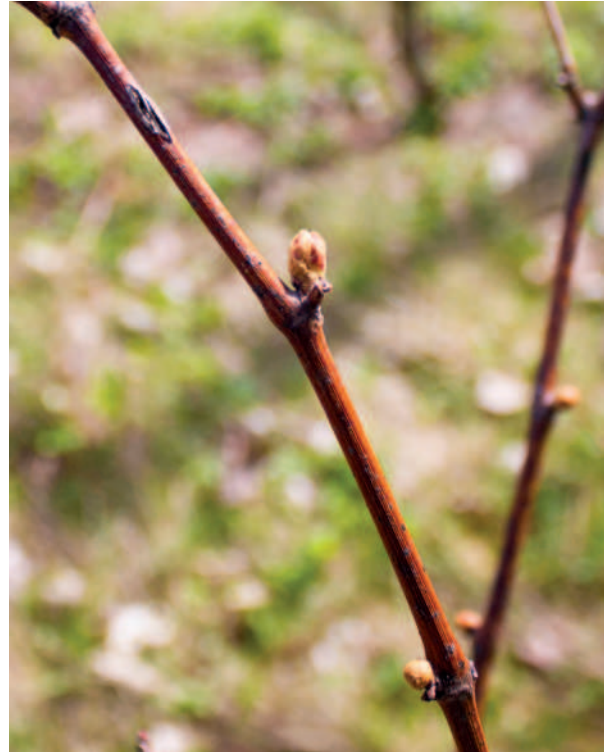
---

Par une belle journée de printemps, j'ai eu la chance de rencontrer Marcel Leboeuf « dans son habitat naturel ». Invitée à le rejoindre au Domaine de Correlieu, situé au mont Saint-Hilaire, j'ai pu apprendre à tailler les vignes, tout en discutant avec lui de son enfance à Lévis, de son amour pour la terre et de son implication pour la sauvegarde de nos forêts québécoises.

Propriétaire depuis quelques années d'un vignoble, *qui ne produit pas de vin*, cet homme, libre et heureux, possède un étonnant parcours de vie l'ayant poussé vers diverses passions. Celles-ci lui ont permis de se bâtir un milieu de vie à la hauteur de ces inspirations. Découvrez le curieux mais si divertissant parcours de Marcel Leboeuf à travers ses mille et une passions!

TEXTE: ANNIE MARTEL  
PHOTOS: JOANI HOTTE-JEAN





**Annie :** Marcel, est-ce que dès qu'on achète un vignoble on devient automatiquement vigneron?

**Marcel :** (Rires) Non, c'est un métier qui s'apprend avec les années, on ne devient pas un expert des vignes du jour au lendemain. Je suis allé en Europe pour en apprendre plus sur les vignes et les vignobles, mais j'apprends chaque année. J'ai également des gens qui sont venus m'aider ici, mais comme je ne veux pas gagner ma vie avec ça, je n'ai pas suivi de cours.

**Annie :** Vous êtes donc vigneron depuis quand?

**Marcel :** Je ne le suis pas encore officiellement, on ne produit pas de vin au Domaine de Correlieu. Un immense projet de condos doit se réaliser et si cela se produit, mon vignoble, mes vignes ne pourront pas survivre. C'est important pour les vignes d'avoir un flux d'air constant et des périodes d'ensoleillement précises. La construction d'un tel édifice face à mes vignes «stopperait» le gel. Donc, si 50 condos apparaissent devant mon vignoble, tout cela va tomber à l'eau. Au moment de l'acquisition en 2006, il n'y avait pas de plan pour la construction de condos, sinon je n'aurais pas acheté. Alors, avant d'investir davantage, on veut être certains que ce projet ne verra pas le jour.

**Annie :** Faites-vous quelque chose pour tenter de convaincre la personne derrière ce projet de garder le cachet de l'endroit?

**Marcel :** Oui! C'est d'ailleurs une des raisons pour lesquelles je vais me présenter aux prochaines élections municipales, afin de tout faire en mon pouvoir pour préserver le cachet unique du mont Saint-Hilaire tel qu'il est aujourd'hui. Je ne suis pas le seul là-dedans, d'autres personnes veulent aussi sauver le site. L'idée est que la ville rachète à leur juste valeur les terrains de cette dame afin qu'elle ne soit pas perdante. Ça serait fort dommage si l'endroit devenait une banlieue comme les autres. Il est magnifique, on voudrait le préserver. C'est tout de même hallucinant de voir que des gens ne voient pas le fait que nous devons sauver cet endroit.

**Annie :** Votre intention et votre désir de vous présenter en politique municipale sont soudains, est-ce que c'est inné dans votre famille de défendre des causes et des idées?

**Marcel :** Non, c'est vraiment moi. Je le fais dans un contexte bien précis. Saint-Hilaire est dans une période charnière, ou bien on bascule en banlieue ou bien l'on garde encore ce qu'il reste de la nature. J'ai l'impression que les gens qui sont présentement en poste à l'hôtel de ville ne font rien pour contrer cela. Je n'ai pas la prétention de tout transformer, mais je veux mettre le nez là-dedans. Je veux aller voir pourquoi c'est si difficile de vouloir préserver l'endroit. Je veux léguer à mes enfants un lieu où il fait bon vivre, un peu comme mon grand-père l'a fait avec moi. La déforestation fait beaucoup de ravage, on brime les habitats naturels de la faune et de la flore. On se doit d'agir pour conserver un environnement sain où on se sent heureux. Il faut redonner à la terre. C'est pour ça que je veux m'impliquer! Ça fait partie de mes valeurs et de celles que je veux transmettre à mes enfants.

**Annie :** Est-ce que vos enfants se joignent à vous pour travailler au vignoble?

**Marcel :** Pour moi, transmettre ce genre de valeur ne passe pas systématiquement par le travail sur le plancher des vaches. Nos valeurs se transmettent aussi avec les actions que l'on pose, nos actes en disent long. Je veux être un exemple pour mes garçons et ma fille. Mes garçons viennent parfois nous donner un coup de main, mais je ne les force pas. Je préfère que ça vienne d'eux.

**Annie :** Est-ce que vous trouvez que le paysage de Saint-Hilaire a trop changé ces dernières années?

**Marcel :** Ça a trop changé! C'est là qu'il faut mettre notre pied à terre et avoir une vision de ce que nous aimerions que l'endroit soit. Sinon on devient une banlieue comme toutes les autres. Nous avons une chose exceptionnelle, c'est



cette grosse montagne (en parlant du mont Saint-Hilaire). Il faut protéger le piémont de la montagne pour ne pas perdre la faune et la flore qui la constituent. Si on se met à trop bâtir, on coupe l'accès et les artères principales pour régénérer la forêt. À long terme nous allons tuer la montagne.

**Annie :** Un vignoble au mont Saint-Hilaire, c'est moins commun, l'endroit est plus reconnu pour ses vergers, pourquoi faire ça ici?

**Marcel :** C'est vraiment un endroit coup de cœur. Il y avait un verger ici auparavant, mais j'ai fait enlever les pommiers malades, l'idée d'y planter des vignes est venue par la suite. L'endroit est rempli d'histoire. Je voulais sauver le patrimoine. J'ai donc

acheté la maison du peintre Ozias Leduc, que j'ai donnée à la ville, car c'était un bâtiment historique.

**Annie :** Avez-vous songé à habiter cette maison?

**Marcel :** Oui, mais avec de jeunes enfants, la rue est très passante et ce n'était pas l'idéal. Tu sais que cette maison-là a quelque chose de très spécial, elle est construite sur un puits, il y a une piscine en dessous. Ozias l'a construite au début des années 1900, il a été le premier à avoir l'eau courante. Il avait mis un petit moteur et il faisait monter l'eau en haut. C'est une veine de la montagne; l'eau, on ne sait pas comment elle arrive et comment elle repart, mais c'est toujours le même niveau. Je l'ai fait analyser et elle est pure. On pourrait même en faire l'embouteillage.

**Annie :** Comment avez-vous découvert cet endroit?

**Marcel :** Ozias est l'un des peintres religieux les plus importants dans l'histoire du Québec, il a vécu de 1864 à 1955. En 1880, il s'est construit un atelier qu'il a nommé le Correlieu, d'où le nom actuel du domaine. Ozias Leduc était le père spirituel de Riopelle. Riopelle partait du Richelieu et venait faire un pique-nique



ici, sur ce terrain avec sa famille et Ozias. Donc tu comprendras que pour moi, l'endroit est riche en histoire, je voulais absolument conserver ce patrimoine.

*Dans un élan de discussion, Marcel se met à me raconter toute l'histoire du domaine, une histoire passionnante, mais aussi intrigante. Il y a de cela plusieurs années, au dire de Marcel, il y aurait même eu un meurtre sur le domaine. Un neveu d'Ozias qui avait transformé l'atelier de celui-ci en lieu pour y faire pousser du cannabis. Il a fini assassiné au bout du terrain.*

**Annie :** Selon mes recherches, « Correlieu » veut dire « les liens du cœur »; est-ce que votre cœur est encore avec votre ville natale, Lévis?

**Marcel :** Mon cœur est à plusieurs endroits. Il est dans le bois, il est ici, il est dans ma ville natale.

**Annie :** Aujourd'hui nous travaillons quelle vigne?

**Marcel :** Nous sommes dans la section du Frontenac gris. J'ai aussi du Frontenac blanc et de la Petite Perle. Les premiers raisins vont apparaître au milieu du mois de mai. Attention, quand ça part, attache ta tuque avec de la broche!

**Annie :** Pourquoi ces trois cépages?

**Marcel :** Ils étaient à l'origine de la recette que je voulais faire. Moi, c'est un apéritif-digestif que je veux faire. C'est en fonction de cette recette que j'ai en tête que j'ai choisi et planté mes vignes, plus précisément 3500 pieds de vigne. Mais on verra bien si ce projet arrive un jour. J'ai quand même pratiqué ma recette.

**Annie :** Avec de la fermentation maison?

**Marcel :** Oui et c'est concluant, c'est vraiment ça que je peux faire.

**Annie :** Est-ce que c'est vous qui fournissez le vin de messe? (rires)

**Marcel :** Non!!! Quelle histoire!

*En faisant allusion à la saisie de vin de messe au Québec dans les dernières semaines.*

**Annie :** En parlant de vin de messe, vous avez été servant de messe à l'époque à Lévis?

**Marcel :** Effectivement, et petite anecdote : une fois, lorsque j'étais servant de messe, le prêtre s'est endormi pendant qu'il priait. Je ne sais pas s'il avait pris trop de vin, je ne savais pas quoi faire.

**Annie :** Si vous ne produisez pas encore de vin, que buvez-vous après une bonne journée à travailler dans les vignes?

**Marcel :** (Rires) On boit du bon vin produit par des amis vigneron du Québec! C'est important d'encourager les gens de chez nous.

**Annie :** Que faites-vous avec les raisins produits et récoltés?

**Marcel :** La vie fait souvent bien les choses. Par hasard, un jour j'ai rencontré une dame à qui j'expliquais mes difficultés avec mon jus de raisin. Elle m'a proposé de le prendre et d'en faire de la gelée de confiture. Donc, je suis

arrivé avec mon jus de raisin et on a fait des tests. On a maintenant huit produits différents que les gens peuvent se procurer à différents endroits. J'avais même par les années passées mon propre kiosque au Salon des métiers d'art. Ma femme et moi étions sur place à vendre nos produits. Ils sont facilement reconnaissables, ma face est dessus. Il y a tellement de confiture disponible au Québec que c'était la meilleure chose à faire pour que les gens la repère rapidement sur les étagères des magasins.



**Annie :** Donc c'est vous qui pressez le raisin avant de lui apporter?

**Marcel :** Oui! Les premières années, je pressais le raisin ici; je m'étais acheté une petite presse, mais c'était trop long.

**Annie :** Vous ne faites pas ça avec les pieds comme dans les films?

**Marcel :** (Rires) Non! Il y a un vignoble à Saint-Bruno, un monsieur Luton qui me permet de m'insérer dans son horaire lorsqu'il presse son jus.



**Annie :** Est-ce qu'avec votre jus de raisin il pourrait y avoir une collaboration avec un autre vignoble pour jumeler des cépages et produire une cuvée spéciale?

**Marcel :** Oui, c'est une bonne idée, mais personne ne me l'a encore proposée... on lance ça dans l'univers...

*Pendant ce temps, Marcel et moi coupons les vignes. Je prends quelques pauses entre les questions afin de m'assurer que je m'applique bien à la tâche. Marcel me confirme que la taille des vignes est aussi garante de la prochaine année.*

**Annie :** Vous parlez souvent de votre père, de votre grand-père, mais est-ce que vous aviez aussi une belle relation avec votre mère?

**Marcel :** Oui!!! J'avais une belle relation avec ma mère et ma grand-mère. Je n'ai malheureusement pas connu mes grands-parents paternels, parce qu'ils sont morts très jeunes, donc je me suis repris sur mes grands-parents maternels. Je les adorais. Même si ceux-ci restaient à L'Islet, on les voyait souvent. Mon père travaillait pour les chemins de fer, donc moi je prenais le train, j'avais ma passe! Quand j'étais jeune, je ne faisais pas de pouce, je me promenais en train. Le nombre de surprises que j'ai faites à mes grands-parents est incalculable.

Ce qui est spécial avec mes grands-parents, c'est qu'à l'âge de 14 ans, ils m'ont annoncé qu'ils avaient adopté ma mère. Donc, nous n'étions pas liés par le sang, mais le lien était plus fort que les liens du sang. Ils ont attendu que je sois en âge de mieux comprendre parce qu'ils pensaient que ça me ferait de la peine. Au contraire, c'est un immense geste d'amour d'avoir choisi ma mère à la crèche de Québec.

**Annie :** Votre père et votre grand-père travaillaient dans l'univers des trains?

**Marcel :** Oui, même toute ma parenté! Mon père a travaillé 43 ans dans les chemins de fer. Dans les années 30-40, dans le temps de la crise au Québec, les gens devaient trouver du travail et ça se passait dans les trains. C'était un des gros employeurs de ce temps-là. Moi j'ai fait des voyages en train avec mes oncles dans la locomotive en avant, des choses incroyables qu'on ne pourrait plus faire aujourd'hui.

**Annie :** Avez-vous visité le musée ferroviaire de Saint-Constant?

**Marcel :** Oui, plusieurs fois! J'y allais souvent, j'y allais avec mon père. C'est un beau souvenir. Mon père est malheureusement décédé au mois d'août l'an



© Par TamasV, Shutterstock

passé. Il est mort du confinement. Il a été empêché de marcher pendant trois mois. Un gars de 94 ans que tu empêches de marcher... ça l'a emporté.

**Annie :** Est-ce que votre père est venu vous aider dans les vignes?

**Marcel :** Ça, papa ce n'était pas son style. Quand il me voyait, il me disait : «Pourquoi tu fais ça?» Mon père ne comprenait pas, mais ça faisait partie de son charme. Il avait deux sujets de conversation, le Canadien National et les Canadiens de Montréal. C'étaient ces deux sujets préférés.

*Marcel prend le temps d'enlever les mauvaises herbes qui poussent dans son vignoble entre les plants de vigne. Au Québec, on n'a plus le droit de mettre du Roundup. J'ai découvert une affaire, de l'eau avec du vinaigre, c'est merveilleux pour tuer les mauvaises herbes.*

**Annie :** Êtes-vous un peu comme le Michel Barrette de Lévis? Vous êtes un féru d'histoire, un amoureux du patrimoine et vous avez assurément une bonne mémoire pour les dates.

**Marcel :** C'est drôle que tu dises ça, Michel a fait une entrevue avec moi dernièrement. Lui et moi, quand on est ensemble, il n'y a pas grand monde qui parle autour. On relance toujours avec des anecdotes. Puis on a aimé inconditionnellement notre grand-père, on aime notre lieu de naissance. Nous autres, ça ne finit jamais quand on se voit.

**Annie :** Vous mettez beaucoup de cœur dans le Domaine de Correlieu, également dans votre érablière, vous faites vous-même personnellement la livraison de produits chez les gens, ça vous aide à rester humble?

**Marcel :** Moi je vends des confitures, mon sirop, je vends du beurre d'érable, je fais de la tire d'érable, je fais de tout, mais pas les petits cornets! Et je fais effectivement la livraison, ça fait connaître mes produits. La pandémie a permis que je puisse le faire. Les gens font un saut lorsqu'ils me voient débarquer chez eux!

**Annie :** Quand vous taillez les vignes, vous pensez à quoi?

**Marcel :** Je ne pense à rien... de temps en temps je me retourne pour admirer le paysage, je fais vraiment le vide. Je « reconnecte » avec la nature, ça me rend heureux.



## L'ENFANCE DE MARCEL LEBOEUF

*C'est assis sur les bûches de bois bien taillé sous un immense sapin que nous avons terminé l'entrevue afin de parler de son enfance à Lévis, mais aussi des souvenirs qui le bercent encore à ce jour.*



Né à Lévis en 1954, Marcel Leboeuf a vécu modestement en compagnie de ses parents et de ses trois frères, dans un petit appartement dont il se souvient encore de l'adresse. Lorsqu'il décrit son enfance, il mentionne qu'à cette époque, la religion catholique était omniprésente dans sa vie. Il a été enfant de cœur par choix, rien d'imposé par la famille, il aimait vraiment ça. Dès son jeune âge, sans le savoir, il prenait goût à la scène et la mise en scène. La tendre enfance de Marcel est imprégnée d'odeurs qui le ramènent dans d'agréables souvenirs. L'odeur du fleuve est sans doute une des odeurs qui a le plus marqué sa mémoire olfactive. Les odeurs de bateaux lui rappellent lorsqu'il prenait le traversier pour aller à Québec, il était impressionné.

Dans les années 60, beaucoup de bateaux de guerre venaient à l'anse au Foulon, une petite baie du fleuve Saint-Laurent située sur les rives du quartier Sillery à Québec. C'est les yeux remplis d'étoiles que Marcel me décrit tous les navires, les sous-marins qu'il a eu la chance de visiter avec sa famille. En demeurant sur la rive sud de Québec, il avait la plus belle des vues sur la ville, une vue imprenable sur le Château Frontenac et sur l'île d'Orléans.

L'odeur de la peinture lui rappelle également plusieurs souvenirs de jeunesse. La peintre Louise Carrier, malheureusement décédée en 1976, était sa voisine en biais avec la demeure de ses parents. Marcel jouait avec son fils Emmanuel, qui est à son tour artiste peintre aujourd'hui. La passion de Louise était de peindre des visages d'enfants, mais de façon très



© France Lacroix, Centre d'exposition Louise Lacroix

mystique aux yeux de Marcel. Un jour en 1965, elle a demandé aux parents de Marcel si celui-ci pouvait poser pour elle. Marcel a donc passé, dans ses souvenirs, tout un été à poser pendant une à deux heures par jour afin qu'elle puisse peindre son portrait. Aujourd'hui, la toile appartient à une dame de Lévis. Elle a été baptisée par madame Carrier «Saint-François d'Assise», et Saint-François d'Assise a marché Compostelle tout comme Marcel Leboeuf. Marcel trouve que le hasard fait drôlement les choses!

*Vous pouvez dorénavant observer cette toile au Centre d'exposition Louise-Carrier situé sur la rue Wolfe à Lévis.*

Un autre voisin marquant pour Marcel, c'était le capitaine Bernier. En 1962, il se souvient que sa maison était faite comme un navire à l'intérieur. Lorsque Marcel me raconte l'histoire du capitaine Bernier, il trouve triste de savoir que celui-ci n'a jamais eu de descendance afin de préserver son héritage. La maison était remplie de souvenirs d'objets tels que des sextants, des peaux d'ours polaires, des meubles fabriqués par des Inuits et un immense coffre avec des livres sur l'histoire de la marine. En 1964, lorsque le nouveau propriétaire de la maison a creusé le solage, ils ont trouvé des boulets de canon, de la vaisselle datant de 1758, lors de la bataille des Anglais. Marcel connaît l'histoire de sa ville sur le bout des doigts. C'est un féru d'histoire, j'aurais aimé l'avoir comme professeur au secondaire.

## L'AMOUR DE LA TERRE

L'amour de la terre, du jardinage, ne vient pas du père de Marcel, mais bien de son grand-père. Lorsque Marcel avait 4-5 ans, tous les dimanches ou presque, il allait sur les terres de son grand-père situées à L'Islet, près du Cap Saint-Ignace. En mâchant de la gomme de sapin, chose que son grand-père lui avait également appris, il mettait la main à la pâte pour couper et corder du bois. À cette époque, les terres de son grand-papa servaient principalement à faire du bois de poêle et à la vente de cordes de bois pour se faire un petit revenu supplémentaire. Étant plus jeune, Marcel faisait beaucoup d'ulcères dans la bouche, son grand-père lui a alors donné un vieux truc : mâcher de la racine de savoyane. Dans les souvenirs de Marcel, ça goûtait amer, mais cela fonctionnait. Leur petit bonheur était de partir marcher sur son lot de terre à bois. Le grand-père partageait avec Marcel toutes ses connaissances acquises avec le temps sur la forêt, le bois, les oiseaux et le gibier. Encore à ce jour, lorsque Marcel en parle, il a l'impression que c'était hier, ce sont de précieux moments.

En 1981 son grand-père lui a fait assurément un des plus beaux cadeaux et cela n'a rien à voir avec la valeur monétaire : il lui a légué ses terres. Pour Marcel, son grand-père lui a légué une façon de vivre, une façon de voir les choses.

Le comédien retourne souvent sur ses terres à L'Islet. Il y va pour la chasse à l'orignal. Il ne se vante pas d'être un excellent chasseur, mais chaque année «ses chums» tuent sur ses terres. Il aime beaucoup chasser le chevreuil à Kingsbury, en Estrie. Pêcheur à ses heures, il aime bien aller au doré avec ses amis; l'instant de quelques minutes, ils se mettent à échanger leurs recettes de poissons.



© Par Studio Light and Shade, Shutterstock

## SON ENGAGEMENT POUR LA FORÊT

Depuis 2003, Marcel est porte-parole des groupements forestiers du Québec. Fondée en 1970, la mission des groupements forestiers est l'aménagement intensif des ressources forestières sur les terres privées dans une optique de développement durable. Ces organismes contribuent également au développement socio-économique des régions par la création d'emplois et l'enrichissement du patrimoine forestier. Comme Marcel possède au total près de 800 acres de terre dans diverses régions, telles que l'Estrie, le Bas-Saint-Laurent et le Centre-du-Québec, il se sent très impliqué.

Il y a 10 ans, avec deux autres gars, le comédien a fondé une fiducie de recherche en foresterie pour les Cantons-de-l'Est. Plusieurs études sur les maladies des arbres et la protection des milieux humides ont été menées et le sont encore. Les découvertes réalisées lui permettent de mieux comprendre son milieu et d'appliquer quelques règles sur ses terres. La fiducie travaille entre autres sur deux projets de recherche sur la conservation. L'un s'intéresse à l'état de santé du noyer cendré, une espèce d'arbre en voie de disparition en Amérique du Nord. L'autre est né de la préoccupation quant à la présence grandissante du nerprun bourdaine dans les forêts du sud du Québec, une espèce exotique envahissante, originaire d'Eurasie. Cela peut sembler complexe, mais les recherches portent leur fruit. Les gens le désirant peuvent même faire un don à la fiducie afin de soutenir les recherches ayant pour but d'améliorer la qualité de l'environnement. [http://www.frfce.qc.ca/?page\\_id=98](http://www.frfce.qc.ca/?page_id=98)

Pour en apprendre davantage sur les origines des groupements forestiers, découvrez le site Internet suivant : <http://www.lemondeforestier.ca/origine-et-emergence-des-organismes-de-gestion-en-commun/>

*Si vous désirez découvrir le Domaine de Correlieu et l'histoire complète de ce site niché au pied de la montagne du mont Saint-Hilaire, sachez que vous pouvez visiter l'endroit. Par contre, en ce temps de pandémie, l'intérieur de la maison demeure fermé au public. Par conséquent, vous retrouverez aux abords de la maison d'Ozias Leduc et de son atelier, des panneaux informatifs qui pourront vous donner plusieurs informations sur l'endroit.*

Avec ces mille et un projets personnels et professionnels, j'ai demandé à Marcel qu'est-ce qui le passionne le plus. Sans hésiter il m'a répondu : « Ma famille. C'est pour eux que je m'implique autant, pour l'avenir de mes proches et mes descendants. » Dans la bande-annonce du premier ONE MAN SHOW de Marcel Leboeuf, on l'entend dire : « C'est ça le bonheur »! Je lui ai donc demandé c'est quoi le bonheur selon Marcel Leboeuf? Encore une fois sa réponse fut spontanée : « Le bonheur, ça n'a pas besoin d'être compliqué, le bonheur se retrouve dans les petites choses de la vie! » Pour Marcel, le bonheur est de faire ce qu'il aime, de pratiquer un métier qui le passionne encore, de partager ces connaissances, de croître en tant qu'humain, d'évoluer!

Avec le recul, Marcel n'est pas certain qu'il aurait la même vie si sa famille n'était pas déménagée à Laval-des-Rapides en 1967. Il serait peut-être journaliste, car c'était ce qu'il voulait faire étant plus jeune. Chose certaine, ce grand homme humble avec un cœur immense serait tout autant passionné de la vie et de ce qu'elle a de plus beau à offrir. Cet été, Marcel aura 67 ans, tout ce qu'il souhaite pour son anniversaire, c'est de la santé! Car la santé c'est la vie!





*Merci à Marcel Leboeuf pour ce fabuleux moment passé en sa compagnie! Je me sentais choyée de rencontrer mon idole de l'émission Mini-Bus et de Chop Suey. J'y ai découvert une tout autre facette de lui, intrigante et passionnante. Son dévouement et sa fougue pour préserver nos milieux de vie sont dignes de mention et de soutien.*

Ne manquez pas Marcel Leboeuf dans son tout premier spectacle solo « Le curieux destin d'Marcel », les 2, 3, 9, 10, 16 et 17 juillet 2021 au théâtre Hector Charland de L'Assomption. La mise en scène est signée Luc Senay.

Pour découvrir l'ensemble des dates à travers la province, cliquez ici <https://www.youtube.com/watch?v=fbCfPSNZxy8>

---

**<https://centrelouise-carrier.com/>**

**<https://mbamsh.com/maisons-artistes/domaine-ozias-leduc>**

**<http://www.lemondeforestier.ca/origine-et-emergence-des-organismes-de-gestion-en-commun/>**

**[http://www.frfce.qc.ca/?page\\_id=88](http://www.frfce.qc.ca/?page_id=88)**

---

Vous avez quitté  
la ville pour  
déménager en  
campagne?

Vous avez  
réalisé un projet  
d'agriculture?

Faites-nous  
parvenir votre histoire et  
peut-être serez-vous publié.



Envoyez-nous votre texte accompagné de photos à: [rlanglois@editionsjeanrobert.com](mailto:rlanglois@editionsjeanrobert.com)

## NOS RÉGIONS EN PHOTOS

**Vous aimez la photo  
et votre région?**

Pourquoi ne pas combiner  
vos deux passions et nous  
faire parvenir la photo  
qui mettra en valeur votre région  
et votre talent de photographe!

Vous courrez la chance  
de voir votre photo publiée!

Envoyez votre photo en nous indiquant l'endroit, la région ainsi que votre nom à l'adresse suivante :  
[rlanglois@editionsjeanrobert.com](mailto:rlanglois@editionsjeanrobert.com)

# L'histoire d'une vie

PAR MYRIANNE PATOINE



Je m'appelle Myrienne Patoiné et je suis native de Laurier-Station, une petite ville de quelques milliers de personnes. Bref, un village à la campagne. Un endroit où on ne vit pas sur une terre mais où l'on peut aller voir des vaches en pédalant cinq minutes seulement. Ma vie a pris une tournure différente à l'âge de sept ans lorsque Chocolatine, ma première lapine, est entrée dans ma vie. Je l'aimais de tout mon cœur, et je désirais le mieux pour elle, mais pour ma mère c'était impossible voire impensable d'entrer Chocolatine dans la maison. Quelle déception!

Comme rien ne m'arrête, j'ai décidé d'étudier les lapins en empruntant des livres à la bibliothèque. Mon but était de rendre sa vie plus heureuse; meilleure. Je suis absolument certaine que Chocolatine est à l'origine de mon désir de vouloir changer ce triste manque de connaissances!



Depuis ce jour, je me suis mise à chercher des réponses, à lire, à suivre des formations. Les années passèrent et chaque jour ma curiosité me poussait plus loin : je développais ma passion! Je voulais savoir pourquoi ils avaient tel ou tel comportement, comprendre leurs besoins. J'ai commencé mon petit élevage avec Nuage, une petite lapine naine. Ensuite, c'est Max qui est venu nous rejoindre; un petit mâle de race mini-rex croisé. Six mois plus tard, j'avais sous les yeux trois petits lapereaux. Dès que j'ai vu les petits bébés, j'ai tout de suite su que je ferais ça dans la vie : prendre soin de ces adorables petites boules de poils! Comme j'aime faire les choses comme il faut, j'ai appris tout ce qui concerne l'élevage et toute ma vie en a été transformée. L'amour m'a emmenée sur une ferme de Saint-François-de-la-Rivière-du-Sud où j'y ai installé toute la famille, rendue maintenant avec deux chiens et bien sûr mon petit élevage de lapins nains pure race. La boutique est arrivée plus tard, constatant les besoins de mes animaux et de ma clientèle.

Depuis maintenant 10 ans j'éleve des lapins nains pure race dans notre maison de campagne, je les socialise, je les cajole et ils quittent seulement avec une famille triée sur le volet et une tonne d'informations! Je multiplie les efforts afin que cette belle aventure dure longtemps : à 29 ans, j'ai encore beaucoup

de temps devant moi! Et puis, j'ai une belle équipe formée de femmes qui ont du cœur! Ensemble, nous avons à cœur de transmettre nos connaissances sur ce merveilleux petit animal de compagnie qu'est le lapin. Notre but commun : informer les gens pour que les lapins ne soient plus abandonnés!

Retour à la terre est une chronique permettant aux lecteurs de *Vivre à la campagne* de partager leur histoire, que ce soit un projet d'agriculture ou leur vie à la campagne.

Envoyez vos textes (650 mots environ) et photos par courriel à :  
**[rlanglois@editionsjeanrobert.com](mailto:rlanglois@editionsjeanrobert.com)**.



MALTERIE CAUX-LAFLAMME, Saint-Narcisse-de-Beaurivage

# De la terre... à la bière !

PAR ZABEL BOURBEAU



© Malterie Caux-Laflamme

Depuis quelques années, on a tous remarqué l'essor spectaculaire de l'industrie microbrassicole au Québec. Grâce au talent et à la rigueur de créateurs-brasseurs d'ici, les différents produits offerts aux consommateurs attirent la curiosité et les papilles gustatives s'en réjouissent. Les microbrasseries artisanales occupent dorénavant une place de choix dans le tourisme au Québec. On peut même aller jusqu'à considérer qu'il s'agit d'une porte ouverte, d'une vitrine remarquable pour les différentes régions. Bref, l'importance et la qualité de l'offre permettent d'accéder au plaisir exponentiel des découvertes. Rigueur et discipline assurent un produit de qualité, surprennent, au plus grand plaisir des connaisseurs.

La forte croissance de popularité de l'industrie répond à une grande demande et progresse à la vitesse grand V. On retrouve maintenant une quantité impressionnante de cette « plus ancienne boisson alcoolisée connue au monde » sur nos tablettes.

MAIS! pour arriver au produit final, une étape importante : le MALTAGE. Avec moins de dix malteries au Québec, j'étais curieuse d'en savoir plus sur cette étape non négligeable de la chaîne de production de la bière. Je suis donc allée rencontrer les propriétaires de la **Malterie Caux-Laflamme**, à Saint-Narcisse-de-Beaurivage.



© Malterie Caux-Laflamme

Il y a de ces êtres humains que l'on rencontre et avec qui on tombe carrément en amour! Je me suis entretenue avec des gens de cœur et de valeurs. Souriants et dynamiques, les deux fiers Beaucerons créateurs-bâtisseurs de cette entreprise de transformation, Josée Laflamme et Normand Caux, ont bien voulu répondre à mes questions...

**Zabel :** Vous êtes devenus malteurs, mais que faisiez-vous avant de changer de cap?

**Josée :** Pendant plusieurs années, nous avons été producteurs laitiers, la troisième génération de Caux habitant le rang Sainte-Hélène, celui qui « flirte » avec Saint-Narcisse et Saint-Patrice. Nous voulions transmettre notre passion et, comme producteur laitier, ce n'était pas simple. Notre fils étant allergique, il fallait faire de gros changements dans l'étable pour faciliter les tâches. En 2008, un grand tournant se prend et nous vendons le quota et les vaches, sans toutefois renoncer à l'ardent désir de revaloriser la terre et la ferme.

**Zabel :** Pourquoi une malterie ?

**Normand :** Au cours des dernières années, plusieurs microbrasseries voyaient



© Malterie Caux-Laflamme



© Malterie Caux-Laflamme

le jour au Québec. Pour faire de la bière, il faut des céréales (orge, blé, seigle, avoine) traitées selon les exigences et les particularités des différents types de bières.

**Josée :** C'est ainsi que l'idée fait son petit bonhomme de chemin. Normand et William, notre fils, suivent alors une formation avec un expert en la matière et ainsi bénéficient de conseils. Il faut maintenant passer à l'action et adapter les bâtiments existants aux besoins de la production. L'entreprise obtient du soutien financier de La Financière agricole du Québec qui a cru en nous.

**Zabel :** Où et de qui vous approvisionnez-vous?

**Normand :** Nous n'achetons que des grains du Québec et créons un lien d'amitié avec les producteurs. L'approvisionnement en grains se fait auprès de différents semenciers locaux (orge de la ferme) et régionaux.

**Zabel :** Quel(s) type(s) de grains transformez-vous ?

**Josée :** Nous produisons de l'orge malté, du seigle malté ainsi que du blé malté destinés aux entreprises brassicoles et aux distilleries. Nous utilisons des grains conventionnels et biologiques. La malterie est accréditée ECOCERT (il y a une procédure pour suivre le grain du début à la fin sur les lignes de production. Les cuves sont lavées pour l'arrivée des grains bio afin qu'il n'y ait pas de contamination. Le précieux ingrédient est acheminé du silo à la cuve, puis à la ligne d'empochage. Le sac est également identifié puis transporté selon les règles de l'art). L'orge étant l'ingrédient principal pour brasser de la bière, elle

est la céréale dominante pour presque la totalité de la production. Le type de malt produit est le malt pâle.

**Zabel :** Expliquez-moi, qu'est-ce que le maltage?

**Normand :** Pour créer un malt, il faut transformer le grain, c'est-à-dire l'humecter par trempage pour favoriser la germination et le garder vivant à un tel degré de germination. Cette étape permet également la production de certaines enzymes et des sucres, relativement au type de bière pour lequel il est destiné. Le malt de type Pilsner est arrivé en 2020 et les malts Anglais et Vienna sont en préparation pour 2021.

**Zabel :** Qui sont vos clients types?

**Josée :** Ceux qui veulent se démarquer avec des produits différents. Les malteries québécoises sont jeunes mais avec un beau potentiel de croissance. Notre constance du produit nous démarque par sa signature. La majorité de nos clients sont brasseurs et 20 % environ, des distillateurs. **La Malterie Caux-Laflamme** approvisionne actuellement plus d'une trentaine de microbrasseries et distilleries québécoises.

**Zabel :** Parlez-moi de votre volume de production et de vos projets de croissance...



**Normand** : Présentement, nous transformons annuellement 700 tonnes de grains en malt et en grains germés pour les minoteries. La rénovation débute en mai de cette année pour quadrupler le volume de transformation actuelle afin de répondre à notre fidèle clientèle.

**Josée** : Nous espérons devenir une sommité québécoise reconnue par les brasseurs et distillateurs. L'entreprise compte présentement quatre employés à temps plein et deux à temps partiel, et ce n'est pas fini! Nous rénovons aussi afin de léguer à nos trois enfants, Myriam, William et Rose-Line, une entreprise familiale saine et florissante.

**Zabel** : Votre orientation entrepreneuriale est plutôt marginale, mais il s'agit d'un choix éclairé!

**Josée** : C'est un métier nouveau et récent mais en même temps vieux comme le monde. Les secrets sont bien gardés, la minutie et la rigueur sont primordiales à chaque étape de la transformation des grains. L'entreprise a à cœur l'innovation et la création de produits. Normand est un visionnaire et un stimulateur de nouvelles recherches et de nouveaux développements. Il sait bien s'entourer et la relève s'en vient avec d'autres idées novatrices. Nous avons misé juste et la demande est grandissante.



© Malterie Caux-Laflamme



© Malterie Caux-Laflamme



© Zabel Bourbeau

La **Malterie Caux-Laflamme** est non seulement un maillon indispensable dans la chaîne de production de la bière et de différents alcools, mais également un lien humain qui les unit aux intervenants en amont et en aval. Ils aiment leur monde et ça paraît! Des producteurs céréaliers aux brasseurs et aux distillateurs, pour Josée et Normand, il s'agit d'une grande famille unie par la collaboration et l'amitié.

Pour votre information, la malterie deviendra un attrait pour les touristes et les entreprises de la région. La **Malterie Caux-Laflamme** a fait la demande pour devenir un économusée et prévoit également avoir une salle de conférence attenante à une salle de brassage. Des brasseurs invités y présenteront leur savoir-faire, et une visite des lieux sera possible. La création d'un circuit touristique, en collaboration avec les houblons et les microbrasseries fait partie des projets! De la terre... à la bière!

Pour savoir dans quelles bières vous pouvez retrouver le malt de la **Malterie Caux-Laflamme**, voici la liste de leurs partenaires :

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| À La Fût                              | La Chouape  |
| Artist in Résidence - Air Distillerie | La Korrigane  |
| Bellechasse                           | La Souche   |
| Bilboquet, microbrasserie             | Lagabière   |
| Boîte à Malt                          | Le Caveau des Trois Pistoles                        |
| Brasserie 11 comtés                   | Le Mouton Noir                                      |
| Brasserie distillerie Champ Libre     | Les Brasseurs du Petit-Sault<br>(Nouveau-Brunswick) |
| Brasserie La Fosse                    | Les Grands Bois                                     |
| Brasserie New Deal - Collectif        | Livingstone Brewing                                 |
| Brassicole                            | Menaud Distillerie                                  |
| Brasseurs du Nord                     | Oxymore   |
| Côte du Sud                           | Ras L'Bock  |
| Distillerie Côte des Saints           | Riverbend   |
| Distillerie des Appalaches            | St-Pancrace   |
| Distillerie Grand Dérangement         | Tadoussac   |
| Domaine Berthiaume                    | Trois Mousquetaires                                 |
| Ferme Brasserie Rurale                |   |
| Ferme Brassicole la Grange Pardue     |   |

---

## MALTERIE CAUX-LAFLAMME

609, rang Sainte-Hélène,  
Saint-Narcisse-de-Beaurivage,  
Québec, G0S 1W0

Téléphone : 418 809-6414

**[malteriecauxlaflamme.com](http://malteriecauxlaflamme.com)**

**[info@malterieCL.com](mailto:info@malterieCL.com)**

---



© Par Andrii Horulko, Shutterstock

# Encouragez vos magazines québécois!



**Abonnez-vous  
à Moto Journal**



**Abonnez-vous  
à Québec  
Yachting**



**Abonnez-vous  
à Vivre à la  
campagne**

# Attention, LES DINDES SAUVAGES NOUS ENVAHISSENT!

PAR ANNIE MARTEL



© Association forestière du sud du québec



Dindon sauvage femelle  
© Patrick Ingremeau, oiseaux.net

Il est gros, imposant, il peut parfois faire peur, mais connaissez-vous la véritable histoire derrière le dindon sauvage ou le Wild Turkey? Nouveau depuis quelques années et de plus en plus abondant dans le paysage québécois, le dindon ou la dinde sauvage (nom scientifique : *Meleagris gallopavo*) appartient à la famille des Phasianidae, famille qui regroupe des oiseaux gallinacés tels que les perdrix, les cailles, les faisans et paons et d'autres espèces apparentées. État de la situation...

Un peu d'histoire...

À l'époque précolombienne, on estimait la population de dindons en Amérique du Nord à environ 10 millions d'individus. Cette population a par la suite décliné à cause de la colonisation et de la chasse excessive. Les dindons étaient une source intarissable de nourriture pour les colons. Vers la fin du 19<sup>e</sup> siècle, leur



© Guillaume Lapierre, Ninja Média

nombre était à son plus bas. Par conséquent, des mesures pour protéger l'animal furent prises. En 1920, le dindon sauvage avait disparu de la province canadienne de l'Ontario et de 18 États américains sur les 39 constituant son aire de répartition originale.

Ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale que des mesures ont été déployées pour réintroduire le dindon. Des populations viables ont ainsi été relocalisées dans plusieurs régions des États-Unis, mais ce n'est qu'en 1991 que la chasse aux dindons a été rouverte chez nos voisins du Sud. Il existe six sous-espèces de dindes sauvages, certaines ne sont visibles qu'aux États-Unis (ou même qu'au Texas) ou au Mexique.

## Le dindon sauvage au Québec

Deux espèces sont visibles au Canada : le dindon sauvage de l'Est et le *M. gallopavo merriami*. Le premier est originaire du sud de l'Ontario et du Québec, tandis que le dindon sauvage Merriam a été introduit au Manitoba en 1958 et en Alberta en 1962. On chasse le dindon sauvage depuis 2008 dans le sud du

Québec, mais tout porte à croire que l'adoucissement de nos hivers fait en sorte que les oiseaux en profitent pour remonter un peu plus au nord. Les dindes sauvages se promènent en ville pour diverses raisons, l'absence de prédateurs notoire en est une. C'est le cas pour le sud du fleuve Saint-Laurent, l'absence de loup étant une cause directe de la prolifération du dindon.

La meilleure solution pour réduire la présence de ces gallinacés est de minimiser les sources de nourriture autour des maisons, mais c'est évidemment plus facile à dire qu'à faire. Si vous apercevez un dindon sauvage, faites attention, il pourrait vous attaquer, même que certaines attaques de dindons ont été répertoriées à Montréal, mais aussi dans d'autres régions du Québec. Ils ont surtout très mauvais caractère lors de la période de reproduction.

## La reproduction

Les mâles sont polygames, ils peuvent s'accoupler avec plusieurs femelles. Un peu comme les paons, lors de la reproduction, les dindons parquent fièrement et gonflent leur plumage pour attirer l'attention. Le cri du mâle en période d'accouplement peut être entendu jusqu'à 1,5 kilomètre au loin. Une fois l'accouplement terminé, la femelle se trouve un trou bien caché afin d'y pondre de 10 à 14 œufs, souvent en une journée. L'incubation des œufs dure environ 28 jours. Les dindes sauvages peuvent pondre deux fois par année, car il y a deux saisons des amours. C'est au cours de la première qu'il y a le plus grand nombre d'accouplements. La seconde survient lorsqu'une partie des femelles ont perdu leurs œufs à cause de la prédation des renards, des ratons laveurs ou des corneilles. Une montée subite des eaux peut également avoir un effet dévastateur. Sa reproduction croît à une vitesse fulgurante.

Les femelles atteignent l'âge de la maturité à deux ans. Pendant la nidification, elles quittent rarement le nid, elles demeurent au sol pour se nourrir et ainsi toujours garder un œil sur le nid. On retrouve souvent des nids dans les plans de framboises ou près des cours d'eau entourés de broussailles sèches et bruyantes qui l'avertiront de la présence des prédateurs.

## L'alimentation du dindon

Les dindons sauvages sont omnivores, ils se nourrissent au sol ou sur les arbustes. Leurs pattes sont très bien adaptées pour gratter le sol et trouver de la nourriture, ils semblent même apprécier le goût des petites grenouilles et des salamandres. Des dindons ont carrément envahi certains coins de verdure

au Québec tels que les Plaines d'Abraham et certaines régions de Chaudière-Appalaches. En plus du sol riche en petits vers, les gens y laissent de la nourriture, ce qui attire ces gallinacés. Les dindons et leurs dindonneaux adorent les petits fruits comme les baies sauvages, les insectes et les graines. L'hiver le dindon se rabat souvent sur les champs de maïs récoltés où ils picoreront les grains tombés par terre.

Ces oiseaux ont une vue exceptionnelle à 300 degrés avec un facteur de grossissement d'environ 4x. Ils ont un tempérament nerveux et ils sont toujours aux aguets. Les mouvements du dindon sont habituellement motivés par la recherche de nourriture, il parcourt en moyenne 0,5 kilomètre par jour. Un groupe de dindons peut généralement occuper un territoire de 150 à 550 hectares. Normalement, les dindons s'aventurent rarement à découvert, soit à plus 100 mètres d'un boisé. Ils se déplacent souvent en empruntant des corridors forestiers ou des bandes riveraines. Fait surprenant, ils s'hydratent peu l'été, car ils puisent l'eau dans les plantes et les insectes qu'ils consomment.



Cerfs de Virginie et dindons sauvages  
© Par Jim Cummin, Shutterstock

## Les dindons nous envahissent, ce n'est pas une farce!



© Par Pitofotos, Shutterstock

Les dindons sauvages nous envahissent et leur présence cause des ravages dans les champs des agriculteurs. En 2015, l'UPA de l'Estrie avait d'ailleurs fait des pressions pour faire autoriser la chasse du dindon l'automne. Elle a finalement obtenu gain de cause quelques années plus tard. Les champs de certains agriculteurs en Montérégie, en Estrie et dans les Cantons de l'Est ont été complètement ravagés par des dindons sauvages. Les pertes se comptent en dizaines de milliers de dollars. Parfois on peut apercevoir plus de 150 dindons dans un champ. Ils écrasent les plants et mangent les graines fraîchement plantées. Quelques dommages ont déjà été répertoriés au Québec dans des vergers ou encore dans des vignobles. Jacques Gagnon, propriétaire de champs de fraises à l'est de Québec, pense avoir trouvé la solution pour les éloigner de ces champs : il utilise de la paille sans grain. Les dindons n'ont alors rien à picorer.

Au Québec, il existe un guide des bonnes pratiques pour contrôler la déprédation animale en milieu agricole, le dindon en fait partie. Le guide

recommande aux agriculteurs d'installer des filets anti-oiseaux pour protéger les cultures de petits fruits, de mettre également des clôtures autour des champs, car les dindons se déplacent plus souvent sur leurs pattes que par leurs ailes. Les canons effaroucheurs sont également un bon moyen pour faire fuir les dindons. L'hiver, lorsque ces oiseaux sont à la recherche de nourriture, ils peuvent se regrouper autour des bâtiments agricoles et causer quelques dégâts. Ils performent les sacs de grains ou encore performent et fouillent dans les enveloppes de foin. Cela cause de la moisissure, et ce même genre de dommage est observé dans les ballots d'avoine.

Les dindons ne sont pas à 100 % une nuisance pour les agriculteurs. Ils peuvent débarrasser certaines terres agricoles d'insectes nuisibles, tels que les scarabées japonais.

## La chasse

La période de chasse des dindons ouvre à la fin avril habituellement au Québec. Les adeptes de cette chasse vous diront que la viande est vraiment appréciée. En 2008, la chasse au dindon n'était autorisée qu'au printemps, mais depuis 2020, celle-ci est maintenant autorisée la dernière semaine d'octobre. Cette décision s'explique facilement, la population des dindes sauvages se portant très bien au Québec. Plusieurs chasseurs vous diront que la période de chasse est courte; ils doivent se lever tôt, car elle est ouverte trente minutes avant le lever du soleil, jusqu'à l'heure du midi (l'automne). À l'automne, il est permis de chasser les mâles et les femelles, tandis qu'au printemps, seulement le mâle est autorisé. Mais comment les différencier? Le mâle massif et robuste pèse entre 7,7 et 9,5 kg; en posture d'alerte, il peut atteindre jusqu'à un mètre de



© Guillaume Lapierre, Ninja Média



© Guillaume Lapierre, Ninja Média

hauteur. Le mâle à barbe se différencie facilement à la forme de sa queue qui lorsqu'elle s'ouvre devient un éventail bien arrondi et quasi uniforme. Tandis que la femelle pèse 3,6 à 5 kg et mesure environ 75 cm de hauteur. On la différencie aussi à la couleur de sa tête bleu-gris et à l'absence de barbe.

En 2020, c'est près de 18 000 chasseurs de dindons qui ont été inscrits au registre pour chasser cette bête à plumes. Selon le ministère de la Forêt, de la Faune et des Parcs (MFFP), le but de cette nouvelle fenêtre de chasse est de mieux contrôler les populations afin d'éviter certains problèmes pour les citoyens, les propriétaires de bétails, de terres agricoles ou encore éviter des accidents de la route avec un dindon.

## Nouveau gibier vedette

Que l'on aime ou pas le dindon sauvage, c'est le nouveau gibier vedette au Québec, gagnant en popularité depuis la mise en place d'une chasse spécifique octroyée par le MFFP. On estime les retombées économiques de cette activité récente au Québec à plus de cinq millions de dollars annuellement. Divers intervenants du milieu et les communautés autochtones se sont unis afin de mettre sur pied un plan de gestion des dindons sauvages s'échelonnant de 2016 jusqu'en 2023. Le plan mis en branle permet d'établir des orientations et des balises afin de mettre en valeur cette espèce et d'assurer la viabilité des populations au cours des prochaines années dans les régions où le climat et les habitats leur sont favorables. Les quatre principaux enjeux de ce plan de gestion sont la gestion du gibier, la pérennité de l'espèce, le développement de la chasse et la coexistence avec la faune. En espérant que les actions mises en place permettent de redorer le blason des dindons sauvages au Québec. Nous le saurons assez vite!

Pour en apprendre davantage sur ce plan de gestion, visionner cette entrevue <https://www.youtube.com/watch?v=DQrMlr4rFI> avec François Lebel, biologiste au ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs.

### Sources :

[https://zoocomuseum.ca/fr/animaux/dindon-sauvage/?gclid=Cj0KCQjwsqmEBhDiARIsANV8H3Y\\_I2YMPFwnT-h7xOuH10\\_5347m8RM\\_rLOpRnT-03eRHCSg7HbXI4kaAlKrEALw\\_wcB](https://zoocomuseum.ca/fr/animaux/dindon-sauvage/?gclid=Cj0KCQjwsqmEBhDiARIsANV8H3Y_I2YMPFwnT-h7xOuH10_5347m8RM_rLOpRnT-03eRHCSg7HbXI4kaAlKrEALw_wcB)

<https://corpus.ulaval.ca/jspui/bitstream/20.500.11794/27078/1/32650.pdf>

<https://www.agrireseau.net/documents/95919/guide-des-bonnes-pratiques-pour-le-contr%C3%B4le-de-la-depredation-animale-en-milieu-agricole>

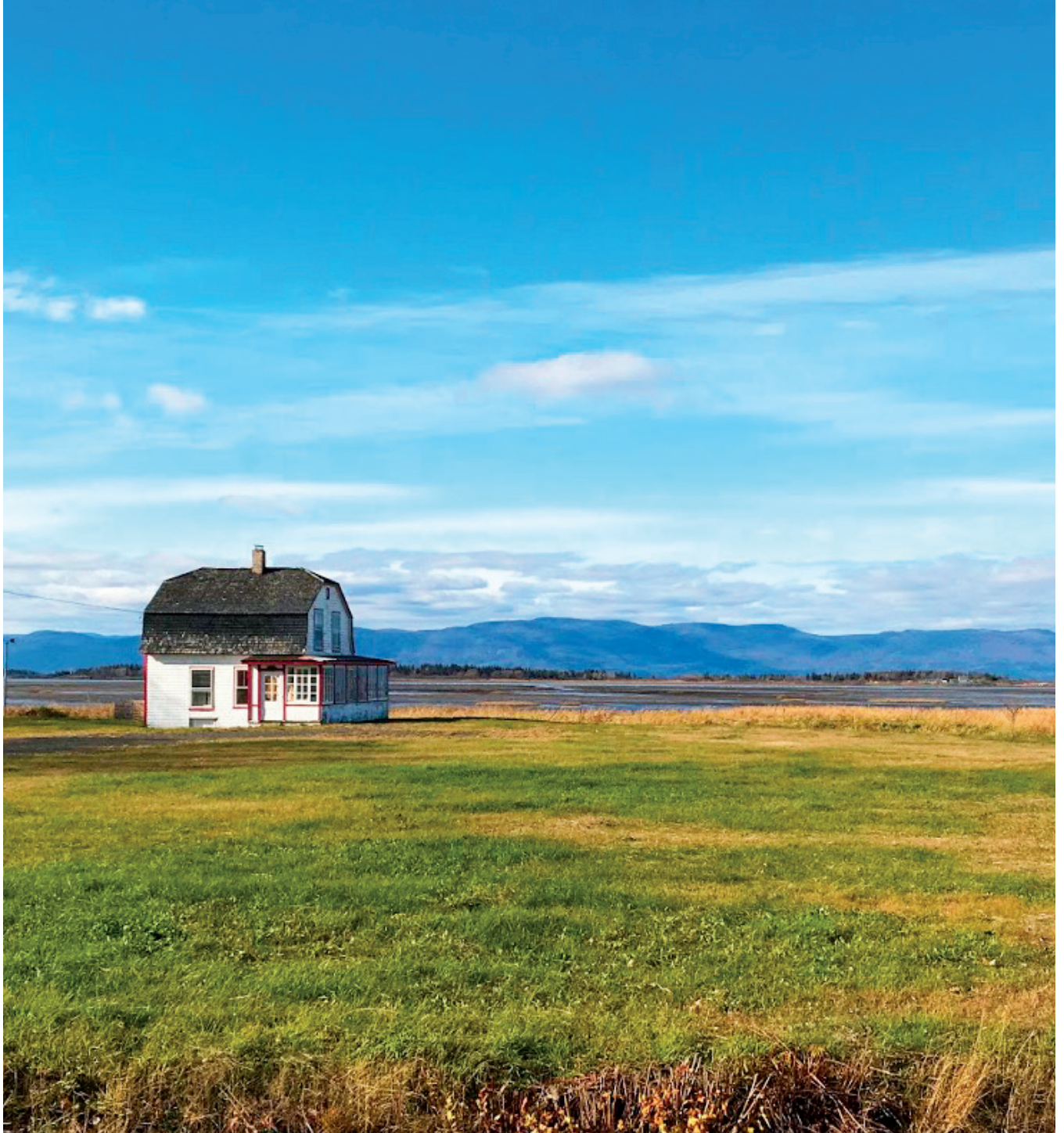
<https://mffp.gouv.qc.ca/wp-content/uploads/Affiche-dindon-web.pdf>

<https://www.bestioles.ca/oiseaux/dindon-sauvage.html>

<https://mffp.gouv.qc.ca/la-faune/plans-de-gestion/dindon-sauvage/>

# L'île aux Grues et les îles avoisinantes... tout simplement grandiose!

PAR ANNIE MARTEL



Île aux Grues  
© Louis Morneau

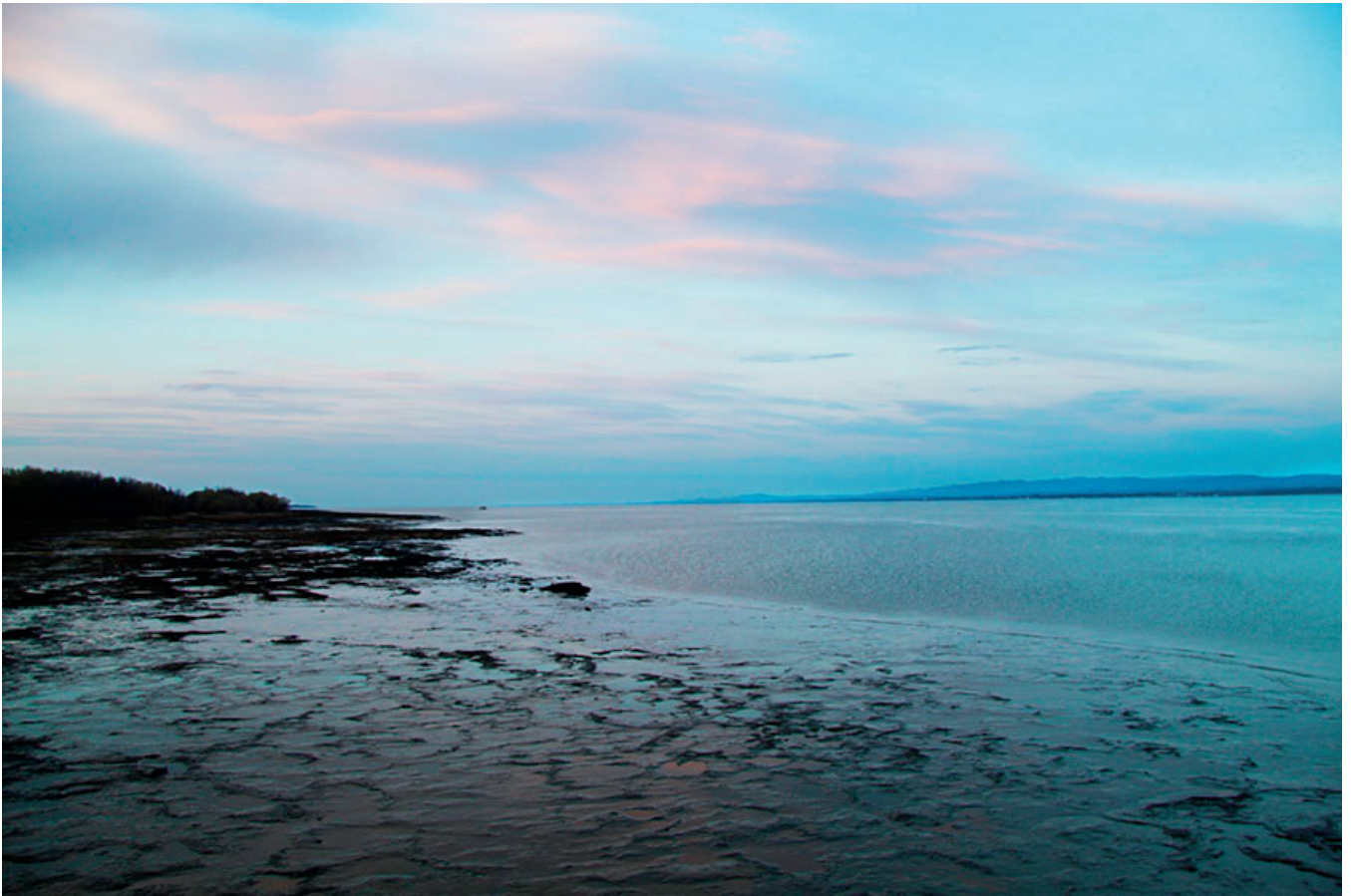
Il existe une centaine d'îles dans le fleuve Saint-Laurent. Bien que la plupart appartiennent aux oiseaux, aux mammifères marins ou encore aux castors, chacune de ces îles a assurément une histoire bien à elle. À environ 70 kilomètres à l'est de Québec, non loin de Montmagny, 21 petites îles forment un archipel, soit un ensemble d'îles en groupe sur une surface maritime plus ou moins étendue. Les îles du Saint-Laurent sont les témoins privilégiés de l'histoire de notre pays. Le fleuve Saint-Laurent a fait son apparition il y a plus de 15 millions d'années à la suite de la dernière glaciation de notre planète. Avec le temps, de petites îles de toutes tailles se sont formées. L'une de ces îles bien connues se nomme l'île aux Grues. Selon André Croteau, journaliste et écrivain, les habitants de l'archipel de l'Isle-aux-Grues, appelé couramment archipel de Montmagny, étaient des marins sans pareils, n'hésitant pas à affronter les eaux traîtresses du fleuve, tourmentées, afin d'atteindre la rive de Montmagny. En hiver, la navigation par canot à glace était un exercice terriblement périlleux, voire même fatal.



En attendant le traversier à Montmagny  
© Annie Martel



Air Montmagny  
© Air Montmagny



Île aux Grues  
© Annie Martel

**D**es 21 îles, l'île aux Grues est la seule à être habitée en permanence. Colonisée en 1679, elle n'abritait à cette époque que trois familles. À ce jour, l'hiver, on compte environ 125 habitants, que l'on appelle Gruoises et Gruois, et l'été ce nombre augmente légèrement, car plusieurs résidents n'y vont qu'en période estivale. Il reste peu de « pure laine » encore sur l'île. Avec le temps, celle-ci a assurément beaucoup changé. Les gens ont délaissé l'endroit pour un mode de vie plus pratique. Effectivement, pour vous rendre à l'île, vous devez y accéder en prenant le traversier et celui-ci ne fait pas des allers-retours toute la journée (comme le traversier de Tadoussac); il faut planifier ces déplacements, car l'horaire du bateau est fait en fonction des marées. De plus, l'hiver, le traversier n'est pas opérationnel, les gens doivent se déplacer en avion, s'organiser avec le transport Cargo ou encore avec le service de taxi aérien. Étonnamment, les enfants qui résident à l'année sur l'île vont à l'école matin et soir en avion. Le transport n'est pas gratuit, les parents doivent déboursier un certain montant d'argent pour ce service.

# L'archipel de Montmagny

Seules l'île aux Grues et la Grosse Île sont accessibles au public, les autres îles qui composent l'archipel sont privées. Mais qui pourrait bien se payer une île privée? Assurément quelques familles fortunées, dont nous allons taire les noms. Dans les dernières années, certaines îles ont été mises en vente à des coûts oscillants entre 750 000\$ et 1,5 million de dollars.

## Découvrez les 21 îles qui composent l'archipel de Montmagny :

1 - L'île aux Grues

2 - L'île aux Oies

3 - La Grosse Île

4 - L'île Sainte-Marguerite

5 - L'île au Canot : l'endroit appartient maintenant à quelques hommes d'affaires qui tiennent une pourvoirie de

chasse, ceux-ci tentent de favoriser la villégiature, tout en prenant un virage vert. Une éolienne et des panneaux solaires couvrent 90 % des besoins en électricité.

6 - L'île Longue

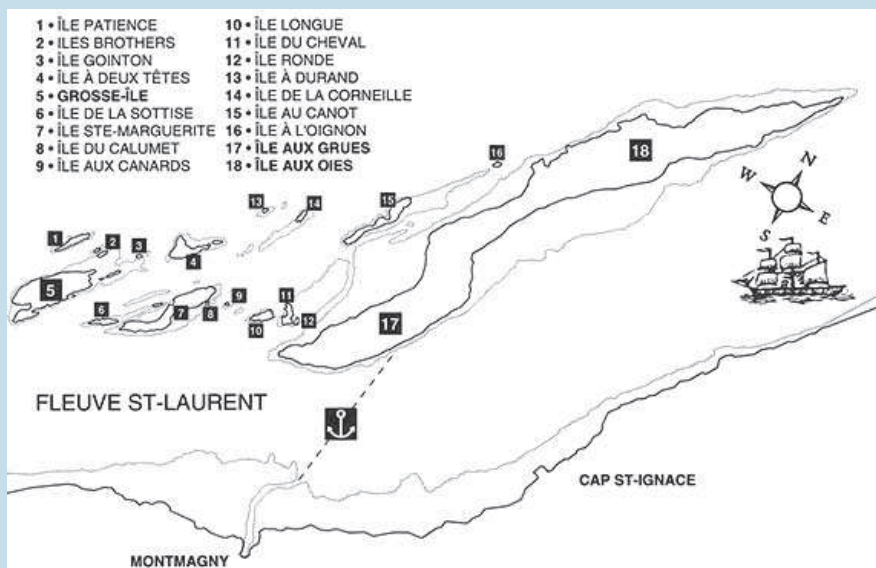
7 - L'île à Deux Têtes

8 - L'île Patience

9 - L'île la Sottise (son nom vient de l'anglais south east, puisque l'île se situe au sud-est de la Grosse Île)

10 - L'île Gointon

11 - L'île de la Corneille



12 - L'île à Durand

13 - L'île du Cheval

14 - L'île Ronde : le toponyme île Ronde a suscité plusieurs variantes, notamment île de la Ronde, Îlet Rond, La Boule, île à Goélands et Rocher à Goélands.

15 - L'île au Ruau

16 - L'île Madame

17 - L'île du Calumet

18 - L'île aux Canards

19 - L'île à l'Oignon

20-21 - Les 2 îles aux Frères

Saviez-vous que l'île aux Grues, qui mesure sept kilomètres de long sur deux kilomètres de large, devrait en fait s'appeler l'île aux Hérons? L'histoire raconte que ce sont des explorateurs français qui croyaient avoir aperçu des grues aux abords de l'île, mais en réalité, les oiseaux aperçus au loin étaient de grands hérons. Ceux-ci sont encore nombreux sur l'île, mais il n'y a aucune grue à l'horizon. Au printemps et à l'automne, lors de leur migration, vous aurez la chance d'observer de nombreuses oies blanches le long des battures. La chasse aux oies est également permise dans le secteur avec un nombre restreint de permis. Les coups de fusil se font entendre sur toute l'île, ne faites pas le saut si vous vous rendez sur place lors de la période de la chasse.

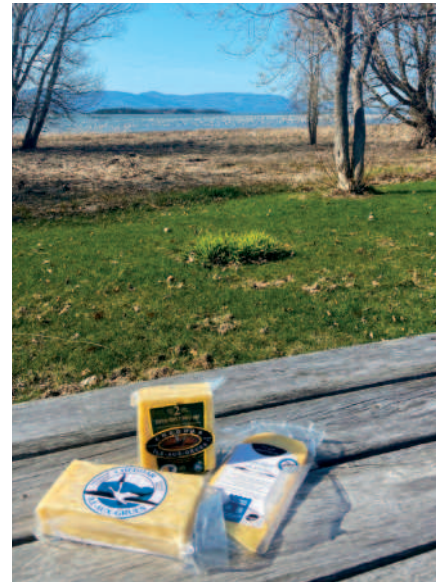
## Plus de 200 espèces d'oiseaux recensés

On recense plus de 200 espèces d'oiseaux sur l'île. On retrouve parfois plus d'espèces d'oiseaux que d'habitants. Au printemps, des centaines de petits pingouins appelés *Alca torda* se cordent sur un seul rocher de l'estuaire du





Batture près de l'église, Île aux Grues  
© Louis Morneau



Pause fromage, Île aux Grues  
© Annie Martel



Sur le chemin, Île aux Grues  
© Annie Martel



Le bord du fleuve, Île aux Grues  
© Louis Morneau

Saint-Laurent : le rocher de pilier de bois. Certaines croisières sont même offertes pour les observer. Plusieurs ornithologues se déplacent pour les observer, car ils sont en voie de disparition. Par contre, à cet endroit on observe un phénomène particulier : en mai et en juin, ils peuvent se retrouver des milliers avant de se diriger vers la côte nord pour y passer l'été. On retrouve également sur les lieux des cormorans à aigrette.

L'île aux Grues est reliée à l'île aux Oies par une batture, que l'on nomme le haut marais. À cet endroit, les marées provoquent des inondations, ce qui forme un territoire fort intéressant pour de nombreux oiseaux. Plusieurs oiseaux menacés s'y retrouvent, dont le Goglu des prés, le Bruant de Nelson et le Hibou des marais. Vous aurez également la chance d'observer la Sarcelle à ailes bleues, le Busard Saint-Martin, le Coulicou à bec noir et plusieurs autres oiseaux flamboyants.

Grâce à de précieux donateurs et partenaires, il a été possible de protéger ce magnifique territoire du haut marais de l'île aux Grues afin d'assurer la survie d'espèces qui dépendent de ces précieux habitats. Au total, sur l'île, ce sont plus de 170 hectares qui sont maintenant protégés par CNC (Conservation de la nature Canada), incluant la réserve naturelle Jean-Paul-Riopelle à la pointe aux Pins.

Bien que l'endroit soit protégé, les amateurs de chasse et de pêche seront choyés. Selon la pourvoirie choisie, vous pourrez chasser l'oie blanche, le canard et même du faisan. Petits et gros gibiers sont également disponibles pour la chasse selon les saisons.

## La réserve naturelle Jean-Paul Riopelle

Né à Montréal, le célèbre peintre et sculpteur Jean-Paul Riopelle est tombé sous le charme de l'île aux Grues. Même s'il a eu la chance de vivre ou d'exposer dans de grandes villes, telles que New York, Venise, São Paulo, c'est à l'île qu'il a décidé de vivre les dernières années de sa vie. La réserve naturelle, aussi connue sous l'appellation de la pointe aux Pins, se situe à l'extrémité ouest de l'île; ce bout de terre a été renommé en son honneur. D'une superficie de 42 hectares, l'endroit est unique au monde. On y retrouve des érables de plus de 300 ans,





Grosse-Île  
© Croisières AML



Grosse-Île  
© Trip USA-Canada

il y pousse des tilleuls, des hêtres, des ostryers, des frênes, des chênes et des noyers. L'écosystème forestier présente un ensemble floristique exclusif à l'estuaire d'eau douce et saumâtre du fleuve Saint-Laurent. De nombreux belvédères sont accessibles pour vous permettre d'admirer toute la splendeur de l'endroit et on compte environ trois kilomètres de sentiers situés en plein cœur de forêt pour contempler le panorama insulaire. L'endroit est à coup sûr l'un des plus beaux joyaux québécois. Le paysage a d'ailleurs beaucoup inspiré Jean-Paul Riopelle pour la création de nombreuses toiles.

## Grosse-Île – station de quarantaine

Je me souviens, il y a plusieurs années, d'avoir eu la chance de visiter Grosse-

Île avec mes parents. L'histoire de cette île est captivante. Située au milieu du fleuve Saint-Laurent face à Montmagny, la Grosse-Île a autrefois été la principale porte d'entrée au Canada pour plusieurs immigrants et a servi de station de quarantaine pour le port de Québec de 1832 à 1937. En 1832, le choléra sévissait pour une seconde fois. Le Gouvernement du Bas-Canada a donc désigné Grosse-Île comme second lieu de quarantaine pour les immigrants, car le premier site, situé à Pointe Lévy, était trop près de Québec. Il était donc plus difficile, aux yeux des autorités, de contrôler le virus pour ainsi protéger la population.

En 1847, plusieurs navires ayant à leur bord des Irlandais devaient faire la file avant de pouvoir mettre pied à terre pour y déposer leurs passagers malades. L'île affichait complet. La population irlandaise fuyait une épidémie de typhus et la grande famine qui sévissait. Comme plusieurs passagers étaient malades, plusieurs d'entre eux sont malheureusement décédés sur les bateaux, sans jamais pouvoir voir la terre ferme. Uniquement en 1847, c'est plus de 5000 personnes

qui sont décédées sur cette petite île de 2 800 mètres sur 800 mètres. De 1942 à 1956, l'île a même servi de station secrète pour les Forces armées canadiennes afin d'y faire des expériences bactériologiques; on y fabriquait même de l'anthrax. Encore à ce jour, personne ne peut certifier ou infirmer ce que sont devenus les stocks d'anthrax produits à Grosse-Île.

Depuis 1984, l'île est un lieu historique national appelé **Grosse-Île-et-le-Mémorial-des-Irlandais**. Le site est administré par l'agence Parcs Canada et ouvert au public pour des visites guidées de mai à octobre. Bref, ce n'est qu'une infime partie de l'histoire de cette île, je vous invite donc à en faire la découverte par vous-même lors de vos prochaines vacances estivales. D'ailleurs, les croisières Lachance offrent un tour guidé en bateau des 21 îles de l'archipel ainsi qu'une escale à Grosse-Île ou encore à l'île aux Grues. Leur ancêtre, Antoine Pépin dit Lachance, un proche du roi arrivé de la France en 1669, s'établit sur l'île d'Orléans. C'est en 1826 qu'un descendant de la famille Lachance achète l'île au Canot, au nord de l'archipel, pour s'y installer avec sa famille. À cette époque, ils vivaient de la chasse, de la culture et de la pêche au bar rayé. Et 175 ans plus tard, la famille Lachance parcourt encore les îles afin de faire découvrir l'endroit aux visiteurs. Autrefois en canot, en canot à glace, en bateau de pêche et maintenant en gros bateau.

<https://croisiereslachance.com/>

<https://www.youtube.com/watch?v=ep0Dh8jerhs>



Île aux Grues  
© Tourisme Chaudière-Appalaches

## L'ÎLE À TRAVERS LES YEUX DE L'ÉCRIVAINNE ET POÈTE MIREILLE GAGNÉ, ORIGINAIRE DE L'ENDROIT



© Laurence Grandbois Bernard

Mireille Gagné est née sur l'île en 1982 et elle y a vécu jusqu'à l'âge de 5 ans. Encore à ce jour, elle y retourne au moins deux fois par année pour se ressourcer, mais aussi pour voir sa famille, dont certains membres y habitent encore à l'année. À l'époque, sa mère était enseignante à la petite école de l'île aux Grues. Elle enseignait quatre niveaux dans une même classe, soit de la première année à la quatrième année. Son père était guide de chasse là-bas. Même après avoir déménagé à Montmagny, celui-ci avait gardé son emploi sur l'île. Lorsque Mireille parle de l'île aux Grues, on sent pleinement son attachement à l'endroit. Elle mentionne souvent le mot paradisiaque pour exprimer toute la beauté de l'île. Elle garde de magnifiques souvenirs d'enfance en tête. Elle se souvient qu'elle adorait aller lancer des roches au bord de l'eau, se baigner en bordure du fleuve ou encore jouer dans la glaise. Pour elle, la vie sur l'île représentait un sentiment de liberté. Peu importe les contraintes éprouvées pour aller sur le continent, c'était son île, le lieu où elle pouvait s'épanouir. Elle se souvient d'avoir été gravement malade à une période de l'année où le traversier n'était pas en service; elle a dû être transportée d'urgence à l'hôpital en avion. Les conséquences auraient pu être tragiques, mais visiblement, tout s'est bien terminé.

Mireille me suggère d'écouter sur YouTube le film de Richard Lavoie **Noël à l'île aux Grues**. La vidéo de 26 minutes représente très bien la vie des gens dans les années 1960, à l'époque où ils devaient traverser le fleuve en canot pour se rendre à Montmagny. Son père figure d'ailleurs dans cette vidéo.

<https://www.youtube.com/watch?v=hMqzz-QE2AM>

Encore aujourd'hui, lorsqu'elle retourne sur l'île avec ces deux filles et son conjoint, la petite famille apprécie chaque moment passé sur place. Un petit plaisir que la famille conserve est d'aller observer le coucher de soleil à l'île aux Oies. Le calme, le bruit des vagues, le vent et le bruit des insectes combinés font de cet instant un moment magique et inoubliable. Pour l'auteure, l'endroit est inspirant! Parmi les autres endroits coup de cœur de Mireille, il y a la Fromagerie de l'Isle, dont les fromages fins sont reconnus internationalement. Elle mentionne également qu'une visite au Musée de L'Isle-aux-Grues, dirigée par sa tante Gina, est un incontournable sur l'île. Le lieu raconte l'histoire de l'île aux Grues et de l'archipel ainsi que la vie insulaire d'hier à aujourd'hui. Par contre, en raison de la pandémie, celui-ci est fermé pour une période indéterminée. Chose certaine, lorsque Mireille parle de l'île, elle le fait avec passion. L'adage « **Pour savoir où l'on va, il faut savoir d'où l'on vient** » s'applique parfaitement dans ce cas présent.

## Mon expérience à l'île aux Grues

Lorsqu'on m'a attribué le sujet sur les 21 îles de l'archipel de l'Isle-aux-Grues, j'étais franchement très heureuse. J'avais un vague souvenir d'une visite en famille. C'était pour moi une belle occasion de me replonger dans de superbes souvenirs d'adolescence. Donc pourquoi pas retourner à la source pour préparer cet article! Au début de mars, j'ai commencé mes recherches sur les endroits à voir et à visiter à l'île aux Grues et ses environs. Bien que l'endroit soit riche en histoire, je dois avouer que j'ai vite fait le tour pour mes préparatifs. J'ai réservé mon séjour aux **Maisons du Grand Héron**; l'endroit offre différents types d'expériences pour y dormir (chalet, yourte et tipi). Nous avons opté pour vivre l'expérience tipi. Lors de ma réservation, Gilles (le propriétaire) me dit : « *J'espère que le traversier va pouvoir vous amener sur l'île lors de votre séjour* ». Un peu prise de court, je lui réponds : « *Je ne suis pas inquiète* ».

Lors de notre arrivée quelques jours plus tard, le 24 avril, le traversier n'avait pas encore fait un voyage entre les deux rives, il s'agissait de sa première traversée de la saison. J'avais lu sur le web qu'il valait mieux se présenter environ 45 minutes avant le départ du traversier, mais finalement, nous nous sommes présentés sur place 1 h 30 avant l'embarquement. Malheureusement, nous n'étions pas les seuls à vouloir nous rendre sur l'île. Il faut savoir que le traversier ne peut accueillir



Maison Grand Héron, Île aux Grues  
© Annie Martel



Notre Tipi, Île aux Grues  
© Annie Martel



Feu au Tipi, Île aux Grues  
© Annie Martel



Vue de la tour, Île aux Grues  
© Annie Martel

que 23 véhicules. Nous étions le 30<sup>e</sup>. Nous avons donc les choix suivants : laisser la voiture là et attendre la prochaine traverse quelques heures plus tard, prendre l'avion, ou encore utiliser le stationnement gratuit adjacent et prendre le traversier sur nos deux pieds. Comme nous voyagions léger, nous avons donc opté pour cette option. Par chance, notre tipi était pratiquement situé à la sortie du quai avec une vue imprenable sur le fleuve. Par la suite, une résidente de l'île m'a expliqué que l'hiver, les gens laissent une voiture à Montmagny. C'est que, comme ils doivent prendre l'avion pour traverser le fleuve, un véhicule est nécessaire de l'autre côté de la rive pour se déplacer.



Quai de l'île, Île aux Grues  
© Annie Martel

Donc, comme en ce 24 avril c'était la première traversée de l'année, les résidents de l'île étaient évidemment heureux de pouvoir aller récupérer leur véhicule pour le ramener sur leur île. Une chose marquante, les gens de l'île sont extrêmement sympathiques et fiers de leur petite parcelle de terre. Ah oui, j'ai oublié de vous dire que le week-end de notre escapade, nous soulignons mon anniversaire. Donc, en discutant sur le traversier avec un habitué de l'endroit, j'ai laissé glisser cette information. Le monsieur s'est mis à me chanter bonne fête. Tout le monde s'est joint à lui pour chanter! C'était gênant, mais cela partait assurément d'une bonne intention. À la sortie du bateau, tout l'équipage me souhaitait bonne fête. Même rendus sur l'île, lors de notre petite marche de reconnaissance, des résidents prenaient le temps de s'arrêter pour me souhaiter un bel anniversaire. Visiblement, les nouvelles vont vite sur l'île aux Grues!

Si vous optez pour visiter l'île à pied comme nous, cela se fait tout de même bien. Il est également possible de se déplacer avec un service de navette. Sans voiture c'est un peu contraignant, mais faisable. C'est une fois rendu sur l'île que l'on comprend bien les moins bons côtés de vivre reclus ou isolé. Nous nous sommes arrêtés à l'église de l'île pour observer les oies blanches et surtout pour profiter de leurs mélodies et apprécier l'ampleur de leur cacarde. Le Magasin de l'Isle est situé à deux pas de l'église, donc pourquoi pas en profiter pour se prendre un petit breuvage. La très aimable responsable du commerce m'a expliqué les difficultés pour s'approvisionner. Malgré des tablettes de vins et de spiritueux bien garnies, le choix en bière était très mince. Même le fromage de la Fromagerie de l'Isle, située perpendiculairement au magasin, est difficile à se procurer sur place.

Après avoir observé de très près les oies, nous avons découvert une petite tour pour y admirer en hauteur le fleuve et la beauté de l'île. Malgré la petitesse de celle-ci, c'était grandiose! De retour à notre tipi en bordure du fleuve, nous avons eu droit à un souper digne de grands chefs. Nicole, la propriétaire de l'endroit, nous a préparé un festin avec de l'esturgeon et de la poule de Cornouailles. Honnêtement, c'était un moment parfait dans les meilleures conditions pour souligner mon anniversaire. Souper dehors, avec un petit feu et une vue à couper le souffle, le chant des oiseaux résonnant mélodieusement et la lune splendide à observer, même entre les arbres! Il n'y a pas de *nightlife* sur l'île, ni de brasseries, seulement vous et la nature et quelques résidents avec un petit accent charmant et tellement accommodant!

Bien que chaque saison présente un nouveau tableau à découvrir, il est fortement recommandé de visiter l'endroit en juillet ou encore au début d'août. Cet été (si les règles sanitaires le permettent) offrez-vous une escapade en famille ou en amoureux à l'île aux Grues, vous succomberez au charme des habitants et à la tranquillité de l'endroit. Mais aussi, et surtout, le décor vous éblouira, peu importe l'heure du jour ou de la nuit.



La vue vers Montmagny, Île aux Grues  
© Annie Martel



Réserve naturelle de Jean-Paul Riopelle, Île aux Grues  
© Tourisme Chaudière-Appalaches



Petits pingvins  
© Croisières Lachance

## Sources :

<https://www.natureconservancy.ca/fr/nous-trouver/quebec/projets-vedettes/chaudiere-appalaches/haut-marais-ile-aux-grues.html>

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Archipel\\_de\\_L%27Isle-aux-Grues](https://fr.wikipedia.org/wiki/Archipel_de_L%27Isle-aux-Grues)

<http://www.migrationdesoies.ca/observer-les-oies/sites-dobservation/isle-aux-grues/>

<https://www.lapresse.ca/affaires/tetes-daffiche/201808/16/01-5193246-marais-protege.php>

<https://www.parcsnaturelsquebec.org/mrc-region-12/montmagny/reserve-naturelle-jean-paul-riopelle/>

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Grosse\\_%C3%8Ele\\_\(archipel\\_de\\_L%27Isle-aux-Grues\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Grosse_%C3%8Ele_(archipel_de_L%27Isle-aux-Grues))

<https://www.fromagesileauxgrues.com/>

<https://www.museedelisleauxgrues.com/expositions/>

<https://fr.chatelaine.com/art-de-vivre/voyages-et-escapades/les-iles-du-saint-laurent-des-merveilles-a-explorer/>

[https://usito.usherbrooke.ca/articles/th%C3%A9matiques/croteau\\_1#:~:text=Le%20fleuve%20Saint%20Laurent%20a,de%20roc%20et%20de%20schiste.](https://usito.usherbrooke.ca/articles/th%C3%A9matiques/croteau_1#:~:text=Le%20fleuve%20Saint%20Laurent%20a,de%20roc%20et%20de%20schiste.)

<https://www.ledevoir.com/vivre/voyage/322262/chaudiere-appalaches-les-secrets-de-l-archipel-de-l-ile-aux-grues>

# LA CULTURE DE L'ARGOUSIER, la petite orange nordique

PAR HUGO BOURDELAIS



© hIne Bergeron

De plus en plus connues par les Québécois, les baies d'argousier font tranquillement leur place dans l'alimentation. Ce petit fruit orange originaire d'Europe et d'Asie est utilisé depuis des siècles, sur le vieux continent, tant pour ses propriétés nutritives que thérapeutiques. Si vous ne connaissez pas encore ce fruit au goût tropical, ce sera une belle découverte à faire! Bien qu'il soit encore peu disponible dans les grandes surfaces, on trouve de nombreux producteurs au Québec.

## Quelques faits sur l'argousier

Le fruit de l'argousier se trouve parmi les plus nutritifs et vitaminés. Il est intéressant de savoir que toutes les parties de l'arbuste peuvent être utilisées : écorce, feuilles, fruits, graines. Les arbustes portent généralement des fruits après trois à quatre ans selon les variétés et le pic de récolte est atteint vers la huitième année de production. Utilisé la majorité du temps pour la production de fruits, l'argousier peut aussi bien être utilisé pour lutter contre l'érosion des sols en agroécologie. De cette façon, il est implanté en haie brise-vent comestible et peut, par le fait même, contenir le bétail.

## Les différentes conditions de culture de l'argousier

### Cultivars

Sur le territoire québécois, plusieurs types de variétés peuvent être cultivées. Il existe des variétés d'argousier provenant de différents pays tels que l'Allemagne, la Finlande, la Lettonie et la Russie. Le choix de cultivars sera guidé selon si vous désirez manger les fruits frais, congelés ou transformés. À la Ferme Majolimé, au Centre-du-Québec, les variétés qui ont été privilégiées sont les cultivars russes. Méjany, copropriétaire de la ferme familiale, affirme qu'elle désirait une variété qu'elle allait apprécier au goût. C'est plus de 14 000 plants que compte le verger!



© Hlne Bergeron

## Choix du site

Les plants d'argousier tolèrent la plupart des types de sol à l'exception des sols argileux. Ceux-ci contiennent souvent peu d'oxygène et sont trop denses en matière organique. La conséquence de ce type de sol sur le plant est qu'il devient trop végétatif et offre peu de fruits. À noter aussi que le plant d'argousier fixe très bien l'azote de l'air, ce qui a pour conséquence d'améliorer la structure et les composantes du sol. Il est préférable de le planter plein soleil, puisque c'est une plante qui nécessite beaucoup d'ensoleillement.

## Préparation du sol

Il est bien important, et même essentiel, de préparer le sol avant l'implantation, car changer sa composition après celle-ci s'avère très difficile. Méjany affirme bien humblement que c'est une erreur qui avait été commise en 2014 lors de la première phase d'implantation du verger. Elle remarque que les implantations ultérieures, celle de 2016 par exemple, se sont plus développées grâce notamment à la préparation du sol. Même si la plantation de 2016 est plus jeune que celle de 2014, le développement des plants s'est révélé plus rapide.

Soulignons aussi que le pH idéal pour l'argousier est de 6 à 6,5. Il est donc fortement recommandé de faire une analyse de sol afin de viser un pH idéal pour la plante. Le contrôle des plantes envahissantes comme le roseau commun



© hIne Bergeron



© Ferme Majolimé

et le chiendent ne doivent pas être négligé avant la plantation. Le labour est une des méthodes mécaniques souvent utilisées, mais parfois certains producteurs doivent employer des méthodes plus draconiennes. Si le sol se présente comme pauvre en matière organique, il est possible de l'amender avec une application de compost ou de fumier décomposé. On suggère aussi de viser un taux de matière organique entre 3 et 5%.

## Plantation (ratio mâle/femelle)

Tout comme le kiwi nordique, l'argousier est une plante dioïque, c'est-à-dire qu'une plante possède soit des fleurs mâles soit des fleurs femelles. Ce qui signifie que pour produire des fruits, les plants femelles doivent se trouver à proximité de plants mâles qui vont polliniser. Dans la culture de l'argousier, on suggère de planter un plant mâle pour sept plants femelles.

Il est préconisé d'appliquer du BRF (bois raméal fragmenté) ou de la sciure de bois afin de bien contrôler les plantes indésirables autour du plant. Ces paillis naturels sont privilégiés puisque lors de leur décomposition, ils apportent des éléments nutritifs au sol, contrairement au paillis de plastique noir qui ne se décompose pas et termine sa vie dans les dépotoirs.

Notons au passage qu'un plastique, souvent utilisé pour faire de la primeur en plasticulture, a une durée de vie limitée. Le matériau est non recyclable et



© Shutterstock, Lipatova Maryna



© Ferme Majolimé



© Ferme Majolimé



© Ferme Majolimé

prend plus de quatre siècles avant de se décomposer. De plus, les paillis de plastique noir favorisent un enracinement superficiel de la plante, ce qui crée des problèmes lors des périodes de sécheresse que l'on observe de plus en plus avec le dérèglement climatique.

## Entretien

L'argousier est une plante fortement tolérante à la sécheresse. Cependant, il est conseillé de l'irriguer pour bien favoriser une mise à fruit. L'irrigation permet d'augmenter les rendements, constate la copropriétaire de la ferme Majolimé, surtout lors des longues périodes de sécheresse que nous semblons connaître

de plus en plus durant la saison chaude.

Pour vérifier si le taux d'humidité dans le sol est adéquat, il suffit de tester avec une ancienne méthode. Certains emploient maintenant le tensiomètre. Dans ce cas précis, il est possible d'avoir une mesure du taux d'humidité du sol



© Ferme Majolimé

en regardant seulement un cadran. Mais cette méthode nous coupe un peu du rapport privilégié que nous avons avec la nature. L'ancienne méthode favorise un contact avec la matière et suggère de toucher le sol pour mieux définir son taux d'humidité. Elle consiste à enlever le premier pouce de terre en surface et ensuite à prendre une poignée de terre. En serrant celle-ci, si le sol se tient et ne se défait pas, le taux d'humidité est adéquat.

## Insectes et maladies

À la Ferme Averell à Sainte-Béatrix, dans Lanaudière, Guy Rousseau et sa conjointe Isabelle Guinoit pratiquent une agriculture exempte de produits chimiques. Afin de contrôler les différents prédateurs, ils privilégient des moyens écologiques et durables, comme l'emploi de pièges à phéromones pour capturer une masse de scarabées japonais. Contrairement à d'autres fruits tels que la fraise ou la pomme, l'argouse nécessite peu d'intervention au champ. On retrouve donc moins de traces de pesticides sur ces fruits.

## Récolte

Un des gros enjeux de la culture de l'argousier reste la récolte et le conditionnement des fruits. Ceux-ci sont récoltés vers la quatrième année après la plantation selon les variétés. Il existe deux types de récolte, soit la récolte manuelle et la récolte par élagage. La récolte manuelle est plus adaptée au jardinier amateur ayant quelques plants sur son terrain, alors que la récolte par élagage est employée surtout dans les vergers commerciaux. Elle consiste à couper les branches dans l'arbuste pour ensuite les congeler et les nettoyer ultérieurement. Ce type de récolte se fait sur un cycle de deux ans, l'autre année



© hline Bergeron

est une année de production végétative et de régénérescence pour la plante. Un plant en santé et bien taillé peut avoir une durée de vie de 13 à 25 ans dans des conditions idéales.

À la ferme Majolimé, on récolte par élagage. On coupe alors 30 % des branches de l'arbuste pour récolter les fruits. Les branches sont coupées au sécateur électrique puis mises dans des bacs. Ensuite, les bacs sont envoyés le plus rapidement possible dans un bâtiment muni d'un congélateur qui abaisse la température des fruits à -27 °C. Plus tard en post-récolte, l'équipe de la ferme utilisera une machine afin d'enlever les fruits sur les branches.

## Autocueillette

On propose aussi l'autocueillette dans certains vergers de la province. Attendez-vous à payer environ 9\$/kg pour l'argouse en autocueillette. Selon les régions du Québec, la période de la récolte arrive au mois d'août et parfois s'étire jusqu'en septembre! Profitez-en lorsque c'est le moment pour essayer une nouvelle expérience d'autocueillette et faire des provisions de vitamine C pour la saison froide!

## Chocolat à l'argousier

La chocolaterie montréalaise Lecavalier Petrone met en valeur la baie d'argousier d'une façon élégante et ses chocolats sont savoureux! Plusieurs autres chocolats aux fruits sont offerts et l'approvisionnement est entièrement local!



---

### Sources :

Vegetolab

Guide CRAAQ *Culture de l'argousier*

*Arbres et arbustes fruitiers du Québec*, Marianne Baril et Nicolas Auger

<http://www.omafra.gov.on.ca/french/crops/facts/seabuckthorn.htm>

Association des producteurs d'argousier

<http://www.argousier.qc.ca/fra/default.asp>

---

Webinaire de CRAAQ :

[https://www.youtube.com/watch?v=-3Xu2Dy9RdE&ab\\_channel=Minist%C3%A8redel%27Agriculture%2CdesP%C3%AAcheriesetdel%27AlimentationduQu%C3%A9bec%28MAPAQ%29](https://www.youtube.com/watch?v=-3Xu2Dy9RdE&ab_channel=Minist%C3%A8redel%27Agriculture%2CdesP%C3%AAcheriesetdel%27AlimentationduQu%C3%A9bec%28MAPAQ%29)

# MUFFINS AU MIEL, ARGOUSIER ET CANNEBERGES SÉCHÉES

Pour 12 muffins

Recette de la Ferme Majolomé

- 4 c. à table beurre
- 2 tasses farine
- 1½ c. à thé soda à pâte
- 5 c. à table miel
- ½ tasse yogourt nature
- ½ tasse jus d'argousier
- 1 œuf
- ½ tasse canneberges séchées

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 375 °F

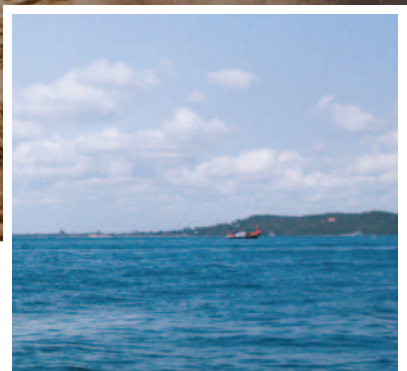
Garnir le moule à muffins avec des contenants de papier.

Faire fondre le beurre et le miel au four à micro-ondes. Laisser refroidir. Mélanger la farine et le soda à pâte. Mélanger le yogourt nature, le jus d'argousier et l'œuf. Rassembler les trois mélanges ensemble, brasser sans excès. Mettre la pâte dans les moules à l'aide d'une cuillère à crème glacée.

Cuire durant 25 minutes.



**NAVIGUEZ EN  
TOUTE QUIÉTUDE  
AVEC**



**UNE PROTECTION MÉCANIQUE  
SUR VOTRE PROCHAINE EMBARCATION EST  
UN CHOIX JUDICIEUX ET TRÈS AVANTAGEUX**



**DÉPANNAGE**



**HÉBERGEMENT**



**RÉPARATIONS**

**DEMANDEZ-LA À VOTRE CONCESSIONNAIRE !**

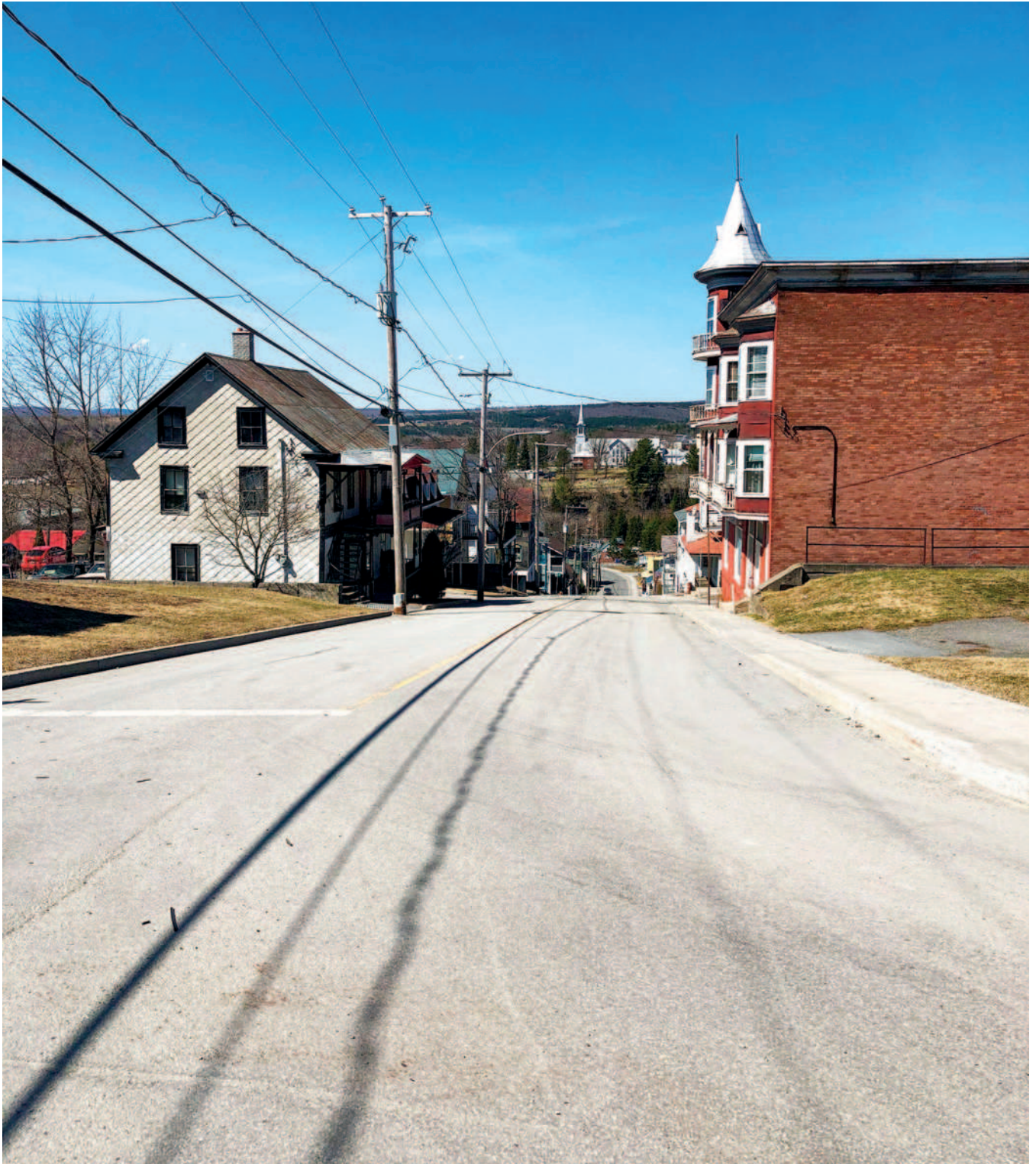
**GARANTIEAVANTAGEPLUS.CA**



**450.666.0181**

# Coups de coeur en Chaudière-Appalaches

PAR ZABEL BOURBEAU



Thetford Mines (secteur Black Lake)

Comme plusieurs, je connaissais peu la belle région de Chaudière-Appalaches. Bien sûr, je l'ai côtoyée rapidement en empruntant l'autoroute pour aller vers l'est, mais je ne m'y étais jamais vraiment aventurée... La famille de ma meilleure amie d'enfance, Loulou, vient de la Beauce. Alors, il y a belle lurette que j'en entends parler et que je souhaite explorer ce territoire afin d'y découvrir ses richesses. Avec ses 16 000 kilomètres carrés, la région se situe sur la rive sud du Saint-Laurent. Entourée par le Bas-Saint-Laurent, les États-Unis, l'Estrie et le Centre-du Québec, c'est grâce à ses ressources naturelles importantes qu'elle se démarque principalement : les industries forestières, agricoles et minières. Comme son nom l'indique, la rivière Chaudière qui en traverse le cœur ainsi que les Appalaches partagées avec les États-Unis constituent deux grandes richesses de la région.

Je profite donc de deux belles journées exceptionnellement chaudes et ensoleillées d'avril pour visiter une partie de cette vaste contrée. En cette période où les activités en plein air jouissent d'une forte popularité, j'axerai mes découvertes sur des sites naturels et gratuits, permettant à tous de bénéficier du grand air.

C'est en arrivant par la route 165 que je fais mon entrée dans la région. Côté des éoliennes de l'Érable qui surplombent les collines environnantes, j'adore les points de vue que m'offre déjà le prélude de cette balade. À peine arrivée en Chaudière-Appalaches, son relief typique me courtise et me plaît. Je me rends donc à la mine de Black Lake afin de fraterniser avec ce pays de rivières et de mines. Dans ce secteur faisant partie de Thetford Mines, la pente des rues est impressionnante! Croyez-moi, il y a de quoi se renforcer le mollet à y marcher régulièrement!

Chevauchant ma moto, je remarque quelques curieux installés sur leur galerie qui m'observent passer. Il faut dire que le printemps se montre à peine le bout du nez et que les degrés au-dessus de zéro s'installent peu à peu. Les bourgeons se font timides et les chauds rayons de soleil d'avril les nourrissent de vitamine D.



Belvédère de la mine de Black Lake

Arrivée au belvédère de la mine, je me stationne et entreprend d'aller jeter un coup d'œil à l'étendue d'eau turquoise située au creux des parois d'amiante. L'endroit offre un point de vue exceptionnel sur le puits, transformé en lac bleu turquoise ainsi que sur les installations minières de la mine British-Canadian, ou de la BC comme on l'appelle parfois. Rappelons que cette mine ouverte en 1908, dont les opérations furent interrompues de 1928 à 1936, a été fermée définitivement le 1<sup>er</sup> novembre 1997.

En arrivant sur la plate-forme, je réalise que la surface de l'eau y est encore gelée; la couche de glace translucide permet tout de même à la couleur sardine d'apparaître. Mais d'où vient cette couleur surnaturelle de l'eau? Ce sont de fines particules en suspension dans celle-ci qui reflètent les longueurs d'onde bleue et verte de la lumière solaire. L'effet y est accentué par le fond de roches claires.

En quittant la mine, j'emprunte la route 112 vers le sud. Elle me transporte dans un décor lunaire et presque irréel. J'ai même l'impression de me retrouver au Wyoming ou dans les Badlands du Dakota du Sud... Oui, c'est vrai, j'ai beaucoup d'imagination! Mais il y a véritablement un peu de magie dans cet environnement exceptionnel...



Hotel historique Route 66, Saint-Victor

Je me rends donc à Disraeli découvrir son beau lac Aylmer, qui me dit que bientôt les plaisanciers pourront en profiter! Rendue au centre-ville, je me dirige vers l'est pour emprunter le 6<sup>e</sup> Rang qui me mènera aux abords du lac Saint-François et de ses nombreux chalets. Il faut dire que ces deux lacs sont les plus grands de toute la région!

Je poursuis ma route, jusqu'à Saint-Victor où je prendrai une pause afin d'admirer ce charmant hôtel thématique qu'est l'*Hôtel Historique Route 66*. Avec, entre autres, quinze chambres thématiques uniques. Huit d'entre elles sont décorées aux couleurs de la mythique route 66, selon un thème distinct pour chacun des huit États traversés (Illinois, Missouri, Kansas, Oklahoma, Texas, Nouveau-Mexique, Arizona et Californie). Qu'on le veuille ou non, ça fait rêver!

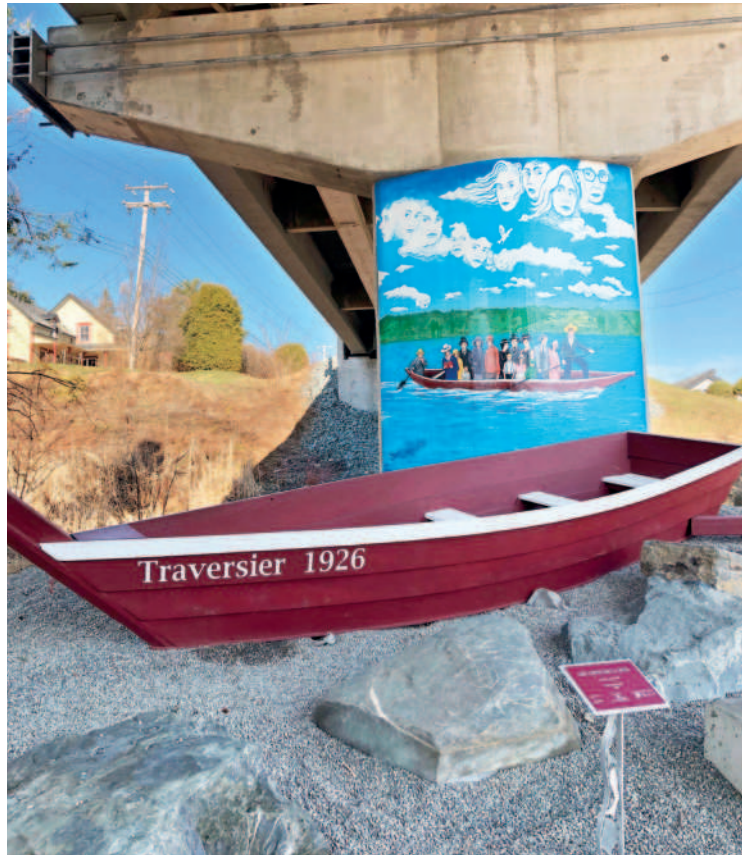
Je suis fébrile rien qu'à penser à ma rencontre prochaine avec la fameuse rivière Chaudière! Celle dont on entend tellement parler, celle qui sort de son lit à l'éveil du printemps et fait craindre le pire aux habitants riverains de la région. Mais cette année, elle s'est faite plus discrète. Beaucoup d'histoire est associée à cette Chaudière!

*Le 16 septembre 1775, Bénédict Arnold partit à la conquête de Québec avec une armée totalisant plus de 1080 hommes. Remontant le fleuve Kennebec dans le*





Parc des Rapides-du-Diable, Beauceville



Les Arts de la rue: "La Traversée" d'Alain Lapierre, sous le Pont de Notre-Dame-des-Pins

*Maine et après plusieurs jours éprouvants à parcourir divers cours d'eau, il atteint le lac Mégantic avec seulement 674 soldats. Affamés et épuisés, ils ont enfin rejoint la rivière Chaudière. Rendus à Saint-François (Beauceville), sa Pirogue fut emportée par les rapides, engloutissant ainsi plusieurs pièces d'or au fond de la rivière. Ils n'ont eu d'autre choix que de continuer leur conquête vers Québec (Tiré d'un panneau d'interprétation aux abords de la Chaudière).*

C'est en arrivant par Beauceville que je traverse la rivière par le pont qui passe au-dessus de l'île Ronde. Me dirigeant vers le sud, je m'arrête au *Parc des Rapides-du-Diable* pour découvrir de plus près ce cours d'eau. Endroit parfait pour pique-niquer, méditer ou faire la pause, on y retrouve un joli sentier pédestre, des points de vue exceptionnels ainsi que des panneaux thématiques sur l'histoire de ce cours d'eau, et c'est gratuit! Ici la rivière s'agite violemment dans sa formation rocheuse unique!

Je poursuis ma route et à Notre-Dame-des-Pins, c'est le *Pont Couvert Perreault* qui attire mon attention. Classé immeuble patrimonial, il est d'une longueur de 151 mètres, l'un des plus longs ponts couverts du Québec et même du Canada. Depuis 1969, il est fermé à la circulation automobile et depuis 2018 l'accès y est



Pont couvert Perreault, Notre-Dame-des-Pins



Église Saint-Georges

totallement interdit. Bonne nouvelle : le pont sera heureusement restauré sous peu.

Je retourne donc sur la rive gauche en traversant le pont Pierre-Bourque pour me rendre à Saint-Georges et m'arrêter devant la majestueuse église. Véritable chef-d'œuvre architectural, l'*Église Saint-Georges* en vaut l'arrêt! Riche en œuvres d'art, une visite s'impose. Quelle ne fut pas ma surprise de voir de magnifiques sculptures dans le petit parc Lacasse, juste en face au bord de la rivière. Je me plais très bien dans cet environnement riche en art, en architecture et en nature! Je poursuis donc mon exploration...

Pour la nuit, j'opte pour le motel Le Voyageur à Saint-Georges. Aucune voiture, le motel semble fermé. Je m'y risque tout de même. Nous sommes en pandémie et la région est durement affectée par la situation. C'est ouvert! J'entre, réserve ma chambre et demande à l'hôte, comment se fait-il qu'il y ait si peu de motels dans cette ville somme toute assez importante? Il m'explique qu'il y en avait d'autres. Adjacents à des concessionnaires automobiles, ces derniers les ont achetés afin de les démolir pour agrandir leur parc automobile...

Un ami, natif de la région, me suggère une balade à l'île Pozer à quelques pas de là. Trois passerelles ainsi que des sentiers aménagés permettent de se promener à travers marais et cours d'eau. Le lendemain, je profite d'une matinée plutôt fraîche pour aller marcher dans ce secteur. Quel bonheur de découvrir un véritable sanctuaire d'oiseaux! Des photographes-ornithologues s'y retrouvent afin de capter le moment. Encore une fois, beaucoup d'œuvres d'art parsèment le sentier! C'est très zen et je tiens à féliciter les décideurs de la région qui investissent dans l'Art : c'est magnifique!



Sculpture au Parc de l'île-Pozer, Saint-Georges



Sculptures au Parc Lacasse, Saint-Georges





Bruant chanteur au Parc de l'Ile-Pozer, Saint Georges

Je marche ensuite dans l'allée des Lilas. Plusieurs dizaines de lilas de toutes sortes de variétés poussent le long du sentier. Ils sont identifiés et me semblent tous différents. Il faudra attendre quelques semaines avant la floraison, car nous sommes encore tôt dans la saison printanière. J'y retournerai certainement afin d'humer ce paradis olfactif, si bon pour les yeux et le moral!

Quoi de mieux qu'un peu de cardio pour continuer la journée! Mon prochain objectif : le *Parc des Sept-Chutes*. Je ne sais pas trop à quoi m'attendre, mais je sais que je veux me rendre à la passerelle tout en haut. Circuit pédestre de niveau facile à intermédiaire, il permet à notre petit cœur de pomper et contribue à nettoyer les tuyaux! Ha ha ha! Mais je m'y rends, en empruntant les dizaines d'escaliers qui montent et qui descendent, avec en prime une vue magnifique sur les chutes et cascades. Le *Parc des Sept-Chutes* offre un ultime rendez-vous avec la nature : forêt urbaine aménagée de 80 hectares, il s'agit d'un réseau de sentiers multifonctionnels s'étendant sur 8 kilomètres, incluant le Sentier des Gorges de la rivière Pozer avec ses belvédères et sites d'observation exceptionnels.

La passerelle de l'Alliance, qui surplombe la septième chute, est suspendue à plus de 25 mètres de hauteur et offre une vue à couper le souffle sur la rivière Pozer et sur des pins deux fois centenaires. En commençant votre randonnée par la rive gauche et en finissant par la rive droite (Sentier des Gorges de la rivière Pozer), vous parcourrez 2,6 km de montagne. Une piste cyclable sillonne également le parc.



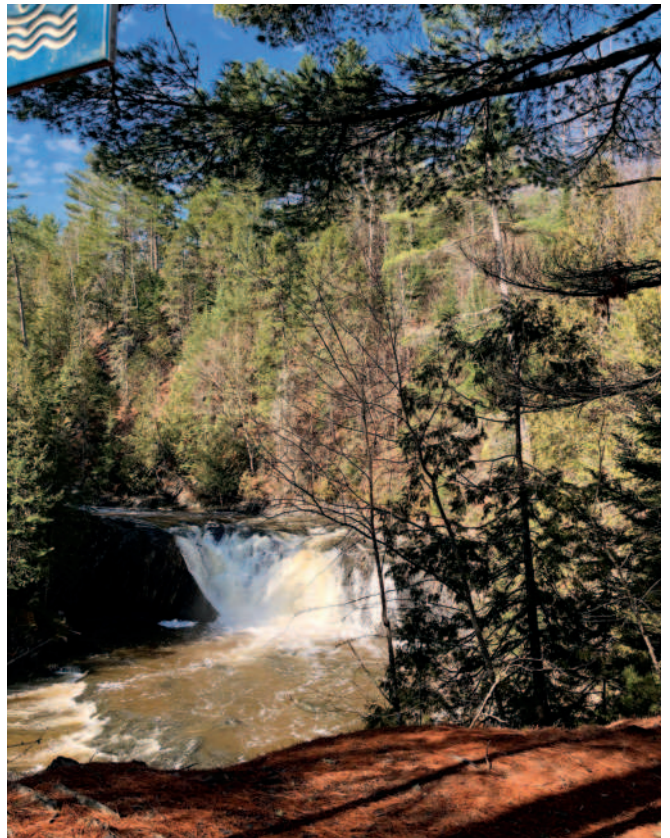
Parc des Sept-Chutes, Saint-Georges



Parc des Sept-Chutes, Saint-Georges



Passerelle de l'Alliance, Parc des Sept-Chutes, Saint-Georges



Parc des Sept-Chutes, Saint-Georges

Après tout ça, je dois revenir au bercail en me dirigeant vers le nord-ouest; je longerai le fleuve en empruntant le Chemin des Navigateurs. Arrivée à Saint-Antoine de Tilly, je prends la pause, admirative devant l'église et ses belles maisons colorées environnantes. À cette période, des milliers d'oies blanches occupent la surface de l'eau. De l'autre côté du fleuve, ils sont des centaines d'amateurs à les observer.



Église Saint-Louis-de-Lotbinière



Sculpture au Parc de l'Île-Pozer, Saint-Georges



Maison Normand, Saint-Antoine-de-Tilly

## **BELVÈDÈRE BLACK LAKE**

4104-4160 Rue du Lac-Noir, Thetford Mines, QC G6H 1S9

## **HÔTEL HISTORIQUE ROUTE 66**

266 Rue Principale, Saint-Victor, QC G0M 2B0

## **PARC-DES-RAPIDES-DU-DIABLE**

749 QC-173, Beauceville, QC G5X 1C2

## **PONT COUVERT PERREAULT**

Notre-Dame-des-Pins, QC

## **ÉGLISE CATHOLIQUE SAINT-GEORGES**

1890 1<sup>re</sup> Avenue Clermont-Pépin, Saint-Georges, QC G5Y 4S8

## **PARC DES SEPT-CHUTES**

570 25<sup>e</sup> Av, Saint-Georges, QC G5Z 1V8



© Gérard Daviau, Saint-Julienne, Lanaudière.



© Joani Hotte-Jean, Mirabel, Basses-Laurentides



© Zacharie Paré, Saint-Eustache, Basses-Laurentides.



© Annie Martel ,Ham Nord, Centre-du-Québec



© Nancy Godère, Saint-Hyacinthe, Montérégie

---

## **Vous aimez la photo et votre région ?**

Pourquoi ne pas combiner vos deux passions et nous faire parvenir la photo qui mettra en valeur votre région et votre talent de photographe!

---

Envoyez votre photo en nous indiquant l'endroit, la région ainsi que votre nom à l'adresse suivante : [rlanglois@editionsjeanrobert.com](mailto:rlanglois@editionsjeanrobert.com)

# Québec YACHTING<sup>MD</sup>

## Concours PRINCECRAFT

### À GAGNER

Abonnez-vous au magazine numérique Québec Yachting et courez la chance de gagner 1 casquette et 1 cache-cou de Princecraft. UNE VALEUR DE 32 \$



1 casquette



1 cache-cou

## Abonnez-vous au magazine numérique, c'est GRATUIT !



Le tirage aura lieu le 21 juin 2021.  
Bonne chance à tous!

[CLIQUEZ ICI](#)

# PRINCECRAFT®

DOMINEZ L'EAU®



HOLIDAY 162 DLX WS MAX

25 399\$

- Mercury® 60 CT ELPT
- Remorque galvanisée avec pôle pliante
- Volant inclinable et siège conducteur sur glissière
- Radio Jensen® 160-watts AM/FM/Bluetooth® avec 2 haut-parleurs
- Housse de remorquage et auvent bimini incluant la structure
- Coffre à gants verrouillable
- Prise pour moteur électrique
- Échelle d'embarquement d'urgence

comprend plus de 4 000\$ en équipement pour un seul bas prix!

Les prix suggérés sont en dollars canadiens et incluent les frais de transport de 200 \$ et de préparation de 200 \$. Les prix suggérés excluent les taxes.

Le concessionnaire fixe le prix de vente final. Les photos peuvent montrer des options et/ou des accessoires non inclus dans cette offre.

Ne s'applique pas où la loi l'interdit. Cette offre peut se terminer en tout temps et sans préavis.

Voyez votre concessionnaire local participant pour obtenir les conditions et restrictions de cette offre et pour tous les autres détails.

CONFIGUREZ VOTRE EMBARCATION EN LIGNE

COMMANDEZ GRATUITEMENT VOTRE CATALOGUE 2021

[www.PRINCECRAFT.com](http://www.PRINCECRAFT.com) / MAX

Fabriqué  
Québec

#### À propos de Brunswick

Les principales marques de produits de consommation de Brunswick Corporation, dont le siège social se trouve à Mettawa en Illinois, incluent les moteurs hors-bord de Mercury Marine, les propulseurs semi-hors-bord et les moteurs en-bord de Mercury MerCruiser; les pièces et les accessoires de Mercury, incluant les hélices et les composants électroniques de SmartCraft, Power Products Integrated Solutions; les propulseurs électriques de MotorGuide; les pièces d'Attwood, Garelick et Whale; les distributeurs de pièces Land 'N' Sea, B.A. Payne's Marine, Kellogg Marine et Lankhorst Taseelaar; les pièces et les huiles de Mercury et Quicksilver; les bateaux Bayliner, Boston Whaler, Crestliner, Cypress Cay, Harris, Heyday, Lowe, Lund, Princecraft, Quicksilver, Rayglass, Sea Ray, Thunder Jet et Uttern; Boating Services Network, le club nautique Freedom Boat Club, NAUTIC-ON et OnBoard Boating Club and Rentals. Pour plus de renseignements, visitez [brunswick.com](http://brunswick.com).

#### À propos de Bateaux Princecraft inc.

Depuis 1954, Bateaux Princecraft inc., dont le siège social est situé à Princeville, Québec, Canada (propriété de Brunswick Corporation), crée des expériences uniques sur l'eau, autant pour les passionnés de pêche que pour les amateurs de plaisance, avec des ensembles « prêts à utiliser » pour ses bateaux de pêche en aluminium, ses pontons, ainsi que ses bateaux pontés. Son engagement est soutenu par son héritage de qualité, par son niveau de performance incomparable et par sa promesse de navigation sans tracas pendant de nombreuses années. Plus que jamais, des pêcheurs, des familles et des concessionnaires se joignent à Princecraft afin de créer des expériences nautiques inoubliables.

Bateaux Princecraft Inc. © 2020 | Une compagnie de Brunswick



**50 Boul. Taschereau**  
**local 140, La Prairie**  
**1-844-956-1100**  
 (À côté du Maxi)

**f** SUIVEZ-NOUS  
 SUR FACEBOOK

[www.bobdepot.ca](http://www.bobdepot.ca)

**OUVERT : Jeudi et vendredi de 10 h à 20 h | Samedi et dimanche de 10 h à 17 h**

**VOTRE DESTINATION POUR LES VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES DE TRAVAIL**  
**MOTO MOTONEIGE VTT MOTOCROSS**

**SCOTT CHANDAIL  
 3ZRO**

Couche  
 de base  
 manche  
 longue  
 noir

Grandeur  
**L**

Prix rég.  
 64,99\$

**SPÉCIAL  
 39,99\$**

**COUVRE-  
 TOUT DE  
 TRAVAIL  
 POUR  
 FEMME  
 IGNIFUGE  
 FR**

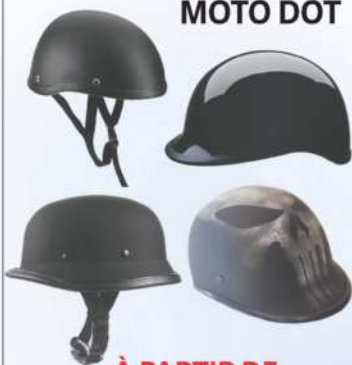
**SPÉCIAL  
 79,99\$**



**JEANS  
 DE TRAVAIL**  
 Prix rég. 44,99\$

**SPÉCIAL  
 9,99\$**

**DEMI CASQUE DE  
 MOTO DOT**



**À PARTIR DE  
 69,99\$**

**BLOUSON DE MOTO ROUTE  
 66 AVEC PROTECTION**



**SPÉCIAL  
 119,99\$**

**MANTEAU  
 IMPERMÉABLE  
 PILOTE ET FILLES**



Prix rég.  
 79,99\$

**SPÉCIAL  
 39,99\$**

**MÉGA VENTE**

**MANTEAU ET SALOPETTE IMPERMÉABLE  
 HAUTE VISIBILITÉ NAT'S**



**SPÉCIAL  
 39,99\$**  
 Était 152,99\$

pour homme



\*\*jusqu'à épuisement des stocks.

**CHEZ BOB DÉPÔT TOUJOURS LES MEILLEURS PRIX !  
 TOUTES LES GRANDES MARQUES À BON PRIX !**