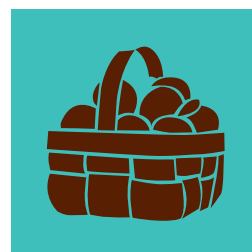


LAVAL UNE ÎLE AUX MULTIPLES SAVEURS



L'ÉVOLUTION
DES SAVEURS
LAVALLOISES





La Table de concertation agroalimentaire de Laval
tient à remercier la Corporation du 50^e de Ville de Laval
pour le soutien financier accordé à ce projet sur
l'Évolution des saveurs lavalloises.



Recherche et rédaction

Rose-Hélène Coulombe, experte-conseil en agroalimentaire et en tourisme gourmand

Michel Jutras, expert-conseil en gestion culturelle et touristique

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2015

ISBN 978-2-9815640-3-0

ISBN 978-2-9815640-2-3 (PDF)

Que de chemin parcouru depuis 1965!

Chers Lavalloises et Lavallois,

En 2015, la Ville de Laval célèbre ses cinquante années d'existence. Un cinquantenaire se doit d'être souligné à sa juste valeur. C'est pourquoi remonter dans le temps pour découvrir les saveurs qui ont caractérisé Laval au cours des cinquante dernières années nous est apparu comme un magnifique « présent » à offrir aux citoyens d'aujourd'hui et générations futures.

La production agricole de « saveurs fraîcheurs », la production horticole de « saveurs florales », les « saveurs transformées » des nombreuses usines de transformation alimentaires, des marchés de détail et de la restauration ainsi que les « saveurs récréatives » des activités agricoles à la ferme génèrent des retombées importantes pour la ville, tant en termes économiques qu'en termes de paysages. La riche histoire de l'agriculture lavalloise est en grande partie dû au travail des familles qui transmettent, de génération en génération leur savoir-faire et la fierté de leur métier et de leurs origines. La saveur unique du territoire lavallois s'appuie également sur la présence des nombreuses communautés culturelles qui ont permis la découverte et la diversification des produits.

En réalisant ce projet, nous avons entrepris un véritable chantier de reconnaissance. Un chantier qui nous a permis de retracer quelques-uns des aspects du passé que nous avons choisi de présenter dans ce recueil document/répertoire. Sa prétention n'est pas d'être exhaustif, mais bien d'être évolutif et collaboratif, au fil des découvertes de certains pans de la culture culinaire et horticole lavalloises.

Ce document a été forgé à partir d'entrevues réalisées avec des acteurs issus de la communauté agroalimentaire. Ils ont confié à nos enquêteurs/recherchistes leurs souvenirs liés au monde agroalimentaire et agricole lavallois.

Les secteurs agricole, horticole et alimentaire ont su et continueront de s'adapter aux réalités contemporaines et aux attentes des citoyens lavallois et des consommateurs de la région métropolitaine. C'est pourquoi nous avons choisi de bâtir ce recueil sous la forme d'un « wiki » i.e. un outil de gestion de contenu, dont la structure implicite est minimale, tandis que la structure explicite émergera en fonction des besoins des usagers / utilisateurs. Il permettra de collecter de nouvelles pièces du passé, tout en étant une référence pour le développement des produits des années à venir. Une histoire à finir !

Bon 50° !

Nancy Guay
Directrice des opérations
Table de concertation agroalimentaire de Laval

Remerciements !

Nous voulons remercier tous les Lavallois et Lavalloises qui ont contribué à alimenter la richesse de ce recueil et provenant des réseaux suivants :

Agriculture

Francine Leroux et Gilles Lacroix, propriétaires des Serres Gilles Lacroix / Kiosque des ancêtres. Ils sont des producteurs maraîchers et horticoles très impliqués depuis de nombreuses années au sein des organismes du milieu. Monsieur Lacroix est président de la Table de concertation agroalimentaire de Laval.

François-Gycelain Rocque, producteur agricole et propriétaire de la Ferme Sainte-Dorothée. Il est membre du conseil d'administration de la Table de concertation agroalimentaire de Laval.

Alimentation

Manon Crevier, fille de Louis Crevier et copropriétaire du Marché d'alimentation Crevier inc. Elle est la 4^e génération de la famille à prendre la relève.

Luc Brouillette, directeur du Marché d'alimentation Crevier inc.

Michel Dépatie, copropriétaire du Marché d'alimentation Métro Dépatie, il est la 4^e génération dans la gestion de cette épicerie. Son père, Claude Dépatie, est encore très présent au magasin.

Anne-Renaud Deschênes, représentante gourmande chez l'Espace Gastronomiste.

Roger Fortier, ancien résident lavallois, il est auteur et formateur dans le secteur des viandes.

Pierre-Michel Lafortune, directeur de la coopérative de solidarité l'Espace Gastronomiste.

Denise Simard-Dion, résidente de Laval depuis 1965, elle est connue comme une économiste familiale professionnelle, formatrice, animatrice culinaire et consommatrice avisée.

Horticulture

Huguette et Rolland Charbonneau, retraités et anciennement propriétaires de Semences B.C.

Christian Dufresne, formateur en horticulture ornementale au Centre de formation horticole de Laval.

Pierre et Germaine Trépanier, horticulteurs et aménagistes paysagers pour le Centre de jardin Gérard Trépanier et fils. Le père, Gérard Trépanier, est l'un des pionniers en aménagement paysager.

Autres collaborateurs au contenu

Daniel Fortin, ethnologue, ethnobotaniste et horticulteur.

Andrée Gignac, directrice des Clubs 4-H du Québec.

Frère Étienne Héroux, jardinier chez les Frères des Écoles Chrétiennes à Laval.

Christine Vigeant, animatrice et formatrice aux Clubs 4-H du Québec.

Statistiques

Claude Marois, professeur de géographie, Université de Montréal

Olivier Lisso-Gougeon, étudiant à l'Université de Montréal

Rodrigo Amado Rohten, étudiant à l'Université de Montréal

Archives

Alexandre Patenaude, archiviste, Centre d'archives de Laval

Coordination et mise en page

Nancy Guay

Directrice Agropôle, Laval Technopole

Directrice des opérations, Table de concertation agroalimentaire de Laval

Suzanne Chalifoux

Adjointe Agropôle, Laval Technopole

Josée Lafortune

Coordinatrice Saveurs de Laval, Table de concertation agroalimentaire de Laval

Sophie Limoges

Chargée de projets, Laval Technopole

Saveurs de Laval

Les Saveurs de Laval, florales, fraîcheurs, gourmandes, récréatives ou transformées forment une belle fenêtre sur l'agriculture périurbaine, l'agrotourisme et le tourisme gourmand de l'île. C'est tout un patrimoine qui s'est construit, pour le plaisir de nos cinq sens, au fil des cinquante ans d'histoire de Laval.

Pour votre plaisir !

Saveurs de Laval, tout un monde de plaisirs nourri de beautés florales, de garantie de fraîcheurs, de dégustations gourmandes et d'activités récréatives. Ces quatre plaisirs, souvent associés à la nature et à la campagne, sont une richesse rare pour les citoyens lavallois qui peuvent en profiter à quelques pas de chez eux. Depuis la fondation officielle de Laval en 1965, les possibilités d'achat local s'inscrivent dans la réalité des Lavallois et des consommateurs des régions avoisinantes. L'agriculture périurbaine qui les entoure invite à l'éveil des cinq sens afin d'apprécier, à leur juste titre, les possibilités d'achat de proximité. Pour votre plaisir *Saveurs de Laval* vous convie donc à venir goûter, sentir, toucher, voir et entendre Laval.

Pour le plaisir de goûter !

Le goût est le sens qui permet de faire la distinction des quatre saveurs fondamentales : le salé, l'acide, le sucré et l'amer. Pour évoluer, le goût a besoin des quatre autres sens, l'odorat, l'ouïe, le toucher et la vue.

À Laval, l'offre gourmande se goûte durant toute l'année grâce aux artisans, de la terre à la table, qui s'appliquent à présenter aux citoyens lavallois leurs meilleurs produits. Au printemps, de belles activités récréatives mettent en vedette l'élevage d'agneau et les délices d'érable. De l'été à l'automne, la campagne lavalloise regorge de fruits et légumes dont la fraîcheur multiplie par mille le plaisir de goûter la belle saison. Durant les temps froids d'hiver, quoi de mieux qu'un délicieux repas offert par les restaurateurs ayant cuisiné les produits lavallois. En toute saison, la grande variété de fromages de chèvre, de yogourts, de vins, de cidre de glace, de chocolats fins, de confiseries et d'aliments préparés vient enrichir la palette des saveurs lavalloises.

Pour le plaisir de sentir !

L'odorat, un des sens les plus importants, est le reflet de moments et de souvenirs qui se sont gravés dans notre mémoire. Très tôt, nous apprenons à nous rappeler des odeurs que l'on aime. Le goût et l'odorat sont quasiment indissociables.

Aux alentours de la plupart des quartiers lavallois, on peut humer la douceur des terres agricoles de l'île. Notre odorat s'éveille grâce à l'abondance et à la fraîcheur des produits maraîchers, fruitiers et horticolas. L'autocueillette, une belle activité récréative à faire en famille, permet aux enfants d'apprivoiser agréablement les généreuses odeurs de la campagne lavalloise. Du côté urbain, les boulangeries, pâtisseries, épiceries, chocolateries et boutiques spécialisées laissent échapper les délicieuses odeurs de leurs plats et de leurs produits fraîchement cuisinés.

Pour le plaisir de toucher !

Le toucher est le sens qui permet d'évaluer et de palper les produits. Il s'explique par les différentes sensations comme le chaud, le froid et les différentes textures.

Toucher, tâter, frotter, sentir, voilà qui permet de vérifier la qualité d'un produit qui nous intéresse avant de l'acheter, de le cuisiner ou de le consommer. Chaque année, la soixantaine de kiosques fermiers lavallois donne l'opportunité aux citoyens de s'improviser spécialiste gourmand en choisissant du bout des doigts les fruits et les légumes qui feront partie de leurs prochains festins. Des promesses de plaisirs gustatifs se cachent toujours dans la sensation que l'on éprouve lorsque l'on touche un pain chaud et frais que l'on vient d'acheter dans notre commerce lavallois préféré.

Pour le plaisir de voir !

La vue nous permet par l'œil d'apprécier l'aspect visuel, la présentation, le volume d'un mets ou d'un produit ainsi que sa couleur; le cerveau peut transmettre alors une sensation de plaisir. La vue est généralement le premier élément qui stimule l'appétit.

Les horticulteurs lavallois nous émerveillent chaque année avec leurs immenses productions de fleurs annuelles et de vivaces. Un paradis floral qui nous en met plein la vue avec des paysages qui confirment la reconnaissance de Laval en tant que «Capitale horticole du Québec». Les serres d'orchidées, de plantes luxuriantes et d'herbes savoureuses séduisent notre regard dès notre entrée dans ces lieux. Les paysagistes de l'île ne cessent de nous surprendre avec la gamme exceptionnelle de produits servant à embellir nos espaces de vie. Lors d'un bon repas dans un restaurant, c'est toujours un plaisir d'admirer les couleurs et les formes d'un plat préparé et servi avec soin par les hôtes et leurs équipes.

Pour le plaisir d'entendre !

L'ouïe est mise à contribution dans la notion du goût. On ne peut rester insensible à son importance, car les bruits influencent l'appétit et l'excitation du goût.

Mordre dans une tomate, croquer dans un maïs ou une pomme bien fraîche provoque un effet sonore qui se rajoute harmonieusement au plaisir de déguster ces beaux légumes provenant de nos fermes lavalloises. L'île de Laval offre de nombreuses possibilités de randonnées à pied, à bicyclette ou à cheval où notre sens de l'ouïe se laisse bercer par les murmures de la nature. Le crépitement des mets, servis sur plaque chaude, rehausse délicieusement le plaisir de déguster ces plats qui souvent nous viennent de l'apport des diverses communautés culturelles établies à Laval depuis les cinquante dernières années.

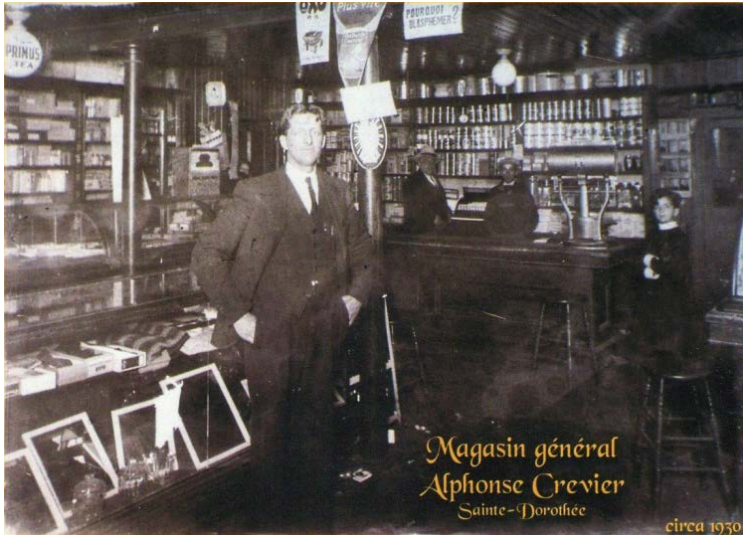
Avant 1965 ... Un clin d'œil aux pionniers

C'est en 1706 que les premiers villages apparaissent sur l'île Jésus. Les Jésuites, les Seigneurs de l'Île, ont bien reconnu le potentiel des sols lavallois et ont choisi de préserver leur vocation.

Ce n'est qu'au 19^e siècle que débute le développement agricole avec l'arrivée des familles souches de l'Île. À cette époque, la production était orientée surtout vers les pommes de terre, le chou, les haricots, le maïs et le navet alors identifié «chou de Siam» aujourd'hui connu sous l'appellation de rutabaga. À partir de cette période, les besoins en fruits et légumes auront permis des opportunités de mise en marché et de vente pour les producteurs lavallois, ce qui eut pour conséquence une expansion importante de la production maraîchère. Jusqu'au début des années 60, plusieurs maraîchers étaient formés à l'École d'agriculture Mont-de-la-Salle située dans le quartier de Laval-des-Rapides. Cette institution était sous la direction des Frères des Écoles Chrétiennes.

C'est d'abord dans la partie Est de Laval que l'agriculture s'est développée. On y retrouvait principalement des producteurs maraîchers et même des fermes laitières. Sam Steinberg, fondateur des épiceries du même nom, figure parmi les personnages qui ont marqué l'histoire agricole lavallois puisqu'il garnissait les étals du magasin familial de la rue Saint-Laurent à Montréal avec des produits provenant de Laval. Au tout début, la livraison se faisait à cheval, ensuite est venu la livraison avec de petits camions. Dans la partie Ouest de l'Île, le village Saint-François-de-Sales a servi pendant plusieurs années de place d'été avec location de petits chalets communément appelés «camps». Les vacanciers venus de la ville louaient ces lieux d'hébergement, situés au bord de la Rivière-des-Mille-Îles, auprès des producteurs agricoles qui profitaient de cette manne touristique pour obtenir un revenu d'appoint. À qui cette époque, existait déjà, la proximité entre la vie agricole et celle des citadins.

Suite à la Seconde Guerre mondiale, le développement rapide de la grande région métropolitaine a amené les dirigeants à réfléchir au futur de l'île Jésus. À partir des années 50, l'île Jésus accueille de nombreux résidents issus de différentes communautés culturelles (italiennes, grecques, juives). En 1965, on connaît un boom immobilier et on assiste à la création de la Ville de Laval composé de tous les quartiers.



1. Monsieur Alphonse Crevier dans son magasin général à Sainte-Dorothée

1926

Collection Famille Crevier



2. Messieurs Roger Fortier et Pierre Blanchard, à l'Île Jargaille, Saint-François-de-Sales

1951

Collection Roger Fortier



3. Cueillette de pommes au verger des Frères des Écoles Chrésiennes, École d'agriculture Mont-de-la-Salle

Avant 1965

Collection Archives des Frères des Écoles Chrésiennes



4. Les Frères des Écoles Chrésiennes aux champs

Avant 1965

Collection Archives des
Frères des Écoles Chrétiennes



5. Famille Charbonneau, trois générations d'agriculteurs, de père en fils

Avant 1965

Collection Famille
Rolland Charbonneau



6. La pêche sur l' le Jésus

Avant 1965

Collection Roger Fortier



7. Le premier magasin du
Centre de jardin Gérard
Trépanier et Fils

1981

Collection Famille Trépanier



8. Le jardin des Frères des
Écoles Chrétiennes au bord
de la rivière des Prairies à
Sainte-Dorothée

1997

Collection Archives des Frères
des Écoles Chrétiennes



9. Frère Eugène Mainville
des Frères des Écoles
Chrétiennes plantant
des tomates

1998

Collection Archives des Frères
des Écoles Chrétiennes

Les particularités lavalloises

Une île, une ville, une région administrative, une municipalité régionale de comté (MRC), Laval, c'est tout ça à la fois.

Un milieu fécond de familles souches.

Des legs patrimoniaux d'entreprises familiales «de la production à la table».

Des quartiers aux particularités qui leur sont propres ayant laissé un sentiment fort d'attachement pour les citoyens qui y habitent.

Un territoire important de transformation alimentaire et de distribution.

Un milieu de recherche pour le monde alimentaire.

Une pépinière pour les maraîchers au Québec.

Un garde-manger pour le Grand Montréal.

Une agriculture périurbaine dans les quartiers Saint-François, Duvernay, Auteuil, Sainte-Dorothée et Fabreville.

Une offre d'approvisionnement en produits fruitiers, maraîchers et ornementaux via les kiosques fermiers et l'autocueillette.

Une offre de Paniers-Saveurs en milieu de travail, une belle initiative saisonnière pour faciliter l'accès aux produits maraîchers locaux.

Laval, reconnue comme « La Capitale horticole du Québec», grâce à sa production importante de fruits et de légumes, sa disponibilité en eau de qualité, ses fleurs dont certaines sont des produits «primeurs», ses sols de qualité, son historique horticole, sa proximité des marchés ainsi que ses activités et ses événements actuels et passés.

Les richesses lavalloises

Des artisans heureux de partager leur savoir-faire et leurs belles réalisations.

Des producteurs avertis, en synergie avec les réalités urbaines et sensibles aux attentes des consommateurs qui vivent à proximité.

Des transformateurs alimentaires créatifs et à l'affût des tendances alimentaires afin d'offrir une gamme élargie de produits transformés.

Une offre agrotouristique surprenante qui met en relation les producteurs et productrices agricoles avec les citadins, leur permettant ainsi de découvrir les beautés de la campagne lavalloise et l'offre agroalimentaire existante à quelques pas de chez soi.

Une offre alléchante en tourisme gourmand, un heureux mélange de nos traditions et de la modernité qui s'inspire de la nature et des particularités de nos diversités culturelles.

Une belle destination quatre saisons qui favorise un contact privilégié avec la culture culinaire, les produits locaux, les artisans et leurs savoir-faire.

Une restauration variée, influencée par l'ensemble de la diversité culturelle urbaine et rurale de ses habitants qui s'inscrit dans un contexte historique de grandes valeurs patrimoniales.

Un emblème floral, la lavalère, une plante aux fleurs comestibles.

Une nature facilement accessible entre autres par des pistes cyclables et circuits d'autobus lavallois, partant des trois stations de métro de l'île qui nous amènent dans les plus beaux centres de productions agricoles, horticoles et agroalimentaires.

Une région située entre Montréal et les Laurentides, considérée comme une zone géographique et climatique exceptionnelle.

Laval est la troisième ville au Québec et la seule région à se définir autant par le charme de sa campagne que par les opportunités de sa vie urbaine. Laval avec ses nombreux moyens de transport à proximité, peut prétendre compter sur une offre facilement accessible de choix alimentaire, agrotouristique et tourisme gourmand de grande qualité. De plus, l'horticulture fruitière, maraîchère et ornementale et l'industrie alimentaire sont des activités économiques importantes qui contribuent à l'identité lavalloise.

Le paysage rural de Laval a été façonné au cours des siècles par plusieurs familles terriennes qui habitent encore l'île. Ces paysages de campagne impressionnants ne demandent qu'à être découverts par les citoyens et les touristes qui s'aventurent sur les chemins de l'île. Tantôt les routes se tracent un passage à travers les champs de fruits, de légumes et de fleurs aux couleurs flamboyantes, tantôt quelques kilomètres plus loin, l'architecture moderne d'édifices imposants prend tout l'espace.

Saveurs fraîcheurs

Au cours des cinquante dernières années, l'univers agricole lavallois a évolué au rythme des grands changements économiques et sociaux du Québec. Lors de la création de la Ville de Laval, en 1965, on croyait que la population de la grande région métropolitaine dépasserait les sept millions de personnes et que l'île Jésus perdrait l'ensemble de ses terres agricoles au profit du développement urbain. Les grands axes routiers construits à cette époque témoignent de la planification urbaine qui s'organisait. Dans la même foulée, l'attraction de la métropole a charmé un nombre considérable de jeunes, issus des familles souches d'agriculteurs de Laval, qui quittèrent la ferme familiale pour s'établir et travailler dans les nouveaux centres urbains. En 1970, Laval dépose même un plan qui propose une urbanisation complète de l'île, car on pensait accueillir près d'un million de personnes en l'an 2000.

Dans les années qui suivirent, la diminution des naissances, l'engouement pour les questions environnementales et la protection des meilleures terres agricoles du Québec, redonnèrent un essor inattendu au développement agricole de l'île. Près du tiers des terres lavalloises furent officiellement protégées et la culture en serre en raison du climat et de la situation géographique à proximité des marchés en développement fut encouragée et ciblée. Afin de favoriser ce nouveau potentiel économique, la Ville a proposé les projets suivants: créer une banque annuelle de données précises sur l'activité agricole à Laval, faire une étude sur la récupération des terres morcelées, promouvoir auprès des propriétaires de terres non cultivées la location de celles-ci avec bail à long terme, coordonner le développement agricole de Laval, participer aux études afin de rendre l'agriculture apparente aux visiteurs et déterminer les besoins avec le Comité Agricole de Laval (Source : Laval, 1983, Communication du C.E. du Commissariat industriel).

Ces nouvelles caractéristiques de mise en marché des entreprises agricoles de Laval ont amené la CODEL et les divers intervenants à doter la région d'un organisme de promotion et de mise en marché : «Agropôle». Le mandat principal de cet organisme est le développement de la production, de la promotion et de la valorisation de l'industrie agroalimentaire de Laval. En 50 ans, l'exploitation agricole lavalloise s'est urbanisée et industrialisée ; les artisans de la terre sont passés d'exploitants de ferme familiale à gestionnaire de petites et moyennes entreprises agricoles et horticoles. Aujourd'hui, les citoyens lavallois ont la chance de vivre entourés d'une agriculture périurbaine très dynamique qui se compose de 120 fermes agricoles dont la plupart sont des exploitants en horticulture. Dans l'esprit de plusieurs Lavallois, au cours de ces 50 ans, les terres agricoles de l'île sont passées d'un «espace vierge à occuper» à «un environnement à protéger».

Saviez-vous que...?

Quelques familles souches

À travers l'histoire lavalloise, plusieurs entreprises maraîchères familiales se démarquèrent pour la qualité de leurs produits. Sans faire une liste exhaustive de ces pionniers, voici un aperçu des familles souches de Laval.

Les familles très connues en production de légumes ont longtemps été les Charbonneau, Duplessis, Lacroix, Nadon et plusieurs autres.

La famille Barbe se démarquait par leurs aubergines et leurs fèves (haricots).

On achetait des pommes de terre chez la famille Cousineau, le maïs chez les Paquet, les Laurin, les Lortie, les Grover. Aujourd'hui, la famille Marineau est venue rejoindre les rangs parmi les meilleurs vendeurs de maïs de l'Ouest-de-l'Île.

D'autres familles se sont démarquées dans la production de fleurs annuelles, les Cléroux, Lacroix, Charbonneau et Locas.

Il ne faut pas oublier non plus les familles Bigras, Gravel, Hotte, Lavoie, Legault, Brisebois, Bastien, Gibouleau et Turcot.

La famille Champagne dont l'Autoroute 440 dans l'Ouest a été construite sur une partie de ses terres.

La fierté des agriculteurs et horticulteurs lavallois

Une caractéristique importante à reconnaître, c'est la fierté des agriculteurs et des horticulteurs pour leur métier. Ces professionnels de l'agriculture se sont taillé une grande réputation au Québec. Laval a essaimé dans les régions puisque de nombreux Lavallois, à travers le temps, sont partis s'établir ailleurs dans le Québec. Dans leurs nouveaux lieux de vie, ils ont ainsi mis à profit leur expertise en horticulture. Il est permis d'avancer que l'expertise lavalloise rayonne un peu partout dans les différentes régions du Québec grâce au transfert des savoir-faire.

Produits caractéristiques de Laval

Légumes de champs : brocoli, chou, chou-fleur, maïs, oignon, piment, tomate

Légumes de serre : concombre, fines herbes, tomate

Fruits : bleuet, cantaloup, fraise, framboise, pomme

Main d'œuvre sur les fermes

Les agriculteurs lavallois sont parmi les précurseurs pour le recours aux services de ce qu'on appelle aujourd'hui «la main-d'œuvre agricole». À Laval, cette pratique a existé bien avant les programmes actuels. Dans les années 1960, les immigrants étaient très intéressés à ce type de travail : Italiens, Allemands, Polonais, Tchèques, Yougoslaves et Haïtiens. La famille Corbeil a été parmi les premières fermes à engager des ouvriers d'origine haïtienne pour travailler aux récoltes. Il y a 30 ans, des Salvadoriens sont arrivés sur une ferme pour travailler et ils sont maintenant devenus des citoyens lavallois. On a connu une époque où un autobus allait chercher des immigrants au Marché Bonsecours à Montréal et les amenait travailler sur les fermes lavalloises.

Avant la réforme de l'éducation de la fin des années 1960, les enseignants ne recevaient pas de salaire au cours de l'été puisqu'il était réparti sur les dix mois d'enseignement. Certains d'entre eux choisissaient de travailler sur les fermes. À Laval, on a aussi vu des enseignants donner des cours de rattrapage à des enfants de producteurs. Souvent, ils étaient rémunérés sous la formule du troc dont des légumes, des volailles ou autres produits fermiers.

Culture fruitière et maraîchère

Les producteurs maraîchers lavallois sont toujours renommés pour la production de primeurs en fruits et en légumes, avant ou hors saison. Une belle abondance de produits dont les citoyens lavallois peuvent bénéficier, car même les supermarchés de l'Île offrent les produits locaux sous forme de produits frais et de produits transformés.



10. Récolte de la laitue

Vers 1965

Collection Rolland Charbonneau



11. Livraison de légumes au
Marché Central à Montréal

1955

Collection Rolland Charbonneau



12. Chapiteau de fruits et légumes vendus à l'extérieur de l'épicerie Métro Chez Dépatie

Date inconnue

Collection Famille Dépatie



13. C'est le temps des tomates aux Serres Gilles Lacroix/Kiosque des Ancêtres

Date inconnue

Collection Laval Technopole - Agropôle



14. Mise en valeur saisonnière des récoltes lavalloises chez IGA Crevier

Années 1990

Collection Famille Crevier



15. Étalage de produits au Marché d'alimentation IGA Crevier

Date inconnue

Collection Famille Crevier

Les pommes de terre «grelot»

Dans le temps, comme disaient nos aînés, on nourrissait les cochons avec ces petites pommes de terre. Aujourd'hui elles sont prisées dans le monde de la cuisine raffinée et de la gastronomie. Ainsi pouvons-nous dire : « Eh oui, les temps changent ! ».

Caveaux à légumes

L'entreposage des légumes était une pratique courante pour assurer la conservation de ceux-ci. De nos jours, on parle de légumes d'entrepôt ou de légumes d'hiver. Il s'agit surtout de légumes racines : pommes de terre, carottes, rutabaga, etc.).

Le cantaloup

La production du cantaloup à Laval n'est pas nouvelle. Elle a déjà été une réalité au début du 20^e siècle. Des recherches auront permis de constater qu'en 1921, Josaphat Marineau, en produisait sur ses terres. Par la suite, cette culture fut délaissée pour réapparaître au début des années 1990. Maintenant, ce fruit est considéré au rang des produits identitaires de Laval. Lors de l'ouverture officielle des premières Fêtes gourmandes internationales de Montréal à l'été 1992, les promoteurs ont retenu le cantaloup pour créer un sorbet géant qui a avantageusement remplacé la coupe traditionnelle du ruban. Et c'est au chef cuisinier Jean-Claude Belmont, résident lavallois, que la tâche de développer ce sorbet spécial et innovateur a été confiée. Ce mets peut très bien être ajouté à la liste des mets aux saveurs lavalloises.



16. La culture du cantaloup

2004

Collection Laval Technopole - Agropôle

Les couches chaudes

Les couches chaudes, aussi appelées culture sous verre, sont apparues au début des années 1920. Cette technique de production était très populaire à Laval avant l'arrivée des cultures en serre dans les années 1950. Les couches chaudes se veulent une méthode de production qui permet d'utiliser l'énergie produite par la décomposition d'un fumier servant à réchauffer le sol pour accélérer la levée des semis. Cette technique pouvait également permettre de planter des légumes qui avaient besoin de chaleur pour croître. Le choix du fumier était en fonction de la période d'utilisation et du degré de température requis pour maximiser l'effet. Les couches chaudes étaient très populaires auprès des agriculteurs lavallois. Elles permettaient de gagner quelques semaines pour les semis, particulièrement ceux qui l'on démarrait à la fin de l'hiver. Pendant de nombreuses années, les couches chaudes coloraient le paysage lavallois.



17. Couches chaudes chez J. Lucien Charbonneau, jardinier fleuriste

Vers 1965

Collection Famille Rolland Charbonneau



18. Serres chaudes chez Rolland Charbonneau avec son épouse, Huguette et leur fils, Alain

Vers 1965

Collection Famille Rolland Charbonneau



19. Étages à l'intérieur des serres

1963

Collection Rolland Charbonneau



20. Anciennes serres de vitres

1963

Collection Roger Charbonneau

Saint Éloi

La religion catholique reconnaît Saint Éloi à titre de patron des agriculteurs.

Sainte Dorothée

Frère Étienne Héroux, frère des Écoles Chrétiennes nous a informés que la patronne des jardiniers maraîchers serait Sainte Dorothée. D'ailleurs il y a une statue à proximité de l'église dans le village de Sainte-Dorothée. C'est le 6 février que l'on souligne la fête de cette patronne.



21. Ferme Mont-de-La Salle

Avant 1965

Collection Archives
Frères des écoles Chrétiennes



22. Novices des Frères des Écoles Chrétiennes au potager

Avant 1965

Collection Archives
Frères des Écoles Chrétiennes

Les Frères des Écoles Chrétiennes

Ils ont opéré une ferme au Mont-de-La Salle de 1917 à 1967. On y retrouvait, entre autres, des pommiers, de la rhubarbe, du chou, du chou de Siam, aujourd'hui connu sous l'appellation de rutabaga, du panais, de la betterave, de la carotte et de la tomate. Les semences provenaient de W.H. Perron. L'École des Frères a fermé en 1967, mais l'établissement scolaire est encore fonctionnel.

Le frère Eugène Mainville a été durant de nombreuses années, le jardinier de la communauté des Frères des Écoles Chrétiennes à Laval.

Les frères des Écoles Chrétiennes ont toujours été impliqués dans le développement de l'horticulture au Québec : le frère Daniel Croteau a été directeur des Jardins Van den Hende à Sainte-Foy (Québec); le frère Marie-Victorin, un botaniste très connu, a été fondateur du Jardin botanique de Montréal et de l'Institut botanique de Montréal.

Le frère Étienne Héroux, qui a aussi travaillé comme jardinier à la Résidence de-La Salle à Sainte-Dorothée, a remis, à l'âge de 86 ans, un texte écrit de sa main :

«Les 25 années passées à jardiner les légumes, je les ai enregistrées dans ma mémoire comme des jours fort heureux. Les journées étaient bien remplies, le travail était récompensé par des récoltes abondantes de légumes. Je me sentais utile à tout le personnel de la maison. Nous étions sur un site idéal pour le travail extérieur qui se faisait dans la quiétude».

Le frère Étienne nous rappelle une réflexion du frère Mainville :

«Je travaillais sur un terrain vaste où le vent soufflait sans retenue sur le bord de la Rivière-des-Prairies. Mon amour et ma connaissance de la nature incluant ses rythmes et ses besoins m'ont d'ailleurs fait produire des légumes qui faisaient l'envie des meilleurs maraîchers». «Faire du jardinage c'est participer activement aux mystères les plus profonds de l'univers.» (Thomas Berry, religieux décédé en 2009, reconnu pour son énorme contribution au domaine environnemental)

Histoire vécue par le frère Étienne :

«Dès le 1er avril, je préparais la terre noire dans la serre chaude pour semer les graines de tomates et autres, c'est ce que l'on appelait les semis. J'arrosais et veillais à la croissance normale en surveillant la variation de la température. Au début du mois de juin, je repiquais environ mille plants de tomates dans ma serre. À la fin de juin, ils étaient transplantés dans le grand jardin, puis arrosés, sarclés, entretenus jusqu'au moment de la cueillette. C'était un grand plaisir de savourer les fruits et légumes de la ferme pendant tout l'automne et plus.»

Saveurs transformées

Au cours des cinquante dernières années, les habitudes alimentaires des Québécois se sont incroyablement transformées. Il en est de même pour les pratiques agricoles. Laval est passé de fournisseur en fruits et légumes pour les marchés montréalais à un territoire de production horticole d'importance majeure au Québec. Dans la région de Laval, on a su s'adapter aux réalités et aux attentes des citoyens qui vivent en milieu agricole périurbain. L'arrivée de nouvelles communautés culturelles en sol lavallois, à partir des années 1950, a également amené des changements dans le choix des productions maraîchères. Ici, on pense plus particulièrement aux familles de communautés italiennes, grecques, juives et libanaises. Aujourd'hui, les restaurants de l'île, entre autres, profitent de l'apport de ces Lavallois d'adoption grâce à leurs descendants qui ont su prendre leur place au sein des secteurs de l'hôtellerie-restauration de Laval.

Les entreprises alimentaires lavalloises ont toujours fait preuve d'innovation en sachant anticiper les besoins des citoyens et de la clientèle québécoise, que ce soit pour les services offerts lors de la vente sur place, l'agrotourisme, l'autocueillette, les circuits, les kiosques fermiers, les serristes et pépinières de détail, les boutiques gourmandes, les activités récréotouristiques et l'hôtellerie-restauration.

Depuis 2008, les supermarchés de Laval s'associent à l'Association des jardiniers maraîchers du Québec pour s'approvisionner en fruits et légumes. Les avantages climatiques de l'île permettent d'obtenir «les primeurs» consommables plus rapidement.

Saviez-vous que...?

Couvoir coopératif de Pont-Viau

Le Couvoir coopératif de Laval a été incorporé en 1932. En 1935, le Couvoir s'affilie à la Coopérative agricole fédérée de Québec. En juin 1938, il prend le nom de Couvoir coopératif de Pont-Viau.

Mise en conserve domestique, une tradition familiale

Cette méthode de conservation existe depuis de nombreuses années dans nos familles. Aux dires de Denise Simard-Dion, une économiste familiale et chef cuisinier résidante de Laval qui est une passionnée de l'art culinaire :

«Faire des conserves a longtemps été le seul moyen de conserver à l'année, les fruits et légumes des potagers domestiques ou de la ferme. Mais depuis les années 1980, c'est devenu avant tout un choix doublé d'un retour nostalgique pour les saveurs traditionnelles. On fait des conserves parce que l'on aime cela, on veut manger des aliments locaux et selon le cas, on peut faire des économies.»

Denise nous rappelle cependant que les méthodes ont beaucoup évolué au fil des années. Selon elle, il est primordial de bien suivre les instructions fournies par une source fiable quant à la préparation, le choix des contenants, les méthodes de stérilisation et les endroits pour les entreposer pour l'année. Voilà les moyens de maximiser les chances de les consommer de façon sécuritaire et d'éviter les pertes monétaires. Une opportunité pour les citoyens lavallois de profiter à l'année des richesses maraîchères de l'île et même dans certains cas de préparer des cadeaux d'hôtesse, une autre belle avenue personnalisée.



23. Denise Simard-Dion dans sa cuisine lors de la mise en conserve des tomates

1986

Collection Denise Simard-Dion

Production de vin

Le Château Taillefer Lafon, le seul vignoble de la région lavalloise, cultive et transforme le raisin depuis 2004.



24. Tracteur au travail dans les champs du vignoble

2006

Collection Laval Technopole – Agropôle



25. L'examen des vignes dans les champs du vignoble

2006

Collection Laval Technopole – Agropôle

Production laitière

À Laval, les fermes laitières étaient généralement localisées dans la partie est de l'Île, soit Saint-François-de-Sales. Encore aujourd'hui, deux fermes laitières se trouvent sur le territoire.

Nos racines culinaires québécoises

« La cuisine au Québec » est l'expression d'un art culinaire de souche européenne qui s'est implanté dans un territoire nord-américain. C'est une cuisine basée sur une histoire, des particularités régionales, un savoir-faire et un goût caractéristiques de chaque région. Elle est l'expression créative des valeurs culturelles de tous ceux et celles qui ont contribué à bâtir le Québec et qui continuent à le faire. Il est reconnu qu'au Québec, les associations féminines, plus particulièrement les Cercles de Fermières du Québec, ont contribué grandement au développement de notre cuisine et à la sauvegarde de notre patrimoine culinaire. D'ailleurs cette association est encore très présente à Laval. L'année 2015 marque le centenaire de la fondation des Cercles de Fermières du Québec. Une autre réalité que l'on ne peut passer sous silence est l'apport des communautés religieuses féminines qui ont assuré dans les couvents à Laval et au Québec, les formations de base en alimentation et en cuisine et qui nous ont laissé tout un héritage de richesses culinaires.

Kiosques fermiers

Depuis les 50 dernières années, les producteurs fruitiers et maraîchers de Laval ont fait exploser le nombre de ce type de points de vente en bordure des routes. On en retrouve maintenant plus d'une soixantaine sur l'île.



26. Kiosque des Ancêtres / Les Serres Gilles Lacroix

2014

Collection Table de concertation agroalimentaire de Laval

Ateliers de sensibilisation auprès des enfants en milieu scolaire

Au cours des années 1970, certaines écoles lavalloises organisent des activités de dégustation de fruits et de légumes. Les parents supportent bénévolement les enseignants dans cette tâche, ce qui permet de faire goûter les produits et les bienfaits d'une saine alimentation, et ce, autant au niveau primaire que secondaire. Madame Denise Simard-Dion, chef cuisinière, fait partie de ces Lavallois qui se sont engagés à bonifier l'offre alimentaire au sein des centres d'enseignement. C'était le début des comités de nutrition dans les écoles et l'ère des plateaux de crudités de légumes avec des trempettes le plus souvent à base de yogourt. Cette époque correspond également à l'ère de la fabrication du yogourt à domicile.

La cuisine aux micro-ondes

Une technologie qui a pris naissance au cours des années 1960. Plusieurs compagnies qui vendaient ces appareils offraient des formations pour vulgariser les méthodes d'utilisation de leurs appareils et publiaient des livres permettant de se familiariser avec le produit. Denise Simard-Dion, lavalloise, a été une formatrice reconnue dans le domaine. Elle a même travaillé avec Jehane Benoît, reconnue comme la pionnière de la cuisine aux micro-ondes.

Caravane Nourrir le Québec

La Caravane «Nourrir le Québec» a sillonné les routes du Québec sur plus de huit mille kilomètres pour présenter son exposition itinérante. Par ce concept, le ministère de l'Agriculture et de la Pêcherie du Québec avait comme objectif de rejoindre les consommateurs québécois dans leur milieu afin de mieux les sensibiliser à la qualité et à la diversité de nos produits alimentaires. De plus, le ministère incitait la population à se nourrir d'abord de produits de chez nous. La première étape s'est échelonnée sur quatorze mois, soit de septembre 1981 à novembre 1982. On estime que ce sont environ soixante-dix municipalités qui ont reçu les modules d'exposition, le plus souvent dans des centres commerciaux, dont le Carrefour Laval. La Caravane se composait de 26 modules regroupant quelque 140 vitrines de produits du Québec. Le tout agrémenté de démonstrations culinaires et de dégustations assurées par deux animatrices professionnelles, Yolande Bourdages-Foucart et Denise Simard-Dion, chef cuisinière et résidente de Laval depuis 1965.

Défis pour l'agroalimentaire

Les saisons représentent le principal défi pour les producteurs transformateurs artisans qui souvent doivent composer avec l'aspect saisonnier qui définit les réalités de la production et de la mise en marché.

Les saisons sont importantes dans la mise en place de thématiques autant pour les magasins de détail que pour les menus des restaurants. (le temps des sucres, du maïs, etc.)

Autrefois, aller au restaurant était considéré comme un évènement. De nos jours on y va pour bien manger, faire des découvertes de produits d'ici ou d'ailleurs, de mets à découvrir. On recherche un lieu de relaxation et de mets qui savent nous surprendre. Ce qui a le plus marqué l'évolution de notre alimentation au cours des dernières décennies : la recherche de choix santé, la diversification des produits et les types de préparation culinaire.

Pour l'avenir de la restauration

Selon monsieur Luigi, chef propriétaire du restaurant de cuisine italienne Palmo à Sainte-Dorothée, la formule gagnante pour l'avenir en restauration est le maillage «entreprise & école». C'est le meilleur moyen d'assurer la transmission du savoir-faire.

«Approche santé» dans les magasins de détail

Depuis les années 1960, la télévision et ensuite l'Internet et les réseaux sociaux ont permis aux consommateurs de prendre conscience de l'importance d'une saine alimentation. Manon Crevier, 4e génération d'une famille de détaillants en alimentation établis à Laval depuis le début du 20^e siècle, nous précise que les étalages de «l'approche santé» dans le milieu des supermarchés, doivent être considérés comme un investissement malgré les dépenses occasionnées par les services de ressources humaines spécialisées en la matière.

Sous forme de magasin général, c'est la famille Crevier qui a ouvert le premier magasin de détail à Sainte-Dorothée en 1929.

Le grand-père de Manon Crevier a ouvert une beurrerie en 1919, la campagne promotionnelle portait le nom «De première et du meilleur goût».

Les plats cuisinés

La cuisine de production dans les supermarchés est aujourd'hui une réalité qui correspond aux besoins des travailleurs et des familles urbaines que l'on retrouve en grand nombre sur le territoire lavallois. Les grandes familles de détaillants dans le domaine, telles les familles Crevier et Dépatie, opèrent ce service depuis les années 1990. Les cuisines sont souvent à aire ouverte, si bien que les clients peuvent voir et sentir les odeurs des mets fraîchement préparés.

27. La Reine de la salade au Marché alimentaire Dépatie

Date inconnue

Collection Famille Dépatie



Système international d'unités versus système impérial

La conversion du système de mesure et poids pour la cuisine fait partie des changements survenus au cours des années 1970.

Lecteur optique à l'épicerie

La technologie a drôlement évolué depuis son invention en 1965. On pense, entre autres, au principe du «scanner» aussi connu sous le nom de lecteur optique du code à barres, toute une révolution pour le passage aux caisses dans les épiceries. Le lecteur optique est arrivé à Laval à la fin des années 1980, soit en 1989, à l'épicerie de la famille Crevier.



28. Présentation du nouveau concept de lecteur optique en épicerie par Louis Crevier, propriétaire de IGA Crevier

1989

Collection Famille Crevier

Implication sociale

L'implication sociale occupe une place importante parmi les entrepreneurs lavallois. Chacun à leur façon, ils procurent une aide remarquable afin d'assurer la réussite d'événements sociaux. Manon Crevier, copropriétaire d'IGA Crevier de Sainte-Dorothée, tout comme son père et sa mère avant elle, s'implique chaque année dans ce genre d'activités. Pendant plusieurs années, la famille Crevier a soutenu la Fondation Charles Bruneau en organisant un mini tour cycliste pour amasser des fonds pour la recherche médicale. Ce type d'implication permet de renforcer leur sentiment d'appartenance à la communauté lavalloise.



29. Implication sociale de Manon Crevier, Défi cycliste de la Fondation Charles Bruneau

2011

Collection Famille Crevier

Association des détaillants en alimentation du Québec et Temple de la renommée

Depuis 1955, l'Association des détaillants en alimentation du Québec (A.D.A.) représente l'ensemble des détaillants en alimentation propriétaires du Québec. Elle s'est donné pour mission de défendre et représenter les intérêts professionnels, sociopolitiques et économiques des détaillants, quels que soient leur bannière et le type de surface qu'ils opèrent.

Michel Dépatie, Lavallois et copropriétaire du Marché Dépatie Inc. (bannière Métro) du quartier Chomedey, occupe le poste de trésorier depuis quelques années au sein du conseil d'administration de l'A.D.A.

Épicier de père en fils, Michel a suivi les traces de son père qui avait transféré son commerce de Montréal à Laval en 1981 avec la complicité de sa conjointe Claire Piché et de ses deux enfants, Michel et Isabelle.

Les efforts de la famille Dépatie, reconnus comme précurseur des grandes surfaces en alimentation, ont porté fruit. Le supermarché de Chomedey est le plus grand Métro au Québec et Claude Dépatie a été honoré au Temple de la renommée A.D.A. en 2013.



30. Reconnaissance au temple de la Renommée pour Claude Dépatie par l'Association des détaillants en alimentation pour son implication dans le réseau «détail en alimentation» en compagnie de sa fille Isabelle, sa conjointe Claire et son fils Michel

2013

Collection Famille Dépatie

Saveurs florales

Entourée de cours d'eau, l'île Jésus propose une des zones québécoises de rusticité et de microclimat qui favorisent un climat moins rigoureux pour la culture des plantes. Le relief très plat de Laval représente un lieu idéal pour la culture des fleurs et des plantes décoratives. D'ailleurs, on reconnaît depuis longtemps que Laval est le berceau de la production florale en serre au Québec. On surnomme la région de Laval «La Capitale de l'horticulture au Québec». Ce type de production comporte une variété très vaste de produits dont les fleurs annuelles, les vivaces, les fleurs comestibles, les potées fleuries, les orchidées, les plantes médicinales et aromatiques et les arbustes. Les nombreuses serres et pépinières de détail lavalloises, avec leur offre exceptionnelle, représentent un accès privilégié aux produits nouveaux pour les gens de la région qui peuvent profiter de ces produits directement dans la ville, tout près de leur lieu de vie et de travail.

Saviez-vous que...?

W.H. Perron

Wilfrid-Henri Perron fonde son entreprise horticole à Montréal en 1928. À partir de 1930, il publie son premier catalogue horticole annuel. Cet outil promotionnel fera sa renommée grâce à la qualité de ses produits et aux ventes par correspondance. Par cette approche, il crée à l'échelle du Québec, une mode qui donne le goût des fleurs et des plantes. L'embellissement des jardins, anciennement réservé aux gens fortunés, devient alors accessible et populaire auprès de la classe moyenne. Il installera les serres de production de son entreprise et une boutique de vente à l'Abord-à-Plouffe à Laval. C'est ainsi qu'il deviendra la référence québécoise en matière horticole. Le slogan disait : «Chez Perron, tout est bon». Le fait que Laval soit reconnu en tant que «La Capitale horticole du Québec», n'est sûrement pas étranger à ce succès passé. Cette entreprise organisait des compétitions en collaboration avec la Société d'agriculture de Laval et la Société d'horticulture et d'écologie de Laval. Denise Simard-Dion se souvient avec fierté d'avoir gagné un de ces trophées identifiés aux couleurs de W.H. Perron. Monsieur Perron était un ami de Gérard Trépanier, un des pionniers de l'horticulture ornementale. Aujourd'hui, le Grainetier se trouve dans les dernières installations ayant appartenu à la famille Perron sous le nom de Norseco.

Les entreprises horticoles

L'intérêt des gens pour l'horticulture est grandissant et les centres de jardin se font nombreux. L'engouement pour l'horticulture amène la création de plusieurs associations ou regroupements en horticulture, tels que *La Route des fleurs* (1995) et *Le Bal des fleurs* (1995), mais aussi de concours organisés dans les municipalités du Québec ainsi qu'à l'échelle internationale; les *Mosaïcultures*.



31. Offre en fleurs à la Pépinière Rolland Charbonneau

Date inconnue

Collection Famille Rolland Charbonneau



32. Centre de jardin Trépanier & Fils à Sainte-Dorothée

1982

Collection Famille Pierre Trépanier

Les mosaïcultures

À la fin des années 1990, on voit poindre au Québec, un intérêt pour un produit novateur en horticulture ornementale : la mosaïculture. Le Centre de formation horticole de Laval a grandement contribué au développement de cette technique très prisée lors d'expositions nationales et internationales. Très rapidement, les mosaïcultures deviennent des œuvres recherchées et apparaissent, entre autres, dans les jardins publics des villes au Québec.

On reconnaît dans l'ensemble du Québec et même à l'international, l'expertise en mosaïculture de la famille Vaillancourt, une famille souche établie à Laval depuis 1823. Yves et Richard Vaillancourt, de la 6^e génération, se démarqueront en 2003 grâce à la création et à la réalisation de pièces magnifiques de mosaïculture présentées lors des Mosaïcultures Internationales de Montréal. En 2006, une équipe d'horticulteurs chevronnés, comprenant Yves Vaillancourt, se distingue sur la scène internationale en remportant les honneurs du premier prix suite à leur participation aux Mosaïcultures Internationales de Shanghai pour le compte de la ville de Montréal. En 2009, ils réitèrent leur exploit dans la ville d'Hamamatsu dans le cadre du concours des Mosaïcultures Internationales du Japon. Le travail de ces citoyens lavallois aura aussi permis de faire rayonner l'expertise lavalloise dans plusieurs autres grandes villes du monde, dont Las Vegas, Nice et New York.



33. Réalisation de mosaïcultures à Las Vegas, participation de la Famille Vaillancourt

Date inconnue

Collection Laval Technopole – Agropôle



34. Compétition de mosaïcultures à Shanghai, participation de la Famille Vaillancourt

2006

Collection Laval Technopole – Agropôle

Les Florales internationales de Montréal en 1980

Cette exposition, de niveau mondial, a constitué un élément déclencheur pour l'explosion de l'horticulture ornementale au Québec. L'événement a stimulé l'intérêt et le goût pour embellir les propriétés et les municipalités. Laval a été parmi les municipalités à se démarquer dans le cadre des Florales internationales de Montréal. La démonstration de l'expertise lavalloise a attiré l'attention des milliers de visiteurs autant par sa qualité que par la diversité des spécimens utilisés pour la création d'un magnifique jardin. Tout cela n'aurait pas été possible sans le haut niveau de talents créatifs. Daniel Fortin, un Lavallois, qui a créé de nombreux jardins au Centre de la Nature a également été secrétaire du jury international en plus de faire partie de l'équipe des guides spécialisés qui accueillaient et animaient les visites.

Dans les années 1990, Laval a gagné le 1^{er} prix de la catégorie internationale aux Florales internationales à Dijon en France.



35. Le Jardin lavallois aux Florales internationales de Montréal

1980

Collection Daniel Fortin

Fleurineau

Fleurineau était un écomusée et un centre spécialisé en fleurs séchées fondés par les frères Marineau qui ont lancé la production de fleurs séchées au Québec. Auparavant importées de l'étranger, elles ont trouvé à Laval, une nouvelle avenue avec ce type de production québécoise. Tous les ans, 100 000 bouquets de fleurs séchées y étaient créés, dont la grande majorité provenaient des 50 arpents de la famille Marineau établie depuis quatre générations à Laval. On pouvait y suivre des ateliers de décoration florale dont la thématique évoluait avec les saisons. Les associations féminines et horticoles y venaient de partout au Québec.

Les Fleurons du Québec

Laval a 4 Fleurons  qui représentent la note **Excellente** par son embellissement horticole remarquable dans la majorité des domaines

La Corporation des Fleurons du Québec a comme mission d'organiser, soutenir et développer le programme de classification horticole des Fleurons du Québec pour les municipalités québécoises. Le programme a des retombées sur les plans social (santé, bien-être, fierté), économique (développement de l'industrie horticole et attractivité du territoire pour entrepreneurs) et environnemental (verdissement urbain). Sur le plan touristique, les retombées touchent l'amélioration du paysage et la hausse de la fréquentation touristique grâce au label des Fleurons, dont la valeur est reconnue et appréciée des visiteurs québécois, canadiens et étrangers.

Lancé en 2006, le programme national de classification horticole des Fleurons du Québec pour les municipalités a connu un succès immédiat, et n'a cessé de croître depuis : il regroupe actuellement 35 % des municipalités et plus de 48 % des citoyens québécois.

La classification horticole des fleurons (de 1 à 5 fleurons) constitue une reconnaissance officielle des efforts des municipalités et de leurs citoyens pour verdir leur environnement et embellir leur milieu de vie au moyen d'aménagements horticoles.

Société d'horticulture et d'écologie de Laval

La Société d'horticulture et d'écologie de Laval a été fondée le 28 octobre 1971. La mise sur pied de cet organisme a été rendue possible grâce à Paul Pouliot, agronome et vulgarisateur bien reconnu, et à Maurice Blain, alors coordonnateur au Centre de la Nature. Cet organisme a comme mission de favoriser les rencontres et les échanges pour les amateurs d'horticulture. À ses débuts, on parlait principalement d'horticulture et le volet écologique s'est greffé par la suite. C'est grâce aux efforts de monsieur Blain que l'on doit le développement et la popularité du Centre de la Nature – Ville de Laval. Avant la création de ce parc apprécié des Lavallois, cet espace avait été laissé vacant suite à fermeture d'une carrière.

Le Bal des fleurs

Le Bal des fleurs est un événement qui était réalisé par Laval Technopole. La décoration de la salle était produite par le coordonnateur, les enseignants et les étudiants du Centre de formation horticole de Laval.

Pour ce concours professionnel de Tenues fleuries, des créations époustouflantes ont été créées et ont reçu des prix prestigieux.



36, 37 et 38. Concours de présentation de robes en fleurs, Le Bal des Fleurs

Date inconnue

Collection Famille Pierre Trépanier

Saveurs récréatives

À Laval, on a réussi à relever le défi puisque l'on y retrouve maintenant une offre gourmande intéressante et variée. On peut faire du tourisme gourmand en complémentarité aux attraits à vocation scientifique, pédagogique et culturelle. Laval se distingue par un bon nombre d'entreprises où l'on pratique l'agriculture, l'horticulture fruitière, maraîchère et ornementale, la transformation d'aliments, la production en serres et les pépinières. L'agrotourisme est une belle avenue entre les producteurs et les citoyens. Le tourisme gourmand permet d'élargir l'offre en produits, la mise en valeur de la cuisine et de l'achat local (notamment via les kiosques fermiers). L'offre agrotouristique lavalloise identifiée par le thème «Fleurs & Saveurs», inclut les tables champêtres, mais aussi les activités traditionnelles telle l'autocueillette dans les jardins de petits fruits, de légumes et dans les vergers, les visites de fermes et d'entreprises et les achats locaux dans les établissements (fromagerie, cabane à sucre, serre de détail, kiosques fermiers et vignoble). L'industrie équestre, qui a toujours été très présente à Laval, s'inscrit également dans ce concept de découvertes lavalloises. .

Saviez-vous que...?

Le Centre de la Nature – Ville de Laval

La naissance du Centre de la Nature remonte à 1968, date où Maurice Blain a déposé un projet au Comité exécutif de la nouvelle Ville de Laval. Il a ouvert ses portes au public en 1970 et on a créé par la même occasion des jardinets d'écoliers et un pavillon administratif. Dans les années 1990, le parc s'agrandit avec l'ajout d'un terrain vacant. Afin de rendre hommage au fondateur du Centre, on a identifié le pavillon administratif au nom de Maurice Blain. Ce parc en milieu périurbain s'étend sur plus de cinquante hectares. Il est aménagé sur le site d'une ancienne carrière. Il est devenu un attrait très apprécié des Lavallois. On qualifie cet endroit d'oasis de verdure, de fleurs et de tranquillité, un havre champêtre en milieu urbain. Il est souvent le rendez-vous d'activités orientées pour les familles.

Des circuits lavallois – d'hier à aujourd'hui pour excursionnistes et touristes

La Route des fleurs

Le parcours est délimité à 11,5 kilomètres longeant la rue Principale, le rang Saint-Antoine et la montée Champagne à Laval. La Route des Fleurs a ceci de particulier qu'elle n'est pas, dans les faits, un parcours agrotouristique "traditionnel" qui prend place dans une campagne charmante. Elle présente plutôt des entreprises industrielles à haut rendement dans un environnement urbain et périurbain – La Route des Fleurs présente une grande concentration de serres, bien loin de l'agriculture courante. C'est ce fait majeur qui échappait à notre client qui a fait évoluer le projet vers ce qu'il est. Le projet en est devenu un de conscientisation des élus et des producteurs sur la nature de leur environnement et également un projet de création de paysage.

Le parcours est délimité par :

- o la montée Champagne
- o le rang Saint-Antoine
- o la rue Principale du quartier Sainte-Dorothée



39. Les Serres de la Famille Charbonneau

Date inconnue

Collection Laval Technopole - Agropôle

La Venue des récoltes

La Venue des récoltes permet de visiter des serres de détail, des kiosques de fruits et légumes frais et faire de l'autocueillette telle que fraises, framboises, bleuets, pommes, etc. Ces visites permettent de choisir des produits agricoles et des aliments frais qui en font un choix écologique et environnemental plein de bon sens, en plus d'encourager les producteurs locaux.



Le parcours à Laval est le suivant :

- o boulevard des Laurentides vers l'est, direction avenue des Perron
- o montée Saint-François vers le sud
- o rang du Bas-Saint-François vers l'est
- o retour vers l'ouest
- o rang Saint-Elzéar vers l'ouest
- o rang du Haut-Saint-François vers le sud jusqu'à l'autoroute 440
- o accès maintenant possible par la route 335, boulevard Dagenais Est ou rue Saint-Saëns

40. Fraises fraîches

Date inconnue

Collection Laval Technopole - Agropôle

Les Chemins de la Nature

Amateurs de randonnées à vélo, d'équitation et balades en nature, Les Chemins de la nature de Laval vous proposent d'ajouter à vos escapades des haltes gourmandes. Profitez-en pour faire un arrêt dans un kiosque et savourer la diversité et la fraîcheur des produits maraîchers cultivés ici même. Produits régionaux, miel, fromages, gastronomie, paysages et patrimoine lavallois sont aux rendez-vous sur les Chemins de la nature.

Le parcours à Laval est le suivant :

- o barrage de la Crue-des-Eaux (Laval-sur-le-Lac)
- o boulevard Sainte-Rose
- o avenue des Terrasses vers le boulevard des Laurentides
- o boulevard des Mille-Îles jusqu'au pont Athanase-David
- o accès maintenant possible par la route 335 à la hauteur du boulevard des Mille-Îles Est

Attraits lavallois à vocation scientifique, pédagogique et culturelle

Laval compte un nombre significatif de ce type d'attrait qui visent toute la famille. Une culture culinaire ne peut devenir une réalité sans la mise en commun des idées et des efforts de chaque maillon de la chaîne et la valorisation des spécificités patrimoniales et régionales actuelles.

Définitions «Agrotourisme» et «Tourisme gourmand»

Le tourisme gourmand, aussi appelé tourisme culinaire va bien au-delà de l'expérience de la fine cuisine. Selon l'Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand ce type de tourisme comprend diverses activités culinaires, agrotouristiques et agroalimentaires : cours de cuisine, festival culinaire dans un établissement ou une localité, route des saveurs, parcours ou circuit gourmands, bancs d'essai agrémentés de dégustations, tournée de presse, livre ou feuillet de recettes, repas thématique, repas théâtre, repas spectacle et autres forfaits favorisant le jumelage d'activités telles que visite d'une fromagerie, d'un vignoble ou d'un écomusée à caractère alimentaire. Un produit de tourisme gourmand bien défini est considéré comme un produit d'appel pour une région puisqu'il assure une mise en valeur des produits régionaux; il prodigue «une image de marque» caractéristique pour les acteurs (producteurs, transformateurs, chefs et cuisiniers, aubergistes, hôteliers) et il favorise une progression de la renommée auprès des touristes québécois et étrangers.

L'agrotourisme est une activité touristique complémentaire à l'agriculture. Il met en relation des producteurs et des productrices agricoles avec des touristes ou des excursionnistes, permettant ainsi à ces derniers de découvrir le milieu agricole, l'agriculture et sa production grâce à l'accueil et à l'information que leur réservent leurs hôtes.



41. La Fête de la famille et le chef cuisinier Jean-Claude Belmont

2010

Collection Laval Technopole - Agropôle



42. Fête de la famille, Centre de la Nature. Animation culinaire pour les enfants au kiosque de l'Agropôle

2010

Collection Laval Technopole - Agropôle

Les Fêtes gourmandes internationales

En 1992, dans le cadre des fêtes du 350^e anniversaire de Montréal et du 25^e anniversaire de l'Expo 67, Jacqueline Vézina, une productrice d'événements reconnue, met sur pied en collaboration avec le Gouvernement du Québec, plus précisément le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), un nouveau concept d'événement estival, les Fêtes gourmandes internationales de Montréal. Pour l'ouverture officielle de la première édition, elle a demandé au chef cuisinier Jean-Claude Belmont, un résident lavallois, de créer un sorbet géant au cantaloup de Laval. (Au début des années 1990, on assistait à la reprise de la production de ce fruit oublié depuis plusieurs années en sol lavallois.)



43. Ouverture officielle des Fêtes gourmandes internationales de Montréal. Sœur Angèle et chef Pierre Chasles, président national de la SCCPQ, présentant le sorbet au cantaloup réalisé par le chef cuisinier lavallois Jean-Claude Belmont

1992

Collection Rose-Hélène Coulombe

Fêtes gourmandes internationales de Laval

Depuis 2010, les Fêtes gourmandes internationales de Laval proposent un festival à saveur familiale tout en ayant comme objectif de faire découvrir les produits agricoles, avicoles, brassicoles et vinicoles des 4 coins du globe, de l'Australie au Brésil, de l'Europe à l'Afrique, du Mexique à l'Alaska, sans oublier les incontournables produits du terroir québécois.



44. La chef Anne Desjardins prépare une recette avec les produits locaux aux nombreux visiteurs.

2014

Collection Fêtes gourmandes internationales de Laval

Autres évènements qui se sont déroulés en sol lavallois (*passés et actuels*)



45. La Tournée Gourmande
Pâtisserie Marius et Fanny, exposants

2008

Collection Laval Technopole - Agropôle



46. Saveurs de Laval fait la promotion des
produits lavallois lors des préparatifs pour
Montréal en Lumières 2016 à l'École
hôtelière de Laval

2015

Collection Table de concertation
agroalimentaire de Laval

Les établissements en tourisme gourmand

Plusieurs établissements en tourisme gourmand sont présents à Laval :

- Chocolaterie
- Boutique gourmande
- Vignoble
- Table champêtre
- Cabane à sucre
- Kiosques fermiers
- Fermes d'autocueillette

Autres acteurs importants

Laval possède une infrastructure d'enseignement très intéressante. Les institutions de formation, dynamiques et en pleine évolution, ont joué et jouent un rôle important dans l'accroissement du niveau de formation de la main-d'œuvre des secteurs agricole, horticole, agroalimentaire, diététique et touristique. Les leaders de ce réseau se font un devoir d'être à l'écoute des réels besoins exprimés par le milieu.

À Laval, on retrouve trois institutions d'enseignement et de recherche qui se démarquent auprès des industries agroalimentaire et touristique. Ces centres de formation comptent sur des professeurs reconnus tant à Laval qu'à l'échelle du Québec; ils ont compris leur rôle de formation et de sensibilisation à la mise en valeur des richesses locales et régionales.

La Société de Laval en fleurs et la Société d'horticulture et d'écologie de Laval ont beaucoup investi dans la formation des Lavallois, notamment pour les potagers et l'aménagement paysager; on doit beaucoup à ces précurseurs de la formation. En plus des rencontres d'échanges entre les membres, l'organisme offrait des conférences, organisait soit des concours qui visaient l'amélioration via une saine compétitivité, soit des voyages de découvertes qui permettaient de s'ouvrir sur les bons coups réalisés à l'extérieur de la région. C'est ainsi que les agriculteurs et les horticulteurs lavallois ont été à l'affût des produits et des techniques de fine pointe, ce qui a permis à Laval de se classer comme leader dans le domaine.

Saviez-vous que...?

École hôtelière de Laval régie par la Commission scolaire de Laval

Depuis quelques années, ce sont les écoles de cuisine professionnelle qui prennent la relève pour la formation de nos chefs cuisiniers et pâtissiers, rôle bien assumé par cette institution. Des travailleurs de cette école figurent parmi les pionniers de l'implantation de la cuisine régionale au Québec :

- Mario Gagnon, le directeur a siégé sur plusieurs comités pour le développement de notre culture culinaire au Québec en plus d'être juge pour les premiers concours du Mérite national de la restauration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).
- Ghyslain Pelletier, un chef cuisinier qui a joué un grand rôle dans le développement de la profession de cuisinier.
- Richard Trottier, chef enseignant depuis quelques années, a déjà assumé le rôle de directeur national de *La cuisine régionale au Québec*.



47. *Le Bon goût de notre campagne*, projet promotionnel avec l'École hôtelière de Laval

Date inconnue

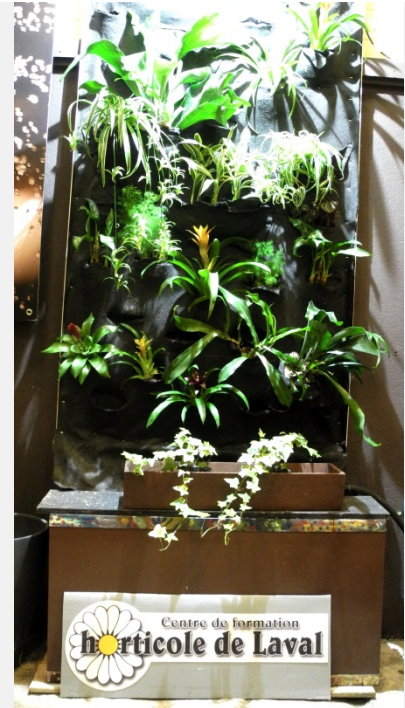
Collection Laval Technopole
Agropôle

Le Collège Montmorency se démarque particulièrement par ses départements de diététique, de tourisme et de biologie

C'est le seul cégep public à offrir cinq programmes de formation préuniversitaire, vingt-deux programmes de formation technique, dont seize en Alternance travail-études. La Direction de la formation continue et des services aux entreprises du Collège Montmorency propose à une clientèle adulte de nombreux programmes d'attestations d'études collégiales (AEC), des cours à la carte, un programme de francisation et un service de reconnaissance des acquis (RAC).

Le Centre de formation horticole de Laval

Régi par la Commission scolaire de Laval, le Centre offre une formation professionnelle. Au Québec, on dénombre sept centres où l'on offre ce type de formation, mais on reconnaît celle de Laval comme la plus importante. On y trouve deux volets pour la formation : horticulture fruitière, maraîchère et horticulture ornementale, deux univers bien distincts. Le Centre remet en moyenne 120 diplômes par année. La formation en production horticole comprend l'approche de services-conseils, on y aborde les annuelles, les vivaces, les arbustes et les non comestibles. On y offre aussi une formation à propos des nouvelles biotechnologies, dont les toits verts qui représentent un enjeu important pour l'avenir.



48. Le Centre de formation horticole de Laval

2015

Collection Michel Jutras

Centre Cresala – INRS-Institut Armand-Frappier

Le Centre de Recherche en Sciences appliquées à l'Alimentation (CRESALA) a été créé et fondé par feu le Dr Marcel Gagnon en 1972, afin de travailler conjointement avec l'industrie alimentaire pour développer de nouvelles technologies, assurer l'innocuité alimentaire, améliorer le temps de conservation et mettre au point de nouveaux produits de hautes valeurs. En 1987, la Dre Monique Lacroix a été nommée professeur de ce Centre où elle travaille également sur l'irradiation des aliments avec des traitements combinés afin d'assurer l'innocuité alimentaire, de protéger la valeur nutritive et réduire les pertes alimentaires.

Roger Fortier, formateur en art culinaire

Roger Fortier a réalisé des projets intéressants pour l'évolution de l'art culinaire et de la formation en boucherie (Institut national des viandes - Montréal). Il a beaucoup apprécié son travail effectué en collaboration avec les pionnières de l'art culinaire au Québec : Germaine Gloutnez, sœur Monique Chevrier, sœur Berthe Sansregret, sœur Jeannine Cornellier et sœur Angèle Rizzardo (cette dernière a vécu à Laval, avec ses parents, suite à leur immigration de l'Italie vers le Canada)

C'est à Roger Fortier et à son équipe que l'on doit le développement de la découpe française pour le bœuf. Il a su l'adapter aux attentes des Québécois. Aujourd'hui on retrouve encore cette technique dans le réseau du détail. Il a aussi écrit deux livres sur l'ABC des viandes sauvages issues de la chasse : «L'original» et «Les vraies recettes du petit gibier».



50. Les vraies recettes du petit gibier, Institut National des Viandes inc.

Date inconnue

Collection Roger Fortier



49. Roger Fortier et son père qui lui a inculqué la passion de la boucherie dans son jeune âge

Date inconnue

Collection Roger Fortier



51. Roger Fortier en compagnie de Dérard Delage identifié à titre de Prince de la gastronomie pour son apport au développement de notre culture culinaire dans les régions du Québec.

Date inconnue

Collection Roger Fortier

Les bancs d'essai

Les «bancs d'essai» sont une approche très prisée par les professionnels de l'art culinaire et les consommateurs. Les découvertes des produits agricoles et alimentaires de nos artisans ainsi que les mets créés pour ces activités permettent de faire connaître les richesses alimentaires et culinaires. L'École hôtelière de Laval et le Collège Montmorency ont tenu plusieurs bancs d'essai au cours des dernières années.

Musée Armand-Frappier

Fondé en **1992** à l'initiative de l'Institut Armand-Frappier, de la Fondation Armand-Frappier et de la Ville de Laval, le Musée Armand-Frappier a ouvert ses portes en **1994** sous la présidence de la Dre Lise Frappier-Davignon, la fille du Dr Armand-Frappier. Le Musée, qui est situé sur le campus de l'INRS-Institut Armand-Frappier à Laval, est une référence en matière d'information scientifique en lien avec les sciences de la vie et de la santé. La mission du Musée est de favoriser la compréhension d'enjeux scientifiques reliés à la santé humaine en offrant des activités éducatives à l'ensemble de la population.

Les Clubs 4 H du Québec

Le siège social du club est installé à Laval depuis plusieurs années. Créés en 1942, leur vocation première visait à sensibiliser les jeunes à l'importance de l'environnement et à la connaissance des forêts. En 1970, cet organisme est déjà considéré comme avant-gardiste, car ils organisent des activités en lien avec l'environnement. En 2014, ils ont développé un projet de boîte à lunch écologique mettant en valeur l'achat local, une échelle du temps pour détruire les déchets et une sensibilisation au choix de contenants.

Le club des 4H fourni également des informations au sujet du compost pour aider les citoyens désireux de vivre dans un milieu plus écologique.

Saveurs de Laval

En 2007, la Table de concertation agroalimentaire de Laval s'est dotée d'un outil donnant un positionnement commun à l'ensemble des acteurs de l'industrie : Saveurs de Laval.

Depuis, Saveurs de Laval développe ses priorités d'actions sur la base du développement de l'industrie agroalimentaire régionale en favorisant la concertation et les initiatives collectives.

En 2010, suite au développement du plan de développement stratégique lavallois en matière de développement agroalimentaire, La Table a donné une nouvelle mission à Saveurs de Laval :

- Mettre en place différentes opportunités de commercialisation adaptées aux besoins des entreprises agroalimentaires lavalloises;
- Soutenir les initiatives collectives de développement de l'industrie agroalimentaire;
- Valoriser le secteur agroalimentaire et l'achat local.



52. Coopérative Paniers-saveurs aux Jardins Legault Fournel

2014

Collection Table de concertation agroalimentaire de Laval

Laval...Une fenêtre sur l'agriculture périurbaine, un aspect unique, une résultante des efforts et de l'implication de divers acteurs et intervenants au fil des 50 dernières années.

À Laval, il est important de parler à la fois d'agriculture raisonnée, multifonctionnelle et périurbaine. Les productions plus contemporaines telles le bleuet, le vin, l'agneau, le houblon, les orchidées et les légumes moins connus ou ceux qui étaient «oubliés» font partie aujourd'hui de l'offre agroalimentaire et ornementale lavalloise. Cette offre très variée en produits est une façon de démontrer que nos artisans sont à l'écoute des consommateurs. L'avenir de la culture culinaire doit passer par la transformation artisanale de nos produits lavallois, une action qui peut s'avérer plus qu'intéressante pour l'économie locale. De plus, les démarches futures d'identification et d'appellation des produits québécois représentent une source de reconnaissance qui mettra en valeur les acteurs et le savoir-faire lavallois.

Le Québec, c'est les saisons! Laval a compris que c'est sur cette réalité que reposent les besoins agroalimentaires et d'horticulture fruitière, maraîchère et ornementale. Le concept actuel d'achat local «Saveurs de Laval», issu de cette réalité, demeure très important à privilégier.

L'initiative des Fêtes du 50^e de Laval aura permis de recourir à la mémoire collective et vivante pour sauvegarder notre patrimoine agricole, alimentaire et ornemental.

Sources photographiques

Photo	Provenance
1	Collection Famille Crevier
2	Collection Roger Fortier
3	Collection des archives des Frères des Écoles Chrétiennes
4	Collection des archives des Frères des Écoles Chrétiennes
5	Collection Famille Rolland Charbonneau
6	Collection Roger Fortier
7	Collection Famille Pierre Trépanier
8	Collection des archives des Frères des Écoles Chrétiennes
9	Collection des archives des Frères des Écoles Chrétiennes
10	Collection Famille Rolland Charbonneau
11	Collection Famille Rolland Charbonneau
12	Collection Famille Dépatie
13	Collection Laval Technopole – Agropôle
14	Collection Famille Crevier
15	Collection Famille Crevier
16	Collection Laval Technopole - Agropole
17	Collection Famille Rolland Charbonneau
18	Collection Famille Rolland Charbonneau
19	Collection Famille Rolland Charbonneau
20	Collection Famille Roger Charbonneau
21	Collection des archives des Frères des écoles Chrétiennes
22	Collection des archives des Frères des Écoles Chrétiennes
23	Collection Denise Simard-Dion
24	Collection Laval Technopole – Agropôle
25	Collection Laval Technopole – Agropôle
26	Collection Table de concertation agroalimentaire de Laval
27	Collection Famille Dépatie
28	Collection Famille Crevier
29	Collection Famille Crevier
30	Collection Famille Dépatie
31	Collection Famille Rolland Charbonneau
32	Collection Famille Pierre Trépanier
33	Collection Laval Technopole – Agropôle
34	Collection Laval Technopole – Agropôle
35	Collection Daniel Fortin
36-37-38	Collection Famille Pierre Trépanier
39	Collection Laval Technopole – Agropôle
40	Collection Laval Technopole – Agropôle
41	Collection Laval Technopole – Agropôle
42	Collection Laval Technopole – Agropôle
43	Collection Rose-Hélène Coulombe
44	Collection Fêtes gourmandes internationales de Laval
45	Collection Laval Technopole – Agropôle
46	Collection Table de concertation agroalimentaire de Laval
47	Collection Laval Technopole – Agropôle
48	Collection Michel Jutras
49	Collection Roger Fortier
50	Collection Roger Fortier
51	Collection Roger Fortier
52	Collection Table de concertation agroalimentaire de Laval