

# Les petits fruits à l'Île d'Orléans (1534-2018)

Jean-Claude Dionne





**Jean-Claude Dionne**

B.Sc. (Chimie, Laval, 1964)

M.A. (Histoire, Université de Montréal, 2007)

**Les petits fruits  
à l'Île d'Orléans  
(1534-2018)**

**Montréal 2022**



Page couverture :

La cueillette des fraises à Sainte-Famille, Île d'Orléans.  
Patrimoine Québécois.  
Neuville Bazin, 1942.  
Fonds Ministère de la Culture et des Communications.

Société de recherche historique

Archiv-Histo Inc.

535, rue Viger Est

Montréal (Québec) H2L 2P3

Case postale 45 501, succursale Sault-au-Récollet

Montréal (Québec) H2B 3C9

Téléphone : (514) 625-5791

Courriel : [archiv.histo@gmail.com](mailto:archiv.histo@gmail.com)

Site Internet : [Archiv-Histo.com](http://Archiv-Histo.com)



©Tous droits réservés

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec – 2022  
Bibliothèque Archives Canada – 2022

ISBN : 978-2-925208-11-2

## Introduction

L'un des berceaux des familles Québécoises l'île d'Orléans a fait l'objet de nombreux travaux de recherche couvrant des champs d'étude variés: historique, folklorique, géographique, géologique, archéologique, toponymique, généalogique, patrimonial, archivistique, sociologique, économique, agricole, touristique, etc. Ces domaines ont été analysés et décrits dans 20 mémoires de maîtrise, 30 livres, 18 études et 49 articles. Ce travail archivistique concernant la culture des petits fruits vient enrichir cette collection et apporte une acquisition de connaissance supplémentaire qui, sans aucun doute, va aider tant les généalogistes, les historiens que les autres passionnés de mon coin de pays.

## Les actes notariés

Pour effectuer cette recension des contrats relatifs à la culture des petits fruits à l'île d'Orléans, j'ai, dans un premier temps, dépouillé les actes des nombreux notaires qui ont exercé leur profession dans la région de Québec en consultant la base de données Parchemin (1626-1801) pour en extraire les actes relatifs aux résidants de l'île d'Orléans (1626-1801). L'exactitude et l'exhaustivité de la base Parchemin est tributaire de l'état des minutiers des notaires. Dans certains cas il peut y avoir des actes qui ont été perdus ou détruits. J'ai relevé 3 143 actes provenant de 61 notaires de Québec; 5 054 actes de 11 notaires ayant exercé à l'île d'Orléans; et 273 actes de la Base de la Prévôté de Québec de la BANQ qui ne sont pas dans la base Parchemin.

Dans un deuxième temps, j'ai effectué le dépouillement des actes notariés pour la période de 1801-1937 en utilisant soit la base numérique de la BANQ « Archives des notaires du Québec des origines à 1937 » soit les Microfilms de ces actes qui se trouvent au Centre d'Archives de la BANQ à Montréal. Le choix de retenir les actes associés aux résidants de l'île d'Orléans et aux métiers qu'ils exerçaient à l'exception des cultivateurs s'est imposé compte tenu de l'ampleur de la tâche (55 402 actes des notaires qui ont exercé à l'île d'Orléans sans compter les actes provenant des autres notaires). Le nombre d'actes choisis va comme suit : 19 700 actes rédigés par les 17 notaires qui ont exercé à l'île d'Orléans et 4 388 actes écrits par 85 notaires de Québec et des environs.

Finalement, pour compléter cette recherche j'ai utilisé la Base de données du Registre Foncier du Québec, Bureau d'enregistrement de St Laurent île d'Orléans afin de trouver des actes concernant des résidants de l'Île d'Orléans. Les notaires concernés sont ceux dont les actes ne sont pas archivés à BANQ, ceux dont les actes font partie de la collection Fonds Cour Supérieure District Judiciaire de Québec (CN301 BANQ), ainsi que les notaires dans d'autres districts. Des 7 200 actes examinés j'ai relevé 346 actes provenant de 23 notaires de la première catégorie, 1 490 actes de 73 notaires de la deuxième et 98 actes de 38 notaires dans d'autres districts.

Donc, l'ensemble des actes reliés aux multiples aspects de ma recherche sur l'île d'Orléans totalisent un corpus de 34 492 actes rédigés par 308 notaires.

## Les documents de la BAnQ

Afin de vérifier si des actes relatifs aux petits fruits sont accessibles en ligne dans la base Advitam de la BAnQ, j'ai fait une recherche en indiquant dans les onglets de Recherche avancée «fraises», «framboises», «bleuets» et «île d'Orléans» Cote, Classe, Toutes les cotes.

## Les documents publiés

### Livre

Provencher, J. *Flore canadienne, ou Description de toutes les plantes des forêts, champs, jardins et eaux du Canada donnant le nom botanique de chacune, ses noms vulgaires français et anglais, indiquant son parcours géographique, les propriétés qui la distinguent, le mode de culture qui lui convient, etc. : accompagné d'un vocabulaire des termes techniques et de clefs analytiques permettant de rapporter promptement chaque plante à la famille, au genre et à l'espèce qui la déterminent.* Québec, Joseph Darveau, imprimeur éditeur, 1862, 869 pages.

### Mémoire

Blais, Mylène. *Le charançon de la racine du fraisier : la base d'une stratégie de lutte dans les fraisières du Québec.* Mémoire de maîtrise, Québec, Université Laval, 2006, 58 pages.

Gagnon-Brouillet, Florence. *Un processus de patrimonialisation vivant et populaire en milieu québécois : la fraise de l'île d'Orléans (1900 à aujourd'hui).* Mémoire de maîtrise en histoire, Université Laval, 2020, 214 pages.

### Autre

*Profil de la culture de la fraise au Canada*

Préparée par Programme de réduction des risques liés aux pesticides. Centre sur la lutte antiparasitaire Agriculture et Agroalimentaire Canada. Agriculture et Agroalimentaire Canada, Avril 2005, 60 pages.

## Les journaux

- L'Action Sociale (Québec, 1907-1915)
- L'Action Catholique (Québec, 1915-1962)
- L'Action nationale (Québec, 1933-2013)
- L'Électeur (Québec, 1880-1896)
- L'Événement journal (Québec, 1938-1962)
- L'Opinion Publique (Montréal, 1870-1883)
- La Gazette de Québec (1764-1874)
- La Gazette de Joliette (1866-1895)
- La Justice (Québec, 1886-1892)
- La Patrie (Montréal, 1879-1978)
- La Presse (Montréal, 1884-2019)
- La Minerve (Montréal, 1826-1899)

La Vigie (Québec, 1906-1913)  
Le Bien public (Trois-Rivières, 1909-1978)  
Le Bulletin des agriculteurs (1916-2006)  
Le Canadien (Québec, 1806-1909)  
Le Clairon (St-Hyacinthe, 1912-1954)  
Le Castor (Québec, 1843-1845)  
Le Courrier du Canada (Québec, 1857-1901)  
Le Devoir (Montréal, 1910-présent)  
Le Franc-Parleur (Québec, 1915-1940)  
Le Franco-Canadien (St-Jean d'Iberville, 1860-1895)  
Le Journal de Québec (1842-1889)  
Journal des campagnes (Québec, 1882-1901)  
Le Journal des Trois-Rivières (1865-1893)  
Le Nouvelliste (Trois-Rivières, 1876-1886)  
Le Pays (Montréal, 1852-1869)  
Le Peuple (Montréal, 1880-1887)  
Le Progrès de l'Est (Sherbrooke, 1883-1924)  
Le Progrès du Saguenay (1887-1964)  
Le Quotidien (Saguenay, 1997- présent)  
Le Quotidien de Lévis (1879-1937)  
Le Soleil (Québec, 1896-2019)  
The Quebec Mercury (1805-1863)  
The Quebec Daily Mercury (1863-1875)  
The Quebec Daily Evening Mercury (1876-1878)  
The Daily Evening Mercury (1879-1887)  
The Quebec Daily Mercury (1887-1903)  
The Quebec Morning Chronicle (1847-1924)  
The Quebec Chronicle and Gazette (1888-1892)  
Quebec Weekly Chronicle (1888-1892)  
The Quebec Morning Chronicle (1888-1898)  
The Quebec Chronicle (1898-1824)  
Morning chronicle and commercial and shipping gazette (Québec, 1850-1888)  
Montreal Herald and Daily Commercial Gazette (1834-1883)

## Introduction

Quand de juin, s'éveille le mois  
 Allez voir les fraises des bois  
 Qui rougissent dans la verdure,  
 Plus rouge que le vif corail,  
 Balançant comme un éventail  
 Leurs feuilles à triple découpure.

1

«Ah les fraises et les framboises» !

Eh oui, la majorité des insulaires ont l'impression que ces petits fruits font partie du terroir de l'île depuis des siècles. Toutefois, le premier explorateur, Jacques Cartier qui a constaté la présence de nombreuses vignes sauvages sur son «*île de Baccus*» n'en fait pas mention. Mais est-ce une preuve que ces petits fruits n'y croissaient pas ? Les spécialistes affirment que les fraisiers sauvages et fraisiers des bois remontent à la préhistoire. Mais le calibre de ces fraises était très petit. Les fraises des champs étaient indigènes au Québec et Robert-Lionel Séguin<sup>2</sup> en fait mention :

Quoique saisonniers, les fruits sauvages sont nombreux sur la table canadienne. Les fraises sont particulièrement savoureuses en Huronie. Selon Sagard, elles «viennent quasi contre terre par petits bouquets»<sup>54</sup>. Les environs de Québec ne sont pas moins privilégiés sous ce rapport. Vers 1636, un narrateur y trouve «quantité de framboisiers»<sup>55</sup> qui font les délices des habitants. On ne tarde pas à manger les framboises avec du sucre d'érable. Diéreville le confirme en 1708, alors qu'il séjourne aux environs de Port-Royal<sup>56</sup>. Les Canadiens aiment tellement les fruits sauvages que dans les Hauts, par exemple, maints coureurs de bois bravent les flèches iroquoises pour aller «aux champs cueillir des Meures champestres»<sup>57</sup>.

Lors de son voyage en 1749, Pierre Kalm mentionne :

<sup>1</sup> Premier prix d'un concours littéraire ouvert par le roi Louis XIV dont le sujet était son fruit préféré. Réf. Maguelonne Toussaint-Samat. *Histoire Naturelle et Morale de la nourriture*. Bodas culture, Paris, 1987, p.476

<sup>2</sup> Séguin, R.-L. (1969). *Le menu quotidien en Nouvelle-France*. *Liberté*, 10(7), 65-90

*Fraise* — La délicieuse fraise canadienne fut sur toutes les tables et Kalm put s'en procurer un plat, le 22 juin 1749, à Québec.

*Framboise*—Kalm dit que le framboisier était "extrêmement abondant ; il couvre les coteaux et court sur les lisières des champs et les bords des rivières, en longues haies qui paraissent toutes rouges, tant les branches de l'arbuste sont chargées de baies en pleine maturité (août 1749). On les donne comme dessert, après diner, au naturel ou en confitures".

Le Dr Desjardins, (de l'Université Laval) en se basant sur des données historiques, a identifié la provenance des plants de *Fragaria virginiana* qui furent plantés au « Jardin des Plantes » à Paris, où se produisit l'hybridation naturelle avec des fraisiers du Chili *F. chiloensis*, pour produire la fraise que nous connaissons actuellement (*F. X ananassa Duch*). Il a démontré que Louis Hébert était probablement celui qui rapporta les premiers plants de ces fraises en France, ce qui changea pour toujours la culture de ce fruit.<sup>3</sup>

Mais à quand remonte la culture de petits fruits à l'île d'Orléans ? Certains affirment que cette culture a débutée au environ de 1835<sup>4</sup>. L'abbé L. Provencher, qui fut curé de Portneuf, mentionne dans son livre, publié en 1862<sup>5</sup>, les informations suivantes concernant la culture des fraises :

<sup>3</sup> LE 8E SYMPOSIUM INTERNATIONAL SUR LA FRAISE À QUÉBEC – LES OLYMPIQUES DE LA FRAISE Yves Desjardins et André Gosselin, organisateurs Projet : IA414212 Durée : 06/2016 – 05/2017

<sup>4</sup> *Profil de la culture de la fraise au Canada*

Préparée par Programme de réduction des risques liés aux pesticides. Centre sur la lutte antiparasitaire Agriculture et Agroalimentaire Canada. Avril 2005. Agriculture et Agroalimentaire Canada, 60 pages.

<sup>5</sup> *Flore canadienne, ou Description de toutes les plantes des forêts, champs, jardins et eaux du Canada donnant le nom botanique de chacune, ses noms vulgaires français et anglais, indiquant son parcours géographique, les propriétés qui la distinguent, le mode de culture qui lui convient, etc. : accompagné d'un vocabulaire des termes techniques et de clefs analytiques permettant de rapporter promptement chaque plante à la famille, au genre et à l'espèce qui la déterminent.* Québec, Joseph Darveau, imprimeur éditeur, 1862, 869 pages.

La culture des Fraises est des plus faciles et très profitable dans le voisinage des grandes villes. Il y a quelques années un certain médecin des environs de New-York laissa de côté et lancettes et pilules pour se livrer uniquement à la culture des Fraises, et cette culture ne lui rapporte pas moins de \$1500 à \$1800 chaque année. Nous connaissons plus d'un Esculape en ce pays qui se contenteraient annuellement d'un tel bilan. Il n'y a pas de doute qu'une culture bien entendue, et sur une grande échelle, de ces menus fruits, tels que Fraises, Framboises, Groseilles, etc., ne deviendrait en peu de temps très rémunérative dans le voisinage de nos grandes villes. Les Fraises se multiplient ou se propagent de trois manières différentes, savoir : par le semis, la division des touffes, et les coulants qui s'enracinent d'eux-mêmes. On ne recourt d'ordinaire au semis que pour avoir de nouvelles Variétés, le mode de multiplication le plus employé est par les coulants, ou par la division des touffes pour les quelques Espèces qui sont dépourvues de ces accessoires. En général les Fraisiers aiment un terrain bien ameubli et bien amendé, et plutôt sablonneux que glaiseux. Pour avoir de beaux fruits et en grande quantité, il faut avoir soin de détruire les coulants, qui en se multipliant trop épuiseraient les plantes-mères, et relever celles-ci tous les 2 ou 3 ans, ou du moins les rechausser de quelques pouces de bon terreau pour leur permettre de développer de nouvelles racines et leur donner une nouvelle vigueur. La Fraise est un fruit délicieux, estimé de tout le monde ; on en fait d'excellentes confitures et des boissons rafraîchissantes.—Les racines du Fraisier sont astringentes en décoction ou en tisane.

E.Z. Massicotte, publie, en 1931, un article concernant les : Fruits – Épices – Friandises – sous le Régime Français. Étant assuré que les lecteurs vont apprécier ces informations, je me suis permis de le reproduire dans les pages suivantes.

— 714 —

FRUITS — EPICES — FRIANDISES  
SOUS LE REGIME FRANCAIS

Relisant quelques pages du voyage de Pierre Kalm à travers notre pays, en 1749, je m'arrêtai à celle où il constate que les repas ne sont pas les mêmes en la Nouvelle-Angleterre et en la Nouvelle-France et je remarquai surtout ce paragraphe :

“Après le diner vient le dessert qui comprend une grande variété de fruits, des noix de France ou du Canada, au naturel ou confites, des amandes, du raisin, des noisettes, plusieurs espèces de baies qui viennent à maturité dans la saison d'été, comme les groseilles et les gadelles, des atocats confits dans de la mélasse, des conserves, en sucre, de fraises, de framboises, de mûres et d'autres fruits de ronces. Le fromage entre aussi dans le dessert.”

Quelque temps après j'avais à consulter le *Journal des Jésuites* et, en ouvrant le volume, au hasard, je vois à la page 75 (édition Valois), le passage suivant qui indique qu'il se donnait des étrennes, le jour de l'an, aux débuts de la colonie, et que l'on ne trouvait guère mieux pour le gouverneur de la Nouvelle-France que de lui offrir de quoi se faire faire d'excellents pruneaux confits. Relisez ces laconiques, mais instructifs alinéas :

Janvier 1647 — Le 1er je fus au 2e coup de la messe saluer M. le Gouverneur.

Les Hospitalieres enuoyerent vne lettre par M. de St. Sauveur, & deux boetes d'écorces de citron, par vn homme.

Les Vrsulines, Vne lettre, vn barillet de pruneaux, vn chapelet & vne image en papier, fçauoir, vn crucifix en grand volume.

Cette coïncidence m'amena à chercher à établir quels étaient les fruits, les épices et les friandises qui pouvaient faire partie des repas de nos ancêtres. Mais les notes que j'ai extraites de mon fichier sont trop nombreuses. J'en élimine un certain nombre et pour disposer des autres plus rapidement, je les aligne ci-après, dans l'ordre alphabétique.

*Airelles ou bleuets* — Au naturel ou confit, l'airelle (ou "bleuet") du Canada fut toujours estimée. C'est une baie succulente.

*Amandes* — Les amandes douces, employées en pâtisserie, en confiserie, en dragée ou en praline furent connues. On ne se contentait pas de celles du pays on en importait et dans les E. & O. R., I, 594, on voit qu'en 1748, le droit d'entrée sur les "amandes en coques" était de un franc, 4 sols le 100.

*Anchois* — Bien qu'il s'agisse d'un petit poisson je le place ici, car on en faisait des sauces ou un assaisonnement. En 1748, pour le recevoir en Canada, on payait un droit d'un sol par pot ou flacon.

*Atoca ou canneberge* — Charlevoix assure que la Canneberge doit son nom d'atoca aux sauvages. Kalm, en 1749, en a mangé ici, confites dans la mélasse (II, 139). Bougainville, dit qu'on en "fait des confitures qui seraient trouvées délicieuses en France".

*Cannelle* — Dans un document judiciaire du 30 avril 1727, il apparaît que cette écorce odoriférante se vendait à Montréal 7 francs la livre. Pour l'importer en 1748, on payait un droit de 6 sols la livre.

*Câpres* — Le produit du caprier, confit dans le vinaigre sert d'assaisonnement. Il s'importait ici et on ne devait au fisc qu'un impôt d'un sol par flacon.

*Cerises* — Kalm, en 1749, a constaté qu'il y avait en Canada deux sortes de cerisiers sauvages. Les fruits de l'un sont âcres et ceux de l'autre ont un goût agréable. Dans les jardins, on cultivait aussi des cerisiers de France qui fleurissaient à la fin de mai.

Bougainville a également vu de ces cerisiers dans le jardin des MM. de Saint-Sulpice, à Montréal.

*Citron* — Dès 1647, l'écorce de citron s'importait en ce pays. Je la trouve de nouveau mentionné dans un document judiciaire du 14 septembre 1691. Le nom de zeste n'est jamais employé dans nos documents. Comme cette écorce contient beaucoup d'essence aromatique, elle entrainait dans plusieurs confitures et compotes.

*Citrouille* — Fruit d'une espèce de courge. Dans les *Relations des Jésuites* de 1663, ch. IX, il est dit qu'à Montréal

les citrouilles viennent avec facilité, mais qu'elles sont très différentes de celles de France, "car quelques-unes ont quasi le goût de pommes et de poires, quand elles sont cuites."

Kalm dit, en 1749, que la citrouille "est abondante dans tous les jardins. On la sert de diverses manières, mais généralement, on la coupe par le milieu, en deux morceaux qu'on met rôtir devant le feu, l'intérieur tourné du côté de la flamme; les gens à l'aise la saupoudrent de sucre."

Ailleurs, (II, 203), le naturaliste suédois rapporte qu'on la mange avec de la viande, bouillie à l'eau ou au lait; enfin, en gâteaux, poudings, tartes, etc.

*Confitures* — Dans l'inventaire des biens de Jeanne Mance, le notaire Basset mentionne une boîte à confiture (19 juin 1673).

Il s'importait des confitures de France, car dans l'édit de 1748, il est porté qu'il sera chargé sur icelles un droit d'entrée de 9 deniers la livre.

Kalm, dans son récit, parle des confitures en deux endroits.

*Conserves* — Kalm visite l'hôpital de Québec le 11 août 1749, par faveur spéciale. Après cela il botanise dans les champs voisins, puis à l'heure du diner, il retourne au couvent où il se met à table avec le chapelain, un vénérable père récollet, très âgé. "Les mets, tous apprêtés par les religieuses, étaient aussi nombreux et variés que sur la table des grands. Il y avait, en outre, plusieurs sortes de vins et beaucoup de conserves".

*Dessert* — Un service élégant, d'une ordonnance exacte,  
Doit de votre repas marquer le dernier acte,  
Au secours du dessert appelez tous les arts  
Attaquez et savourez ces fruits  
Qu'un art officieux en compote a réduits.

Berehous

*Dragée* — Par ce mot on entendait toute espèce de sucrieries. Souvent aussi on voulait spécifier une friandise composée d'une amande recouverte de sucre.

Quoiqu'il en soit, les anciens en avaient puisque, à la réunion annuelle des arquebusiers, armuriers et serruriers, à

Montréal, le jour de la Saint-Eloi, en 1678, les braves artisans, lorsqu'ils eurent apaisé leur faim et leur soif, décidèrent de jouer aux cartes pour un enjeu, lequel ne fut autre que "des dragées pour régaler les dames présentes". J'ai parlé de ces réunions typiques dans le *Bulletin* de 1917 (pp. 343-6).

En 1748, l'impôt sur les dragées était de un sol la livre.

*Faine* — La graine (ou le fruit) comestible du hêtre a toujours été considérée délectable. Kalm, assure que les Canadiens en étaient très friands. "Ils les cueillent, dit-il, à l'automne et les font sécher jusqu'à l'hiver. Les faines ont alors une saveur excellente. Au dessert, on les offre avec ou en guise de noix et de noisettes".

Dans ma jeunesse et jusque vers 1900, sinon plus tard, il était encore facile de se procurer des faines au marché Bon-Secours, mais il paraît qu'on n'en voit plus ou très peu.

*Fenouillette* — Excellente liqueur faite avec de la graine de fenouil. D'après un document judiciaire du 20 janvier 1705, la fenouillette se vendait 1 franc, 4 sols la chopine, à Ville-Marie.

*Fraise* — La délicieuse fraise canadienne fut sur toutes les tables et Kalm put s'en procurer un plat, le 22 juin 1749, à Québec.

*Framboise*—Kalm dit que le framboisier était "extrêmement abondant; il couvre les coteaux et court sur les lisières des champs et les bords des rivières, en longues haies qui paraissent toutes rouges, tant les branches de l'arbuste sont chargées de baies en pleine maturité (août 1749). On les donne comme dessert, après dîner, au naturel ou en confitures".

*Fromage* — En parlant des mets qui se servent à la fin des repas, peut-on oublier celui-ci. Vous vous rappelez ce mot de Brillat-Savarin : "Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un oeil".

Dans le *Bulletin* de 1912, p.16, il a été question du fromage raffiné, surtout de celui de l'île d'Orléans, et l'auteur anonyme croit qu'il date du régime français. Son assertion est exacte, car le savant Kalm, écrivait le 7 septembre 1749. "On fait du fromage en maints endroits (en Canada), mais celui de l'île d'Orléans est regardé comme le meilleur. Petit,

mince, rond de forme et de quatre à la livre de France, il se vend 30 sous la douzaine”.

Plus loin, l'inquisiteur suédois dit qu'il ne se fabrique pas de fromage à Montréal et qu'en le fait venir d'ailleurs.

Tout comme aujourd'hui, nos ancêtres ne se contentaient pas des fromages canadiens et ils en importaient, à preuve cet item de l'édit de 1748 sur les importations : “Fromages de toutes espèces, droit d'entrée, 1 franc 4 sols le 100 livres”.

Enfin, dans un document, du 17 novembre 1757, le fromage de gruyère est mentionné.

*Fruits à l'eau-de-vie* — Il s'en importait, et le droit d'entrée n'était que d'un sou, 3 deniers, le flacon.

*Gadeliens* — Le 3 mars 1693, le notaire Maugue dresse un bail par lequel Françoise de Vauchy loue à Thomas Marthassin et Françoise Saulnier, sa femme, une habitation à la côte Sainte-Marie, entre la terre du juge Migeon de Branssat et celle du notaire Cabazié.

La bailleresse se réserve, dans le jardin, 6 pruniers, un rang de gadeliens; etc.

Kalm dit que les gadeliens abondaient dans la région de Montréal. Il prétend qu'ils furent importés d'Europe, qu'ils vinrent très bien en Canada, et qu'il y en avait dans tous les jardins.

*Girofle et clou de girofle* — Stimulant, aromatique et antiseptique on le met dans les viandes et dans les sucreries. Souvent, on “l'associe à la cannelle pour aromatiser les fruits à l'eau-de-vie”.

En 1673, le notaire Basset, en faisant l'inventaire des biens de Jeanne Mance, remarque deux onces de girofle et de muscade.

Il figure également dans des documents du 14 septembre et du 22 décembre 1693.

Dans l'édit sur les importations de 1748, le droit d'entrée de cette épice est fixé à six sols la livre.

*Groscilles* — Ils croissaient dans les jardins canadiens et Kalm en a goûté à Québec en 1749.

*Mélasse* — Il a été dit plus haut que Kalm a observé que l'on faisait en Canada confire des fruits dans la mélasse.

Dans une lettre à M. de Lévis, l'intendant Bigot dit qu'il fait passer à l'hôpital du fort Saint-Frédéric, du riz, du vinaigre, de la mélasse, du sucre, des prunes, de l'eau-de-vie, etc.

La mélasse était donc en usage au XVIII<sup>e</sup> siècle. Le fut-elle plus tôt ?

*Melon* — Ce fruit au parfum délicat apparaît dans la Relation des Jésuites de 1663, alors que le narrateur écrit :

“Le climat à Montréal est à même hauteur que celui de Bordeaux, mais fort agréable; le terroir est très bon; le jardinier ne fait que jeter la graine de melon sur un peu de terre remuée parmi les pierres et ils ne laissent pas d'y venir sans aucun soin de la part des hommes”.

Pierre Boucher signala également, en ou vers 1664, qu'à Montréal “tout venait parfaitement, mais surtout les melons”, etc. La renommée des melons de Montréal était déjà établie. Elle dura tant qu'il y eut des jardins.

En 1688, un document du 24 septembre laisse entendre qu'on dégustait ici et le melon d'eau et le melon français.

Kalm parle du melon dans huit endroits différents de son ouvrage. Il l'a trouvé partout en abondance et il murissait au mois d'août. On l'offrait toujours avec du sucre, jamais avec du vin ou de l'eau-de-vie.

Le même auteur s'épanche longuement sur le melon d'eau qui mûrit à Montréal, mais n'est pas aussi bon que dans la province de New-York. Un melon d'eau se vendait alors à Montréal, cinq ou six sols. Cependant, quand il était bien gros, son prix s'élevait jusqu'à vingt sols.

*Miel* — Les documents ou les auteurs que j'ai lus ignorent le miel.

*Muscade* — L'amande du muscadier est employée dans la cuisine comme condiment. Jeanne Mance en avait dans ses épiceries (Basset). Je la retrouve plus tard dans l'inventaire d'un colon (22 décembre 1693).

Lors de l'édit de 1748, le droit d'entrée de cette épice était de six sous la livre.

*Noix-Noisettes* — Dans l'inventaire du nommé Chauvin, le 5 février 1651, le notaire Saint-Père, note une “noix d'Inde”. Selon l'encyclopédie Larousse on appelait ainsi la noix de coco. Était-ce vraiment cela ?

Dans l'édit de 1748 tous les fruits à enveloppes ligneuses sont frappés d'un droit d'un sol, 6 deniers, le 1000.

Les voyageurs nous informent qu'il se faisait une consommation de noix et de noisettes indigènes.

Ne pas oublier que Jacques Cartier, en 1635, trouva les noisettes de l'île aux Coudres meilleures que celles de France.

Voir aussi *amandes*.

*Olives* — En 1748, le droit d'entrée sur les olives en flacon était de 6 deniers.

*Oranges* — Il y en avait parfois, seulement. Ainsi J.-Edmond Roy, dans son *Histoire de la seigneurie de Lauzon*, cite un extrait d'une lettre que Jacques Charly négociant de Montréal, écrivait à un de ses amis, le 1er juillet 1742 : "Vous vous souviendrez des oranges, café et castonnade blanche que ma femme vous a demandés".

*Poires* — "Plusieurs espèces de poires délicieuses qui viennent bien à Montréal ne réussissent pas" à Québec (Kalm).

Bougainville a vu dans les vergers des MM. de Saint-Sulpice, des poires, etc.

*Poivre* — Notre défunt ami, Benjamin Sulte, a dit que "deux ou trois générations des habitants de Champlain n'avaient point connu le poivre". C'est possible. Mais à Montréal, il s'en trouvait.

Le notaire Basset, dans l'inventaire de Jeanne Mance, 19-6-1673, note une demi livre de poivre en grains.

Le 9 août 1678, le sieur Letard avait une boîte à poivre (Maugue).

Le 17 février 1683, le quarteron de poivre se vendait 7 sols., 6 deniers et le 5 septembre 1697, la livre de poivre atteignait le prix de trois francs.

Le droit d'importation en 1748 était de 3 sols pour le poivre blanc et d'un sol pour le poivre noir.

En 1727, le poivre ne valait que 18 sols la livre, mais avec les années malheureuses, il se vendit plus cher. Ainsi en 1756, on en demande 2 francs; en 1757, 3 francs, en 1758, 7 francs et en 1759, 12 francs.

*Pommes* — "En 1608, dit Benjamin Sulte, le sieur de Monts avait envoyé à Québec des plants d'arbres fruitiers de la

Normandie. Louis Hébert, arrivant en 1617, apporta quelques tiges de pommiers”.

Pierre Boucher, en 1664, déclare également qu'on a planté en la Nouvelle France des “pommiers qui rapportent de fort bonnes pommes et en quantité”. Seulement, il ajoute qu'il devrait y en avoir plus et l'intendant Talon s'occupa de combler les désirs du seigneur Boucher.

A Montréal, les pommiers réussirent si bien que leurs fruits devinrent “fameux” dans le monde entier. Déjà en 1749, Kalm pouvait dire : “Certaines espèces d'arbres fruitiers réussissent merveilleusement bien près de Montréal et j'ai eu l'occasion d'y voir de très belles variétés de poires et de pommes”.

Deux citations feront voir combien la pomme était en faveur, même chez le peuple.

1745, 9 mai. — Vente par Jacques Macier dit Saint-Hilaire de 4 1-2 arpents de terre, à la montagne avec maison, dépendances et verger. L'acheteur devra, entre autres choses, laisser au vendeur la jouissance de *dix pommiers*, “sa vie durant”. (Danré de Blanzly).

1752, 13 mars. — Sur la terre de J.-B. Auger dit Baron, près de la montagne, il y a un arpent en verger avec 92 pommiers (Doc. jud.).

Après 1755, la pomme augmenta de prix graduellement. En 1756, on la payait un franc, 4 sols, le cent. En 1757, trois francs; en 1758, cinq francs et en 1759, 15 francs.

*Praline* — Ce bonbon fait d'une amande cuite dans le sucre fut connu des anciens, mais on l'appelait *plarine*. Est-ce parce que le mot se prononçait mieux ainsi ?

*Prunes, pruneaux* — Le lecteur a pu constater au début de cet article que les pruneaux s'importaient ici en barillet en 1647.

Kalm nous informe qu'il existait à Montréal quantité de pruniers sauvages à fruits rouges ayant une bonne saveur et dont on faisait des confitures. Dès 1673, (31 août), la justice avait à s'occuper d'un vol de prunes canadiennes. Mais la présence de ce fruit indigène n'empêchait pas d'importer de France des pruneaux séchés au soleil. Le droit d'entrée était

de 12 sols le cent livre pour les variétés ordinaires, mais pour celle de Brignoles, il s'élevait à 4 deniers la livre.

Dans l'inventaire de l'officier P.-F. de Sarrobert, le premier août 1756, le notaire estime les prunes à 5 sols la livre. Et ce vaillant militaire en avait une réserve de 69 livres.

*Raisins* — Les colons du Canada eurent le choix entre le raisin indigène et le raisin importé. En remontant le Saint-Laurent en 1535, Jacques Cartier fut si étonné de voir la future île d'Orléans couverte de vignes sauvages qu'il lui donna le nom pittoresque d'île de Bacchus.

En 1632, dans le traité de paix entre la France et l'Angleterre, il est question des barils de raisins qu'il y avait à Québec en 1629.

Sans s'attarder sur ce point, disons qu'en 1683, (17 février) le raisin se vendait à Montréal, 12 sols la livre.

Au mois d'août 1707, l'intendant Raudot étant informé que les gens prétendent être en droit d'aller sur les terres non désertées pour y cueillir des noix, des raisins &c, alors que les vrais propriétaires pourraient tirer profit de ces fruits pour faire des huiles et du vin, défense est faite de pénétrer sur le bien d'autrui à peine de 10 francs d'amende.

En 1748, le droit d'entrée des raisins secs importés de France fut établi à un franc, 10 sols, le cent livre.

*Rosossol* — Au sujet de cette liqueur, je renvoie le lecteur à ce que j'en ai dit dans le *B. R. H.* de 1917, p. 59.

*Sel* — Ce condiment est mentionné dans plusieurs actes à partir de 1673, mais il existait auparavant. En 1744, le gouverneur de Beauharnois fixe le prix du sel à 5 francs le minot. Puis en 1748, le roi déclare que le sel est exempt de droit d'entrée.

Vers la fin du régime français le sel fut à la hausse comme les autres épices et assaisonnements.

En 1758, il était à 9 francs le minot, puis, en 1759, à 60 francs.

*Sucre et cassonnade importés* — Il y aurait un article à faire sur cette substance. Jeanne Mance, à son décès (1673) avait 1 1-2 lb de cassonnade et 2 livres de sucre dans un "hou-ragan". De ce mot, je parlerai plus tard.

Dans mes notes il est question de sucre blanc, de sucre raffiné en pain, de sucre royal en pain. Aussi, de cassonnade blanche, de cassonnade grise et de "sucre cassonnade". De 1744 à 1756, la cassonnade blanche et le sucre royal se vendaient le même prix. 20 sols la livre.

*Sucre d'érable ou du pays* — On a tant écrit sur ce produit qu'il me suffit de le mentionner ici. D'après mes notes son prix ne varia pas de 1706 à 1756. Il était de 5 sols la livre.

A remarquer que les auteurs d'autrefois, entre autres Kalm et G. de Catalogne, nous disent qu'on extrayait le "sucre du pays" de l'érable à sucre, de l'érable rouge (plaine), du merisier et même d'une espèce de noyer.

*Tire* — Ce bonbon fait de sucre importé ou de sucre du pays aurait été inventé, suivant la tradition par la vénérable soeur Bourgeoys. Respectons la tradition.

*Vinaigre* — Ce condiment fut en grand usage. Jeanne Mance, en 1673, en avait une demi-barrique et on le trouve mentionné dans plusieurs inventaires. Pour l'importer, en 1748 il fallait payer un droit d'un franc, 10 sols, la barrique.

Le général Montcalm remarque qu'en 1758, on ne pouvait se procurer du vinaigre qu'en le payant 4 francs le pot.

Le vinaigre, sous le régime français, provenait du vin ou du cidre et il a pu s'en fabriquer en ce pays, cependant aucun document ne me l'indique.

J'ai traité mon sujet sommairement, car il faudrait une brochure pour utiliser mes notes. Mon but, d'ailleurs, n'a pas été d'apprendre du nouveau au lecteur, mais plutôt de lui rappeler que nos ancêtres ne se sont pas privés de ce qui aide à bien apprêter les mets et qui agrmente les repas.

E.-Z. MASSICOTTE

## Informations publiées dans les journaux et autres sources

Afin d'alléger la lecture de ces informations, j'ai regroupé en annexe tous les articles traitant des techniques associées à la culture des petits fruits puisque leur contenu s'adresse plus particulièrement à ceux qui en font la culture.

### 1847 – Petits fruits.

QUERY NO. 11.—*What description of Fruits and Garden Produce does Canada afford?* ANSWER.—All the fruits generally found in England thrive remarkably well in Canada—but the plum, apple, strawberry, raspberry, and melon, attain a luxuriance of growth and perfection unknown in England. The melon planted in the open ground, in most years, produces excellent crops. In many places, vines prosper well. Peaches are indigenous south of the parallel of 43°, or if not absolutely indigenous, grow rapidly from the stone and bear fruit within a few years, although good and rich-flavoured grapes and peaches are seldom met with, owing to their culture being neglected. The same observations apply to all garden produce, which will attain a degree of luxuriance unknown perhaps in Britain, with far less care and culture.

The Quebec Gazette, 22 décembre 1849

### 1849 – Vente plants de fraisiers.

AUCTION SALE OF FRUIT TREES, &c

THE undersigned is authorised by the Proprietor of ROSEBANK NURSERY to state, that as early after the opening of the navigation in spring as possible, there will be a Sale by Auction, in this City, (similar to that which took place this fall) of

Apple Trees, a fine assortment of suitable named sorts			
Pear do	do	do	do
Plum do	do	do	do

TOGETHER WITH

*Raspberry Bushes, Strawberry Plants of fine named sorts, and various Ornamental Trees and Shrubs.*

The healthy condition of these Trees and Plants and the accuracy of their names, may be depended upon, and the sale will take place in good time for subsequent spring planting, which is the safest, at any rate, in all northern climates.

JOHN DOUGALL,  
Montreal Witness Office,  
Agent for Rosebank Nursery.  
Montreal, November 12, 1849.

The Quebec Gazette, 22 décembre 1849

## 1870 – Framboises en octobre.

### *Seconde récolte*

M. Ambroise Larue nous a apporté, ce matin, à notre bureau, une chopine environ de framboises bien muries et bien conservées, qu'il a cueillies sur la route de St-Jean de l'Ile, en se rendant à la ville ce matin.

#### **Le Canadien, 21 octobre 1870**

M. Antoine LaRue nous a montré, ce matin, de belles framboises qu'il a cueillies hier avec un de ses amis, à Saint-Jean, Ile d'Orléans. Ils en ont cueilli environ une pinte, et elles sont aussi belles et aussi excellentes au goût que celles que l'on cueille en été. Une seconde récolte de framboises, le 20 octobre, est une chose assez remarquable en ce pays pour être consignée publiquement.

#### **Le Journal de Québec, 21 octobre 1870**

## LA CULTURE DU FRAISIER DANS LE DISTRICT DE QUÉBEC.

LE COL. W. RHODES.

La société d'horticulture de Montréal m'a demandé quelques notes sur le fraisier. Je vais les donner sous une forme aussi pratique que possible. Je diviserai mon travail de la façon suivante :

1. Nature du sol,
2. Variétés des plantes,
3. Marchés.

Pour s'assurer si la ferme où l'on se propose d'établir une culture de fraises est, par la nature de son sol, bien adaptée à cette fin, on devra faire une inspection des lieux et voir si la fraise sauvage s'y est propagée. La fraise sauvage, ayant les principaux traits d'une plante alpine, fait bientôt connaître sa présence et les plus jeunes mêmes, parmi ceux qui cueillent des fruits, peuvent dire l'endroit où se trouve la fraise la meilleure et la plus belle. Un examen du terrain nous montrera donc le sol que le fraisier affectionne davantage : c'est, en général, une terre poreuse bien égoutée et, pour notre district, schisteuse ou grasse mêlée de sable. On doit choisir un champ où l'hiver ne fait pas périr le gazon ; ainsi il ne faut pas planter les fraisiers dans un endroit dont la neige est souvent enlevée pendant l'hiver ; mais tout terrain sur lequel il y a environ deux pieds de neige en janvier et dont le sol est assez poreux pour qu'il ne se forme pas de flaques d'eau à la surface, est excellent, pourvu qu'il offre les autres conditions, c'est-à-dire, du schiste ou du sable. La terre de savane est trop froide et trop humide pour cette plante délicate ; on peut en dire autant de la glaise forte. Les herbes que j'ai trouvées les plus tenaces dans le champ de fraises sont le dent-de-lion, le chardon commun, le trèfle, rouge et blanc, la patience et l'herbe nouée ; si on n'y fait pas attention elles auront bientôt envahi le sol. Les fraisiers aiment à être abrités, et pour cela on doit étendre sur le sol de la paille,—ou tout autre plante sèche ne portant pas de graine,—en octobre ou novembre, afin que la neige puisse s'amasser comme elle le fait sur les chaumes dans un champ où le grain a été coupé. Si la terre est assez poreuse pour qu'on puisse y enfoncer facilement un bâton, ou si, l'été la houe à cheval en remuant le sol y laisse une couche de deux pouces en guise d'engrais végétal, alors on peut au printemps appliquer les substances fertilisantes ordinaires à la surface et l'arrosage ou les pluies donneront constamment à la plante un engrais liquide. La meilleure manière cependant de se guider dans le choix du sol, c'est de regarder aux indices naturels, c'est-

à-dire de voir s'il y a des fraisiers sauvages, du dent-de-lion et de la patience. Si ces plantes y croissent bien, vous pouvez y établir votre fraisier de jardin et compter sur une bonne récolte; suivez cependant la nature d'aussi près que possible: la plante que vous devez cultiver est le produit des soins de quelque savant horticulteur qui a réussi à obtenir un fruit énorme—de sept pouces de circonférence, par exemple; elle ne viendra bien que pendant quelques années et périra en suite; vous avez donc besoin de toute l'aide que la nature peut vous prêter.

#### VARIÉTÉS DES PLANTES

Les fraises qui ont la plus fine saveur sont les espèces alpines et sauvages. Les fraises des champs que l'on vend ordinairement sur les marchés surpassent toutes les autres en saveur; et comme on les cueille lorsqu'elles sont bonnes à cuire, elles sont les meilleures marmelades, mais elles ne conviennent pas aussi bien pour les conserves, que les fraises de jardin qui gardent mieux leur forme. J'ai cultivé les espèces sauvages; elles s'améliorent facilement, mais le fruit, lorsqu'on le cueille, ressemble à la fraise commune des marchés et ne provoque point ces exclamations de surprise que fait naître généralement la vue d'une belle assiettée de fraises. On ne s'extasie pas sur leur grosseur, mais on se contente de répéter à satiété qu'on "préfère leur saveur," comme si l'on éprouvait le besoin de se le persuader à soi-même. J'ai toujours eu pour principe de cultiver le plus beau fruit et il se vend en grandes quantités sur le marché. Par le "plus beau" fruit, j'entends l'espèce qui se vend 15 cts la pinte, quand d'autres, notamment l'Albany de Wilson, ne se vendent que 7 cts. Je ne crois pas qu'il faille s'attacher spécialement à aucune variété particulière, attendu que la plupart de celles qui sont en grande faveur aujourd'hui, étaient il y a quelques années, des plantes très coûteuses. Nous sommes toujours en présence du principe que "c'est le plus vigoureux qui survit." Ce qu'il nous faut donc, c'est un bon fraisier, assez vigoureux pour sortir vainqueur des attaques de l'hiver "qui donne à la mort l'avantage sur la vie."

Notre système consiste à recueillir les *courants*, dès qu'ils ont fait leur premier jet et à les transporter dans le jardin d'élève où on les plante en rangs serrés, à trois pouces d'intervalle en tous sens, de façon qu'on puisse leur donner de l'ombre et de l'eau et qu'ils ne se gênent point les uns les autres. On leur donne aussi, de temps à autre, un peu d'engrais sec, et on les laisse jusqu'au printemps, pour les transplanter, à cette époque, le plus tôt possible, afin que leur croissance ne subisse pas d'interruption. Les rangs devraient être à trois pieds de distance et les frai-

siers plantés de douze pouces en douze pouces. La raison pour laquelle on doit laisser un intervalle de trois pieds, c'est qu'on peut alors facilement faire la culture avec un cheval et qu'on a amplement de l'espace pour appliquer l'engrais qui doit s'étendre dans un rayon d'un pied autour de la plante. Ce binage est nécessaire, car si on laisse le fruit reposer sur la terre, il devient "sablonneux," après un orage. Il n'est pas absolument nécessaire, cependant, de se servir d'engrais; toute autre couche de matière végétale fera aussi bien; mais il faut dans tous les cas établir d'abord les rangs à trois pieds de distance. J'ai trouvé que remuer la terre, dans les temps de sécheresse, équivalait presque à une bonne ondée. Il y a aussi un autre avantage à laisser cet espace de trois pieds: ceux qui font la cueillette sont moins exposés à endommager les fruits qui ne sont pas encore mûrs. La distance de douze pouces entre chaque fraisier, quoique un peu restreinte, a pour résultat d'empêcher les vides trop grands lorsqu'un pied vient à manquer; du reste, comme le champ ne donne que deux récoltes profitables, il est très important qu'il y ait beaucoup d'espace entre les rangs. L'engrais dont nous nous servons est du fumier mélangé. On le répand sur les plantes au mois de mai avant que les pousses qui doivent porter la fleur aient fait leur apparition, et au moment où les mauvaises herbes que l'hiver a laissées subsister ont pu être détruites. Généralement, je passe rapidement un rouleau léger sur les jeunes plants dès qu'ils sont mis en rangées, et ensuite sur l'engrais du printemps, ceci affermit aussi bien le sol que l'engrais et empêche ce dernier d'être déplacé par le vent: au reste le fraisier aime à être tassé. Quant aux courants, nous en faisons un bon émondage en septembre et nous laissons à l'hiver le soin de détruire le reste, de façon qu'au printemps, les vieux fraisiers seuls subsistent: on les trouvera généralement pleins de vigueur, pourvu qu'ils n'aient pas plus de trois ans et qu'ils n'aient point passé l'hiver gelés dans quelque flaque d'eau.

Les fraisiers de l'espèce du *Triomphe de Ghent*, pour le marché, et de l'espèce alpine, pour les jardins de famille, sont les meilleurs. Les fraises de fantaisies ont pour seul mérite d'être à la mode et de rapporter gros au vendeur qui demande des prix élevés pour la nouvelle fraise décorée d'un nom retentissant emprunté soit aux hautes charges de l'état, soit à l'armée de terre ou de mer.

#### LES MARCHÉS

Dans la culture des fruits, le travail le plus facile, à peu près, consiste à faire les préparatifs nécessaires pour le marché, et cependant cette partie est souvent négligée. Le fruit doit être préparé avec goût, surtout quand

il s'agit de la fraise qui dispute aux autres les palmes de la beauté ; placez donc la fraise sur un fond vert qui fera ressortir sa couleur brillante et et qui la rendra plus appétissante. Le fruit étant délicat, les caisses ne doivent pas être trop lourdes. Malheureusement les petits porteurs du marché ont pour habitude de manipuler brusquement, comme le font les porte-faix pour les malles des voyageurs.

Mes caisses sont faites de façon à contenir deux rangées de corbeilles ou boîtes d'une pinte ; les deux rangées sont séparées par une pièce en bois et contiennent quinze boîtes chacune. Une caisse à 20 cents la boîte, représente donc \$6.00, et à 15 cents, \$4.50. L'un ou l'autre de ces prix n'est pas trop élevé pour un acheteur éloigné ; car si on ne peut pas manger tous les fruits quand ils sont encore frais, on peut confire ceux qui restent, et, ainsi, il n'y a rien de perdu. Les caisses doivent avoir, sur les côtés, plusieurs trous faits avec une forte tarière. Les couvercles se mettent avec des vis. On fait faire ces caisses, avec la division, peintes et portant leur adresse (en peinture d'un rouge très vif) pour soixante quinze cents chaque. Pour qu'elles soient prêtes à temps on les confectionne en hiver. Quant aux boîtes d'une pinte, on se les procure à l'ouverture de la navigation. On peut les acheter en tout temps, mais comme elles sont quelquefois humides, il vaut mieux les avoir environ un mois avant l'époque de la cueillette. Nos boîtes sont faites par M. W. B. Chisholm, d'Oakville, Ontario ; mais je n'aime pas ses caisses qui sont trop grandes et trop lourdes. En sus leur couleur,—celle du bois même,—ne fait pas assez ressortir le fruit ; cependant, ses corbeilles pour la cueillette, sont très commodes. Pour cueillir les fraises, j'ai trouvé que le système du contrat est le plus avantageux, et je donne un cent ou un cent et demi par pinte. De cette façon le cueilleur est intéressé à ramasser tous les fruits qui sont à sa portée, et comme le fruitier n'a que de bons fruits ( il faut l'espérer du moins ) il aura sur le marché de plus beaux échantillons. Quand la fraise est cueillie par une personne qui travaille honnêtement, le vendeur a encore un autre avantage, c'est celui de pouvoir vider la corbeille en présence même de l'acheteur, et de se débarrasser ainsi des fraises qui ont l'air un peu fanées et qui font hésiter l'acheteur.

Quand un fruit est manipulé et pressé il réveille une idée de " fourberie " et fait naître des soupçons désagréables pour l'honnête fruitier, qui a tout intérêt, lui, à plaire à son chaland, plutôt que de se quereller avec lui.

Il y a naturellement sur tous les marchés les vendeurs au rabais, mais ils ne tardent pas à se faire connaître pour ce qu'ils valent. Les meilleurs cueilleuses sont les veuves ayant une grande famille. Une femme en bonne

santé, avec ses enfants peut cueillir, de quatre heures du matin à sept heures du soir, une très-grande quantité de fraises.

Cinq ou dix arpents de fraises, (un tiers ne rapportant rien la première année,) voilà à peu près tout ce qu'un cultivateur ordinaire peut soigner. Et s'il vend au très-bas prix de 15 cents sur le champ même, ses voisins trouveront qu'il est plus facile d'acheter le fruit que de le voler. Un bon bouledogue et un gendarme aident bien aussi à garder les fraises,—car le gamin volera en dépit de tout ; toutefois les fraises ne peuvent pas s'empocher ou se cueillir la nuit, puisque celles qui ne sont point mûres ont un très mauvais goût et ne sauraient ni être mangées ni être emportées pour qu'on les mange plus tard.

Rapport général du Commissaire de l'Agriculture et des Travaux publics de la Province de Québec 1885. Imprimé par ordre de la législature. Québec, imprimé par Charles François Langlois. Imprimeur de sa Très-Gracieuse Majesté la Reine, 1886.

1886 – Festival de la fraise.

STRAWBERRY FESTIVAL AND PINK TEA AT THE ISLAND OF ORLEANS—This festival in aid of the St. Mary's Church parsonage fund promises to prove a most attractive affair. A strawberry festival and a pink tea, whatever that is, will no doubt draw a large number of Quebecers to enjoy the new sensation of the Pink Tea. For further particulars see advt.

The Morning Chronicle, 29 juin, 1886

THE STRAWBERRY FESTIVAL AND PINK TEA AT THE ISLAND.—Very gratifying success attended the strawberry festival and pink tea at the Isle of Orleans on Friday night. A considerable number of people took advantage of the opportunity of rushing away from the heat of the city and much enjoyed the pleasant sail on the Island steamer, down and up the river. The ladies in charge of the festival were handsomely attired and went to considerable pains to secure its complete success.

The Morning Chronicle, 5 juillet, 1886

1886 – Récolte de fraises.

On est en frais de faire une seconde récolte de fraises sur l'Île d'Orléans.

La Justice, 18 septembre 1886

1887 – Fête aux fraises.

Mercredi, si le temps le permet, une fête aux fraises aura lieu à l'île d'Orléans. Le steamer «Orléans» laissera Québec à 7.30 pour revenir à 10h30.

Le Quotidien de Lévis, 5 juillet 1887

1888 – Festival de la fraise.

**STRAWBERRY FESTIVAL.**—The ladies in connection with the English Church on the Island of Orleans, purpose holding their annual Strawberry Festival, on Tuesday next, the 10th inst. A band will be attendance, and the Island boat the "Orleans" will leave Quebec at 7.30 p.m. Tickets including the ferry, 25 cents, to be procured from the Captain of the "Orleans." From past experience we can promise a pleasant evening and will guarantee a sufficient quantity of the luscious fruit and sweet cream with unlimited cake, ice-cream, ginger beer, lemonade, etc., etc. We trust the energy and self-denying efforts of the ladies in their good work will be duly appreciated by their friends and the public generally.

The Morning Chronicle, 6 juillet, 1888

1900 – Festival de la fraise.

**AMUSEMENTS.**

**Garden Party and Strawberry FESTIVAL**

Under the Auspices of the  
**LADIES' AID OF TRINITY CHURCH.**

To be held on private grounds on the Island of Orleans, on SATURDAY, the 16th. Strawberries, Ice-Cream, Lemonade, and 5 O'clock Tea. Music on the grounds. Admission Free.

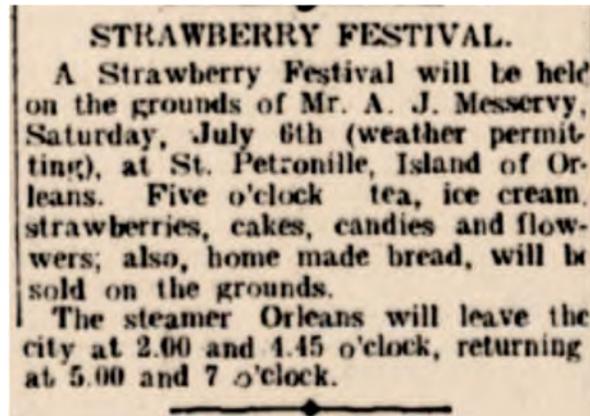
Boat leaves the wharf at 2 P.M. and 4.45 P.M.

The party is to be held on Mrs. Messervy's grounds.

The music will be furnished by the 8th Royal Rifles Band.

The Quebec Chronicle, 16 juin, 1900

1901 – Festival de la fraise.



The Quebec Chronicle, 28 juin, 1901

1906 – Les fraises de jardins.

*Ile d'Orléans*

Les fraises de jardins étaient aussi en abondance. Malgré la sécheresse, grâce à leur mode de culture, MM. Napoléon Pouliot, Phidime Pouliot, Jean Maranda, Jean Coulombe et Pierre Chabot vendront pour la saison des fraises pour un montant de \$300 à \$400 chacun.

Le Soleil, 19 juillet 1906

1908 – Exposition agricole.

*A Sainte-Famille, Ile d'Orléans. Grand succès remporté par les cultivateurs.*

*MM. Parent, Taschereau, Létourneau acclamés par la foule*

..... Le ministre des Travaux publics dans le gouvernement local, qui vient de remporter coup sur coup les deux éclatantes victoires que l'on sait, a été reçu avec l'enthousiasme dont les électeurs de Montmorency sont coutumiers à son égard. Pendant un quart d'heure, limite accordée à chaque orateur, il a fait la nomenclature des bienfaits que le parti libéral a semés dans le comté de Montmorency, entre'autres les octrois accordés **à la station d'agriculture de l'Ile d'Orléans pour les arbres fruitiers**; le nouveau service de bateaux à vapeur entre Saint-François, Sainte-Famille et Québec; les octrois pour l'amélioration des chemins, le prolongement du quai de Saint-Famille qui sera bientôt un fait accompli sur une longueur de deux cent cinquante pieds; l'installation d'une station télégraphique à Sainte-Famille; l'augmentation du service de la malle; la construction d'une bâtisse d'exposition sur l'Ile d'Orléans à Sainte-Famille même, la construction du pont entre St-Laurent et St-Jean, etc., etc.. .... M. Xavier Gosselin, cultivateur de Ste-Famille, qui a parlé ensuite, a donné une preuve de son merveilleux talent d'orateur et a été fortement applaudi.

Le Soleil, 30 septembre 1908

**1910 – Stations d'arboriculture fruitière de la Province de Québec.****Avis public**

En établissant les stations fruitières en divers endroits de la Province, le gouvernement a eu pour but de faire connaître par des démonstrations pratiques mises à la portée du cultivateur, les meilleures variétés de fruits à cultiver, les meilleurs modes de culture, de propagation, de taille des arbres et les autres soins à adopter.

Ces stations, confiées à la direction de régisseurs compétents, ont déjà eu une heureuse influence sur le progrès de la culture des fruits dans le pays. Mais pour atteindre plus complètement le but poursuivi, il importe que ces stations soient fréquemment visitées par le plus grand nombre possible de cultivateurs des districts dans lesquels elles sont établies.

Le public est donc instamment invité à visiter les stations fruitières, à suivre de près les divers travaux et démonstrations qui se font au verger et à acquérir ainsi les connaissances nécessaires pour réussir dans la production des fruits.

Voici les endroits où les stations fruitières sont actuellement en activité :

Rimouski ; N.-D. des Champs, St-Damien, Co. Bellechasse ; Victoriaville, Co. Arthabaska; St-Pierre, Co. Montmagny ; Berthier, Co, Berthier ; Abenakis Spring, Co. Yamaska ; Ste-Famille, Ile d'Orléans, Co. Montmorency ; Ste Hénédine, Co. Dorchester ; Village des Aulnaies, Co. L'Islet ; Ile Verte, Co. Témiscouata.

**Le journal d'agriculture et d'horticulture, 15 octobre 1910**

**1912 – Chez les arboriculteurs.**

Voici le programme de l'assemblée annuelle de la Société Pomologie et des producteurs de fruits de la province de Québec, qui sera tenue au Collège MacDonald, le 4 et 5 décembre 1912 ... .. *Discussions*

Jeudi 5 décembre, 9h30 a.m. Assemblée d'affaires.

2 h. p.m. – Culture des framboises, R.J. Roberge, St-Pierre, Ile d'Orléans.... ..

**Le Soleil, 3 décembre 1912**

**1913 – Arboriculture et Horticulture. Stations expérimentales d'arboriculture fruitière.**

Il est fait mention de la station de Sainte-Famille dont le régisseur est M. F.X. Gosselin.

*Voir l'Article à l'annexe*

**Le journal d'agriculture et d'horticulture, 15 décembre 1913**

## 1914 – Grande coopérative sur l'Île d'Orléans.

Toutes les paroisses de l'Île d'Orléans ont décidé de s'entendre pour former une société coopérative dans le but suivant :

Construction d'un entrepôt frigorifique pour la conservation des viandes, des fruits, des légumes, afin de pouvoir les mettre sur le marché à demande dans les meilleures conditions possible.

L'installation d'un incubateur à sections pour faire faire l'incubation sous la surveillance d'un seul homme pour tous les cultivateurs qui voudront en profiter.

L'installation d'une ferme d'engraissement pour les volailles, l'achat de décortiqueuses à trèfle, afin d'encourager la culture de cette plante qui pourra rendre d'énormes services.

M. A.L. Gareau, conférencier du gouvernement sur tous les sujets d'agriculture, est allé dans ces paroisses de Saint-Pierre, de Saint-Jean, de Saint-François, de Sainte-Pétronille et de Saint-Laurent, accompagné de M. F. X. Gosselin, régisseur de la station fruitière de Sainte-Famille, pour donner des conférences sur la coopération agricole et sur l'arboriculture fruitière, surtout les pommes. L'encouragement reçu partout a fait décider ces deux messieurs à y retourner, à la fin de ce mois ou au plus tard au milieu de février, pour organiser une coopérative, comme indiqué plus haut, à la demande des cultivateurs de l'Île. Il y aura dès le début plus de 300 membres de cette société.

Au cours de sa visite, M. Gareau a été frappé de l'ordre et de la propreté des maisons des cultivateurs. Il a remarqué avec regret que la production agricole était moindre que ce qu'elle devait être et il a donné aux cultivateurs des conseils, bien accueillis pour les aider à améliorer la situation. Ainsi, la saison laitière ne dure que de 6 à 7 mois tandis qu'elle pourrait être prolongée à 10 mois. Le nombre de vaches laitières est restreint et la production inférieure à ce qu'elle devrait être.

**La principale production de l'Île est les petits fruits. Ainsi, on a vendu, l'an dernier, pour \$60,000 de fraises et \$15,000 de framboises.**

Il y a certaine industrie, celle du fromage raffiné, qui était autrefois florissante dans l'Île et qui a diminué un peu. Il est probable qu'avec la coopération, dont on a admis le principe et que l'on veut mettre en pratique, les choses changeront pour le mieux.

**Le Soleil, 10 janvier 1914 ; La Patrie, 12 janvier 1914 ; Le Devoir, 13 janvier 1914**

Note de J.-C. Dionne : Sans doute que cette initiative n'a pu se concrétiser compte tenu du déclenchement de la première guerre mondiale.

## 1914 – Station fruitière de Ste-Famille, Ile d'Orléans.

J'ai l'honneur de soumettre le rapport de la Station fruitière dont j'ai été le régisseur pendant l'année 1913. Nous sommes beaucoup redevables à la Providence pour la bonne température que nous avons eue le printemps dernier, laquelle a été très favorable aux arbres fruitiers et surtout aux nouvelles plantations. Les arbres n'ont nullement souffert de l'année 1912 et 1913, excepté du verglas qui a brisé quelques branches, mais pour nous à la Station, les pertes ont été de peu de valeur. La récolte de fruits est assez bonne excepté les prunes et les cerises, dont la récolte est nulle. Les fraises ont été abondantes et le prix a été assez élevé; d'après les statistiques que j'ai pu obtenir, je crois ne rien exagérer, **en disant qu'il s'est vendu pour \$80,000 de fraises sur l'Ile d'Orléans en 1913.** Quoique cette somme soit bien satisfaisante, nous aurions certainement pu obtenir davantage si tous les producteurs avaient adopté un emballage uniforme afin de pouvoir exporter, car les demandes ont été nombreuses pour le marché de Montréal. A la Station, 20 rangs en plein rapport d'un arpent et quart de longueur ont rapporté au-delà de 5000 casseaux ce qui est une récolte satisfaisante. Les framboises n'ont pas été aussi abondantes que d'ordinaire, mais le prix a été beaucoup plus élevé que les années précédentes, les groseilles n'ont pas été en grande demande sur le marché et la récolte en a été moyenne. La récolte de pommes est assez bonne et au moment où je fais ce rapport, la demande des prunes est grande et les prix sont bons. Au printemps 1913, j'ai reçu 100 pommiers et 50 pruniers de M. Alb. Verreault du Village des Aulnaies. Les arbres étant d'une assez bonne condition, sur ce nombre, je n'ai pas perdu un seul arbre et la pousse qu'ils ont faite est bien satisfaisante. Tous les pommiers ont été plantés dans un sol bien ameubli et cultivé en légumes depuis 2 ans. Nous nous proposons de cultiver encore plusieurs années entre les arbres. La distance que nous avons laissée est de 25 pieds en tous sens et après la plantation, nous avons mis au pied de chaque arbre un *paillis* d'une bonne épaisseur, afin de conserver l'humidité. J'ai planté les pruniers dans le gazon, mais la terre des fosses a été mélangée avec de la terre bien grasse. Le résultat a été merveilleux. Ils ont fait de bonnes pousses et me paraissent bien vigoureux. Nous avons planté aussi 4000 greffes dont 2000 venant de M. Albert Verreault et 2000 provenant de l'Institut Agricole d'Oka. On a planté 3 ½ pieds entre les rangs et 8 à 10 pouces sur le rang. Comme toujours nous en avons perdu quelque-unes, mais la pousse a été bonne et bon nombre atteignent 2 pieds de hauteur. Le tout a été planté du 8 au 15 de mai. Le premier travail du printemps dans le verger a été la taille en avril et la peinture appliquée immédiatement sur les plaies. Le premier arrosage a été fait le 6 et 7 mai, le second à la chute des fleurs. Les températures nous ont empêchés d'en faire un troisième à la date qu'il aurait fallu. Grâce à ces arrosages, nous avons été débarrassés complètement des chenilles et aussi nous n'avons pas plus de 5% des pommes piquées des vers, tandis que les vergers non arrosés ont beaucoup souffert de des insectes.

Les insecticides que nous avons employés ont été la houille soufrée et l'arséniate de plomb, vers la fin de juin. Nous avons fait la guerre aux vers tarières en les enlevant d'abord et nous avons appliqué la peinture blanche au bas des pommiers, environ 12 à 15 pouces de hauteur. Les pommiers qui étaient fortement endommagés par cet ennemi semble reprendre vigueur avec ce traitement. Le bois sec et endommagé est enlevé au fur et à mesure que nous le remarquons. A l'automne, les arbres plantés le printemps dernier seront rechaussés à la charrue à la fin d'octobre, et lorsque le sol sera gelé, un fumier pailleux sera mis au pied des arbres pour protéger les racines contre la gelée.

Maintenant, je dois dire que tous les efforts pour encourager l'horticulture ne sont pas perdus. Nous avons eu dans le cours de l'été beaucoup plus de visiteurs que les années précédentes et un bon nombre sont bien déterminés à planter des vergers. Plusieurs même ont déjà retenu des plants de notre pépinière. Je suis positif qu'avant longtemps, l'Île d'Orléans fournira sa part de pommes sur le marché de Québec, cela serait la réalisation de mes désirs, car j'ai toujours fait mon possible à venir jusqu'à aujourd'hui. Je travaillerai toujours à être utile à mes concitoyens autant que possible. F. X. Gosselin, Régisseur

Le Journal d'agriculture et d'horticulture, 15 mars 1914 ; Le Canada (Montréal) 30 avril 1914

1915 – Plants de fraisiers à vendre.

**MM. R.-A. ROUSSEAU, B. S. A., J.-C. MANGNAN, B. S. A., ABEL RAYMOND, B. S. A., HENRI CLOUTIER, B. S. A., ET J.-A. SIMARD, B. S. A., agronomes officiels du Ministère, traitent alternativement d'arboriculture fruitière et de culture potagère. Le verger fournit au cultiva-**

**d'après les indications des experts. Les petits fruits se cultivent avec profit dans le jeune verger; leur mise en conserve peut se faire à domicile comme à la fabrique. La culture potagère est indispen-**

Le Directeur des cours a aussi présenté à chaque semaine une étude des mieux documentées sur la coopération agricole.

#### ASSISTANCE AUX COURS ABREGES

A chaque endroit une moyenne de 600 cultivateurs formait l'assistance régulière. La première semaine des cours abrégés à Ste-Famille, les cultivateurs de différentes paroisses de l'Île d'Orléans ont été très assidus et la salle de l'Ecole Modèle fut souvent trop petite pour contenir la foule. Loretteville, St-Raymond, Chicoutimi, Hébertville et Joliette ont fourni des auditeurs de

Le Journal d'agriculture et d'horticulture, 15 mai 1915

1916 – Plants de fraisiers à vendre.

**INCUBATING EGGS**—From pure D. C. Red Rhode Island, pure White Wyandottes, coming from good layers. \$1.00 per 15, \$5.00 per 100. Delivered guaranteed. Also strawberry plants, "Ox Hearts" or Wilson. \$1.00 per 100, \$5.00 per 1000. Apply to **EUGENE CHABOT** poultry's raiser, St. Lawrence, Orleans Island.

The Journal of Agriculture and Horticulture, avril 1916

**1919 – Nouvelle industrie.*****La maison J.-B. Renaud fonde une nouvelle compagnie pour son industrie des confitures.*****La Old City Co.**

Le grand succès que la Maison J.-B. Renaud & Cie. De Québec, a obtenu l'année dernière dans la fabrication des confitures, l'a décidé à former une organisation séparée de cette industrie sous la raison social de Old City Mfg. Co. Reg., pour la fabrication de confitures, gelées, sirops, sauces aux tomates, moutarde française, etc.

Avec cette maîtrise de tous les détails qui caractérise l'administration de cette puissante maison, rien n'a été négligé pour placer, dès le début, cette importante entreprise sur un pied d'efficacité qui la laisse sans rivale dans notre province : une machinerie moderne (les derniers modèles), une main-d'œuvre déjà expérimentée et dirigée par des maîtres de l'art; un emballage soigné; des étiquettes attrayantes, en un mot une organisation parfaite la place d'emblée au premier rang de cette industrie et lui permet déjà d'étendre ses opérations jusque dans les marchés de l'ouest. Notre vieille cité de Québec et ses alentours, voire même toute la province, sont appelés à bénéficier des avantages que va apporter dans notre milieu un établissement aussi considérable. Nos cultivateurs vont trouver là un marché ouvert pour la vente des fraises, des framboises et autres fruits dont la culture est si rémunératrice et des centaines d'ouvriers et d'ouvrières vont y être assurés d'un salaire dont la distribution bénéficiera à tout le commerce québécois.

Nous devons féliciter nos éminents concitoyens pour leur heureuse initiative qui a doté notre ville d'une importante industrie dont les produits supérieurs sont déjà recherchés même à l'étranger, à l'honneur et au profit de notre vieille cité de Québec.

La maison J.-B. Renaud & Cie. Inc., de Québec, est une de ces institutions entreprenantes qui n'a jamais reculé devant aucun obstacle et dont le commerce a grandi considérablement depuis quelques années. Nous n'avons aucun doute que ses chefs sauront faire progresser cette nouvelle industrie comme ils ont fait de tous les autres départements de la Maison.

Leurs voyageurs sont actuellement sur la route sollicitant les commandes. Nous comptons qu'ils obtiendront tout le succès qu'une telle entreprise mérite et que chaque commerçant verra son intérêt en leur confiant au moins une commande d'essai.

**L'Événement, 5 mars 1919.**

## 1919 – Nouvelle industrie agricole.

La cessation des hostilités a déjà modifié considérablement les conditions qui se rapportent à l'agriculture et l'on peut raisonnablement s'attendre, d'ici à un an, à des fluctuations qui affecteront, dans une assez notable proportion notre production agricole.

Celle-ci doit nécessairement subir, comme toutes les autres industries, une période de reconstruction. Il sera nécessaire de modifier notre production et de l'adopter aux besoins nouveaux qui surviendront, si l'on veut maintenir notre agriculture dans des conditions rémunératrices.

Aussi longtemps que la guerre a duré, on s'est appliqué à encourager la culture du blé et des autres grains, ainsi que la production des viandes. Il ne faudrait pas croire qu'il faut abandonner ces industries, maintenant que la paix est arrivée, mais on peut prévoir que la production des céréales et celle des viandes ne pourra rapporter à nos cultivateurs autant dans l'avenir, qu'ils ont été habitués à en retirer l'an dernier et les années qui ont précédé. Il faudra donc varier les cultures et chercher à créer de nouvelles sources de production, pour lesquelles le marché offre un écoulement illimité. Et parmi les différentes industries agricoles qu'il conviendrait d'encourager, celle des petits fruits se présente comme l'une des plus payantes et aussi comme l'une des plus faciles et des moins coûteuses à organiser et à poursuivre. Et, quand nous parlons des petits fruits, nous avons surtout en vue la culture des fraises et des framboises, laquelle peut rapporter d'énormes profits aux cultivateurs qui voudront s'y intéresser. Les fraises et les framboises sont, depuis quelques années, en grande demande sur tous les marchés canadiens, car la production, jusqu'à présent, n'a couvert qu'une faible partie de la consommation. Les manufacturiers de conserves sont obligés de s'alimenter à même le marché américain et ce n'est qu'en payant des prix élevés, qu'ils parviennent à trouver la matière première dont ils ont besoin.

Et, cependant, il est reconnu que notre province, - et particulièrement le district de Québec, - est excessivement bien située pour faire une production intense, d'autant plus que notre climat paraît singulièrement favorable à la culture des fraises et des framboises qui acquièrent, ici, un goût et une saveur que l'on ne peut atteindre dans d'autres endroits. Nous n'avons, ici à Québec, que deux établissements, qui jusqu'à présent, se sont occupés de la mise en conserve de ces fruits. Ce sont la Cie «**Quebec Preserving**» et la maison «**J.-B. Renaud**» qui vient de fonder une fabrique importante. Ces deux établissements pourraient, à eux seuls, absorber toute la production des petits fruits du district de Québec quelque soit et cela à des prix très payants pour les cultivateurs. Le représentant de l'une de ces maisons nous disait, ces jours derniers, qu'il était prêt à payer sur place, dix centins la livre pour les fraises. Si l'on calcule que l'on peut récolter cinq mille petits paniers de fraises à l'arpent, - et cette production est déjà allée jusqu'à dix mille - l'on arrive de suite à un

revenu brut de \$500 par arpent de terre ainsi cultivée.

Plusieurs cultivateurs de l'Île d'Orléans ont fait, ces dernières années, de beaux profits en s'occupant de cette culture. On nous cite le cas récent d'un ouvrier de St-Jean de l'Île, qui, tout en exerçant son métier, a cultivé des fraises dans un petit jardin autour de sa maison, avec l'aide de trois jeunes enfants. Le produit de cette culture lui a rapporté près de \$600., à l'automne sans qu'il eut besoin de se déranger de chez lui.

On voit quelles sont les possibilités et les profits considérables que peut rapporter la culture des petits fruits pour tous ceux qui disposent d'une peu de mains-d'œuvre. Et cette culture ne se limite pas au voisinage des villes. Le transport des fruits est maintenant bien organisé par les chemins de fer et les maisons en question apportent à Québec, dans un état de conservation parfait, des fraises et des framboises que l'on va chercher dans les comtés de Témiscouata, Rimouski et Bonaventure.

Dernièrement, le représentant d'une maison québécoise a vendu d'avance, sur échantillon, onze chars de confiture de fraises, dans la seule ville de Toronto. Cette maison se propose d'importer des États-Unis, particulièrement du Delaware et du Maryland, vingt-cinq chars de fraises, durant la saison prochaine. Cela donne une idée de l'étendue que cette industrie a prise depuis quelques années. L'on pourrait, paraît-il, multiplier plusieurs fois la production sans s'exposer à dépasser la demande qui est énorme.

Le ministère de l'agriculture, à Québec, après avoir fait une étude de la question, a décidé de faire donner des leçons et des démonstrations de culture de fraises, de framboises et de petits fruits, sur quelques points de notre district, afin d'induire les cultivateurs à s'intéresser à cette production. Il y a là, pour la classe agricole, une source de revenus énormes qu'elle ne doit pas négliger. Ces spécialités peuvent remplacer avantageusement la diminution, que la cessation de la guerre, fera dans le revenu de nos habitants. Il n'y a partiquement pas de risques à tenter l'expérience. Chaque cultivateur du district de Québec devrait essayer, cette année même, la culture de quelques centaines de plants. Ils acquerront l'expérience nécessaire et ils se convaincront de la facilité avec laquelle on peut exploiter cette industrie, facilité d'autant plus grande qu'il n'y a que peu d'insectes et de maladies à combattre, dans la culture des fraises et des framboises.

Nous invitons tous les cultivateurs qui le peuvent à s'intéresser à cette production. Le ministère de l'agriculture donnera à tous ceux qui le voudront, les instructions requises. Les quelques démonstrations qui seront faites sur quelques points de notre district, serviront aussi à renseigner plus complètement ceux qui n'ont pas d'expérience dans cette culture.

Comme on le voit, le gouvernement Gouin s'intéresse à tous ce qui est de nature à encourager la classe agricole et à lui procurer des revenus. Il y a longtemps, d'ailleurs, que les cultivateurs de notre province ont reconnu que leurs intérêts étaient entre bonnes mains.

**Le Soleil, 12 mars 1919**

## 1919 – Une délégation.

Une très intéressante délégation est allée ce matin rencontrer à l'hôtel du gouvernement l'Hon. M. J. E. Caron, le ministre de l'agriculture afin de lui demander d'aider au développement d'une industrie dont l'«*Événement*» a annoncé la récente création.

Cette délégation se composait de membres du conseil de la Chambre de Commerce : M. O.-W. Bédard, le président, M. J.-H. Fortier, M. J.-G. Scott, et M. Théophile LeVasseur, le secrétaire. M. J.-S. Royer le gérant de la compagnie J.-B. Renaud, de Québec, accompagnait ces messieurs et après avoir été présenté par M. Bédard, le président, c'est lui qui a expliqué l'objet de la visite au ministre de l'agriculture.

La compagnie J.-B. Renaud a tout récemment fondé une nouvelle compagnie qui a l'intention de doter notre ville d'une grande industrie de fruits en conserves (confitures). Cette compagnie qu'on a nommée la «**Old City Manufacturing Co.**» a pour président M. Victor Châteauvert et entend fabriquer des confitures. Il lui faut des fruits pour cela. Or, depuis quelques mois, M. Royer a été en communications avec le ministre pour qu'il encourage la culture des petits fruits, des fraises et des framboises surtout, puisque ces deux fruits sont les plus propres à la mise en conserve : «Je suis heureux de dire», ajouta M. Royer, «que le ministre a déjà fait beaucoup dans ce sens, mais je viens aujourd'hui, accompagné de quelques-uns des hommes d'affaires les plus dévoués aux intérêts et au progrès de la ville de Québec demander au gouvernement de bien vouloir redoubler ses efforts pour encourager la culture des fruits dans notre région.»

M. J.-H. Fortier, comme le président de la Chambre de Commerce, M. Bédard, a appuyé la demande de la maison Renaud : «L'important», dit M. Fortier, «c'est de démontrer au cultivateur qu'il aura un débouché pour ses produits. La grande crainte du cultivateur a toujours été, avec raison, de ne pouvoir écouler ses produits quand il faisait de la surproduction. A quoi bon, se disait-il, faire produire à la terre de belles et bonnes choses si personne ne veut les acheter. Faites donc savoir à nos cultivateurs qu'une compagnie est prête à acheter des petits fruits et je suis certain qu'ils en produiront autant que vous voudrez.»

L'Hon. M. Caron qui était accompagné de son chef de service d'horticulture, M. Lavoie, déclara qu'il avait fait imprimer un petit pamphlet qui sera adressé aux cultivateurs afin de les encourager à augmenter la production des petits fruits. «Le gouvernement fera plus», ajouta le ministre. «Nous avons acheté des terrains à Deschambault et nous avons l'intention d'y établir une pépinière. On y fera des démonstrations, enfin on encouragera par tous les moyens pratiques la culture des fruits.»

Les délégués, très satisfaits de la réponse du ministre, se retirèrent après lui avoir exprimé leur reconnaissance.

**Le Peuple, 14 mars 1919**

**1919 – Les chenilles dans les champs de fraisiers.**

Un fléau menace la prochaine récolte de fraises dans la région de Québec. Il s'agit d'une chenille qui mange les feuilles et même les fleurs des plants de fraises. Certains champs de fraises de l'Île d'Orléans, ont été complètement dévastés par ce fléau. L'Hon. J.-E. Caron, ministre de l'agriculture a envoyé un entomologiste à l'Île d'Orléans pour s'occuper de la chose. Pour empêcher ces chenilles de se propager ailleurs, on recommande d'arroser les plants avec une solution de 2 litres d'arséniate de plomb et de 40 gallons d'eau.

**La Presse 10 juin 1919**

**1919 – Culture des petits fruits (Voir annexe).**

**L'Action catholique, 14 juin 1919**

**1919 – L'affaire de la maison J.-B. Renaud.****Elle offrit d'acheter la récolte de fraises sur l'île d'Orléans - Témoignage**

Accusée d'avoir conspiré pour entraver le commerce, la maison J.-B. Renaud, a hier nié cette accusation devant la Cour de Police de Québec, où l'enquête préliminaire a été commencée devant le juge Chas. Langelier. La poursuite allègue que la maison J.-B. Renaud a conspiré ou a été de connivence avec d'autres maisons d'affaires ou des particuliers pour maintenir des prix élevés, contrôler les prix et monopoliser le commerce de provisions dans cette partie du pays. Cette firme est l'une des plus anciennes maisons de commerce dans les produits de l'Est du Canada, et elle avait acheté en grande quantité, surtout dernièrement des œufs, du beurre, des patates, des grains, etc. A l'enquête d'hier après-midi, M. Joseph Séraphin Royer, gérant du rayon des épicerie, a été interrogé, la poursuite essayant d'obtenir de ses déclarations le montant des profits réalisés par la firme, mais il répondit qu'il ne pouvait le dire, et que probablement un autre membre de la firme qui tient les livres le pourrait.

Le bruit a couru que la firme avait acheté d'avance toute la récolte de fraises sur l'Île d'Orléans, près de Québec, de bonne heure le printemps dernier. Cette rumeur fut démentie par M. Royer, qui admit, toutefois, que sa firme par l'intermédiaire de ses agents et de ses sous-agents, avait parcouru l'Île pour offrir un certain prix aux cultivateurs pour leur récolte cet été. Il déclara que la firme avait offert quand la récolte était encore debout, douze centins la boîte pour des grains choisis. Il déclara que la firme avait agi ainsi afin d'empêcher l'Ontario et l'Ouest de s'accaparer de ces produits dans le Québec.

Interrogé à propos de la capacité de tous les magasins, hangars, entrepôts frigorifiques de la compagnie, M. Royer répondit qu'il ne pouvait le dire et demanda à la Cour de s'informer auprès de M. Emond, un des directeurs de la firme qui a reçu un subpoena le sommant de paraître en Cour demain.

**La Patrie, 20 juin 1919**

## 1919 – Culture des petits fruits.

Des progrès considérables ont été accomplis, depuis quelques années, dans les méthodes employées dans l'Agriculture et les différentes petites industries qui s'y rattachent, mais il reste encore beaucoup à faire pour convaincre les cultivateurs qui vivent près des villes disons dans un rayon d'une cinquantaine de milles, qu'il serait avantageux de consacrer une partie de sa ferme à la petite culture, car il a un marché en permanence.

Parmi les petites cultures qui rapportent d'excellents bénéfices, et dont la production, même en Ontario, où elle se fait sur une assez grande échelle est loin de suffire à la demande toujours croissante, nous devons signaler la culture des petits fruits : fraises, framboises, groseilles, gadelles.

Le ministère de l'agriculture de la province de Québec, sous l'intelligente direction de l'hon M. Caron a compris qu'il pourrait, en vulgarisant méthodiquement cette culture, rendre des services à la classe agricole tout en procurant à l'industrie la matière première dont elle a besoin pour s'alimenter.

Cette question de la propagation systématique de la culture des petits fruits a été sérieusement étudiée par les officiers du ministère de l'Agriculture depuis une couple d'années avec le résultat que le ministère a décidé, que dès ce printemps, il établirait des champs de démonstration à différents endroits des environs de Québec où la nature du sol convient à cette culture.

Un service spécial a été établi à cet effet.

Des conférences seront données à l'Île d'Orléans, dans quelques paroisses du comté de Portneuf, à Charlesbourg, à St-Joachim, à la Petite-Rivière St-François, à la Baie St-Paul, à l'Île -aux-Coudres.

Cinq ou six cultivateurs seront groupés ensemble pour établir, concurremment avec les conférences, des champs de démonstrations où les experts donneront des conseils pratiques sur tout ce qui se rattache à cette culture : le choix des variétés, les engrais, le moyen de combattre les insectes, etc.

Ce sera une aubaine pour les cultivateurs qui voudront s'adonner à cette rémunératrice culture, car le marché est illimité. Tous les ans, nous importons des quantités fabuleuses de fraises et des framboises. Cette culture, sans trop de travail, rapporte de \$500.00 à \$600.00 de l'arpent et la majeure partie du travail de la cueillette, qui peut être faite par des enfants.

*Ferdinand Gadelle*

**Le Droit (Ottawa) 9 juillet 1919**

**1919 – Informations sur les récoltes.**

Québec. – Foin moyen, pâturages beaux. Pommes de terre, céréales, maïs, belle apparence ; racines retardées par sécheresse, maïs promettent. État des légumes, pommes, groseilles, est très bon; fraises et framboises, bon; prunes passable; cerises, mauvais. La condition des animaux est moyenne.

**Le Droit (Ottawa) 9 juillet 1919**

**1919 – La brochure sur les petits fruits.**

Le chef du service des Publications, au ministère de l'agriculture de Québec, adresse à la «Presse» le communiqué suivant avec prière de publier :

« Contrairement à ce qui a été annoncé depuis quelques mois, et dernièrement encore, la publication que nous sommes à préparer sur la culture des petits fruits : fraises, framboises, cassis, etc., n'est pas encore prête pour distribution. Dès qu'elle sera sortie de presse nous en annoncerons la distribution dans les journaux et nous tiendrons alors compte des demandes qui nous seront adressées.»

**La Presse, 15 septembre 1919**

**1919 – L'avenir dans la «Culture des petits fruits».**

Bravo ! Bravo ! mes espérances sont à leur comble et j'avais bien raison d'espérer lorsque j'écrivais mon premier article sur la «Culture des petits fruits» qu'il porterait lui aussi ses fruits. – Un des bons cultivateurs de l'Île d'Orléans, endroit réputé le meilleur pour la culture des fraises, m'écrit ce qui suit : «Depuis dix ans je m'occupe de la culture des fraises et j'en récolte chaque année plusieurs centaines de gallons que je vends toujours à un prix très élevé. J'en cultive trois arpents. Cette année l'un m'a rapporté 475 piastres, le second 550, et le troisième 602 piastres. Certes il faut beaucoup de main d'œuvre pour la récolte, mais j'emploie des enfants et des femmes qui font ce travail en peu de temps. Je calcule que malgré le prix élevé de la main d'œuvre, mes dépenses n'atteignent pas un quart des recettes. Vous ne sauriez trop monsieur, encourager par tous les moyens possibles la «culture des petits fruits», c'est celle qui est la plus payante. Cet automne je vais planter encore deux arpents de fraises et en plus deux autres arpents de framboises, fruit également bien demandés. Je ne suis pas en peine pour la vente, les grosses maisons de conserves de Québec m'achètent toujours mes fruits d'avance avant la récolte, et je n'ai pas besoin de m'inquiéter. Avant de cultiver les fraises j'avais une ferme où je m'occupais de culture générale, et avec beaucoup plus de peines, je gagnais beaucoup moins. Depuis que je m'occupe des fraises, j'ai toujours beaucoup plus d'argent à la banque à la fin de l'année que lorsque j'avais ma ferme et tout son attirail. Depuis huit ans je vis dans une heureuse aisance avec toute ma famille.»

Voilà une lettre qui en dit plus long que tout ce que je pourrais vous raconter pour vous inciter à cultiver des «petits fruits». Il y a dix ans il n'y avait pas alors de débouchés à Québec comme maintenant. Certes ce brave homme qui n'a pas craint de se livrer à la culture des fraises n'avait pas les commodités de vente comme nous les avons aujourd'hui, il a dû plusieurs fois faire le voyage à Québec avec des paniers de fraises et se rendre sur le marché pour y exposer et vendre ses produits. Mais maintenant ce n'est plus la même chose : il suffit de porter les fruits à la station du chemin de fer et de faire l'expédition par express aux frais de l'acheteur qui acceptera tous les fruits qui lui seront expédiés. Donc pas de doute la sûreté de la vente. Les fabriques de confitures de Québec n'en ont jamais assez et sont obligées pour satisfaire aux demandes, d'aller en acheter un peu partout dans les autres provinces et même aux États-Unis.

Sachant que la maison J.-B. Renaud, de Québec, avait ouvert cette année une fabrique de confiture, je lui ai demandé ce qu'elle pourrait faire en vue d'encourager les cultivateurs à produire des petits fruits. – Je me permets de reproduire quelques lignes d'une des lettres qu'elle m'a adressées : «Nous sommes prêts à donner à la culture des petits fruits tout l'appui possible en payant toujours les plus hauts prix du marché et ce, pour le plus grand progrès de notre Province. Il appartient à une maison aussi puissante que la nôtre de faciliter un tel progrès, si les cultivateurs ont bonne volonté. Et que dire de notre manufacture qui ouvre ses portes ayant d'avance des ordres pour 65 chars de confiture, vendue dans la province d'Ontario.

N'est-ce pas un revirement complet des choses que l'argent ontarien revienne chez nous? Pour subvenir à la grande demande que nous avons eue, il nous a fallu aller acheter aux États-Unis les fruits dont nous avons besoin et que nous aurions pu tirer de notre sol, laissant chez nous des milliers de piastres semées parmi les cultivateurs de notre Province. En effet, 50 chars de fraises nous sont venus des États-Unis. Imaginez un peu le montant d'argent que cela représente. Peu après, nous avons puisé en Ontario, en Nouvelle-Écosse, un peu partout. Puis chez nous enfin ! .. mais la production est si faible comparée à la consommation.» Voilà encore une lettre qui se passe de commentaires et convaincra les plus endurcis ou du moins ceux qui craignent encore de ne pouvoir vendre leurs fruits. Mais ils sont le petit nombre, à en juger par le flot de lettres qui tous les jours inondent mon bureau et demandent des renseignements. Oh! Je ne m'en plains pas, quoique cela me donne un surcroît de travail; c'est au contraire une grande satisfaction pour moi de constater que les quelques articles que j'ai écrits sur la «Culture des petits fruits» portent, comme je le disais au commencement eux aussi leurs fruits. C'est toujours avec plaisir que je réponds à toutes les lettres qui me sont adressées. Il m'en arrive de toutes parts et même des États-Unis. – C'est une personne qui me demande où elle pourra se procurer des plants; une autre, quelle est la meilleure variété à planter, etc., etc.

Pour ce qui est de l'achat des plants je vous recommande fortement : 1° de placer toutes vos commandes chez les marchands de la Province de Québec et ne vous adressez ailleurs que dans les cas très rares où vous ne pourrez pas trouver ici ce que vous demandez ; 2° d'achetez chez le marchand le plus voisin de chez vous : c'est le seul moyen d'avoir des plants acclimatés à la température de votre région.

Jusqu'à présent je ne connais qu'une adresse où vous pouvez vous procurer des plants de fraisiers, c'est chez Monsieur F.-X. Gosselin, Ste-Famille, Ile d'Orléans, P. Québec. Ce monsieur possède une bonne variété de fraises : la Alban'e de Wilson. Vous pouvez vous procurer des framboisiers variété Cuthbert chez Monsieur Jos, Verreault, St-Roch des Aulnais, Kam. P.Q. ou chez Monsieur C.P. Newman, Lachine, P.Q.

Si d'autres personnes de la province de Québec avaient de bonnes variétés de fraises ou de framboises à vendre, je me fera un plaisir sur réception de leur adresse de le publier sur cette page. Cultivateurs de la Province de Québec, cultivez donc des «Petits fruits», un avenir brillant s'ouvre devant vous ! L.-D. Huguenin, Ste Anne de la Pocatière, le 2 octobre 1919.

L'Action catholique, 10 octobre 1919

1920 – Culture des fraises (Voir annexe).

Le Bulletin des agriculteurs, Vol. 5, No.16, 17 avril 1920 ; Le Bulletin des agriculteurs, Vol. 5, No.19, 8 mai, (Suite) 1920.

1920 – Pourquoi produire des fraises ?

1. Parce que nous devons en importer annuellement 500 chars à l'état frais pour fins de mise en conserve et de confiserie.

2. Parce qu'une fraisière bien maintenue, à sa deuxième année de production, peut rapporter de \$1000 à \$1500 l'acre.

3. Parce qu'en intensifiant ses cultures le cultivateur, qui demeure à proximité des villes, peut établir 5 enfants par 100 acres qui retireront chacun de leurs 20 acres beaucoup plus de revenus que leur père, qui se livre actuellement à la culture du foin, en retire lui-même de ses 100 acres.

4. Parce que c'est une culture très facile à laquelle les enfants prennent beaucoup de goût; ce qui vous aidera à leur inculquer le goût de l'agriculture.

5. Parce que le marché est illimité, c'est-à-dire parce que vous pouvez être certains que les prix actuellement payés se maintiendront élevés pendant bien longtemps; parce que la demande est beaucoup plus considérable que l'offre et parce que notre fraise est de beaucoup supérieure en qualité à celle des pays étrangers.

**QUE VOUS FAUT-IL DONC D'AVANTAGE POUR VOUS INCITER A VOUS Y LIVRER ?**

Avez-vous besoin de plants de fraisiers, nous en avons une quantité considérable

que le ministère vous réserve au prix de \$5.00 le mille, f.à.b. gare de chemin de fer quelconque de la province, livrables dès que le temps propice de la plantation sera venu. Ces fraisiers sont vendus ailleurs au prix de \$8.00 le mille plants.

Manquez-vous de connaissances pour entreprendre cette culture? Nous fournissons gratuitement avec chaque envoi de mille plants un feuillet donnant au long les explications voulues avec illustrations.

Que vous faut-il davantage ?

Ecrivez-nous maintenant, car le temps presse.

Nous conseillons aux producteurs de la Province, qui demeurent à proximité des chemins de fer, de ne pas manquer cette occasion.

Les producteurs des comtés de Rimouski et de Témiscouata, qui demeurent à proximité des chemins de fer, auraient tout intérêt à produire de la fraise, parce que leur production, étant plus tardive que celle de Québec qui vient après celle de Montréal, arriverait sur le marché à une époque où il n'y en aurait déjà plus et permettrait, de ce fait, aux fabricants de décongestionner leurs fabriques.

Prière d'adresser au:

Chef du Service de l'Horticulture, Ministère de l'Agriculture, Québec.

Le Bulletin des agriculteurs, Vol. 5, No.19, 8 mai, 1920

## 1923 – La culture des petits fruits (Voir annexe).

Le Bulletin des agriculteurs, 14 avril 1923

## 1925 – Le cercle de Ste-Famille.

Le cercle de l'U.C.C. de Ste-Famille, Ile d'Orléans, adresse la lettre suivante à leur député fédéral :

Monsieur H. E. Lavigneur.

Député de Québec-Comté.

Monsieur le député.

Les soussignés membres du C. de l'U.C.C. de la province de Québec vous prie d'intercéder pour eux auprès du Gouvernement Fédéral pour que la loi des Casseaux de Fraises et Framboises d'une chopine reste au moins quelques années loi.

Cela devient couteux de renouveler chaque année ces casseaux et canisses.

Voici quelques chiffres : 3000 casseaux à 0.01, \$30.00; 40 caisses à \$1.00, \$40.00 soit un total de \$70.00 en moyenne par cultivateur pour le bon plaisir de renouveler une loi.

Bien à vous. H. Avila Marquis, Secrétaire.

Cercle Ste-Famille, I.O. Le cercle de Ste-Famille adresse à son Honneur le Maire Samson de Québec, la résolution suivante :

Son Honneur le Maire Samon.

Attendu que les cultivateurs de Ste-Famille, Ile d'Orléans vendent à Québec de grandes quantités de fraises et de framboises.

Attendu qu'ils vendent aussi du sucre d'érable, et autres produits qui se détériorent quand ils sont exposés aux intempéries des saisons;

Attendu que souvent les dits cultivateurs n'ont pas de place sur le marché pour exposer leurs produits, les places étant prises par les commerçants.

L'Union des Cultivateur de Québec, cercle de Ste-Famille, I.O. par une résolution adoptée à l'unanimité, prie son Honneur le Maire Samson et son conseil municipale de bien vouloir prendre les mesures nécessaires pour mettre à la disposition des cultivateurs un marché assez spacieux pour les accomoder, et construire sur le dit marché une halle afin de mettre à l'abri ces produits qui ne peuvent être exposés sans dommages au soleil et à la pluie.

H. Avila Marquis, Secrétaire du Cerle de Ste-Famille, I.O.

Le Bulletin des agriculteurs, 30 avril 1925

## 1926 – Statistique de production.

## L'Île d'Orléans Progresse

## Installation d'un circuit électrique – Statistique de la production

Nous surprendrons un bon nombre de nos lecteurs en leur disant qu'il y a, à Québec, une foule de gens qui ne sont jamais allés sur l'Île d'Orléans, ce jardin pittoresque et enchanteur aux portes de notre ville. Nous en surprendrons un plus grand nombre d'autres en leur apprenant que l'Île d'Orléans a écoulé l'an dernier, d'après un estimé très conservateur, au-delà de \$700,000 de produits de la ferme répartis comme suit :

<b>Fraises</b>	<b>\$150,000.00</b>
<b>Framboises</b>	<b>\$20,000.00</b>
Prunes	\$6,000.00
Pommes	\$75,000.00
Patates	\$125,000.00
Beurre	\$100,000.00
Sucre d'érable	\$25,000.00
Pêcheries	\$35,000.00
Viandes	\$100,000.00
Légumes et autres produits	\$25,000.00
Bois de chauffage	\$40,000.00
<b>Total</b>	<b>\$700,000.00</b>

Si l'on tient compte de la population totale de l'Île on est de 3,753 âmes, du nombre d'acres imposables qui est de 48,433 et de l'évaluation des biens imposables qui est de \$1,369,652, on conviendra que ce petit coin de terre est un des plus productifs de notre province.

C'est après avoir pris connaissance de ces faits révélateurs qu'un groupe de Québécois et de citoyens de l'Île ont songé à organiser une compagnie pour fournir l'électricité aux habitants de ce riche et productif petit coin de notre patrimoine national.

Des lettres patentes ont été accordées à la Compagnie Montmorency Electric pour l'exploitation d'un service d'énergie électrique pour fins d'éclairage et de force motrice sur toute l'étendue de l'Île.

Les travaux sont commencés et seront poussés avec énergie.

Pour financer cette entreprise qui promet de rapporter de substantielles dividendes aux porteurs de stock, la compagnie va mettre en vente pour \$125,000.00 d'obligations privilégiées, portant ? % d'intérêt. Il n'y a pas de doute que les Québécois et les habitants de l'Île seront anxieux de s'intéresser à cette entreprise et qu'ils sauront apprécier l'opportunité qui leur sera offerte de faire un bon placement tout en contribuant au progrès de cette localité intimement liée à la ville de Québec.

Les titres de la Montmorency Electric Limited, sont en vente par MM. G.-S. Gourdeau et Cie Courtiers en obligations, 86 rue St-Pierre, Québec, de qui l'on pourra obtenir de plus amples renseignements.

**L'Action Catholique, 9 janvier 1926 ; Le Soleil, 11 janvier 1926**

## **1926 – Lettre de Québec. Nos petits fruits.**

Nous voilà déjà à la veille de la saison des petits fruits : bleuets du Haut Saguenay, fraises de l'Île d'Orléans, framboises de Bellechasse, de Dorchester, de Charlevoix et d'un peu tous les comtés, petites prunes de Kamouraska et de l'Islet, gadelles, groseilles d'un peu partout.

Déjà le gouvernement provincial a étendu sa sollicitude sur la culture de plusieurs de ces petits fruits mais il reste encore beaucoup à faire pour que cette culture générale devienne véritablement rémunératrice aux populations de nos campagnes où les familles nombreuses, qui ne manquent pas, pourraient surtout en profiter. Quelle importante source de revenus nous aurions là, si elle était rationnellement exploitée ! Déjà livrée seulement à la seule générosité de la Nature elle apporte sa part d'aisance en n'exigeant pas un seul sou d'exploitation. Mais cette source, si généreuse soit-elle, tarira si l'on ne sait pas l'alimenter et lui faire franchir en la modernisant elle-même, les difficultés que rencontre la routine dans le développement moderne de nos terres où le progrès de la grande culture sont en raison inverse de ceux de la croissance des fruits sauvages de la nature.

Les fraises ont été assurément les premiers de nos petits fruits à attirer l'attention des hommes. Aussi, est-on parvenu à faire produire à la terre des fraises douze et quinze fois plus grosses que nos pauvres petites fraises des champs – qui restent encore, cependant, plus exquises que toutes les autres. Mais combien plus payante est devenue la culture des fraises. Elles ont, aujourd'hui, un marché qui compte, là une seule saison de l'année, dans notre développement économique. De gros commerçants, des industriels se les disputent au grand bénéfice de ceux qui les cultivent. On s'est aussi occupé des modestes framboises qui rougissent les «trécarrés» de nos terres et les abords de nos routes de colonisation. Alors que ces petites framboises sauvages durent à peine la dernière quinzaine de juillet avec les premiers jours d'août, on a réussi à obtenir des variétés dont les fruits, en maturité, à partir de juillet voient, dans nos jardins, arriver sans crainte les premières neiges qu'elles défient presque. Aussi, leur rendement est-il on ne peut plus rémunérateur quand on sait que les confiseurs ont pu obtenir d'elles tant de succulents effets. La statistique de l'État s'occupe aujourd'hui des fraises et des framboises; elle nous fait savoir, chaque année, ce qu'elle rapportent : des millions, quoi !

**La Presse, 8 juin 1926**

## 1927 – Le transport de fraises de l'Île d'Orléans.

Le commissaire fédéral des fruits annonce qu'un règlement de taux intéressant les producteurs de petits fruits de l'Île d'Orléans et le commerce de fruits de Montréal, a été arrangé avec les compagnies d'express. A l'avenir, les petits fruits seront transportés de la ville de Québec à Montréal par wagon de 20,000 livres au taux de 95 cents les 100 livres; l'ancien taux était de \$1.80. Ceci donne le même taux que pour le transport des fruits de Niagara à Montréal.

Ce nouvel arrangement est très important, car il s'est produit dans l'Île d'Orléans, la saison dernière, pour une valeur de \$200,000 de fraises, et la culture des framboises réussit bien dans cette île. Les fraises de l'Île d'Orléans arrivent plus tard que celles de l'Ontario et même plus tard que celles du district de Sackville, N.B., et avec cet abaissement des taux de transport, elles devraient arriver à Montréal en plus grand volume que par le passé, et trouver facilement à se vendre pour la consommation à l'état frais et pour la fabrication des confitures. (Publié par le directeur de la Publicité, ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa.)

**Le Canada, 18 mars 1927 ; Le Bulletin des agriculteurs, 31 mars 1927**

## 1928 – Qui veut des fraises ?

*L'île d'Orléans a commencé à approvisionner nos marchés – Il s'en est vendu jusqu'à 5 sous le panier.*

Le premier jour à la grande joie des ménagères, l'île d'Orléans a commencé, hier, à déverser sur nos marchés locaux sa proverbiale récolte de fraises. La plupart des cultivateurs des principaux villages de l'Île se sont installés de bonne heure sur la place du marché Champlain pour mettre en vente ce délicieux petit fruit, délice de grand nombre de gourmets et de tous les enfants.

La rivalité des vendeurs se borne à faire un étalage plus ou moins tentateur de leur récolte afin d'attirer l'attention des passants; comme en vertu d'une entente générale les prix furent uniformes à 7 sous le panier au début de la ruée vers les étalages. Puis, à mesure que diminuait le nombre des acheteurs et, aussi, le choix et la qualité, les prix baissèrent à 6 sous puis à 5 sous le panier vers la fin de l'après-midi. Ces prix sont sûrement plus bas que ceux de l'an dernier et ils s'expliquent par l'abondance extraordinaire de la production dont ont bénéficié les cultivateurs cette année. La température exceptionnelle que nous avons eue et qui a fait le désespoir des amateurs de sport en plein air a fait le bonheur des braves cultivateurs de l'île d'Orléans, qui, chaque été, consacrent une bonne partie de leur jardin à la culture des fraises. Les pluies abondantes suivies de coup de soleil ardents sont une véritable bénédiction du ciel pour ces petits fruits savoureux qui s'en gonflent de

satisfaction et en rougissent de bien-être.

C'était, hier, pratiquement le premier jour du marché des fraises et on peut se faire une idée de la quantité de la récolte en sachant que dès 6h.45, hier matin, pas moins de 62 voitures remplies de «casseaux» débordants prenaient place sur le bateau de l'île pour se diriger vers Québec. Devant cet encombrement inattendu, le service régulier dut en souffrir et les villégiaturistes qui comptaient sur le second voyage pour se rendre à leurs bureaux de la ville attendirent une heure sur le quai. Tout était cependant revenu dans l'ordre à 10 heures.

Le marché se continuera très actif aujourd'hui et jusqu'à la fin de la semaine et peut-être vendredi sera-t-il le plus gros jour de vente sur nos marchés. A tout événement, si les cultivateurs de fraises seront enchantés de leur récolte et de la vente de leurs produits, les acheteurs ne le seront pas moins en constatant qu'enfin il y a des choses dont le prix diminue.

**Le Soleil, 11 juillet 1928**

### **1928 – La production des fraises dans l'Île d'Orléans.**

*Elle a été considérable cette année comme en fait foi la réunion des producteurs*

*Quelques chiffres*

*L'île produit 1,000,000 de chopines de fraises et 250,000 chopines de framboises*

Québec 12 – La section de l'Est des membres de la Société de Pomologie et de Culture Fruitière de la province de Québec ont tenu avec un véritable succès leur réunion, mardi de cette semaine, sur l'Île d'Orléans, tout près de Québec. Quelques quarante membres furent les invités de M. F.-X. Gosselin, de Sainte-Famille, à un magnifique lunch au cours duquel les visiteurs purent goûter aux fameuses fraises de l'Île. Après le goûter, les membres visitèrent l'exploitation de M. Gosselin et furent bien surpris d'apprendre de lui que sa récolte actuelle est la onzième produite des mêmes plants qui sont de la variété *Sénateur Dunlop*. A en juger par l'apparence, les visiteurs étaient convaincus qu'il est possible d'obtenir encore plusieurs récoltes de ces superbes et robustes plants.

Il y a actuellement environ 75 acres de fraises en culture dans les trois paroisses de l'Île, mais la moyenne d'étendue en culture pour chaque famille n'est que de deux acres, car les soins et la main-d'œuvre requise pour la cueillette dépendent du nombre de personnes dans la famille du producteur.

L'an dernier, les habitants de l'Île ont mis sur le marché une production de 1,000,000 de chopines de fraises, 250,000 chopines de framboises, 35,000 barils de pommes, 42,000 gallons de prunes et 160,000 minots de pommes de terre, sans compter la production générale des fermes.

Les membres de la Société de Pomologie étaient sur l'Île les invités de la Société d'Horticulture qui offrit le souper à Sainte-Famille. Après un succulent repas servi par les

Sœurs et les étudiants, les membres s'installèrent sur le gazon où on leur présenta les orateurs. Le professeur Georges Maheux, ancien président de la Société, en l'absence du président et vice-président, lut une magnifique adresse du président de la Société, M. Morley E. Honey, dans laquelle ce dernier passa en revue le travail de la Société et le bien qu'elle a fait parmi ses membres depuis sa fondation. M. Honey rappelle aux membres l'excursion en automobile qui est à se préparer pour les 8 et 9 août, au cours de laquelle, les membres visiteront plusieurs districts d'Ontario. Il avertit également que la réunion de la section Ouest de la Société se tiendra chez M. J.-F. Desmarais, d'Iberville, sur son exploitation fruitière, à Mont-Johnson, le 11 septembre prochain.

Le curé de Sainte-Famille exprima sa joie de voir autant de membres venus à cette réunion car, au moins une centaine de personnes étaient présentes à cette séance du soir.

M. J.-H. Lavoie, chef du Service de l'Horticulture, adressa aussi la parole, suivi de M. Gabriel Billaut, instructeur horticole provincial, et du R. P. Honoré, de La Trappe.

Le lendemain matin, les membres visitèrent quelques champs de démonstration et tous, avant de se séparer, déclarèrent que cette réunion de la section Est de la Société avait été un véritable succès.

#### **Le Canada, 13 juillet 1928**

#### **1929 – Culture payante.**

Les habitants de l'Île d'Orléans mériteraient encore le nom de «sorciers» comme on les appelaient autrefois. A l'heure où il faut remuer ciel et terre pour développer les petites industries, les cultures spécifiques, eux, sans la moindre campagne d'éducation, sans aucune promesse de prime et sans propagande, par simple esprit d'initiative de leur part et aussi par intérêt général de la communauté, ont transformé leur île en un immense jardin à fraises.

Cet été, ils ont même décidé d'établir un record dans la valeur et la quantité de la production de ce délicieux petit fruit. En effet, on estime à plus de \$60,000 la valeur actuelle de la récolte des fraises de l'Île d'Orléans. Les commerçants sont même d'avis que l'Île d'Orléans ne fournit, actuellement, pas moins de quatre-vingt-dix pour cent des fraises du marché local.

Voilà un résultat franchement encourageant et pour peu que les pratiques «sorciers» de l'Île soient sensibles à cet encouragement, dans peu de temps, l'on n'importera plus une seule fraise d'ailleurs, ce qui serait sans précédent dans la province de Québec en ce qui regarde les produits du sol, quels qu'ils soient.

Car il faut avouer qu'il n'y a peut-être pas, à l'heure actuelle, un seul produit de la terre québécoise qui puisse suffire à la consommation locale. Nous importons encore de tout; c'est dire que nous sommes encore loin d'exporter.

Les succès remarquables remportés par les habitants de l'Île d'Orléans dans la culture des fraises devraient encourager les autres à développer davantage la culture des petits

fruits, fraises, framboises, groseilles, gadelles, bleuets, etc. Tout le monde est d'avis que c'est une culture dont le rendement est payant et qui coûte peu. On en a un autre exemple dans la récolte annuel des bleuets du Lac St-Jean qui, encore qu'elle se fasse dans des conditions très rudimentaires, rapporte, chaque année, de fort jolies sommes à ceux qui s'y livrent.

Ces succès dans une culture spécifique qui ne fait rien négliger des autres ne sont-ils pas, de plus, un encouragement au développement général de toutes les petites industries rurales ? que l'on néglige si généralement dans nos campagnes québécoises. Quoi de plus payant, pourtant, que toutes ces petites industries et cultures spécifiques, comme l'utilisation diverse des déchets de bois et la culture des petits fruits ? N'y aurait-il pas là toute une campagne d'éducation à entreprendre avec promesse de récompense et de primes accordées aux plus méritants de concours spéciaux ?

**La Presse, 22 juillet 1929 ; Le Colon (Roberval), 25 juillet 1929**

### **1929 – Lettre de Québec – Les petits fruits.**

D'après tous les rapports reçus jusqu'à aujourd'hui concernant la récolte des fruits, petits et gros, dans la province, l'on peut déjà conclure que cette récolte, sans avoir brisé le record établi, sera des plus satisfaisantes. La saison, jusqu'à présent, aurait été favorable à l'horticulture fruitière, encore que des pluies trop fréquentes aient quelque peu retardé la maturité de plusieurs espèces.

Nous ne pouvons encore connaître le résultat définitif dans les vergers, vu qu'il est encore trop de bonne heure. Et puis, tant que la récolte n'est pas faite, l'on ne peut jamais compter d'une façon certaine sur le succès. Trop d'ennemis assaillent nos arbres fruitiers. Mais l'on peut dire que les petits fruits ont été abonants. L'on estime que leur récolte représente, dans notre province, une valeur de plusieurs millions. Ainsi en a-t-il été de la récolte des fraises, qui, quoique tardive, a été couronnée d'un succès remarquable. Elle a atteint une valeur exceptionnelle dans les endroits où l'on a fait de cette culture de la fraise une spécialité. Il en a été de même de la récolte des framboises, ce délicieux petit fruit sauvage auquel on devrait donner les mêmes soins qu'à la fraise, puisqu'il contribue avec autant de générosité et de succès à la confection des mets délicieux qui apparaissent en cette saison-ci sur nos tables. De même pour les bleuets, les groseilles, les atocas, autant de petits fruits dont on devrait encourager la culture à l'égal des pommes et des prunes. Nous ne savons pas encore quel est le programme exact du nouveau ministre de l'Agriculture en ce qui regarde la culture de ces petits fruits, mais tous ceux qui connaissent le sens affiné des affaires que possède l'hon. M. J.-L. Perron sont certains qu'il ne négligera pas ce côté intéressant de l'arboriculture, non seulement en ce qui regarde les soins à donner aux vergers, mais l'attention que l'on doit porter à la cueillette des petits fruits.

Déjà d'ailleurs, de nombreux actes d'encouragement ont été tentés par le gouvernement provincial à l'égard de certains de ces petits fruits, comme les fraises et les

bleuets, et les bons résultats ne se sont pas fait attendre.

Seulement dans l'Île d'Orléans, la récolte des fraises a donné cette année à ceux qui s'y livrent une somme de pas moins de \$50,000. Voilà un résultat assurément appréciable.

Mais là, comme en ce qui regarde les produits de nos vergers, il faudra une bonne campagne d'éducation en faveur de la façon de présenter ces fruits. Tout est là. C'est comme notre miel et notre sucre d'érable, qui ont pris de la valeur et acquis une grande réputation à l'étranger le jour où l'on a appris aux producteurs à les présenter d'une façon attrayante. La clef du succès, de ce côté, est pourrait-on dire, dans le paquetage. L'on apprendra beaucoup des secrets de ce dernier dans les expositions agricoles dont la série commencera dans quelques jours. C'est une excellente école où l'on peut apprendre beaucoup sans qu'il en coûte.

SAINTE-FOY.

**La Presse, 14 août 1929**

**1931 – L'état des cultures généralement bon dans les cantons de l'Est.**

#### *Région de Québec*

Les grandes cultures sont dans des conditions normales. Les prairies et les pâturages sont en excellentes conditions, la pluie a causé certains dommages dans les terres basses mal égoutées et la gelée a endommagé légèrement les céréales dans certaines parties de Bellechasse, Dorchester et Québec. Les insectes causent de légers dommages dans Portneuf et on estime qu'ils ont diminué le rendement des fraises de 30% sur l'Île d'Orléans. Les cultures tardives ont bonne apparence; le cheptel est en excellente conditions et jouit de gras pâturages.

**L'Écho de Frontenac, 16 juillet 1931**

**1932 – Des fraises au marché.**

La goélette «C.J.B.» du capitaine Jos. Noël, qui fait la navette chaque matin entre St-Jean de l'Île et le quai Chouinard, près du marché Champlain, transportait un bon nombre de cultivateurs de l'Île d'Orléans à Québec ce matin.

Les fraises de l'île d'Orléans étaient surtout en grande demande au marché Champlain. Elles se vendent à cinq cents le casseau, et même un peu moins cher en les achetant à la caisse.

**Le Soleil, 30 juin 1932**

**1933 – Lettre de Québec. Pour la saison prochaine.**

...

L'on conseillera donc de transformer une partie de la terre à avoine et quelque prairies en champs fruitiers où l'on cultiverait les fraises, les framboises, les bleuets, les groseilles, etc. Déjà, du reste, en ces dernières années, ces cultures spéciales ont pris beaucoup d'extension dans notre district, et l'on s'en trouve bien. Mais si ces petits fruits peuvent suffire à notre consommation, il s'en faut de beaucoup qu'ils soient en quantité suffisante pour alimenter une industrie nationale de conserves fruitières. Il n'en est pas moins certain qu'au point de vue pécunier la transformation presque radicale de nos champs en vue de ces cultures spéciales ne serait assurément pas un mal. La culture des petits fruits a toujours été rémunératrice pourvu qu'on s'y livre avec intelligence. On a un bel exemple aux portes mêmes de Québec, sur l'Île d'Orléans où, on le sait, on cultive des fraises sur une très haute échelle; même par les temps de crises économiques comme celle que nous traversons, on constate que cette culture paie ceux qui s'y livrent. Et l'on est toujours certain d'un marché. On a déjà estimé à plus de \$60,000 la récolte annuelle des fraises sur l'ancienne Ile des Sorciers. Les commerçants sont même d'avis que l'Île d'Orléans fournit actuellement pas moins de quatre-vingt-dix pour cent des fraises du marché local. N'allons pas abandonné cette exploitation. Il est déjà malheureux que l'on ait laissé, depuis quelques années périliciter la culture qui fut naguère si payante, des bleuets en particulier ceux du Haut-Saguenay. Dans le même ordre d'idée, on sait que les comtés de Kamouraska, L'Islet, Montmagny réussissent très bien dans les cultures des petites prunes. Si l'on ne cherche pas à développer ces cultures qu'on les conserve au moins.

SAINTE-FOY

**La Presse, 10 mars 1933****1933 – Lettre de Québec – Les petits fruits.**

On informe que la récolte des fraises serait en très grande partie compromise. Il en serait ainsi sur l'Île d'Orléans reconnue pour sa récolte annuelle de fraises qui se chifferrait, chaque année, à plus de \$50,000. Les pluies abondantes du printemps et les dernières sécheresses auraient affecté ce petit fruit et la récolte de cette année serait soixante pour cent moins bonne que la moyenne des années passées.

Nous approchons de la saison des petits fruits qui se présentent, chez nous, assez variés. C'est une période de plaisirs innocents et de revenus appréciables. Nos petits fruits sont pour nos gens de la campagne une bénédiction de la Providence : que se soit les bleuets du Haut-Saguenay, les fraises de l'Île d'Orléans, les framboises de Dorchester et de Bellechasse, les petites prunes de Kamouraska et de L'Islet, les gadelles et les groseilles d'un peu partout.

On sait que le gouvernement a fort encouragé la culture de plusieurs espèces de ces petits fruits mais il resterait encore beaucoup à faire pour que cette culture générale devienne véritablement rémunératrice aux populations de nos campagnes où les familles nombreuses, qui ne manquent pas, pourraient surtout en profiter. Il faudrait donc encore plus d'encouragement de ce côté.

Car, à moins maintenant que la culture de ces petits fruits, en particulier, les fraises, les framboises et les bleuets ne soit rationnellement exploitée, la cueillette, telle qu'elle se fait depuis quelques années disparaîtra complètement, les défrichements s'étendant davantage et envahissant les friches et les savanes. Livrée seulement maintenant à la seule générosité de la Nature, comme naguère, cette source naturelle des petits fruits a apporté sa large part d'aisance en n'exigeant pas un seul sou d'exploitation. Mais cette source, venons-nous de dire, est en train de se tarir et cela viendra vite si l'on ne fait rien pour l'alimenter et lui faire franchir les difficultés qu'elle rencontre en raison inverse de la croissance des hautes cultures et des défrichements.

Les fraises ont été les premiers de nos petits fruits à attirer l'attention des hommes. Aussi a-t-on pu réussir à faire produire à la terre des fraises douze et quinze fois plus grosses que les fraises des champs qui ont été la seule ressource de ce côté et qui restent encore les plus exquis. Mais combien plus payante est la culture raisonnée de ce petit fruit ! Il a, aujourd'hui, un marché qui compte dans le développement économique de la province. L'on s'est aussi occupé des modestes framboises qui font rougeoier les «trécarrés» de nos terres et les abords des routes de colonisation. Alors que les modestes petites framboises sauvages durent à peine quelques semaines, on a réussi à obtenir des variétés dont les fruits, en maturité à partir de la dernière quinzaine de juillet, voient dans les jardins, les premières neiges qu'elles défient presque. La statistique de l'État s'occupe aujourd'hui des framboises comme des fraises.

Elle nous fait savoir ce que chaque année, les unes et les autres nous rapportent. Des millions quoi ! Pourquoi ne porte-on pas autant d'attention à l'humble bleuet de nos savanes et de nos «brûlés» ? Ou sont les botanistes qui ont fait pour les bleuets ce que l'on a fait pour les fraises et les framboises c'est-à-dire en développer des variétés spéciales que l'on pourrait cultiver dans les jardins ? A cause de cette carence le bleuet va probablement disparaître bientôt chez-nous. Il est même présentement très menacé.

SAINTE-FOY

**La Presse, 28 juin 1933**

## 1933 – Région de Québec.

Dans les comtés de la rive nord, la sécheresse menaçante compromet la récolte de foin. Les pâturages sont pauvres, exception faite des pâturages fertilisés. Les céréales souffrent de sécheresse dans le nord des comtés. Les insectes causent des dommages sérieux aux cultures maraîchères. Environ 20% des champs ont dû être reensemencés. La récolte des fruits s'annonce bonne. Dans les vergers commerciaux, les maladies et les insectes sont sous contrôle. La cueillette des fraises est commencée sur la rive sud de l'Île d'Orléans. Dû au manque d'humidité, la récolte sera diminuée d'environ 50%.

### L'Action populaire (Joliette) 13 juillet 1933

## 1934 – Lettre de Québec – Culture à soigner.

On annonce que la récolte des fraises cette année, a été de beaucoup plus considérable que celle de l'année dernière et de beaucoup d'autres années auparavant, et on estime que celle des framboises l'emportera également sur les précédentes de même, très probablement que la cueillette des bleuets. On prétend que sur l'Île d'Orléans pour sa récolte annuelle de fraises, ces derniers petits fruits donneront à leurs producteurs un bénéfice de plus de \$70,000. La récolte de tous ces petits fruits constituera cette année un revenu très appréciable qui n'aura, en somme, coûté qu'un peu de travail de la part de ceux qui se livrent à cette culture. Cette dernière est donc à encourager de toutes les façons. La saison des petits fruits, chez-nous, est assez variée. C'est une période de plaisirs innocents et, on vient de voir, de revenus appréciables. Nos petits fruits sont pour les gens de nos campagnes une véritable bénédiction de la Providence : que ce soit les bleuets du Haut-Saguenay, les fraises de l'Île d'Orléans, les framboises de Dorchester et de Bellechasse, les petites prunes de Kamouraska et de L'Islet, les gadelles et les groseilles d'un peu partout. On sait que le gouvernement de la province a déjà fort encouragé la culture de plusieurs espèces de ces petits fruits mais il resterait encore beaucoup à faire pour que cette culture générale devienne véritablement rémunératrice aux populations de nos campagnes où les familles nombreuses, qui ne manquent pas, pourraient surtout en profiter. Il faudrait donc encore plus d'encouragement de ce côté; nous savons que celui qui lui était accordé a été quelque peu ralenti par la crise. Le temps presserait même, au moins pour règlementer la culture et classifier les produits. Car, à moins que cette culture des petits fruits, en particulier, des fraises, des framboises et des bleuets, ne soit exploitée rationnellement, la cueillette, telle qu'elle se fait depuis de trop nombreuses années, disparaîtra complètement, les défrichements s'étendant davantage et envahissant les friches et les savanes où viennent généralement ces fruits. Livrée à la seule générosité de la nature, comme naguère, cette source naturelle a appreté sa large part d'aisance en n'exigeant pas un sou d'exploitation. Mais cette source, venons-nous de dire,

est en train de se tarir et cela viendra plus vite qu'on y pense si l'on ne fait rien pour l'alimenter et lui faire franchir les difficultés qu'elle rencontre en raison inverse de la croissance des hautes cultures et défrichements.

Les fraises ont été les premiers de nos petits fruits à attirer l'attention des hommes. Aussi a-t-on pu réussir à faire produire à la terre des fraises douze et quinze fois plus grosses que les fraises des champs qui ont été la seule ressource de ce côté et qui restent encore les plus exquises. Mais combien plus payante est la culture raisonnée de ce petit fruit ! Il a, aujourd'hui, un marché qui compte dans le développement économique de la province. L'on s'est aussi occupé des modestes framboises qui font rougeoyer les «trécarrés» de nos terres et les abords des routes de colonisation. Alors que les modestes petites framboises sauvages durent à peine quelques semaines, on a réussi à obtenir des variétés dont les fruits, en maturité à partir de la dernière quinzaine de juillet, voient dans les jardins, les premières neiges qu'elles défient presque. La statistique de l'État s'occupe aujourd'hui des framboises comme des fraises. Elle nous fait savoir ce que chaque année, les unes et les autres nous rapportent. Des millions quoi !

Pourquoi ne porte-on pas autant d'attention à l'humble bleuets de nos savanes et de nos «brûlés» ? Ou sont les botanistes qui ont fait pour les bleuets ce que l'on a fait pour les fraises et les framboises c'est-à-dire en développer des variétés spéciales que l'on pourrait cultiver dans les jardins ? A cause de cette carence le bleuets va probablement disparaître bientôt chez-nous. Il est même présentement très menacé.

SAINTE-FOY

La Presse, 10 août 1934

### 1935 – Congélation des fraises dans Québec.

*Grâce à l'initiative du Ministère de l'Agriculture, une forte quantité des fraises récoltées cette année sera congelée – A l'entrepôt frigorifique*

L'Île d'Orléans produit des fraises exquises. Tout le monde le sait. Mais ce que plusieurs ignorent, c'est que cette année grâce aux initiatives du ministère de l'agriculture et plus particulièrement au ministre, l'honorable M. Adélar Godbout et à son chef des service, M. Louis-Philippe Roy, on pourra dans le cours de l'hiver déguster d'excellentes fraises de l'Île aussi fraîches que si elles venaient d'être cueillies. Hier, le représentant du «Soleil» qui avait rencontré M. Louis-Philippe Roy, de bonne heure dans l'avant-midi, s'est rendu aux entrepôts frigorifiques de la Commission du Havre de Québec pour assister à la préparation de ces fraises congelées.

M. William Heeney et M. J.-M. Talbot, du département de l'agriculture nous ont reçus. Les fraises remplissaient la vaste salle du rez-de-chaussée de l'entrepôt. Une soixantaine de jeunes filles étaient occupées à les préparer tandis que quelques hommes

transportaient les casseaux vers elles et les treillis pour les laver vers l'eau courante qui passe cinq fois sur chaque rayon de fruits. On y verse ensuite du sucre liquide pour en assurer la consistance, puis on les met en boîtes. Ces boîtes sont ensuite transportées dans les glaciers où règne une température de zéro ou à peu près. Ce n'est pas le zéro des espaces infinis, mais le degré ordinaire de cette dénomination.

Tout le travail se fait sous les auspices de la Coopérative fédérée et sous la direction de M. William Heeney, de la maison Heeney, (Zer-o-Pak) et de M. Jones, des laboratoires fédéraux avec le concours des classificateurs du département provincial de l'agriculture dont M. J.-M. Talbot assume la surveillance aux entrepôts. Pendant que les membres de la presse, les hauts fonctionnaires du département de l'agriculture et de plusieurs autres départements visitaient les salles, le Dr Valmont Martin, hygiéniste municipal, était venu jeter un coup d'œil sur le travail. Il s'est déclaré enchanté de la façon dont tout se passe. On observe bien les lois de l'hygiène et n'étant quelques casseaux que certains marchands persistent à utiliser plus d'une fois, tout serait parfait cette année, me semble-t-il, dans la récolte des fraises. Le Dr Martin nous a fait remarquer que cette fois les mêmes casseaux est absolument antihygiénique et qu'elle est prohibée.

L'an prochain, avec le concours du département, il est probable que cela ne se répétera pas.

M. Heeney qui nous a expliqué comment tout fonctionne quant à ce qui regarde la manutention des fraises et leur congélation nous a déclaré qu'il aurait en boîtes cette année de 60,000 à 70,000 casseaux de fraises. C'est un beau profit pour les cultivateurs et les producteurs de fraises dont la culture a reçu l'approbation des classificateurs. Véritablement, on ne saurait trop louer l'oeuvre du ministère de l'agriculture qui cherche des débouchés pour tous nos produits du sol et encourage nos cultivateurs à préparer leurs légumes et leurs fruits de façon à ce qu'ils puissent rivaliser avec n'importe lesquels sur le marché. C'est un magnifique succès.

**Le Soleil, 12 juillet 1935**

**1935 – Les laiteries vendront les fraises congelées.**

*L'Hon. Adélard Godbout, ministre de l'Agriculture, annonce cette bonne nouvelle aux producteurs de fraises – Sur les marchés de Montréal et Québec.*

L'Hon. Adélard Godbout, ministre de l'Agriculture, a annoncé hier que les arrangements pour la distribution et la mise sur le marché des fraises gelées de l'Île d'Orléans sont terminés. Ces fruits délicieux, provenant de ce que l'on peut appeler le jardin des fraises de notre Province, ont été cueillis au cours de l'été dernier puis gelés dans des conditions qui assurent au consommateur un article ayant en tous points la saveur et le

goût d'un fruit que l'on vient de cueillir.

Ces fraises seront distribuées par les laiteries les plus importantes de Québec et de Montréal qui profiteront de la livraison du lait ou de la crème pour éviter ainsi des frais qui en augmenteraient les prix. Ces fraises seront encore gelées à la livraison. Monsieur Godbout nous dit que la congélation des fruits frais offrira certainement des possibilités considérables pour les producteurs de fraises et de framboises de la Province de Québec.

Tous ceux qui désirent essayer cet excellent produit trouveront dans les journaux le nom des Laiteries qui ont bien voulu consentir à aider le département de l'Agriculture à promouvoir cette importante innovation. Ces fraises ont été gelées sous la surveillance des experts du Service de l'Horticulture, et si cette expérience qui paraît absolument certaine, donne des résultats satisfaisants, c'est l'intention du Département de l'Agriculture de promouvoir la culture et la production de ce fruit d'une façon beaucoup plus intense au cours du printemps et de l'été prochain.

Le Soleil, 27 novembre 1935 ; Le Bien public (Trois-Rivières), 5 décembre 1935 ; L'Autorité, 5 décembre 1935

1935 – Les fraises de l'Île d'Orléans sur le marché de Québec cet hiver.

Des fraises gelées provenant de ce coin historique de notre province qui s'appelle l'Île d'Orléans seront distribuées au cours de l'hiver dans la ville de Québec et dans la ville de Montréal. Ces fruits soigneusement cueillis parmi les récoltes les plus à point et gelés durant le cours du mois de juillet sous la surveillance des experts du Service de l'Horticul-

ture, devront faire sensation.

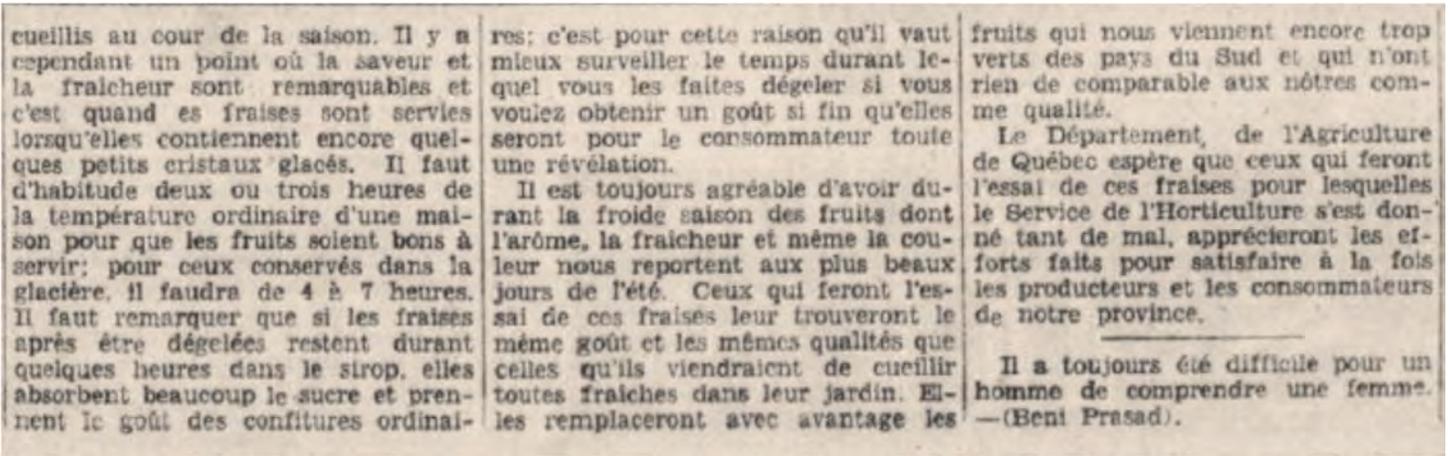
Sur une production totale de 6,400,000 pintes pour la province de Québec, il y en a 1,200,000 pintes qui provient de l'Île d'Orléans. La principale variété, et celle qui rencontre le mieux les conditions climatiques exceptionnelles de cette Île, fameuse, située à un peu plus bas que la ville de Québec, est celle que l'on appelle

"Sénateur Dunlop". Elle dépasse en richesse de couleur et en saveur toutes les autres variétés qui croissent également bien sur l'Île.

Par une nouvelle méthode de congélation lente mais d'accélération régulière et à l'aide d'un sirop fait de sucre pur, rien de la finesse du goût et des qualités précieuses de ce fruit sont perdus. Le sirop met comme un sceau qui retient les arômes les plus délicats de la fraise. La congélation lente augmente la saveur en permettant aux fruits de continuer leur maturité sous une température qui augmente de beaucoup leur con-

tenu en sucre. Ce procédé sert aussi à conserver la forme des fruits qui auparavant devenait méconnaissable quand ils étaient gelés selon l'ancien procédé. En ouvrant le contenu aujourd'hui vous avez un article de belle apparence qui sera un ornement pour la table et un régal pour les gourmets.

Ces fraises gelées devront être commandées pour le jour même où vous voudrez les servir et elles vous seront livrées par la laiterie qui tous les jours vous fournit le lait et la crème. Ces fruits peuvent être utilisés tout comme les fruits frais re-



Le Soleil, 28 novembre 1935

## 1935 – Les fraises gelées de l'Île d'Orléans.

*Elles font déjà fureur sur la table des gourmets, à cette période de festoiments multiples et délicats.*

*Féconde initiative de l'Hon. A. Godbout*

C'est l'une des plus louables initiatives de l'hon. Adélard Godbout, depuis qu'il remplit les fonctions de ministre de l'Agriculture, que l'encouragement donné à l'industrie des conserves.

Par les soins éclairés de M. Godbout, auquel bien peu refusent de rendre hommage, même en ces temps troublés, le Service de l'Horticulture, dépendant de son ministère, a créé une section dite des conserves alimentaires, laquelle s'occupe d'organiser l'industrie des conserves selon des procédés scientifiques et d'une manière méthodique. C'est à cause de cette organisation progressive que les conserves de nos cultivateurs concurrencent maintenant celles des autres provinces et particulièrement de l'Ontario, qui envahissaient notre marché.

On a calculé que les employés des soixante fabriques de conserves alimentaires de la province de Québec reçoivent annuellement en salaires une somme globale de \$600,000 à \$700,000. Les statistiques établissent encore que le capital placé dans ces entreprises dépasse \$4,600,000, que les aliments mis en conserve chaque année ont une valeur totale de \$3,000,000 et que les conserves ainsi fabriquées valent en tout \$4,700,000.

La dernière innovation du genre, due à M. Godbout, est la mise sur le marché des fraises gelées de l'Île d'Orléans. Ces fruits délicieux, cueillis au cours de l'été dernier, puis gelés selon une méthode particulière, avec toutes les garanties de propreté et d'hygiène, possèdent en tous points, lorsqu'ils arrivent sur la table du consommateur, la saveur et le goût d'un fruit que l'on vient de cueillir.

Encore gelées à la livraison, les fraises sont placées dans un endroit à température normale, puis on ouvre le récipient, et je ne vous dis que ça : goûtez et mangez !

Il y a encore moyen de les rendre appétissantes en les arrosant de crème fraîche que vous pouvez vous procurer chez le même fournisseur qui vous approvisionne de fraises, soit la Coopérative de Lait et Crème de Montréal, 4101 Notre-Dame Est, téléphone Amherst 2171.

Depuis le début des fêtes, chaque jour ils sont en plus grand nombre les amateurs de fraises gelées qui en réhaussent la saveur avec de la crème fraîche et appétissante. Aucun dessert ne saurait être comparable à celui-là pour la période du Jour de l'An et des Rois.

Vous pouvez vous procurer fraises gelées et crème de premier choix, sur simple appel téléphonique à la Coopérative de Lait et Crème, Amherst 2171.

Prix des fraises, 29 sous par contenant, ce qui les met à la portée de toutes les bourses. Ces contenants sont d'apparence très attrayante, ce qui ne nuit en rien à leur présentation.

**L'Autorité (Montréal) 28 décembre 1935**

### **1936 – Assemblée annuelle de la Coopérative Fédérée.**

*Le volume d'affaires dépasse sept millions de dollars – Allocution de M. Desmarais*

...

Une autre de nos nouvelles activités qui, d'après nous, est appelée à jouer un rôle important pour les producteurs, dont vous avez entendu parler sans doute, est la congélation des petits fruits et de certains légumes. En 1934, nous avons commencé nos expériences, en congelant une dizaine de milliers de livres de fraises de l'Île d'Orléans. L'an dernier, c'est-à-dire en 1935, nous en avons congelé environ 75,000 livres, et la mise sur le marché se fait dans des conditions telles que nous espérons doubler cette quantité cette année. Le résultat immédiat de notre intervention du prix qu'ils recevaient antérieurement ce domaine a été que ces messieurs de l'Île d'Orléans ont obtenu l'an dernier à peu près le double pour leur fraises. Nous avons aussi commencé la congélation des petits pois verts, que nous faisons cultiver dans la Gaspésie, et encore les résultats obtenus sont des plus encourageant.

.....

**Le Soleil, 4 février 1936 ; L'Action catholique, 4 février 1936 ; Le Bulletin des agriculteurs, 6 février 1936**

### **1936 – Les sols.**

M. Louis-Philippe Roy, directeur des services au ministère de l'Agriculture, nous annonce que l'équipe d'enquête sur les sols vient d'arriver à Québec. Elle a déjà commencé l'étude complète des formations géologiques de l'Île d'Orléans, en vue de la culture fruitière des petits fruits, de la culture maraîchère et la grande culture.

L'Île d'Orléans forme un terrain spécial et intéressant. L'équipe y demeurera près d'un mois. Cette équipe se compose du Dr R.-R. MacKibbin, de MM. Epiphane Thériault

, P. Sobbe, Roger Baril, Armand Thériault et Kent, tous spécialistes en chimie des sols. On s'attaquera ensuite à la côte de Beaupré, puis on travaillera sur la rive sud, et Ste-Anne-de-la-Pocatière à Ste Angèle.

**Le Soleil, 4 février 1936 ; L'Action catholique, 4 juin 1936**

### **1936 – La récolte des fraises.**

Grâce aux quelques jours de soleil que nous avons eus avant la gélée automnale de ce matin, la récolte des fraises s'annonce comme l'une des plus belles et des plus considérables depuis quelques années et les cultivateurs seront heureux de cette augmentation de revenus. Le marché était couvert de caisses de fraises aujourd'hui et ces fruits venaient de l'Île d'Orléans par le pont. C'est la première fois cette année que le pont de l'Île a servi au transport des fraises car l'an dernier il avait été ouvert à la circulation quelques jours après la récolte. Il est probable que la Coopérative fédérée s'occupera de nouveau cette année, de congeler des fraises car son expérience de l'an dernier a été un succès.

**Le Soleil, 30 juin 1936**

### **1938 – Intéressante suggestion.**

Il a été fait, naguère, une heureuse suggestion lors d'une séance du Conseil d'Agriculture de la province. Un des membres de ce comité avait proposé de porter la direction de la culture générale de la terre sur une autre base, pour l'adapter d'une manière plus pratique aux besoins économiques du pays. ....

Quoi qu'il en soit, dans l'état où sont les choses, cette transformation presque radicale d'une partie de la culture des champs ne serait pas un mal au point de vue pécunier. Il est prouvé aujourd'hui que, même sans le débouché que créerait l'établissement de vastes fabriques de conserves de fruits, la culture des petits fruits est rémunératrice. On en a un exemple aux portes de Québec, sur l'Île d'Orléans, où sont cultivées les fraises sur une très haute échelle, et l'on constate, chaque été, que cette culture paie abondamment celui qui s'y livre. En tout cas, l'on est toujours certain d'un marché payant. On estime à plus de \$60,000 la valeur de la récolte annuelle des fraises sur l'ancienne île des Sorciers. Les commerçants sont même d'avis que l'Île d'Orléans fournit actuellement pas moins de quatre-vingt-dix pourcent des fraises du marché local.

**Le Progrès du Golfe 13 mai 1938 ; Le Progrès du Golfe, 1 septembre 1939**

### **1938 – La saison des fraises arrivée. Importants conseils du service provincial de l'horticulture aux producteurs (Voir annexe).**

**Le Bulletin des agriculteurs, 28 juin 1938**

**1938 – La congélation des fraises en notre province.**

*On a congelé de grosses quantités de fraises de l'Île d'Orléans, de framboises, etc. –*

*Distribution sur les marchés locaux*

*Beaux produits*

Le ministère de l'Agriculture annonce que l'on a congelé cette année plus de 150,000 livres de fraises de l'Île d'Orléans et environ 50,000 de pois de Gaspé. La congélation des framboises, des fraises, du maïs et des épinards de la région d'Aylmer a été également très abondante. On en a congelé plus de 60,000 livres.

Le ministère de l'Agriculture sous la direction de l'hon Bona Dussault, a pris les dispositions nécessaires pour la distribution de ces produits sur les marchés locaux. On fournira des réfrigérateurs aux principaux centres de distribution de Montréal, de Québec et des Trois-Rivières. Le ministère a aidé à la distribution de ces produits au moyen de camions munis de systèmes de réfrigération.

Ces produits seront mis en évidence lors de la semaine des produits de chez nous du 29 octobre qu 3 novembre.

**L'Action catholique, 14 octobre 1938**

**1938 – Congélation des fruits.**

Depuis deux ou trois ans, le ministère de l'Agriculture encourage vivement la congélation des fruits et des légumes. Souvent durant la saison, des produits ne se vendent pas à des prix très élevés, alors que la demande est très forte durant l'hiver. Les procédés modernes permettent de conserver ces fruits sans qu'ils perdent leur saveur. Au cours de l'été, on a congelé 150,000 livres de fraises de l'Île d'Orléans et 30,000 de pois de la Gaspésie. Pour transporter ces produits, le département emploie des camions-frigidaires. Quelques échantillons de ces fruits congelés seront montrés à l'exposition des produits de la province qui sera tenue du 29 octobre au 3 novembre prochain.

**Le Franc Parleur, 21 octobre 1938 ; Le Bien public, 20 octobre 1938**

**1938 – Fruits et légumes congelés.**

L'Honorable M. Bona Dussault, ministre de l'Agriculture, annonce aujourd'hui que l'on vient de compléter les dispositions nécessaires pour la distribution des fraises congelées de l'Île d'Orléans, des pois et des fèves jaunes et vertes de Gaspé ainsi que du maïs Bantam Doré et des épinards de la région d'Aylmer de la vallée de la Gatineau. L'industrie de la congélation des fruits et légumes a augmenté considérablement depuis cinq ans. Cette année, on a congelé plus de 150,000 livres de fraises de l'Île d'Orléans et une cinquantaine de mille livres de pois de Gaspé dans les entrepôts frigorifiques de la Gaspésie. La congélation des framboises, des fèves, du maïs et des épinards dans la région d'Aylmer a

également augmenté. On en a compté plus de 60,000 livres. Il y a quatre ans, on commença à faire la congélation de 8,000 livres des fameux pois de Gaspé. Cette nouvelle industrie a beaucoup aidé les producteurs qui ne pouvaient auparavant mettre plus de 60% de leurs produits sur le marché. Le procédé de congélation leur permet maintenant de disposer de la balance de leur production et leur fait ainsi réaliser d'appréciables bénéfices.

La congélation des fruits et légumes constitue un excellent moyen d'étendre la production de chacune de ces variétés en les gardant fraîches jusqu'à l'époque où l'on ne peut plus se procurer ces produits à l'état nature. La consommation per capita de chacun de ces aliments reste pratiquement uniforme mais la forme sous laquelle le consommateur peut se les procurer varie énormément. La congélation assure à ces produits les mêmes qualités qu'ils pouvaient offrir aux consommateurs durant la saison des récoltes, et cela à des prix raisonnables.

Jusqu'à présent, la distribution de ces produits se faisait par l'intermédiaire des compagnies laitières, en même temps que la livraison du lait, et par l'intermédiaire des fournisseurs d'hôtels, de clubs et de restaurants. Cette année, on fournira des réfrigérateurs aux principaux centres de distribution au détail de Montréal, Québec et Trois-Rivières. Le ministère a encore facilité la distribution de ces produits au moyen de camions munis de systèmes de réfrigération; ce qui a permis la livraison en bon état de ces produits là où l'on ne requérait pas de charges de wagons.

Ces produits seront mis en évidence au cours de la semaine des produits du Québec, du 27 octobre au 3 novembre.

L'illustration nouvelle 18 octobre 1938 ; L'Écho de Frontenac, 27 octobre 1938

1938 - 7 décembre – Convention entre Alphonse Turcotte, cultivateur de Ste-Famille et le département d'agriculture de la Province de Québec.

N<sup>o</sup> 9356 - Conventions - L'an mil neuf cent trente huit, le septième  
 enregistré à neuf jours du mois de décembre, devant de la Bourse d'Orléans  
 heures avant midi notaire, par la Province de Québec, Canada, résidant et  
 le vingt trois pratiquant en la Cité de Québec, comparait: - Monsieur  
 de même, mil Alphonse Turcotte, fils de François, cultivateur, de Ste  
 neuf cent trente Famille, de l'Île d'Orléans, comté de Montmorency, et  
 l'ont (1938) le Département de l'Agriculture de la Province de Québec,  
 Alfred Turpin ici représenté par Monsieur Albert Rioux, Sous Secrétaire  
 Régional de l'Agriculture de la Province de Québec, d'abord auto-  
 risé aux fins des présentes en vertu de la Loi du  
 Département de l'Agriculture; Lesquels ont entre eux  
 qui sont: - 1<sup>o</sup> Monsieur Alphonse Turcotte, sus-nommé  
 s'engage

s'engage à établir et à maintenir un champ de multiplication  
 de divers arbres fruitiers (pommes, pruniers, cerisiers, godolles  
 et vignes) sur sa terre située entre le dit lot connu et désigné  
 comme étant les lots cent quatre vingt dix, cent quatre vingt onze  
 et partie de cent quatre vingt treize (190-191 et 193 pts) des Plans  
 et l'avis de renvoi du cadastre pour la paroisse de Ste Anne de  
 l'Isle d'Orléans, borné au Nord par le fleuve St-Jacques, au Sud  
 par le chemin royal, à l'Ouest par la propriété appartenant  
 actuellement à M. Duchesne Lapointe; à l'Est; par celle apparte-  
 nant à M. Elvian Gagnon, et couvrant une superficie de cinq  
 arpents plus ou moins. Ce champ de multiplication et d'es-  
 sais aura une superficie d'au moins deux acres et sera  
 établi sur la partie cultivable de la terre sus-dite, au gré  
 du chef du service de l'Agriculture de la province de Québec.  
 2° M. Musseau Fauriol aura la régie et la conduite de ce  
 champ de multiplication et d'essais et il en assumera tous  
 les risques d'exploitation et de vente. Il devra consacrer tout  
 le temps nécessaire à la conduite et à l'exploitation du dit  
 champ et il devra se conformer à la lettre aux instructions  
 et aux directions culturelles émanant du service de l'Agricul-  
 ture de la Province de Québec et donner en tout point sa  
 satisfaction à ce dernier. Notamment il devra, à la satisfac-  
 tion du dit Service, accomplir tous les travaux d'établis-  
 sement d'amélioration et d'exploitation et autres ouvrages que  
 le Département ou le Service susdit lui demandera d'effectuer.  
 3° Fournir la main d'œuvre, la force motrice, l'eau, l'élec-  
 tricité, les instruments et appareils agricoles les plus commu-  
 nément en usage, en un mot, tout ce qui pourrait être  
 considéré par le Département comme nécessaire ou utile  
 à la parfaite exécution des travaux, 4° Secondes le départe-  
 ment dans son travail de vulgarisation ou vue de propagation  
 des arbres et arbustes fruitiers rustiques et de variétés  
 authentiques; 5° Tenir une comptabilité conforme aux  
 exigences du Service susdit et fournir à ce dernier tous  
 les rapports qu'il pourra exiger. 3° Les fonctionnaires  
 autorisés à cet effet par le Département de l'Agriculture  
 auront accès en tout temps au dit champ de multipli-  
 cation et pourront y faire tous les travaux et essais  
 que le Département jugera utiles. Le public sera aussi  
 admis à visiter le dit champ de multiplication suivant  
 les règlements qui seront édictés à cet effet par les autori-  
 tés du Département. 4° à l'expiration du terme du pré-  
 sent contrat, toutes les améliorations faites au susdit champ  
 de multiplication, y compris les matériaux et instruments  
 établis.

établies sur le dit champ deviendront la propriété de M. Alphonse  
 Duranti, en considération des risques et déboursés encourus  
 par celui-ci en vertu du présent contrat. 5° Le présent con-  
 trat est fait pour et en considération du prix ou somme  
 de cent cinquante piastres (150.<sup>00</sup>) par année, par acre de  
 superficies cultivées, payable à raison de vingt cinq piastres  
 (25.<sup>00</sup>) par acre pendant la période de végétation à compter  
 du printemps de l'année où l'ensemencement aura lieu (1929) et pour  
 se continuer d'une année à l'autre jusqu'à son expiration.  
 Pendant la durée du présent contrat, la récolte du dit champ  
 de multiplication appartiendra à M. Alphonse Duranti, dès qu'elle  
 sera faite des semences ou plants qui auront été propagés à ce dit  
 champ par les officiers du département de l'Agriculture pour fins  
 de recherches ou expériences, lesquels semences ou plants pourront  
 être produits en marge de l'exploitation de M. Duranti. Le départe-  
 ment aura la préférence, sur toute autre acheteur, pour l'ac-  
 achat de la récolte d'arbres et d'arbustes fruitiers produits par  
 M. Alphonse Duranti, au plus courant du marché, au moment de  
 la vente, surtout la qualité du produit, mais il ne s'engage pas  
 à acheter cette récolte ou partie d'elle. Le prix de vente des  
 arbres et des plants provenant de l'exploitation du dit champ  
 devra être annuellement établi par un représentant autorisé  
 du département de l'Agriculture, et le régisseur M. Duranti devra  
 s'engager à ne pas vendre sa récolte en bloc à des spéculateurs.  
 Le bill favorisé par le Gouvernement étant, en l'occurrence  
 de permettre aux producteurs de se procurer à des sources  
 fiables des plants et des arbres de variétés rustiques et au-  
 thentiques. 6° À défaut par M. Duranti ou ses agents d'acquies-  
 cer de se conformer à l'une ou l'autre des clauses du présent con-  
 trat, le département de l'Agriculture pourra immédiatement se  
 substituer aux lieux et place du dit Alphonse Duranti ou  
 de ses agents d'acquiescer et continuer l'exploitation du dit champ de  
 multiplication et d'expériences, jusqu'à l'expiration du pré-  
 sent contrat. Dans ce cas M. Duranti, ou ses agents d'acquiescer  
 pourra pas exiger le versement mensuel de vingt cinq dollars  
 (25.<sup>00</sup>) susmentionné ni aucune autre indemnité quelcon-  
 que du département, et la récolte du dit champ de multipli-  
 cation et d'essais appartiendra exclusivement au Département.  
 Il est convenu, en outre, que le Département ou toute autre  
 personne qu'il pourra substituer à M. Duranti aura un droit  
 de passage à pied ou en voiture et usage de tout le terrain  
 nécessaire à l'exploitation du dit champ de multiplication  
 et d'essais et aura le droit de se servir non seulement des  
 lieux affectés au dit champ de multiplication et d'essais  
 mais aussi de toute autre partie de la terre sus-désignée.  
 et cela

et cela pour toutes les fins prévues au présent contrat, comme le fait ou le faisant le dit Alphonse Turcotte, lui-même, le département au son représentant étant subrogé aux droits et privilèges appartenant actuellement au dit Alphonse Turcotte. 7° Le présent contrat est fait pour une période de cinq années, à partir du premier avril mil neuf cent trente neuf (1939) jusqu'au premier avril mil neuf cent quarante trois (1943) mais il pourra être continué au gré du Département, pour une nouvelle période d'égale durée aux mêmes fins et conditions. 8° Pendant la durée du contrat, le susdit M. Alphonse Turcotte ne pourra pas aliéner, soit tout ou en partie, à titre gratuit ou autre, ment la terre sus-décrite, sans le consentement écrit du département de l'Agriculture. 9° Dans le cas de différend dans l'interprétation du présent contrat, la décision du ministre de l'Agriculture sera finale. En vertu du présent contrat, le département de l'Agriculture s'engage - // à fournir gratuitement, franc de port, et à chaque année au susdit M. Alphonse Turcotte, les engrais minéraux, les ingrédients chimiques pour la protection des plantes contre les maladies et les insectes, les semences, racines, ailons, plants nécessaires à la multiplication, selon les quantités qui auront été déterminées par le chef du service d'Horticulture, et les instruments nécessaires à la bonne exploitation d'une pépinière et dont la liste aura été préparée par les officiers du service de l'Horticulture et acceptée par le département de l'Agriculture; les semences et engrais minéraux et minéraux nécessaires à la préparation des pièces de terre devant entrer dans la rotation du dit champ. Le département de l'Agriculture s'engage également à faire diriger l'exploitation de ce champ au temps opportun, par des officiers compétents dont acte fait et passé à Québec, sous le numéro deux mille sept cent quatre-vingt-sept de nos minutes. En foi de quoi les parties ont signé avec et en présence de moi notaire, lecture faite - Albert Rioux, Alphonse M. Turcotte, de LaSève Notaire N. P. Vrais copie de la minute demeurée en son étude. deux cents pages sont mis. Imprimé au dépôt. de LaSève Notaire N. P.

Référence : Registre foncier du Québec en ligne

## 1940 – L'agriculture dans la province.

### *Rapport de M. Godbout*

Québec. – le rapport du Ministère de l'Agriculture déposé en Chambre par M. Godbout, est volumineux. Aux cours de la dernière année fiscale, des travaux de drainage ont été terminés sur une quarantaine de cours d'eau. Sur une vingtaine d'autres, le travail se continue. ....

Les 350 producteurs de fraises de l'île d'Orléans, qui sont sous la surveillance des instructeurs du département, ont cultivé 1,400 arpents de fraises, qui ont produit 4,480,000 livres de fruits dont 32,000 livres furent congelées.

.....

**Le Bien Public (Trois-Rivières) 21 mars 1940**

## 1941 – Laboratoire d'entomologie de Sainte-Famille, Ile d'Orléans.



FRAISIER -CHARANÇON AU LABORATOIRE D'ENTOMOLOGIE DE SAINTE-FAMILLE, ILE D'ORLÉANS

FRANÇOIS FLEURY.- 1941

E6,S7,SS1,P628

FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS - BANQ QUÉBEC



INCUBATION DES OEUFs DU FRAISIER-CHARANÇON AU LABORATOIRE D'ENTOMOLOGIE DE SAINTE-FAMILLE, ILE D'ORLÉANS

FRANÇOIS FLEURY.- 1941

E6,S7,SS1,P624

FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS - BANQ QUÉBEC



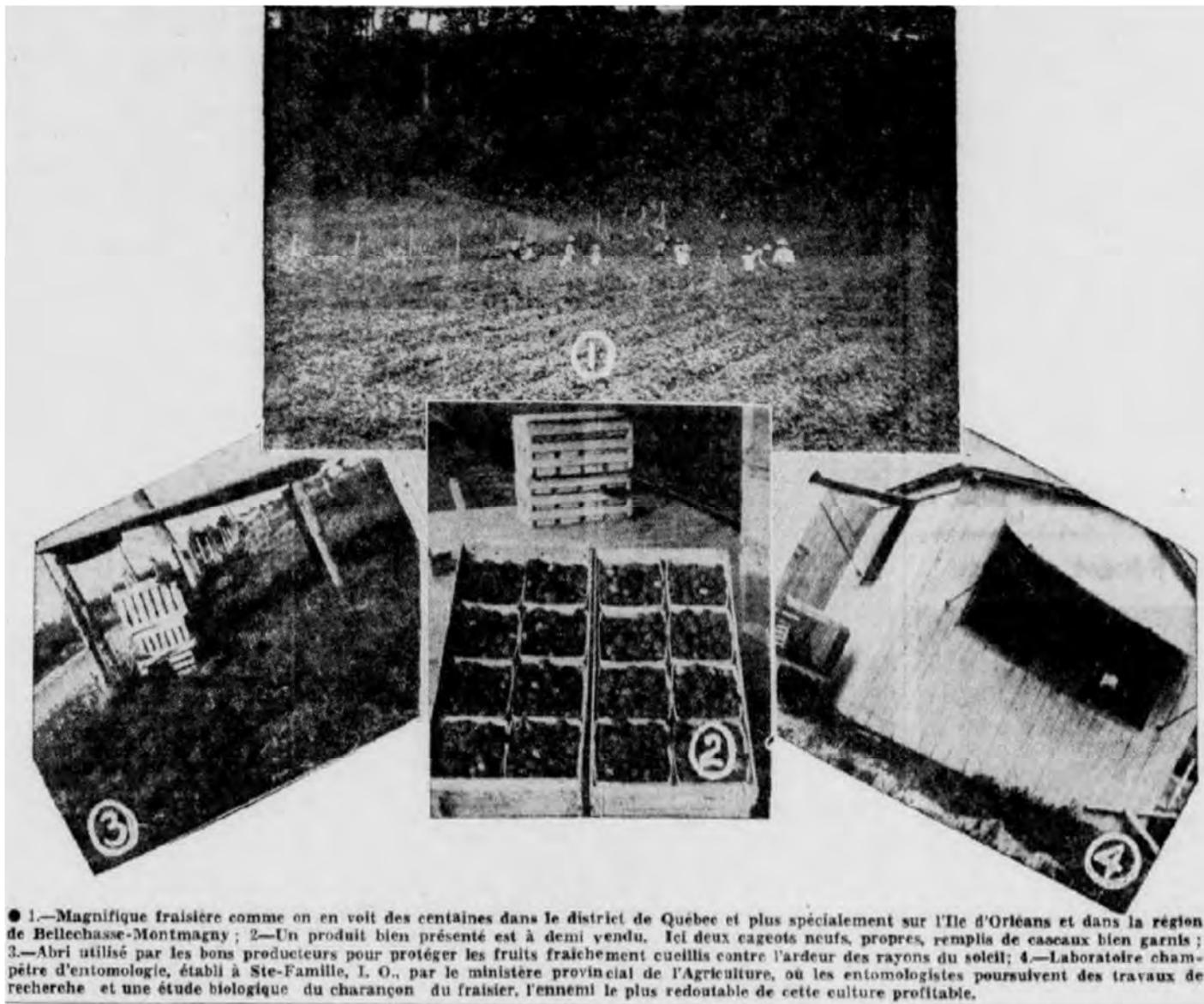
GEORGES GAUTHIER AU LABORATOIRE D'ENTOMOLOGIE DE SAINTE-FAMILLE, ÎLE D'ORLÉANS  
FRANÇOIS FLEURY.- 1941  
E6,S7,SS1,P626  
FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS - BANQ QUÉBEC



FRAISIER-CHARANÇON ET J.E. FLEURY AIDE AU LABORATOIRE D'ENTOMOLOGIE DE SAINTE-FAMILLE, ÎLE D'ORLÉANS  
FRANÇOIS FLEURY.- 1941  
E6,S7,SS1,P622  
FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS - BANQ Québec

1942 - «Sa majesté la fraise la reine de nos petit fruits».

*Un insecte destructeur s'y attaque et il est important de lui faire la lutte pour l'empêcher de ruiner cette petite industrie - Nous avons du sucre pour les confitures*



De la gamme des petits fruits récoltés dans le district de Québec, nul ne dépasse en importance la récolte de nos délicieuses fraises de jardins. Cette culture a pris beaucoup d'expansion et peu de fermiers, aujourd'hui, n'en cultivent pas quelques rangs en vue de fournir à la famille un dessert délicieux à l'état frais et pour faire bonne provision de conserves ou de confitures.

Ici, ouvrons une parenthèse pour assurer les ménagères qu'elles pourront, comme d'habitude, se procurer de leur épicier la quantité de sucre nécessaire, soit pour préparer le sirop pour la mise des fruits en conserves ou faire les confitures. Une ordonnance de la Commission des Prix et du Commerce en temps de guerre prévoit ce cas. En fait, il est permis d'obtenir, en plus de la ration hebdomadaire de sucre pour la famille, la quantité requise pour les conserves et les confitures à raison de une demi-livre de sucre par livre de fruits pour les conserves, et de trois-quarts de livre de sucre par livre de fruits pour les confitures.

Dans un récent communiqué de cet organisme fédéral, daté du 20 mai, il est bien stipulé qu'aucun épicier ne peut refuser de vendre du sucre pour ces fins. La Commission a dû faire cette mise au point parce qu'il lui a été rapporté que certains marchands ruraux auraient refusé de vendre, à des fermières, le sucre dont elle avaient besoin pour leurs confitures.

Ceci dit, nous voudrions retenir l'attention des producteurs sur la haute importance de protéger leurs plantations contre un insecte destructeur qui s'attaque particulièrement à nos plus anciennes fraisières: Cet insecte, les producteurs de l'Île d'Orléans et de la région de Bellechasse-Montmagny en ont fait la connaissance et à quel prix! C'est le charançon du fraisier, une toute petite mouche, dit M. Paul Morrisset, bactériologiste au ministère de l'Agriculture, qui coupe les boutons à fleurs. Sur ces plants, aucune fructification possible, d'où forte diminution du rendement.

On peut se demander peut-être pourquoi le charançon cause-t-il de sérieux dégâts principalement sur l'Île d'Orléans. C'est précisément parce que l'on trouve à cet endroit les plus vieilles plantations. On a signalé sur l'Île des fraisières de 10, 12 voir même 15 ans. Ces vieilles fraisières hébergent plus d'insectes que celles de 2 et 3 ans.

Les pertes de récolte causées par le charançon ont été si lourdes, un temps, que les producteurs désespérés ont sollicité l'assistance du ministère de l'Agriculture pour réprimer ce fléau efficacement par des procédés pratiques et à la fois plus économiques. A la demande des producteurs, le ministère a autorisé la division de la Protection des Plantes à établir un laboratoire d'entomologie à un point stratégique de l'Île où la culture des fraises se pratique intensivement.

Depuis quelques années, les entomologistes poursuivent sur place des études biologiques du charançon. Ils continuent de faire des recherches afin de bien déterminer le cycle évolutif du destructeur dans un milieu favorable à sa multiplication à cause de l'intensité de cette culture.

On ne peut bien combattre un ennemi qu'en connaissant les forces dont il dispose et sa stratégie. C'est pour cette raison que les entomologistes ont entrepris des travaux de recherche assez longs en vue de déterminer l'époque et la durée de l'incubation, en faisant un examen

quotidien des boutons coupés par le charançon.

L'examen des boutons est également nécessaire pour observer la durée de l'oeuf, de la larve, de la pupe et le moment de l'émergence des adultes. Cette étude du cycle évolutif a été poursuivie dans le but d'amener les entomologistes à déterminer le moment propice d'appliquer les insecticides susceptibles de détruire le ravageur, ainsi qu'à trouver parmi ces insecticides ceux qui donneraient les meilleurs résultats du point de vue pratique, c'est-à-dire d'application facile et coûtant le meilleur marché par rapport à leur efficacité, parmi les dizaines qui furent essayés sur de nombreuses parcelles d'observation, avec plus ou moins de succès.

Aujourd'hui on est en mesure de recommander la Cryolite en mélange avec le Plâtre de terre, à raison de 3 parties de Cryolite pour 7 parties de Plâtre de terre. Ce mélange doit être saupoudré le matin avant la tombée de la rosée, ou bien, on peut arroser les plants à la bouillie bordelaise empoisonnée à raison d'une livre d'arséniate de plomb par 40 gallons de bouillie.

Ces traitements doivent se faire dès l'apparition des premières fleurs. Lorsque le temps se maintient au beau deux applications suffisent pour détruire l'insecte et sauver la récolte. S'il pleut, évidemment il faudra revenir plus fréquemment, car pour que la lutte contre le coupe-boutons soit efficace, il faut que les plants des fraisières soient constamment recouverts de poison depuis le début de la floraison jusqu'à la formation des fruits.

Ces recherches et les expériences conduites en vue de connaître l'efficacité des divers insecticides employés et du sens pratique de leur application ont amené les entomologistes du ministère à engager les producteurs à s'en tenir aux deux modes de répression utilisés aujourd'hui avec succès par les producteurs. Nous répétons : a) saupoudrage des fraisiers avec un mélange de Cryolite et de plâtre de terre ou b) arrosages à la bouillie bordelaise empoisonnée à l'arséniate de plomb. La science encore une fois a résolu un problème embarrassant pour les producteurs et qui ne laissait pas de leur causer de vives inquiétudes. L'insecte est encore sous observation ainsi que le ver blanc qui peut aussi affecter considérablement les plantations si l'on a soin de préparer par des façons culturales appropriées le terrain destiné à une fraisière où l'on constaterait la présence de larves du hanneton.

Restons-en là pour ce qui est des ennemis du fraisier pour retenir l'attention des producteurs sur la haute importance de faire la cueillette des fraises proprement, de bien remplir les casseaux et d'avoir soin de protéger le fruit fraîchement cueilli en plaçant les cageots sous des abris construit dans le champ à cet effet. Nous croyons utile de rappeler que le commerce exige un produit bien classé dans des casseaux bien remplis et bien rangés dans des cageots neufs, et non pas usagés et malpropres.

On sait que les règlements sur la vente des fruits et légumes stipulent bien que seuls sont admis pour les fraises les casseaux d'une pinte. Les casseaux seront bien remplis et les fruits tassés au moyen de secousses légères et répétées.

Les casseaux peuvent être emballés dans des cageots à raison de

24 ou 36 casseaux en trois lits ou de 32 en quatre lits. Selon l'avis de personnes bien au fait du commerce, les cageots de 2 douzaines de casseaux sont préférés.

Frs FLEURY,  
Bureau de la Publicité,  
Ministère de l'Agriculture

Le Soleil, 30 mai 1942

1942 – Annonce publicitaire.

**FRAISES - FRAISES**

Nous recevons à tous les jours des fraises de l'Île d'Orléans aux plus bas prix du marché, et nous pouvons vous fournir tout le sucre nécessaire pour conserves et confitures suivant le règlement de l'ordonnance.

JUS TOMATES 20 onces, doz. .95  
 SOUPES ass. 6 pr. .44  
 VIANDE en boîte pour sandwich 3 pr. .23  
 SAVON haché 3 lbs. pr. .25

**ARTHUR THIVIERGE**  
 30 rue Hermine - Tél.: 2-3804

Le Soleil, 29 juin 1942.

1942 – Une vraie famille canadienne !

## Une vraie famille canadienne ?

**Quand les 22 membres de la famille Marquis, de l'Île d'Orléans, se mettent au travail sur la ferme...**

QUEBEC, 29. (Spécial au "Petit Journal"). — En dépit de la rareté de la main-d'oeuvre, M. Joseph Marquis, de l'Île d'Orléans, n'a pas trop de mal à faire son travail sur sa ferme de 200 acres. Lorsqu'il a besoin de bras, il n'a qu'à appeler: "Jacques!... Jean!... Pierre!... Adélar!... Marie!... Lozarria!..." etc. et les "ouvriers" arrivent, prêts à commencer leur journée. Ce sont, en effet, les enfants de M. Marquis qui, telle une petite armée, travaillent actuellement sans répit aux récoltes.

Avec orgueil, papa Marquis regarde travailler ces 14 enfants, âgés de 3 à 20 ans. "Mais ce n'est pas tout, explique-t-il en souriant au reporter qui va l'interviewer, j'ai en tout 20 enfants. Quatre

d'entre eux servent actuellement leur pays; l'un d'eux est dans l'aviation canadienne, les trois autres sont dans l'infanterie."

On serait peut-être porté à croi-

re que papa et maman Marquis ont éprouvé beaucoup de difficultés à élever une famille de 16 garçons et de 4 filles sur une terre de 200 acres. Au contraire, tout va pour le mieux comme dans le meilleur des mondes et la famille Marquis est en réalité une des familles des plus prospères de la pittoresque et petite Ile d'Orléans, près de Québec.

### La famille au travail

Chaque année, la famille Marquis récolte sur sa ferme quelque 6,000 livres de framboises, 22 tonnes d'oignons, 32,000 livres de pommes de terre, 1,000 livres de sucre d'érable, 100 gallons de sorgho, 23 tonnes de tomates, 400 barils de pommes et divers autres légumes pour la consommation familiale.

Sur la ferme des Marquis, il y a du travail pour chaque membre de la famille et chacun a son travail à faire, du plus petit jusqu'au plus grand. Il n'y a pas de temps à perdre car la besogne est immense. La famille se lève à 5 heures et demie le matin et se met au lit le soir à 9 heures et demie. Dès l'heure du lever, Mme Marquis est debout et elle ne met pas plus de vingt minutes à apprêter un déjeuner qui comprend de trois à quatre douzaines d'oeufs, des rôties et du café. La famille consomme 80 livres de beurre par mois et 120 livres de pain chaque semaine.

ge des Marquis ont un total de 108 enfants.

Cette magnifique petite île du fleuve Saint-Laurent est habitée par quelque 600 familles, toutes canadiennes-françaises. Tel un îlot

### Le pays des familles nombreuses

La famille Marquis est l'une des plus nombreuses de la province de Québec, mais elle est loin d'être la seule grosse famille dans ce coin bien français de l'île d'Orléans. Huit familles dans le seul voisina-

de paix, la guerre n'a pas encore atteint profondément la vie normale de ces cultivateurs et quoique plusieurs fils soient dans l'armée, la vie paysanne suit son cours rude et paisible.



**Ce que l'on croyait être un groupe d'amis en pique-nique n'est autre que la famille Marquis à table. Cette famille, qui est une des plus nombreuses de la province de Québec, comprend 22 membres y compris le père et la mère, qui célébreront prochainement leur 25<sup>e</sup> anniversaire de mariage.**

Le Petit Journal, 30 août 1942



CUEILLETTE DE FRAISES À SAINTE-FAMILLE, ILE D'ORLÉANS  
PATRIMOINE QUÉBÉCOIS  
NEUVILLE BAZIN PAUL CARPENTIER. 1942  
FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.



CUEILLETTE DE FRAISES À SAINTE-FAMILLE, ILE D'ORLÉANS  
PATRIMOINE QUÉBÉCOIS  
NEUVILLE BAZIN PAUL CARPENTIER. 1942  
FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.



CUEILLETTE DE FRAISES À SAINTE-FAMILLE, ÎLE D'ORLÉANS  
PATRIMOINE QUÉBÉCOIS  
NEUVILLE BAZIN PAUL CARPENTIER. 1942  
FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.



FAMILLE DE M. ELZÉAR TURCOTTE À SAINTE-FAMILLE, ÎLE D'ORLÉANS  
PATRIMOINE QUÉBÉCOIS  
NEUVILLE BAZIN PAUL CARPENTIER. 1942  
FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.



CUEILLETTE DES FRAMBOISES À SAINT-LAURENT, ÎLE D'ORLÉANS (FAMILLE DE 21 ENFANTS)  
PATRIMOINE QUÉBÉCOIS  
HERMÉNÉGILDE LAVOIE. 1942  
FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.

Note de J.-C. Dionne : Certainement pas à St-Laurent



CUEILLETTE DES FRAMBOISES À SAINT-LAURENT, ÎLE D'ORLÉANS (FAMILLE DE 21 ENFANTS)  
PATRIMOINE QUÉBÉCOIS  
HERMÉNÉGILDE LAVOIE. 1942  
FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.

1943 – Laboratoire d'entomologie de Sainte-Famille, Ile d'Orléans.



CHASSE AUX INSECTES À L'ÎLE D'ORLÉANS

J.M. TALBOT. - 1943.

BANQ - COTE : E6,S7,SS1,P16529



CHASSE AUX PAPILLONS, G. GAUTHIER ARMÉ D'UN FILET À L'ÎLE D'ORLÉANS

/ J.M. TALBOT. – 1943.

BANQ - COTE : E6,S7,SS1,P16542

1944 – Annonce publicitaire.



L'Action catholique, 3 juillet 1944

*Les fraises moins abondantes*

La sécheresse du début de juillet a considérablement réduit la récolte de fraises dans la région de Québec, principalement sur l'île d'Orléans et dans le comté de Bellechasse, deux centres importants de production. 260 producteurs de Bellechasse ont récolté, cette année, environ 6,000 cageots de fraises d'une valeur approximative de \$35,000. La Société coopérative agricole de La Durantye a expédié sur le marché de Montréal 3,225 cageots qui ont rapporté aux producteurs \$17,000. L'an passé, 6,000 cageots étaient passés par la Coopérative et avaient rapporté \$26,000. La moitié de la production de Bellechasse est vendue en coopération et expédiée en grande partie sur le marché de Montréal.

Encore cette année, ils ne sont pas rares les cultivateurs qui ont vendu pour \$500 et plus de fraises pour augmenter d'autant leurs revenus annuels.

Le Devoir, 24 juillet 1944



CASSEAU DE FRAISES À L'ÎLE D'ORLÉANS

PATRIMOINE QUÉBÉCOIS

PAUL CARPENTIER. 1944

FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.



CHAUDIÈRES DE FRAISES À L'ÎLE D'ORLÉANS

PATRIMOINE QUÉBÉCOIS

PAUL CARPENTIER. 1944

FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.



CHAMP DE FRAISES À L'ÎLE D'ORLÉANS

PATRIMOINE QUÉBÉCOIS

PAUL CARPENTIER. 1944

FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.



CAGEOTS DE FRAISES À L'ÎLE D'ORLÉANS

PATRIMOINE QUÉBÉCOIS

PAUL CARPENTIER. 1944

FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.

## 1945 – Les conférences : La Côte de Beaupré et la Rive-Sud.

### *Conférence de M. Raoul Blanchard sur l'Amont et l'estuaire du St-Laurent*

La quatrième conférence de M. Raoul Blanchard, géographe de réputation internationale, portait sur «L'amont de l'estuaire du Saint-Laurent». (Rive-sud et Côte de Beaupré) ....

L'Île d'Orléans est un excellent pays agricole. On a abandonné en cet endroit la culture des céréales, pour celle de la pomme de terre, des fraises, des framboises et des vergers. La population est des plus à l'aise. Il est toutefois à déplorer que l'émigration soit encore forte en cet endroit. L'Île d'Orléans ne compte que 4,300 habitants et la Côte de Beaupré 10,000 quand il y a des années, c'était l'Île qui dépassait par sa population la Côte de Beaupré. ....

**Le Devoir, 11 octobre 1945**

## 1946 – Bulletin sur la récolte.

### *Résumé hebdomadaire – Québec*

District de la ville de Québec, (semaine finissant le 4 juin) : Journées modérément chaudes, avec averses éparses; frais la nuit. Gelée blanche et giboulées générales dans toute la région le vendredi 31 mai. Pommes – Arbres entrant en floraison chez les variétés hâtives; bon gorgeonnement. Aucun dégâts apparent par le gelée, car les fleurs n'étaient pas complètement ouvertes la fin de semaine dernière. Les prévisions sur les fraises sont bonnes; les plantations indiquent une floraison très abondante. On peut constater certains dégâts causés par l'hiver dans les plantations à haut niveau, mais dans l'Île d'Orléans, l'hivernement a été bon. Pommes de terre hâtives, dans le comté de Lotbinière, toutes plantées et bien avancées. ....

**Le Devoir, 12 juin 1946**

## 1946 – Cueillette de fraises à Ste-Famille.



**L'Action Catholique, octobre 1946**

## 1947 – Laboratoire d'entomologie de St-Laurent, Ile d'Orléans



LABORATOIRE D'ENTOMOLOGIE À L'ÎLE D'ORLÉANS

OMER BEAUDOIN.- 1947

E6,S7,SS1,P38726

FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS - BANQ QUÉBEC



LABORATOIRE D'ENTOMOLOGIE À L'ÎLE D'ORLÉANS

OMER BEAUDOIN.- 1947

E6,S7,SS1,P38727

FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS - BANQ QUÉBEC

**1948 – Lettre de Québec. Sur une suggestion.**

....

Quoiqu'il en soit, dans l'état où sont les choses, de ce côté, la transformation presque radicale d'une partie de la culture de nos champs ne serait pas un mal au point de vue pécunier. Il est aujourd'hui prouvé que même dans le débouché que créerait l'établissement de vastes fabriques de conserves de fruits et légumes, leur culture serait rémunératrice. On en a un exemple, aux portes de Québec, sur l'Île d'Orléans où l'on cultive les fraises sur une très haute échelle, et l'on constate, chaque année, que cette culture paie abondamment ceux qui s'y livrent. En tout cas, l'on est toujours certain d'un marché largement ouvert. Dans le même ordre d'idée, l'on sait que l'on a établi, voilà quelques années dans la région du Lac Saint-Jean, grâce à l'esprit d'entreprise des Pères Trappistes, l'industrie des conserves de bleuets qui a donné des résultats merveilleux. L'on sait que la cueillette de ce petit fruit rapporte chaque année aux gens de la région une moyenne de deux millions de revenus. Dans certains comté du district de Québec, sur la rive sud, les petites prunes réussissent admirablement et ont une excellente réputation dont il faudrait les faire profiter. Que l'on plante alors des pruniers dans les pariries et que l'on transforme des champs qui ne paient plus en vergers.

Sainte-Fory

**La Presse, 4 août 1948****1949 – Sort jeté sur l'île d'Orléans.**

Les sorciers de l'Île d'Orléans qui ont joué un rôle considérable dans les légendes attachées à cet endroit charmant par excellence de notre province, sont-ils appelés à en jouer un autre ? C'est ce qu'on se demande, aujourd'hui, à Québec alors que parvient de St-Jean, île d'Orléans, la nouvelle que la récolte des fraises sera très mauvaise là-bas cette année sous prétexte qu'un mendiant a jeté un sort sur la place !

Le mendiant, qui se serait présenté à St-Jean l'été dernier, aurait été mal accueilli et il aurait déclaré : «Vous n'aurez pas de fraises, cet été, je vous le souhaite !» On sait que l'île d'Orléans est le paradis des fraises. Or, de l'avis des cultivateurs qui fréquentent les marchés de Québec, il n'y aura pas de fraises cette année à St-Jean, île d'Orléans, parce qu'elles tombent toutes avant de mûrir.

**Le Petit Journal 19 juin 1949**

1950 – La vie agricole.

## La Région de Québec

par PAUL BOUCHER, D. Sc. S.

Enfin, dans le comté de Montmorency, deux districts principaux : a) l'île d'Orléans, centre d'horticulture (une récolte très appréciée de 1,500,000 lbs de fraises, bon an mal an), de pomiculture, d'aviculture et d'industrie laitière (dont 80% du lait est transformé coopérativement en beurre, à St-Jean, Ste-Famille et St-Pierre) ; b) la côte de Beauport où l'industrie laitière constitue la base de l'agriculture, mais où il faut encore distinguer les paroisses de Ste-Anne et St-Joachim, à terres souvent argileuses, et puis les autres paroisses en amont de Ste-Anne, où le sol est plutôt léger et où l'on pratique, en outre de l'industrie laitière, quelques spécialités, légumes et aviculture.

Naturellement, en tout ceci, il s'agit des caractères généraux de l'agriculture et de ses tendances. Nous ne voulons pas insinuer qu'il y a des cloisons entre chacun des districts énumérés.

Les 5,218 fermes de la région sont réparties comme suit : 2,747 dans Portneuf, 1,379 dans Québec, et 1,092 dans Montmorency, y incluant les 404 fermes de l'île d'Orléans. Toutes ces entreprises comptent 10,290 chevaux, 63,620 bovins, dont 37,200 vaches laitières, 6,410 moutons, 24,400 porcs et 453,500 poules et poulets. Une première constatation s'imposa à l'analyse : près des deux tiers des fermes et du cheptel sont dévolus au seul comté de Portneuf.

Le comté de Québec élève 22,080 dindons; il est devancé seulement par Charlevoix (24,820), et suivi par Dorchester et Beauce (environ 19,500), et puis Pontiac, l'Islet et Terrebonne (à peu près 18,500).

Soulignons ici la présence dans cette région de quatre gros couvoirs coopératifs (chacun d'une capacité de 65,500 oeufs) à St-Raymond, St-Augustin, l'île d'Orléans et St-Marc des Carrières, en outre de huit couvoirs privés d'une capacité globale de 55,810 poussins, et celui de St-Marc 39,772 dindonneaux. Ces dernières livraisons sont les plus considérables de la Province, puisque les autres couvoirs à produire des dindonneaux, ceux de Ste-Martine et Victoriaville, en ont produit respectivement 37,910 et 35,636.

**Ci-dessous, le sarclage dans les fraisières de l'île d'Orléans a certainement ses charmes. Que de choses à admirer dans ce beau pays! Centre d'horticulture, l'île d'Orléans connaît une récolte très appréciée de 1,500 000 lbs de fraises, bon an mal an, sans oublier la pomiculture, l'avi-culture et l'industrie laitière dont 80% du lait est transformé coopérati-vement en beurre à St-Jean, Ste-Famille et St-Pierre.**



Dans Montmorency, les initiatives sont variées : les productions horticoles et avicoles sont améliorées d'année en année. Sur la côte de Beaupré, il se dessine une concentration des beurrieres. Dans l'île d'Orléans, sur 400 producteurs, plus de 200 sont membres de la S.C.A. de St-Pierre, dont le chiffre d'affaires devait être, l'an dernier, de \$600,000 — une grosse affaire. Au cours de la dernière saison, la vente coopérative des fraises a décidément amélioré ce marché. Cela sera repris et intensifié. Il y est sérieusement question de la congélation des petits fruits.

Enfin, soulignons quelque chose d'unique : l'application d'un plan quinquennal d'établissement de fils de cultivateurs, en vue surtout de productions horticole, arboricole et avicole. Le succès a déjà couronné vingt-deux de ces jeunes cultivateurs de l'île, et l'on tente treize nouveaux établissements. Initiative très prometteuse.

Le Samedi, Montréal, 14 janvier 1950



ARROSAGE DES FRAISIERS, FERME ARTHUR DEMONTIGNY. SAINT-PIERRE, ÎLE D'ORLÉANS  
PATRIMOINE QUÉBÉCOIS  
NEUVILLE BAZIN. 1951  
FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.

## 1951 – Laboratoire d'entomologie de St-Laurent, Ile d'Orléans



LABORATOIRE D'ENTOMOLOGIE À SAINT-LAURENT-DE-L'ÎLE-D'ORLÉANS.  
OMER BEAUDOIN.- 1951  
E6,S7,SS1,P86941  
FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS - BANQ QUÉBEC



LABORATOIRE D'ENTOMOLOGIE À SAINT-LAURENT À L'ÎLE D'ORLÉANS.  
OMER BEAUDOIN.- 1951  
E6,S7,SS1,P86946  
FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS - BANQ QUÉBEC

## 1952 – La vente des fraises à l'Île d'Orléans.

St-Pierre, I.O. – Approbation d'un bilan semestriel de un demi-million de chiffres d'affaires, étude et discussion animées autour des activités coopératives, la vente des fraises par l'entremise de la coopérative de l'Île.

Tels sont les traits saillants d'une assemblée de la coopérative de l'Île d'Orléans, réunis à St-Laurent, le 22 avril, au nombre d'environ 300, soit le chiffre jamais atteint depuis le début. Environ 100 producteurs de fraises ont donné ouvertement et formellement leur adhésion au projet de la vente de fraises par l'entremise de leur organisation coopérative, pour donner suite sans doute à l'étude du projet depuis longtemps discuté, projet d'autant plus réalisable que les compagnies intéressées favorisent elles-mêmes la création d'une seule organisation centrale, où elles pourraient trouver un produit d'une valeur indiscutable grâce à un contrôle et à une surveillance efficaces.

Les autorités de la coopérative sont actuellement à compléter l'organisation nécessaire à une telle entreprise, organisation qui doit couvrir les items suivants :

Pour parler avec les compagnies intéressées, ouverture d'un dossier pour chacun des producteurs, aménagement d'un local de réception, d'inspection, et d'expédition, réservation de récipients, de contenants, de matériel d'emballage, d'ingrédients de conservation, d'entreposage frigorifique, etc.

Sans aucun doute, les insulaires ont pris en main un des problèmes les plus importants de leur vie économique, non par rancœur, non par protestation, non pas dans une attitude destructrice des organisations déjà existantes, mais dans une attitude tout simplement normale, en ce sens qu'ils veulent eux-mêmes, par leur propre organisation, vendre leurs propres produits. M. J.-C. Pelletier, agronome-gérant, expliqua le projet et dirigea la discussion. M. Raoul Cloutier, vérificateur, entretint l'assemblée de la situation financière de la société. M. le curé de St-Pierre et M. Jos. Hudon, agronome, ont donné ensuite leurs appréciations agréables de la soirée.

**L'Action catholique, 30 avril 1952**

## 1952 – Coopérateurs de l'Île d'Orléans.

Près de 300 membres de la Coopérative de l'Île d'Orléans ont assisté, ces jours derniers, à l'assemblée semi-annuelle tenue à St-Laurent, I.O., et au cours de laquelle ils ont étudié et discuté des activités de la coopérative et de la vente des fraises par l'entremise de cet organisme.

Au cours de cette réunion, quelque 100 producteurs de fraises ont donné ouvertement et formellement leur adhésion au projet de la vente de fraises par l'entremise de leur organisation coopérative, pour donner suite sans doute à l'étude d'un projet depuis

longtemps discuté, projet d'autant plus réalisable que les compagnies intéressées favorisent elles-mêmes la création d'une seule organisation centrale, où elles pourraient trouver un produit d'une valeur indiscutable, grâce à un contrôle et à une surveillance efficace.

Les autorités de la coopérative sont actuellement à compléter l'organisation nécessaire à une telle entreprise, organisation qui doit couvrir les items suivants :

Pour parler avec les compagnies intéressées, ouverture d'un dossier pour chacun des producteurs, aménagement d'un local de réception, d'inspection et d'expédition, réservation de récipients, de contenants, de matériel d'emballage, d'ingrédients de conservation, d'entreposage frigorifique, etc.

M. J.-C. Pelletier, agronome-gérant, a expliqué le projet et dirigé la discussion. M. Raoul Cloutier, vérificateur, a entretenu l'assemblée de la situation financière de la société.

M. l'abbé J.-E. Létourneau, curé de St-Pierre, et M. Jos. Hudon, agronome, ont donné ensuite leurs appréciations agréables de la soirée.

**Le Soleil, 2 mai 1952**

### **1952 – Montmorency. Fraises vendues aux États-Unis.**

Pour la première fois cette année, la Coopérative Agricole de l'Île d'Orléans s'est occupée de l'écoulement de la récolte des fraises, pour le compte de ses sociétaires. Elle a organisé des expéditions aux États-Unis, de l'ordre de quelque 200,000 livres qui ont soulagé le marché local et maintenu le ton du marché à un niveau satisfaisant. Bien que la récolte s'annonçait très considérable au début du printemps, principalement à l'époque de la floraison, elle a été en définitive un peu inférieure à celle de l'année précédente, la sécheresse ayant sévi rigoureusement au moment de la fructification. Grâce à l'initiative de cette société coopérative un débouché nouveau a été ouvert, lequel pourrait s'avérer fort intéressant.

**Le Bulletin des agriculteurs, 1 septembre 1952**



CHAMP DE FRAISES CHEZ JOSEPH GIGUÈRE À SAINTE-FAMILLE, ÎLE D'ORLÉANS  
PATRIMOINE QUÉBÉCOIS  
NEUVILLE BAZIN. 1952  
FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.



CHAMP DE FRAISES CHEZ JOSEPH GIGUÈRE À SAINTE-FAMILLE, ÎLE D'ORLÉANS  
PATRIMOINE QUÉBÉCOIS  
NEUVILLE BAZIN. 1952  
FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.



CHAMP DE FRAISES CHEZ JOSEPH GIGUÈRE À SAINTE-FAMILLE, ÎLE D'ORLÉANS

PATRIMOINE QUÉBÉCOIS

NEUVILLE BAZIN. 1952

FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.



CHAMP DE FRAISES CHEZ MATHIAS LÉTOURNEAU À SAINTE-FAMILLE, ÎLE D'ORLÉANS

PATRIMOINE QUÉBÉCOIS

NEUVILLE BAZIN. 1952

FONDS MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS.

## 1953 – Cultivateurs presque tous coopérateurs.

### *25% seulement des cultivateurs de l'Île d'Orléans ne sont pas membres*

Un groupe de cultivateurs canadiens-français, qui vivent sur une Île de 8 milles carrés, au milieu du St-Laurent ont écarté les méthodes agricoles de leurs grands-pères pour vendre leurs produits sur une base coopérative.

Ces «habitants», inlassables fumeurs de pipe, ont formé, il y a 11 ans la Société Coopérative de l'Île d'Orléans qui, l'an dernier, a fait des affaires pour une somme de \$1,000,000.

Dans sa première année d'existence, l'organisation ne comptait que 25 membres et n'a fait que \$12,000 d'affaires. Le nombre des membres a graduellement augmenté jusqu'à 183, et des produits pour une valeur de \$970,982 ont été vendus en 1952.

Vingt-cinq pour cent des cultivateurs de l'Île, sise à un mille à l'est de la ville de Québec, ne sont pas encore membres de la coopérative. Ils demeurent pour la plupart dans les deux plus vieilles paroisses de l'Île, St-Jean et St-François. Tout comme leurs arrière-grands-pères, ils boivent du vin de fabrication domestique et cachent leur argent en des endroits aussi inusités que de vieilles chaussettes suspendues près de leurs lits. Le président, M. Arthur Leclerc, l'un des fondateurs de la Société, déclare que ces cultivateurs ne sont pas opposés à l'organisation, mais simplement indifférents.

«Ils font tout de même des affaires avec nous, mais ils préfèrent demeurer indépendants et pratiquer leur propre négoce comme le faisaient leurs arrière-grands-pères qui cultivaient la même terre il y a 300 ans.»

La coopérative régit la vente des patates jusqu'au beurre en passant par les œufs. Mais ce dont la population de l'Île, de 4349 âmes est le plus fière, c'est sa fameuse récolte annuelle de fraises.

### *Des fraises aux grains*

Les fraises poussent partout sur cette Île longue de 20 milles. Leur grosseur va de celle d'une pièce de dix cents à celle de 50 cents et même plus. L'an dernier, la coopérative en a reçu plus de 102,000 pintes et des milliers de paniers remplis de ce fruit délicieux ont été vendus sur le bord de la route aux touristes et aux visiteurs de l'Île.

La Société s'occupe, aussi d'une grande variété d'autres produits, dont le beurre, les œufs, les pommes, le blé, les patates, la volaille et les poulets. En 1952, elle a surveillé la vente de plus de 250,000 livres de beurre, de 21,000 douzaine d'œufs, de 8,000 sacs de patates, de 100,000 sacs de blé environ et de milliers de boisseaux de pommes. Quelque 78,000 poussins ont éclos dans le couvoir de la coopérative.

Devant sa prospérité la coopérative projette maintenant de construire un vaste entrepôt frigorifique moderne pour contenir une plus grande quantité de produits, soit pour

l'exportation ou pour les marchés domestiques. On espère que la construction de cet entrepôt commencera dans le courant de cette année.

Le président, M. Leclerc, espère que les affaires dépasseront le million en 1953. « Nous aimerions au moins atteindre le record de l'an dernier », dit-il.

La majorité des cultivateurs vivent dans les paroisses de St-Jean, St-Laurent, St-François, St-Pierre et le village de Ste-Pétronille, le seul village incorporé de l'Île, dont les photographies sont recherchées du touriste.

**La Presse, 29 janvier 1953**

Note de J.-C. Dionne : le rédacteur de l'article a oublié de mentionner dans le dernier paragraphe la paroisse de Ste-Famille.

### 1953 – Nos ressources agricoles. L'Île d'Orléans.

*Par Paul Boucher, D.Sc. S.*



...

Comme nous l'avons déjà dit, les productions maraichères et fruitières de l'île sont importantes : 1,220,000 pintes de fraises (Ste-Famille – 500,000; St-Jean – 270,000), 14,400 pintes de framboises (St-Pierre – 54,000), 755,000 boisseaux de pommes (Ste-Famille – 50,000). On remarque quelques productions spéciales : 26,000 sacs de pommes de terre tardives, 5,400 sacs d'oignons (Ste-Famille) et 6,000 paquets de poireaux (St-François) Il y a enfin deux pépinières, l'une à Ste-Famille l'autre à St-Pierre; vente de 250,000 plants de fraisiers, 100,000 plants de framboisiers et 3,500 jeunes pommiers. .... Ajoutons qu'en 1952 ... et reçu en consignment une dizaine de mille sacs de pommes de terre, 100,109 pintes de fraises, ....

**La Patrie, 20 décembre 1953**

## 1955 - Les producteurs de l'Île d'Orléans congèlent leurs fraises.

Pierre André Dorion. Vie rurale



Le nouvel entrepôt frigorifique de la Société Coopérative Agricole de l'Île d'Orléans érigé à St-Pierre, siège social de l'organisation au coût approximatif de \$250.000.

Les lecteurs du "Foyer" sont sans doute au courant que l'Île d'Orléans est renommée pour sa forte production fruitière de haute qualité, pommes, prunes, framboises, et plus particulièrement les fraises qui, en quelque sorte, constituent l'une de ses principales "spécialités".

Il serait peut-être intéressant de souligner que l'agriculteur s'est fortement transformée en cet endroit privilégié de la nature depuis un demi-siècle. Ceci, surtout en raison de la décadence de la vie maritime qui n'est plus que l'ombre de ce qu'elle était il y a un siècle, tout ce qui en reste est un chantier de construction et de réparation de petits bateaux à St-Laurent les insulaires ont même tourné le dos à leur fleuve, la pêche n'étant plus guère qu'une distraction pratiquée surtout en automne lorsque l'anguille donne. L'Île n'étant donc plus sollicitée par aucune industrie, est graduellement devenue essentiellement agricole. La grande culture en vue de la production laitière, la seule en importance jusqu'à la fin du siècle dernier, est encore en honneur, mais les cultures maraîchères et fruitières, même l'aviculture ont pris une expansion considérable depuis. La construction d'un immense pont suspendu, il y a une vingtaine d'années, enjambant le bras nord du Fleuve St-Laurent entre St-Pierre et le village Montmorency, a également contribué à cette expansion; cette structure permet aujourd'hui aux insulaires le transport rapide de leurs produits par camions à des marchés plus éloignés que celui de Québec, le seul où on avait

autrefois accès par traversiers et goélettes.

Malgré ces transformations de l'économie de l'Île, les cultivateurs continuèrent quand même assez longtemps à disposer de leurs produits individuellement, plusieurs étant malheureusement trop souvent hélas à la merci de commerçants ambulants. Grâce à l'initiative d'un petit groupe de cultivateurs des mieux inspirés une modeste coopérative agricole prit naissance à St-Pierre de l'Île en 1940. Ne groupant que quelques membres au début et s'occupant que d'achat et vente, cette organisation prit vite de l'expansion au sein de la paroisse d'abord, puis par la suite sur toute l'Île entière. Aujourd'hui, la Coopérative de l'Île d'Orléans qui constitue la plus importante organisation économique de l'endroit autour de laquelle pivotent les principales activités agricoles de l'Île, a, petit à petit, ajouté et développé de nouveaux services à ses activités primitives; actuellement, outre de s'occuper activement de la vente des produits agricoles, elle opère une importante fabrique de produits laitiers, un couvoir, une meunerie, un département de machines aratoires, une boutique de réparations, un magasin de produits d'utilité professionnelle, et enfin, depuis un an seulement, un entrepôt frigorifique très moderne. Notons que son chiffre d'affaires qui était de \$12.530.80 après la première année d'opération en 1941, est passé à environ \$1.000.000. au cours du dernier exercice.

C'est donc encore grâce à l'initiative de cette importante or-

ganisation coopérative agricole, si les cultivateurs de l'Île d'Orléans peuvent aujourd'hui bénéficier des nombreux avantages d'un entrepôt frigorifique moderne à multiples fins. Les coopérateurs de l'Île n'y sont pas allés à l'aveuglette dans cette affaire, car c'est après deux années d'étude sérieuse que ceux-ci ont réalisé ce projet depuis longtemps caressé. Il fut construit au début de 1954 et inauguré officiellement au cours d'une manifestation grandiose le 19 septembre dernier.

Le principal but de cette nouvelle construction était surtout de placer entre les mains des cultivateurs producteurs un précieux instrument afin d'éviter les intermédiaires inutiles, assurer la stabilité de l'écoulement de certains produits sur le marché, ériger un rempart contre la monopolisation du commerce de certaines denrées agricoles, et enfin obvier aux nombreux inconvénients que présente la vente d'un fruit aussi périssable que la fraise; c'est surtout dans ce dernier domaine que les producteurs de petits fruits de l'Île en ressentiront les plus heureux effets. Dès l'année dernière, alors que les travaux de construction étaient à peine terminés, 200.000 livres de fraises y ont été congelées. Lorsque vous lirez ce reportage, la récolte de fraises sera terminée à l'Île, et les administrateurs anticipent que plus de la moitié de la récolte totale aura été congelée à leur entrepôt; il faut tout de même admettre que la récolte de 1955 ne sera peut-être pas très élevée si la sécheresse qui sévit lorsque ces lignes sont écrites, persiste plus

longtemps. Ajoutons que si la récolte de fraises de l'Île qui s'établit en moyenne à près d'un million de livres annuellement, n'est pas toute acheminée à la coopérative, l'opération de l'entrepôt constitue tout de même un facteur important au maintien de meilleurs prix pour ceux même qui continuent à disposer de leur récolte individuellement.

L'entrepôt frigorifique de la Société Coopérative Agricole de l'Île d'Orléans mesure 100 pieds par 75, à deux étages dont un en sous-sol, structure de béton armé avec revêtement extérieur en briques. On y compte 12 chambres frigorifiques dont 7 servant à l'entreposage à zéro degré, 2 spéciales pour les pommes à 32 degrés, 2 autres destinées au pré-refroidissement à 34 degrés, et la chambre pour congélation à 40 degrés sous zéro. À part la fraise, on y entrepose à l'année longue du beurre et des pommes de la Coopérative, et des produits périssables pour le compte d'autres coopératives ou d'organisations commerciales privées. Notons également qu'on y a installé un certain nombre de casiers frigorifiques individuels dont la plupart sont actuellement loués à des gens de St-Pierre et des environs.

L'aménagement et la mise en opération d'un entrepôt frigorifique par la Coopérative de l'Île d'Orléans est l'aboutissement logique d'une parfaite compréhension des coopérateurs eux-mêmes, de leurs officiers et de leurs aviseurs. Cette heureuse initiative méritait d'être signalée de façon spéciale.

P.A.D.

Le Devoir, 30 juillet 1955

<sup>4</sup> Si cette surgélation permet la conserverie, il faut dire que ce n'est pas une merveille pour le consommateur. La forte proportion d'eau contenue dans les fraises se libère au dégel et transforme le produit en une véritable marmelade crue, sans parfum, et qui sûrit rapidement à la température ambiante des appartements. À peine utilisables en salade, ces fraises détrempent les croûtes de tarte. Les Québécois connaissent au mois de juillet une véritable pléthore de fraises : il faut voir, par exemple, les vieilles demoiselles ou les petites filles en costume d'autrefois, coiffées de la quichenotte berrichonne, proposer à bas prix de pleins paniers de fruits énormes et parfumés, sur le bord de la route circulaire de l'île d'Orléans, au milieu du Saint-Laurent ! Et comme pour leur long hiver les gens sont désireux de trouver des fruits consommables produits par un été trop bref, ils ont une méthode de congélation familiale, peut-être pas parfaite, mais en tout cas offrant un résultat bien supérieur à nos fraises surgelées du commerce : ils roulent les fruits lavés et encore un peu humides dans du sucre en poudre fin et les font surgeler bien étalées avant de les ranger ainsi dans leur boîte. Au dégel, on éparpille les fraises qui restent entières et aussi agréables à voir qu'à savourer, mais sans trop attendre.

Référence : Maguelonne Toussaint-Samat. *Histoire Naturelle et Morale de la nourriture*. Bodas culture, Paris 1987, p.479

1957 – Produits du Québec pour sucrer le bec des Québécois.



Des fournisseurs de quelques-uns des principaux produits employés dans la confection des bonbons ont été hier parmi les invités d'honneur à l'ouverture du 125<sup>e</sup> établissement Laura Secord, dans la gare Windsor de Montréal. On voit ici, en compagnie de la gérante de ce magasin, Mme Muriel Chouinard, le principal fournisseur de crème, M. Léo Girouard, de St-Sébastien, C<sup>té</sup> d'Iberville ; le principal fournisseur de fraises, M. Gérard Aubin, de St-Pierre, Ile d'Orléans ; le principal fournisseur de miel, M. R. muald Sylvestre, de l'Ile Bizard, et le principal fournisseur de sirop d'érable, M. Georges Diamond, de la tton, Qué., accompagné de son fils Lyle. A eux seuls, MM. Aubin, Sylvestre et Diamond pourvoient à tous les besoins de Laura Secord au Canada en fait de fraises, de miel et de sirop d'érable, tandis que M. Girouard est son plus important fournisseur de crème dans le Québec. La compagnie consomme 50,000 gallons de crème par année et plus de 150,000 livres de beurre. Son vice-président et gérant général, M. R.J. McGillis, a rendu hommage à l'industrie laitière du Québec dans l'allocation qu'il a prononcée à l'inauguration du magasin.

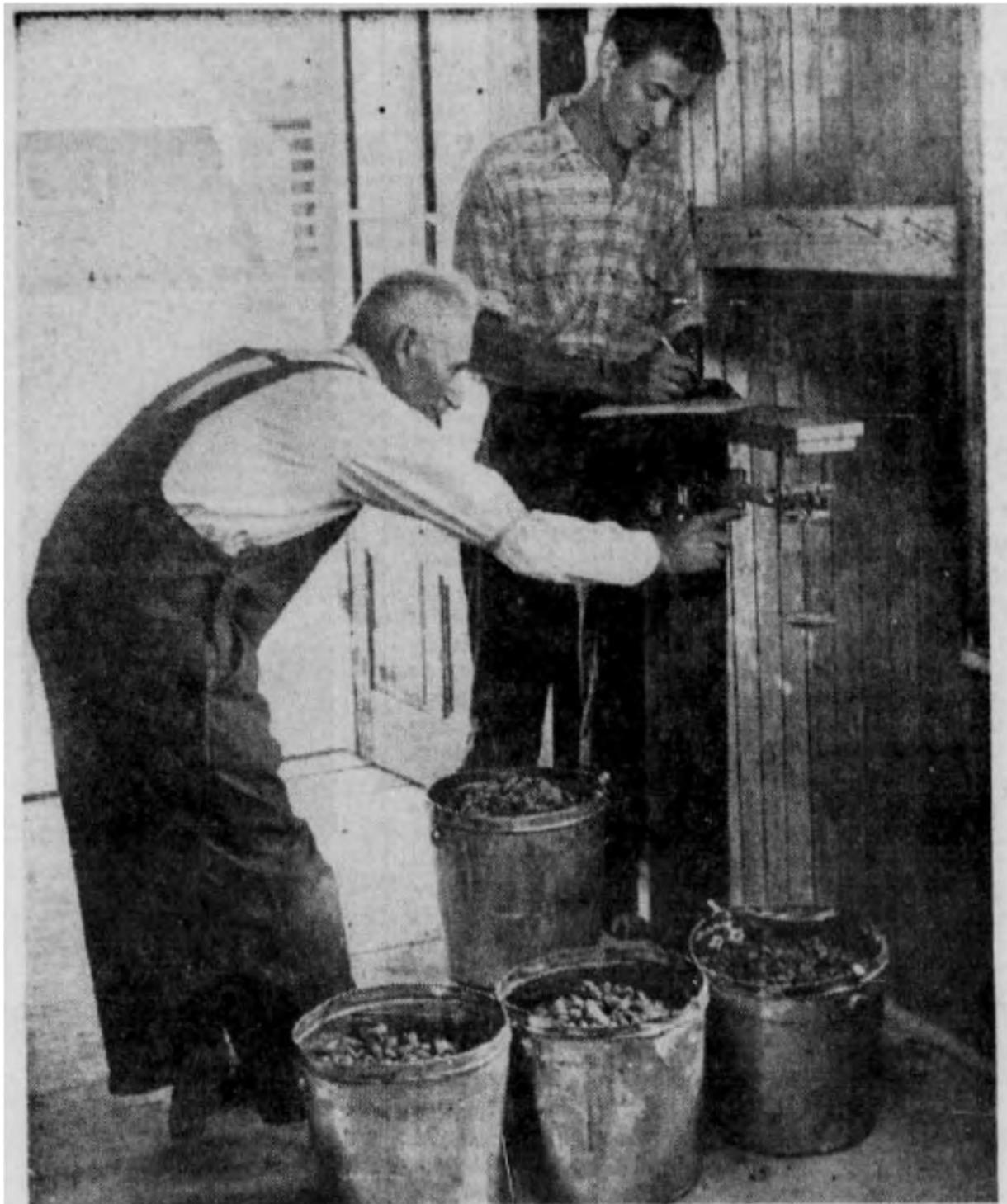
L'Avenir du Nord (St-Jérôme) 17 octobre 1957

1958 – Excellence de la récolte de fraises.

St-Pierre, Ile d'Orléans. – La récolte de fraises est excellente cette année. La Coopérative agricole de St-Pierre a reçu à date au moins 100,000 livres de fraises. Dans la seule journée de mercredi, environ 30,000 livres ont été prises en consignment. Une centaine de producteurs soignent les récoltes de fraises qui ont mûri à point grâce aux journées alternées de pluies abondantes et de soleil. Habituellement la cueillette se fait pendant un mois, entre le 26 juin et le 26 juillet. Il y a eu un retard cette année. Les premiers fruits n'ont pas mûri avant le dix juillet. La température favorable qui a suivi a largement compensé cette petite attente.

L'Action catholique, 18 juillet 1958

1958 – Ovila Goulet, producteur de fraises de St-Pierre.



*Le soir venu, on mesure la cueillette de la journée*

(Photo du Soleil)



*L'île d'Orléans, jardin de fraises du Québec*

"Pourquoi les fraises ne poussent-elles pas sur des framboisiers?" semble se demander ces jeunes gens courbés jusqu'à terre sous le grand soleil. Ces photos prises dans les champs

chez M. Ovide Goulet, de St-Pierre, L.O., fait voir en outre une jolie cueilleuse, Mlle Madeleine Vezina, que le photographe a distrait un instant de son ouvrage. (Photos du "Soleil")

**La cueillette des fraises bat son plein sur l'île d'Orléans**

(Par Denis Masse)

De tout temps, la culture des fraises dans la région de Québec s'est identifiée à l'Île d'Orléans. Aussi quand viennent les premières semaines de juillet, voit-on apparaître sur le chemin de ceinture qui borde l'île ces jeunes enfants qui offrent les petits fruits rouges qu'ils ont récoltés.

Mais ce petit marché d'occasion, on le devine, n'est que le pâle reflet du commerce à grande échelle que l'on fait de partout à la ronde. Une propriété moyenne aux alentours de St-Pierre donne environ 25.000 livres de fraises par saison.

D'importants manufacturiers de confitures ont coutume d'y envoyer leurs camions; ceux-ci passent de ferme en ferme pour y prendre les chaudières de fraises que les enfants, les jeunes filles, les vieillards même ont cueil-

lies, le dos courbe, souvent sous un soleil de plomb.

Aller aux fraises, c'est l'un de nos meilleurs souvenirs de jeunesse. On parlait en groupes joyeux, dans les champs, un large chapeau de paille sur le front, la petite chaudière à la main. Les premières trente minutes se passaient bien à déguster les excellents petits fruits plutôt que de remplir le récipient. Mais qu'importe, cela faisait partie du programme.

Puis commençait le concours à qui remplirait sonseau le premier. Gare aux amoureux qui préféraient se faire la cour, on rirait bien d'eux tout-à-l'heure lorsqu'on mesurerait les rations.

Et l'on chantait de longues chansons à répondre pour que d'un rang à l'autre on puisse s'encourager d'un refrain. Le tout se terminait d'ordinaire par un grand festin nature,

fait de fraises juteuses et de crème épaisse, de celle qu'on ne peut pas se procurer en ville.

Il en est tout autre cepen-

dant lorsqu'il faut vivre de la récolte et du commerce de fraises. Comme elles sont pénibles alors ces longues journées à fouiller les petits fraisiers, si bas, si bas.

Comme on se plait alors à imaginer que les fraises auraient bien pu pousser sur les framboisiers. Il n'eût point été nécessaire alors de s'accroupir à en gagner des lumbagos.

Et il faut faire vite. Le fruit mûrit bien vite sous ses folioles vivaces. Et la ménagère qui va au marché n'aime pas un fruit trop mûr, mou et déjà noir.

Aussi une famille ordinaire ne suffit-elle pas à la récolte. Il faut engager des cueilleurs de fruits. Ce sont souvent de jeunes garçons qui viennent refaire leur argent de poche.

Cette année, nous expliquent un important producteur de fraises, M. Ovide Goulet, de St-Pierre, on ne récoltera pas autant de fraises que par les bonnes années. Et il attribue ce fait à la gelée tardive qui a paralysé des milliers de plants.

La récolte n'en bat pas moins son plein de ce temps-ci d'un bout à l'autre de l'île. A la Coopérative, on y reçoit jusqu'à 30.000 livres de fraises par jour. Beaucoup d'autres producteurs destinent leur récolte aux manufacturiers qui viennent prendre livraison directe.

L'Île d'Orléans restera longtemps encore le jardin de Québec.

Le Soleil, 22 juillet 1958

1959 – Ces délicieux petits fruits.

# A L'ILE D'ORLEANS, LES FRAISES ABONDENT - REINS COURBES, ON LES RAMASSE SOUS UN SOLEIL DE PLOMB

(Par Nicole BLOUIN)

A-t-on déjà songé un instant au nombre incalculable d'heures qui sont consacrées à la cueillette des fraises ?

Il y a bien Monsieur ou Madame, qui savez comment votre petit jardin vous a coûté de fatigues et d'inquiétudes même sans résultats probants, mais le casseau de fraises que vous avez acheté à l'épicerie, qui l'a ramassé ! . .

Cette semaine à l'Île d'Orléans, le visiteur qui effectue le tour des principaux villages, peut constater sur place, à St-Pierre, Ste-Famille, St-Laurent ou St-Jean, cette immense somme de travail patient accompli depuis des générations par les familles des insulaires.

C'est ce matin que la cueillette des fraises, ou "l'atraille des fraises" commence dans la plupart des villages de l'Île d'Orléans.



● Quand une journaliste part à la cueillette des fraises . . .



● La famille Curodeau au travail



● L'âge n'a rien à voir avec la cueillette . . .



● Voulez-vous un casseau ? Elles sont fraîches . . .  
(Photo "L'Action Catholique", par Roger Bédard).

«Les fraises ce n'est rien de les ramasser» me disait hier, M. Rosaire Curodeau de St-Laurent, I.O., mais la plus dure besogne c'est de les planter et de les sarcler.

D'habitude, les plants sont mis en terre au printemps, et peu après il faut les sarcler. Ces opérations prennent dans la majorité des cas près de deux semaines.

Cette année la pluie qui est arrivée un peu trop tard n'a pas aidé les cultivateurs de l'Île pour la cueillette des fraises.

*La cueillette proprement dite, dure environ trois semaines.*

Les heures sont longues pour les travailleurs. Dès huit heures le matin jusqu'à six heures le soir, chacun et chacune sont dans les champs, suivent une allée, et remplissent leur chaudière. En moyenne toute bonne cueillette rapporte près de 20 chaudières par jour. M. Curodeau parle des bonnes journées où ce nombre atteignait même 50 chaudières.

«Mais ce n'est plus comme avant» dit M. Curodeau. «L'an dernier c'était une très bonne année, mais cette année il n'y a pas eu assez de pluie» Là-dessus, joignant les gestes à la parole M. Curodeau me montra certaines fraises qui selon lui n'ont pas atteint la grosseur désirée. Maintenant on n'équeute presque plus les fraises après la treille. Les deux opérations se font en même temps. On sauve du temps et aussi on sauve des fraises.

«Les personnes qui étaient employées pour équeuter les fraises me disait M. Curodeau mangeaient trop de fraises, ce n'est pas que nous n'en mangeons pas sur le travail, mais à force d'en ramasser et d'en manger on vient à en perdre le goût».

Encore alerte à 81 ans. Même à l'âge de 81 ans, Mme Joseph Curodeau est aussi alerte que les plus jeunes quand il s'agit de «treiller» les fraises. Elle me dit que depuis l'âge de son mariage à 21 ans, elle a à chaque année travaillé dans les champs lorsqu'arrivait le temps des fraises. Sur la terre des Curodeau qui peut mesurer près de deux arpents, on a commencé la cueillette, depuis la veille de la St-Jean-Baptiste.

M. Rosaire Curodeau me disait que sa mère ne voudrait pas être mise de côté lorsqu'arrive le temps de la cueillette.

Mme Curodeau est ici photographiée à côté d'une chaudière de fraises qu'elle avait ramassées depuis le matin, et qui pèse environ 25 livres.

En ferons-nous encore autant à cet âge ... Une bonne année de fraises peut se chiffrer pour l'habitant jusqu'à 10,000 livres, car désormais cette cueillette est devenu un commerce rentable pour les insulaires. On vend bien sur le bord de la route 2 casseaux pour 40 cents, mais en général c'est le marchand de gros qui achète la totalité de la récolte. «Confitures», «tartes», «short-cake», «pouding», aux fraises, seront au menu du jour au cours du mois, et c'est encore le consommateur qui pourra apprécier à sa juste valeur ce que pour lui signifie «cueillette de fraises.»

**L'Action catholique, 29 juin 1960**

## 1961 – La gelée dévaste les fraisiers dans l'Île.

Par Jean-Marie Tremblay

La récolte traditionnelle des fraises dans l'Île d'Orléans subira de lourdes pertes cette année à la suite des gelées de ces derniers jours. Cette nuit encore, une détestable gelée blanche recouvrait les plants et les cultivateurs entrevoient une diminution importante de la production.

Cette situation dure depuis deux ou trois jours.

Certains vont jusqu'à dire que la récolte serait de 50% inférieure à celle de l'année précédente qui, au total, s'était élevée à un million de livres environ. D'autres, plus conservateurs estiment que de 25 à 30 pourcent des plants ont été rendus inexploitable, par la gelée. Voilà plusieurs années que les gelées n'ont fait autant de ravage dans l'Île d'Orléans. Cette dernière n'est pas la seule à être frappée. Un peu partout dans la région de Québec, les cultivateurs se sont plaints, en ce qui concerne les pommes de terre, par exemple.

Interrogés à ce sujet, ce matin, des producteurs de l'Île d'Orléans ont tous admis avoir perdu des plants à la centaine.

Quant au reste de la province, un inspecteur du ministère de l'Agriculture à Montréal, M. Tawse a déclaré hier que les cultivateurs de l'ouest du Québec ont eux aussi enregistré des pertes considérables au cours des trois jours de gelée qui ont endommagé les récoltes de fraises, d'asperge et de pomme de terre. M. Tawse a dit que les pommes ont subi de sérieux dommages dans les vergers des comtés de Deux-Montagnes, Chateauguay et Farnham. Entre Montréal et Trois-Rivières, huit pour cent de la récolte de fraises a été ruinée. En ce qui touche les pommes de terre, les dégâts les plus sérieux ont été notés dans le district de Napierville-Sherrington.

**Le Soleil, 7 juin 1961**

## 1963 – Orage diluvien sur Québec.

Des pluies diluviennes poussées par des vents de tornade ont balayé la région de Québec dimanche après-midi, causant de lourds dommages à de nombreuses propriétés, ainsi qu'aux terres des cultivateurs.

La côte de Beaupré et l'Île d'Orléans ont subi les effets les plus dévastateurs de la tempête, de même que la rive Sud où la foudre a détruit de fond en comble la maison de M. Josph Baron, à St-Nicolas. La foudre a frappé également d'autres maisons de St-Nicolas et de Lauzon, mais les débuts d'incendie ont pu être maîtrisés. Les pompiers de Charny ont combattu pendant plusieurs heures l'incendie d'une grange, afin d'éviter que le feu ne se propage à une maison voisine. La foudre était tombée sur un transformateur, le poste CJLR a dû suspendre ses émissions pendant quelques temps.

Les récoltes de foin, de fraises ou autres, qui souffraient considérablement de la sécheresse depuis plusieurs jours, ont été durement endommagées par la grêle et la pluie trop abondante qui ont tout charroyé sur leur passage, notamment à l'Île d'Orléans.

...

**L'Action, 2 juillet 1963**

### **1963 – Orages à l'Île d'Orléans. Récolte de fraises endommagées à 50 p.c.**

Par Nicole Blouin

L'Île d'Orléans a été durement secouée par les fortes rafales de pluie et les grêlons qui sont tombés hier après-midi.

Ce sont surtout les producteurs de fraises qui ont subi les plus lourdes pertes. M. Georges-Henti Blouin, comptable de la Coopérative St-Pierre, I.O., nous confiait ce matin qu'on estime que 50 p.c. de la récolte de fraises a été endommagée par la grêle.

Ces dernières semaines, la sécheresse n'avait pas aidé les cultivateurs, et cette pluie trop abondante n'a fait qu'empirer les choses.

Ce sont les paroisses du centre de l'Île, Ste-Famille, St-Jean et St-Laurent qui ont été le plus touchées par la tempête.

On sait que cette année les quelques 300 producteurs de fraises de l'Île avait estimé la récolte à un million de livres de fraises.

C'est-à-dire que la perte est inestimable pour ces gens qui n'ont pas d'assurance-récolte qui pourrait à chaque année sauver leurs pertes.

En plus des champs de fraises qui ont subi de grands dégâts, on nous a déclaré que les vergers avaient aussi été grandement endommagés par la grêle, et que les récoltes pourraient être compromises.

Cette situation assez critique pour les producteurs de fraises et les cultivateurs de l'Île mériterait que le gouvernement se penche sur ce problème, et apporte une aide substantielle compensant les pertes encourues. Si l'assurance-récolte était en force a-t-on entendu un peu partout sur l'Île, la situation ne serait pas la même.

Le prix des succulents fruits rouges pourrait fort bien augmenter d'ici les prochaines semaines, par suite des dommages causés aux récoltes de l'Île d'Orléans.

Les pertes sont estimées à plusieurs milliers de dollars et on ne sait encore pas trop comment on va s'en sortir.

**L'Action, 4 juillet 1963**

## 1963 – Récolte de fraises : à l'eau !

St-Pierre, Ile d'Orléans. Un porte-parole de la Société coopérative de St-Pierre, à l'Ile d'Orléans, a déclaré hier que plus de 50% de la récolte de fraises prévue pour cette année sera vraisemblablement perdue, Les pluies récentes seraient la cause de cette perte considérable. Une pluie torrentielle et de la grêle ont noyé les champs de la région de Québec, mardi.

La production annuelle de fraises est d'environ 2,000,000 de livres.

La Presse, 4 juillet 1963

## 1963 – Cueillette des fraises à l'Ile d'Orléans.



● Des producteurs de fraises de St-Laurent, Ile d'Orléans, poursuivent activement la cueillette de leurs

produits, en dépit d'une sécheresse, puis d'un violent orage et de pluies diluvien-

nes, qui ont endommagé sérieusement les récoltes de fraises cette année.

L'Action, 9 juillet 1963

**1964 – Les fraises ne seraient pas très abondantes.**

La cueillette des fraises va commencer bientôt dans l'Île d'Orléans mais on ne prévoit pas une récolte très abondante.

Selon le gérant de la coopérative agricole de Saint-Pierre, 30 à 40 pour cent des fraises de l'île ont souffert de la dernière gelée du printemps. Aussi, la vague de chaleur qui se maintient depuis quelques jours dans la région nuit à la croissance normale des fraises. Les habitants de l'Île réclament de la pluie.

**La Tribune, 26 juin 1964**

**1965 – Pertes de \$2,000,000 dans les fraisières du Québec.**

Les propriétaires des fraisières de la région de Québec ont déjà remarqué que des dommages énormes ont été causés à leurs plants par suite des conditions atmosphériques défavorables de l'hiver passé.

Selon M. Gabriel Loubier, député de Bellechasse, et après une brève enquête menée auprès des agronomes, des syndicats de l'U.C.C. et des propriétaires de fraisières, les dommages pourraient se chiffrer par \$2,000,000 dans le comté de Bellechasse, à l'île d'Orléans et sur la côte de Beaupré.

La Fédération de l'U.C.C. de la région de Québec a reçu des requêtes qui constitueront, dans un avenir prochain, un mémoire qui sera envoyé au ministre de l'Agriculture et de la Colonisation. M. Alcide Courcy a déclaré qu'il fera instituer une enquête à ce sujet.

Dans certains milieux, on croit que le ministre songe à aider les cultivateurs affectés : d'abord, il pourrait offrir de faire venir de l'Ontario, aux frais du gouvernement québécois, des plants de fraises qui seraient offerts aux cultivateurs pour qu'ils ensemencent de nouveau leurs terres avant que la saison ne soit trop avancée; ensuite, après enquête, il pourrait décider, selon le cas, de dédommager les fermiers, aide qui ne viendrait qu'en septembre, une fois qu'on aura établi la valeur exacte des pertes.

M. Maxime Plamondon, secrétaire de la Fédération de l'U.C.C., a expliqué que ces importants dommages tiennent au peu de neige tombé sur le sol et aux fortes gelées survenues à la fin de l'hiver.

**Le Soleil, 1 juin 1965**

## 1965 – La mauvaise récolte de fraises vient assombrir l'été des cultivateurs de l'Île d'Orléans.



Mme Aubin : "La glace a partiellement gelé les pieds de fraisiers et la sécheresse a fait refermer les fleurs..."

### Par Pierre POURCHELLE

Les gens de l'Île d'Orléans forment un peuple heureux... qui n'aurait pas d'histoires si les intempéries ne jetaient pas la perturbation dans les fraisiers.

La récolte n'est pas fameuse cette année: les fraises sont rares, petites et pas aussi juteuses que dans certaines années d'abondance. Les fraisiers ont subi deux coups du mauvais temps qui ont fait baisser le rendement de moitié.

Ce n'est pas faute de travail: quand on regarde les rangées de fraisiers bien sarclées, bien binées, que l'on a tenté de protéger par d'épaisses couches de paille, on ne peut s'empêcher de compatir.

La gelée du début de l'hiver et la sécheresse de l'été sont les grandes responsables de cet état de choses. Comme nous l'a expliqué Mme Albert Aubin, de Saint-Pierre, la glace a partiellement gelé les pieds de fraisiers et les fleurs n'étaient pas assez fortes. Beaucoup se sont refermées au début du mois de juin, alors que le manque de pluie a fait rouler les feuilles.

C'est la même chose pour le foin, a-t-elle ajouté. Les vaches ne savent plus où aller et vont manger le blé d'Inde. C'est à cause des gros froids sans neige de décembre. Les enfants patinaient dans les champs. C'était beau à ce temps-là mais ça n'était pas si beau ce printemps."

Le foin ne suffira pas cette année et M. Aubin a l'intention de vendre ses 16 vaches plutôt que d'acheter du foin pour l'hiver. L'élevage du porc qu'il réussit bien lui permettra de compenser ses pertes dans les autres domaines. Le rendement des vaches laitières est naturellement bien inférieur.

A la ferme de M. Simon Tailleur, qui offre un aspect soigné de domaine bien entretenu, le gel a causé les mêmes ravages. "Il n'y a pas la moitié de la récolte, a dit Mme Edmond Tailleur, qui sarclait les jeunes fraisiers. De coutume, il y a cinq ou six personnes qui vont faire la récolte, mais cette année, une seule personne suffit." Mme Tailleur, une vénérable dame à l'affabilité souriante, nous a expliqué que son fils variait ses produits afin de ne pas se trouver à la merci d'une mauvaise récolte d'un produit. La moisson d'avoine, qui sert à faire les moulées pour les porcs, a été assez bonne. L'an dernier, elle avait été extraordinaire. De plus, M. Tailleur consacre une grande partie de son temps à la pêche dans le fleuve.

On a taillé quelque 1,500 érables au printemps et la récolte de sucre d'érable a été meilleure que l'année dernière.

Mme Tailleur a décrit le patrimoine familial avec beaucoup de fierté. La maison, fort coquettement entretenue, est très ancienne. Elle a été incendiée lors du siège de Québec et a été reconstruite sur les mêmes murs.

Elle nous a confié que la vie du cultivateur offrait beaucoup

de satisfaction à celui qui aime l'indépendance et la vie au grand air. "Il faut être entreprenant, s'est-elle empressée d'ajouter, et il ne faut pas avoir peur d'en faire trop, mais pour une chose qu'on aime, on ne regarde pas à l'ouvrage."

M. Laurent Fortier, de Saint-Jean, nous a montré des plants de fraisiers entièrement brûlés par le soleil. Dans son champ, il nous a fait remarquer la différence entre certains secteurs de fraisiers bien verts et vigoureux et d'autres secteurs où le gel et le soleil avaient presque fait place nette. Chez lui aussi, la récolte de foin est seulement de moitié. Avec ses dix vaches laitières, il a constaté une baisse d'environ un tiers de la production de lait. Le pacage est sec, et lorsque les vaches l'ont rasé une fois, l'herbe ne repousse pas.

Le Soleil 19 juillet 1965

# Les années de vaches maigres inquiètent les habitants

*Des récoltes de misère, disent-ils, et une vie de chien en perspective*



Du foin, à la poignée

**L**A FAMINE frappe, cette année, l'agriculture québécoise.

Elle réduit à la misère des milliers de familles, et accélère l'abandon des terres dans les régions les plus démunies.

La sécheresse de mai et de juin a transformé les champs en demi-déserts. Les gelées de l'hiver dernier avaient déjà brûlé les herbes à la racine et détruit 80% des plants de fraises et de bleuets.

— Ça ne passe plus, l'agriculture. C'est nous qui attrapons tous les maux. J'ai envie de tout abandonner. Terre ancestrale ou non, il faut qu'on mange.

Ces sentiments d'un cultivateur de Saint-Tite-des-Caps, je me suis rendu compte qu'ils sont partagés par nombre d'autres.

— C'est la désolation. Voyez mes champs.

L'agriculteur qui me disait cela, les larmes aux yeux, habite l'île d'Orléans, où les récoltes sont ordinairement magnifiques.

— Nous allons attendre une autre année, m'a déclaré patiemment un vieux producteur de fraises.



La récolte (?)

## Délices qui se

### feront chères

La récolte de ce fruit, qui fait les délices de bien des familles québécoises, est lar-

gement ratée. Elle est réduite de 75 à 80% à l'île d'Orléans, dans le comté de Bellechasse et dans les environs de Trois-Rivières.

Les gelées résultant des pluies hivernales et du manque de neige ont ravagé de vastes étendues, et la sécheresse a paralysé l'épanouissement des plants qui restaient.

Résultats: les fraises sont rares et petites dans les régions où elles se font d'ordinaire fort belles et abondantes. Aussi, se vendent-elles trois fois plus cher que d'habitude.

Toutefois, les fraisières des environs de Montréal ont moins subi les effets des gelées. La neige n'a pas davantage protégé cette région, mais les agriculteurs avaient pris la précaution de recouvrir leurs fraisières d'une couche de paille.

La disette n'a pas épargné le territoire du lac Saint-Jean, où les bleuets se feront aussi rares et aussi chers que les fraises en d'autres régions.

Les bleuetières, que le ministère de l'Agriculture et de la Colonisation entretient à proximité des villages les plus paucres, donneront à peine 20% de leur production normale. Cependant, les bleuetières sauvages, mieux abritées et conséquemment moins atteintes par le froid, produiront à peu près à 50%.

L'année sera donc fort dure pour des milliers de familles du lac Saint-Jean. Car l'économie de cette région

à prédominance rurale compte largement sur la culture du bleuets.

## Les vaches sont presque tarées

Les gelées et la sécheresse ont aussi atteint gravement prairies et pâturages.

Les agriculteurs ont dû, au printemps, ensemencher en avoine ou autrement les cultures brûlées à la racine.

Une nature avare de pluie s'est ensuite appliquée à dessécher ce qui restait des pâturages et des champs de foin.

Dans la vallée de l'Outaouais et la région de Montréal, où l'aridité s'est faite la plus persistante, il n'est tombé au cours de mai et de juin que deux pouces de pluie. La précipitation normale pour cette période est d'au moins six pouces.

Fieltris, les pâturages et les prairies n'ont pas donné le quart de leur rendement normal.

Les pluies récentes sauveront toutefois les cultures de légumes et de céréales. Elles laissent présager de plus que la seconde récolte de fourrage sera convenable.

Mais la plupart des éleveurs de bestiaux manqueront de foin, quand même, l'hiver prochain.

L'Ontario souffrira de la même disette. Et les importations se feront de l'ouest du Canada ou du centre des États-Unis.

Le transport rendra les prix du fourrage peu abordables pour les cultivateurs québécois, dont le budget est déjà fort grevé.

Nombre d'entre eux se voient obligés de sacrifier une partie de leurs troupeaux.

Conséquemment, notre industrie laitière, déjà ralentie par la sécheresse, mettra deux ou trois ans à se relever.

## Que font les ministres ?

Conduisant à l'étable, pour leur donner du foin, ses vaches à demi tarées, la femme

d'un cultivateur de la côte de Beaurépré a lancé ce cri de colère:

— Pendant que nous crevons, nos ministres se baladent en avion et en voiture blindée!

Les plaintes de cette paysanne et de bien d'autres ont des chances d'être entendues. Québec, Ottawa et Toronto songent à aider au relèvement des régions sinistrées.

Des représentants des trois gouvernements se sont déjà réunis à ce sujet. Et M. Lesage devait profiter de la conférence fédérale-provinciale pour s'entendre avec Ottawa sur la répartition de cette aide agricole.

L'assistance gouvernementale, selon des spécialistes de l'U.C.C., pourrait prendre les formes suivantes:

— aide à l'achat et au transport de fourrage;

— assistance technique aux fins de l'acheminement, sur le marché du bétail à sacrifier;

— subventions directes à tant de l'acre, mode d'assistance dont profitent depuis plusieurs années les agriculteurs de l'Ouest.

## Profonde détresse

La florissante agriculture des Prairies a reçu pour 120 millions de subventions fédérales, de 1957 à 1961. Et la paysannerie du Québec, privée de secours, n'a cessé de se détériorer.

Aujourd'hui, 25% des familles rurales de la Belle Province eroupissent dans une misère noire. 45% ont à peine de quoi se vêtir et se nourrir. 10% vivent.

Le revenu moyen du travailleur agricole s'établit, au Québec, à 1,300 dollars par année. Les subventions que pourra recevoir l'agriculture québécoise, en cette année de famine, ne seront donc pas superflues.

Devant pareille détresse, l'on se demande pourquoi les gouvernements ont attendu, pour se remuer, le pire désastre agricole depuis 75 ans.

André DUFOUR



Où sont donc toutes les fraises ?

## 1965 – Place aux patates à l'Île d'Orléans.

Les agriculteurs de l'Île d'Orléans qui ont été affectés par la gelée au cours de l'hiver 1964-65, placés devant le fait qu'ils n'auraient pas de récolte de fraises, ont décidé de labourer à nouveau leurs champs pour semer des patates.

Ce n'est pas aussi payant de récolter des patates que des fraises, de nous confier un agriculteur de Saint-Jean, Île d'Orléans, mais vaut mieux faire une petite récolte de patates que de rien faire du tout.

M. Albert Lambert, cultivateur, nous déclarait qu'il avait planté plus de 5,000 plants de fraisiers en 1963, et que cet été il devait tirer profit de son travail. La gelée, dit-il, a tout faucher et je me trouve devant rien. Il conclut : «C'est fini les fraises pour moi».

Comme on sait qu'une plantation de fraisiers prend deux ans avant de porter fruits, il faudra prévenir pour l'été 1966, que la récolte demeurera en bas de la moyenne.

**Le Soleil 20 août 1965**

## 1965 – Petits fruits.

Les producteurs de fraises qui n'avaient pas couvert leurs plantations de paillis l'automne dernier, ou qui n'avaient pas paillé assez généreusement, ont vu tous leurs fraisiers détruits sous la glace de l'hiver 1964-65. La région la plus avariée fut celle de Trois-Rivières où il ne s'est à peu près rien récolté; la région de Québec (Île d'Orléans et Bellechasse) a connu une récolte réduite de 50 à 70%. Ce sont les producteurs de l'Assomption-Terrebonne qui ont été les moins affectés et, comme par hasard, ils sont les plus fervents de la pratique du paillis. Leurs pertes ont été évaluées entre 25 et 30%. On a également constaté que les pertes les plus grandes ont été enregistrées là où l'égouttement de surface faisait défaut.

En résumé, la récolte de fraises aurait été 1/3 de la normale, avec 1,800,000 livres, à comparer à 6 1/2 millions, la récolte d'une année normale. Les fraises vendues à l'état frais ont commandé des prix sensiblement plus élevés; les prix étaient meilleurs pour les fraises allant aux conserveries mais l'augmentation a été conditionnée par les prix auxquels les conserveurs pouvaient s'attendre de payer pour les fraises importées.

Les dommages aux fraisières et le manque de plants dans les pépinières auront leur effet jusqu'en 1966.

Dans les framboises, la situation ressemble à celle de 1964. L'hiver a détruit de 10 à 15% des framboisiers, toujours par suite de fertilisation et de travaux de culture inappropriés et faits trop tard dans la saison.

La récolte de bleuets a été presque nulle.

**Le Bulletin des agriculteurs, décembre 1965**

## 1966 – Récolte des fraises abondante cette année.

Même si la récolte de fraises de cette année est nettement plus abondante que celle de l'an dernier, elle n'a pas satisfait complètement les producteurs à la suite d'un ralentissement marqué de la production après un excellent début qui laissait prévoir une extraordinaire cueillette.

Comme l'a expliqué, hier, M. J.-Alexandre Paquet, de la Coopérative fédérée de Québec, la récolte s'annonçait pour en être une exceptionnelle, mais après une dizaine de jours d'une abondante cueillette (du 3 au 15 juillet environ), les prévisions optimistes du début ont laissé place à une grande réserve.

Selon M. Paquet, ce ralentissement subit de la production provient de deux causes principales: le temps excessivement chaud et humide de la seconde partie de juillet et la mauvaise qualité de certaines sortes de plants que les producteurs québécois ont dû acheter de l'Ontario, le printemps dernier, pour remplacer ceux que les gelées de l'hiver avaient détruits.

On se souvient que la récolte de l'année dernière avait été désastreuse à cause du peu de neige tombée sur nos régions, et de la forte gelée qui avait fortement endommagé racines et plants. Et la sécheresse de mai avait été loin d'arranger les choses.

Un temps aussi inclément avait contraint les producteurs de toute la province à ne faire circuler sur le marché que 1,995,000 livres de fraises.

Il est actuellement impossible de déterminer en chiffres la production provinciale ou de la région de Québec, parce que les agronomes en grève n'ont pas encore fait parvenir de rapport détaillé au gouvernement sur cette question.

Il a toutefois été possible de savoir la nature de la récolte dans deux endroits de la région de Québec où l'on produit le plus de fraises: l'île d'Orléans et le comté de Bellechasse.

#### ÎLE D'ORLÉANS

M. Georges-Henri Blouin, gérant de la coopérative de l'île, s'est dit d'avis que, prise isolément, la récolte de cette année est "bonne", mais si on la compare avec celle des trois derniè-

res années, elle est "très bonne".

Depuis les premiers jours de juillet, les producteurs de l'île ont recueilli environ 1,000,000 de livres de fraises, qui leur ont rapporté quelque \$160,000.

Sur les quelque 300 fermiers de l'île - d'Orléans, environ 250 s'adonnent à la culture de la fraise.

"S'il avait plu davantage, a dit M. Blouin, les producteurs auraient pu recueillir les 1,500,000 livres de fraises qu'ils espéraient obtenir."

#### BELLECHASSE

Dans Bellechasse, la situation est quelque peu différente. "La récolte est meilleure que celle de l'an dernier, a rapporté M. Clément Pelletier, gérant adjoint du syndicat des producteurs de fraises, mais nous sommes quand même déçus".

120,000 livres de fraises ont été récoltées, à cet endroit, et les producteurs ont pu amasser \$45,000 de la vente de leur produit.

Ceux-ci, toutefois, espéraient bien recueillir plus de 200,000 livres. Les mauvais plants de l'an dernier qui, gelés, ne se sont pas reproduits comme ils auraient dû, et la chaleur torride des journées de juillet n'ont sans doute pas permis aux producteurs de combler leurs espérances.

Quant à la qualité de la fraise, elle a été moyenne en certains endroits et très bonne dans d'autres. Dans Bellechasse, affirme M. Paquet, elle fut de première qualité.

Somme toute, il semble que les producteurs ne soient pas complètement heureux de la récolte de cette année, et l'expression "en comparaison avec l'année dernière" indique clairement qu'ils espéraient tirer de la terre beaucoup plus de ces fruits rouges qui, comme les sucres au printemps, constituent un appoint non négligeable du budget de l'agriculteur.

VILLE LES SAULES  
COMTE DE QUÉBEC, P.Q.  
DEMANDE DE SOUMISSIONS POUR TRAVAUX DE VOIRIE, D'ÉPANDAGE, D'ÉGOUT SANITAIRE ET PLUVIAL.  
La Corporation de Ville Les Saules demande des soumissions pour des travaux de voirie, comprenant mise à l'infrastructure et gravillage de ruelles, chaînes de rues et des polders ainsi que le pavage permanent de même que

### Que de fraises !

A l'île d'Orléans il y a environ 150 producteurs de fraises qui durant les trois semaines de récolte, cueillent en moyenne 3,000 livres chacun, parfois beaucoup plus. Ce qui fait 450,000 livres de fraises. Il y a deux «casseaux» par livre, soit 900,000 «casseaux». Il y a environ 30 fraises par «casseaux», soit 27,000,000 de fraises.

Si vous mettez les fraises côte à côte, en calculant qu'elles prennent l'espace d'un pouce, vous parcourrez ainsi 450 milles vous rendant pratiquement à Toronto, en partant de Québec. Si on faisait le même calcul avec la production de pommes de terre de l'île, on pourrait probablement aller se ramasser à Vancouver.

L'Action, 29 juillet 1966

1967 – Nous devons nous conformer aux exigences du marché, disent les manufacturiers de produit alimentaires.

"Nous devons nous conformer aux exigences du marché; c'est pourquoi, à bout d'efforts et d'argent, après les manufacturiers conserveurs de Montréal qui ont retiré depuis quelques années leur clientèle aux producteurs de fraises de l'île d'Orléans, aujourd'hui, eh bien, c'est à notre tour ... c'est nous."

C'est ce que nous a déclaré, hier, au cours d'une conversation téléphonique, un membre de l'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec. Notre interlocuteur — qui préfère garder l'anonymat — occupe un poste clé au service des achats d'une importante conserverie du Québec.

"Pourquoi nous leur avons retiré notre clientèle ... ? Cette affaire est complexe ... délicate. Disons que c'est à la fois un problème psychologique et technique, qui aboutit en définitive à un problème de marché. Comme je vous le disais, aujourd'hui les manufacturiers canadiens et en particulier les manufacturiers québécois doivent se conformer aux exigences du marché dont la QUALITE est l'exigence numéro un. Ce n'est plus aujourd'hui une question de PRIX qui prime, mais une question de QUALITE. L'abondance de produits étrangers sur le marché canadien exige que nous soyons très attentifs à la qualité des fruits et des légumes que nous manufacturons, si nous voulons pour les uns nous maintenir ou pour les autres atteindre au haut niveau imposé par la concurrence internationale. Ce n'est pas de galeté de cœur que je dis aujourd'hui que si la majorité des "gros" conserveurs ont cessé de s'approvisionner en partie sur l'île d'Orléans, c'est que la fraise offerte par les producteurs de cet endroit n'a pas les "qualités in-

#### Que manque-t-il aujourd'hui à la fraise iliennne ?

"Depuis des années, nous réclamons une fraise adéquate pour la conserverie. Une fraise qui nous soit livrée, premièrement, en tant que fruit de plant bien soigné, renouvelé, poussé dans un sol refertilisé, bref, tout ce qui fait un fruit à saveur prononcée. Deuxièmement, fruit ramassé au bon moment et bien ramassé et ça c'est très important. Troisièmement, fruit bien lavé, bien équeuté. Quatrièmement, fruit ayant fait l'objet d'une classification rigoureuse. Cinquièmement, livré du point de vue poids conformément aux engagements, Sixièmement, livraison ne comprenant que des fruits expressément ramassés pour notre usage à l'exclusion de toute addition d'inventus en provenance du marché au détail.

En gros, c'est cela que nous réclamons depuis des années. Nous avons fait l'effort nécessaire pour faciliter aux producteurs de l'île une culture confor-

me à la fraise que nous dési- rions. Nous avons investi beau- coup de temps et d'argent dans l'achat de machinerie tant pour le sarclage que pour la classifi- cation. Il y a quatre ans, nous avons, pour les producteurs, acheté des plants primés et exempts de tout virus. Nous avons soumis des recommanda- tions au ministère de l'Agriculture . . . Tout cela, en vain. Croyez que nous le regret- tons. Car cette fraise parfaite pour la conserverie, nous l'obte- nons sans difficulté, tant du Me- xique que de la Hollande et la Pologne."

**Comment ces pays font-ils pour satisfaire aux exigences des manufacturiers?**

"Des équipes de milliers de ramasseurs ont accepté d'être entraînés au ramassage de ces fruits remarquablement cultivés dans un sol adéquat par des cultivateurs dûment formés à cette fin. Les fruits ont juste la fibre qu'il faut pour ne pas "ex- ploder" lors de certaines opéra- tions que demande le procédé de conservation. Ils restent

beaux et ronds, savoureux, don- nant ainsi toute satisfaction aux consommateurs. De plus, ils nous sont livrés impeccable- ment lavés et équeutés. Jamais de vase, de feuillages, de queues, jamais de fraises dou- teuses. Elles sont "La Fraise" qu'il nous faut pour notre indus- trie."

**Comment envisager l'avenir pour la fraise de l'île?**

"Tant qu'il ne pourra y avoir coordination entre les exigences des manufacturiers et la probité des producteurs, la fraise de l'île risque de rester au point mort. Il faut repartir peut-être non à zéro, du moins du bon pied. On a laissé se dégénérer les plants de meilleure qualité. On n'a pas voulu améliorer les procédés de culture parce qu'on n'avait pas le prix exigé et il n'y avait pas le prix exigé parce qu'il n'y avait pas d'amélio- ration . . . C'est un cercle vicieux. Il faut repenser la cultu- re de la fraise sur l'île . . ."

Le Soleil, 6 juillet 1967

1967 – Cri d'alarme des producteurs de fraises de l'île d'Orléans.



# Les conserveurs nous ont abandonnés

(M. G.-H. Blouin)

"C'est scandaleux. Pas un des gros conserveurs de la région n'achète nos fraises cette année. ILS IMPORTENT tout du Mexique. C'est pas aux Mexicains qu'ils les vendront, leurs confitures !"

Ainsi parle M. Georges-H. Blouin, directeur général de la Coopérative de l'Île d'Orléans, coopérative qui groupe 260



"C'est scandaleux..."

membres et dont le chiffre d'affaires atteint deux millions et demi de dollars par an.

Partie pour faire l'entrevue pour le "papier" annuel sur la récolte et la vente des fraises de l'Île, nous sentons rapidement que M. G.-H. Blouin a autre chose à nous dire que les considérations classiques auxquelles nos lecteurs s'attendent à cette saison-ci de l'année.

"Cette année nous n'aurons pas une récolte extra... L'abondance de pluie nuit à la fraise, ça fait développer des maladies aux fruits. La récolte sera donc moyenne, mais en plus, et ce qui vient compliquer l'affaire, c'est que tous ceux qui nous achetaient nos fraises en gros pour la transformation, ne nous achètent rien cette année. Ils importent du Mexique les millions de livres de fraises dont ils ont besoin pour la fabrication de leurs produits manufacturés: confiture, fraises congelées, etc."

Nous demandons à M. Blouin s'il connaît la raison qui a poussé les conserveurs à prendre cette décision.

"Le PRIX. Ça leur revient moins cher d'importer leurs fraises du Mexique. Une fois arrivées ici, transport et frais de douane compris, les fraises leur coûtent environ entre 19 et 20 cents la livre alors que nous ils nous les payaient l'an dernier et nous les aurions payées cette année, 21 cents et demi (14 cents et demi pour le producteur et 7 cents pour la Coopérative qui s'occupe de laver les fruits et de les équeuter). Notez qu'il ne reste que 9 cents et demi au producteur après qu'il ait donné le 5 cents au ramasseur. Un cent et demi par livre ce n'est rien, mais sur un million de livres ça fait un beau profit pour le conserveur. Mais, nous, on reste là avec notre



"Vendre l'idée..."

production. Ce qui me choque le plus, c'est que les gars vont chercher leurs fraises là-bas et vont nous les faire manger ici".

Que compte faire la Coopérative conjointement avec le Syndicat des producteurs de la région de Québec ?

"On va être obligés de s'en aller sur le marché frais, (vente aux magasins et par les producteurs à la criée). C'est ce que l'on va faire pour cette saison, mais nous craignons que dans la semaine de pleine récolte, les prix baissent. On va aussi en congeler en prévision d'une vente dans quelques mois. Mais sans les contrats comme précédemment avec les manufacturiers, il n'y a pas de sécurité de vente. Le producteur ne sait pas où il s'en va. Pour ne pas que des choses comme cela se produisent, il faudrait que le gouvernement fédéral augmente les frais de douane... 5 cents par livre; à ce moment-là les conserveurs nous les achèteraient, nos fraises. Nous passerions les premiers. Les gars qui cultivent la fraise ne sont pas encouragés. Ils sont réalistes toutefois en espérant que cette situation s'améliore".

vons vendre la production "67", il faudra qu'il fasse quelque chose. Du côté de la marche de la production, il y a eu des études faites par le ministère provincial de l'Agriculture conjointement avec des agronomes".

#### ETUDE ET RECOMMANDATION DU GOUVERNEMENT

**Qu'est-ce que le gouvernement a recommandé aux producteurs en regard de l'étude faite sur la fraise**

"Le mémoire recommande d'orienter les producteurs vers le marché frais, le marché de la fraise pour la transformation n'étant pas rentable pour les producteurs. Le mémoire recommande également le renouvellement des plants de fraisiers. Apporter une grande attention à la classification des fruits et également appliquer une fixation des prix. Ajoutons à cela qu'il est recommandé que les producteurs se plient à une certaine discipline, tant dans la culture que dans la vente de leur produit. En résumé, le mémoire recommande de vendre aux gars l'idée qu'il ne faut pas qu'ils produisent plus que le marché n'en demande, ce, jusqu'à ce que ce dernier soit planifié tant en ce qui concerne, pour nous, la fraise que la patate".

**Le gouvernement devra-t-il comme il l'a fait l'an dernier, venir en aide encore cette année aux producteurs de fraises de l'Île d'Orléans ?**

"Sûrement. L'an dernier, à la suite d'une mévente due à la botryte (maladie de la fraise), le gouvernement a donné 2 cents la livre; si nous ne pou-

#### Ces recommandations ont-elles été appliquées

"Bien... De plus en plus on vend l'idée aux producteurs, l'idée qu'il faut qu'ils travaillent la qualité. Pour ce faire, nous achetons les plants dans les pépinières du gouvernement. On leur a aussi vendu l'idée qu'il fallait qu'ils fertilisent bien leur sol. Le Syndicat des producteurs et la Coopérative travaillent avec eux dans le but d'une amélioration".

**Justement, l'argument "Qualité", n'entrerait-il pas un peu en ligne de compte dans la décision prise par les conserveurs**

"Bien... Je dois dire qu'il m'est arrivé d'entendre les conserveurs dire que nos fraises n'étaient pas de "belle qualité industrielle". Mais, jusqu'à l'année dernière nous les fournissions".

**Jusqu'à l'année dernière, les producteurs de fraises de l'Île se croyaient-ils les seuls gros fournisseurs des conserveurs-manufacturiers de la région de Québec**

"Les conserveurs prenaient toute notre production. Je parle des grosses maisons. Car il y a toujours les manufacturiers — les petits comme on dit — qui nous encouragent. En ce qui concerne les autres, ils faisaient venir beaucoup de fraises des États-Unis. Il rentre au Québec



des millions de livres de fraises en provenance des Carolines, du New Jersey et de l'Etat de New York".

Pour clore cet entretien, M. G.-H. Blouin nous dit sa satisfaction face au Bill 45, qui contient entre autres choses la loi concernant l'Assurance-récolte et la loi de la classification. M. Blouin espère que cette dernière pourra être mise en application dès l'an prochain par les producteurs. M. Blouin souhaite que dans un avenir pas trop éloigné, grâce à une culture repensée, de la fraise, Québec, qui vient en quatrième position après l'Ontario, Montréal et Trois-Rivières, prenne avantageusement sa place dans le marché "industriel" de la fraise.

Le Soleil, 7 juillet 1967

1968 – Marché Saint-Roch et vente de la fraise.

Nous, cultivateurs, sommes dans une situation déplorable. L'an dernier, formés en syndicats, nous avons entreposé frigoriquement 125,000 livres de fraises qui ne se sont pas vendues. Les plus gros consommateurs de fraises : industries du gâteau et tartes aux fraises, vendent leurs produits dans toutes les belles provinces du Canada et achètent leurs fraises des pays étrangers : Hollande, Mexique, et cela à la connaissance et la vue de nos législateurs fédéraux qui nous ont demandé un renouvellement de leurs mandats de députée. Pour cette année, je demanderais à nos Québécois et à toutes les gens de notre province de nous aider à consommer ce produit savoureux à l'état frais, en faisant de belles confitures et conserves à un prix satisfaisant pour l'acheteur et le vendeur, comme vous l'avez fait l'an dernier pour nos pommes de terre de provision. Je vous remercie de ce que vous avez fait dans le passé, espérant être encouragé dans l'avenir et, cela, pour la survivance de nos cultivateurs et horticulteurs. Celui qui vous parle le fait au nom de ses concitoyens, et il fréquente le marché depuis 60 ans.

E. Chabot.  
St-Laurent, Ile Orléans.

L'Action, Québec, 28 juin 1968

1968 – La récolte de fraises a été excellente à l'Île d'Orléans.



QU'EN DITES-VOUS ? — La saison des fraises est à son meilleur dans la région de Québec, et ces fruits délicieux sont d'une grosseur presque incroyable à la suite des

pluies que nous avons connues. Voici des fraises qui, dans certains cas, font presque deux pouces de diamètres. Comme de raisin, elles sont de l'île d'Orléans.



Juillet est, par excellence, le mois de la fraise au marché St-Roch. Et pas le mois de n'importe quelle fraise... puisqu'en majorité il s'agit de la fraise de l'île d'Orléans, celle qui se laisse flatter, encenser, contester, critiquer...

Tous les ans, donc, à la même époque ce sont en sorte des retrouvailles, tant au marché que chez l'épicier, sur nos tables et ici même dans nos colonnes.

Cette année nous avons choisi d'aller "écornifier" du côté du producteur, de ce père nourricier saisonnier qui se coltine bon an mal an et en proportion de l'espace terrien dévolu à cette culture, quelques milliers de livres de fraises.

**DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR**

Nous étions au marché Saint-Roch, là où l'on peut d'un seul coup d'objectif (photo) trouver ou retrouver le plus de cultivateurs qu'ils soient de Lévis, de Saint-Nicolas ou de l'île d'Orléans. Ces derniers sont les plus nombreux. Mais tous ont un point, disons un cri, commun, ils préfèrent à tous les modes de vente de leurs marchandises qu'il s'agisse de vente aux épiciers, aux intermédiaires, aux particuliers (vente à la criée dans la rue), à la coopérative, ils préfèrent, disent-ils: Le marché Saint-Roch.

Pourquoi? Pour deux raisons principales d'après eux. La première parce que pour eux "c'est plus payant". La seconde parce que "c'est plus payant pour le client qui paie d'abord moins cher et qui a une plus belle marchandise".

Vrai ou faux! Du moins semblent vraisemblables les raisons qui nous furent données par plusieurs producteurs. En vrac les voici.

"Nous pouvons vendre ici une caisse de douze casseaux pour \$2,40... vingt cents le casseau, pour le consommateur c'est un bon prix pour des fraises extra, hein! S'il y a un intermédiaire, nous nous y perdons et forcément le client aussi puisque lui, en plus, doit faire vivre l'intermédiaire et le marchand qui lui vend. Je vends toutes mes fraises ici, au marché... Tout ça! Ce soir il n'y en aura plus, la vente est bonne dans la soirée..."

**Une famille échappe de justesse à l'incendie**

Cinq enfants se sont précipités d'une fenêtre du second étage d'une maison en feu, ce matin, à Ville Bélaïr, et ont ainsi eu la vie sauve. L'habitation d'un étage et demi de M. René Drolet, au 15 de la 14e avenue, a été détruite par un incendie, aux premières heures de la matinée.

Les cinq enfants, qui ont échappé de justesse aux flammes, couchaient à l'étage supérieur tandis que les parents et le plus jeune avaient leur chambre au rez-de-chaussée.

De cause encore inconnue, le feu aurait pris naissance dans

En plus de la culture, des soins qu'il faut apporter aux fraisiers, de la cueillette, etc., nous avons insisté près de ce producteur pour savoir si tout de même, fatigue comprise, ce ne serait pas "payant" pour lui de "passer" la majorité de son stock à la coopérative, puisque coopérative il y a sur l'île d'Orléans.

"Non. Pas question de coopérative. De ce côté là il faut que tout soit remis en question. De l'île, nous sommes nombreux à ne plus traiter avec la coopérative... même si aujourd'hui c'est un nouveau. On reçoit beaucoup de papier, beaucoup d'invitations de la coopérative, mais moi et d'autres nous préférons le marché. Oui c'est dur... On se lève à quatre ou cinq heures le matin, on charge le camion et on vient ici. On s'entraîne bien sûr. Oui on est ici jusqu'au soir vers les dix heures et demi... Ça fait des journées... On vend tout. Aux hôtels, aux restaurants, aux particuliers qui savent que notre marchandise est fraîche, tous les matins... et à bon prix."

On a parlé et on parle encore beaucoup de la qualité de la fraise de l'île d'Orléans. Sur le marché, en ce mois de juillet, ce n'est visuellement que beaux fruits rouges, propres, sagement rangés dans leur boîte de carton. Olfactivement, ce n'est que subtil parfum se dégageant de ces boîtes et non des odeurs remontant du fond des casseaux, là où justement la qualité ou la "bonne santé" du fruit ne prévaut que sur la rangée supérieure.

"Nous on ne vend qu'aux particuliers et aux restaurants et

personne ne se plaint. Les manufacturiers eux veulent la fraise comme-ci ou comme-là... C'est bien beau, mais on est pas dedans et si comme elle est elle plaît à notre clientèle, on aime mieux la vendre ici que d'avoir des histoires. Cette année on en a pris grand soin, tous nos fraisiers ont été paillés, et puis on les cueille juste à point puisque c'est pour être vendu ici. Comme ça le fruit est à son meilleur. Pas de vente à la coopérative, peut-être la quatrième cueillette... Là, c'est la troisième et elles sont très belles. C'est une bonne année pour nous. Elle (la fraise) a bien poussé et elle se vend très bien."

Pourquoi la quatrième cueillette à la coopérative? Si elle veut la prendre bien sûr. Parce que cette fraise n'a pas, à quelques exceptions près, la qualité dite de table. Les fraises sont plus petites, peut-être moins charnues, moins parfumées, bref, elles sont ce que sont les derniers d'une portée: un peu "ratichonnes". De toute façon, nous a-t-on dit, elles sont vendues moins cher...

Donc, dans l'ensemble, on semble satisfait au marché Saint-Roch. Producteurs faisant de bonnes affaires et consommateurs satisfaits semble-t-il d'emporter de beaux fruits à bas prix. Et pourtant, malgré ces deux facteurs rassurants, la fraise fait l'objet de tous les soins du ministère de l'Agriculture du Canada...

**AMELIORATION DES FRAISES PAR L'ORDINATEUR**

Effectivement, les améliorateurs de plantes à la station de recherches d'Ottawa font déjà

appel à certaines techniques d'ordination pour le choix des plants qui offrent le plus de promesses d'amélioration des variétés de fraises. Donc, d'ici quelques années, il nous sera peut-être donné de savourer des fraises obtenues à l'aide de l'ordinateur. M. R. Watkins, spécialiste des fruits au bureau de recherches d'Ottawa espère, grâce aux ordinateurs, élucider certains problèmes d'hérédité chez la fraise.

Chaque année des milliers de plants sont mis à l'essai dans des conditions pratiques. Sur 100.000 plants, l'améliorateur sait d'avance que six ou sept seulement posséderont suffisamment de qualités pour en justifier la perpétuation. Le travail de sélection prend des semaines qui s'ajoutent au temps mis à recueillir les résultats des essais pratiques. M. Watkins utilise dont l'ordinateur pour ce travail de sélection. Les données sont transmises sur des cartes perforées et l'ordinateur fournit les réponses le même jour; le temps mis à effectuer le calcul même est de quelques secondes seulement au lieu de semaines entières.

"Ce travail est essentiel à l'amélioration de la fraise, car il nous faut savoir rapidement quels plants méritent d'être gardés et quels autres doivent être rejetés", dit M. Watkins. Ce dernier vérifie ses théories en étudiant six caractères d'importance commerciale chez la fraise, savoir le rendement de la fraise vendue à l'état frais, de la fraise de transformation, de la fraise précocée, de la fraise d'arrière-saison et de deux types de fraises qui se prêtent à la cueillette mécanique.



## 1969 - Un système adéquat d'irrigation permettrait de quadrupler les récoltes de fraises sur l'Île d'Orléans.

par Jean-Claude RIVARD

Les récoltes de fraises pourraient être accrues de trois ou même quatre fois sur l'Île d'Orléans, si l'on aménageait un système adéquat d'irrigation.

C'est la conviction du Dr Roland Gilbert, spécialiste en horticulture au ministère provincial de l'Agriculture. Il affirme que le rendement moyen annuel des fraisières, de 3.000 à 5.000 livres à l'acre, pourrait être haussé à une moyenne de 6.000 à 8.000 livres, et très probablement 12.000 livres. Le bénéfice des producteurs pourrait passer de \$35 à \$513 par acre en culture !

### LE PROBLEME

Si les fraises de l'Île d'Orléans se sont acquises une réputation de qualité, les producteurs envisagent un dur problème: le sol n'est pas suffisamment irrigué. Or, pour bien produire, un fraisier a besoin d'eau.

Certaines surfaces de l'Île d'Orléans sont continuellement balayées par un vent qui les assèche rapidement. Au surplus, l'île, géologiquement constituée par des alluvions de cours d'eau, est surtout sablonneuse; elle ne comporte ni lac, ni rivière qui puisse apporter au sol l'eau nécessaire. Du côté ouest de l'île, surtout, les terres gardent difficilement leurs eaux. Les sols argileux de la région de Saint-Jean les retiennent mieux; les cultures s'en trouvent améliorées.

Par saisons où la pluie alterne avec le beau temps, comme cette année, les récoltes de fraises sont des plus encourageantes. Mais aux mois de sécheresse, c'est catastrophique !

Le Dr Gilbert soutient qu'un système adéquat d'irrigation permettrait de doubler, tripler et même quadrupler les récoltes de fraises, de même que celles de pommes, de pommes de terre et de légumes sur l'île.

### RECOLTE EXCELLENTE

"Récolte exceptionnelle tant

en quantité qu'en qualité!" Ce sont les pronostics du Dr Gilbert pour cette année.

Les jours de précipitation ayant, cette année, alterné avec les journées de soleil et de chaleur, le produit de la cueillette sera encourageant. Mais cette récolte suffira à peine aux besoins.

Contrairement à ce qu'on pourrait croire, la région de Québec produit à peine le tiers des fraises récoltées au Québec.

L'an dernier, le Canada a produit plus de 46 millions de livres de fraises; le Québec en a produit 9,5 millions et la région de Québec 2,9 millions.

Le royaume de la fraise est surtout la région de Montréal, le comté de Terrebonne (Saint-Césaire) en particulier. Au dire de M. Gilbert, 70 pour cent de la production québécoise provient de cette région.

Le reste est produit dans la région de Québec: le comté de Lotbinière, le comté de Bellechasse, la Côte de Beaupré et, enfin, l'Île d'Orléans.

Les productions de Lotbinière et de la Côte de Beaupré alimentent surtout les marchés en fruits frais. Elles se vendent le long des routes, au marché, ou encore les gens ont la patience d'aller les cueillir eux-mêmes en plein champ !

Dans le comté de Bellechasse, les producteurs se sont groupés en coopérative pour écouler leurs produits: le Syndicat des producteurs de fraises de Bellechasse... Autre moyen: les offrir aux passants le long de la route.

### L'ÎLE D'ORLÉANS

L'Île d'Orléans s'est acquise une réputation indéniable pour la qualité de ses fruits.

Le Dr Gilbert attribue cette réputation au fait que les producteurs ont progressivement réalisé que le "paillage" des

fraisiers est rentable. La paille déposée sur les fraisiers pour les protéger du froid, en hiver, sert de litière aux fruits, au temps de la cueillette.

Principal fournisseur de fraises de la région, l'Île d'Orléans compte approximativement 300 producteurs. De ce nombre, 110 exploitent des fraisières de plus de trois acres: ce sont les "producteurs commerciaux". Quelque 132 producteurs en ont d'un à deux acres et une soixantaine, moins d'un acre.

Ces fruits sont vendus surtout à l'état de fruits frais par l'intermédiaire de la Société coopérative de Saint-Pierre, laquelle utilise, à son tour, les services de la Coopérative fédérée de Québec (Magasins CO-OP).

L'an dernier, la Coopérative de Saint-Pierre a mis en marché 11.717 cageots (deux gallons et demi chacun) de fraises à l'état frais, au prix moyen de \$2,50 le cageot. La Coopérative a aussi livré aux entreprises de transformation 91.000 livres de fraises (50 p.c. de la récolte), livraison qui a rapporté aux producteurs une ristourne de 17 sous la livre.

Il est un autre marché, sur l'Île d'Orléans, qui, au dire du Dr Gilbert, doit être favorisé et encouragé: la mise en marché des fraises par les producteurs eux-mêmes au bord de la route.

Il est de tradition... et c'est le cas... pour beaucoup de Québécois de se rendre acheter leur "provision" annuelle de fraises directement chez le producteur, sous prétexte d'une ballade en automobile autour de l'Île d'Orléans. La coutume s'ancre progressivement dans les moeurs, on s'en sert même pour la réclame touristique: les gens dépenseront trois dollars supplémentaires en gasoline, s'il le faut, pour ne pas manquer cette promenade pittoresque.

Le Dr Gilbert répète que cette coutume est précieuse pour les producteurs de l'île, qu'il faut l'encourager. Ils sont plus d'une centaine à vendre leurs produits de cette façon.

### MANQUE DE FRAISES

A peine n'en est-on qu'au mi-

lieu de la récolte 1969, qu'approximativement 220.000 livres de fraises ont été promises avant cueillette, par la Coopérative de Saint-Pierre. Celle-ci prévoit en entreposer 300.000 livres, au moins, pour la saison (la remise au producteur sera légèrement supérieure à ce qu'elle fut l'an dernier, croit-on).

Mais la production locale ne peut répondre à la demande.

Le Québec produit à peine la moitié des fraises qu'il consomme, soit 13 millions de livres par année.

Les coopératives se voient dans l'absolue impossibilité de garantir aux confiseurs (manufacturiers de confitures) les quantités de fraises réclamées dès la mi-janvier de chaque année. Tout au plus réussit-on à fournir à chacun d'entre eux 2.000 à 3.000 livres, rien de plus. Le reste doit donc être importé du Mexique, de la Pologne et de la Hollande.

On songe à la mise sur pied d'une banque provinciale de fruits qui pourrait peut-être garantir les quantités demandées, grâce aux nouveaux procédés de conservation récemment découverts par des chercheurs de l'université Laval... et grâce peut-être aussi à une production accrue grâce à un système valable d'irrigation, sur l'Île d'Orléans !

CANADA  
PROVINCE DE QUÉBEC  
DISTRICT DE QUÉBEC  
NO: 9534-1  
COUR SUPÉRIEURE  
(EN MATIÈRE DE FAILLITE)  
Dans l'affaire de la proposition de:  
EMILIE GUILLOT, entrepreneur  
général, 458 rue Seigneuriale,  
Beauport  
Débiteur proposant  
AVIS est par les présentes donné que  
EMILIE GUILLOT, entrepreneur gé-  
néral, 458 Seigneuriale, Beauport, Pro-  
vince de Québec a déposé entre nos  
mains une proposition en vertu de la  
Loi sur la Faillite.  
Il sera tenue une assemblée générale  
des créanciers du débiteur à Québec,  
au bureau du Séquestre Officiel en le  
Palais de Justice, le 2ème jour de août  
1969, à 10.30 heures de l'avant-midi.  
Québec, ce 16ème jour de juillet 1969.  
RENE LEFAIVRE & ALBERT  
VERROEULST  
Syndics  
BUREAUX DE:  
LEFAIVRE, VERROEULST & DEL-  
WAIDE  
36 St-Pierre, Québec  
110 est Racine, Chicoutimi.

## Deux professeurs québécois au

Le Soleil, 18 juillet 1969

1969 – Grâce aux recherches. La mise en marché des fraises pourra être grandement améliorée.



Aussi belles et fermes qu'au moment de leur cueillette.

par Jean-Claude RIVARD

Les fraises de l'Île d'Orléans pourront maintenant être conservées durant plusieurs jours sans que leur qualité ne soit affectée.

C'est la conséquence de recherches qui viennent d'être faites dans les laboratoires de la faculté d'Agriculture de l'université Laval, sous la direction du Dr Marcel Boulet, titulaire de l'enseignement de la science des vivres.

Le Dr Boulet et deux candidats à la maîtrise, M. Richard Constantineau (maintenant secrétaire du Conseil des Recherches agricoles du Québec) et M. Alexandre Blais, ont entre autres choses observé que les fraises emballées en paniers sous polythène et refroidies à une température voisine du point de congélation peuvent être conservées au moins 20 jours sans que leur apparence, leur couleur et leur qualité ne soient affectées. Ils ont noté qu'à 40 degrés F., les fraises peuvent être conservées de quatre à cinq jours, dans un état analogue.

La découverte, affirme le Dr Roland Gilbert, spécialiste en horticulture au ministère provincial de l'Agriculture aura une influence marquante dans la mise en marché de ce produit, au Québec. Le Dr Gilbert affirme que l'instabilité du marché des fraises, les dangers toujours possibles de la moisissure en cours d'entreposage réfrigéré sont maintenant éliminés.

Un entente vient en effet d'être conclue entre la Coopérative de Saint-Pierre Ile-d'Orléans, administrée par une centaine de producteurs, qui s'occupera du refroidissement des fruits dans ses chambres froides, et la Coopérative fédérée de Québec qui s'occupera de l'élément mise en marché.

### LE PROBLEME

Le problème majeur des producteurs de fraises du Québec était précisément l'instabilité de la mise en marché et conséquemment des prix, créée par la détérioration rapide de ce produit, causée par les humeurs capricieuses de notre climat.

Un ou deux jours de pluie signifient une cueillette nulle, un approvisionnement à peu près impossible pour les marchands; puis une rapide saturation du marché avec le retour du soleil.

La fermeture des magasins, le samedi, le dimanche et une partie de la journée du lundi, se traduit en pertes de temps et de produit, pour les producteurs.

Une pénurie de fraises fait monter les prix; une saturation du marché les fait dégringoler. Les surplus invendus vont tout simplement dans les dépotoirs.

### POUR LA PREMIERE FOIS...

Le procédé du refroidissement pour la conservation des fruits n'est pas nouveau, à proprement parler. On l'a déjà expérimenté aux États-Unis et au Mexique.

A l'université Laval on l'a déjà fait dans le cas des tomates, des concombres, des melons, des bleuets etc...

Mais dans le cas des fraises, c'est la première fois au Canada que des hommes de science s'intéressent à la question.

### LES RECHERCHES

Grâce à une subvention du ministère provincial de l'Agriculture, les chercheurs ont parallèlement appliqué leurs observations à la conservation du bleuets et des produits maraichers.

D'une façon comparative, ils ont étudié l'influence de la réfrigération habituelle, du refroidissement, des emballages et contenants, des gaz atmosphériques (gaz carbonique et oxygène), de l'humidité, etc... avant d'en venir à la conclusion que l'on connaît maintenant...

Il y eut des difficultés: d'abord celle de s'approvisionner en fruits frais, 12 mois par année. On eut recours à la culture hydroponique: des fraisiers plantés dans un bassin de gravier ont été alimentés, en serre, d'une solution nutritive (NPK) fournie par une pompe que déclenche quatre fois par jour une minuterie électrique. Les fraisiers ont été mis en état de produire 12 mois par année, un éclairage artificiel pouvant, en certains mois, compléter les apports solaires.

**CE N'EST PAS FINI**

Si les observations du Dr Boulet et de ses disciples sont pleines d'espoir pour les producteurs de fraises, le travail n'est pas fini.

Car, on a noté que le refroidissement des fraises à 32 degrés n'est pas toujours possible: il n'existe pas de chambres froides donnant avec précision cette température. Celles que les manufacturiers ont mis au point produisent une température de 36 à 40 degrés.

On a aussi noté, en laboratoire, — ceci est plus sérieux — que les fraises entreposées sous refroidissement durant plus de 20 jours ont perdu une partie de leur saveur originale... tout en restant fermes, belles et attrayantes! C'est un autre champ de recherches qui s'ouvre aux hommes de science.

A l'université Laval on entend, pour une part, déterminer comment il est possible de combattre la moisissure lors de séjours prolongés à des températures supérieures à 32 degrés F.

**OPTIMISME**

Somme toute, un peu partout dans la région de Québec, on se réjouit de la découverte.

Pour la première fois, des marchands pourront annoncer quatre à cinq jours d'avance dans les journaux, des "spéciaux" sur les ventes de fraises fraîches, la coopérative devenant en quelque sorte leur "banque de fraises".

Pour la première fois, aussi, les producteurs pourront faire la cueillette, s'il fait beau, le samedi ou le dimanche, sans craindre la pluie du lundi... Ils pourront rapporter avec eux les fruits non vendus au marché Saint-Roch, le samedi sans se voir dans l'obligation de "couper les prix" ou de confier le surplus de leurs fruits aux eaux de la rivière Saint-Charles...

Le Soleil, 9 juillet 1969

1969 – La culture des petits fruits.

La saison estivale, qui s'est fait sentir pleinement au cours de la semaine écoulée, apporte avec elle sa production de fruits frais selon les périodes de la saison. Dans un climat aux variations marquées comme le nôtre, les fruits récoltés à chaque mois de l'été sont en demande abondante. Les procédés modernes de conservation permettent même de les consommer tous les mois de l'année. D'où sans doute la consommation accrue de fruits saisonniers, qui prennent de la sorte une place croissante dans la production agricole. Ainsi en est-il, par exemple, de la cueillette des fraises dans la région de Québec et des bleuets dans le Lac-Saint-Jean.

Une brève étude publiée dans notre journal ces derniers jours indique cependant qu'une culture comme celle des fraises pourrait facilement prendre plus d'envergure et devenir davantage rentable dans une région, notamment sur l'île d'Orléans, qui s'adonne déjà à la production de ces fruits saisonniers.

Selon le Dr Roland Gilbert, spécialiste en horticulture du ministère provincial de l'Agriculture, l'irrigation adéquate serait en mesure d'accroître de trois à quatre fois les récoltes de fraises sur l'île d'Orléans. Le rendement moyen annuel, qui est actuellement de 3,000 à 5,000 livres l'acre pourrait facilement passer de 6,000 à 8,000 livres et même probablement à 12,000 livres l'acre, si l'on se fie aux affirmations de ce spécialiste. Il va sans dire qu'un tel accroissement du rendement se traduirait par une augmentation très marquée des revenus. De plus, la création de nouvelles variétés de fraises, hâtives et tardives, permettrait d'allonger la période de la récolte et donc d'accroître la demande. Ce qui vaut à l'île d'Orléans pour les fraises vaudrait également pour les légumes et les autres fruits, notamment les pommes.

8,000 livres à l'acre, comparativement à 500 livres actuellement. L'arrivée de 11 brûleurs à l'huile, commandés par le ministère de l'Agriculture permettra d'améliorer le terrain. La culture du bleuets demande de brûler la terre afin d'exterminer les insectes et d'ébrancher le terrain. L'introduction d'abeille pourrait aussi accroître la pollinisation améliorant la production.

Un document officiel publié en 1966 indiquait que la région du Lac-Saint-Jean comptait 100,000 acres de terres défrichées aptes à la culture des bleuets mais peu propres aux autres cultures. L'incidence économique de la culture des bleuets peut donc s'accroître dans cette région, déjà renommée à ce sujet. D'autant plus que d'ici dix ans, on prévoit des innovations techniques importantes qui changeraient complètement la culture de ce fruit, de la semence à la mécanisation de la cueillette. Les progrès de la conservation allant de pair avec ceux de la culture, il est permis d'entrevoir un abondant marché pour la production de petits fruits frais.

D'exportateur de fraises qu'il était en 1950, le Canada est devenu importateur. Notre pays devra cette année en importer 18 millions de livres. C'est dire qu'il y a place pour l'amélioration du rendement à l'acre. La moyenne du rendement à l'acre aux Etats-Unis en 1968 était de 8,400 livres.

L'an dernier la récolte de fraises, avec un total de 46,395,000 livres, était la seconde production fruitière après les pommes. Comme le quart de nos fraises congelées proviennent de l'importation (Pologne, Pays-Bas, Bulgarie, Roumanie, Yougoslavie), il semble que toute augmentation éventuelle de la production devrait normalement s'écouler de ce côté. D'autant plus que certaines recherches, telles celles poursuivies à l'Université Laval, permettent d'améliorer la conservation de fruits de ce genre.

Dans un autre domaine, celui des bleuets, la station de recherche de l'Université Laval à Saint-Léon-de-Labrecque, peut donner lieu à une amélioration notable de cette culture de fruits sauvages. On y a poursuivi des expériences sur cinq variétés de bleuets sauvages. Les résultats obtenus prévoient un rendement de 7,000 à

Il y aurait donc avantage à ce que le ministère de l'Agriculture, ceux qui s'adonnent à la recherche agricole, notamment à l'Université Laval, les syndicats et associations de producteurs et de conservation conjuguent leurs efforts pour améliorer à la fois la production et la mise en marché des petits fruits frais. Des études sur la demande à venir seraient à cet égard nécessaires.

Cela fait, on pourrait encourager la production accrue de ces petits fruits, à l'aide des nouvelles techniques à forts rendements, là où comme dans certaines régions du Lac-Saint-Jean les terres sont peu propices à d'autres cultures. Le cas des fraises de l'île d'Orléans et des bleuets du Lac-Saint-Jean pourrait servir d'expérience-modèle pour toute la province. Est-ce que l'agriculture québécoise n'est pas à la recherche de reconversions de ce genre qui pourraient s'avérer bénéfiques ?

Gilles BOYER

Le Soleil, 19 juillet 1969

1969 – Il est tombé de l'or sur l'île d'Orléans.

## Pour la récolte des fraises ce sera une année maitresse



Cueilleurs à l'oeuvre dans un décor de légende. Cette terre est loin d'avoir encore donné son plein rendement.

par  
**André DUFOUR**

L'île d'Orléans est un paradis à plus d'un titre. Elle présente au visiteur ses maisons normandes, ses églises historiques, une abondante végétation découpant l'azur du fleuve, ses paysans typiques, les fruits de leurs cultures, et parmi ces fruits: la fraise, parfumée, charnue, délicate par excellence.

Le mûrissement de la fraise survient, cette année, avec une bonne semaine de retard, à la suite d'un printemps pour le moins hésitant. Mais, par contre, la cueillette s'annonce très féconde. Il s'agira peut-être même d'une année maitresse, à condition que le mois de juillet soit suffisamment pluvieux.

"Il vient de tomber de l'or sur nos terres", m'a dit, tout réjoui, M. Maurice Gosselin, de la paroisse Saint-Laurent, possesseur de l'une des plus belles fraisières de l'île. Cet or, c'était la forte averse que nous venions d'avoir. De fait, la fraise, fruit extrêmement juteux, a be-

soin, pour grossir, de beaucoup d'eau. Et la récolte de fraises de l'île d'Orléans est à la merci de la pluie. Car cette île ne possède pas encore de service intégré d'aqueduc qui permettrait aux maraîchers d'irriguer leurs plantations.

### RICHESSSE

L'île d'Orléans, fille des eaux, est enrobée d'un sol arable noir, limoneux et tout à fait propre aux cultures de fruits et de légumes. A la richesse du sol s'ajoute un autre avantage précieux: l'écran d'humidité que dresse le fleuve contre les gelées. La fraise vient particulièrement bien dans cette terre. La fraise de l'île d'Orléans est renommée pour sa grosseur et pour la délicatesse de sa chair. Aussi, les jardiniers de l'endroit se spécialisent-ils de plus en plus dans cette production, qui est à peu près leur plus payante. Une bonne fraisière rapporte \$10,000 à \$15,000 par année. Il faut cependant soustraire l'impôt foncier, les frais relatifs à l'achat et à l'entretien des machines (tracteur, planteuse, sarcloir, arroseuse,

etc.), et surtout le coût d'une main-d'oeuvre particulièrement importante à l'époque de la cueillette. Certaines fraisières emploient 50 à 75 cueilleurs durant presque tout le mois de juillet. Ces cueilleurs, des jeunes pour la plupart, se font six à douze dollars par jour, selon leur rendement. Tout compte fait la production de la fraise, sur une échelle industrielle coûte environ 50 p. 100 du revenu brut.

Cette année, par exemple, M. Maurice Gosselin s'attend de récolter 50,000 livres de fraise et d'écouler son produit, à l'état frais, à raison d'au moins 20 cents la livre, ce qui lui fera un revenu brut de \$10,000. Il me fait remarquer que cela ne lui permet pas de s'enrichir, mais de vivre convenablement, si l'on ajoute les quelques milliers de dollars qu'il retire de la culture de la pomme de terre.

**MISE EN MARCHÉ**

Un grand nombre de producteurs de fraises de l'île écoulent leur fruit, en entier ou en partie, devant leur maison. Les multiples visiteurs qui affluent dans cette nature séduisante, au cours de l'été, se plaisent à faire leurs provisions de camping ou de pique-nique aux comptoirs que les habitants de l'île établissent au bord de la route. Ils y offrent des fruits et légumes, des produits laitiers, du pain de ménage, du miel et du sirop d'érable, des objets d'artisanat.

Puisque nous devons parler de la fraise, la quantité de ce fruit qui se vend au bord de la route simplifie, bien sûr, la mise en marché. D'autre part, la Coopérative agricole de l'île écoule une importante partie de cette production à l'état frais ou encore aux fins de la transformation. Le reste est confié à des commerçants, à des restaurants de confiseries ou d'épicerie à succursales, qui vont chercher le produit sur place.

**PRODUCTION ET CONSOMMATION**

L'île d'Orléans fournit à elle seule plus du tiers de la

production de fraise du Québec. La moyenne de sa production annuelle, s'établit entre trois et quatre millions de livres, alors que tout le Québec en produit neuf à dix millions de livres. Rappelons que cette production globale est loin de suffire à la consommation. D'après le ministère de l'Industrie et du Commerce, le Québec consomme plus de 17 millions et demi de livres de fraises par année, ce qui fait trois livres par personne. Et cette consommation tend à s'accroître.

Le Québec a acheté, l'an

dernier, près de six millions de livres de fraises des États-Unis, du Mexique et de l'Ontario, et a déboursé, à cette fin, près de deux millions de dollars. Il y aurait donc avantage à augmenter la production des fraises au Québec. Et l'île d'Orléans, qui assume déjà plus que sa part en cette matière, pourrait encore, paraît-il, doubler et même tripler sa production.

Cette possibilité est fort encourageante pour l'économie de l'île. La culture de la fraise, à cet égard, représente déjà un chiffre d'affaires

annuel d'un million et plus, si l'on tient compte du stimulant touristique auquel elle peut contribuer et de l'apport d'une importante main-d'œuvre de l'extérieur. Des familles entières et des foules de jeunes viennent du Lac Saint-Jean, de Charlevoix, de la Beauce de Québec, de la Gaspésie et du Bas du Fleuve, cueillir la fraise de l'île. Ces milliers de travailleurs d'occasion, qui demeurent dans l'île près d'un mois, vivent sous la tente, ou encore dans des camps que leurs employeurs établissent pour eux.

**Une fête de la fraise?**

La région du Lac Saint-Jean a sa fête du bienet, celle de Saint-Bilaire, sa fête de pomme, celle d'Estrie, sa fête des sucres, et pourtant, l'île d'Orléans, terre de prédilection de la fraise, n'a pas encore sa fête.

M. Maurice Gosselin et quelques autres producteurs voient là une lacune. Ils essaient d'intéresser, à cette question, les services de loisir de l'île. A moins d'un sursaut prodigieux de dernière heure, il ne semble pas qu'une telle fête puisse avoir lieu cette année. Mais elle a des chances de voir le jour l'an prochain.

L'on pourrait, dans un contexte d'arts populaires, présenter, par exemple, des expositions des plus beaux fruits des fraisières de l'île, organiser des concours de recettes, des dégustations de mets à la fraise, et ils

peuvent être multiples. Rappelons simplement que ce fruit, riche en vitamines C, dont la saveur plaît à tous, se laisse fort bien dévorer cru. Il s'accommode comme tel au sucre, au vin, à la crème ou au lait. Cuit, il devient confiture, marmelade, sirop et donne aux tartes un arôme délicat.

En France, l'on fait avec la fraise des vins excellents et de fines liqueurs. Pourquoi pas au Québec?

Cela pour souligner, avec M. Maurice Gosselin que la récolte de la fraise fournirait bien l'occasion d'une magnifique fête populaire, à l'île d'Orléans, terre fertile en toutes, terre de folklore, qui n'a encore offert ni le plein rendement de ses cultures, ni tous les trésors de ses légendes.



Une partie de la production s'écoule au bord de la route.



L'île d'Orléans, terre de prédilection de la fraise.

La Patrie, 20 juillet 1969

## 1970 – Neuf jeunes Français séjournent à l'île d'Orléans le temps de récolter des fraises.



LES NEUF STAGIAIRES habitent dans les familles de l'île d'Orléans qui ont elles-mêmes participé aux échanges de l'Office franco-québécois. Gilles Leroide de Périgueux habite ainsi à la ferme Jean-Baptiste Blais de St-François. Il fait la cueillette des fraises au même titre que les onze enfants de Mme Blais, sur la photo de gauche.



LA FRAISE DE L'ÎLE D'ORLÉANS est reconnue pour sa fermeté et son goût sucré.



"CHEZ-NOUS, au Périgord, nous pratiquons la culture très intense de la fraise. La saison s'étend de la mi-mai à la fin de juin et nous pouvons faire deux récoltes", commentait M. Guilhem, chef de groupe des neuf stagiaires français venus à l'île d'Orléans dans le cadre d'un échange de travailleurs saisonniers de l'Office franco-québécois pour la jeunesse.

par **Micheline PARADIS**

Pour une semaine encore, l'Île d'Orléans, c'est la terre des fraises.

Pour une semaine encore, neuf stagiaires français font la cueillette de ces fruits. Ils participent à un programme d'échanges de travailleurs saisonniers grâce à l'Office franco-Québécois pour la jeunesse. Les accompagne un connaisseur de la fraise: M. Guilhem. Tous viennent de la Dordogne, et plus précisément du Périgord. Ils sont accueillis dans les familles de St-Pierre, Ste-Famille, St-François, St-Laurent et St-Jean. La plupart sont étudiants dans les lycées agricoles ou demeurent sur une ferme. Ils ont de 18 à 22 ans. Dans le groupe, une seule fille!

Ils s'informent ici et là des méthodes de culture et d'élevage et s'adaptent au rythme de vie des producteurs maraîchers: lever à six heures, gros déjeuner, repas léger le midi et souper plantureux.

## PRODUCTION QUASI INDUSTRIELLE

Ils apprennent ainsi qu'on plante petit à petit à l'Île d'Orléans la culture de la fraise avec de la paille. Pratique courante à la ferme de Joseph Vaillancourt et Fils, on obtient ainsi un rendement de 6500 à 7000 livres à l'arpent. Or, il y a douze arpents de fraises cette année. L'agronome de l'Île d'Orléans, M. Raymond St-Cyr, ajoute pourtant que si l'on suppléait à la disette d'eau et constituait un bon système d'irrigation, la production serait certainement doublée.

Mais l'impératif de la production ne se pose par tellement. Pour le moment la demande du marché n'est pas assez volumineuse pour justifier un tel investissement. Ils se contentent d'écouler leurs fraises au lac St-Jean, à Québec nécessairement, puis les dirigent vers la métropole et l'Ontario au moment où leurs propres récoltes ont cessé.

## DES FAMILLES ENTIÈRES EN CUEILLENT...

On y engage une main-d'œuvre très saisonnière. Des familles entières viennent monter la tente dans les champs et cueillent des fraises pendant les vacances familiales. On leur donne \$0.25 le panier et \$0.35 si les fraises sont équeutées. Un père de famille avait ramassé la valeur de trente paniers à la fin

de sa journée. La famille réunie avait obtenu \$50 en deux jours de travail.

**CONNAITRE LES METHODES DE CULTURE CE QUI SE PASSE EN DORDOGNE**

La culture de la fraise en Dordogne est beaucoup plus intensive qu'ici. Chaque agriculteur tente d'exploiter au maximum un lopin de terre très modeste. Ce qu'il perd en étendue, il le gagne par le traitement intensif: la méthode sous célophane et sous plastique tend à se vulgariser.

Voilà une méthode de culture peu, pour ne pas dire impraticable au Québec. M. Guilhem explique ainsi qu'on étend chez lui une clé de plastique perforée pour permettre à l'eau de circuler et aux engrais de faire leur effet. On découpe ensuite, et à volonté, des trous qui vont recevoir le plant de fraise. On a pris la précaution antérieure de le chauffer au gaz. La plantation ne peut être mécanisée de cette façon, mais les résultats sont éclatants. Ces fraises mûrissent

hâtivement, soit trois semaines avant le temps normal et que les bénéfices obtenus avec ces primeurs incitent les agriculteurs à emboîter le pas et à adopter cette méthode.

Un kilo de fraises (22 livres) se vend ainsi \$3, au tout début de la saison et son prix baisse jusqu'à \$0.40 à la fin juin.

L'avantage de ce procédé réside essentiellement dans la propreté de la fraise. Le plastique protège efficacement le plant contre la terre détrempée et donne au fruit bien meilleure apparence au moment de le vendre.

Comparer les méthodes de culture n'engendre pas nécessairement un changement; on nous assure côté français et côté québécois qu'on ne pourrait pas implanter ces méthodes indifféremment dans les deux pays... question de climat.

Le produit fini, comparons-le pourtant, c'est une fraise québécoise plus ferme et plus sucrée et une fraise française plus petite mais plus propre.



A LA FERME JOSEPH VAILLANCOURT ET FILS, on pratique la culture de la fraise paillée. Cette méthode a trois avantages, explique l'agronome de l'île d'Orléans, M. Raymond St-Cyr: ne pas laisser les plants à découvert, et les préserver ainsi de la gelée, conserver l'humidité et enfin permettre que la fraise soit beaucoup plus propre à la cueillette.

Le Soleil, 11 juillet 1970

1971 - La récolte des fraises.

## La récolte des fraises dans la région de Québec serait meilleure que l'an dernier

par Roch DESGAGNE

En dépit d'une période de sécheresse intense qui a sévi au cours du mois de juin, la récolte de fraises s'annonce de beaucoup meilleure que celle de l'an passé, dans la région de Québec. La dernière saison fut désastreuse pour le secteur de production agricole, surtout à cause du gel tardif. Il est impossible de comparer même statistiquement, la production de cette année avec celle de 1970, mais dans l'ensemble, tout indique que ce sera meilleur.

Les gelées tardives avaient décimé 40 pour cent de la récolte normale, et cette année, le manque de pluie, même si la récolte s'annonce assez bonne, n'évitera encore un certain pourcentage de pertes occasionnées par la sécheresse, explique M. J. Arthur Paquet, de la Coopération d'Étude de Québec.

Au début de juin, précise M. Paquet, la récolte s'annonçait formidable pour les producteurs de Bellechasse et de l'Île d'Orléans. Ces prévisions se seraient avérées très bonnes si nous avions eu les pluies normales que demande la culture des fraises.

«La récolte des fraisons, on sait ça après si c'est bon...», commente M. Paquet, pour expliquer qu'il est impossible de prévoir la valeur de la production ou encore de comparer les récoltes d'une année à l'autre.

**À SON MEILLEUR**

C'est la semaine prochaine que la cueillette des fraises sera à son meilleur, prévoient les experts. Les chaleurs intenses de juin et le manque d'eau ont empêché la fraise de grossir normalement, mais les pluies, même un peu tardives, ont fait beaucoup de bien, surtout pour les variétés tardives.

À l'Île d'Orléans, la période intense de récolte est sous-marinée depuis lundi, et chaque jour il y a affluence de producteurs à la centrale de la Coopérative de l'Île. Cette année, prévient M. Gilles Beaumont, administrateur de la Coopérative de l'Île, la récolte sera très bonne, si on compare à l'an dernier, alors qu'on avait traité un quart de million de livres de fraises à cet établissement.

M. Beaumont revient à au moins 800,000 livres la production de l'Île d'Orléans qui passera par cette société coopérative. À son avis, les producteurs ont eu raison de se plaindre, mais que tenter faire contre les caprices du temps. Si le climat avait été aussi favorable qu'il s'annonçait, c'est un million et demi de livres de fraises qui seraient sorties de l'Île d'Orléans.

Sans dire que ce sera excellent, on peut facilement prédire que la saison sera bonne, car avant que la récolte commence, nous avons déjà 800,000 livres de fraises de vendues aux consommateurs de la province, note M. Beaumont. Si la sécheresse avait persisté, la récolte aurait pu être coupée de 40 pour cent, tellement le fruit risquait d'être roté dans le champ.

**Les meilleures semaines pour les producteurs québécois**

Le marché est relativement bon, en ce qui concerne la fraise.

Actuellement, au Marché Saint-Roch, les prix varient de \$2.25 à \$2.50 les 8 pintes. On paie \$1 pour 12 chopines, et on paie de quatre à cinq cents de fraises Aquilantes se vend également \$2.

Au début de la saison, on a vendu jusqu'à \$4.50 pour 8 pintes de fraises, au marché québécois, mais il s'agissait de produits venant de la région de Montréal; l'Assomption la plus gros place de production au Québec, Saint-Césaire et Beauville. Les producteurs de la région de Montréal étaient en avance d'environ une semaine sur ceux de Québec.

À mesure que la production locale augmente dans la région agricole de Québec, les prix baissent. Pourtant, selon les experts, les producteurs québécois connaissent présentement leurs meilleures semaines, malgré les grands incertidants de climat.

Dans la région de Québec, on dit même que la saison n'est pas encore à son meilleur, surtout pour les variétés tardives, et la semaine prochaine s'annonce très bonne pour les producteurs.

«Selon les cultivateurs, les champs de fraises sont ouverts trop longtemps sans eau et les pluies irrégulières de la semaine dernière ont été trop abondantes et subites. Le temps défavorable a tout massacré la «warbandière», prévient un cultivateur de Saint-Jean de l'Île d'Orléans, qui écoule sa récolte au Marché Saint-Roch. Il faut vendre à tout prix, car on va perdre notre récolte. Dans trois ou quatre jours, il restera la petite fraise séchée par le soleil». Pour ce producteur, la saison des fraises est de moitié moins bonne que les années précédentes.



La ferme Joseph Létourneau, à Sainte-Famille de l'Île d'Orléans, est une des plus productives de l'île. La jeune Jeannine Létourneau sélectionne ici les fruits bien mûrs.

## Les récoltes seront près de la normale

Les récoltes, dans la région agricole de Québec, seront près de la normale, selon les prévisions des agronomes du ministère provincial de l'Agriculture. Les agriculteurs connaissent une année difficile, avec une sécheresse suivie de beaucoup d'humidité, qui occasionnent des variations sensibles dans le climat et ces fluctuations du temps peuvent amener des variations dans les récoltes, aussi bien en plus qu'en moins.

Même pour ces spécialistes, il est impossible, et surtout imprudent, de vouloir donner des chiffres d'une façon catégorique, sur les conditions météo de l'agriculture et sur les résultats prévisibles des récoltes. MM. J.-C. Pelletier, agronome-inspecteur en grandes cultures, et Roland Gilbert, agronome-inspecteur en horticulture, hésitent à être catégoriques sur les prévisions.

"L'agriculture, c'est un laboratoire à ciel ouvert, où on est soumis à toutes les intempéries et les caprices de la nature", nous l'agronome Pelletier, en parlant des difficultés rencontrées tout au long de la présente saison par les cultivateurs, dans la plupart des domaines agricoles et dans presque toute la région québécoise.

Les basses températures enregistrées durant la nuit, jusqu'à ces derniers jours même, ont affecté la germination et la pousse normale de bien des fruits et légumes, comme la fraise et la carotte, et surtout le blé d'Inde.

Les vieux agriculteurs disaient, au début de la saison,

que le temps des sarras n'a pas été bien fort, et quand la première récolte est manquée, disent les vieux, les autres genres de culture s'en ressentent.

### LES PLUIES...

Les pluies, qui se sont fait attendre, ont été inégales. Sur l'Île d'Orléans, et la rive sud, où disent que les fraises sont brûlées par le soleil et la sécheresse. Sur la rive nord, on se plaint que le succulent fruit pourrit sur le sol.

L'île pour les experts, c'est un point d'interrogation, surtout avec les difficultés que connaissent les cultivateurs ces années-ci. C'est une des belles régions agricoles de la province; on y produit ce qu'on veut, du moment que les conditions climatiques sont favorables, et que l'on apporte à la culture les soins qui s'imposent.

### Vol de matériel au complexe "G"

Un vol considérable de matériel et d'outils a été perpétré sur les chantiers du complexe "G" des édifices parlementaires. Des marnadeurs se sont appropriés de nombreux outils appartenant à des ouvriers et ils ont réussi à apporter un câble d'acier de 250 pieds, d'une valeur assez élevée.

La police de Québec rapporte aussi un vol avec effraction à l'épicier Georges Paquet, rue des Chênes (est) et dans des habitations des rues Saint-Ursule et des Lins.

Le Soleil, 7 juillet 1971

1972 – La cueillette des fraises bat son plein : l'année sera bonne.



Cette scène typique des récoltes des fraises se présente à plusieurs endroits dans l'Île d'Orléans.

par Normand FRECHETTE

Cette semaine est reconnue comme la période la plus favorable à la cueillette des fraises, tant au point de vue qualité que quantité. Commencée il y a une dizaine de jours avec un peu de retard, occasionné par la température froide de la fin de juin, la récolte de ce fruit recherché par les gourmets prendra fin probablement au cours de la fin de semaine du 15 juillet.

Cette situation d'une exploitation agricole a été corroborée, hier, par le témoignage des quelques fermiers que nous avons rencontrés dans l'île d'Orléans. A leur opinion également, la récolte de cette saison promet d'être réussie à 75 pour cent des bonnes années, soit antérieurement à 1971, alors qu'elle avait été affectée un tant soit peu par une période de sécheresse.

Et cette prévision engage la réalisation du vœu que la température continuera à être avantageuse avec un temps en-

soleillé et frais durant les prochains trois ou quatre jours.

#### UN MILIEU TYPIQUE

Dans notre randonnée autour de l'île, nous avons visité le champ de fraises de M. Jean-Baptiste Lapointe, à Sainte-Famille. Par incidence, cette famille se place au rang d'une dixième génération de la même souche à exploiter la même terre.

Dans un emplacement de quatre acres environ, une vingtaine de "cueilleurs" de fraises étaient à l'oeuvre, comprenant 6 enfants du propriétaire, une douzaine du voisinage, d'âge scolaire cependant, ainsi que deux campeurs, le frère et la soeur, autrefois de Normandin et aujourd'hui de Jonquière.

Selon M. Lapointe, un producteur moyen peut récolter de 10.000 à 15.000 livres de fraises par saison. "Au début de la période qui est très courte, dit-il, puisqu'elle ne dure pas beaucoup plus de trois semaines, le pa-

nier de 4 pintes se vendait \$2.50. Maintenant à mi-chemin de la récolte, nous sommes forcés de réduire le prix à \$2 ou à \$1.75. Je ne crois pas que ce prix baisse davantage, compte tenu du rabais accordé au client qui fait la cueillette lui-même et qui est le même consenti à nos employés".

#### SALAIRES MESURES

A ce sujet, les versions de quelques fermiers nous ont permis de constater que les salaires versés aux "cueilleurs" de fraises variaient selon les propositions des employeurs. Ainsi, on offre à un endroit la compensation de \$0.48 pour la cueillette de 12 casseaux de fraises. Dans un autre champ, on donnait \$0.25 pour chaque panier d'un contenu de 8 à 10 casseaux.

Selon l'expérience et la persévérance au travail, une personne peut cueillir de 30 à 60 paniers de fraises par jour et mériter ainsi un salaire quotidien de \$14.40 à \$28.80 sur la base de

la première formule mentionnée ci-haut.

Nombre de fermiers préfèrent exercer le commerce directement avec les clients d'occasion plutôt qu'avec la coopérative du secteur où ils acceptent un contrat comme une solution de dépannage s'ils ne peuvent parvenir à écouler toute la récolte. A leur dire, c'est plus payant de vendre sur le marché direct à \$0.25 la livre de fraises que de livrer ce fruit à une coopérative qui donne un prix moyen de \$0.17 la livre.

Ils déplorent également la forte concurrence qu'ils rencontrent avec le Mexique où la main-d'oeuvre travaille pour un salaire dérisoire, soit à \$1.50 environ par jour, comprenant la cueillette, l'écoutage et le triage. "Par contre, nous devons payer de \$10 à \$20 en moyenne par jour de salaire, selon les cas. Aussi, pour obtenir le plus au prix le moins cher, nous devons nous limiter à la cueillette seulement", ont-ils dit.



Ces fraises en grande quantité seront bientôt livrées sur le marché pour les délices

des consommateurs.

Le Soleil, 12 juillet 1972

1973 – Au marché Saint-Roch, c'est le temps des fraises et des fleurs.



par René LAGACE

C'est le temps des fraises au marché Saint-Roch, dans la basse-ville de Québec.

Et quelles fraises! Elles sont grosses comme des prunes et se vendaient, au début de la semaine, \$1.50 le panier ou quatre ou cinq casseaux pour \$1.00.

La récolte a été l'une des meilleures depuis de nombreuses années. On ne peut estimer ce que cette récolte rapportera car l'on craint que certains cultivateurs, devant les vendre à un prix dérisoire, les laissent pourrir dans les champs, faute de main-d'oeuvre.

C'est aussi le marché des fleurs. Les propriétaires de maisons dans les centres urbains ont laissé de côté le travail de faire "pousser" des fleurs pour agrémenter leurs parterres et l'intérieur de leur maison.

Un horticulteur professionnel, venant de la région de Saint-Hyacinthe, fait des affaires d'or à vendre ses fleurs, boutures, plants, petits arbres, etc.

Malheureusement, à cause des pluies diluviennes que notre région a connues depuis de nombreuses semaines, les légumes se feront rares et seront dispendieux. Même, comme l'a dit un membre du Syndicat des horticulteurs de

Québec, si les gens se rendent dans les centres commerciaux ou dans les grands magasins à chaîne, ils devront payer un prix plus élevé pour les légumes... prix qui sera supérieur à celui du vieux marché Saint-Roch.

Les oeufs se vendent beaucoup et ils ne sont pas trop dispendieux.

Comme tous les Québécois qui fréquentent le marché, il faut "marchander" avec plusieurs des agriculteurs et horticulteurs. Ceci, d'ailleurs, fait partie du plaisir d'aller dans un endroit où tout n'est pas déjà emballé et étiqueté avec le prix... sans discussion possible.

Le Soleil, juillet 1973

## 1974 – Une excellente récolte de fraises en perspective à l'île d'Orléans.

par Tom FRECHETTE

La saison des fraises à l'île d'Orléans s'annonce pour être une des meilleures depuis plusieurs années.

Evidemment, cette prévision est axée sur le baromètre de la nature: si les chauds rayons du soleil continuent à se manifester dans la région, la récolte est vouée à un frac succès; par ailleurs, des pluies trop abondantes pourraient contribuer à réduire sensiblement le résultat attendu.

Toutefois, les producteurs que nous avons rencontrés à différents endroits de l'île ont laissé refléter un climat d'optimisme et ont confiance qu'un temps favorable au mûrissement des petits fruits rouges va se maintenir durant les prochains jours et même durant une bonne partie de la semaine prochaine.

De Saint-Laurent à la pointe d'Argentenay, particulière-

ment, et dans le territoire de Sainte-Famille, les fraisières sont littéralement envahies par des centaines et des centaines de cueilleurs, intéressés surtout à s'approvisionner de fruits pour les convertir en confiture malgré le prix élevé du sucre, établi à quelque \$30 les cent livres.

Des familles complètes, venant d'un peu partout de l'Est du Québec, affluent dans les champs de la municipalité de Saint-Laurent. De façon générale, les visiteurs de l'extérieur, qui viennent surtout des régions du Lac-Saint-Jean et de la Côte-Nord, se font remarquer en plus grand nombre que ceux de la région de Québec. Une autre particularité encore plus étonnante: une voiture d'immatriculation américaine sur dix s'arrêtera pour permettre à ses occupants de s'adonner à une dégustation.

Le prix de vente des fraises est sujet à de grandes et

nombreuses fluctuations. Ainsi, à l'ouverture de la saison, soit le dimanche 7 juillet, certains producteurs vendaient le panier de quatre pintes \$4, tandis que d'autres le laissaient aller pour \$2.75.

Quelques jours plus tard, des vendeurs à domicile exigeaient le prix de \$0.55 dans Orsainville pour un petit casseau, alors que le produit était généralement écoulé à trois petits casseaux pour un dollar dans l'île.

Par contre, depuis le début de la semaine, les prix ont commencé à baisser. On peut se procurer des paniers de fraises à \$2.50 et même à \$2.25 pour quatre pintes. Aux endroits où les visiteurs ont la liberté de s'occuper eux-mêmes de la cueillette, ils bénéficieront d'un rabais et paieront \$0.30 la livre de fraises au lieu de \$0.40 et \$0.45, ce qui revient à une diminu-

tion d'environ \$0.70 pour un panier se vendant à \$2.50.

### ÉTUDIANTS AU TRAVAIL.

A cause du temps relativement court, tant pour la cueillette des fraises que pour les exigences de certaines commandes importantes, les producteurs sont forcés de se faire aider par de la main-d'œuvre supplémentaire.

C'est ainsi que le Centre de main-d'œuvre du Canada favorise l'embauche d'étudiants pour travailler dans les fraisières. Les bureaux de Québec et de Montmorency ont achevé dans l'île environ une centaine de jeunes.

Une dizaine d'adolescents, faisant partie d'une équipe d'une vingtaine à l'emploi d'un producteur, nous ont raconté, un après-midi de la semaine dernière, l'expérience qu'ils tentaient. Ils ont déclaré notamment: "Le centre de main-d'œuvre nous a laissé entrevoir la possibilité qu'on pourrait gagner à peu près \$15 par jour et nous recevons à peine \$3 ou \$4 en

moyenne, car on ne nous paye que \$0.30 du panier.

"On doit se lever à 6h pour être au travail à 7h et notre journée se termine vers 11h30. Ce n'est pas tellement encourageant, parce qu'il nous reste peu de gain après avoir payé le coût de nos repas. Si nous voulons satisfaire des besoins naturels, nous devons charger de l'eau pour éviter la pollution de l'environnement. A part cela, nos patrons sont de bonnes gens."

Interrogé à ce sujet, un responsable du centre de main-d'œuvre a expliqué que les jeunes avaient commencé à travailler à un temps défavorable. D'abord, la semaine dernière coïncidait avec l'ouverture de la saison des fraises et la période a été marquée par deux jours de pluie.

En dépit de ces difficultés, les producteurs devaient retenir les services d'une équipe plus nombreuse que requise pour répondre aux désirs de certains clients. Pour citer un

exemple, un commerçant de La Malbaie demande, un matin, une provision de 200 paniers qu'il veut écouler dans les secteurs ruraux du comté de Charlevoix. Et d'autres commandes du genre exigent nécessairement un travail rapide.

Dans une ferme voisine, des jeunes de Québec, qui avaient préféré câmpier au lieu d'utiliser le transport mis à leur disposition par le centre de main-d'œuvre, ont été moins chanceux que leurs compagnons du voisinage et ont dû se louer une tente à raison de \$42.50 pour trois semaines. Pour eux, la rémunération du travail a été encore moins profitable.

Pourtant, des parents se sont dits satisfaits de l'aventure un peu décevante que leurs enfants ont connue. "Ils ont été à même d'approfondir la valeur du travail et ils ont acquis une expérience de la vie. De plus, ils étaient à l'abri des dangers que leur offre l'activité trépidante des grandes villes."



Même dans une fraisière, on peut développer la connaissance d'un enfant.



Ces petits fruits rouges, en abondance sur l'île d'Orléans, font les délices des fins gourmets.



Initiative d'étudiants au travail: après avoir lavé son linge, il faut le faire sécher.



Certaines fraisières à Saint-Laurent attirent des centaines de cueilleurs.

5% - 10% - 20%

1974: 50 ANIVERSAIRE

CONSULTEZ UN SPÉCIALISTE D'ORLÉANS

Le Soleil, 17 juillet 1974

## 1975 – Une bonne récolte de fraises en perspective dans l'île d'Orléans.

par **Francine SAINT-LAURENT**

Les producteurs de fraises de l'île d'Orléans ne connaîtront probablement pas, cette année, la récolte exceptionnelle qu'ils ont obtenue l'été dernier; toutefois, elle s'annonce bonne.

Plusieurs facteurs influencent la cueillette de ce petit fruit délicieux, mais fort périssable. Ce sont principalement le mauvais temps et les cueilleurs de fraises.

Les producteurs de l'île emploient jusqu'à 300 cueilleurs par jour. Ce sont des étudiants, des jeunes, des moins jeunes et même des familles entières. Avec la rotation, on peut employer, dans l'île, jusqu'à 600 travailleurs par été.

D'autre part, il faut absolument s'assurer que les fraises soient recueillies au moment de leur maturité, ce qui ne peut varier de plus de deux jours. Le transport des fruits est aussi très délicat. Il se fait par camions, jusqu'au

marché Saint-Roch et aux commerçants de la région de Québec et du Lac-Saint-Jean.

La récolte commencera cette année, vers la fin de juin et s'étendra sur trois à quatre semaines.

Les producteurs de l'île

d'Orléans préfèrent avoir des campeurs pour cueillir leurs fraises. Ils sont assurés ainsi d'avoir la main-d'oeuvre du lendemain. Des services utiles pour le camping ont été organisés sur place, dans ce but. Des activités ont par ailleurs été prévues pour

divertir ces campeurs le soir et les jours de pluie: des rencontres de balle-molle, de ballon-volant...

L'été dernier, une bonne partie des cueilleurs partaient avant la fin de la

cueillette, quand les fraises deviennent plus petites et plus difficiles à ramasser. Cette année, les producteurs ont trouvé une solution à ce problème: ils offrent une prime appréciable pour les témeraires qui resteront jusqu'à la fin.



On estime qu'un cueilleur peut gagner de \$15 à \$25 par jour. Le service de main-d'oeuvre agricole du Canada

a d'ailleurs lancé, ces jours-ci, un appel à tous les cueilleurs désireux de faire du camping. Il suffit de communiquer avec eux pour s'ins-

crire. On a aussi mis sur pied un bureau des renseignements à l'entrée de l'île pour diriger les cueilleurs itinérants.

Le Soleil, 19 juin 1975

## 1975 – Récolte de fraises : la pluie est arrivée trop tard.



Ni aussi belles ni aussi bonnes que l'an dernier.

Par **Anne-Marie VOISARD**

Même si la pluie est enfin tombée sur la région de Québec hier, il est déjà trop tard pour espérer une récolte aussi abondante que celle qu'on a connue l'an passé.

"Les fraises avaient déjà commencé à sécher dans les champs" nous a déclaré un employé du service de main-d'oeuvre agricole du Canada, chargé de recruter des cueilleurs pour les quelque 150 producteurs de l'île d'Orléans.

Déjà, il y a une semaine, Mme Maurice Gosselin, dont la famille exploite une fraisière à Saint-Laurent de l'île d'Orléans, déclarait: "S'il ne pleut pas d'ici lundi, notre récolte risque d'être diminuée du tiers".

Les fraises, plus capricieuses encore que la plupart des autres fruits et légumes, ont besoin d'eau autant que de soleil pour venir à maturité. Il n'est d'ailleurs pas nécessaire d'être un spécialiste pour constater que les fraises de cette année n'ont pas la couleur, la taille et la texture de celles qu'on trouvait l'an dernier. Au lieu d'être tendres, juteuses et bien rouges, elles ont tendance à être petites, dures et souvent rougeâtres... et, en plus, elles se vendent cher (\$0.50 le petit cassolet à la fin de la semai-

ne dernière). Il ne faut pas s'en étonner puisque la rareté fait monter les prix.

Le tableau n'est donc pas très reluisant... ni pour le consommateur qui doit payer plus cher un fruit de qualité moindre, ni évidemment pour le producteur qui, plus le manque d'eau persiste, voit diminuer ses profits.

Il y a aussi les cueilleurs, pour la plupart des étudiants qui comptaient amasser quelques sous en vue de la prochaine année scolaire, que la sécheresse affecte lourdement.

Le Service de main-d'oeuvre agricole du Canada, en collaboration avec divers autres organismes, avait mis sur pied un service de placement en vue de faire la cueillette des fraises sur l'île d'Orléans. Près de 400 cueilleurs auraient dû normalement être à l'oeuvre cette semaine. Or, ils sont à peine une centaine. Les autres attendent la pluie.

En plus de ces 300 cueilleurs déçus, il faut ajouter tout le main-d'oeuvre des fraisières de la région de

Québec. L'île d'Orléans ne compte qu'une quarantaine de producteurs sur un total oscillant entre 125 et 150 dans l'ensemble de la région.

On parle des fraises de l'île, à la même façon qu'on parle des pommes de Rougemont ou des tomates des Bécquets. Mais on trouve aussi d'excel-

lentes fraises, pourvu que la pluie se mette de la partie, sur la Côte de Beaupré et dans les comtés de Lotbinière, Lévis et Bellechasse.

Le Soleil, 3 juillet 1975

1975 – Aller aux framboises pour oublier la tôle.

par Yves BERNIER

Du lundi au vendredi inclusive-ment, à 7h15 le matin, huit détenus du Centre de détention de Québec quittent l'institution dans un autobus nolisé par les autorités en direction de Sainte-Famille, île d'Orléans.

Accompagnés de leur surveillant, M. Jacques Lauzon, les deux Gilles, Robert, Lévis, Joseph, Michel, Roger et Serge passent la journée à la cueillette des framboises sur la terre de M. Roch Hébert.

Vers 5h, chaque soir, l'autobus les ramène au Centre pour le souper. Tous ont signé la formule "d'autorisation d'absence temporaire", comme la vingtaine d'autres détenus qui actuellement ont la possibilité de travailler à l'extérieur de l'institution carcérale. Tout cela se fait en vertu du programme de probation mis sur pied, il y a quelques années, par la Direction générale de la probation et des établissements de détention du Québec.

L'équipe de l'île d'Orléans est formée de volontaires.

"On ne force personne à travailler, mais on les encourage le plus possible à suivre un rythme de vie qui ressemble à celui qu'ils retrouveront ou voudront retrouver en sortant de chez nous."

"Je ne ferais pas ce genre de travail tout le temps, mais j'ai fait ma demande parce que j'aime mieux être ici à l'extérieur une

bonne partie de la journée plutôt que de me retrouver derrière le mur 24 heures sur 24. Au moins ici, je prends du soleil, je me tiens en forme", raconte Gilles qui est couleur de ciment de son métier.

A peine 22 ans, il termine une sentence de 10 mois. A l'automne, il aura réintégré la société et reprendra l'emploi qu'il a quitté. Pas de problème, son employeur attend son retour.

Pour tous, le salaire qu'ils gagnent n'est vraiment pas suffisant pour les motiver à travailler dans ces champs pleins de mouches, en plein soleil.

"Cueillir des framboises, c'est moins fatigant que des fraises, mais c'est moins payant", explique Robert tout en sueur, la casquette sur le coin de l'oeil, les petits casseaux attachés à sa ceinture. En moyenne, il ramasse à peu près 75 casseaux par jour.

Le champion du groupe, Joseph, un Indien, cueille à lui seul environ 100 casseaux par jour.

"Il est tellement vite, que je ne veux plus cueillir près de lui, il prend toujours de l'avance sur moi", lance en riant le jeune propriétaire de la ferme. A 31 ans, avec son épouse, Roch Hébert cultive des fleurs sur une grande échelle, fait l'élevage d'une quinzaine de bêtes à cornes (pour la boucherie) et récolte des framboises.

Sans aucune hésitation, il a accepté l'équipe des détenus pour

ramasser sa récolte. Pour lui, ils sont des travailleurs comme tous les autres. La seule différence, c'est qu'ils sont très efficaces.

Quand il n'y aura plus de framboises, il compte bien les garder pour leur faire couper les vieux plants.

Ses voisins savent qu'il y a des détenus qui travaillent dans ses champs, mais personne, jusqu'à maintenant, n'a fait de remarque ou n'a manifesté de crainte vis-à-vis ces jeunes qui travaillent sous la seule surveillance de M. Lauzon.

Il va même jusqu'à leur laisser son camion pour se déplacer d'un champ de framboises à l'autre.

"Le fait de travailler ici, à l'extérieur, ne te donne pas l'envie de prendre la clé des champs?", je demande à Gilles (c'est un peu le solitaire du groupe, il travaille dans sa talle, parle rarement, fait son travail, point!).

"Pas de danger, il ne me reste pas assez de temps à faire, je ne veux pas rien gâcher", me répond-il.

En fait, pas un seul du groupe ne songe à déguerpir, pour la simple et bonne raison qu'ils achèvent leur sentence et parce qu'on leur fait confiance.

M. Lauzon est bien plus là pour diriger le travail que pour les surveiller.

A l'heure du lunch, vers midi, nous sommes allés à la cabane à



L'heure du lunch. On parle de tout, sauf de la prison.

—Photo André Bellefleur

suere du propriétaire. Assis sur des grosses billes de bois, torsés nus (34 C à l'ombre), l'équipe s'est mise à discuter et à lancer des blagues. Des détenus ces gars-là? C'était difficile à croire.

Ce n'est pas la première fois que l'on entend parler de ce système de probation pour les détenus, mais depuis le printemps de cette année, les autorités du Centre de Québec, en particulier le nouveau directeur, M. Gilles Blanchard, intensifient les projets et les efforts de réinsertion du détenu dans la société.

La cueillette des fruits et légumes à l'île d'Orléans est un projet-pilote, commencé à la mi-juin pour une dizaine de pensionnaires du Centre de détention, des détenus qui ont été sélectionnés par un comité appelé à évaluer leur motivation à s'intégrer le plus rapidement possible à une société qui a ses exigences et ses privilèges.

Avec le Centre de main-d'oeuvre du Québec et le ministère de l'Agriculture, les autorités du Centre de détention ont proposé à des producteurs agricoles de l'île d'Orléans de leur fournir des travailleurs qui, malgré leur étiquetage de "détenus", étaient prêts à leur donner un coup de main.

Le 25 juin, l'équipe de travail-

leurs agricoles du Centre a commencé à travailler chez un producteur de fraises de Saint-François, au même taux forfaitaire que les autres cueilleurs de fraises.

Ce producteur est tellement satisfait de "ses gars", qu'il serait intéressé à reprendre d'autres détenus à la prochaine récolte, et il a même offert à un des détenus, Serge, "qui parle tout le temps", de travailler à la récolte des pommes de terres.

Depuis deux semaines, l'équipe qui est maintenant de huit détenus (l'un a quitté le groupe parce qu'il n'aimait pas le travail, l'autre a été retiré du groupe parce qu'il exerçait une mauvaise influence) travaille dans les framboisiers de M. Hébert, sur une terre qui a environ un arpent de large par trois milles de long.

Chaque cueilleur est payé \$1 par 12 casseaux, ce qui lui permet, en moyenne, de gagner une trentaine de dollars par semaine. Cet argent est déposé à son nom au Centre de détention. Il peut en retirer durant son incarcération ou on lui remet à sa sortie.

#### Pension

Selon les critères établis par les autorités du Centre, un détenu qui gagne au-delà de \$30 par semaine

dans un emploi quelconque, verse 15% du surplus au Centre, comme s'il payait pension.

"Nous prélevons ce 15 pour cent (\$15 pour \$100 de salaire) pour donner à notre pensionnaire le sens des responsabilités. Quand il sortira, il devra faire face à des obligations pour se nourrir, se loger et se vêtir comme tout le monde", explique M. Blanchard.

D'ailleurs une partie de l'argent versé par les détenus qui travaillent est versée à un fonds destiné aux détenus qui n'ont pas l'argent pour commencer à travailler.

Plusieurs personnes pensent déjà aux problèmes qu'un tel système, problèmes de sécurité (sont-ils dangereux?), problèmes aussi de main-d'oeuvre ("moi, j'ai rien fait de mal, et je ne peux pas me trouver d'emploi alors que les détenus travaillent"...), etc...

Si l'on fait exception de certains cas isolés, la grande majorité des détenus du Centre de détention de Québec est composée d'individus condamnés pour des délits assez mineurs (infractions au code de la route, première offense criminelle). Les criminels d'habitude ne sont pas dans une prison provinciale, nous rappelle le directeur du Centre de Québec.



M. Jacques Lauzon, à gauche et M. André Gosselin, surveillant des travaux des détenus du Centre de détention. Des projets comme celui de l'île d'Orléans, ils voudraient en établir d'autres.

1976 - Récolte de fraises.



Les producteurs sont favorables à l'opération "Cueillez-les vous-mêmes", mais ils souhaitent que les cueilleurs évitent de piétiner les plants et les grappes de fruits.

### Attention de ne pas piétiner les fraises

Cueillez-les vous-mêmes, mais évitez de piétiner les plants et les grappes de fruits.

L'opération "Cueillez-les vous-mêmes" est actuellement en cours dans la région de Québec. Il y a des boîtes d'information sur les endroits où il est possible d'aller cueillir vos fraises, à l'Île d'Orléans, à Saint-Charles de Bellechasse (route 338 de l'avenue 200 et à Bernières (route 102 de la même route).

Un effet en veut le plein quand on veut obtenir les fruits les plus beaux et les plus riches.

En fin de saison, cependant, les producteurs recommandent cette semaine à Bernières et à l'Île d'Orléans que les consommateurs qui leur rendent visite accordent une certaine attention à leurs gestes au cours de l'opération.

Des ronds sont souvent étendus, malheureusement, ce qui pourrait être évité. Les ronds sont généralement assez larges pour se déplacer sans heurter les fruits. Et cela vaut surtout pour les enfants.



Les producteurs estiment généralement que les fraises locales se vendent entre \$2.40 et \$2.75 le gros panier en fin de semaine à Québec, mais ce prix est approximatif puisque le marché, comme tout d'ailleurs, fluctue beaucoup.

# Les fraises sont mûres!

par Monique PAVIER  
Les fraises sont mûres... 462P

En effet, la vague de chaleur qui a envahi la région de Québec au cours du mois de juin a fait avancer le rythme de maturation des fraises pendant cinq jours par rapport à l'an dernier.

Ainsi, les Québécois qui ont l'habitude de faire leur cueillette et leurs conserves de fraises au cours de la deuxième semaine de juillet, trouveront dès cette fin de semaine des grosses fraises fermes, produites par les agricultrices de la région de Québec.

Pour la cueillette des cueilleurs cependant, il sera toujours possible de

Autres nouvelles et photos en page A-8

trouver des fruits plus petits et plus mûrs à la fin de la semaine prochaine. Beaucoup de consommateurs préfèrent cueillir des fraises plus petites mais plus sucrées pour les confitures, alors que les grosses fraises sont recommandées à l'état frais ou congelées pour utilisation l'hiver prochain.

Bonnes grappes Une visite effectuée par J.C. BOLELL, chez des producteurs de la Rivière-du-Loup et de l'Île d'Orléans a permis de constater qu'il y a des fraises en abondance présentement car le marché local.

Malgré les périodes de gel qui ont détruit une partie des fraisières de certains producteurs en décembre et en janvier derniers, l'abondance actuelle de fruits sur les grappes compensera en partie les pertes subies.

En effet, les grappes sont bien garnies en fruits mûrs. Quant aux fraises elles-mêmes, elles sont généralement au cours de la semaine prochaine, moyennant quelques bonnes périodes de soleil.

D'autre part, alors qu'au cours des années dernières, certaines plants étaient encore des fleurs à la fin de juin, il n'en est plus ainsi cette année, ce qui fait dire aux producteurs que le

moment des fraises se terminera plus tôt qu'à l'accoutumée.

Des grosses fraises Pour que les fraises de l'Ontario ont envahi le marché québécois, les fraises "montrealaises" sont descendues à Québec, de sorte qu'on trouvait peu de fraises locales cette semaine encore dans les épiceries.

Cependant, le porte-parole de l'U.P.A. à Québec, M. Gilles Renaud, a déclaré ces jours-ci que les fraises locales seront disponibles partout dès cette fin de semaine, ce que des producteurs de l'Île et de Bernières ont confirmé.

Cette année, les fraises d'ici sont généralement grosses et mûres sur toute leur surface. Un gain important cependant: les courtes périodes

de pluie torréfiante coupées en quelques semaines ont fait décoller la terre sur les grappes de fruits.

Même s'il est préférable de ne pas laver les fraises afin de leur garder toute leur saveur, il faut se débarrasser cette année à lacer plusieurs fraises parce qu'elles sont trop humides. Dans ce cas, laver la fraise avec un gousse est à conseiller afin d'éviter l'eau de précipiter à l'intérieur du fruit.



Les fraises de la région de Québec sont là. Le temps chaud des dernières semaines les a fait mûrir plus vite cette année.

## En fin de semaine, le gros panier se vendra entre \$2.40 et \$2.75

Les producteurs québécois vendent leurs fraises entre \$2.40 et \$2.75 le gros panier au cours de la fin de semaine et probablement entre 40 et 50 cents le gros panier.

Ces prix sont approximatifs puisque le marché fluctue selon l'offre et la demande et que des changements surviennent rapidement dans le cas de vente directe au consommateur, dans le cas de vente par le biais de détaillants.

Selon les informations obtenues de producteurs de la région de Québec, les fraises, qui se vendent \$2.00 le panier au fin de semaine dernière, sont passées à \$2.75 au milieu de la semaine et devraient se maintenir à \$2.50 le panier au cours des prochains jours.

Il est bien entendu que ces prix peuvent varier dans les cas où il y a une très grande demande. Un producteur de l'Île d'Orléans a commenté cette semaine à des réductions de 20 cents ou 30 cents sur le panier à \$2.75, dans les cas de ventes commerciales de 500, 200 ou même 100 livres de fraises.

Au détail, le prix est généralement inférieur à \$2.00 le gros panier, selon les renseignements recueillis auprès de l'U.P.A. et des producteurs de la région.

Maurice Veilleux, de Saint-Laurent, estime que ce prix est raisonnable par rapport au coût de production des fraises qui a augmenté comme

celui des autres denrées. Ce producteur de l'Île d'Orléans a calculé le coût de production d'un panier de fraises à \$1.20 cette année, alors qu'il s'élevait autrefois de \$0.80 et qu'il y a cinq ans surtout à cause de l'augmentation des prix des engrais nécessaires à la culture des plants.

À lui seul, dit-il, l'engrais chimique a doublé de prix depuis 2 ans.

À ce \$1.20 de coût de production, s'ajoute l'allocation de 25 cents au cueilleur et le coût de panier de bois, 20 cents.

Et le producteur vend un panier de fraises \$2.50, il retire donc pour son travail 80 cents brut.

Les cueilleurs

Dans la région de Québec, la fraise la plus connue est produite par la majorité des agriculteurs sur la "Belle Côte". C'est une fraise bien fermée qui a l'avantage de se conserver en bon

état, après la cueillette pourvu qu'elle soit cueillie au bon moment.

Cependant, il existe d'autres variétés de fraises, moins connues mais plus savoureuses et plus sucrées. Ce sont, entre autres, la "Sparkle" et la "Vilvost".

La "Sparkle" est difficile à trouver, parce que les producteurs craignent de la diffuser à grande échelle, à cause surtout d'une certaine ignorance des consommateurs.

En effet, alors que cette catégorie de fraises est particulièrement juteuse et sucrée, elle est plus dure et a vite fait un peu flétrir après quelques heures à l'épave. Les consommateurs la trouvent à cause de son apparence, mais à tort.

Cette fraise pourrait reconnaître sa popularité si les producteurs y consacraient les qualités auprès des commerçants et surtout auprès des consommateurs qui se rendent à la cueillette dans le cadre de l'opération "Cueillez-les vous-mêmes".

Quant à la "Vilvost" elle est à l'essai chez certains producteurs de l'Île. Cette fraise est plus parfumée que la "Belle Côte" mais elle est de forme moins régulière.

Des producteurs, tel Maurice Veilleux, souhaitent enfin voir apparaître chez les pépiniéristes, le "Belle Côte" qui donne un excellent rendement mais qui pose des récoltes plus ou moins décevantes, se dispersent sur le marché.

Venez cueillir vos FRAISES

**Avez-vous de la difficulté en ASSURANCE? (AUTO-INCENDIE-VIE)**

- Premier Permis
- Jeunes moins de 25 ans
- Suspension de permis
- V2C - V30C - R - 15
- Assurance - Incendie Commerciale
- Assurance-Vie (\$25,000 Minimum)
- Aucune preuve d'assurabilité
- Aucune question médicale ou morale, etc.

**NOUVEAU DENTISTE**

**Pierre Gauthier, D.M.D.**  
Dentiste-dentiste  
Le Docteur Pierre Gauthier est le plaisir d'avoir l'au-

## 1977 – Un été de quasi liberté pour des prisonniers.



Vue d'ensemble du camp Saint-Pierre pour les détenus du centre d'Orsainville.

Le Soleil, Jean Vallières

par Tom FRECHETTE

Avec son ouverture pour la saison estivale, le camp Saint-Pierre situé à l'est de la municipalité de Saint-Pierre, sur l'île d'Orléans, est devenu depuis hier un petit paradis terrestre pour des prisonniers du centre de détention d'Orsainville.

Au milieu d'une nature enchantée avec une vue panoramique sur le fleuve Saint-Laurent, une vingtaine de pensionnaires qui purgent des sentences de courte durée pour des délits mineurs connaissent une vie communautaire accentuée d'une liberté presque complète et ils ne pensent même pas à s'évader. De fait, les onze surveillants qui sont des gardiens du centre de détention sont considérés plutôt comme des animateurs.

Les détenus ont la discrétion d'organiser eux-mêmes leur discipline. Le dimanche, ils peuvent recevoir sur le terrain du camp de la visite de parents, ce qui est largement différent des grillages vitrés de la prison. Et dans un cas de pluie, la réception se fait à l'intérieur d'un local.

Sur semaine, les pensionnaires se lèvent vers 7h, prennent le déjeuner à la cafétéria, montent ensuite dans un autobus qui les transporte sur des fermes de l'île, où ils travaillent à la récolte des fruits et des légumes et ils sont payés à salaire égal des autres travailleurs.

### Des salariés

Sur son revenu hebdomadaire,

chaque détenu se voit remettre une portion de 40 pour cent pour ses défenses personnelles, tandis qu'un autre 40 pour cent est retenu comme une épargne obligatoire qui est remise au détenu à sa libération et une tranche de 10 pour cent est versée dans un fonds qui sert à rémunérer les trois détenus affectés à l'entretien du camp.

Dans leur moment de loisir, les pensionnaires peuvent s'ébattre dans une piscine extérieure où ils ont l'avantage, s'ils le désirent, de suivre des cours de natation ou de plongée sous-marine. Dans un local spécialement aménagé, ils peuvent aussi s'adonner à du tennis sur table ou à des jeux de société. Dans le camp, il y a même une chapelle où une messe est célébrée le dimanche matin.

La formule qui est considérée comme une primeur en Amérique du Nord a été préparée durant une

période de trois ans avec la collaboration des ministères du Travail du Québec, de l'Agriculture et de la Justice.

Le camp qui est une ancienne colonie de vacances a été loué par le gouvernement provincial pour une période de trois ans et promet d'être animé par une soixantaine de pensionnaires et plus.

Deux objectifs sont visés: permettre à plusieurs pensionnaires du centre de détention de Québec de vivre une expérience structurée d'apprentissage à la vie sociale dans un environnement sain et de rendre disponible aux producteurs agricoles de l'île d'Orléans une main-d'oeuvre saisonnière stable, susceptible de répondre à leurs besoins. Comme l'a souligné le sous-ministre associé à la Justice, M. Maurice Gauthier, ces détenus accomplissent un travail consciencieusement.

Le Soleil, 7 juillet 1977

## 1977 – Une belle récolte de fraises encore, mais moins abondante.

Par Monique Payeur

Les fraises sont belles mais moins abondantes que l'an dernier dans la région de Québec. La mauvaise température des dernières semaines et la sécheresse de mai ont contribué à réduire la production globale du tiers par rapport à l'été 1976.

Dans certaines régions moins bien irriguées, comme à l'Île d'Orléans, les producteurs n'ont recueilli que la moitié de la récolte de 1976.

Les prix au consommateur sont les meilleurs de la saison présentement. Dès la semaine prochaine, les fraises se feront plus rares et leur prix plus élevé.

Le prix du gros panier variera de \$3 à \$4.50 sur le marché local, et les approvisionnements seront moins abondants dans les magasins d'alimentation, plusieurs agriculteurs écoulant leur produit directement auprès des consommateurs.

Des producteurs, rencontrés lundi à l'île d'Orléans, se sont dits satisfaits de leurs ventes et des prix obtenus. La demande des consommateurs étant très forte et les fraises moins abondantes, ils vendent leur production sans difficultés

### Le Soleil, 13 juillet 1977

Le temps des fraises de l'île d'Orléans est déjà terminé. La fraise qu'on trouvera maintenant au comptoir des fruits est importée de Californie; elle est très belle mais chère.

### Le Soleil, 27 juillet 1977

## 1978 – Le temps des fraises promet d'exceptionnelles cueillettes.



Par Marie CAOINETTE

La saison 78 s'annonce exceptionnelle pour les fraises. Depuis le 30 juin, les champs sont livrés aux cueilleurs qui ramassent de pleins paniers de beaux fruits bien rouges, gros, juteux et sucrés à point.

On attribue cette qualité des fruits aux excellentes conditions climatiques des dernières semaines qui ont permis une floraison abondante et un nombre de fruits élevé par plant.

La récolte devrait battre son plein durant les trois semaines habituelles et être suffisamment importante pour permettre à quantité de citadins de venir s'approvisionner à même les champs des producteurs.

Les prix se situent autour de 50 sous la livre en moyenne. Bien que certains producteurs fixent encore le prix des fraises au panier ou au casseau, beaucoup ont adopté le principe du prix à la livre. Le prix du panier de quatre pintes était d'environ \$4. - \$4.50 la première semaine; il avait baissé à \$3. - \$3.50 la semaine dernière et devrait continuer à diminuer à mesure que la saison avance.

Dans l'ensemble ces prix sont compétitifs. Un magasin d'une grande chaîne de supermarchés de Québec annonçait en effet ses fraises à \$1.20 le gros casseau et 79 sous le petit casseau la semaine dernière.

Outre cet avantage, les cueilleurs sont fort sensibles au fait de choisir eux-mêmes leurs fruits et de garnir le fond du panier de fruits aussi beaux que ceux du dessus.

Le système du « cueillez vous-même » est chaque année davantage populaire. Mercredi dernier déjà, à peine une semaine après l'ouverture de la saison, quelque 4.000 cueilleurs étaient allés aux fraises sur la seule île d'Orléans. On estime que leur nombre devrait être plus important encore durant la semaine à venir, au cours de laquelle la majorité des fruits seront mûrs.

Le « cueillez vous-même » n'est pas populaire que chez les consommateurs. Plus de 120 producteurs importants de Québec y sont inscrits. Le plus grand nombre d'entre eux, une soixantaine, sont évidemment situés sur l'« île aux fraises »; on en retrouve une quarantaine dans la région de St-Charles de Bellechasse et 18 dans les environs de Bernières.

Afin d'assurer une bonne distribution des cueilleurs dans tous les champs qui leur sont ouverts, le ministère de l'Agriculture du Québec a installé, cette année encore,

des kiosques d'information à l'entrée de chacune des trois régions fraisières.

Le kiosque, de couleur bleu est facile à repérer.

Le préposé a pour tâche d'indiquer aux cueilleurs le nom et l'adresse d'un producteur. Signalons que chaque producteur porte un numéro, affiché bien en évidence à l'entrée de son champ. On fournit aussi quelques fascicules de recettes à base de fraises et des méthodes de congélation. Les kiosques sont ouverts de 8h à 18h.

C'est tôt dans la matinée et en fin de journée qu'il est préférable de se rendre dans les champs pour éviter de cuire sous le soleil. On n'oublie pas de se munir de récipients car les producteurs ne font que prêter des paniers pour le temps de la cueillette. Après la pesée, les cueilleurs doivent vider le contenu des paniers dans les récipients ou les sacs qu'ils ont apportés.

Lors d'une visite dans le champ de M. François Gosselin, à St-Laurent sur l'île, jeudi dernier, nous avons constaté que beaucoup repartaient avec plusieurs chaudrons pleins à ras bord. Les récoltes de 10, 15 ou 20 livres ne sont pas rares, opinait Madame Georgette Côté, responsable de la pesée. On y a même vu des gens de Kénogami cueillir jusqu'à 94 livres de fraises! La parenté et les voisins avaient passé commande. . . Toutefois, la plupart des cueilleurs consacrent deux ou trois heures à cette activité.

#### Camping aux champs

À l'instar du tabac d'Ontario, les fraises ont leurs cueilleurs migratoires. Venus de Chicoutimi, de Ste-Anne de la Pocatière et de Rimouski surtout, quelques familles comptant quatre ou cinq membres font du camping à proximité des champs de fraises. Une vingtaine de producteurs de l'île d'Orléans et un seul de la Rive-Sud, à Beaumont, acceptent ce type de main-d'oeuvre. Ils assurent les services d'eau et d'électricité dans la plupart des cas.

Cependant, la majorité des 1.000 cueilleurs rémunérés auxquels les producteurs font appel sont des adolescents de 14, 15 ou 16 ans. Ils fournissent en moyenne une journée et demi de travail au tarif de 40 sous par panier. Selon, M. Gilles Renaud, responsable du placement à l'Union des producteurs agricoles, les gains vont de \$2 à \$3 jusqu'à \$10 par jour.

L'UPA accepte encore de nouvelles inscriptions à son service de main-d'oeuvre, 1787 Boul Hamel ou au numéro de téléphone 683-1781. On assure le transport journalier des cueilleurs.

Soulignons enfin que le ministère de l'Agriculture du Québec a publié cette année un répertoire des producteurs de fraises de Québec. On y indique la superficie des champs et le type de services offerts par les producteurs, entre autres renseignements. On ne peut toutefois pas se procurer ce guide aux kiosques d'information sur le « Cueillez vous-même ». Il fait écrire aux services d'information du min-

istère, logé au 201 rue Taillon dans le parc industriel St-Malo ou au bureau régional, 2700 boul. Laurier à Québec.

Ce guide ne devrait pas être d'une grande utilité aux consommateurs de fraises de la région de Québec, pour cette année du moins. La récolte locale surclasse en effet facilement celle de la région de Montréal qu'on a qualifiée de désastreuse. Au nord comme au sud de l'île de Montréal, les producteurs accusent en effet des pertes de 40 à 60 pour cent en raison de la mauvaise température du printemps et la récolte est quasiment terminée.



Le Soleil, Roland Marcoux

Après la cueillette, dure aux reins, un moment douloureux pour le portefeuille: la pesée des paniers pour déterminer le montant à déboursier! Gaétan Côté fait ce travail pour son oncle, François Gosselin, producteur à l'île d'Orléans.

Le Soleil, 8 juillet 1978

1978 – Détenus en liberté.



**Détenus en liberté**  
 Pour la deuxième année, des détenus d'Orsainville prennent la clé des champs...de fraises, sur l'île d'Orléans, au camp Saint-Pierre. La récolte leur donne l'illusion qu'ils sont libres comme l'air.

# Une "annexe" de la prison sur l'île d'Orléans



Le camp Saint-Pierre, d'un calme si champêtre qu'il fait croire aux prisonniers qu'ils sont libres comme l'air... ou presque. (Photo Roland Morneau)



"Strawberry fields forever", comme diraient les Beatles. (Photo Roland Morneau)

par Jacques DALLAIRE

Tout prisonnier songe un jour ou l'autre à s'évader, parce que souvent l'oisiveté lui pose ou tout bonnement parce qu'il en a assez de vivre entre quatre murs, en retrait de la société.

Tout prisonnier y songe, à moins de se retrouver, par un beau matin, en pleine nature en un lieu enchanteur, sans clôture, sans porte grillagée, sans cadenas.

Pour la seconde année consécutive, c'est l'expérience que vivent un groupe de pensionnaires du Centre de détention d'Orsainville, en tant que travailleurs agricoles à Saint-Pierre, à l'île d'Orléans.

Cette expérience s'inscrit dans le cadre d'un projet triennal parrainé par le ministère de la Justice du Québec, en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, qui verse cette année une subvention de quelque \$15,000 à cette fin.

Le camp Saint-Pierre, aménagé sur le site d'une ancienne colonie de vacances, constituait évidemment un premier pas l'an dernier. On s'organisa à qui mieux mieux, en composant avec un milieu naturellement méfiant, si bien que l'expérience à laquelle prirent part une trentaine de pensionnaires d'Orsainville coupa court à la fin de l'été.

Cette année, le directeur du centre de détention, M. Gilles Blanchard, et son adjoint, M. Lucien Roberge, ont pris les devants. Ils ont réaménagé, avec des bâtiments, nouvelle prise de contact avec les producteurs de l'île d'Orléans, etc.) Tant et si bien que le camp Saint-Pierre est maintenant devenu une "annexe" du centre d'Orsainville que M. Roberge dirige sur place.

Dès le mi-juin, le camp accueillait une quarantaine de pensionnaires sur les quelque 200 que l'on dénombre au centre d'Orsainville.

Tout le monde s'est mis à la tâche dès les premiers jours, afin que le camp devienne un véritable centre communautaire. Ainsi, les travaux de restauration et d'aménagement réalisés permettront cette année d'étendre le programme sur 150 jours, soit jusqu'à l'approche de l'hiver en novembre.

L'initiative a semblé enthousiasmer les producteurs de l'île, puisque la demande dépasse largement l'offre, le camp ne pouvant accommoder plus de 41 pensionnaires.

"Il a fallu se limiter", explique d'ailleurs M. Roberge, car nous aurions pu trouver de l'emploi chez 70 producteurs au moins."

Le camp Saint-Pierre, que le gouvernement québécois songe à acquérir dès cette année, après une option d'achat valable à l'échéance du programme l'an prochain est en passe de devenir un centre de villégiature comme bien d'autres.

Il y a peut-être le fait que les gens de l'île sont hospitaliers de nature, mais il s'en trouve très peu pour s'effusquer de la présence de jeunes gens qui, à un moment de leur vie, ont commis une faute.

Au lieu de se lancer des pierres, de ressasser le passé, producteurs et "nouveaux travailleurs agricoles", rémunérés à plein salaire comme tout autre travailleur, cueillent des fraises tranquillement sous les chauds rayons du soleil.

Et bientôt, on s'attaquera aux framboises, aux fèves, aux navets, chacun y trouvant son dû: les producteurs ne verront plus pourrir une bonne partie de leurs légumes dans les champs, faute de main-d'œuvre, tandis que les détenus auront regagné leur dignité par le travail, tout en préparant leur réinsertion sociale.

"Notre but, explique M. Blanchard, c'est de donner une alternative à la détention. Nous pensons moins sécurisés, c'est une façon d'impliquer la société, de s'habituer à vivre avec des détenus."

D'ailleurs, poursuit M. Blanchard, on s'aperçoit que dans nos prisons provinciales, 85 pour 100 des gens détenus pourraient être remis en liberté sans danger pour la société."

L'expérience du camp Saint-Pierre, qui a donné naissance à un projet semblable cette année à Mascouche dans la région de Montréal, s'inscrit dans la politique de réinsertion des détenus mise de l'avant par le ministère de la Justice québécois. Politique, espère-t-on, à laquelle souscriront les entreprises, ou se retrouvent encore les principales poches de résistance.

M. Tanguay a d'ailleurs des arguments percutants à servir aux porteurs de la "ligne dure": la moyenne d'âge des pensionnaires d'Orsainville est de 21 ans, le taux de récidive atteint moins de 20 pour 100 et il en coûte \$50 par jour pour "entretenir" une personne en institution, alors qu'il en coûtait \$26 par jour l'an dernier au camp Saint-Pierre et possiblement \$19 par jour cette année, selon les premières estimations.

M. Blanchard et Roberge espèrent que ces expériences jetteront les bases de programmes structurés dans l'avenir.

Pour le moment, le camp Saint-Pierre constitue un jalon important, que le président du comité des pensionnaires, M. Yvon Levesque, qualifie "d'expérience fort valable".

Bien sûr, on sent la présence de la bureaucratie, car il faut bien une certaine direction, mais c'est une bureaucratie discrète où l'on négocie et discute d'homme à homme, au-delà des préjugés, conscient de l'importance d'un tel programme, même si parfois quelques "brébis" prennent la clé des champs.



Le Soleil, 17 juillet 1978

## 1978 – Arrestation d'un évadé soupçonné de vol qualifié.

Un évadé du centre de détention de ferme à l'île d'Orléans a été capturé à Québec, hier soir. Il est soupçonné de vol qualifié sur un Québécois de 35 ans.

Le plaignant a eu une partie de la gorge tranchée avec un couteau à steak. Il a dû recevoir des soins à l'Hôtel-Dieu et il a pu regagner son domicile.

Selon la police, le plaignant était un passant et il a été entraîné dans le fond d'une cour au coin des rues Elgin et Saint-Stanislas. Il aurait refusé de donner le contenu de ses goussets. Son assaillant lui a labouré la gorge et il lui a arraché la chaîne en or qu'il avait dans le cou.

Croyant n'avoir laissé aucune piste, le suspect s'était réfugié dans un

restaurant de la rue Saint-Jean, situé non loin des lieux de l'agression et c'est là que des policiers de Québec l'ont déniché.

L'évadé s'était échappé au cours de la journée d'hier et la Sûreté du Québec en avait été prévenu.

Le Soleil, 19 septembre 1978

## 1978 – Cueilleuse récompensée.



### Elle récolte une bicyclette

Le Soleil, Rénéald Lavote

Les producteurs de fraises de l'île d'Orléans ont engagé la moitié moins de jeunes cueilleurs citadins, et pourtant la cueillette a été deux fois plus abondante. Pour récompenser les jeunes, les producteurs avaient organisé un tirage. Brigitte Lemieux a reçu le prix, une bicyclette, au nom de son amie Chantale Maltais de Charlesbourg, hier, à Saint-Laurent, en présence du maire Gratien Chabot (à gauche) et de M. Gilles Renaud, du Centre de main-d'oeuvre agricole du Canada.

Le Soleil, 31 juillet 1978

## 1979 – Tricentenaire de l'Île d'Orléans.



**Tricentenaire de l'île d'Orléans**

Le Soleil, Jean Vallières

Le premier ministre Lévesque a bien apprécié les fraises que les gens lui offraient, dimanche, alors qu'il inaugurerait les fêtes du tricentenaire de l'île d'Orléans. M. Lévesque a visité, au cours de cette journée, cinq municipalités de l'île. Partout, il a été reçu comme on reçoit "de la grande visite".

Le Soleil, 26 juin 1979

# Pour cueillir ses fraises soi-même

Les consommateurs qui désirent cueillir leurs fraises eux-mêmes peuvent, dès maintenant, se rendre chez des producteurs de la région de Québec. Comme par les années passées, le service de la main-d'œuvre agricole met à leur disposition trois stands d'information sur l'auto-cueillette.

Les principaux endroits où il est possible de cueillir soi-même ses fraises sont les suivants: l'île d'Orléans, Bernières, Saint-Nicolas, Saint-Antoine-de-Tilly et, dans le comté de Bellechasse, Beaumont, Saint-Michel, Saint-Charles, Saint-Gervais et Saint-Raphaël.

Cueillir soi-même ses fraises, voilà une façon agréable de pratiquer une activité de plein air à laquelle peut participer toute la famille; c'est aussi

un moyen économique de s'approvisionner de ce délicieux petit fruit.

Le consommateur qui désire cueillir lui-même ses fraises doit se rendre à l'un des trois stands du ministère, où un préposé le dirigera vers les champs "ouverts" à l'auto-cueillette, on lui remettra également un plan de la route à suivre, sur lequel est inscrit un numéro qui correspond à un panneau d'identification placé en évidence à l'entrée de chacune des fermes.

Les stands se situent aux endroits suivants: à l'entrée de l'île d'Orléans, à Saint-Pierre, à environ 1,6 kilomètre de la sortie du pont (828-9540); à Bernières, en prenant la sortie 192 sur l'autoroute 20 (831-6022); et dans le stationnement de l'église de Saint-Charles de Bellechasse (887-6161). Ils sont ouverts de 8h à 18h, sept jours par semaine, sauf les jours de pluie.

Le Soleil, 27 juin 1979

**VIENS NOUS MONTRER  
TA FRAISE DEMAIN!**

**MAGNIFIQUES PRIX A GAGNER**

**6 KIOSQUES  
DE FRAISES**

**1 GAGNANT D'UN  
RADIO TRANSISTOR  
PAR KIOSQUE**



Cette tournée spéciale du ministère de l'Agriculture, sera à l'honneur des kiosques pour vous conseiller sur la conservation des fraises et la façon de les apprêter. Également, deux chroniques quotidiennes porteront sur les fraises, du lundi au vendredi, aux heures suivantes: 10h12 et 14h12 à CHRC 80.

**TOURNEE DES KIOSQUES DE FRAISES**

1er - Ile d'Orléans, à l'entrée de l'île en face de la sève. Kiosque de renseignements du ministère de l'Agriculture.	11h00
2e - Halles du Palais, kiosque intérieur.	12h30
3e - Marché de la Place à Ste-Foy.	14h00
4e - Ferme de la recherche du ministère de l'Agriculture à St-Augustin, Route 2.	15h30
5e - Kiosque de renseignements du ministère de l'Agriculture - Rang St-Joseph - 1473 Chemin St-Joseph, Brossard.	17h00
6e - St-Charles de Bellechoue, en face de l'église, kiosque du Ministère.	18h30

**CRITERES DE JUGEMENT:**

1. La grosseur - au moins 1 1/2 de pouce
2. État de maturité
3. Propreté du calice
4. Fermeté des fraises
5. Forme de la fraise
6. La queue doit être après le fruit.

**ATTRIBUTION AU GRAND GAGNANT  
D'UN MAGNIFIQUE  
CONGELATEUR  
15 pi.cu.**



**White-Westinghouse**

© 1979 CHRC 80, un service de l'U.A.P. Inc. Le présent concours publicitaire est le résultat d'un concours publicitaire et n'est pas un concours publicitaire pour les produits de l'U.A.P. Inc. ou de l'U.A.P. Inc. ou de l'U.A.P. Inc.

En collaboration avec l'Union des Producteurs agricoles.

Le Soleil, 20 juillet 1979

1980 – Les Fraises de l'Île d'Orléans Inc.

## AVIS JURIDIQUES

### Compagnies — Loi sur les

#### Lettres patentes (1<sup>re</sup> partie)

Le ministre des Consommateurs, Coopératives et Institutions financières donne avis, qu'en vertu de la première partie de la Loi sur les compagnies, il a accordé des lettres patentes constituant en corporation:

Nom de la compagnie et sa version	Siège social	Date de constitution en corporation
LES FRAISES DE L'ÎLE D'ORLÉANS INC. .... 1640-0137	Saint-Laurent .....	79 11 23

Gazette officielle du Québec, 23 février 1980

## 1980 – Les fraises arriveront plus tard et coûteront plus cher.

par Robert FLEURY

Les consommateurs de la région de Québec et de l'Est devront s'attendre à payer leurs fraises un peu plus chères et à attendre une semaine de plus pour les cueillir cet été alors que les producteurs déclarent des pertes moyennes de 10 à 25 pour 100 après avoir connu des récoltes records l'été dernier.

Un hiver sans neige dans la région de Drummondville, Saint-Hyacinthe et le sud de Montréal a occasionné des pertes variant de 25 à 50 pour 100 et même davantage affirment les grossistes, à quelques exceptions près dans le Haut-Yamaska, dans les régions d'Abbotsford, l'Ange-Gardien et Saint-Césaire où les pertes sont minimales, affirme un négociant en gros, M. Walter Roy d'Ange-Gardien. Ce dernier croit que les fraises se vendront environ 40 cents la livre chez les producteurs pour les cueilleurs qui les ramasseront eux-mêmes, soit cinq cents la livre de plus que l'an dernier.

Les prix payés dans la région de Montréal sont toujours inférieurs à ceux payés à Québec où la concurrence est moins forte. Même si la plupart des producteurs interrogés par LE SOLEIL préféraient ne pas avancer de chiffres, quelques uns ont affirmé vouloir vendre leur récolte aux cueilleurs à compter de 50 cents et même 60 cents la livre cet été, soit 10 cents de plus que l'été dernier.

### Ile d'Orléans

L'île d'Orléans semble l'un des secteurs qui furent le moins touchés malgré un hiver faible en précipitations et un printemps aux gels tardifs. Selon l'agronome Ephrem Melançon, les récoltes seront abondantes si la température réchauffe et les précipitations se font plus nombreuses. Un producteur de Saint-Laurent, île d'Orléans, M. Adolphe Guérard, déclare des pertes de 10 à 15 pour 100 seulement sur ses quatre acres en production cette saison. "Tout dépendra de la température", dit-il, mais il est optimiste puisque les fleurs sont abondantes. Il prévoit un prix la livre de 80-90, soit 53 le panier de quatre pintes (vingt livres).

### Bellechasse

La plaine côtière de Bellechasse, un secteur où la production de fraises



Le Soleil, Roland Maroon

Une scène comme il s'en déroulera à des centaines, sinon à des milliers d'exemplaires, au cours des prochaines semaines à l'île d'Orléans.

est en plein essor depuis quelques années, en face de l'île d'Orléans sur la rive sud du Saint-Laurent, semble avoir été relativement épargnée par le gel dans ses basses terres, dans les hauteurs de Beaumont, Saint-Charles et Saint-Michel, Saint-Vallier alors que vers les hautes terres telles Saint-Raphaël et Saint-Gervais, les pertes seraient plus fortes.

"J'ai eu une perte de 10 pour 100 seulement, estime Pierre Couture, un jeune producteur de huit acres de fraises de Saint-Charles qui vend la moitié de ses récoltes selon la formule "cueillez-les vous-mêmes". Il espère vendre 60 cents la livre, "sûrement pas en bas de 50 cents au plus fort de la saison".

Tous ne semblent pas avoir été aussi épargnés par le gel que celui qui se surnomme "pierrôt la fraise", si l'on

en croit l'agronome Bernard Chartier d'Agriculture Québec au bureau régional de Saint-Charles. En moyenne, c'est de 20 à 25 pour 100 de pertes, selon lui. "Avant le 29 juin, je ne pense pas que les cueilleurs trouvent suffisamment de fraises", opine-t-il, opinion partagée par tous les producteurs de la région de Québec que LE SOLEIL a interrogés. Contrairement à l'an dernier où l'on a connu une récolte hâtive, ce n'est que du 1er au 15 juillet que les cueilleurs de la région doivent s'attendre récolter les petits fruits tant recherchés.

### Lotbinière

Au sud-ouest de Québec, dans la région de Bernières, Saint-Apollinaire, Saint-Antoine de Tilly, Saint-Gilles, les pertes ont parfois atteint les 50 pour 100 ainsi que l'a

vécu Etienne Tousignant de Saint-Antoine de Tilly que le gel printanier a affecté. Sur ses 15 acres en production, la moitié fut décimée, des plaques étant parfois brûlées par le froid à raison de deux acres à la fois. Mais il croit que c'est son rang, le rang Boisclair, qui fut le plus frappé parce que plus à découvert, et que les pertes furent moins abondantes ailleurs. Ce seront vraisemblablement les cueilleurs qui en feront les frais pour leurs confitures puisqu'il avait progressivement développé à nouveau la cueillette pour fins de vente, le "cueillez-les vous-mêmes" étant en déclin ces deux dernières années.

"En général, on peut parler de pertes moyennes de 25 pour 100", explique Jacques Rioux, agronome spécialisé en horticulture et coordinateur de l'opération fraises annuelle du ministère pour la région de Québec: "c'est moins l'absence de neige que le vent qui a desséché les plants", dit-il. "Il y a des secteurs complètement détruits, d'autres à 35 pour 100 sur la rive sud. Par contre les prix seront meilleurs pour les producteurs parce que les récoltes n'arriveront pas en même temps que celles de la région de Montréal", croit-il, ce qui eut pour effet l'an dernier de détruire le marché.

Récoltes diminuées ou non, les producteurs n'en ont pas moins planté autant de nouveaux plants cette année, même s'ils ont dû pour ce faire les importer par milliers de l'Ontario ou du Nouveau Brunswick, les producteurs québécois de plants étant parfois gravement affectés dans leur récolte du mois de mai. "J'en ai fait venir une vanne complète pour les producteurs de l'île", déclare l'agronome Melançon, pour la récolte de l'an prochain.

Maintenant que les risques de gel sont passés, que le temps semble vouloir se remettre lentement au beau, les fraises devraient mûrir normalement dans les champs alors que les cueilleurs les ramasseront à pleines mains rouges et juteuses, dès la fin du mois, quitte à les payer quelques cents de plus. Mais qui ne le ferait pas pour des "vraies" fraises, celles de l'île, de Bellechasse ou de Lotbinière, celles de chez nous!



Copyright by Reuters, 1980, 1981

Le Soleil, 18 juin 1980



**Le temps des fraises**

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, M. Jean Garon, invite les consommateurs à suivre son exemple et à cueillir et manger des fraises. "C'est le temps!", dit-il en visite chez un producteur de l'île d'Orléans, lors d'un goûter champêtre organisé par l'Auberge des Gouverneurs. détails, page A-3

Le Soleil, 8 juillet 1980

## Garon salue l'arrivée des fraises dans l'île

par Robert FLEURY

C'est le temps des fraises. Elles sont belles, grosses, juteuses et pas trop chères. Le soleil et la pluie ont finalement réussi à les faire mûrir, malgré un retard d'une dizaine de jours.

Hier, à Saint-Laurent, il

d'Orléans, sur la ferme de Henri Rouleau, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, M. Jean Garon, soulignait l'événement en croquant quelques belles fraises juteuses, en compagnie du personnel de son ministère, de dirigeants de l'FLPA et des membres de la

presse invités pour l'occasion par l'Auberge des Gouverneurs qui lançait ainsi son Festival de la fraise.

Le ministre s'est dit heureux d'une telle promotion qui stimule la consommation de produits de chez nous et il a invité les consommateurs à suivre son exemple. "Moi j'y vais chaque année, et j'ai dit à ma femme que c'était le temps d'en congeler", de dire le coloré ministre en cueillant quelques petits fruits tout aussi colorés.

Le ministre Garon a profité de l'occasion pour annoncer aux producteurs horticoles de l'île d'Orléans que le ministère avait mis au point un programme d'approvisionnement en eau douce pour fins d'irrigation et qu'il leur serait dévoilé le mois prochain. Les producteurs se plaignent en effet que bien qu'ils soient entourés d'eau (salée), ils ne disposent pas de lacs ou de rivières d'où ils pourraient tirer l'eau nécessaire pour irriguer adéquatement leurs récoltes durant des périodes critiques de leurs productions. Il s'est toutefois refusé d'en dire plus pour l'instant.

L'île d'Orléans comptait 83 producteurs l'an dernier; elle en compte 95 cette année à cultiver des fraises. 4.615 cueilleurs se sont rendu dans l'île jusqu'à dimanche dernier dont 1.000 durant la seule fin de semaine dernière. Chez la plupart des producteurs on en est déjà à la troisième cueillette.

"On compte au Québec 600 producteurs de fraises principaux et 400 secondaires qui totalisent des ventes de \$6 millions dont \$3 millions pour la seule région de Québec, soit un rendement en volume de 12 millions de livres (cinq millions pour le Québec métropolitain)", de révéler le ministre Garon, qui a répété son invitation aux citoyens de venir prendre une bouffée d'air à la campagne en venant cueillir eux-mêmes ces petits fruits savoureux.

Le Soleil, Clément Thibault

Le ministre Garon a profité de l'occasion pour croquer quelques beaux fruits.

Le Soleil, 8 juillet 1980

1980 - C'est le temps des fraises belles, bonnes, pas chères.



Le petit Maurice Létourneau, avec son neveu Jean-Claude Dionne, se penche sur un panier de fraises à l'Île d'Orléans. À droite, le chef Jean-Claude Dionne, de l'Île d'Orléans, présente des fraises pour un panier de fraises à l'Île d'Orléans.

par Robert FLEURY  
 "Montre-moi la fraise". "Viens cueillir ma fraise". La fraise à Picard, à Mercier, à Rouleau ou à Pomerleau, quel que soit le slogan, les fraises sont arrivées, en retard, mais elles sont là grosses, juteuses et savoureuses.

Pendant que celles de la région de Montréal expirent déjà sur les tablettes des magasins, la fraise de l'Île de Bellechasse ou de Lotbinière a fait son apparition aux Halles du Palais et dans tous les marchés en plein air et kiosques à fruits improvisés le long de nos routes. Les fraises sont là, elles sont grosses car ce sont les premières, du moins pour cette semaine. Ensuite, elles se feront plus sucrées, plus petites aussi, "à confitures". En retard à cause du froid de mai et juin, le soleil et la pluie sont arrivées à temps pour permettre aux producteurs d'obtenir de meilleures conditions de vente même si les fraises ne se vendent pas aussi chères qu'ils l'auraient souhaité en début de saison.

Pour \$2 le panier de quatre pintes, \$0.40, \$0.45 ou \$0.50 la livre, on cueille soi-même ses fraises. Pour \$2.50 ou \$3 le panier, on s'en procure des "déjà cueillies" aux Halles du Palais ou chez les producteurs.

"On conseille aux producteurs de laisser une marge de prix qui rende l'autocueillette intéressante, explique le conseiller en horticulture du ministère de l'Agriculture, des Pe-

cheries et de l'Alimentation, Jacques Rioux, un des promoteurs de cette forme de cueillette pour la région de Québec. Tant que les fraises se vendront 10 cents la livre de moins en les cueillant soi-même par comparaison avec le prix payé si on les achète toutes cueillies, on stimulera l'autocueillette."

"Il y a des opérations agricoles qui sont coûteuses et qui ne peuvent être mécanisées, or la main-d'œuvre agricole est rare, aussi faut-il penser à des solutions plus originales comme l'autocueillette", d'expliquer le ministre Garon au SOLEIL lors d'une visite, lundi, à un producteur de l'Île d'Orléans. "Et les consommateurs y trouvent leur compte puisqu'ils viennent prendre l'air à la campagne en choisissant les fraises qu'ils veulent, chez les producteurs de leur choix", d'ajouter le ministre.

Si l'y a déjà près d'une dizaine d'années que l'autocueillette s'est répandue au Québec, ce n'est qu'au cours des trois ou quatre dernières années que le ministre l'a véritablement mise en valeur en aménageant des kiosques d'information dans les régions productrices de façon à diriger les cueilleurs aux bons endroits selon la demande journalière des producteurs. C'est ainsi que dans la région de Québec les concentrations de producteurs dans les basses terres de Bellechasse, sur l'Île d'Orléans et dans la région de Lotbinière ont vu l'aménagement de kiosques à l'entree de Saint-Charles, à Saint-Pierre et à Bernières (tère sortie après le

point). Les producteurs portent un numéro et leur nom bien en évidence sur les affiches le long des routes pour faciliter leur identification.

Tous n'ont pas des champs égaux en qualité et en quantité de fraises, aussi un certain choix s'impose-t-il de la part des consommateurs qui peuvent se permettre d'être critiques. Après la pesée des cistons, on cueille cette manne à bon compte, sans oublier d'en souffler quelques-unes au passage... évidemment!

Pour le producteur Henri Rouleau de Saint-Laurent, Île d'Orléans, cette saison est une bonne année de fraises. Il y est juste suffisamment de neige pour protéger les plants au cours de l'hiver, et suffisamment d'eau pour qu'elles grossissent et mûrissent cet été, malgré le retard. Lors de notre visite, il en était à sa troisième cueillette déjà, alors que ceux de Bellechasse et de Lotbinière n'en étaient qu'à leur deuxième pour la plupart. Évidemment, sur les côtes de l'Île, les fraises mûrissent plus vite... et parfois arrivent plus vite aussi, par manque de pluie.

Henri Rouleau et son épouse Thérèse Normand ont toujours produit des fraises à l'instar de la plupart des producteurs de l'Île, et ça fait 32 ans qu'ils sont mariés. Leurs six enfants leur donnent un coup de main à l'occasion, les soirs et fins de semaine pour les aînés, durant l'été pour les deux plus jeunes. "Mon fils de 15 ans est mon assistant", dit

fièrement Henri Rouleau qui, bon an mal an, plante ses 20,000 plants de fraises. "J'aime mieux que les gens en manquent qu'être obligé de jeter des fraises" dit-il au SOLEIL pendant que son épouse Thérèse acquiesce. Ainsi l'autre jour, un surplus a été donné à des institutions de charité plutôt que de les écouler à perte ou de les détruire. Chaque année, à moins qu'ils n'écoulent leur produit auprès de marchands, les producteurs perdent des fraises dans leurs champs faute de cueilleurs pour les ramasser. L'an dernier, l'abondance fut si soudaine qu'il s'est perdu des champs complets de cette façon chez de nombreux producteurs de la région. Cette année, le retard les favorise puisque déjà les grossistes de la région de Montréal viennent s'approvisionner là.

Pour les jeunes comme Sandrine de Beaumont, Hélène de Saint-Charles, Claire ou Aline de Saint-Laurent, c'est l'occasion de gagner quelques sous, de \$15 à \$25 par jour selon leur habileté ou l'abondance des fraises en cueillant pour fins de revente. Parfois ce sont des chômeurs, des mères de famille, des étudiants universitaires, des détenus même qui vont ainsi chercher un supplément de revenu qui est le bienvenu. Et c'est gagner durement son pain car quand on n'est plus jeune, c'est vite éreintant. Mais même lorsqu'on a 15 ou 16 ans, si l'on n'est pas habitué aux rudes travaux des champs, c'est vite exténuant comme le constatait Sandrine hier soir qui déjà, à 20h, était au lit...

# Mille façons d'apprêter les fraises

Mangez les natures, avec du sucre blanc ou en poudre, brun ou d'érable, avec de la crème, bien sûr, aromatisées au kirsch... c'est fantastique!  
 En confitures, même poids de sucre et de fraises, londre les deux et laisser reposer, entre 100°C et 105°C, retirer du feu et déposer dans des pots stérilisés. Congeler, avec ou sans sucre, entières ou coupées en deux, entières ou coupées, c'est au goût. Placez dans un contenant hermétique en laissant un ou deux pouces pour l'expansion. L'édit est de les congeler nature, entières, lavées et séchées, sur une tôle-brûlée. Ensuite, mettre en sac et en retirer l'air. Déposer au réfrigérateur plus tard, et sucrer un peu avant de servir au goût de chacun.

Mme Cécile Bergeron de Saint-Foy fait une cueillette grise de fraises à partir de fraises moins belles (moyennes, avec des défauts, dévengées de l'année dernière): placez des fraises dans votre mélangeur jusqu'à l'abandon de trois tasses et demie de pulpe. Ajoutez six tasses de sucre. Partez à bouillir dans une grosse marmite deux minutes et ajoutez le jus d'un citron et une demi-bouteille de Certo (pour le pectine car il n'y en a pas dans la fraise). Portez à ébullition durant une minute à trois bouillons, retirez. Fait environ 90 onces. Versez dans des pots stérilisés et parafinez.  
 Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation nous fait quelques suggestions. En tarte: 1 croûte, 1 paquet de pondant instant à la vanille et une pinte de fraises cuites au four. Étalez le pondant, déposez sur la croûte après une brève réfrigération, couvrez de fraises entières ou tranchées au goût, garnissez de crème fouettée et décorez (mettre un peu moins de fraises si elles sont sucrées). Chauffer 200 ml de

crème 35 pour 100 et 90 ml de sucre en poudre, déposer dans des coupes et couvrir de fraises. Melba: déposer une tartinade de crème glacée dans une coupe, couvrir de fraises et napper d'une purée de framboises (ou de fraises). Au cognac: un litre de fraises coupées en deux, déposées dans un plat de terre, saupoudrer de 125 ml de sucre, 20 ml de cognac, laisser macérer deux heures en brassant à l'occasion. Servir avec crème glacée ou fouettée. (Pour les carrés aux fraises, au vin, grille mousseline, frites... demandez la fascicule Recettes de fraises au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.)

Les chefs de l'Auberge des Gouverneurs ont leur des petits trucs aussi. Ainsi le chef Jean-Claude Lital de Place Hauteville à Québec et ses petites tartelottes pour fins gourmets. Faites une tartinade de 100 g de farine blanche en y rajoutant 200 g de sucre et 250 g de beurre; pétrissez comme d'habitude pour faire 100 ml de pâte. Fait de 20 à 25 tartelottes. Cuisez. Pour réaliser la crème pâtissière, faites bouillir 1 litre de lait, sucre à part 250 g de sucre, 75 g de farine, 75 g de féculé de maïs et trois œufs. Versez le mélange dans le lait bouillant et cuisez deux minutes en remuant. Versez le mélange tiède dans vos tartelottes. Ajoutez les fraises entières. Napper de la gelée suivante: 1 litre d'eau que vous faites bouillir avec les queues des deux petits paniers de fraises utilisés pour vos tartelottes tout en faisant un peu de crème; laissez refroidir jusqu'à consistance de mielasse. Une fois tiède, versez sur les fraises. Réfrigérez. Et bon appétit.



Merge au jardin de Thibault Bernard à son fils, Henri Rouleau, 37 ans du mariage... et de producteur de fraises sur l'Île d'Orléans.



Le chef Jean-Claude Lital de l'Auberge des Gouverneurs et ses petites tartelottes aux fraises si appréciées... dans un champ de l'Île d'Orléans (voir la recette dans cette page).

1981 – La récolte de fraises fut bonne, malgré le manque de cueilleurs.

Si les producteurs de fraises de la région de Québec se réjouissent pour la plupart d'une saison qui fut, somme toute, d'un excellent rendement de l'avis de plusieurs, en dépit des pertes encourues par la pluie en fin de saison, plusieurs d'entre eux n'en affronteront pas moins un même problème l'an prochain, celui de la main-d'oeuvre.

"Ce problème est plus aigu dans l'île d'Orléans", devait exlliquer M. Gilles Renaud, directeur du service de la main-d'oeuvre agricole pour les fédérations de l'UPA de Québec-Est, Nord et Ouest. Dans Lotbinière et Bellechasse en effet, une population d'origine rurale suffi à fournir une main-d'oeuvre saisonnière d'étudiants, de mères de famille et de travailleurs non spécialisés alors que à l'île d'Orléans, où sont concentrés la majorité des producteurs, ce bassin de main-d'oeuvre locale ne suffit pas.

"Il y a eu 650 personnes qui ont campé chez les producteurs de l'île et qui ont fourni un total de 11.500 jours/hommes de travail", révèle M. Renaud, pendant que des autobus faisaient la navette matin et soir entre l'île et Québec, y suppléant surtout des jeunes de 12 à 17 ans qui ont ainsi fourni 2924 jours/hommes de travail.

"Mais ce n'est pas suffisant. Un matin, nous aurions eu besoin de 300 travailleurs de plus... et nous en avons obtenu 37", commente M. Renaud qui ne sait plus comment les attirer à faire un travail qui requiert un minimum d'efforts physiques. Des

appels à la radio, à la télévision, ont eu somme toute peu d'effets, avoue-t-il.

"Et pourtant les gens sont prêts à partir pour le tabac ou pour les tomates en Ontario".

Les services d'informations de l'UPA reçoivent une douzaine de demandes d'informations par jour de la part de travailleurs qui veulent partir pour le klondike ontarien, pendant que nos propres producteurs manquent de main-d'oeuvre.

"Un bon cueilleur de fraises peut se faire de \$10 à \$20 pour une journée de six heures" commente M. Renaud. Les meilleurs feront facilement de \$25 à \$30, parfois davantage, lorsque la production est à son meilleur.

Bon nombre de cueilleurs dits professionnels viennent du Lac-Saint-Jean ou de la Côte-du-Sud, de la région de La Pocatière, et voyagent de régions en régions au

gré des récoltes. Ils constituent une partie des campeurs de l'île d'Orléans.

Même si les frais de transports des cueilleurs sont défrayés par Agriculture Québec et Agriculture Canada, nombre de chômeurs et d'assistés sociaux refusent ces emplois occasionnels jugés peu lucratifs et trop temporaires comme ils craignent de perdre leurs allocations respectives. "Les chômeurs qui bénéficient de prestations peuvent gagner jusqu'à 25 pour 100 ainsi sans crainte, et le Bien-Etre social devait assouplir ses normes" de commenter M. Renaud.

"Si nous ne commençons pas déjà à former une relève pour les années à venir, il y aura pénurie de cueilleurs dans trois ou quatre ans", dit-il et déjà depuis quelques années des fraisières entières n'ont pu être cueillies faute de cueilleurs.

## Pas encore le temps pour les conserves

"Ce n'est pas encore le temps des conserves ou de la congélation des fruits et légumes en quantité", rappelle le grossiste en fruits et légumes, M. Roland Hébert, du Marché Rouge-

mont à Québec. "Attendez à la fin août, au début septembre".

A ce moment, les pêches se vendront en panier, comme les tomates, les poires, les prunes, les concombres etc... donc moins chers

Dans les fruits, les cantaloups et melons d'eau sont en promotion, de même que les prunes, jaunes, golden ou chiro, à moins de \$1 la livre. Les cerises sont meilleures... et plus chères! Pour le reste

Le Soleil, 30 juillet 1981

1981 – Festival de la fraise.

# Richard et Garon à l'île d'Orléans

par **Gérald OUELLET**

La "culture" et "l'agriculture" étaient bien représentées hier au Festival de la fraise à Saint-Jean, île d'Orléans. En effet, les ministres Clément Richard et Jean Garon ont profité d'une tournée de l'île pour participer aux activités du Festival de la fraise.

C'est très tôt dans la matinée d'hier que les ministres Richard et Garon se mettaient en route pour l'île dans un minibus conduit par le ministre des Affaires culturelles. Les deux ministres étaient accompagnés pour la circonstance des membres de leur famille.

Dès leur arrivée sur l'île d'Orléans, les ministres Richard et Garon ont procédé à la levée du drapeau chez M. et Mme Roger Nolin, du "Buffet d'Orléans" à l'entrée de l'île. MM. Richard et Garon ont également profité de l'occasion pour rencontrer les autorités municipales de Saint-Pierre ainsi que plusieurs citoyens de l'île.

La délégation dirigée par MM. Richard et Garon a pris le dîner chez M. et Mme Rodrigue Turcotte de Sainte-Famille. M. Turcotte est l'ancien président de l'UPA de l'île et actuel président de l'Association des pommiculteurs. Sur son immense ferme, la famille Turcotte effectue la culture des fraises, des pommes de terre en plus de s'adonner à l'industrie laitière.

Plus de 25 cultivateurs parmi les plus importants de l'île s'étaient réunis chez M. Turcotte pour discuter

avec le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, des différents problèmes quotidiens rencontrés sur leur ferme, ainsi que de l'application des nouvelles lois touchant les cultivateurs en général.

Après avoir procédé à la cueillette des fraises sur la ferme de M. Turcotte, les deux ministres ont participé activement aux activités du Festival de la fraise auquel plus de 600 personnes participaient. À Place de la fraise (juste au côté de l'église de Saint-Jean) ils ont assisté à la remise du prix du producteur par excellence et ont également dégusté la tarte (aux fraises) par excellence. MM. Richard et Garon en ont également profité pour discuter à bâtons rompus avec les cultivateurs et visiteurs réunis à Saint-Jean, I.O. pour le festival.

Enfin, les deux ministres ont terminé leur tournée de l'île en rendant visite aux fermes de MM. Michel Noël, Raymond-Marie Blouin, Daniel Blais, Mario Coulombe et Louis Gosselin.

Comme l'indiquait au SOLEIL, Me Richard, député de Montmorency, il est important de rendre visite à ses commettants en dehors des périodes électorales.

D'ailleurs, comme le soulignait M. Rodrigue Turcotte, "j'ai 51 ans et c'est la première fois qu'un ministre de l'agriculture me rend visite". Pour la circonstance, Me Richard avait convié la presse à l'accompagner. Une visite de courtoisie a également été faite chez Félix Leclerc à Saint-Pierre.

Le Soleil, 6 juillet 1981

1982 – 1.5 millions de plants de fraise à trier en 10 jours.

Ça trime dur actuellement dans l'ancienne étable de Roger Labrecque, pour trier et nettoyer 1.5 million de petits plants de fraise qui permettront d'ensemencer plus de 300 acres de nouvelles cultures, au cours des prochaines semaines.

Dans la région de Bellechasse, Roger Labrecque est chargé de la reproduction des plants de fraises produits sous la supervision du ministère.

La corvée de l'arrachage, du classement et de l'emballage de ces plants dure une dizaine de jours à chaque printemps et elle requiert les services de 50 employés qui manipulent les plants un à un pour en faire de petits paquets.

La ferme des Labrecque est bien connue des producteurs. On retrouve toutefois une autre ferme de reproduction de plants à l'île d'Orléans, chez M. René Turcotte. Ce sont ces deux producteurs qui approvisionnent tous les autres de la région, ou à peu près, en plants certifiés ou pas selon que les chargements respectent plus ou moins l'important cahier de normes du ministère à ce chapitre.

Le Soleil, 17 mai 1982

1982 – Les fraises. Le quart de la récolte est déjà gâchée.

**par Pierre CHAMPAGNE**

Le quart de la récolte de fraises est déjà gâchée par la pluie. Ce phénomène devrait créer la rareté du produit, ce qui permettra aux producteurs de maintenir leur prix durant toute la saison, c'est-à-dire presque jusqu'à la fin de juillet.

C'est du moins l'avis qui a été exprimé par l'agronome Ephrem Mélançon, hier, alors qu'il revenait d'une tournée d'inspection chez les producteurs de fraises de l'île d'Orléans.

Selon M. Mélançon, la moisissure affecte déjà au-delà de 20 pour 100 des petites fraises blanches et puisque le soleil persiste à ne pas se montrer, c'est au moins 25 pour 100 de la récolte qui sera affectée.

Tous les producteurs, sans exception, maudissent la température. "On a manqué d'eau à la floraison et maintenant on en a trop", déclare Mme Rolande Picard de Saint-Laurent, île d'Orléans. "La récolte n'est pas très bonne. Ça mûrit pas", ajoute-t-elle.

« Ça va pas diable », déclare de son côté Charles Lemelin lorsque le journaliste du SOLEIL ose lui demander comment ça va dans la fraise.

Paul Daoust, un commerçant de Bernières qui travaille au marché de Sainte-Foy a fait le tour de tous les producteurs... ou presque et il est du même



**Mme Rolande Picard, épouse de Jules, de Saint-Laurent, île d'Orléans, a remporté le prix du Festival de la fraise de l'île à cause de la qualité de ses fruits. Elle nous dit malgré tout que la récolte n'est pas très bonne à cause des pluies abondantes.**

avis. "Le danger, dit-il, c'est qu'elles pourrissent dans les champs."

**Des prix stables**

En retard d'environ une semaine, les fraises de la région de Québec viennent tout juste d'apparaître dans les marchés publics. Les prix n'ont pas, cette année, véritablement fluctué et, en ce début de saison, l'immense majorité des producteurs demande \$5 pour le gros panier de quatre pintes.

Par ailleurs, vous pourrez également, dans les prochains jours, vous rendre cueillir vos fraises vous-même dans l'île d'Orléans, dans Bellechasse. Portez-vous ailleurs dans lequel cas vous devrez vous attendre à déboursé de trois à quatre dollars pour le gros panier de quatre pintes soit environ \$0 la livre ou \$1 le kilo.

Enfin, si vous préférez devenir cueilleur professionnel, sachez que les producteurs vous engageront à \$0.50 du panier de quatre pintes et que le record homologué à l'île d'Orléans a été établi il y a deux ans par une jeune fille de 17 ans, originaire du Lac-Saint-Jean qui, en une seule journée, avait ramassé 50 paniers.

Si donc on vous demande, au marché public, \$5 pour un gros panier, en début de saison, on exigera aussi \$2.50 pour le panier de deux pintes; \$1.25 pour le cassou d'une pinte et \$0.75 pour le demi-cassou. Les prix peuvent varier, bien sûr, de quelques sous selon l'humeur du producteur; l'heure durant la journée (c'est moins cher le soir); la température du moment (c'est moins cher durant un orage); et selon l'avancement de la saison (ça baisse toujours un peu beaucoup vers la fin).

**Loin de l'autosuffisance**

Les Québécois, quoi qu'en pense la majorité des gens, sont loin de l'autosuffisance en ce qui concerne les fraises et les framboises. Nous importons en effet 55 pour 100 des fraises et 65 pour 100 des framboises que nous consommons.

Chaque année, il se consomme au total 20 millions de livres de fraises au Québec. La production locale fournit 9 millions de livres tandis que l'importation atteint les 11 millions de livres.

Des neuf millions de livres produites au Québec, huit millions de livres sont vendues localement comme produits frais. La congélation absorbe la presque totalité de l'autre million de livres qui sert à la fabrication de confitures.

Dans la région immédiate de Québec on évalue à 1,000 arpents (ou à 454 hectares) si on veut faire plus moderne) le total de la superficie des fraisières cultivées par les 162 producteurs de la région. On calcule, au ministère de l'Agriculture, qu'un arpent doit produire environ \$5,000 de fraises soit environ dix mille dollars par hectare. Dans un cas comme dans l'autre l'industrie de la fraise dans la région de

Québec rapporte environ cinq millions de dollars en trois semaines environ.

**L'autocueillette**

Sur les 162 producteurs de fraises de la région, une vingtaine seulement ne permettent pas l'autocueillette dans leur champ. On ne peut donc pas publier la liste exhaustive de tous ces producteurs mais vous pouvez vous procurer un répertoire des producteurs au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en écrivant (ou en allant) au 1140 rue Taillon à Québec, (GIN 3T9).

Le ministère vous conseille également

- d'appeler le ou les producteurs avant de vous rendre à l'endroit choisi;
- d'apporter des contenants nécessaires pour rapporter la cueillette;
- de demander et de suivre la bonne méthode pour mieux cueillir les fruits;
- d'avertir les enfants de ne pas courir, afin de ne pas abîmer les fraisières;
- de se souvenir que c'est aussi la saison des moustiques, donc de vous vêtir en conséquence;
- de surveiller les "coups" de soleil;
- et de ne pas attendre parce que la période sera courte cette année.



**Paul Daoust, un commerçant de Bernières, a visité presque tous les producteurs de la région. "Ça mûrit pas très bien, dit-il. Le danger, c'est qu'elles pourrissent dans les champs."**

Le Soleil, 6 juillet 1982

Une jeune fille de 19 ans, originaire du Lac-Saint-Jean, détient le record homologué à l'île d'Orléans pour la cueillette de fraises. Il y a deux ans, elle avait ramassé 99 gros paniers de quatre pintes de fraises. Le journal *Le Soleil* qui fait état de ce record dans son édition de mercredi, ne dévoile pas le nom de la jeune fille.

Le Quotidien (Chicoutimi), 9 juillet 1982

1983 – Le temps des fraises sera écourté.

**par Robert FLEURY**

Retardé de près de 10 jours avec une production qui n'a commencé que depuis le début de la semaine, la saison des fraises risque d'être écourtée si la sécheresse continue ses ravages. Affectées par le dégel au cours de l'hiver, par les pluies torrentielles du printemps, les fraises sont maintenant victimes de la sécheresse et des fortes chaleurs. C'est donc dire que les précipitations de lundi et mardi ont été les bienvenues, mais ça ne remplacera pas le temps perdu.

"Ça fait 18 jours que j'arrose sans arrêt", commente pour sa part Louis Gosselin, président du comité des producteurs de fraises et framboises pour la région de Québec du Syndicat des producteurs maraîchers (UPA). Il a même dû se frayer un chemin à la scie mécanique, hier, à une température de 35 °C, dans un boisé, pour apporter de l'eau à un étang, 25 acres de fraises et 50 000 plants de choux de Bruxelles, ça prend de l'eau!

"Hier, j'ai fait un champ pour la première fois, mais aussi pour la dernière", explique Onesime Pouliot, un producteur de Saint-Jean, île d'Orléans. "Les plants séchent sur place", ajoute-t-il. À \$4 le panier de quatre pintes, même si le prix paraît cher à première vue, en début de saison, "je vais me contenter de faire mes frais cette année", dit-il. M. Pouliot qui ne dispose pas de système d'irrigation. "Dans l'île, il y a très peu de producteurs qui en sont équipés et qui ont de l'eau pour arroser", dit-il.

Pour le conseiller en horticulture du MAPAQ, agronome Jacques Rioux, la chaleur risque de faire arriver les fraises à maturité toutes en même temps. "Elles mûrissent très vite, trop vite", souligne-t-il au SOLEIL.

Que les consommateurs se rassurent toutefois, ils auront beaucoup de fraises à se mettre sous la dent d'ici les deux prochaines semaines, trois semaines peut-être, même si un retard ça ne se rattrape pas, comme le commente Louis Gosselin.

Elles seront un peu plus chères, se détaillant actuellement \$4 le panier de quatre pintes aux Halles du Palais, ce prix sera appelé à baisser au cours des prochains jours ou semaines lorsque le gros de la production arrivera. Même si aucun producteur ne veut faire de pronostics, il est raisonnable de penser que le prix pourrait fléchir autour de \$3,25, \$3,50 sous peu, surtout parce que les fraisières de la région de Montréal sont encore en pleine production.

Quant à l'autocueillette, le prix fixé par les producteurs de la région de Québec est de 60 cents la livre, mais là encore, on peut s'attendre à devoir payer entre \$0,50 et \$0,60 dépendant des producteurs et de la qualité de leurs fraisières. Néanmoins, ce sera environ 10 cents la livre de plus que l'andernier, ce qui est jugé normal compte tenu des pertes importantes qu'ils ont subi et du rendement de la saison 1983 qui sera sans doute inférieur à celui des dernières années.

"On continue à vendre en contenant de mesure impériale", de répondre le représentant des producteurs, M. Louis Gosselin, à une question du SOLEIL, pas de standardisation encore cette année, on continue de vendre en chopines ou pintes ou deux ou quatre pintes, contrairement aux framboises, par exemple qui se détaillent en millilitres. Un panier de quatre pintes pèse de cinq livres à cinq livres et demie.

"L'autocueillette demeure économique de plusieurs façons", de dire M. Gosselin à la remarque d'un journaliste: "d'abord, le prix de vente est un peu moins cher, ensuite, vous ne payez pas pour toutes celles que vous bouffez dans le champ" — et c'est bien connu, qui n'en profite pas un peu pour déguster de bonnes fraises au naturel en plein air tout en faisant un peu d'exercice, ce qui fait bien l'affaire de tout le monde.

Ce ne sont pas tous les producteurs qui pratiquent l'autocueillette toutefois même si au cours des cinq dernières années cette pratique s'est généralisée à près de la moitié d'entre eux. Ceux qui ont de trop petites superficies ou qui ne produisent que pour les grossistes, tendent à refuser l'autocueillette, sinon ils mettront l'un de leurs champs à la disposition des autocueilleurs.

Même si elles sont légèrement plus chères que par les années passées, les fraises demeurent un bon achat qualité prix et celles de cette année sont aussi savoureuses que par les années passées. On devra toutefois être aux aguets et ne pas trop retarder pour faire ses provisions pour les conserves ou la congélation toutefois, cette année, car la saison sera écourtée. Les producteurs s'entendent tou-

tefois pour dire que la saison de production s'étendra jusqu'au 25 juillet, surtout pour ceux qui offrent des variétés plus tardives ou qui sont munies de système d'irrigation.

Quant au sens du mot "accrédité" qui identifie la majorité des producteurs, il ne signifie nullement un quelconque contrôle de la qualité mais une participation, comme producteur, à des promotions communes et activités de leur syndicat.

**Bonnes adresses, page B-3**



Le Soleil, Roland Marcoux

Les fraises sont arrivées: qu'elles soient de l'île, de Bellechasse, de Lotbinière ou Portneuf, elles seront à leur meilleur au cours des deux prochaines semaines et se vendent un tout petit peu plus cher pour compenser les pertes des producteurs.



Le Soleil, Roland Marcoux

Un producteur de fraises de l'île d'Orléans, Louis Gosselin, a dû arroser sans arrêt au cours des 18 derniers jours pour sauver ses 25 acres de fraises de la sécheresse.

Le Soleil, 6 juillet 1983

1983 – Dernière chance pour cueillir les fraises.

**par Robert FLEURY**

La cueillette des fraises amorcée il y a à peine 10 jours termine déjà sa saison et il se pourrait fort bien que cette fin de semaine soit la dernière pour la majorité des producteurs.

“C'est déjà fini dans mes champs que je n'ai pu arroser” de commenter le producteur Maurice Vaillancourt de Saint-Laurent, île d'Orléans. “Par contre, là où l'on a pu irriguer, il sera peut-être possible de se rendre à la mi-semaine mais guère plus, surtout si l'on a des variétés plus tardives”, dit-il.

Pour l'agronome Jacques Rioux du MAPAQ, cette situation était prévisible devant le manque d'eau qui a affecté dramatiquement la production cet été ainsi que la vague de chaleur que nous avons connue en juin au moment de la

floraison. Les quelques averses dispersées étaient bien insuffisantes pour les producteurs de l'île ou de Bellechasse.

De nombreux producteurs ont dû fermer leurs champs après une cueillette ou deux seulement; d'autres ont vidé leurs étangs avec leur système d'irrigation artificielle; dans les deux cas, le calibre des fruits a considérablement diminué, les fraises mûrissant toutes en même temps, avant même d'atteindre une grosseur respectable. Elles ont été souvent tachées par une piètre floraison quand elles ne séchaient pas littéralement sur le plant.

Avis aux amateurs, auto-cueilleurs et faiseurs de confitures: profitez donc des derniers jours qui viennent, sinon ce sera trop tard et vous ne pourrez vous en lécher les doigts!

Le Soleil, 15 juillet 1983

1983 - Marché de la surgélation et de la conserve.

# Recherches menées dans nos fraisières

par Robert FLEURY

Pendant que les fraises de l'île de Bellechasse, Lévis, Lotbinière, Portneuf ou de la Boucasse terminent une saison écourtée, la cueillette 1983 étant presque terminée, les fraisières de plusieurs producteurs servent de champ d'expérimentation à de nouveaux cultivars destinés à l'industrie de la surgélation ou de la conservation. Des mises au point techniques s'effectuent d'ailleurs dès cette année pour expérimenter une équeuteuse mécanique tandis que l'an prochain, on expérimentera des cueilleuses mécaniques et des aides récolteuses.

Car voilà, le marché des fraises à l'état frais est saturé, et si l'on excepte la saison plutôt moche de cette année, il y a trop de fraises qui arrivent en même temps sur le marché pour le nombre de consommateurs, détaillants ou grossistes susceptibles de les acheter.

"Et pourtant, nous importons 22 millions de livres de fraises pour l'industrie canadienne à chaque année" explique au SOLEIL un chercheur de la station de recherches de Deschambault, M. Bernard Routhier. Au Québec, le manque en fraises de transformation est de neuf millions de livres. L'industrie pourrait acheter six millions de livres de fraises surgelées sur le marché domestique si elles étaient disponibles.

Qu'on vider les champs, diriez-vous? Rien n'est aussi simple. Car la fraise d'auto-cueillette et de consommation à l'état frais, ces variétés qui ont pour nom Red Coat, Veestar ou Bouty, Sparkle encore pour ne citer que les cultivars les plus populaires, conviennent mal au marché de la transformation et de la surgélation.

## La surgélation

Un groupe de producteurs de Saint-Laurent et de Sainte-Famille, entre autres, sur l'île d'Orléans, se prêtent cette année à une expérience de surgélation. "Les fraises gèlent en 20 minutes" explique Maurice Vaillancourt de Saint-Laurent. Et elles peuvent se conserver très longtemps, plus d'un an pour sûr, sans aucune altération dans des entrepôts où la température est maintenue à 0°F (-17°C). On les dépose équeutées et lavées, sur des plaques de tôle, genre de grandes lèche-frites, pour être gelées rapidement dans des surgélateurs semblables à ceux utilisés dans l'industrie pour les pizzas et autres aliments préparés.

"C'est surtout au niveau des cultivars qu'il faut travailler, explique Bernard Routhier, chercheur à la station de Deschambault qui expérimente également ces variétés en champ chez cinq producteurs dont quatre de la région de Québec. Il faut développer des fraises plus uniformes, régulières, d'une coloration entière (par opposition à la Red Coat qui offre un cœur blanc) pour l'industrie, avec un léger col de préférence pour faciliter l'équeutage mécanique, de dire M. Routhier.

Ces cultivars viennent d'Ontario, des États-Unis, d'Europe même. On évalue également les méthodes culturales et celles-ci au niveau de la cueillette et de la plantation, risquent de changer.

LE SOLEIL s'est ainsi rendu sur la ferme de Maurice Vaillancourt à Saint-Laurent pour constater que les rangs des fraisières mis à l'essai étaient beaucoup plus rapprochés entre eux que la normale

alors qu'on distance généralement chaque rangée de plants de 48 à 54 pouces, ils n'étaient ici que de 36 pouces. Et cela pour gagner une production accrue de 40 à 50 pour 100 à l'acre et permettre une cueillette semi-mécanisée ou mécanisée. En effet, il n'est plus nécessaire de laisser d'espace de 12 à 15 pouces entre les rangs pour les cueilleurs si ces derniers sont assis ou couchés sur une plate-forme de cueillette ou si on utilise une machine pour ce faire. On ne laisse des bandes non cultivées qu'à tous les 20 pieds et c'est bien suffisant et autant d'épargné. L'été prochain, la double expérimentation d'une aide-récolteuse et d'une récolteuse mécanique sera menée simultanément par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation tout en permettant de connaître la résistance de ces nouveaux cultivars.

"Une récolteuse mécanique coûte \$30,000 et il n'est pas sûr que ce soit un bon investissement actuellement pour les producteurs, de confier M. Routhier; au contraire, il croit qu'une aide-récolteuse peut être beaucoup plus appropriée quitte à ce qu'on utilise une récolteuse mécanique lors de la dernière cueillette pour la transformation si l'usage des producteurs le permet. "Nous avons prouvé jusqu'ici qu'une aide-récolteuse pouvait améliorer le rendement de cueilleurs de 50 à 60 pour 100, et ce n'est pas coûteux à faire, les producteurs peuvent même s'en broquer une", de dire M. Routhier.

Avec une aide-récolteuse, le cueilleur traditionnel n'a plus à perdre de temps, "à quatre pattes" à se déplacer ni à déplacer son panier. D'où une économie de temps et de fatigue appréciable.

Si l'on vuse le marché des surgelés et de la transformation, ces acheteurs qui ont pour nom Culinar, Kraft et tous les autres, il faut concurrencer des pays comme le Mexique d'où sont importés les surgelés, la main-d'oeuvre y étant peu coûteuse; d'où la nécessité de modifier nos habitudes traditionnelles de cueillette pour améliorer le rendement de nos fraisières.

## Equeutage

LE SOLEIL s'est ensuite rendu chez Jacques Gosselin, un autre producteur de Saint-Laurent, où nous avons pu voir à l'oeuvre une équeuteuse à fraises.

L'équeuteuse achemine les fraises mûres à point sur un convoyeur où des roulements munis d'aspérités arrachent littéralement les queues de fraises tout en réduisant les fraises trop tendres en charpie, le tout arrosé d'eau abondamment pour permettre un bon lavage et éviter que des grains de sable n'adhèrent aux fraises qui sont ensuite retirées manuellement par des travailleurs avant d'être mises en sac.

"Nous sommes plusieurs producteurs qui avons garanti à un transformateur une quantité minimale de fraises et nous faisons une étude complète de temps, d'eau

et d'efficacité de la machine", de dire M. Gosselin. Jusqu'ici, il ne trouve pas l'appareillage tout à fait adéquat et un peu lent. Ses ob-

servations sur la main-d'oeuvre ne sont pas entièrement dénuées d'intérêt. Ainsi, note-t-il un meilleur rendement chez les femmes que

chez les hommes... Deux équeuteuses mécaniques seulement sont en expérimentation chez des producteurs au Québec.



Un producteur de l'île d'Orléans, Maurice Vaillancourt, expérimente la surgélation des fraises sous l'œil vigilant d'un chercheur du MAPAQ, M. Bernard Routhier, du centre de recherche de Deschambault.



Jacques Gosselin est un autre producteur de l'île d'Orléans qui a accepté de mettre à l'essai une équeuteuse mécanisée.



Bernard Routhier, de la station de recherche du MAPAQ à Deschambault, expérimente une trentaine de cultivars de fraisières et de nouvelles méthodes culturales.

## Ah les fraises et les framboises...

Le Soleil, 20 juillet 1983

1984 - La récolte des fraises.



Les producteurs sont toujours à la recherche de cueilleurs et un transport gratuit est mis à leur disposition par le service de main-d'œuvre agricole du Canada (UPA).

# Les fraises arrivent... dans 5 à 10 jours

par Robert FLEURY

Si vous raffolez des fraises (que vous cueillez vous-mêmes de surcroît), votre patience va bientôt être récompensée car la récolte promet d'être abondante et de belle qualité, d'un coût d'achat abordable.

Dans les terres plus chaudes situées à l'ouest de Québec ou dans l'île d'Orléans, les vieilles fraisières commencent ici et là à voir leurs fruits, surtout là où l'on cultive des variétés très hâtives, mais ce n'est que dans cinq à 10 jours que la cueillette sera véritablement abondante.

"On prévoit que l'autocueillette commencera dans environ 10 jours, soit pour la fin de semaine du 7 juillet", de dire André Demers, porte-parole du comité des fraises et framboises pour le Syndicat des producteurs maraîchers de la région de Québec.

Nous nous sommes rendus hier, sur la ferme de M. Demers, chemin Saint-Joseph, à Berthier, et déjà trois jeunes cueilleurs s'affairaient à récolter les premières grappes pour approvisionner son kiosque à fruits situé en bordure de la route. Cette variété, VeeSTAR, est très hâtive mais le calibre des fruits diminue rapidement. "Je n'en aurai pas vraiment avant la fin de la semaine et encore", dit-il. "Le temps a été idéal pour les fraises jusqu'ici. S'il fait chaud, elles se mettront à mûrir rapidement", de dire M. Demers.

## Un bel hiver

Au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le conseiller en horticulture, Jacques Rioux, est d'ailleurs de cet avis. "La floraison a été très belle, il n'y a pas eu de dommages par le gel ce printemps, la neige était épaisse l'hiver dernier et même l'automne fut propice à un bon établissement des plants", de dire M. Rioux. Pour lui, la saison s'annonce excellente, de bonne qualité, juste à temps, ni en retard ni trop tôt. "On peut dire



Préparez vos contenants et votre huile solaire (ou votre parapluie). Les fraises vont bientôt commencer dans la région de Québec et dans l'Est. Et leur récolte promet d'être abondante.

## Cueilleurs demandés

par Robert FLEURY

Selon le service de main-d'œuvre agricole du Canada pour la région de Québec, les producteurs de fraises sont toujours à la recherche de cueilleurs et il pourrait bien y avoir un besoin un peu plus pressant cet été compte tenu de la concurrence qu'exercent les grands voiliers, à Québec.

"On s'attend un peu à ce que les jeunes soient intéressés par ce qui se passe dans le port, ou encore y travaillent, au détriment de la cueillette des fraises", observe M. Gilles Renaud, de l'UPA, qui administre ce service pour les producteurs.

"Même dans Bellechasse, la concurrence de certains projets à caractère gouvernemental ou municipal pourrait nous priver de cueilleurs", dit-il.

Or, la récolte s'annonçant abondante, M. Renaud ne se prive

pas pour inviter les jeunes de 12 ans et plus, et les adultes qui le désirent, à s'inscrire auprès du service à 687-3553 (Québec), 228-5688 (Beauce), 856-3044 (Côte-Sud), 723-2424 (Bas-Saint-Laurent).

"On peut camper sur les lieux si on le désire dans de nombreux endroits pour la saison, ou profiter du transport journalier gratuit du service de main-d'œuvre agricole", de dire M. Renaud.

Les producteurs paient généralement environ \$0,60 le panier de quatre pintes, de \$1 à \$1,20 la boîte de petits contenants, chopines ou pintes. A ce prix, on estime que les cueilleurs peuvent faire de \$5 à \$25 par jour, les plus habiles réussissant à gagner l'équivalent du salaire minimum lorsque les récoltes le permettent. Pour de nombreux jeunes et moins jeunes sans emploi, c'est une occasion de faire des sous tout en prenant l'air!

qu'à partir du 7 juillet, ça commence vraiment dans la région de Québec, et que ça dure jusqu'à la fin du mois." Il observe d'ailleurs une différence climatique d'une semaine entre les terres plus chaudes de Lotbinière, Portneuf et même l'île d'Orléans, comparativement à Bellechasse où la saison débute généralement autour du 6 ou 7 juillet pour se poursuivre jusqu'à la fin du mois.

## Autocueillette

"Pour l'autocueillette, on peut dire que ça devrait commencer vers la fin de la première semaine de juillet", de suggérer M. Demers, fort de ses 20 ans d'expérience dans cette production et de ses 20 acres en fraisière.

Les producteurs de fraises de la région de Québec ont fixé à environ

60 cents le prix des fraises à la livre vendues en autocueillette, comparativement à un prix venant le \$1 au détail, si les fraises sont toutes cueillies. Ces prix peuvent varier selon le moment de la saison, les variétés utilisées, l'état des cultures ou des conditions de concurrence très locale.

Pour la plupart des producteurs de la région de Québec, comme c'est le cas pour M. Demers, 60 pour 100 de la production s'écoule directement à la ferme, le reste étant vendu au détail dans les épiceries ou au marché public.

Les producteurs ne sont toutefois pas encore standardisés dans leurs contenants si on en juge par les disparités que l'on rencontre entre régions. Ainsi, dans l'île d'Orléans, c'est le panier de quatre pintes qui prévaut comparativement à la boîte de 12 chopines dans Lévis et

Lotbinière, à la boîte de huit pintes encore dans Bellechasse. Essayez donc après ça de vous y retrouver comme consommateur!

Heureusement ce détail perd son importance quand on se retrouve face à un panier de belles fraises. Depuis le temps qu'on les attend, celles de chez nous sont toujours les meilleures! Et même, vous des visiteurs venus d'ailleurs, on ne trouvera pas de vraies fraises de l'île d'Orléans avant plusieurs jours...

CHAUDRON AU MEILLEUR PRIX  
577-3636  
1000, rue Saint-Joseph, Québec, Québec  
1984

Le Soleil, 27 juin 1984

par Robert FLEURY

Si vous n'avez pas encore fait vos provisions de fraises pour l'hiver, il vous reste encore quelques jours, peut-être une semaine tout au plus, dépendamment des producteurs, car les pluies des derniers jours ont considérablement accéléré leur mûrissement, endommageant également des champs qui ont dû être fermés.

C'est un peu ce qui se dégage d'une rapide tournée effectuée par LE SOLEIL, ces derniers jours, alors que seuls les variétés tardives permettent encore de récoltes abondantes.

"Beaucoup de producteurs ont perdu deux cueillettes en fin de semaine dernière car ils ne pouvaient pas cueillir en raison des pluies abondantes", observe l'agronome Éphraïm Melançon du bureau de la prescription de Montmorency pour le MAFPAQ.

Fraises trop mûres, trop molles, brisées par de fortes pluies, plusieurs fraisières ont été condamnées parce que peu profitables à la cueilte à la livre ou à l'autocueillette.

"Mais ça n'affectera pas la qualité des fraises qui mûrissent actuellement: elles seront grosses et juteuses, comme les premières fraises, peut-être un peu plus fragiles. Il n'y a aucune raison pour qu'elles soient l'essai" de répondre l'agronome: aux interrogations du SOLEIL. Et même si les producteurs ont dû multiplier les arrosages de forçage pour arrêter toute trace de pourriture sur les fruits, "une journée de soleil ou de pluie et les fraises n'en portent pas de traces" de rassure M. Melançon.

"La fraise est encore très belle pour la confiture ou la congelation mais elle mûrit plus rapidement. Nous en aurons encore pour une semaine avec nos variétés tardives mais les consommateurs ne devraient pas tarder pour leur "autocueillette" de continuer pour sa part Denise Courvan de Saint-Charles-de-Bellechasse.

Dani Bernières, la grille a trôlé les champs par endroit. Pour François Méthot,

# La saison des fraises écourtée par les pluies



Les fraises ont mûri rapidement, ces derniers jours, et c'est le bon moment de les acheter pour en faire des conserves: elles sont en effet tendres et juteuses, grosses à part ça. Mais ne se conserveront pas longtemps si on les met dans le sucre... ou dans le congélateur!

la saison va être raccourcie mais il anticipe encore deux bonnes cueillettes avec des variétés comme la Mac-Mac et la Beauty. "Il faut que la pluie arrête si on veut être capable de cueillir", dit-il un peu essouffé.

Pour Maurice Vallières de Saint-Laurent, I.O., décidément les années se suivent et ne se ressemblent pas: alors que l'année dernière il a dû faire construire des étangs artificiels pour retenir l'eau et souffler de la sécheresse qui a frappé impuniblement les fraisières de l'Île d'Orléans, plusieurs champs ont dû être abandonnés en fin de semaine dernière suite d'une température favorable à la cueilte. "Trop de pluie, c'est trop", devait-il dire.

André Demers, porte-parole du syndicat des producteurs de fraises et framboises pour la région de Québec, a eu des champs ravinés par la pluie et la grêle et il estime avoir perdu une grosse cueillette. Les cultivateurs tardifs produisent toutefois encore en abondance. Ce qui le préoccupe, ce n'est pas tant la pluie que la chute des prix. "Les producteurs ne respectent pas les prix et les consommateurs marchandent" dit-il. Des fraises à 25-30 cents la livre, un prix dérisoire pour le producteur, on en trouve beaucoup, alors qu'il devraient osciller entre \$4,50 et \$6,00 (\$0,45 pour les champs moins journal), en "autocueillette" encore. Ce qui rend "l'autocueillette" non rentable pour les consommateurs qui n'ont qu'à profiter des subventions dans les marchés publics!

Dans les marchés publics, la qualité des fraises varie selon les producteurs et le moment de la journée où elles sont cueillies... ou vendues? Comme les prix. Ces derniers oscillent entre \$2,50 et \$3,75 le panier de quatre pintes (vingt livres) soit de \$0,50 à \$0,75 la livre, et les producteurs consentent souvent des prix de débarras en fin de journée pour éviter de rapporter des stocks invendus!

"Dites-le qu'il n'en reste plus que pour quelques jours" devait insister une productrice de Bernières à l'attention du journaliste. Messager/Épa

# Un pas vers la standardisation des contenants

par Robert FLEURY

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation vient de faire un pas de plus vers la standardisation des contenants de fruits et légumes en mesurant minutieusement les contenants en modifiant son règlement.

Depuis le 15 juillet, en effet, les producteurs peuvent utiliser les contenants de deux et quatre litres en remplacement des contenants de deux et quatre pintes. Les nouveaux contenants, généralement en carton, seront plus petits d'environ 10 pour 100 que les contenants qu'ils remplacent.

Seule le MAFPAQ, il n'est pas question pour l'instant de retirer les anciens contenants du marché: on laissera quelques années aux producteurs pour évaluer leurs stocks d'anciens contenants, mais on les verra finalement à se défaire de nombreux contenants métalliques lorsqu'ils achèveront à traverser.

Fraises

Une vérification effectuée dans les marchés publics auprès des producteurs de fraises a permis de constater qu'il existe une multiplicité de contenants qui rendent parfois difficiles les comparaisons pour les consommateurs.

Aussi, un grand trouver des fraises à la choppe, à la pinte, aux deux ou quatre pintes, et bien sûr à la caisse de 12 choppes ou de huit pintes. La seule commune mesure serait la livre ou le kilogramme, mais ce n'est qu'à la ferme en "autocueillette", qu'on vend ainsi.

"Combien y a-t-il de livres de fraises dans votre panier", a-t-il demandé à la vendeuse à plusieurs producteurs?

"Entre cinq et six livres", se hasarde l'un, "vingt" répond un autre, "six" un troisième et ainsi de suite.

La semaine dernière, j'ai passé au marché de place Victoria, \$2,50 pour un panier de quatre pintes qui renferme environ vingt livres, soit \$0,50 la livre. Un bon prix, ou fu, sur le

marché, toutes cueillettes à part ça.

"Et à la ferme, vous vendez à quel prix en autocueillette?" a-t-il demandé. "\$1,50, \$1,55", me répondait-on.

Autrement dit, la cune dramatique? Alors pourquoi se rendre à la ferme dans-vous?

Bien sûr, pour les routardes, le mal de dos, le mal de genoux, les fraises éraflées sur les pantalons, les marchés, le coup de soleil et l'averse sur... etc! Mais on y va aussi pour le grand air, les fleurs, les petits oiseaux en le plaisir de ramasser celles qui nous pleurent et d'en souffler en quantités! Et il faut croire qu'on aime ça car après avoir cueilli, on cueit les fraises!



C'est ça la différence entre un panier de deux pintes et de deux litres. Les fraises en moins.



Ce panier de quatre pintes que seul une jeune fille de Saint-Laurent, I.O., sera remplacé par un panier de quatre litres, un peu plus petit, dès l'année prochaine.

spécial pré-ouverture

Maintenant au 1240, boul. Charest ouest (coin St-Sacrement)



Antoine Pouliot, 84 ans, Eric Pouliot, 14 ans et Dany Ferland. Trois générations de maraichers qui travaillent aux Halles du Palais.

A l'exception des framboises

## Des fruits et légumes abondants et bon marché, cette saison

par Pierre CHAMPAGNE

Parce que le climat de l'été fut particulièrement favorable aux produits maraichers, la pluie abondante et le soleil assés présent, la récolte des produits locaux est excellente dans tous les secteurs. Seules les framboises ont fait exception. Il y en avait peu et elles se vendent cher.

Les marchands des Halles du Palais qui ont été transportés de la rivière Saint-Charles à la gare du Palais puis de la gare du Palais au stade municipal, en une décennie, sont cependant unanimes à déplorer la diminution de leur clientèle. Il faut dire qu'aux déménagements réussis se sont ajoutés d'autres marchés publics, d'autres halles, qui font maintenant concurrence au marché de Québec. Certains évaluent cette diminution à près de 25 pour 100.

Si l'on excepte les framboises et peut-être les bleuets qui font cette année une timide apparition, la production de cette année fut bien supérieure à celle de l'an dernier dans la majorité des cas.

Dany Ferland, un jeune producteur de L'Ange-Gardien faisait remarquer que vers le 15 juillet, les carottes, les échalotes et les betteraves étaient déjà sur le marché. "Cette année, ajouta-t-il, le hie d'Inde et les concombres seront en retard de quelques jours mais la récolte s'annonce très bonne. Son voisin, M. Antoine Pouliot, 84 ans, de Sainte-Famille, précisait par ailleurs que le blé d'Inde est déjà en vente à \$1,50 la douzaine.

Si les framboises ont été rares, les fraises étaient par ailleurs grosses et abondantes. "On en cueillait encore il y a dix jours."

Un pomiculteur de l'île d'Orléans, M. Gabriel Prémont, prévoyait que les pommes seront moins nombreuses cette année que l'an dernier mais que les prix ne varieraient pas pour la peine. "Lorsque les pommiers produisent beaucoup une année, comme ce fut le cas l'an dernier, il faut s'attendre à ce que la récolte soit moins abondante l'année suivante."

Alain Létourneau se spécialise dans la pomme de terre. Ses arguments ont du poids. "La récolte est bien meilleure et beaucoup plus abondante cette année", a-t-il déclaré au SOLEIL. "Un sac de patates de 50 livres se vend, cette année, de \$6,50 à \$7. L'an

dernier, il fallait déboursé jusqu'à \$12 pour la même quantité de pommes de terre."

Mme Béatrice Godbout est sans aucun doute la reine du bleuets aux Halles du Palais. Assise au centre de son étal, elle est entourée d'une montagne de petits fruits bleus, mais il ne faut pas se fier à cette image parce que pour elle, la récolte des bleuets ne devrait pas être aussi forte cette année que celle de l'an dernier. "L'an dernier à pareille date, nous étions dans la grosse abondance dans Bellechasse et ça n'a pas encore commencé cette année", dit-elle. "C'est la même chose dans la région de Baie-Saint-Paul où la cueillette n'a pas encore débuté."

Mme Godbout ne croit pas cependant que les prix soient influencés par cette récolte tardive.

Le gérant du magasin "Le maraîcher des Halles Fleur de Lys", M. Claude Trépanier, a résumé les interventions de tout le monde: "Les framboises sont un désastre mais pour les autres légumes, la récolte est meilleure que l'an dernier. La pomme commence à rentrer. La "blanche" est déjà là, la "Melba" s'en vient en fin de semaine. Le bleuets, ce n'est pas sûr".

### Les pêches et les poires d'Ontario

Par ailleurs, un communiqué de presse qui est arrivé au SOLEIL, hier matin, nous apprenait que toutes les régions de l'Ontario où l'on cultive les pêches présentent certains dommages plus ou moins importants dus aux froids extrêmes du mois de janvier. Cependant, on s'attend à une réduction de 20 pour 100 seulement dans les récoltes de pêches pour 1984 et l'on pense que les fruits seront de bonne taille.

La valeur marchande de la récolte de 1983 fut de dix millions de dollars.

Même chose pour les poires. La récolte de poires de l'Ontario fut de 5,378 tonnes en 1983 et on prévoit une récolte un peu moins importante cette année. Ce sont les poires Bartlett qui sont les plus répandues, de la mi-août à la mi-septembre.

La province voisine produit aussi des prunes jaunes, des prunes bleues et des pruneaux. Il ne semble pas que, dans le cas de ces fruits, la récolte soit sensiblement différente de celle de l'an dernier (2,198 tonnes).



Exception à la règle, seules les framboises demeurent plus rares et plus chères qu'à l'accoutumée. Mais elles sont toujours aussi savoureuses. Leur saison se terminera d'ici 12 jours.

Le Soleil 15 août 1984

1985 – A Saint-Jean, île d'Orléans. Un Festival de la fraise encore plus intéressant.



Le Soleil, Jean Vallières

Dans le cadre du festival, il y aura une "journée de la fraise" avec la participation des producteurs et un concours culinaire de pièces montées.

◆ Les 5, 6 et 7 juillet, la municipalité de Saint-Jean, dans l'île d'Orléans, sera l'hôte du Festival de la fraise.

**par Gérard OUELLET**

Depuis déjà quelques années, on organise cet événement afin de faire la promotion de ce fruit dans la région où l'on trouve les plus importantes fraiseraies au Québec.

Bien que ce festival se tienne déjà depuis quelques années, les organisateurs veulent lui donner plus d'ampleur en tenant des activités reliées à la culture de ce fruit durant trois jours consécutifs.

Pour justifier cette nouvelle orientation, on signale que la réputation de la fraise de l'île d'Orléans déborde largement les frontières de la région et ce, au même titre que le bleuets du Lac-Saint-Jean et de la pomme de Rougemont.

La tenue du festival, au début du mois de juillet, n'est pas l'effet du hasard, puisque c'est lors de cette période précise de l'été que la cueillette et la vente des fraises attirent un nombre considérable de visiteurs.

Conscients des retombées touristiques importantes reliées à cette activité agricole, les autorités locales, les producteurs ainsi que plusieurs gens d'affaires locaux prêtent leur concours aux activités du festival.

Au nombre des activités, on prévoit, entre autres, un spectacle d'ouverture avec la participation d'une chorale bien connue, une journée des enfants ainsi que des soirées dansantes.

De plus, il y aura une "journée de la fraise" avec la participation des producteurs et un concours culinaire de pièces montées (mettant en valeur la fraise) en collaboration avec plusieurs restaurateurs de l'île d'Orléans.

Le Soleil, 6 mars 1985

# SE DÉLECTER DANS L'ÎLE



Le Soleil, Gilles Frchette

**Les fraises attirent des cueilleurs, des gourmands et des gourmandes à l'île d'Orléans. Il en est venu 5,000 en fin de semaine au Festival de la fraise de l'île. Diane Blouin (à droite) et sa mère Marie-Marthe (au centre) exposent les deux paniers qu'elles ont soumis. Pauline Rhéaume (deuxième) et Eliane Gauvin (à droite) se sont classées troisième et première au concours de desserts amateur.**

Le Soleil, 8 juillet 1985

# Les fraises de l'île: une fierté locale qui a attiré

◆ Les fraises ont dû en rougir un coup en fin de semaine. Peut-être

par **Pierre ASSELIN**

était-ce le bon présage dont avait besoin le Festival de la fraise de l'île,

qui a attiré 5,000 personnes à Saint-Jean en fin de semaine.

L'île d'Orléans est fière de ses fraises et jalouse de sa réputation en tant que productrice. Les organisateurs comptaient donc sur le

succès de leur festival, qui se terminait hier, pour que la "fraise de l'île" reste encore bien identifiée.

C'était la huitième présentation du festival, qui a connu des périodes creuses par le passé. Cette année, plus d'une vingtaine de producteurs

plus d'une vingtaine de producteurs avaient soumis un panier de leurs plus belles fraises, alors que très peu participaient à ces concours les dernières années. La présence de l'un d'entre eux, M. Nevil Bernard, au comité organisateur a donné un sérieux coup de pouce au festival.

Selon Antoine Pouliot, membre de la corporation du festival, 3,000 personnes ont assisté aux activités de la dernière journée, hier. Le meilleur producteur a été choisi (M. Jean Lajeunesse) et les concours de desserts ont couronné une création originale, à base de fraises et de pétales de rose, de Mme Eliane Gauvin, une Beauceronne toute fière de son succès. Sa tarte ornée de pétales de rose et d'une fleur de chicorée, et sa crème patissière aussi parfumée à la rose ont gagné l'unanimité des juges.

## Saison

La saison des fraises durera encore deux bonnes semaines. M. Nevil Bernard indiquait que le temps chaud et ensoleillé que nous avons connu pendant la fin de semaine (sauf dimanche) faisait rougir les fruits beaucoup plus rapidement. "Ils atteignent leur maturité trop vite et puis on est pris avec. Alors, ça presse de les cueillir."

Sans pouvoir fournir de statistiques précises, il ajoute que l'autocueillette semble attirer un peu moins de gens, même si les quantités de fraises cueillies ne changent pas beaucoup.

L'île d'Orléans compte plus d'une centaine de producteurs, dont le

plus grand nombre au village de Saint-Laurent, qui ont employé près de 2,500 cueilleurs l'année dernière. A peu près 1,8 million de kilos (4 millions de livres) ont été vendus sur les marchés et 450,000 kilos par l'autocueillette.

Pour la prochaine année, la présidente du festival, Lyne Chabot, voit plus grand en comptant sur une meilleure participation des producteurs encore. "On veut promouvoir la fraise de l'île auprès des gens d'ici et de l'extérieur. On veut s'assurer que l'île d'Orléans demeure la place de la fraise."

D'autant plus, souligne M. Bernard, qu'avec la présence de fraises importées pendant presque toute l'année, les producteurs craignent que la saison de récolte ne soulève plus autant d'intérêt chez les Québécois.



Des desserts qui ont donné l'eau à la bouche à plus d'un visiteur.

1985 – Les gens de l'Île.

*Drôle de monde que les gens de l'île d'Orléans.*

*Laissez-moi vous en raconter une bonne.*

Un groupe de bénévoles de Saint-Jean sur l'île d'Orléans, ont mis sur pied, encore cette année, un Festival de la fraise. Pour la première fois, on avait demandé aux restaurateurs de l'île d'y participer en produisant un dessert aux fraises. Seulement trois ont su répondre à l'appel : «La Goéliche» qui a remporté la palme; «Le moulin de St-Laurent» qui s'est classé deuxième et «Le Manoir Mauvide-Genest».

On remarquait donc la non-participation du «Manoir de l'Anse» de Sainte-Pétronille; de «L'Auberge Chaumonot» de Saint-François»; de «l'Atre» ; du restaurant «Les Ancêtres» à Saint-Pierre et de quelques autres.

Je vais vous prédire une chose; l'an prochain, le concours des desserts professionnels sera ouvert à tous les restaurateurs de la Communauté urbaine de Québec. Vous verrez alors que les établissements les plus connus et les mieux fréquentés se feront un devoir de participer. Il y aura peut-être vingt ou vingt-cinq desserts à juger; tous plus beaux les uns que les autres. Les restaurateurs de l'île se feront faire un beau pied-de-nez par ceux de Québec. Et ils l'auront bien mérité.

Demeurez sur votre Ile ! Barricadez-vous l'hiver ! Ne participez surtout pas aux activités communautaires! Continuez à vous jalouser les uns les autres sans jamais vous entraider. C'est comme ça que vous ferez de l'Île d'Orléans une île accueillante !

Le Soleil, 13 juillet 1985

# C'est encore le temps des fraises



Le Soleil, Gilles Lahaie

◆ "Il y a encore des fraises pour au moins toute la semaine et, pour ceux qui ont des variétés tardives, jusqu'à la fin de la semaine prochaine", rappelle André Demers, du Syndicat des producteurs de fraises et framboises.

**par Robert FLEURY**

"C'est un peu décourageant pour les cueilleurs, ils ne font pas autant d'argent. Et puis, il y a davantage de fraises pourries. Elles mûrissent rapidement, surtout si une journée de pluie les a gorgées d'eau la veille", observent plusieurs producteurs interrogés par LE SOLEIL.

Le moral est bas chez les cueilleurs et pour plusieurs producteurs de fraises, cet été, car ils doivent ruser avec la pluie, omniprésente, pour cueillir les petits fruits tant convoités. Et comme les quantités n'y sont pas, ce n'est pas le klonk. Des adolescents habitués à cueillir pour \$15, \$20 et \$30 par jour en font à peine plus de la moitié, entre deux ondes.

Les prix varient peu. Même si on trouve toujours, au hasard des routes ou de certains marchés publics, des "coupeurs de prix" à l'effet de

consommateurs à la recherche de bonnes occasions, les prix des fraises sont plus stables que par les années passées.

"Le prix du panier de quatre pintes s'est situé autour de \$3, \$3,25" ces derniers jours, \$0,50 de plus que l'an dernier, note Pierre Rondeau. "A l'autocueillette, c'est \$0,50, \$0,60 la livre", observe pour sa part André Demers. "Quand on vous propose des rabais, il faut être prudent, souvent la qualité n'y est pas ou les champs ne sont pas propres... Attention, cette année, les fraises tendent à moins bien se conserver", souligne M. Demers avec justesse.

"C'est vraiment le meilleur temps pour les confitures de fraises", avisent tous les producteurs interrogés. Si les variétés hâtives, comme la Red Coat, la plus répandue, achèvent déjà dans les régions de Saint-Nicolas ou dans l'île d'Orléans, les variétés tardives comme la Bounty, la Sparkle et bien d'autres sont à leur meilleur dans d'autres régions comme Belchasse.

Les fraises sont à peine commencées dans la région de Québec que déjà les premières framboises fe-



Le Soleil, Jean Vallières

**Même si les cueilleurs et les producteurs, comme André Demers, sont déçus par le temps pluvieux, il y a encore beaucoup de fraises dans les champs.**

**C'est encore le temps des fraises, pour toute la semaine encore, et une bonne partie de la semaine prochaine. Surtout pour les variétés tardives.**

ront leur apparition dans les récolte qui promet durant les se- champs, cette fin de semaine. Une maines qui viennent.

Le Soleil, 17 juillet 1985

## 1986 – Une demande forte et des prix plus élevés. Des producteurs de fraises heureux.

"Ce sera une très bonne année pour les producteurs si on peut sortir toutes les fraises. Le consommateur doit s'attendre à payer un peu plus cher que l'an dernier car la demande est très forte. Le malheur des uns fait le bonheur des autres", souligne Maurice Vaillancourt, un producteur de Saint-Laurent, dans l'île d'Orléans.



par  
**Claude  
GOYETTE**

M. Vaillancourt craint seulement les orages fréquents qui pourraient faire pourrir les fraises car c'est la "semaine d'abondance" et les fraises ont besoin de soleil pour leur permettre de mûrir à point.

"La demande est très forte car plusieurs régions ont été victimes du gel. Plus de 60 pour 100 de la production de l'île va aller vers l'extérieur, ce qui ne s'est jamais vu, raconte M. Vaillancourt. Des grossistes et des producteurs de Montréal couchent dans leurs camions pour apporter avec eux la récolte du matin."

M. Marius Lachance, lui aussi de Saint-Laurent, partage l'optimisme de son frère. Il parle de la

meilleure année depuis quatre ans et il prétend que c'est plus "avancé qu'à la même période l'an dernier".

### Culture importante

M. André Demers, de Bernières, est le président du comité régional des producteurs et productrices de fraises et framboises, un syndicat qui regroupe environ 50 producteurs sur les 300 qui sont disséminés un peu partout à travers les comtés de Bellechasse, Lévis, Lotbinière, Mégantic, Portneuf et Montmorency.

"La culture de la fraise est très importante. La région de Québec produit 40 pour 100 de toutes les fraises de la province, explique M. Demers. On emploie 2,500 à 3,000 jeunes, 800 hectares sont consacrés à cette culture et nous produisons de sept à huit millions de livres annuellement."

M. Demers ajoute du même souffle que la région de Québec a été épargnée par le gel de juin car la saison est plus tardive. La région de Montréal a subi des pertes de 25 à 30 pour 100, ce qui devrait permettre de stabiliser les prix et de les maintenir fermes.

"Le panier de quatre litres se vend actuellement entre \$4 et \$4.50 et la douzaine de petits paniers se détaille à environ \$9; comme la demande est très forte, les prix devraient se maintenir", conclut M. Demers.

"N'oubliez pas de dire aux gens

qu'ils peuvent cueillir des fraises durant tout le mois de juillet, plusieurs pensent que ça ne dure que quelques semaines. L'autocuilllette permet aux gens de sauver à peu près \$1 du panier de quatre litres, ce n'est pas à négliger", rappelle-t-il.

### Bellechasse

La situation est sensiblement la même dans Bellechasse. M. Jean-Marc Dumas, de Saint-Charles, pense qu'il aura peut-être un peu moins de fraises que l'an dernier

## Des cueilleurs du Bas-du-Fleuve ont envahi la ferme de M. Marius Lachance

page C-3

car il y a trop de pluie et ses fruits mûrissent difficilement mais un peu de soleil lui permettrait de se rattraper. Il aurait surtout craint le pourrissement si la pluie de la fin de semaine dernière s'était poursuivie; il y aurait toutefois peu de retard sur l'an dernier.

M. Dumas cultive une variété tardive (la Bounty) et, si le temps collabore, il ne prévoit pas de problème majeur "même si les fraises et les framboises risquent de se côtoyer quelque temps".

Son voisin, M. Léonard Picard, tient des propos semblables sauf

qu'il n'accuse aucun retard dans sa production: il a besoin de soleil et de la chaleur comme tous les autres producteurs.

Les producteurs sont donc opti-

mistes: la récolte promet d'être bonne si dame nature veut bien collaborer. Le gel a donné un coup de pouce aux prix et le consommateur doit s'attendre à payer un peu plus

pour déguster son fruit préféré. Il ne lui reste qu'à se mettre à l'oeuvre pour cueillir lui-même ses fraises et bénéficier ainsi d'un rabais appréciable. ●



Le Soleil, Roland Marcoux

Si le soleil continue de coopérer avec les producteurs de fraises de la région de Québec, ces derniers verront des scènes semblables se répéter souvent, pour leur plus grande joie.

## Il est de plus en plus difficile de dénicher des cueilleurs

♦ "Les travailleurs de récolte, c'est une race qui s'éteint. C'était davantage dans les moeurs d'autrefois et la main-d'oeuvre agricole fait de plus en plus défaut". Gilles Renaud, du Service de la main-d'oeuvre agricole du Canada, trouve de plus en plus difficile de dénicher des jeunes ou des familles qui sont prêtes à s'accroupir, durant deux à trois semaines, pour ramasser des fraises.

L'Union des producteurs agricoles (UPA), avec la collaboration du gouvernement fédéral, offre ce service aux producteurs de fraises depuis 11 ans. Chaque jour, des autobus scolaires ramassent des jeunes, les dirigent vers les lieux de cueillette et les ramènent à leur point de départ sans aucuns frais.

"Plus de 3,000 jeunes (entre 12 et 14 ans) ont donné leur nom pour la cueillette des fraises mais environ le tiers est vraiment disponible quand le moment arrive, explique M. Renaud. Il faut ajouter, à ce noyau, de 400 à 500 campeurs qui passent la période de la récolte sur les lieux et qui constituaient autrefois un groupe stable. C'est dans cette catégorie qu'il est de plus en plus difficile de dénicher des cueilleurs".

M. Renaud avoue aussi que la

paye n'est pas très alléchante, "la même depuis trois ans". Ce n'est pas de nature à créer des embouteillages, surtout que c'est un travail très dur physiquement.

"Les jeunes peuvent ramasser environ 35 paniers de quatre litres, soit un salaire de \$21, à raison de 60 cents le panier, car ils passent moins de temps dans les champs, continue M. Renaud. Les campeurs peuvent se rendre à 50 et même 60 paniers quotidiennement pour un salaire de \$30 à \$36 car ils peuvent commencer leur travail plus à bonne heure".

Cette main-d'oeuvre n'est pas suffisante et les producteurs doivent compléter leurs besoins en mettant à contribution leur famille et en se fiant à l'autocueillette. M. Renaud est conscient du problème mais il ne peut fournir davantage de main-d'oeuvre, compte tenu du budget et des effectifs à sa disposition.

"Ce n'est pas une sinécure de rejoindre les jeunes, d'organiser leur transport et de veiller à leur sécurité. Nous ne pouvons faire plus avec nos moyens actuels".

Pour les retardaires qui aimeraient se joindre aux cueilleurs, on peut téléphoner à l'UPA au numéro 687-1872.●

Le Soleil, 9 juillet 1986

1986 – Les fraises sont encore en abondance.



Le Soleil, Gilles Lafleur

La saison qui s'achève fut jugée excellente par le porte-parole du Syndicat régional des producteurs (UPA), André Demers, de Bernières: on peut encore en cueillir jusqu'à la fin du mois, et même davantage dans certains secteurs.

«C'est une année d'abondance et les champs regorgent encore de fraises. Les producteurs sont comblés même s'ils aimeraient pouvoir compter sur une main-d'œuvre nombreuse pour encore une semaine.»

par Claude GOYETTE

André Demers, de Bernières, le président du comité des producteurs et productrices de fraises et de framboises de la région de Québec, ne parle pas d'année-record pour la fraise mais il reconnaît que la saison a été excellente et que les prix sont demeurés fermes, surtout à cause du manque de fraises dans les autres régions du Québec.

«Les producteurs cultivent de plus en plus de variétés tardives et la saison s'allonge d'autant, d'expliquer M. Demers. Les fraises sont un peu moins grosses que d'habitude à cause des nuits froides et de la pluie abondante mais les gens ont encore une bonne semaine pour s'approvisionner.»

**L'île d'Orléans**

Les producteurs de l'île d'Orléans parlent d'une "année d'abondance". Pour certains, c'est du jamais-vu, alors que pour la plupart, c'est une saison exceptionnelle.

Maurice Vaillancourt, de Saint-Laurent, est satisfait de sa saison même s'il admet que des fruits vont rester dans les champs: "Les cueilleurs sont fatigués et plusieurs producteurs ont manqué de fraises durant la période la plus productive. La pluie n'a pas aidé et des fraises ont pourri dans les champs," de raconter M. Vaillancourt.

André Gosselin parle d'abondance, au point même d'avoir fait de la réclame publicitaire en fin de semaine dernière dans le SOLEIL, fait assez inusité chez les producteurs. Lui et ses frères cultivent dix hectares de fraises à Saint-Pierre et à Saint-Laurent, et ils affirmaient que plus de 5,000 paniers sont encore disponibles pour Fautocueillets.

**Bellechasse**

Jean-Marc Dumas, de Saint-Charles de Bellechasse, cultive surtout la bounty, une variété tardive. Il prévoit un meilleur rendement, cette année, et ses champs fourniront des fruits pour une période d'encore au moins dix jours.

"Toutefois mes fraises sont un peu moins grosses qu'au cours des deux années précédentes", d'expliquer M. Dumas.

Ce producteur reconnaît que l'île d'Orléans bénéficie d'un micro-climat qui avantage ces fraisières en comparaison avec celles situées plus au sud, dans la plaine côtière de Bellechasse, par exemple, comme c'est son cas.

"J'ai perdu un champ à cause du gel: le temps froid et le vent

n'ont pas aidé non plus. Il est impossible de reprendre le temps perdu mais la saison est tout de même très bonne."

M. Dumas se reprendra peut-être dans la production de framboises. Lors de notre appel, il y a deux jours, il avait vendu ses "deux premiers paniers" et il anticipait une saison prometteuse.

**Congélation ou confitures**

Même si la période d'abondance est déjà chose du passé, tous les

producteurs ont encore des fraises dans leurs champs. Les variétés tardives sont même meilleures pour la congélation ou la confiture, étant considérées comme plus savoureuses et sucrées. Les cueilleurs sont essouffés mais les producteurs espèrent qu'une relève se manifestera pour encore au moins une semaine.

Bref une dernière semaine de cueillette "à quatre pattes" avant de se remettre sur ses deux pieds pour cueillir les framboises. ●



Le Soleil, Jeanne Poirier

**Une dégustation de fraises**

Une quinzaine de membres de confréries viticoles telle l'Amicale des Sommeliers, les Vignerons de Saint-Vincent, etc. se sont amusés en fin de semaine dernière à déguster des fraises, de pair avec quelques bons vins. Question de savoir si il y avait des différences significatives entre les différentes variétés de fraises: On a ainsi goûté à la Mic Mac, la Bounty, la Kent, la Veestar, la Red Coat, la Glosscap, la Sparkle et la Midway. Dans l'ensemble, on a rapporté assez peu de différences notables, d'observer notre collaborateur Jean-Gilles Jutras qui participait à la dégustation. La Red Coat, la plus répandue dans la région de Québec, s'est bien cotée, mais c'est la Veestar et la Bounty qui sont apparues les plus sucrées, et peut-être les meilleures en saveur, bien que les opinions aient été partagées. C'est la Midway qui a unanimement été jugée comme la moins belle, la moins savoureuse. Apparaissent sur la photo, Claude Samson, président de l'Amicale des Sommeliers, Gilles Deliveau des Vignerons de Saint-Vincent et Paul Daoust, l'hôte de la soirée, lui-même négociant de petits fruits et membre de ces confréries. La plupart des variétés provenaient de la ferme fruitière Dumas de Saint-Charles de Bellechasse. ●

Le Soleil, 23 juillet 1986

## 1986 – Les producteurs sont unanimes : une saison de framboises qui promet.



Les framboises mûrissent à vue d'oeil et la saison devrait être bonne à la fois pour les producteurs comme pour les consommateurs, si les conditions climatiques demeurent favorables. Un travail très exigeant pour les McIsaac de Saint-Charles qui fournissent plusieurs chaînes d'alimentation.

♦ Ce sera une très bonne année pour la framboise. Les producteurs sont unanimes à le chanter même si la chanson varie d'une circonscription à une autre selon que l'on est plus ou moins optimiste.



Textes de  
**Claude  
GOYETTE**

Ce sont les frères Genest de Saint-Nicolas, sur la route 132, qui étaient les plus optimistes.

« Nos champs regorgent de fruits, ce sera une année record », disent-ils. Ils pratiquent surtout l'autocueillette, à raison de 700 à 800 livres par jour, et ils attendent les visiteurs. Tout comme leur voisin André Allard, la saison a commencé depuis deux semaines et elle devrait se prolonger jusqu'au 20 août.

L'île d'Orléans fait elle aussi honneur à sa réputation et les champs de Jean-Pierre Plante, Antoine Tremblay, Noël Bernard ne demandent qu'à être cueillis. Celui de Bernard Moine, de Saint-Pierre, présente une particularité intéressante: il pratique la culture biologique et ses plants ne sont pas fertilisés chimiquement.

Même constatation dans Bellechasse, à Saint-Charles, où les champs de Jacques McIsaac et de Jean-Marc Dumas fouissent à vue d'oeil. M. McIsaac était un peu inquiet du temps venteux d'hier et il n'a pas voulu se montrer trop optimiste même s'il admet que la saison devrait être excellente.

### Les prix

Les prix sont sensiblement les mêmes que l'an dernier à moins d'avoir un « tempérament de maquignon » comme le souligne M. McIsaac. Les consommateurs doivent

### Journées trop courtes pour les McIsaac A lire en page C-3

s'attendre à payer entre \$1,10 et \$1,25 pour un petit panier de 250 millilitres. \$12 s'ils ont un appétit plus vorace et achètent 12 petits contenants. Ces prix sont ceux des producteurs, à la ferme, les gens doivent s'attendre à déboursier davantage chez les détaillants puisqu'il y a un intermédiaire de plus.

C'est le cœur de la saison des framboises. La plupart des producteurs font de l'autocueillette et il est important de téléphoner pour savoir s'il est possible d'aller dans les champs au moment de son choix.

# Une production qui est en pleine croissance

♦ La production des framboises est en expansion. Elle a plus que doublé depuis 10 ans dans la province de Québec grâce à la popularité de l'autocueillette et à une certaine saturation du marché des fraises.

Si le Québec est le premier producteur de fraises au Canada, il se fait devancer par la Colombie-Britannique dans le domaine des framboises malgré la croissance de cette production ces dernières années.

Environ une centaine de producteurs seraient dispersés un peu partout dans la grande région de Québec, dans les circonscriptions

### Un seul producteur de plants dans tout l'Est du Québec A lire en page C-3

de Bellechasse, Charlevoix, Lévis, L'Islet, Lotbinière, Montmagny, Montmorency et Portneuf, si l'on en croit Denise Galarneau, porte-parole du comité des producteurs de fraises et framboises (UPA) de la région de Québec.

Ces producteurs cultivent 150 hectares qui donnent de 350 à

400,000 livres de framboises annuellement. 150 jeunes participent à la récolte de ces fruits qui représentent 30 pour 100 de la production totale du Québec.

### Des précisions

Comme l'explique M. Ephrem Melançon, agronome au Ministère de l'Agriculture, Pêcheries et Alimentation, la framboise s'est d'abord développée sur la Côte de Beaupré pour gagner ensuite l'île d'Orléans, Bernières et Lévis ainsi que Bellechasse.

« C'est une culture très exigeante, d'analyser M. Melançon. Le fruit est très délicat et ça demande plus de travail manuel que la fraise. À l'automne, il faut couper toutes les tiges qui ont produit et ensuite éclaircir; c'est plate, fatigant et piquant », de conclure avec humour M. Melançon.

Pour cet agronome chevronné, le plus gros problème de la framboise, c'est la main-d'oeuvre. La framboise est plus délicate à récolter et elle a peut-être le gros désavantage de venir après la fraise. Les cueilleurs sont fatigués et ils n'ont pas toujours le goût de continuer même si la récolte est très différente et moins éreintante.

Les principales variétés pro-

duites dans la région sont la Newburg qui est très sucrée et qui était autrefois la plus répandue; elle a tendance à être remplacée par la Festival qui est un peu moins sucrée mais qui donne un rendement

de 50 à 60 pour 100 supérieur. D'autres producteurs cultivent la Gatineau, la Boyne, la Carnival ou la Bounty; ce sont souvent des variétés rouges foncées qui sont excellentes mais qui rebutent un peu

plus au consommateur parce qu'elles sont souvent plus petites et moins belles.

La framboise fait son chemin malgré un cheminement un peu plus difficile que la fraise. Les pro-

ducteurs augmentent et les superficies cultivées aussi. Ce qui devrait se traduire par une certaine abondance et des prix intéressants, les consommateurs en étant les principaux bénéficiaires à long terme. ♦

# Framboises: une bonne année... malgré la pluie

♦ La saison des framboises tire à sa fin. Pour la majorité des producteurs, c'est la dernière semaine, même s'il y a quelques exceptions. C'est une bonne saison, mais la pluie a fait des ravages et laissé des traces dans tous les champs.

par Claude GOYETTE

Les frères Genest, de Saint-Nicolas, sont plus que satisfaits de leur saison. "C'est une excellente année pour nous, d'expliquer Yves Genest. Nous avons connu trois fins de semaine exceptionnelles et les cueilleurs et cueilleuses ont été nombreux. Notre stationnement a été bondé, trois dimanches consécutifs, et les gens ont ramassé plus de 1,000 livres de framboises à chaque occasion.

L'autocueillette est très importante pour les Genest et la proximité de la ville les favorise. Ils sont parmi les producteurs chanceux, puisqu'ils ont réussi à ramasser leurs fruits. Pour d'autres, la pluie a fait des ravages et elle a frappé dans la période la plus productive.

## Île d'Orléans

Jean-Pierre Plante, de Saint-Laurent, a subi des pertes par la pluie. "C'est difficile à évaluer, mais j'ai perdu environ le 1/3 de ma récolte. La pluie a fait pourrir les fruits et ils sont tombés avant qu'il soit possible de les ramasser. C'est une bonne année, mais elle aurait pu être exceptionnelle si la pluie ne s'était pas mise de la partie."

Une réaction un peu semblable chez Antoine Prémont, de Sainte-Famille. Chez lui aussi, c'est la dernière semaine de récolte et sa saison le satisfait même si la pluie et le vent l'ont empêché de connaître

une meilleure année. Il n'est pas déçu car il ajoute qu'il est bien difficile de contrôler les éléments de la nature.

## Bellechasse

Les McIsaac, de Saint-Charles de Bellechasse, ont encore des framboises pour deux bonnes semaines. Ils ont deux champs tardifs (la variété Carnival) où la cueillette commence à peine et ils ont l'habitude de vendre leurs derniers paniers, les 2 et 3 septembre.

"C'est une saison difficile pour nous, de raconter Mme McIsaac. Il a plu beaucoup trop et nous avons été obligés d'envoyer des framboises pour la transformation, pour faire des confitures. C'est une excellente façon de garder nos cueilleurs, mais c'est moins payant."

Les champs des McIsaac regorgeaient de fruits mais la pluie a nui à la cueillette. Les fruits sont restés trop longtemps dans les champs et il était impossible de les vendre aux consommateurs car la framboise est très fragile.

"C'aurait pu être une année record si la nature avait collaboré, de conclure Mme McIsaac. Les champs étaient pleins, mais il est impossible de ramasser quand il pleut. Nous allons passer à travers, mais ça n'a pas été facile."

C'est encore le temps d'aller cueillir des framboises mais c'est un plaisir qui sera bientôt du passé. Si la saison se prolonge un peu dans Bellechasse, elle achève ailleurs dans la grande région de Québec. Comme le disait M. Genest, de Saint-Nicolas, "les framboises commencent à être rares, il faut les chercher plus longtemps, c'est plus difficile de les ramasser, c'est vraiment la fin". ●



C'est encore le temps d'aller cueillir des framboises, mais c'est un plaisir qui sera bientôt du passé. Certains producteurs chanceux ont réussi à ramasser leurs fruits. Pour d'autres, la pluie a fait des ravages et elle a frappé dans la période la plus productive.

Le Soleil, 13 août 1986

1986 – Des fraises bien conservées.



**L'université Laval cherche actuellement à mettre au point une nouvelle technique pour la conservation scientifique des fraises cultivées à l'île d'Orléans, technique développée en partie grâce à un don de \$250 000 de la Banque de Montréal. Selon les connaisseurs, les fraises ainsi conservées sont aussi savoureuses que si elles**

**avaient été fraîchement cueillies. Sur la photo, on peut reconnaître, de gauche à droite, Gilles Jarry, premier vice-président à la Banque de Montréal, Gilles Doyon, étudiant à l'université Laval, et Jean-Guy Paquet, recteur de l'université.**

La Presse, 7 septembre 1986

1987 – Festival de la fraise de l'Île d'Orléans.

## FESTIVAL DE LA FRAISE DE L'ÎLE D'ORLÉANS



Dans le cadre du prochain Festival de la Fraise de l'Île d'Orléans, un concours a récemment été organisé dans les quatre écoles de l'île afin de choisir le dessin qui illustrera le prochain macaron.

Dans l'ordre, M. Christian Bilodeau, du journal Le Soleil, M. Yves Séguin, député provincial du comté de Montmorency, le grand gagnant du concours, M. Nicolas Lapointe, élève de 5e année de l'école La Passerelle, Mme Hélène Duquet, du comité organisateur, Mme Line Chabot, présidente du Festival, et M. Richard Vidal, directeur de l'école La Passerelle à l'Île d'Orléans.

Le Soleil, 16 avril 1987

1987 – Les jeunes sont attendus pour la cueillette des fraises.

◆ **Un peu débordés au début, les producteurs de fraises de la région de Québec prennent peu à peu le dessus. Maintenant que les classes sont terminées, ils peuvent envisager avec un certain soulagement l'arrivée d'une armée de jeunes cueilleurs.**

Les jeunes qui veulent gagner un peu d'argent de poche tout en travaillant au grand air peuvent s'inscrire au Service de la main d'oeuvre agricole du Canada, que l'on peut rejoindre au 687-9951, à Québec. Le transport aller-retour par autobus nolisé est assuré par le SMAC, et la rémunération atteint \$0.65 le panier de quatre litres. Il est toutefois bon de noter que la priorité sur les listes d'appel est accordée aux jeunes de la région de Beauport, beaucoup plus près de l'île d'Orléans où sont concentrés le tiers des producteurs de fraises de la région.

Quant aux personnes que le prix des fraises au marché rebute, il leur est possible et ce, dès ce week-

end, de se rendre aux champs où elles pourront s'adonner à l'auto-cueillette. Il est très important, avant d'y aller, d'entrer en contact avec les producteurs pour vérifier si les conditions climatiques et l'état des plants permettent la tenue d'une telle activité.

Avec environ 300 exploitations, la région de Québec produit 32% de toute la récolte de fraises de la province, soit aux alentours de 20 millions de livres. On retrouve des fraiseraies dans Portneuf, Montmorency, Bellechasse, Lotbinière, Lévis, Mégantic et, bien sûr, à l'île d'Orléans. ●



Le Soleil, 27 juin 1987

## LES FRAISES ONT SOUFFERT DE LA PLUIE

Page A-2



Sothoeun Nem, 11 ans, et Bunthan Sim, 13 ans, sont venues en famille participer à la cueillette des fraises sur l'exploitation que dirige M. Louis Gosselin à Saint-Laurent de l'île d'Orléans. Trois jours de pluie ont suffi pour entraîner la perte de 40% des petits fruits au dire de ce producteur.



La cueillette des fraises: un travail dur, harassant, que les précipitations abondantes de ces derniers jours n'ont pas facilité, selon M. Louis Gosselin. De nombreux cueilleurs vivent sous la tente pour la durée de la récolte des fraises, pratique qui perd son charme lorsque le temps se fait maussade.

# Des pertes de près de 40 pour 100 La saison des fraises gâchée par la pluie

« La saison était pourtant prometteuse... Et v'lan! Trois jours de pluie! » M. Louis Gosselin s'en serait bien passé, des violentes précipitations de la fin de semaine dernière. Producteur de fraises à Saint-Laurent de l'île d'Orléans, il prévoit accuser des pertes de près de 40 pour 100, ce qui est énorme par rapport aux années passées.

par Louis LONGPRÉ

« Une fois que le fruit est mûr, il faut le cueillir tout de suite, parce qu'il risque de pourrir sur place », explique M. Gosselin. La fraise est une denrée très sensible aux variations des conditions climatiques. Une pluie trop forte entraînera un surplus d'humidité au sol; comme les plants sont presque à son niveau, les fruits seront directement touchés.

Les conditions dans lesquelles

travaillent les cueilleurs sont également déterminantes. Tâche épuisante au départ, la cueillette devient beaucoup plus difficile à effectuer lorsque la terre est trop humide. Ce qui, à première vue, peut paraître comme un travail de plein air qui a ses avantages et ses inconvénients, se transforme alors en un désagrément de premier ordre.

Mme Denise Galarneau, porte-parole du Comité des producteurs de fraises de la région de Québec, apporte cependant des nuances. « Ce ne sont pas tous les producteurs de la région qui sont touchés ainsi. Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte pour ce qui est de leurs pertes, comme la bonne irrigation ou non de leur terrain. »

Il sera encore possible aux amateurs de s'adonner à l'auto-cueillette et ce, jusqu'à la fin de la

semaine prochaine. Mme Galarneau souligne qu'il est toutefois très important de contacter les producteurs avant de se rendre sur leurs exploitations, car l'état des cultures est susceptible de changer en de très courts laps de temps.

On retrouve les 300 exploitants de la périphérie de Québec dans Portneuf, Montmorency, Belchasse, Lotbinière, Lévis, Mégantic et, évidemment, à l'île d'Orléans. Ils continuent d'offrir dans les marchés publics leurs fraises, dont le prix varie entre \$3 et \$4 le panier de quatre litres.

Mais les fraises deviendront, au fil des jours, de plus en plus rares. En effet, les exploitations de la région montréalaise ayant été victimes de violents orages, le carnet de commande de nos propres producteurs s'accroît en proportion de leurs pertes. ●

# La manne agricole est à ramasser : 8 000 ouvriers saisonniers demandés

*Bonne économie et bonne récolte signifient manque de main-d'œuvre*

**MARILYNE GARNEAU**  
de la Presse Canadienne

QUEBEC

■ Les producteurs agricoles du Québec auraient besoin d'au moins 8 000 travailleurs de plus cet été pour combler leurs besoins en main-d'œuvre.

Même si tous les travailleurs intéressés à travailler dans le secteur agricole ne sont pas inscrits à cette période-ci de la saison, M. Robert Dagenais du service d'emploi de l'Union des Producteurs Agricoles (UPA) prévoit déjà que le nombre d'inscriptions des travailleurs ne sera pas supérieur à celui de l'an dernier, alors que la demande des producteurs, elle, a augmenté de près de 20 p. cent.

« L'année dernière, explique-t-il, les Services d'emploi de l'UPA avaient à combler 137 000 demandes de placement avec un bassin de 22 200 travailleurs inscrits. Cette année, c'est à 160 000 demandes qu'ils devront faire face sans que le nombre d'inscriptions des travailleurs ait, pour sa part, augmenté. »

La hausse de la demande de main-d'œuvre chez les producteurs tient en grande partie à ce que la récolte des fraises et des pommes s'annonce meilleure cette année.

Des 160 000 emplois offerts, la

plupart ne valent que pour quelques jours ou quelques semaines, selon les besoins immédiats des producteurs. Mais même si les travailleurs saisonniers peuvent cumuler plus d'un emploi au cours de la haute saison, qui va de la mi-juin à la mi-août, M. Dagenais estime au moins à 20 000 le nombre de demandes qui ne pourront être comblées.

Cette difficulté de recruter du personnel dans le secteur n'est pas nouvelle : le problème existe depuis le milieu des années 1970 et est directement relié à l'activité économique. « Quand l'économie va mal, comme au début des années 1980, explique Robert Dagenais, il est plus facile de trouver du personnel. Mais quand il y a reprise, nous avons de la difficulté à concurrencer les autres secteurs : ça devient beaucoup plus ardu. »

## Recrutement difficile

Le recrutement difficile du personnel tient à plusieurs causes. D'une part, plusieurs des travaux exécutés dans le secteur agricole sont manuels et n'entrent donc pas sous la loi du salaire minimum. Même si certains producteurs offrent le salaire minimum à leurs employés, d'autres paient moins bien.

« Les producteurs maraichers

qui offrent \$3,50 de l'heure pour bêcher de la terre noire sous un soleil de plomb pendant toute une journée ont effectivement beaucoup de difficulté à trouver des employés », admet M. Dagenais.

Moyennant 40 heures de labeur, ces travailleurs peuvent escompter percevoir \$140 par semaine, et ce, pour peu que la température soit clémente, puisque en cas de pluie, ils ne sont rémunérés que pour les heures passées au champ.

« Même les bénéficiaires de l'aide sociale de plus de 30 ans et les chômeurs ne sont pas intéressés, poursuit-il : dans certains cas, ils perdent même de l'argent à aller travailler. »

C'est donc en grande majorité vers les étudiants et les travailleurs immigrants que les producteurs doivent se tourner pour satisfaire leurs besoins en main-d'œuvre.

En 1986, des 22 000 travailleurs recrutés, 16 000 étaient des étudiants, dont l'âge moyen variait entre 12 et 16 ans, alors que 2 000 étaient des immigrants nouvellement arrivés.

Mais même pour les jeunes, la faible rémunération fait problème : ainsi l'an dernier dans la région de Québec, on a commencé la cueillette des fraises avec 1 000 étudiants. À la dernière semaine

de la récolte, 800 avaient laissé tomber : ils n'étaient plus que 200.

Outre les problèmes de recrutement posés par la faible rémunération, M. Dagenais estime que l'attitude de certains producteurs envers leurs employés peut avoir une influence négative sur l'intérêt des travailleurs pour le secteur agricole.

« Certains producteurs, dit-il, considèrent que la main-d'œuvre n'est pas une dimension importante sur leur ferme. Les ressources humaines font pour eux partie des dépenses. Jamais ils ne considéreraient que ça puisse être au contraire un investissement, au même titre que l'achat d'un tracteur. »

L'hiver dernier, l'UPA a mis sur pied un cours de gestion en ressources humaines, à l'intention des producteurs maraichers : dans la région des Basses-Laurentides, qui compte pourtant 600 producteurs, il leur a été difficile de trouver 15 personnes pour suivre le cours.

« Tant que les producteurs ne changeront pas d'attitude envers leurs employés, ils auront de la difficulté à recruter du personnel. Le problème de la pénurie de main-d'œuvre dans le secteur agricole, ce sont les producteurs eux-mêmes qui le créent en grande partie. »



PHOTOGRAPHIE  
Maurice Vaillancourt est l'un des plus gros producteurs de fraises de l'île d'Orléans : 200 000 livres par année.

## Les enfants gâtés: actuels et futurs

*Les immigrants travaillent plus fort... jusqu'à ce qu'ils deviennent québécois*

**MARILYNE CARNEAU**  
de la Presse Canadienne  
QUÉBEC

■ « Les Asiatiques travaillent trois fois plus fort que les étudiants québécois. Eux, ils savent ce que c'est que de gagner sa croûte. Le travail ne leur fait pas peur. »

M. Maurice Vaillancourt, l'un des plus importants producteurs de fraises de l'île d'Orléans, (il en produit 200 000 livres annuellement), reconnaît que la récolte n'est pas des meilleures cette année. Mais il refuse d'imputer le désintérêt de certains jeunes pour la cueillette des fraises à la seule mauvaise saison.

« Plusieurs Asiatiques, dit-il, réussissent à cueillir 80 paniers de fraises par jour. Pendant la même période, les jeunes d'ici en cueillent 30 ou 35. »

Selon lui, les étudiants québécois, et particulièrement ceux qui viennent des villes, sont des enfants gâtés qui, pour la plupart, ne connaissent pas la valeur du travail et se découragent trop facilement devant la tâche.

Des 100 cueilleurs qu'il a embauchés cette année, 35 sont des Asiatiques arrivés depuis peu au Québec et qu'il recrute directement par l'entremise du Centre d'orientation et de formation des immigrants (COFI). « Ce sont mes meilleurs », dit-il.

Toutefois, M. Vaillancourt, qui embauche des travailleurs asiatiques depuis maintenant sept ans,



Un jeune immigrant, travaillant au traitement des fraises sur la ferme de M. Vaillancourt, à l'île d'Orléans.

pense que ceux-ci se « gâtent », lorsqu'ils sont au Québec depuis quelques années. « Après deux ou trois ans, ils se laissent aller. Ils finissent par prendre le rythme des Québécois. »

C'est d'ailleurs l'une des raisons pour lesquelles M. Vaillancourt recrute son personnel par l'entremise du COFI au lieu de passer par le Centre d'emploi du Canada : l'une des premières choses que font les immigrants en arrivant au pays étant d'apprendre le français au COFI, M. Vaillancourt s'assure ainsi que les travailleurs qu'il embauche ne sont ici que depuis peu.

« On vient faire la récolte des fraises dans l'espoir de gagner un peu d'argent. Au bout de quelques jours, on se rend compte que

non seulement on ne gagnera rien, mais en plus que ça va nous coûter des sous. »

Mario Tremblay fait partie de ces milliers de jeunes qui, cet été, ont trouvé un emploi dans le domaine de l'agriculture.

Jonquerois d'origine, Mario a choisi de faire la cueillette des fraises à l'île d'Orléans, en croyant travailler pendant toute la durée de la récolte. Mais quatre jours à peine après son arrivée, il a décidé de repartir : « Ça ne vaut vraiment pas la peine », lance-t-il.

À 16 ans, sa première expérience de travail le laisse amer. Convaincu au départ de pouvoir travailler tous les jours, il a dû vite déchanter : la pluie s'est mise de la partie, empêchant les cueilleurs de se rendre au champ pendant deux des quatre journées de son court séjour.

Le mauvais temps signifie pour les cueilleurs une perte de revenu importante, puisque leur rémunération est établie en fonction des paniers qu'ils remplissent quotidiennement.

« Mais ce n'est pas parce que tu ne travailles pas que tu arrêtes de manger. On n'est ni loges ni nourris ici : et la nourriture, ça coûte cher. »

Pour le logement, les cueilleurs venus des régions peuvent généralement planter leur tente sur le terrain du producteur, sans qu'il leur en coûte un sou. Toutefois, lorsqu'il pleut, ils doivent accepter de dormir dans des sacs de couchage trempés ou chercher refuge dans une auberge.

Mais la désillusion de Mario n'est pas due qu'aux caprices de Mère Nature. Au Centre Travail Québec pour étudiants, on lui avait dit que chaque panier lui rapporterait 75 cents. Mais arrivé chez le producteur, on ne lui en offrait plus que 0,70. « C'était à prendre ou à laisser, nous a dit le producteur. »

En deux jours de travail, Mario a réussi à ramasser quelque 80 paniers, soit une quarantaine par jour. Et il estime qu'il aurait difficilement pu faire mieux : les fraises étaient selon lui trop « mouilleuses » et trop petites.

Et le jour où Mario a plié bagage pour retourner chez lui, il pleuvait encore.

La récolte s'annonce excellente

# Les framboises arrivent, et il reste encore des fraises

♦ Il y a encore beaucoup de fraises dans les champs mais déjà les framboises arrivent, une récolte qui s'annonce record!

par Robert FLEURY

Les framboises arrivent sur le marché et la récolte s'annonce excellente. On parle même d'une année record si mère nature reste du bord des producteurs.

« Les plants sont chargés de partout, ce sera une très bonne récolte », croit le conseiller en horticulture du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Jacques Rioux. Rarement les conditions de température ont été aussi favorables. D'abord un hiver clément qui n'a pas trop endommagé les framboisiers, ensuite un printemps qui a permis une belle floraison et une excellente pollinisation.

« Enfin, ces derniers temps, ce fut chaud et humide, les champs ont eu de la pluie en quantité suffisante : rarement voit-on une température aussi propice à la production de ces fruits », commente M. Rioux du MAPAQ.

## Encore des fraises

Il y a encore des fraises en abondance, nous avisent certains producteurs. Propos confirmés par l'agronome Jacques Rioux : « Depuis quelques années, les producteurs étirent leur saison à l'aide de variétés tardives comme la Bounty, la Kent », ce qui fait qu'on peut encore trouver des fraises en abondance pour l'autocueillette ou la vente au kiosque. Il y en aura ainsi jusqu'au 25 juillet environ, peut-être même jusqu'au début août pour les retardataires.

« Au début, certains producteurs ont eu des problèmes de pourriture à cause des pluies abondantes, mais dans l'ensemble, ce fut une bonne saison : si les volumes n'étaient pas toujours abondants, les prix étaient plus intéressants



Le Soleil, Jean Vallières

Les framboises arrivent sur le marché et la récolte s'annonce excellente. On parle même d'une année record si mère nature reste du bord des producteurs.

pour les producteurs », de dire M. Rioux.

Que ce soit autour de l'île d'Orléans, dans Bellechasse, Lévis (Bernières) ou ailleurs, on dénombre plusieurs dizaines de producteurs de fraises qui permettent encore

l'autocueillette, leurs variétés tardives étant en pleine production. Avec le temps chaud des derniers jours, les fraises sont plus sucrées, elles mûrissent facilement, étant excellentes pour la congélation ou les confitures.●

Le Soleil, 15 juillet 1987

# Pénurie de main-d'oeuvre pour les agriculteurs «Ah les fraises et les framboises...»

**L'agriculture demeure, au Québec, l'un des rares secteurs où l'on parle de pénurie de main-d'oeuvre. Le problème se pose avec encore plus d'acuité lorsqu'arrive la période de cueillette des fraises et des framboises. Les responsables des centres de main-d'oeuvre doivent alors s'adonner à de véritables tours de force pour répondre à la demande des producteurs agricoles. Pierre Boulet nous en parle.**

«Vive Péné! Dans votre assiette, les asperges, les pommes de terre, les fraises et les framboises ont bien meilleur goût. Quoi de mieux, en effet, que les légumes et les fruits locaux, en saison? Mais cette bouffe fraîche et savoureuse, il a d'abord fallu la cueillir. Et à elle seule, l'opération de ramassage demande bien à l'aise des plus vastes et des plus complexes entreprises de placement de main-d'oeuvre qu'on puisse imaginer. L'an dernier, les Services de la main-d'oeuvre agricole du Canada (SMAC), administrés par l'Union des producteurs agricoles (UPA), ont effectué près de 163,000 placements journaliers sur les fermes du Québec. Et ce n'est là qu'une partie de portrait.



par  
**Pierre BOULET**

De son bureau, au rez-de-chaussée de l'édifice de l'UPA, sur le boulevard Hamel à Québec, Gilles Renaud extirpe des feves. Un producteur de framboises de l'île d'Orléans a besoin de quatre journaliers le jour-même. Il les lui trouvera. Il faut même un autobus supplémentaire pour amener des cueilleurs chez des producteurs de Bellechasse, à 7h, le lendemain matin. Voilà qui est fait. Des journalistes viennent de lâcher leur boulot chez un producteur de Pectoué. Il faut les remplacer; la schtroumphonique se met en marche. C'est comme ça tous les jours, du début de juin jusqu'à la fin de septembre.

Depuis 1974, M. Renaud dirige le Service de la main-d'oeuvre agricole du Canada pour la grande région de Québec. Même s'il est à l'emploi de l'UPA, c'est le ministère fédéral de l'Emploi et de l'Immigration qui délègue son salaire. Chacune des 14 fédérations régionales de l'UPA offre d'ailleurs le même service. Qui mieux que l'Union des producteurs agricoles peut, en effet, diagnosti-

quer et combler les besoins de main-d'oeuvre de ses membres? C'est ce qu'a compris le gouvernement fédéral. D'où la création des SMAC, il y a 13 ans.

### Une main-d'oeuvre instable

Gilles Renaud parle avec conviction, avec passion même. Il connaît le petit monde du travail agricole saisonnier comme le fond de sa poche. L'an dernier, il a effectué plus de 13,000 placements journaliers chez les producteurs de la région de Québec. La récolte des fraises et des framboises a nécessité à elle seule près de 10,000 placements quotidiens. Le chiffre paraît astronomique; il faut comprendre qu'il s'agit là de semaines-jours. En réalité, Gilles Renaud a dû, pour faire face à une partie de la demande, se constituer une banque d'an peu plus de 2,000 travailleurs journaliers.

Le problème, c'est que la main-d'oeuvre agricole saisonnière se caractérise d'abord par son instabilité. «Quelques-uns des travailleurs recrutés passeront la saison entière chez un cultivateur. D'autres ne resteront que quelques jours, puis abandonneront. Certains ne résistent qu'une heure ou deux et laissent tomber.» D'où l'impossibilité de comptabiliser en terme d'emplis créés pour une saison entière. On fait donc le décompte des «jobs» à compter quotidiennement.

En outre, dans ces conditions, la main-d'oeuvre régionale ne parvient pas à répondre aux besoins des cultivateurs. Les SMAC ne recrutent leurs travailleurs qu'à l'échelle de la région. Il faut donc aller chercher de la main-d'oeuvre à l'étranger. Notamment au Saguenay-Lac-Saint-Jean, sur la Côte-Nord et dans le Bas-du-Fleuve. C'est alors le bureau de districts d'Emploi et Immigration Canada qui intervient. Il délègue le transport et la première nuit d'hébergement (soit une dépense \$50 par personne) de ces travailleurs migrants. L'an dernier et cette année, plus de 500 de ces travailleurs sont venus s'ajouter à la main-d'oeuvre régionale pour la récolte des fraises à l'île d'Orléans.



Il faut faire appel à de la main-d'oeuvre de l'étranger pour répondre à la demande des producteurs agricoles de la région.

François Caron est conseiller en mobilité agricole pour Emploi et Immigration Canada, au bureau de district de Montarville. Son territoire cible l'île d'Orléans. M. Caron doit évaluer la stabilité de la main-d'oeuvre qu'il fait venir de l'étranger puisque le ministère délègue le retour dans leurs reports respectives des travailleurs qui auront passé une saison entière chez un producteur. Ceux qui lâchent doivent rentrer chez eux à leurs frais.

«Au cours des quatre dernières années, explique-t-il, le taux de persévérance (ou de rétention, pour reprendre le jargon des fonctionnaires) se maintient autour de 50 pour 100.» C'est donc dire qu'un

cueilleur sur deux abandonne son travail avant la fin de la récolte.

Facteur important de cette instabilité: le bas âge de la main-d'oeuvre saisonnière agricole. «Une majorité importante des cueilleurs —de 55 à 60 pour 100— sont âgés de 16 à 20 ans, explique M. Caron. En outre, entre 150 et 250 jeunes de moins de 16 ans viennent de l'étranger, chaque année, pour la cueillette des fraises à l'île d'Orléans. Chez ces jeunes de 11 à 20 ans, le taux de rétention est beaucoup plus faible (autour des 25 pour 100) que chez les saisonniers âgés de plus de 21 ans. Ces derniers parviennent généralement dans une proportion allant jusqu'à 75 ou 80 pour 100 à compléter la récolte chez un

producteur.»

C'est pourquoi les centres de main-d'oeuvre ont commencé, en 1984, à promouvoir le jumelage des jeunes travailleurs avec des adultes. Ce qui explique d'ailleurs le maintien d'une moyenne de persévérance d'à peu près 50 pour 100.

### Les travailleurs immigrants

Une autre catégorie de travailleurs agricoles saisonniers suscite l'intérêt, depuis quelques années. Ce sont les cueilleurs immigrants ou non-québécois. Des asiatiques surtout, venus principalement du Vietnam ou du Cambodge. Dotés de permis de travail, ils sont pour la plupart en attente de leur statut d'immigrant reçu. Emploi et Immigration Canada ne tient pas de sta-

tistiques particulières sur cette main-d'oeuvre puisque il la considère à juste titre comme québécoise.

Mais il s'en trouve pour faire des comparaisons. Dans une entrevue à la Presse canadienne, publiée dans tous les quotidiens du Québec, un producteur de fraises de l'île d'Orléans affirmait récemment que les cueilleurs d'origine asiatique faisaient preuve d'une productivité nettement supérieure à celle des Québécois d'origine. Cette déclaration a fait des vagues et a soulevé pas mal d'émotion dans le milieu, ce l'on en croit M. Renaud, du SMAC.

Toutefois malheureuse qu'elle soit, l'affirmation du producteur agricole n'en serait pas moins vérifiable. Un cueilleur de fraises de l'île d'Orléans, âgé de 75 ans, affirme avoir vu les travailleurs asiatiques remplir un panier de quatre litres en une ou deux minutes, pour un total de 70 paniers par jour. Lui n'en ramassait qu'une quinzaine quotidiennement, en début de saison, pour finalement amener sa récolte à 30 paniers... ce qui n'est pas si mal pour un cueilleur moyen.

Gilles Renaud explique la situation: «Les travailleurs en attente de leur statut d'immigrant reçu doivent assurer leur survie à tout prix. La cueillette des fruits et des légumes constitue souvent pour eux le seul travail accessible. Ils peuvent y venir en famille. Il faut comprendre que leur motivation est souvent supérieure à celle des jeunes québécois, qui ne manquent de rien chez leurs parents et qui ne trouvent dans cet emploi d'été qu'un débî saisonnier à relever. En outre, plusieurs travailleurs agricoles asiatiques arrivent au champ avec une expérience et une endurance qui font souvent défaut aux jeunes saisonniers québécois.»

Quant à la main-d'oeuvre immigrante temporaire (surtout mexicaine et antillaise) —il s'agit de travailleurs qui viennent au Québec le temps d'une récolte et qui retournent ensuite dans leur pays d'origine—, elle est pour ainsi dire non significative. Selon les chiffres fournis par le directeur du SMAC, on a dénombré 55 travailleurs agricoles saisonniers venus temporairement du Mexique et des Antilles, au Québec, l'an dernier. En Ontario, on en comptait 100 fois plus.

Tout compte fait, l'agriculture constitue l'exception du monde de l'emploi, au Québec. Fournissant tout pour 100 de l'ensemble de la main-d'oeuvre québécoise, elle demeure l'un des rares secteurs où le thème de la pénurie des travailleurs est encore à la mode.

# A contre-courant de la santé économique

Instables, peu tenus, inégalement rémunérés, les travailleurs agricoles saisonniers ne semblent pas avoir bonne presse. Aux yeux de la majorité des travailleurs, ils ont souvent la mauvaise fortune d'être des jeunes qu'on accuse de pêcher par manque de sérieux ou de motivation. Il faut dire que ces cueilleurs, le Service de la main-d'œuvre agricole du Canada (SMAC) les recrute principalement dans les écoles primaires et secondaires ou par le biais des «dépêches» paroissiales. Est-ce à dire que le travail agricole serait rebutant pour une main-d'œuvre plus âgée ou plus expérimentée?

La réponse, c'est oui. Gilles Renaud, directeur du SMAC pour la grande région de Québec, propose un certain nombre d'explications. «D'abord, il faut dire que le travail journalier ou saisonnier en agriculture est plus dur et moins payant que la plupart des autres types d'emplois. En outre, quand la balance économique se porte bien, le profil du travailleur agricole tend à diminuer de qualité. Les travailleurs les plus compétents se tournent vers l'industrie, puisqu'il y a plus d'emplois disponibles. Ceux qui sont les plus handicapés socialement demeurent dans le travail agricole.»

Une réalité que M. Renaud traduit dans une phrase percutante: «Plus la santé de l'économie est bonne, plus l'agriculture échoue.»

Le problème de base, pour Gilles Renaud, c'est que l'agriculture manque de fonds liquides pour payer ses travailleurs. «La société a décidé de supporter son agriculture par le biais de subventions gouvernementales. Le drame, c'est que les subventions n'arrivent que lorsque ça va mal. Les salaires se maintiennent donc à la baisse.»

C'est ce «chias social» qui explique aussi que le travail agricole n'est pas couvert par la Loi sur le salaire minimum, «bien sûr», explique M. Renaud, les cultivateurs essaient d'offrir l'équivalent du salaire minimum à leurs employés



C'est une fois dans le champ qu'on mesure vraiment les contraintes du métier.

pour des raisons de compétitivité. Mais il n'y a rien de garanti là-dedans.»

Dans les faits, c'est généralement la productivité et la ténacité du travailleur qui offre la meilleure garantie de revenus. La cueillette des fruits et des légumes se paie généralement à l'hectare ou à l'unité. Par exemple, un cueilleur de fraises se verra offrir \$0,65 pour chaque panier de quatre litres qu'il aura ramassé. C'est la performance qui paie. Et il faut bosser

dur. En une journée de travail de huit heures, un cueilleur doit remplir une cinquantaine de paniers pour obtenir l'équivalent du salaire minimum. Ce qui n'est pas à la portée de tout le monde.

#### Des conditions difficiles

«Les jeunes qui décident de relever le défi du travail d'une saison ne réalisent vite que la cueillette des fruits et des légumes est bien du Klondyke qu'on espérait... et ils se découragent vite», commente Gilles Renaud.

En fait, les conditions de travail et d'hébergement des cueilleurs s'améliorent d'année en année, si l'on en croit le responsable du SMAC. Mais la réalité quotidienne reste difficile. Outre les salaires relativement bas, les contraintes météorologiques ne découragent plus d'un: s'il pleut, pas de cueillette. Pas de cueillette, pas de paye.

Cher la plupart des cultivateurs, les ressources d'hébergement sont pour ainsi dire inexistantes.

La plupart des cueilleurs venus de l'extérieur doivent donc s'adonner au «camping sauvage», pour reprendre l'expression de M. Renaud. La cohabitation et la promiscuité avec des compagnons qu'ils connaissent peu ou pas du tout sont souvent de gros facteurs de démotivation.

Bien sûr, les producteurs offrent de plus en plus de services à leurs employés: douches, frigos, abris pour les repas et, parfois, lavage et séchage. «Ils ont dû se

rendre à l'évidence qu'il fallait en offrir un peu plus pour attirer la main-d'œuvre», explique Gilles Renaud. En plus, le SMAC fait des efforts pour convaincre les producteurs de ne pas vendre plus compétitifs face au marché de l'emploi. Mais ce n'est pas suffisant pour convaincre des jeunes de 10 à 20 ans de passer tout un été dans de telles conditions.

Et puis, il y a le travail en lui-même. Il faut venir de la ville pour s'imaginer qu'il suffit de se pencher et de ramasser les fruits comme ça, simplement, à plein panier. La journée commence souvent à six heures du matin. Le soleil devient vite intolérable. Et que dire de la récente canicule?

#### Dans le champ

Un autre facteur: l'état des champs. Comme l'explique M. Renaud, le travail de cueillette des fraises, par exemple, est plus ou moins difficile selon la croissance des grappes et des fruits, selon l'abondance des mauvaises herbes, selon la distance entre le cueilleur et le fruit (une bonne partie des fraises ne sont pas accessibles facilement et il faut plus de temps pour les repérer et les cueillir). L'âge des champs entre aussi en ligne de compte. «Un champ jeune est plus facile à cueillir... les fruits y sont plus apparents et on y trouve moins de mauvaises herbes.»

Des détails, tout ça? En tout cas, des détails que 90 pour 100 des jeunes cueilleurs ignorent en mettant les pieds et les mains dans le champ. Des détails assez importants pour décourager la majorité d'entre eux.

De tous les travailleurs journaliers qui passent par le SMAC, il n'y en a pas 15 pour 100 qui parviennent à compléter une saison, affirme M. Renaud.

C'est, semble-t-il, le prix qu'il faut payer pour que ces belles fraises locales, juteuses et savoureuses, fêchent bon dans nos assiettes, comme si de rien n'était.

Le Soleil, 1 août 1987

**Groupes de CUEILLEURS DEMANDÉS**

**Pour la cueillette de FRAISES à l'Île d'Orléans du 1er au 30 juillet**

**Prix payé: 75¢/panier de 4 litres.**

**Informations supplémentaires:**

- Équipement de camping obligatoire.
- Disponibilité sur place: douches, toilettes, tables, réfrigérateurs.
- Possibilité de subvention de transport.
- Accessibilité aux bénéficiaires d'aide sociale sans perte de prestations sous certaines conditions.

**Inscription: Service d'emploi agricole de la Fédération de l'UPA de la Beauce**

**(418) 228-5588 (producteurs de fraises de l'Île d'Orléans)**

L'Écho de Frontenac, 14 juin 1988

1988 – Les produits importés souvent préférés à ceux cultivés ici.

**◆ Pourquoi importer des fraises de la Californie plutôt que de vendre les produits locaux ?**

Les raisons qui guident les distributeurs d'aliments au détail dans leur décision d'offrir des fruits et légumes locaux ou d'importation ont été examinées lors de l'enquête de la division du développement du secteur alimentaire d'Agriculture Canada.

L'interrogation a permis d'identifier 13 facteurs qui influencent la décision des distributeurs, dont les plus importants sont la qualité du produit, la préférence du client, la consistance des approvisionnements, la durée de conservation, le prix, la variété et la taille des fruits et légumes.

**Plus de profits**

La qualité du produit est associée par les détaillants à la fraîcheur, affectée par la prérefrigération qui prolonge la durée de la conservation.

Selon l'enquête, les distributeurs sont d'avis que l'expédition de fruits et légumes par des producteurs locaux dans des camions non réfrigérés jusqu'au magasin de détail, sans attendre la dissipation de la chaleur de récolte, entraîne des pertes importantes.

Un détaillant qui a participé à l'enquête prétend perdre 25 à 30

pour 100 des fraises locales, comparé à 1 ou 2 pour 100 pour les fraises provenant de la Californie. De plus, il se perdrait trois fois plus de laitues d'origine canadienne que de laitues importées.

Le rapport de l'enquête précise que la durée de conservation des fruits et légumes américains est plus longue parce que le produit a été refroidi par un système à air forcé. Moins de pertes signifie plus de profits pour le détaillant.

Une trop grande différence dans la taille des produits canadiens est un autre facteur en faveur des produits importés.

À ce sujet, le vice-président senior des supermarchés Provigo soulignait que grâce à la culture en serres, cette chaîne d'alimentation pouvait offrir des légumes canadiens 12 mois par année. Selon M. Guy Lessard, on peut parler d'auto-suffisance pour les tomates, les concombres et la laitue. Les autres légumes et les fruits sont très souvent des produits importés.

Pour revenir aux fraises, l'agro-

nome à l'emploi de la firme de commercialisation « Les fraises de l'Île d'Orléans Inc. » précisait, au début de la récolte des fraises d'automne, les caractéristiques que doit posséder ce petit fruit rouge pour concurrencer la fraise de la Californie.

Le Soleil, 17 août 1988

## 1989 – Recherche. Des fraises de juin à octobre ?

Avec des revenus bruts pouvant atteindre 10 000\$ à 20 000\$ l'acre, la culture des fraises à production continue pourrait en intéresser plus d'un, si on réussit à la maîtriser.

par Simon-M. Guertin

**L**'évolution des techniques de production des fraises a permis de rendre disponibles localement d'abondantes quantités de ce petit fruit, mais pour une période relativement courte dans l'année. Toutefois, de nouveaux cultivars prometteurs offrent la possibilité d'en produire pendant plus de trois mois.

Des essais réalisés au Maryland, puis à l'Université Laval, avec des variétés dites à jours-neutres ou peu influencées par le photopériodisme, ont incité quelques producteurs à expérimenter cette nouvelle technologie pour en déterminer le potentiel. Louis Gosselin de Saint-Laurent, Ile D'Orléans, est l'un de ces innovateurs; il en cultive maintenant 5 acres. Supporté dans sa démarche par Agriculture Canada, en vertu du Programme d'aide à l'innovation technologique, il poursuit des essais visant à améliorer la régie afin d'offrir des fraises fraîches locales d'excellente qualité à partir de la fin juin jusqu'au mois d'octobre.

Sa réflexion repose sur une analyse de la structure de l'offre actuelle qui dure environ trois ou quatre semaines au début de l'été, créant des pressions énormes sur les prix. Après quoi, la fraise de la Californie pénètre silencieusement nos marchés raflant les meilleurs prix. À cause des contraintes imposées par le transport, cette fraise n'offre pas toutes les caractéristiques savoureuses de la production locale. Secondé dans sa démarche par le D<sup>r</sup> Roger Bédard de l'Université Laval, Louis Gosselin travaille à mettre au point une régie qui permettra d'offrir des fraises fraîches hors saison tout en laissant des bénéfices substantiels.

Ceux qui connaissent la culture de la fraise conventionnelle savent qu'elle est influencée dans sa physiologie par le photopériodisme. C'est précisément ce qui explique son cycle de production. Or, il existe à l'état naturel un gène chez la fraise qui permet une production continue. C'est précisément cette caractéristique qui a été sélectionnée par



*Il existe à l'état naturel un gène qui permet une production continue de fraises.*

des chercheurs du Nord-est américain afin de l'introduire dans des variétés commerciales. Ce travail a ensuite été repris par des chercheurs de l'Université Laval qui ont vérifié le potentiel de cette culture au Québec. Les résultats ont été particulièrement intéressants puisque des rendements atteignant 25 000 kilos par hectare ont été obtenus. On parlait à cette époque de rendements deux à trois fois supérieurs à ceux espérés avec les variétés conventionnelles.

Une étude a également été effectuée dans les supermarchés Provigo dans la région de Québec afin de vérifier l'intérêt des consommateurs. Durant la première semaine de l'étude, il s'est vendu huit fois plus de fraises locales que de produits d'importation. Il y avait suffisamment d'éléments pour intéresser Louis Gosselin dans un projet à grande échelle afin de rendre la technologie opérationnelle et d'en déterminer la rentabilité.

### Un premier essai

Un premier essai en 1987, puis un

second sur cinq acres en 1988 permettent déjà d'établir les bases de la régie devant être préconisée dans cette culture en apparence identique à sa cousine conventionnelle, mais totalement différente dans les faits. L'amélioration de la productivité s'est faite aux dépens d'autres caractéristiques. En effet, ces plants de fraises sont plus sensibles aux déficiences en éléments fertilisants, au déficit en eau et aux applications des divers phytoprotectants, en plus d'être soumis à des conditions climatiques plus stressantes en cours de production.

De plus, Louis Gosselin a adopté une régie annuelle pour ces fraises hors saison, ce qui modifie considérablement l'importance de certains facteurs culturaux. En effet, compte tenu de la sensibilité des plants à la fertilité du sol, il le prépare un an à l'avance en pratiquant un assolement qui éliminera les mauvaises herbes et laissera un engrais vert pour l'enfouissement. Au besoin, des corrections à la fertilité naturelle du sol seront apportées dès l'automne afin

d'offrir aux futurs plants une terre riche. Au printemps, ces fraises sont transplantées le plus tôt possible en mai, puisqu'en culture annuelle cette variable influence la date de la récolte normalement prévue au début du mois d'août.

Quatre cultivars sont recommandés pour ce type de production, mais Louis Gosselin préfère les variétés Tribute et Tristar qui offrent à la fois de bonnes performances et rencontrent les attentes des consommateurs. Les cultivars de fraises à production continue sont très sensibles aux désherbants utilisés en culture conventionnelle; il importe donc de limiter le plus possible la prolifération des mauvaises herbes. Pour atteindre cet objectif et limiter les besoins en main-d'oeuvre, il préfère utiliser un paillis plastique noir déroulé mécaniquement qui contrôle la levée des plantes non désirables et limite l'évaporation de l'eau. Sur une bande de quatre pieds ainsi formée, il plante quatre rangées de fraises distancées d'un pied sur le rang et entre les rangs. Entre chaque rangée quadruple, il laisse un espace un peu plus large pour permettre le passage de la roue du tracteur qui pourra circuler ultérieurement. Cette pratique laisse une population de 28 000 plants par acre, ce qui semble un bon compromis entre productivité et compétition. En effet, puisque la régie prévoit que seuls les plants-mères devront produire, il importe d'augmenter la population en conséquence afin de compenser l'absence des plants-filles dans la productivité totale.

**Planifier ses récoltes**

Si on veut permettre aux fraisiers de bien s'établir et de produire des rendements maximums aux mois d'août et septembre, les inflorescences doivent être éliminées pendant une période de 40 à 50 jours après la plantation. Dans le cas contraire, les plants encore faibles commenceraient à produire au moment où les volumes offerts sont importants, ce qui créerait un effet dépressif sur les prix. En fait, il vise une première récolte vers le cinq août.

Le développement racinaire peu important de ce type de fraises rend obligatoire l'apport d'eau par irrigation très tôt en saison. Selon l'information fournie par des tensiomètres mesurant la quantité d'eau disponible dans le sol au niveau des racines, il comble tout déficit avec un système d'irrigation par aspersion. Louis Gosselin précise que cette surveillance revêt un caractère déterminant. En effet, dès que le plant manque d'eau il ralentit son métabolisme, ce qui peut retarder la récolte de plusieurs jours, affectant d'autant la rentabilité de la

production. De plus, le système d'irrigation permet d'ajouter des éléments fertilisants et de corriger les déficiences détectées durant la période végétative. Cette possibilité est d'autant plus intéressante que ce type de fraises est très sensible aux déséquilibres en matière de fertilisation.

Combinée au paillis plastique noir, l'eau d'irrigation enrichie reproduit des conditions idéales pour le développement rapide des fraises à production continue qui, rappelons-le, est une culture annuelle. L'utilisation du paillis plastique noir offre la possibilité de conserver l'humidité en réduisant l'évaporation durant les périodes sèches, et la hausse de la température du sol favorise le développement rapide des plants. Il est important d'assurer aux plants une croissance rapide durant les trois premiers mois afin de leur permettre d'accumuler suffisamment de réserve pour une bonne fructification.

En plus du paillis plastique, il dépose de la paille dans les lisières laissées pour le passage des roues du tracteur. De cette façon, il réduit le phénomène d'érosion du sol, toujours plus important sur les sols en pente, et il limite les éclaboussures qui viendraient tacher les fraises. Cette précaution est importante pour la mise en marché d'un fruit de qualité.

**La punaise terne**

Le problème le plus important qu'il reste à résoudre se situe au niveau du contrôle de la punaise terne. Bien que cet insecte semble maîtrisé dans la production conventionnelle, le caractère continu de la production pour les fraises hors saison prête le flanc à ce prédateur. Habituellement, il ne présente aucun problème en début de saison, étant donné que toutes les inflorescences sont enlevées. Cependant, dès l'apparition des premières fleurs en juillet, il faut exercer une surveillance constante. La meilleure façon semble encore de faire



Louis Gosselin entrevoit un avenir intéressant en production de fraises.

un échantillonnage sur 50 plants, et de traiter au besoin. Puisque le temps requis entre chaque cycle de développement de la punaise terne est de huit à dix jours, selon la température, un traitement aux huit jours semble nécessaire. Enfin, compte tenu du caractère continu de la production, il demeure toujours un danger de contaminer un fruit prêt pour la mise en marché, ce qui vient compliquer d'autant la régie du contrôle de la punaise terne.

Lorsque vient le temps de calculer la rentabilité, Louis Gosselin précise au départ qu'il existe toujours des paramètres difficiles à quantifier. En effet, cette culture requiert un bon précédent cultural, énormément de surveillance au cours de l'implantation, et beaucoup de doigté pendant la récolte. Entre 7 000\$ et 10 000\$ par acre doivent être investis avant la cueillette. Les caractéristiques de la main-d'oeuvre changent après la rentrée scolaire. Un revirement de la température dès la mi-août, comme ce fut le cas en 1988, peut réduire considérablement les rendements. En dépit du fort potentiel de cette culture, il est trop tôt encore pour en établir véritablement la rentabilité. ■

■ Des essais réalisés au Maryland et qui se poursuivent à l'Université Laval permettent d'entrevoir, pour très bientôt, des variétés de fraisiers qui seront productifs durant tout l'été, ou presque. Le producteur Louis Gosselin, de l'île d'Orléans, a entrepris, avec succès, une culture expérimentale de certaines variétés prometteuses, notamment les cultivars *Tribute* et *Tristar*. A Lanoraie, le producteur Luc Lareault expérimente également la culture de variétés à longue période de fructification. Dans un article publié dans le dernier numéro du *Bulletin des agriculteurs*, Simon-M. Guertin souligne qu'il existe chez le fraisier, à l'état naturel, un gène qui permet une production continue de fruits. Le temps n'est pas loin où les consommateurs du Québec pourront se procurer des fraises fraîches durant tous les mois de l'été, sans avoir recours aux fruits importés du sud des États-Unis ou du Mexique. Grâce à des cultivars rustiques et précoces, croisés avec des cultivars à fructification prolongée, et grâce également à certaines techniques nouvelles de culture, notamment l'utilisation des paillis en plastique noir, la fraise québécoise mûrira bien au-delà du mois de juin, à la joie des amateurs de ce fruit delectable.

La Presse, 27 mai 1989

**C'EST LE TEMPS DES FRAISES!**  
**ACHAT ET CUEILLETTE SUR PLACE**

<p>À BERNIÈRES  <b>FRAISIÈRE</b>  <b>ANDRÉ DEMERS</b>                      756, chemin St-Joseph  <b>831-2489</b></p> <p>MAPAQ</p>	<p>À BERNIÈRES  <b>FRAISIÈRE</b>  <b>GERMAIN MÉTHOT</b>                      950, chemin St-Joseph  <b>831-6010</b></p> <p>SPFFQ</p>	<p>À ST-PATRICE                      (LOTBINIÈRE)  <b>COLETTE et MARCEL</b>  <b>FORTIN</b>                      104, rang St-Charles                      Tél.: (515)  <b>596-2897</b></p>	<p><b>FERME</b>  <b>RODRIGUE</b>  <b>TURCOTTE</b> ET FILS                      1023, route du Milan                      Ste-Famille                      Île d'Orléans  <b>829-2658</b></p>
<p><b>FRAISIÈRE</b>  <b>LÉONCE PLANTE</b>                      2315, av. Royale                      St-Laurent, île d'Orléans                      Huisque # 5  <b>828-9877</b></p>	<p><b>FRUITIÈRE</b>  <b>RÉAL</b>  <b>LALIBERTÉ inc.</b>                      1108, des Érables, St-Laurent                      Depuis nos 3 serres verrières de France,                      OUVERT TOUTS LES JOURS                      Automatiquement au 855-2111  <b>889-9919</b>                      Accueil, conseils, commandes                      livraison à la boîte                      (prix au détail)                      100% de produits                      100% de France</p>	<p><b>LA</b>  <b>FERME</b>  <b>DU CÔTEAU</b>                      2066, av. Royales                      St-Laurent                      île d'Orléans  <b>828-9211</b></p>	<p><b>FRANÇOIS et</b>  <b>LISE MÉTHOT</b>                      1036, ch. St-Joseph,                      Bernières                      831-0008</p>

Pour annoncer dans cette rubrique: 647-3377, 647-3378

Le Soleil, 5 juillet 1989

À mi-chemin de la saison

# La cueillette des fraises attire bien du monde dans l'île

La cueillette des fraises est rendue à peu près à mi-chemin, dans la région. C'est une activité économique importante, principalement à l'Île d'Orléans. Ces quelques semaines importantes attirent des gens de provenance diverse. On peut diviser les cueilleurs en quatre catégories : les jeunes occasionnels, les résidents de l'île, les familles de la région, et les familles de l'extérieur.

textes d'ALAIN CASTONGUAY  
LE SOLEIL

**LE SOLEIL** a rencontré ces travailleurs sur le terrain, dans les champs du producteur Jean-Claude Prémont, de Sainte-Famille. Des cueilleurs qui ne peuvent être trop dérangés dans leur travail, car ils ne sont pas payés à l'heure, mais à la quantité.

**Les jeunes**

La première catégorie, ce sont les adolescents de la région qui

viennent pour une journée ou deux pour se faire quelques dollars. Ils étaient une dizaine hier, chez Jean-Claude Prémont. La journée était quasiment idéale, parce que le ciel a été nuageux une bonne partie de la journée. Cueillir des fraises sous un soleil ardent demeure un exercice pénible lorsqu'on a 13 ou 14 ans et que nos activités physiques consistent à se fouler le poignet sur la manette d'un jeu Nintendo.

Tous ceux qui étaient là, moitié garçons moitié filles, en étaient à

leur première expérience. Tous venaient de Québec. « C'est plus difficile que je pensais, mentionne Sébastien. Mais c'est pas si pire », il faut travailler penché, accroupi, à genoux, sinon c'est le dos qui trinque.

Marie-Lise aime bien son expérience. « Nous sommes ici depuis 8 h ce matin. Au début, plus bas dans le champ, les fraises étaient moins grosses. Mais là ça va bien », dit-elle. Sa collègue Stéphanie abonde dans le même sens. « Nous sommes quatre du même groupe, on va passer une belle journée. Mais c'est certain que c'est un travail fatigant ».

Le producteur donne le même prix à tous : 75¢ le panier. Il remet un coupon à chaque fois qu'un jeune lui apporte deux paniers qu'il inspecte soigneusement. « Mon jeune, cette fraise-là, la mangerais-tu ? Non ? Mais ramasse-la pas, parce que le client en voudra pas non plus pis il achètera pas mes fraises », fait remarquer M. Prémont. À la pause du diner, chaque jeune avait ramassé en moyenne une douzaine de coupes, soit \$18 pour quatre heures de travail.

« Ce groupe-là est pas pire, aujourd'hui, dit Jean-Claude Prémont. Mais qu'est-ce que vous voulez, de nos jours, les jeunes n'ont pas du tout l'habitude du travail manuel ». Prévoions que peu d'entre eux sont de retour au champ aujourd'hui. Ils ne le savaient d'ailleurs pas eux-mêmes lorsque nous leur avons demandé.

**Les « insulaires »**

Quelques-uns des cueilleurs présents étaient des résidents de

l'île, appelés sympathiquement « insulaires » par les gens de l'autre bord », ceux de la rive nord. Ce sont des gens travailleurs et ils sont parfois cyniques face à ces « gens de la ville » qui viennent travailler trois heures et qui s'en vont éreintés. « Il y en avait

deux ici tantôt, qui sont partis se reposer », indique l'un d'eux, se retenant visiblement pour ne pas être plus méprisant.

La cueillette des fraises est effectivement un boulot difficile. Le meilleur des cueilleurs ramasse-

entre 90 et 100 paniers, soit environ \$75 par jour pour huit heures de travail. De moins en moins de cueilleurs réussissent cette performance, sauf ceux qui viennent plusieurs années d'affilée et en font pratiquement un métier saisonnier.



Vuthy, résidant de Charlesbourg, accompagné de sa femme Linda et de leurs trois enfants, participant à la cueillette des fraises pour la première année.



Marie-Lise Bourget, Sébastien Doyle et Stéphanie Ferland, tous trois de Québec, en étaient eux aussi à leur première cueillette de fraises.

## Un travail exigeant, mais rémunérateur

La cueillette des fraises permet à des familles complètes de profiter des quelques semaines de récolte pour accomplir un travail exigeant, mais rémunérateur.

Jean-Claude Prémont, sur sa ferme de Sainte-Famille, reçoit chaque année des couples qui viennent camper avec le ou les enfants. Hier, nous en avons rencontrés quatre. Les deux premiers font partie de la catégorie dite « de l'extérieur ».

**Les itinérants**

Laurier Côté est venu avec sa femme et ses deux grands gars. Il réside à Chicoutimi. « tout près des parents de Réjean Tremblay, vous savez, le journaliste ? » demande-t-il au représentant du SOLEIL.

C'est la première fois qu'il vient à l'Île d'Orléans. Ils sont arrivés, lui et sa famille, la semaine dernière. M. Côté dit aimer l'expérience et ajoute qu'il va sûrement revenir. À le regarder travailler, on ne peut que l'encourager à le faire, il était en route pour ramasser environ 80 paniers dans sa journée. « Pour un quasi-débutant, c'est pas mal », reconnaît un

autre homme qui est venu de Baie-Comeau avec son jeune fils.

Celui-ci accomplit ce boulot depuis cinq ans. « Vers la mi-juin, je commence à faire mes téléphones et j'annonce mon arrivée chez les producteurs. Après les fraises, je cueille les framboises pis je descends dans les Cantons de l'est pour le blé d'Inde et les patates », poursuit-il.

Il affirme, dans ses bons jours, pouvoir cueillir 100 paniers de fraises. Ce matin-là, il n'en avait ramassé qu'une trentaine. « Elles étaient plus petites, au début de la journée », explique-t-il.

**Les familles d'ici**

Deux autres familles étaient présentes chez Jean-Claude Prémont. Une femme accompagnée de ses deux fils a cependant refusé de se faire photographier. Elle a tout de même avoué être de la région. Bien des raisons peuvent expliquer cette timidité, entre autres le salaire versé sans rete-

nue d'impôt et qu'on ne déclare pas au fisc.

L'autre famille venait de Charlesbourg. D'origine cambodgienne, Vuthy était accompagné de sa femme Linda et de leurs trois enfants, Nina, Nika et Nimul. Il était visiblement heureux d'être là.

« Le travail est fatigant, mais après les deux premiers jours, les jambes prennent l'habitude », dit-il. Il vient depuis trois jours avec sa famille. « On fait de l'exercice, c'est bien payé et on dort très bien la nuit », ajoute-t-il en riant.

Il y a deux ans, une polémique avait été soulevée par un producteur de fraises de Saint-Laurent. Il avait alors avoué, sans deviner que ses propos feraient lever tant de poussière, que les travailleurs d'origine asiatique étaient beaucoup plus fiables que les Québécois citadins.

Jean-Claude Prémont ne se prononce pas là-dessus. Il glisse tout de même une phrase élogieuse. « C'est vrai que ces gens-là — il désigne la famille d'origine asiatique — travaillent fort et ne passent pas leur temps à se plain-

dre du salaire et des conditions de travail », souligne-t-il.

La concurrence est forte et les producteurs régionaux sont individualistes. C'est pour cela que vous les entendrez souvent dire que leur récolte est « ordinaire ». Mais même les années où le fruit est disponible en abondance, cela ne signifie pas nécessairement que le prix va baisser. Bien des facteurs auxquels l'agriculteur ne peut rien, en sus des conditions climatiques, influencent le marché.

Les fraises, on peut en manger pratiquement à l'année, les marchés d'alimentation en importent de l'extérieur du pays. Les consommateurs sont donc moins excités qu'avant par l'annonce de la récolte des fraises à l'Île d'Orléans. Et c'est la demande du consommateur qui détermine le prix du produit. « À la fin de l'été, je pourrais vendre mes paniers \$10, lorsque les fraises sont plus rares et que les clients en veulent encore », conclut Jean-Claude Prémont, qui vend sa production à un grossiste qui l'écoule dans la région de Montréal. Le prix du panier se négocie chaque matin.

Le Soleil, 12 juillet 1989

1989 – Certains producteurs de la région s'intéressent à la culture du bleuets.



Dans la région de Québec, la cueillette du bleuets nain, bien que dérisoire, est maintenant terminée.

La région de Québec, c'est connu, n'est pas à proprement parler productrice de bleuets. Sa production est de taille lilliputienne et demeure, par conséquent, insuffisante pour être écoulée sur le marché du détail. Il n'en demeure pas moins que certains agriculteurs s'intéressent à la production de bleuets nains, compte tenu qu'ils arrivent un mois avant ceux des régions telles Charlevoix, le Lac-Saint-Jean ou l'Abitibi.

par GILLES ANCIERS  
LE SOLEIL

Certains producteurs agricoles exploitent cependant des plantations de bleuets géants qui ne viennent normalement à maturité qu'en même temps que les bleuets nains des régions périphériques.

Mais, pour ces derniers, la récolte de cette année a été tout simplement catastrophique. Car les plants de bleuets géants n'ont guère la constitution pour résister au gel, puisque, mesurant de trois à sept pieds, ils portent de plus leurs fruits au sommet.

« Le gel a décimé les bourgeons à fruits dès décembre et a anéanti tout espoir d'une récolte satisfaisante. Mais cette perte n'a pu d'aucune manière influencer la hausse des prix des bleuets », rapporte au SOLEIL, M. Luc Urbain, conseiller en horticulture du bureau de Charny du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

C'est pourquoi, poursuit M. Urbain, les quelques rares producteurs agricoles de la région de Québec gagnés par l'idée de donner dans le bleuets préfèrent encore les plants sauvages nains do-

mestiqués, plus résistants au froid.

#### Un mois avant

Si la cueillette du bleuets dans les bleuetières organisées est commencée depuis plus de 20 jours au Lac-Saint-Jean, par exemple, celle de la forêt sauvage est enclenchée depuis environ 10 jours et atteindra son zénith en fin de semaine.

Dans la région immédiate de Québec, la cueillette du bleuets nain, bien que dérisoire, est maintenant terminée. Car, les quelques milliers de plants, exploités dans quelques rares fermes, rendent leurs fruits un mois avant ceux du Lac-Saint-Jean.

M. Georges Picard exploite depuis trois ans une petite bleuetière à Saint-François de l'île d'Orléans dont la cueillette est faite manuellement et les fruits vendus à la ferme.

Le producteur de bleuets a enregistré une baisse de 60 % de sa récolte, cette année, imputable cette fois au temps froid de mai qui a empêché la pollinisation des fleurs.

Il semble néanmoins que l'intensification de la culture du bleuets, dans la région de Québec, pourrait s'avérer lucrative tout en ne n'entrant pas en concurrence express avec le bleuets du Lac-Saint-Jean dont la récolte survient au moment où celle d'ici est, en principe, terminée.

Ce faisant, le temps de production pourrait être allongé de quelques semaines et la période d'accès des consommateurs aux bleuets frais, prolongée d'autant. C'est pourquoi, chez Mme Lynn Breton de Saint-Sylvestre de Beauce, on aménage et fertilise présentement les sols pour l'implantation de 12,000 plants de bleuets nains.

« La plantation commencera à produire dans quatre ou cinq ans, seulement. Le plant de bleuets est long à faire fructifier mais, par contre, sa longévité est de 25 ans. En raison de l'irrigation du sol et des techniques de désherbage, le fruit sera plus gros qu'un bleuets régulier mais plus petit qu'un bleuets géant », précise Mme Breton, qui ajoute que le produit de la bleuetière sera vendu par autocueillette, ce qui sera tout à fait nouveau sinon révolutionnaire dans la région.

Le Soleil 16 août 1989

## 1990 – La saison se fait tardive. Le prix des fraises pourrait augmenter.

Aussi bien dans la région immédiate de Québec qu'en Beauce, la récolte de la fraise accusera un retard de quelques jours et déjà on appréhende une augmentation des prix à la ferme et au détail en raison du gel qui a frappé les fraisières au cours des premiers jours de juin.

par FORTUNAT MARCOUX  
et GILLES ANGERS  
LE SOLEIL

Le consommateur, par exemple, qui ira cueillir le fruit dans les fraisières de la Beauce devra déboursier 0,20 \$ de plus le kilo, soit entre 1,60 et 1,65 \$ (de 0,72 \$ à 0,75 \$ la livre).

La saison des fraises est tardive et ne s'amorcera décidément qu'au cours des premiers jours de juillet. Normalement, elle démarre à la Saint-Jean.

Dans la Beauce, une douzaine de producteurs exploitent une cinquantaine d'acres de fraisières. Tous ont subi des pertes lors du récent gel. Entre 15 et 25 % de la floraison a été détruite. L'an dernier, la récolte avait été abondante.

M. Jacques Rioux, conseiller en horticulture pour le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) convient que le gel aura affecté de 5 à 10 % de la production dans Bellechasse et la périphérie de Québec.

Cependant, a-t-il précisé à

l'occasion d'un entretien téléphonique avec LE SOLEIL hier, si l'humidité et la chaleur persistent, la moisissure pourrait attaquer les fruits.

« Une humidité relative de 90 % pendant 12 heures, à une température de 15 à 20° C, active la multiplication et la prolifération des champignons déjà présents dans l'air. Les champs, le cas échéant, sont arrosés de fongicides qu'une pluie peut évacuer. Alors il faut recommencer. Et cela risque de faire monter les coûts de production et affecter à la hausse éventuellement les prix au détail », note M. Rioux.

L'apparence des plants donne à penser, selon ce dernier, que la récolte sera tout de même abondante. Ce qu'assure également Mme Marie Vaillancourt, coadministratrice d'une culture importante de fraises de Saint-Laurent de l'île d'Orléans.

Mais ce que tourmente le plus l'agricultrice, c'est la possibilité que des chaleurs très intenses succèdent à cette vague de fraîcheur et n'accélèrent brutalement le mûrissement.

« Dans ce cas, nous aurons besoin soudainement d'une main d'oeuvre nombreuse, laquelle est déjà difficile à recruter, le marché serait inondé d'un coup sec cependant que les prix diminueraient », appréhende-t-elle.

En dépit des méfaits du gel, de l'épandage éventuellement répété de fongicides et de la récolte tardive, Mme Vaillancourt ne croit pas, quant à elle, que les fraises coûteront plus cher. « Les fraises américaines envahissent actuellement le marché et devraient contribuer à maintenir le niveau des prix », évalue-t-elle.

Non, ce n'est pas demain que les fraises seront en abondance sur nos tables.



Le Soleil/Roland Morneau

Le Soleil, 20 juin 1990

# L'autocueillette devrait commencer dans une dizaine de jours

## La guerre des fraises est engagée

La guerre des prix des fraises est amorcée. De 6 \$ qu'il était la semaine dernière, le contenant de quatre litres passait, hier matin, à 5 \$ et devait terminer la journée à 4,50 \$ au marché public de Québec.

par GILLES ANGERS  
LE SOLEIL

Dans les supermarchés d'alimentation et les fruiteries de la région de Québec, hier, les prix du même contenant variaient, selon un relevé effectué par LE SOLEIL, de 3,97 \$ à 5,50 \$.

Quant à l'autocueillette, elle ne devrait commencer décisivement que dans une dizaine de jours, le temps que la récolte soit vraiment lancée.

« La cueillette n'est commencée que depuis quelques jours seulement et les fraisières ont été ralenties par le mauvais temps et secouées à l'occasion par des vents violents », note M. Stéphane Gosselin, de la ferme Leon Gosselin de Saint-Laurent de l'île d'Orléans.

De son côté, Mme Louis-Philippe Turcotte, de Sainte-Famille, déclare que la récolte atteindra, la semaine prochaine, sa période de pointe et que les prix, dans les marchés publics, devraient descendre en deçà de 4 \$. « Si naturellement le beau temps se maintient », d'insister la productrice agricole de l'île.

Les fraises de la semaine dernière, d'ajouter Mme Turcotte, étaient en fait des primeurs dont la cueillette est beaucoup plus ardue puisque inégalement disséminées dans les champs. D'où leurs prix très élevés.

Mais la récolte de la fraise dans la région de Québec n'en bat pas moins son plein présentement, au terme de quelques jours de très beau temps, ponctués d'un peu de pluie. Et voilà que les fraises prennent progressivement place dans les magasins d'alimentation.

### Durée

Mais, selon Mme Louis-Philippe Turcotte, le temps des fraises ne se prolongera pas, cette année, même si la récolte présente un retard d'une semaine en comparaison de l'an passé. Le temps maussade de juin a en effet ralenti la maturation des petits fruits qui ne prennent pas moins du volume sur les plants, en attendant.

« Quelques jours de soleil et elles pourraient parvenir massivement à maturité », affirme la dame qui constate que les plants sont, cette année, très grappés et sont promesse d'une récolte généreuse.

Ce qu'elle craint néanmoins le plus, ce sont des pluies abondantes qui favoriseraient la pro-



lifération de la moisissure verte déjà sous contrôle par l'emploi tempéré de fongicides et qui entraînerait le dépérissement des fraises sur leurs plants de même qu'une rareté qui contribuerait à exercer une pression à la hausse sur les prix.

Mais la pluie pour autant qu'elle ne soit ni torrentielle ni trop prolongée, admet-elle, fait gorgier d'eau les fruits tandis que le soleil les fait mûrir.

### Vents

De son côté, M. Jacques Rioux du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) craint que des maladies ne s'en prennent aux plants qui ont été secoués par des vents violents il y a environ deux semaines. « Le vent contribue à rompre les feuilles, les tiges et les fruits. Et les blessures causées donnent prise aux bactéries », explique-t-il.

Par contre, le conseiller en horticulture du MAPAQ appréhende d'autres pertes qui pourraient éventuellement résulter d'une surabondance de fruits sur les plants qui ne seraient pas cueillis par manque de soleil. Le fardeau des fraises non récoltées peut affaiblir les plants et nuirait, par conséquent, le rendement de la dernière cueillette.

« La température, les gels tardifs, les vents et les maladies peuvent se refléter sur la production et faire varier les prix au détail, aussi bien à la hausse qu'à la baisse. Tout est possible », prévient-il.



Selon la productrice agricole de l'île d'Orléans, Mme Louis-Philippe Turcotte, de Sainte-Famille, la récolte attendra, la semaine prochaine, sa période de pointe et les prix, dans les marchés publics, devraient descendre en deçà de 4 \$. « Si naturellement le beau temps se maintient », insiste-t-elle.

1991 – Fraises à \$6 le panier dès la Saint-Jean. Une bonne saison qui a débuté tôt.

Les fraises fraîches de la région de Québec sont arrivées ! Et elles sont rondes, belles et savoureuses, malgré l'absence de pluie.

Toutes de GILLES ANGERS  
LE SOLEIL

En raison, par ailleurs, de l'abondance des variétés de plants qui donneront successivement du fruit, c'est le début d'une récolte qui durera jusqu'en octobre.

Plusieurs producteurs agricoles offraient leurs fraises, hier, au marché du Vieux-Port, à Québec, au prix moyen de 6 \$ le contenant de quatre litres. Les fraises ont été cependant plus rares pendant la fin de semaine et vendues entre 6,50 \$ et 7 \$.

« En revanche, ce sera l'abondance dans quelques jours », selon la responsable du comptoir du producteur agricole François Gosselin, de Saint-Laurent de l'Île d'Orléans.

Ces prix sont ceux des primeurs, indique de son côté Mme Dolores Plante, de la ferme Jean-Pierre Plante du même endroit que jointe par LE SOLEIL, hier. Elle ajoute que, dans l'hypothèse où le manque de précipitations persistait, ces prix devraient se maintenir. Donc, sans fluctuer à la baisse, comme cela se passe normalement au plus fort de la récolte.

Car les producteurs de fraises qui disposent de systèmes d'arrosage voient leurs réserves d'eau diminuer tandis que les autres désespèrent, un peu. En effet, pour qu'une fraise soit belle et de bonne taille, il lui faut de la chaleur et de l'eau. Sans eau, elle est minuscule.

Enfin, selon M. Louis Gosselin, de Saint-Laurent de l'Île d'Orléans, la saison du petit fruit devrait être assez longue puisque la floraison a lieu progressivement. « Une autre raison pour laquelle les prix devraient demeurer stables et proches des coûts de production », affirme le producteur agricole.

**Plus sucrée**

M. Jacques Rioux, conseiller en horticulture au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), est catégorique : « En raison des chaleurs persistantes qui ont permis son développement soutenu et sans secousses organiques, la fraise de la région de Québec est plus sucrée, plus succulente cette année. Par ailleurs, elle devrait se conserver mieux puisque l'absence de précipitations aura empêché le développement des moisissures sur les plants. »

Le début de la saison des fraises survient une semaine et demie plus tôt que l'an passé tandis que la récolte promet néanmoins d'être généreuse. Cela est attribuable au beau temps et à la vigueur des plants qui n'ont pas subi, cette année, de gels printaniers. Aussi, les

2000 acres de culture de fraises de Québec et régions périphériques devraient-elles rendre 20 millions de livres du petit fruit.

Evidemment, reprend Mme Johanne Leblond, de la Fédération de l'Union des producteurs agricoles (UPA) de Lévis-Bellechasse-Lotbinière-Mégantic, si le temps chaud se maintient avec une pluviométrie satisfaisante, la récolte pourrait être subitement abondante. Cependant, elle pourrait être réprimée s'il se produisait des refroidissements.

« On a la chaleur et du beau temps mais il faut un peu de pluie pour donner un élan décisif à la production », affirme M. Carl Apollon du Bureau de renseignements agricoles (MAPAQ) Montmorency-Orléans.

Mais les fraises nouvelles n'en sont pas moins gorgées d'eau puisque la majorité des producteurs sont pourvus de systèmes d'arrosage et d'irrigation, indique le secrétaire du Syndicat des producteurs de fraises et framboises du Québec, M. Jean-Pierre Girard, joint par LE SOLEIL à son bureau de Montréal.

**Les tardives**

Mais, précise le dirigeant du syndicat, la saison normale de la fraise est l'affaire d'un mois tout au plus. Au moment où la framboise et le maïs surviennent, les consommateurs délaissent la fraise.

À ce moment, soit vers la fin juillet, des variétés tardives de fraises telles les *micmac* et *bounty* entrent en production puis, en août, ce sont les incroyables *tristar* et *tribute*. Ces dernières sont des variétés automnales, également appelées *quatre-saisons* qui donnent du fruit jusqu'en octobre en raison de la division du noyau de la fleur.

« Le rendement moyen à l'acre des *tristar* et *tribute* est de 15 000 à 17 000 livres par opposition aux autres variétés qui donnent 10 000 livres à l'acre », note M. Jacques Rioux.

Mais la production de fraises de variétés automnales est, tout compte fait, marginale. Elle n'est effectuée que sur environ 25 des 2000 acres de la plantation régionale. Le prix au détail de celles-ci est généralement équivalent à celui des primeurs de juin. Par contre, elles seraient plus rondes et savoureuses.

Quant à l'autocueillette, elle a débuté cette fin de semaine chez plusieurs producteurs de la région. À la ferme Jean-Pierre Plante de l'Île d'Orléans, le prix par panier de fraises cueillies par soi était de 4 \$ pendant qu'elles se détaillaient 6 \$ au stand routier.



Le paillis, entre les rangs de fraises, retient l'humidité au sol. À défaut de pluie, il s'agit d'un moyen palliatif éventuellement combiné à l'arrosage mécanique, comme c'est le cas à la ferme de Jacques et Réjean Demers de Bernières, pour permettre aux fraises de croître normalement sur les plants, en se gorgant d'eau.



... et s'étend jusqu'en octobre

L'an passé, chez Les productions horticoles Demers de Bernières, on a cueilli des fraises jusqu'au 10 octobre.

« Les gens qui croient que la saison des fraises fraîches ne dure que deux semaines, comme autrefois, se trompent. Chez nous, la cueillette dure aussi longtemps que les gels d'automne ne surviennent », rapporte M. Jacques Demers, agronome et producteur agricole de Bernières.

Hélas, déclare-t-il, par tiel ou par culture, les Québécois concentrent leur consommation de fraises fraîches en juillet. Peut-être devraient-ils envisager de l'étaler sur plusieurs

mois histoire de prolonger le plaisir, suggère M. Demers.

Le jeune agronome et son frère, Réjean (lui-même technologiste agricole), exploitent une *fraisière* de 15 acres. Sur le tiers de celle-ci sont cultivées depuis cinq ans des variétés automnales réputées incroyables telles *tristar* et *tribute* qui donnent du reste généreusement du fruit, d'août à octobre. « Elles sont belles, rondes et succulentes », atteste le premier.

À défaut de vendre leurs fraises tardives directement aux

consommateurs, qui leur préfèrent à ce moment d'autres primeurs de saison, ils les cèdent à des grossistes en alimentation.

La plantation de 15 acres des frères Demers donne plus de 150 000 livres de fraises fraîches, annuellement. Les deux professionnels de l'agriculture cultivent sur les 45 autres acres de leur domaine agricole, acquis de leur père il y a moins de deux ans, des tomates hydroponiques, de la laitue et des tomates-cerises de champ.

Pendant la fin de semaine de la Confédération, la cueillette par soi ou autocueillette devrait débuter chez les Demers.

1992 – C'est l'automne, allons aux fraises !

**Sans doute, croyez-vous que la saison des fraises est sur le point de finir... En réalité, elle ne prendra fin qu'en octobre. Du moins dans la région de Québec où prévaut un climat favorable à la culture de la fraise automnale.**

par GILLES ANGEN  
LE SOLEIL

« Il y a, en effet, une production ininterrompue de fraises dans la région de Québec, de la Saint-Jean jusqu'à l'automne », affirme M. Jacques Rioux, agronome et conseiller en horticulture au bureau de renseignements agricoles de Charny du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

L'époque où la saison des fraises, chez nous, ne durait qu'un mois est révolue. Grâce aux recherches en matière de génétique végétale, au développement de nouvelles variétés, à l'aide et l'ingéniosité des producteurs agricoles, la saison de ce petit fruit dure désormais quatre mois.

Il y a maintenant des fraises conventionnelles hâtives, d'autres tardives. Entre les deux, une kyrielle de variétés susceptibles de plaire aux consommateurs, qui se succèdent d'une semaine à l'autre en production continue. Puis, à compter du 10 août, ce sont les fraises d'automne qui prennent le relais. Les plants sont, dit-on, incroyables.

Leur culture a commencé, il y a huit ans, dans la région de la Vieille Capitale. Nulle part ailleurs au Québec, leurs variétés (Tribute et Tristar) ne trouvent climat aussi favorable.

Les fraisiers d'automne, rappelle-t-on, sont insensibles à la durée d'éclairement des journées et s'acclimatent fort bien à la fraîcheur. Des producteurs montréalais ne pourraient l'adopter en raison de la température plus élevée qui y règne. La fraise d'automne est, en quelque sorte, exclusive à la région de Québec.

#### 17 000 livres l'acre

Ces fraisiers donnent du fruit dès la première année et le font sans interruption. « Si ce n'étaient des gels d'octobre, ils continueraient », fait savoir le porte-parole du MAPAQ.

C'est à la mi-août qu'elles sont à leur meilleur, notent Lise et François Mehot, tous deux producteurs de Bernières. Prêtes à cueillir, elles sont bien rondes, appétissantes, de couleur rubis et particulièrement succulentes.

Par contre, elles ne sont ni plus ni moins résistantes que les fraises conventionnelles. Elles requièrent les mêmes précautions quant à la manipulation et la conservation.

« Tandis que les plants de fraises ordinaires rendent 9 000 à 10 000 livres l'acre, les plants d'automne donnent 17 000 livres », souligne M. Denis Bédard de la ferme du même nom, sise sur le boulevard Rochette à Beauport.

Le développement des variétés d'automne au Québec, rappelle-t-on, est attribuable au Centre de recherche en horticulture de l'université Laval, à des expériences menées, à l'origine, dans une exploitation agricole de l'île d'Orléans (Les Fraises de l'île d'Orléans Inc.) en collaboration avec le Centre national de recherche du Canada ainsi qu'aux conseillers en horticulture du MAPAQ.

Cependant, on ne dénombre encore qu'une dizaine de producteurs de fraises automnales dans la région de Québec qui exploitent une superficie de 50 acres. Par ailleurs, la fraise conventionnelle regroupe 250 producteurs sur une surface cultivée de 2500 acres.

La culture de la fraise d'automne est donc marginale et il faut admettre que c'est en juillet que le domaine agricole québécois rend l'essentiel de la production.

#### Production délicate

La production des fraises automnales est délicate parce qu'elle implique plusieurs interventions manuelles. De plus, les plants ne peuvent supporter les herbicides. C'est pourquoi ils sont bordés de polyéthylène pour la répression des mauvaises herbes.

Les petits fruits d'automne sont donc plus coûteux sans être cependant plus chers que ceux provenant de l'onde ou de Californie.

Leur prix, constant d'août à octobre, est comparable à celui des fraises primeurs du Québec, à la mi-juin. « À la fin de la saison des fraises ordinaires, les prix sont bas. Ensuite, les producteurs de fraises automnales doivent franchir une étape difficile puisque les prix paraissent monter brusquement », déclare M. Denis Bédard.

« Au mois de juillet, le marché de la fraise en est un de consommation de masse. Celui de la fraise d'automne ressemble un peu à un marché d'importation », constate M. Jacques Gosselin, producteur de fraises de l'île d'Orléans et grossiste de fraises automnales.



C'est en plein le temps des fraises... jusqu'au mois d'octobre. Dans la région de Québec, on peut cueillir ces petits fruits pendant quatre mois.

Le Soleil, 15 juillet 1992

1992 – Un artisan de l'Île d'Orléans produit un apéritif et une liqueur de cassis.



Bernard Monna à son kiosque routier de Saint-Pierre de l'île d'Orléans.

**ÎLE D'ORLÉANS** — L'île d'Orléans produit un apéritif et une liqueur de cassis de grande tenue.

par GILLES ANGERS  
LE SOLEIL

M. Bernard Monna est né dans le Midi français. Ses aïeux, jusqu'à son arrière-grand-père, ont été liquoristes. Il est arrivé au pays au lendemain de la Deuxième Guerre mondiale. Il avait alors 14 ans. Il a fait des études en électrotechnique, a été sculpteur puis potier avant d'embrasser, il y maintenant 25 ans, la carrière de producteur agricole.

« Le cassis est bien connu ici sous le nom de gadelle. Je trouvais qu'on pouvait en faire d'excellentes confitures. Un jour, j'ai décidé d'en faire du vin. Puis de l'affiner en vue d'obtenir éventuellement un permis et d'en faire commerce », explique M. Monna au SOLEIL.

En 1990, il produit 1000 bouteilles de son apéritif de cassis. En 1991, il en fait 4000 en y intégrant cependant la production

de l'année précédente. 1992 : 4000 nouvelles bouteilles, lesquelles seront soutirées à compter de janvier prochain.

Au cours de l'été dernier, Bernard Monna obtient son permis de producteur artisanal de boissons alcooliques de petits fruits, émis par la Société des alcools du Québec. Il ne peut, par contre, vendre son produit, qui titre 15 degrés, qu'à la ferme.

Pour la fermentation alcoolique de l'apéritif, M. Monna emploie des ferments à champagne. C'est pourquoi la teneur alcoolique est obtenue naturellement.

« Le cassis, aussi bien que le fruit de la passion d'ailleurs, est un petit fruit très parfumé. Le vin apéritif de cassis a un goût riche et musqué qui rappellerait, selon le témoignage de consommateurs, celui d'anciennes boissons artisanales québécoises dont les recettes ont été perdues », affirme M. Monna qui produit aussi une

crème de cassis, qui titre 23 % d'alcool par volume. En 1992, il en aura fait 600 bouteilles.

Quant au fruit lui-même, cultivé sur une superficie de 2,5 hectares, sa culture aussi bien que la cueillette sont délicates. Il est cher à cueillir, précise-t-il. D'autant plus que les grappes sont petites.

Le producteur de l'île n'en poursuit pas moins recherches et expériences sur différentes variétés de plants de provenance européenne, des Pays-Bas notamment. Ils doivent pouvoir résister aux maladies, puis rendre un fruit plaisant.

M. Jacques Rioux, agronome et conseiller en horticulture au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, se réjouit de ce que M. Monna déploie des efforts inédits dans la production du petit fruit qui s'apparente à la groseille et qu'il ait l'audace de le transformer, avec succès d'ailleurs, en vin apéritif et en liqueur fine.

« Au MAPAQ, nous encourageons la production de denrées, telles le cassis, auxquelles la transformation donne une valeur ajoutée », indique M. Rioux qui se plaît à rappeler qu'un grand spécialiste français de la viticulture, de passage au Québec récemment, a été émerveillé par la qualité et le goût élevés des boissons alcooliques de cassis produites par M. Monna.

#### Consommation

Le vin de cassis est consommé froid, en apéro. La crème ou la liqueur, en kir (mélange de vin blanc et liqueur de cassis) ou en digestif. Lors d'un repas sophistiqué, on peut par exemple en napper une glace, voire un gâteau. Elle peut aussi, selon l'imagination de chefs de cuisine ou de cordons bleus, parfumer certains mets.

On peut se procurer l'apéritif de cassis à la ferme Monna (723, Chemin Royal, Saint-Pierre de l'île d'Orléans) au prix de 10 \$ la bouteille, toutes taxes incluses. Quant à la crème, elle est à 20 \$.

Le Soleil, 21 novembre 1992

**LE FESTIVAL DE LA FRAISE DE L'ÎLE INC.**

Prenez avis que la compagnie « LE FESTIVAL DE LA FRAISE DE L'ÎLE INC. » demandera à l'inspecteur général des institutions financières la permission de se dissoudre.

Saint-Jean, Île d'Orléans, le 3 avril 1993

86019

Le président,  
NORMAN GRAHAM

Gazette officielle du Québec, 24 avril 1993




TIRAGE DE  
**500\$**  
EN ARGENT  
VOIR DÉTAILS  
EN CONCLUSION

## CUEILLETTE

**QU'EST-CE QUI PEUT BIEN ATTIRER LES GENS À LA RÉCOLTE DE FRAISES À L'ÎLE D'ORLÉANS?**

Grâce aux Services d'emploi agricole (SEA), plus de 500 travailleurs se rendront encore cet été, à l'Île d'Orléans en camping pour la cueillette des fraises. Aux dires de plusieurs personnes qui nous ont livré leur vécu, lors d'une fête organisée en leur honneur en juillet 1992, cette expérience est l'occasion de fraterniser avec des personnes en provenance des régions de la Beauce, de la Côte-du-Sud, du Bas St-Laurent, du Saguenay/Lac St-Jean, du Québec Est et Ouest.

Comme le mentionnait Mme Yvette Bouchard qui en était à sa 23e saison à l'Île d'Orléans: "Moi, je dis que c'est "mes vacances". Je vais me ressourcer parce que je prends du soleil pour toute l'année". Elle ajoute toutefois que: "C'est un travail qui demande beaucoup d'endurance et il faut avoir une bonne santé".

Quand on lui demande si le salaire est intéressant, elle nous répond: "J'ai fait la récolte des tomates en Ontario. J'y suis allée 4 ans et je trouve que les fraises c'est plus payant et ça dure moins longtemps. En Ontario, on est 2 mois, c'est sûr qu'on gagne plus car ici on est seulement 20 jours, des fois moins".

Depuis plusieurs années, la récolte de fraises en camping à l'Île est reconnue comme une expérience à vivre en groupe et la famille est la formule privilégiée. M. Régis Cyr, son épouse Lyne et leurs 3 enfants reviennent depuis 3 ans et comme nous le soulignait le père de famille: "Dans mon cas, c'est plutôt pour les jeunes, c'est une très bonne école! Les enfants qui n'ont pas souvent de travail à cet âge peuvent se faire de l'argent de poche". En fait, c'est des vacances familiales différentes, une expérience enrichissante pour les jeunes et l'occasion de se faire un peu d'argent.

Mme Rose-Aimée Fortin, qui vit l'expérience depuis 20 ans, nous assure que les jours de pluie, on ne s'ennuie pas: "On joue aux cartes, on va au bingo" et elle ajoute: "J'ai toujours hâte au mois de juin pour revenir à la récolte. On commence à en parler en janvier; on se prépare des repas de cannage pour la période de récolte de fraises".

Quand on demande à M. Cyr comment il explique que plusieurs personnes ne restent que de 2 à 3 jours et repartent ensuite? Ce dernier nous répond sans hésiter: "ça prend de la motivation. Ceux qui ne restent pas, ce n'est pas dur à savoir pourquoi: avant de partir de chez-eux, ils s'attendent de faire 100 paniers par jour. Cent (100) paniers par jour, ça prend un "super bon" cueilleur!

Mme Bouchard tant qu'à elle a hâte de revoir son monde: son producteur et ses compagnes de travail. Comme elle dit: "C'est toujours une fête à chaque fois qu'on se revoit. Il se crée des liens entre les cueilleurs et le producteur. Je trouve que c'est un passage valorisant, tu as un but et quand tu réussis, tu es sûr que tu vas être récompensé. Je ne peux pas définir ça autrement".

Faites comme tant d'autres personnes, joignez-vous aux cueilleurs et cueilleuses de l'Île.

L'été dernier, les Services d'emploi agricole ont honoré, lors d'une fête des cueilleurs, des personnes qui se sont distinguées par le plus grand nombre d'années de participation à la récolte des fraises.



**De gauche à droite, 1ère rangée:**

Marguerite Gobeil, Beauce	3 saisons
Adrienne et Gisèle Borvin, Québec	9 saisons
Yvette Bouchard, Saguenay/Lac St-Jean	23 saisons.

**2e rangée:**

Marcel Ouellet, Côte-du-Sud	7 saisons
Gilles Brûlé, Beauce	3 saisons
Rose-Aimée Fortin, Saguenay/Lac St-Jean	20 saisons
Suzanne Pelletier, Bas St-Laurent	11 saisons

*En vous inscrivant à votre Service d'emploi agricole (SEA), vous participerez à un tirage d'un prix de 500\$ en argent. Mais attention, il faut demeurer à la récolte jusqu'à la fin de la saison pour y être éligible.*

Aidez-nous à vous assurer un emploi à la cueillette des fraises à l'Île d'Orléans. Inscrivez-vous sans tarder à votre Service d'emploi agricole. "Un service unique".



2500, 127<sup>e</sup> Rue Est  
Saint-Georges G5Y 5L1  
Tél.: (418) 228-5588

N.B.: Période selon la température et les variétés cultivées (24 juin au 20 juillet).  
Équipement de camping obligatoire pour se loger et se nourrir.  
Toilettes, douches, tables disponibles sur place.  
Accessibilité aux bénéficiaires d'aide sociale, sans perte de prestations, sous certaines conditions.  
Salaire de 0,80\$ et plus le premier de 4 litres.  
La cueillette moyenne récolte entre 30 et 50 paniers par jour mais, de jour en jour, votre moyenne peut s'améliorer...  
Il s'agit de relever le défi.




L'Éclaireur-Progress, Beauce nouvelle 5 juin 1993 ; L'Oie Blanche (Montmagny), 13 juin 1993



SERVICES D'EMPLOI AGRICOLE      AGRICULTURAL EMPLOYMENT SERVICES

## GROUPE DE CUEILLEURS DEMANDÉS

**Pour faire quoi?**  
cueillette des fraises.  
**Où?**  
À l'Île d'Orléans.  
**Durée:**  
Du 1<sup>er</sup> au 30 juillet  
**Prix:**  
0,80\$ et plus le panier de 4 litres.

**INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES:**

- Équipement de camping **obligatoire**;
- Disponibilités sur place: douche, toilette, table et autres;
- Possibilité de subvention au transport (selon les critères);
- Accessibilité aux bénéficiaires d'aide sociale sans perte de prestation sous certaines conditions;
- Les familles seront **privilegiées**.

"Les travailleurs inscrits au SEA et présents en fin de récolte seront éligibles à un tirage d'un prix de 500\$"

**INSCRIPTION:**

- Service d'emploi agricole - Fédération de l'UPA du Saguenay - Lac-Saint-Jean.

Tél.: **549-7353**

235325

Progrès du dimanche (Chicoutimi) 6 juin 1993

1993 – Les fraises de la région sont enfin arrivées.

QUÉBEC — En retard d'une semaine en raison des précipitations abondantes et des nombreux jours frais de juin, les fraises de l'île d'Orléans et d'ailleurs dans la région de Québec sont enfin arrivées.

par GILLES ANGERS  
LE SOLEIL

Il s'en trouve, hélas, en bien petites quantités dans les marchés publics de Québec et de Sainte-Foy. Mais d'aucuns attendent l'entrée massive du petit fruit en fin de semaine.

Actuellement, le prix du panier est de 7 \$ comme cela est normal en début de saison depuis quelques années. Malgré cela, les producteurs quittent, chaque soir, les marchés délestés des fraises cueillies le matin.

« Comme toute la production horticole régionale, la fraise en a arraché en juin », note le directeur de la mise en marché de la Fédération de l'Union des producteurs agricoles (UPA) de la région de Québec, M. Paul Rouillard.

Trop de pluies et peu de chaleur. Il y a trois semaines, la situation de l'agriculture régionale était troublante. Une autre semaine de pluies et c'était la catastrophe, reprend le dirigeant de l'UPA.

Les racines des céréales (orge et avoine) pourrissaient en terre. L'humidité excessive a également mis en péril les plants de fraises et de framboises. La culture de la pomme de terre, quant à elle, n'a pas été épargnée puisque le quart des producteurs ont dû reprendre 25 % des semis.



Après un mois de juin difficile, les fraises ont enfin fait leur apparition dans les marchés de la région.

La production pomicole a aussi été menacée. Les pommiers ont fleuri normalement mais les forts vents et le temps frais ont empêché les abeilles de polliniser. La situation s'est, depuis, redressée mais la récolte des pommes de variétés dites hâtives, fin juillet, ne sera pas aussi généreuse que par le passé.

**Bottin des horticulteurs**

Par ailleurs, M. Rouillard annonce la sortie du Bottin des horticulteurs de la région de Québec de 1993. Celui-ci est destiné aux consommateurs qui pourront en obtenir un exemplaire gratuit au Marché du Vieux-Port, au Marché de la Place de Sainte-Foy ou en communiquant avec la Fédération de l'UPA de Lévis (872-0770).

Ce bottin, dont 500 exemplaires seulement ont été tirés, devrait être très prisé des consommateurs. En effet, il s'agit d'un répertoire des producteurs agricoles, des produits qu'ils vendent à la ferme et des autres qu'ils cèdent par autocueillette.

On sera à même de constater qu'il n'y a pas que les fraises, les framboises et les pommes qu'on peut cueillir soi-même. Il y a aussi, en leur temps et chez de rares producteurs agricoles cependant, pommes de terre, carottes, citrouilles, concombres, gourganes, brocoli, haricots, maïs, tomates, oignons, betteraves et fines herbes.

Le Soleil, 30 juin 1993

1993 – Par beau temps, l'autocueillette des fraises reste très populaire.

**QUÉBEC** — Les consommateurs peuvent profiter d'une promenade à la campagne pour s'offrir le plaisir d'« autocueillir » leurs fraises. Il s'agit d'une activité encore très populaire, par beau temps.

On dénombre, dans la région de Québec, 17 producteurs qui vendent leurs fraises par autocueillette. Ils y en a plusieurs à l'île d'Orléans, mais il s'en trouve aussi à Beauport, Bernières, Saint-Étienne, Saint-Nicolas, Pont-Rouge et Sainte-Catherine.

Outre la joie de cueillir, en famille ou entre amis, l'autocueillette présente un triple avantage : 1) de bons prix 2) des fruits sélectionnés par les soins exclusifs du cueilleur 3) un produit frais qui passe directement du champ au consommateur, sans aucun intermédiaire.

C'est tout au moins ce qu'explique M. André Carrier, producteur de Saint-Étienne-de-Lauzon.

Si le prix du panier des fraises à l'autocueillette est variable et va

selon le marché, il en est autrement chez les Carrier. En effet, leur prix est fixe toute la saison durant. Il s'agit d'un prix moyen qui tient compte des variations saisonnières.

« Pas de mauvaise surprise. Le prix est toujours pareil. Il est à 65 ¢ la livre ou 3,25 \$ le quatre litres », insiste M. Carrier.

Les passionnés de l'autocueillette sont encore nombreux, constate-t-on à la ferme Bédard et Blouin du boulevard Rochette à Beauport où le prix du panier gravite autour de 3,50 \$.

Même prix, en principe, à la Ferme Réjane et Jean-Paul Garneau de Sainte-Catherine. Les autocueilleurs viennent de Québec, de Pont-Rouge, de l'Outaouais et d'ailleurs, y dit-on.

Le Soleil, 7 juillet 1993

1994 – Cueillette des fraises à l'Île d'Orléans.

La production de fraises est une activité économique très importante pour la région agronomique de Québec qui représente à elle seule environ 2500 acres, pas moins du tiers de toute la production québécoises.

Environ 1000 travailleurs journaliers, dont 600 campeurs, provenant d'un peu partout au Québec sont recrutés chaque année par les services d'emploi agricole et plusieurs familles choisissent cette formule originale pour leurs vacances estivales. Certains y reviennent depuis plus de vingt ans.

Si l'expérience des récoltes à l'Île d'Orléans vous intéresse, veuillez communiquer avec Gérald Martin, directeur pour le secteur de l'Estrie du service de la main-d'œuvre agricole (SEA) de l'Union des producteurs agricoles (UPA) au 346-8905, 4300 Boul. Bourque à Rock Forest. Des cueilleurs sont aussi embauchés ici et là dans la grande région de l'Estrie.

La Tribune (Sherbrooke) 15 juin 1994

1994 – Le cassis de l'Île d'Orléans.

**■ Le cassis de l'île d'Orléans**

Bernard Monna, un résident de l'île d'Orléans, originaire du sud de la France, fabrique du vin de cassis depuis 25 ans, mais c'est depuis 1992 qu'il a obtenu un permis de producteur artisan de vin de petits fruits. Le cassis, communément appelé gadeille, est un fruit à l'arôme exceptionnel qui provient du cassier et M. Monna en cultive 2,5 hectares à environ 700 mètres des feux de circulation à l'entrée de l'île, vers Saint-Pierre, en prenant à gauche. M. Monna fabrique deux sortes de vins apéritifs : l'un plus fruité et un deuxième plus mûr, du genre porto, qui peut accompagner les fromages à la fin du repas. Il produit aussi un digestif, une crème de cassis qui contient 23 % d'alcool et il offrira un vin de table sec en 1995. Une cave à vin près du chemin Royal permet aux clients de s'approvisionner 12 mois par année. Deux types de visites sont proposés : une dégustation gratuite avec possibilité d'achat ou un tour guidé de 30 à 40 minutes qui comprend une visite de la plantation, de la cave à vin avec explication des procédés de fabrication, dégustation et un verre de vin au choix. Il en coûte 4 \$ par personne et on doit réserver à l'avance au 828-1057.



Le Soleil, 18 juin 1994

1994 – Les fraises se font désirer.

**□ Rien dans la région de Québec avant une semaine**

**ÎLE D'ORLÉANS** — Déception pour les amateurs de fraises : la récolte retardée d'environ une semaine cette année à cause du temps froid de mai et du début de juin. Donc, pas de fraises de la région avant le début de juillet.

par ISABELLE DUCAS  
LE SOLEIL

En temps normal, on peut goûter les premiers fruits autour de la Saint-Jean-Baptiste. Mais les plants de fraises n'ont pas apprécié le printemps maussade et ont tardé à fleurir. Dans les champs de l'île d'Orléans, les fruits verts sont là et n'attendent qu'à mûrir.

Heureusement, les chaleurs humides des dernières semaines ont permis de rattraper un peu du retard accumulé. « Mais ça ne se compense pas si facilement, explique Réjean Demers, qui cultive des fraises à Bernières. On a eu beaucoup d'excès ce printemps. Ça n'affecte pas la qualité des fruits, ils poussent seulement plus lentement. »

Les premières fraises à virer au rouge seront celles qui ont été cultivées sous bâche de plastique, à l'abri des intempéries. Mais les producteurs qui pratiquent ce type de culture sont peu nombreux, en raison des coûts que cela implique alors qu'on n'y gagne que quelques jours.

Gaëtan Rouleau, cultivateur à Saint-Laurent sur l'île d'Orléans, utilise des bâches de plastique pour 10 % de sa production de fraises. Lundi, il a récolté la première fraise rouge de ses champs. « On devrait pouvoir commencer à récolter vers la fin de la semaine », indique-t-il. Plus qu'un moyen d'envahir les marchés avant les autres producteurs, la culture sous bâche permet surtout de répartir la récolte sur une plus longue période. Ainsi les fraises n'arrivent pas à maturité toutes en même temps.

Dans le même objectif, certains producteurs de fraises cultivent des variétés automnales, comme à la ferme François Gosselin de Saint-Laurent. Elles mûrissent au début du mois d'août jusqu'en octobre et donnent des fruits plus fermes. Mais cette culture n'attire pas non plus beaucoup d'adeptes.

Les producteurs de la région de Montréal ont déjà commencé leurs récoltes et leurs fruits sont maintenant disponibles dans le commerce. On évite donc cette année le problème qui était apparu l'année dernière : la production de Montréal était en retard et était apparue sur le marché en même temps que celle de Québec. De plus, différentes variétés avaient mûri en même temps, ce qui avait créé une surabondance et obligé les producteurs à écouler leurs stocks à des prix ridiculement bas.

Cette année, les petits fruits seront moins abondants et la récolte, mieux répartie par régions. Les prix reviennent donc à la normale : entre 4 et 5 \$ le panier de 4 litres.

Malgré l'hiver très froid, le gel a peu endommagé les plants puisqu'ils étaient protégés par une épaisse couche de neige. Et les fortes pluies accompagnées de grêle qui sont tombées sur la région la semaine dernière n'ont pas non plus fait de dégâts puisque les fruits n'étaient pas encore sortis.

Maintenant, il ne reste plus qu'à souhaiter de la chaleur et un peu de pluie pour pouvoir cueillir les fraises à leur meilleur, juteuses et sucrées.



Gaëtan Rouleau, producteur à Saint-Laurent, a récolté lundi la première fraise rouge de la saison, provenant de plants cultivés sous bâche ; les autres sont encore garnis de fleurs ou de fruits verts.

Le Soleil, 22 juin 1994

# Ils iront cueillir dans l'île

par Jacques Légaré

L'an dernier, près d'une centaine de Beauce-ron(ne)s ont vécu l'expérience de la cueillette des fraises sur l'Île D'Orléans, et on en attend encore un bon nombre cet été.

C'est ce que nous a appris un communiqué du Service de l'emploi agricole de

l'U.P.A. de la Beauce, qui nous est récemment parvenu.

La majorité des cueilleurs qui travaillent à la récolte des fraises sur l'Île font du camping sur place ce qui fait de cette activité «une expérience de fraternité et d'échanges», affirme le communiqué.

Pour souligner l'aspect «social» de ce travail, on a

organisé à la fin de la récolte (21 juillet) une soirée «Étoile d'un soir», où sont conviés les clients des services de main-d'oeuvre agricole qui auront fait toute la récolte. Les personnes intéressées à vivre cette expérience sont invitées à communiquer avec le Service d'emploi agricole, au 228-5588.



- Si l'expérience de la récolte des fraises à l'Île d'Orléans vous intéresse, il faut contacter au plus tôt le Service d'emploi agricole du Saguenay-Lac-Saint-Jean, au 549-7353. A chaque année, plus de 1000 travailleurs journaliers s'adonnent à cette cueillette, dont 600 sont des campeurs provenant des régions du Saguenay-Lac-Saint-Jean, du Bas-Saint-Laurent, de la Beauce-Appalaches, de la Gaspésie et qui sont recrutés par les SEA.

Le Quotidien (Saguenay-Lac-St-Jean) 25 juin 1994

# Belles à croquer!

## Les fraises se portent bien, mais la pluie menace les autres petits fruits

QUÉBEC — Enfin ! Après une dizaine de jours de retard, les fraises de l'île d'Orléans sont prêtes pour l'auto-cueillette. Grosses, juteuses, elles témoignent néanmoins du mois de juin le plus pluvieux que le Québec ait connu au cours des 40 dernières années : elles sont moins sucrées.

Texte de LISE LACHANCE  
17 photos

Les fraises se portent donc bien dans notre région, même si elles se sont fait attendre. Une menace pèse cependant sur les autres petits fruits et sur les légumes à la pluie perdue. Les dommages et les pertes, dans ce cas, pourraient être considérables. C'est l'avis exprimé au SOLEIL par des producteurs, des porte-parole de l'U.P.A., ainsi que des agronomes du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

La persistance de la pluie, jointe à la chaleur, a fourni un bouillon de culture exceptionnel pour le développement des maladies fongiques. « Ces maladies, liées aux champignons, obligent les producteurs à faire une sélection beaucoup plus grande de fruits et légumes dans les champs. Les pertes sont plus élevées qu'en temps normal. L'opération nécessite aussi davantage de temps, plus d'énergie et des frais accrus pour essayer de contrer la moisissure au moyen d'arrasages plus fréquents », affirme Denis Vinet, directeur régional du ministère pour le sud-ouest de Montréal, un endroit où abondent brocoli et laitue. Cette dernière, justement, arbore très souvent une coloration griseâtre en bordure de ses feuilles de ce temps-ci. Ce début de moisissure est généralement enlevé, bien sûr, avant que le produit se retrouve sur les étals.

« Si les conditions climatiques actuelles se maintiennent jusqu'au début d'août, il y aura beaucoup de problèmes pour les pommes de terre », soutiennent de leur côté M. Jean-Roch Turcotte, directeur général des fédérations de l'U.P.A. dans l'agglomération québécoise et M. Jacques Rioux, conseiller de la région de Québec en horticulture fruitière et maraîchère au MAPAQ. À cause de leurs tubercules, les pommes de terre pourrissent très facilement quand il y a une grande quantité d'eau dans le sol. Or, depuis plusieurs semaines, les champs sont trempés.

En ce qui concerne les autres légumes et les fruits, le risque de moisissure qu'une pluie incessante leur fait courir vient aussi du retard causé à leur cueillette qu'au fait qu'ils sont gorgés d'eau. « Quand ils sont cueillis à temps, fruits et légumes se conservent très bien », note M. Turcotte.

### L'esthétique des pommes

Même si les pommes ne sont pas plus grosses que des « grelots » en ce moment, plusieurs s'attendent à ce que la grêle qui s'est abattue sur les vergers en juin et début juillet ait abîmé ce fruit particulièrement prisé des Québécois. « Les vergers supportent parfaitement l'abondance des pluies lorsque l'air est bien drainé. Mais la grêle, c'est une autre histoire. Nous saurons dans un mois si la grêle du 7 juin et celle de samedi dernier auront des séquelles. Nous sommes inquiets », déclare M. Turcotte.

Dans la région de Saint-Hyacinthe, où la saison est en avance sur Québec, l'impact de la grêle serait

déjà perceptible. « Beaucoup de dommages ont été causés aux pommiers. Cela n'affectera pas le volume de la production ou le goût de la pomme, mais son apparence. Le problème, c'est que le consommateur veut plus qu'un produit nutritif. Il a aussi des exigences esthétiques », souligne au SOLEIL M. Louis-A. Bernard, conseiller en vulgarisation à la Direction régionale Richelieu-Saint-Hyacinthe du ministère de l'Agriculture.

Aux effets de la grêle se sont conjugués ceux de la température sibérienne de l'hiver dernier. « Le froid a endommagé l'écorce de nombreux pommiers. Il a fallu couper des branches abîmées mais qui auraient porté des fruits », précise le fonctionnaire. Le froid de loup a également détruit 20 % de la luzerne (base de l'alimentation des bovins) de la région hautement agricole de Saint-Hyacinthe. « Le sol a gelé à six pieds en comparaison de deux ou trois comme c'est normalement le cas », déplore M. Bernard.

Comme plusieurs de ses collègues, l'agronome se réjouit que le foin ait magnifiquement poussé au Québec en ce début d'été. Il s'inquiète toutefois : la pluie persistante ne permet pas aux producteurs de le faire sécher. Ces derniers doivent recourir aux séchoirs à foin, qui consomment énormément d'électricité, d'où une diminution de la marge de profits. Cette chute est aggravée par la nécessité d'acheter des suppléments protéiques et vitaminiques afin de compenser pour la mauvaise qualité du foin. À plusieurs endroits, précise M. Bernard, le foin était tellement pourri que les producteurs ont dû le jeter carrément.

Heureusement, tout est loin d'être catastrophique. La production de maïs et de céréales comme le blé, l'avoine et l'orge s'annonce excellente.



Les belles fraises de l'île d'Orléans voisinent avec les pommes de terre nouvelles de l'Ontario d'ici à ce que nos « grelots » aient pris de la maturité si Dame Nature le leur permet. La photo a été croquée au kiosque Saint-Laurent d'Alain Lachance.



Le malheur des uns fait le bonheur des autres, c'est bien connu. Le producteur Louis Gosselin n'est pas peu fier de ses 125 000 plants de choux de Bruxelles qui éclatent de santé grâce aux pluies abondantes qui font pester d'autres agriculteurs... et les vacanciers.

## Moins nombreuses et plus dodues

QUÉBEC — L'optimisme malgré tout. Voilà le commun dénominateur entre le producteur Louis Gosselin de Saint-Laurent, Île d'Orléans, et son voisin Alain Lachance, propriétaire d'un kiosque de fruits et légumes.

« Il ne faut pas oublier que j'étais dernier il a plu énormément. Maintenant, la saison ne fait que commencer. Pourquoi décider tout de suite qu'elle sera catastrophique ? » s'exclame avec philosophie Alain Lachance au milieu de ses paniers de belles fraises « dodues » qui ne demandent qu'à gicler sous la dent.

Le jeune homme vante d'ailleurs leur taille. Les fraises qui sont cueillies en ce début de saison sont particulièrement grosses. « Au lieu d'en retrouver une dizaine sur un plant, il y en a six ou sept. En revanche, la baisse du nombre est compensée par la taille plus grande des fraises. Le volume sera donc finalement le même », croit-il.

renferment environ 125 000 plants.

### Miel au compte-goutte

« La récolte est en stand-by ! », lance pour sa part un autre insulaire Marc Zeller, de Saint-Jean, parle de miel.

Selon l'apiculteur, si le temps pluvieux et frais se poursuit encore pendant 15 jours, la production de miel sera mise à dure épreuve.

« Les pissenlits et les bleuets se retrouvent en abondance, mais il faudrait du soleil et des températures de 25-27 degrés pour que les abeilles ne se contentent plus de se nourrir et fassent des réserves de miel. On perd du temps de butinage ! » regrette l'actionnaire du groupe Promiel qui exploite le musée de l'Abécille à Château-Richer. Un musée bien pratique-pratique qui fabrique de 15 000 à 20 000 bouteilles de vin de miel chaque année et organise des safaris-abeilles plusieurs fois par jour en juillet et août.

Le Soleil, 9 juillet 1994

CUEILLEURS de fraises demandés à la Ferme Jean & Renelle Lajeunesse, Île d'Orléans. Tél.: 418-829-3731, après 18h00 et 21h00

CUEILLEURS(ES) DE FRAISES à l'île d'Orléans en juillet, salaire .85 \$ panier de 4 litres, possibilité de bonus à ceux(celles) qui terminent la saison. 17 ans et plus, qualifications requises: habileté manuelle et bonne forme physique un atout, conditions: camping, toilettes, douches, etc.. Ferme François Gosselin, 418-828-2866

Le Quotidien (Saguenay-Lac-St-Jean) 12 juin 1995

## 1995 – Les humeurs de dame nature. Vivement la pluie!

■ QUÉBEC—Ouf ! Du soleil, de la chaleur, de l'humidité. Quel menu. Si ce temps pour le moins exceptionnel permet à ceux qui affectionnent cette période de canicule de se gaver de soleil, il en va autrement pour les producteurs agricoles, principalement ceux qui se spécialisent en horticulture.



Réjean Lacombe

Ce n'est pas la panique qui habite les producteurs mais une forme d'inquiétude qui les amène à considérer la possibilité que cette trop longue absence de pluie ait pu affecter leur production. Même si la flotte nous tombe dessus au cours des prochaines heures, le mal est déjà fait. Du moins pour plusieurs productions.

M. Victorin Drolet, producteur de pommes de terre à Sainte-Catherine-de-la-Jacques-Cartier, précise que ce manque d'eau se traduira par la perte de une à deux pommes de terre par plant. Or, M Drolet cultive 130 acres de terre vouée à la pomme de terre. En moyenne, il récolte annuellement 60 000 sacs de 50 livres de patates ou trois millions de livres. Cette absence de pluie se traduit donc par des pertes importantes.

Spécialiste en horticulture, l'agronome Jacques Rioux du bureau de Charny du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), confie que les fraises, elles aussi, vont souffrir de cette disette d'eau.

À l'île d'Orléans, les étangs que l'on a aménagés à proximité des fraisières et chargés de recueillir l'eau de pluie afin de parer à la sécheresse, sont presque vides.

Si les fraises hâtives qui sont apparues sur le marché il y a déjà une semaine sont juteuses et bien de nous offrir un fruit plus petit et moins juteux.

### AH ! LES DORYPHORES

Les agronomes du MAPAQ constatent donc que ces longues journées chaudes et humides contribuent au développement des larves de doryphores. On recommande donc de s'attaquer aux plus petites larves. Plus les larves sont grosses, plus il est alors difficile de s'en débarrasser.

Plusieurs producteurs de pommes de terre, dont M. Drolet, ont installé à proximité de leur champ des fosses à doryphores. On limite ainsi considérablement l'entrée en scène de ces fameuses bêtes à patate. Actuellement, les plants de pommes de terre affichent leurs premiers bourgeons.

Dans certaines régions, dont l'île d'Orléans, on note également la présence de doryphores dans les productions de maïs, de tomates ou d'aubergines, surtout dans les endroits où ces productions sont situées à proximité des champs de pommes de terre.

Par ailleurs, si à Sainte-Christine et Saint-Ubalde dans Portneuf le mildiou brille par son absence, les experts du MAPAQ précisent qu'à Saint-Laurent et Sainte-Famille, ces petits champignons microscopiques ont fait leur entrée en scène.

### À LA LOUPE...

Mais, on ne soupçonne pas jusqu'à quel point nos fruits et nos légumes se font, malgré l'absence de pluie, gêner par les agronomes. Nos pommes de terre, entre autres, sont scrutées à la loupe.

Une jeune agronome du MAPAQ, Mme Linda Martineau, arpente régulièrement, depuis trois ans, les vastes champs de pommes de terre de la région de Québec et de Portneuf afin de découvrir si la terre contient suffisamment d'azote ou de potassium.

Cette « infirmière » des pommes de terre fait appel à un petit appareil perfectionné avant d'évaluer les faiblesses ou les forces du sol. On peut alors recommander aux producteurs d'utiliser ou pas de fertilisants.

C'est en mesurant la chlorophylle des feuilles de plants de pommes de terre qu'elle peut alors déterminer la portion d'azote ou de potassium que l'on retrouve dans le sol. Ce petit appareil est une merveille. Un petit bijou.

En quelques secondes, on peut savoir s'il faut ou pas utiliser des fertilisants. Antérieurement, on devait prélever une feuille et la soumettre aux spécialistes d'un laboratoire. Il fallait attendre quinze jours avant de connaître les résultats. C'est tout dire.



L'agronome Linda Martineau parcourt depuis trois ans les champs de pommes de terre de la région de Québec et de Portneuf. Elle est en quelque sorte « infirmière des pommes de terre ». À l'aide d'un petit appareil perfectionné, elle est chargée d'évaluer le taux de potassium et d'azote dans le sol.

## Le Soleil, 30 juin 1995

## 1995 – Ile d'Orléans. Jeunes cueilleurs traités en «esclaves». Des têtes fortes, rétorque le fermier.

MATHIEU BOIVIN

Le Soleil

QUÉBEC—Quelques jeunes de Sainte-Foy ont trouvé leur première expérience du marché du travail plutôt « désagréable » par la fin de semaine

dernière pour aller cueillir des fraises à l'île d'Orléans, ils en sont revenus avec l'impression d'avoir été « exploités » et « d'avoir travaillé dans des conditions d'esclavage ».

Simon et Benoît Pronovost, 12 et 14 ans, n'ont allés cueillir des fraises di-

manche dernier dans l'espoir de se faire quelques sous. Comme leurs petits voisins Julie et Guillaume Boulanger l'avaient fait la veille, leur choix s'est fixé sur la ferme de M. Maurice Vaillancourt, à Saint-Laurent.

À dire des jeunes, leur journée a été

un véritable calvaire. « Le fermier Vaillancourt et ses fils n'ont jamais cessé de nous apostropher, prétendent Simon et Benoît. D'abord, personne ne nous a expliqué comment cueillir

Voir ESCLAVES en A2 ►

Suite de La Une

efficacement les fruits; quand on ne sait pas comment faire, c'est évident que l'on ne cueille pas à la même vitesse que les autres! »

Les deux garçons renchérissent: « Les fils du fermier nous ont sacré après pendant toute la journée. Ce sont de vrais sauvages! Il y avait une malheureuse petite fraise verte ou bien un ou deux brins de foin dans le "casseau", et ils le renversaient par terre, devant nous, en nous menaçant de nous cr... dehors! »

Tout cela dans des conditions que les deux enfants trouvent inadmissibles. « Il faisait chaud dans les champs, mais il n'y avait de l'eau que pour la famille du fermier. Pas une goutte pour nous! », jette Benoît.

Simon, lui, trouve inhumain de « s'asseoir pour souffler pendant deux minutes, et se faire menacer sous prétexte que ça fait dix minutes qu'on ne fait rien ». Les quatre enfants, enfin, croient unanimement que la ferme Vaillancourt « abuse de la faiblesse des jeunes qui, à cause de leur âge, ne peuvent pas travailler ailleurs que dans



Simon Pronovost, Julie et Guillaume Boulanger et Benoît Pronovost en avaient long à dire sur la façon dont on les a traités dans les champs de M. Maurice Vaillancourt.

des endroits comme cela! »

Maurice Vaillancourt, le propriétaire de la ferme en cause, est estomaqué de l'ampleur que prend cette affaire. « J'ai bien l'impression d'avoir affaire à des jeunes à qui on a toujours tout permis, affirme-t-il. Je les ai vus à l'oeuvre, et ils peuvent se complaire à ce qu'on leur ait permis de terminer la journée

de travail. »

« Que feriez-vous en présence de jeunes indisciplinés qui ne se conforment pas aux "règles des champs", qui sont les mêmes pour tous les travailleurs? interroge le cultivateur. Ils ont saccagé plusieurs plants, rempli des paniers à la sauvette, bravé mon personnel et ils viennent se plaindre? J'avoue ne

pas comprendre: ce doit être un coup monté! »

M. Vaillancourt dément les accusations des jeunes: selon lui, la bonne méthode de cueillette leur a été montrée dès le départ, personne n'a sacré après eux et, enfin, ils ont été payés au taux en vigueur partout dans l'île. « Mais enfin, qui sont ces gens? lance-t-il, stupéfait. Ça fait une trentaine d'années que les règles sont les mêmes chez moi, mais c'est la première fois qu'une histoire pareille me tombe dessus. »

Le fermier parle des jeunes québécois comme des moins bons cueilleurs. À son avis, les Asiatiques et les Mexicains font un bien meilleur boulot, et ne remettent pas constamment les règles en question. Enfin, « il est clair que les enfants Pronovost n'avaient ni la capacité, ni le désir de bien faire le travail qui leur était demandé. Ce sont de jeunes têtes fortes à qui on n'a jamais appris à travailler! », croit-il.

L'agriculteur clôt son argumentation en qualifiant toute cette histoire « d'enfantillages », car « si on ne veut pas se conformer aux usages en vigueur, vaut mieux rester chez soi. »

## Le Soleil, 11 juillet 1995

## FRAISIÈRE VAILLANCOURT À L'ÎLE D'ORLÉANS

# Des cueilleurs immigrants victimes aussi d'humiliations

MATHIEU BOIVIN  
*Le Soleil*

■ QUÉBEC—Nouveau rebondissement dans l'affaire des cueilleurs de fraises de l'île d'Orléans: le SIIQ (Service d'intégration des immigrants de Québec) corrobore les dires des quatre jeunes adolescents qui se plaignaient, cette semaine, d'avoir été traités de façon incorrecte par un propriétaire de fraisière.

M. Yuho Chang et Mme Hermentia Ordenes, du SIIQ, disent avoir été en contact avec M. Maurice Vaillancourt par les années passées. « Il nous avait demandé de lui référer du personnel pour la saison des fraises, explique Mme Ordenes. Nous lui avons donc envoyé des gens, mais au bout de quel-

ques jours, des plaintes ont commencé à nous parvenir. »

Ces plaintes faisaient état de violence verbale et psychologique que les fils de M. Vaillancourt auraient exercée sur les cueilleurs immigrants. M. Chang parle ainsi du cas d'une Salvadorienne d'une quarantaine d'années

à qui on aurait gravement manqué de respect, et à qui on aurait fait subir d'humiliantes vexations. « Cette dame s'est fait renverser ses paniers parce qu'ils n'étaient pas assez pleins au goût du contremaître ! », mentionne-t-il.

« Comme tout le monde se faisait mettre à la porte ou ne voulait plus retourner travailler à cet endroit, nous avons contacté le fermier pour l'enjoindre de mieux traiter les gens. Nous lui avons fait ces reproches à plusieurs reprises, l'an dernier, mais force est de constater que rien n'a changé; ce que disent les quatre jeunes le

Voir IMMIGRANTS en A 2 ►

## IMMIGRANTS

### « Sudistes »

Suite de la Une

prouve... », constate Mme Ordenes.

#### «SUDISTES»

Les agissements de l'agriculteur dégoûtent les deux intervenants. « Ils se comportent en sudistes, ces gens-là ! Les immigrants ne peuvent pas toujours se défendre adéquatement, et ils sont obligés comme tout le monde de gagner leur vie; je ne vois pas au nom de quelles "règles des champs" on peut humilier des gens qui travaillent honnêtement ! », clame M. Chang.

Conséquemment, le SIIQ a cessé de

fournir du personnel à la ferme Vaillancourt. « Cette façon d'agir n'est pas correcte, prétend M. Chang. Nous n'avons pas de comptes à régler avec M. Vaillancourt en tant que tel, mais je crois qu'il faut dénoncer ces choses-là. De nos jours, on ne peut plus se comporter en propriétaire terrien omnipotent. »

Les deux responsables du SIIQ terminent en disant que rares sont les employeurs qui ne traitent pas bien les immigrants, dans la région de Québec. Les quelques litiges qui leur parviennent sont, de plus, dispersés dans plusieurs sphères d'activité, et non dans le seul secteur agricole.

Le Soleil, 13 juillet 1995

sont allés travailler comme cueilleurs de fraises sur la ferme de Maurice Vaillancourt à Saint-Laurent, à l'île d'Orléans. Les enfants sont revenus fatigués certes mais surtout dégoûtés et révoltés par la façon dont ils avaient été traités.

Tout au long de la journée, ces enfants et d'autres ont dû subir des pressions continues, des injures et des sacres de la part des surveillants qui supervisent la cueillette. Mon fils le plus jeune n'a pas été payé pour le travail qu'il avait fait dans l'avant-midi parce qu'il avait perdu la carte sur laquelle était inscrit le nombre de paniers qu'il avait ramassés. Ils ont vu un cueilleur être insulté et ridiculisé par un surveillant parce, ne sachant pas parler français, il ne savait quoi dire ou quoi faire en face de ce surveillant. Julie, 14 ans, qui n'a rien d'une « tête forte », alors qu'elle cherchait à se redresser un peu parce qu'elle avait mal au dos, s'est fait apostropher de la façon suivante : « À genoux, ma tabarnac ». Je me demande quelle sorte de satisfaction doit éprouver Maurice Vaillancourt à mépriser et à humilier ses employés.

Croit-il que c'est un moyen de donner le goût du travail à nos adolescents pour qui les emplois d'été se font si rares ? Croit-il que c'est une façon d'intégrer harmonieusement les immigrants ? Croit-il que sa façon de gérer son entreprise contribue à le grandir et à honorer l'entreprise québécoise ?

En dépit des négations de Maurice Vaillancourt parues dans LE SOLEIL du 11 juillet, l'intimidation et la violence verbale sont bel et bien réelles sur sa ferme. Je me suis plaint de ces abus auprès de la Commission des normes et on m'a répondu qu'au-delà du contrôle du salaire, la loi prévoit peu concernant l'attitude et le comportement des employeurs à l'égard des employés : le travail dans les champs permet donc une infinité d'abus qui peuvent rester sans lendemain.

Nous avons parlé de cette affaire à un fermier de Saint-Nicolas dont nous sommes des clients depuis plusieurs années ; il nous a dit que des cueilleurs qui travaillent sur sa ferme se sont déjà plaint d'avoir subi le même traitement à l'île d'Orléans et ailleurs. Il nous a expliqué que pour sa part, il engage lui aussi des jeunes mais qu'il prend le temps de leur expliquer lui-même calmement comment procéder et qu'il les laisse travailler à leur rythme.

Le 10 juillet, je me suis présenté à la ferme de Maurice Vaillancourt avec Gérard Deltell de Télé-4 pour entendre ses explications. Pour toute réponse, nous avons

failli être écrasés par l'autobus qu'il conduisait, ce qui a été vu sur les ondes. Je déconseille donc à tout parent qui se respecte d'envoyer ses enfants faire la cueillette des fruits sur la ferme de Maurice Vaillancourt ; cela équivaldrait à encourager la cupidité sans borne et le capitalisme sauvage de certains entrepreneurs sans scrupules. On constate avec tristesse que si on n'y prend pas garde, l'exploitation outrée est encore à nos portes, toujours prête à dominer le monde.

Serge Pronost  
Québec

## Des fraises amères

Le 9 juillet, mes fils Benoît (14 ans) et Simon (12 ans) ainsi que des enfants de mes voisins, Guillaumes et Julie Boulanger,

Le Soleil, 17 juillet 1995

1995 – Cassis de l'Île d'Orléans.

**Pierre Beaulac**

**A**près Sortilège, Fine Sève, l'APéro Saint-Benoît et Chicoutai, la Société des alcools du Québec offre aux consommateurs un tout nouveau produit issu de notre terroir. Il s'agit cette fois du Cassis de l'Île d'Orléans.

L'Île d'Orléans est un coin de terre privilégié. Samuel de Champlain, en la découvrant, fut agréablement étonné de la richesse et de la diversité de la végétation.

Encore aujourd'hui les visiteurs sont étonnés de voir la qualité et l'abondance des produits que ce coin de terre offrent aux passants.

Toujours généreux, le terroir de l'Île d'Orléans donne vie au cassis et lui transmet toutes ses qualités. La crème de cassis qui en découle offre un nectar exceptionnel d'une très grande finesse.

D'ailleurs, Le Cassis de l'Île d'Orléans de la Maison des Futailles a gagné, dernièrement, la médaille d'or de sa catégorie au concours Vino Ljubjana (Yougoslavie).

**Utilisation**

Cette liqueur rouge foncée, sucrée, faite avec des baies de cassis macérées dans de l'eau-de-vie, se présente dans une élégante bouteille de 375 ml, et est offerte au prix de 16,95 \$.

Voici quelques façons d'utiliser la crème de cassis de l'Île d'Orléans.

**Kir**

La plus populaire de ces préparations est sans aucun doute celle du

Chanoine Kir, ancien maire de la ville de Dijon. Mais avant de lui donner le nom de Kir, la petite histoire nous dit qu'il était connu sous le nom de rince-cochon. Il était alors élaboré à base de vin d'appellation Bourgogne Aligoté.

Dans un verre déposer de la glace pilée, 1/2 de crème de cassis et 1/2 de

tasse de vin blanc sec.

Vous pouvez aussi la déguster pur sur de la glace pilée. Ou encore avec de l'eau plate ou pétillante.

Très agréable aussi à siroter lorsque versée sur des glaçons et allongée de vermouth blanc dans les proportions de 1/2 cassis et 1/2 vermouth.

Une boule de crème glacée chapeauté d'un peu de crème de cassis de l'Île d'Orléans termine un repas sur une note grandiose.

P.S. Lorsque la bouteille est ouverte, garder au réfrigérateur sinon votre liqueur foncera.

Ceci étant dit... bonne soif!



Le Nouvelliste (Trois-Rivières) 22 juillet 1995

## Une crème de cassis authentiquement québécoise

REJEAN LACOMBE  
*Le Soleil*

■ SAINT-PIERRE — Pour la première fois, la Société des alcools du Québec (SAQ) s'est associée à un liquoriste et producteur de cassis de Saint-Pierre, île d'Orléans, M. Bernard Monna, afin de produire la première crème de cassis authentiquement québécoise.

Le Cassis de l'Île d'Orléans, puisqu'il faut l'appeler par son nom, qui se retrouvera bientôt sur les tablettes des magasins de la SAQ a déjà connu son heure de gloire. Malgré son jeune âge, cette liqueur québécoise a mérité la médaille d'or lors de la présentation du concours de vins et spiritueux à Ljubjana en Slovénie, triomphant même de ses compétiteurs français pourtant renommés internationalement.

Le président-directeur général de la SAQ, M. Jocelyn Tremblay, précise même, lors du lancement de ce nouveau produit à la ferme de M. Monna, que le Cassis de l'Île d'Orléans avait obtenu la plus haute note jamais accordée à un produit semblable depuis le début de la fesse de ce concours. « C'est la première fois, de dire sur un ton humoristique M. Tremblay, qu'un Français fabrique une bonne liqueur de cassis ».

Depuis une dizaine d'années, M. Monna cultive sur ses terres de 2,5 hectares à Saint-Pierre, des baies de cassis. On retrouve pas moins de 10 000 plants de cassis. Le printemps prochain, il entend ajouter 6000 autres plants. M. Monna se spécialise également dans la fabrication artisanale de vins de cassis.

Cette crème de cassis a été élaborée par les œnologues et les experts de la

Maison des fatilles de la SAQ. Le printemps dernier, une première expérience a été tentée auprès des consommateurs. Les 4000 bouteilles de la première production qui ont été offertes en test aux Québécois ont été épuisées en l'espace de quelques semaines.

En regard du succès remporté sur la scène internationale, les dirigeants de la SAQ n'entendent pas hésiter sur les moyens pour mieux faire connaître cette liqueur québécoise. « On veut faire de cette crème de cassis de l'Île d'Orléans, de dire M. Claude Hill, vice-président de la SAQ, la liqueur la plus réputée à travers le monde ».

M. Tremblay rajoute que la SAQ met beaucoup d'espoir dans ce produit même si la production est pour le moment limitée. « Mais, s'empresse-t-il de préciser, jamais nous sacrifierons la qualité à la production. Ce n'est pas une liqueur de cassis ordinaire. » La bouteille de 375 ml de crème de cassis se vendra 16,95 \$.

C'est ainsi qu'après la Chicoutai, le Sortilège, la Fine sève et l'APéro Saint-Benoît, la SAQ accueille une autre plume du terroir québécois à son chapeau avec la présentation du Cassis de l'Île d'Orléans. M. Tremblay souligne que la société a l'intention de

faire de plus en plus de place à ces produits québécois. « On a d'autres projets sur les planches, dit-il. C'est

une avenue très prometteuse. » M. Tremblay confie au SOLEIL, qu'en dépit de leur production limitée, les ven-

tes de la Chicoutai et de Sortilège ont rapporté, l'an dernier, plus de 3 millions \$.



*POUR LA PREMIÈRE FOIS, LE QUÉBEC DEVIENT PRODUCTEUR DE LIQUEUR DE CASSIS. LA SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC (SAQ) S'EST ASSOCIÉE À LONG TERME AVEC LE LIQUORISTE ET PRODUCTEUR DE CASSIS, M. BERNARD MONNA, DE SAINT-PIERRE, ÎLE D'ORLÉANS, DANS LE BUT DE PRODUIRE CETTE CRÈME DE CASSIS. CETTE LIQUEUR A EFFECTUÉ UN DÉBUT FOUTROYANT SUR LA SCÈNE INTERNATIONALE EN REMPORTANT LA MÉDAILLE D'OR AU PRESTIGIEUX CONCOURS DE VINS ET DE SPIRITUEUX TENU CETTE ANNÉE À LJUBJANA EN SLOVÉNIE. DANS L'ORDRE HABITUEL, LE PRÉSIDENT-DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA SAQ, M. JOCELYN TREMBLAY ET LE PRODUCTEUR, M. BERNARD MONNA.*

Le Soleil, 23 novembre 1995

## SAQ : cinq nouvelles boissons bien d'ici

JACQUES BENOIT



Même de rien, la SAQ est à élargir la gamme de boissons alcoolisées qu'elle a mises au point et fabrique elle-même à partir de produits du terroir, avec comme dernière-née le Cassis de l'île d'Orléans.

Il s'agit cette fois d'une liqueur, qui a été lancée la semaine dernière avec tambour et trompette. À l'île d'Orléans, comme il se devait, là où sont récoltés les fruits utilisés dans son élaboration.

Déjà en vente dans le réseau de la société d'État en format de 375 millilitres, au prix de 16,95 \$, ce dernier produit, titrant 23 degrés d'alcool, est le cinquième qu'a créé et que commercialise la société d'État depuis qu'elle s'est engagée dans cette aventure.

« On est devenu producteur en créant ces produits, alors qu'un paquet d'entreprises ont lâché la production. Par exemple, on produit moins de whisky maintenant au Québec », notait cette semaine dans une interview à *La Presse* son vice-président production, M. Claude Hill.

La beauté de la chose, si on peut dire : la matière première, mais également « les bouteilles, les étiquettes, les cartons », tout cela provient bien sûr du Québec.

En même temps, cette nouvelle activité contribue à faire tourner davantage les grandes installations que possède et exploite la SAQ rue des Fossillies, dans l'Est de Montréal, où se font à la fois la fabrication et l'embouteillage. Le tout, explique M. Hill, conformément au mandat qui est celui de la société d'État depuis qu'elle dispose de telles installations.

« L'usine existait déjà en 1922, au Pied-du-Courant (là où est toujours le siège social, sous le pont Jacques-Cartier), et elle avait le mandat, en embouteillant au Québec, de créer de l'activité économique ici. Et tous les profits vont au gouvernement, ils ne s'en vont pas à New York. »

La méthode utilisée pour la crème de cassis est la même que celle qui a été employée pour les produits précédents : écartant toute idée de cultiver elle-même les fruits nécessaires, la SAQ a conclu une entente avec un producteur de l'île d'Orléans, qui en a 10 000 pieds de plantes, entente selon laquelle elle s'est engagée à lui acheter une partie de sa production pendant une durée de dix ans.

« Ces fruits, dit-il, s'est ce qu'on appelle ici la gabelle noire, et c'est très adapté à notre climat. »

Nommé Bernard Monna, « un grand Français de dix pieds quatre, avec son beret », aux dires de M. Hill, le producteur en question fabriquait déjà une crème de cassis, dont la recette provenait de « son grand-père et de son arrière-grand-père qui étaient liquoristes professionnels. »

Faisant d'une pierre deux coups, la SAQ lui a donc acheté ladite recette, bien que M. Monna puisse continuer à l'utiliser pour sa propre fabrication.

« On a décidé de s'approvisionner en fruits seulement à l'île d'Orléans, raconte M. Claude Hill. Elle se prête bien à la culture du cassis, et il y a plein de marcheurs, et éventuellement on pourra étendre la production. »

« Un autre producteur va se joindre à l'équipe, Vincent Noël, qui va planter 8000 plants au printemps, et 8000 de plus l'année suivante », poursuit-il.

**Le sirop d'érable**  
Toutefois, c'est le sirop d'érable (maintenant rebaptisé coulis d'érable pour sa commercialisation en France) qui, loin devant les petits fruits, tient la vedette dans les nouveaux produits de la SAQ, puisque trois de ceux-ci sont fabriqués entre autres avec du si-



PHOTO LUC SIMON PERRAUD, LA PRESSE

Déjà commercialisées au Québec, les cinq nouvelles boissons de la SAQ le seront également en France sous peu. « C'est une belle carte de visite », dit son vice-président production, Claude Hill.

rop. Pourquoi ? Notamment, fait observer M. Hill, pour la bonne raison que le Québec, leader mondial incontesté, produit à lui seul « 70 p. cent » du sirop.

Dernier produit en date : la Fine Steve, une eau-de-vie introduite sur le marché il y a un mois et demi seulement, à 40 degrés d'alcool, et vendue 19,95 \$ la bouteille des 500 millilitres.

« On fait fermenter le sirop d'érable, comme un vin. Puis on distille, dans une colonne à distiller, après quoi on fait vieillir deux ans en fûts comme pour les brandies. C'est l'équivalent d'un bon brandy, avec un petit goût différent. Ça marche à tous les bras ! »

Seul problème : produit instable puisque l'évaporation de l'eau fait que les substances s'y trouvent ainsi à gagner beaucoup en concentration, le sirop d'érable est « un produit très difficile à travailler. Si on le laisse à l'air, il se cristallise. On a été obligés de faire beaucoup de recherches pour éviter la cristallisation, ou de se retrouver avec des précipitations, et pour qu'il conserve sa limpidité. »

Lancée à l'été 94, la Sortilège est pour sa part une liqueur à base de sirop d'érable et de whisky canadien de trois ans d'âge, d'un degré alcoolique de 30 p. cent, et vendue 17,45 \$ les 375 millilitres.

M. Hill : « Ça va pratiquement aussi bien que la Chicoutai qui a été lancée un an plus tôt. Le sirop d'érable, c'est vraiment québécois, c'est un winner. Et le whisky a lui aussi une réputation internationale. La Chicoutai, je suis obligé de l'expliquer. Pour la Sortilège, j'ai juste à dire que c'est une liqueur de sirop et de whisky canadien, et j'ai tout dit. »

Pour ces produits, la SAQ aura acheté en 1995-96... 10 000 gallons de sirop d'érable dans les États-Unis et en Beauce. « Ça commence à paraître ! »

Mais c'est avec la Chicoutai que tout a commencé. Il y a une dizaine d'années, note-t-il, au moment où l'actuel

président-directeur général de la SAQ, M. Jocelyn Tremblay, alors vice-président production, se mit à faire des essais de fabrication.

« Il avait commencé à fabriquer des produits du terroir à titre expérimental. Dans de petits barils. Ce n'était pas commercialisé. »

Le relai fut pris il y a quatre ans, et les recherches lancées alors pour de bon, lesquelles devaient aboutir avec l'introduction de cette liqueur sur le marché à l'automne 95. Elle est aussi commercialisée en petit format de 375 millilitres seulement, d'un titre alcoolique de 25 degrés, et vendue moins de 20 dollars comme les autres produits. « 17,05 \$. »

« C'est une liqueur de mûres des marais, *chicoutai* en montagnais, ou plaqubères en français québécois. Et en français de France, tonnes petit-mûriers. Ça pousse dans des régions où la température moyenne est d'un degré centigrade — ça prend ta lûque de bonne heure ! »

Dans ce cas, les fruits proviennent de la Côte Nord, « dans la région de Nastashouan, Saint-Augustin, Blanc-Sablon. C'est loin ! Dans une région où il n'y a pas de routes. »

Fruits capricieux, ces mûres ne se voient que sur les pieds de socc temin, et on ne compte normalement qu'un seul fruit par pied, ceux-ci poussant dans des tourbières, « on est enfoncé jusqu'aux cuisses. C'est les pêcheurs qui nous les ramassent. L'an passé, 80 pêcheurs et étudiants ont travaillé là-dessous. »

Voyant poindre le jour où il lui faudra davantage de fruits, la société d'État a demandé à la faculté d'Agriculture de l'Université Laval de sélectionner des clones de pied qui, dit-il, pourraient permettre de créer des « chicoutières », comme l'a fait la région du Saguenay-Lac Saint-Jean en

SUITE À LA PAGE 2

### SUITE DE LA PAGE 1

plantant ses bleuettières il y a une quarantaine d'années.

Dernier et cinquième produit, l'Apero Saint-Benoit, commercialisé depuis l'automne 94, fait à base de jus de pomme et de sirop d'érable, disponible celui-là en bouteille de 750 millilitres, à 9,95 \$.

Avec à son crédit une médaille d'Or remportée pour sa crème de cassis au concours de Loubiana, en Slovence, l'été dernier, la SAQ veut enfin commercialiser tous ces produits à l'étranger par la suite. D'abord en France très bientôt, puis, à partir de 1997, également dans les pays scandinaves et aux États-Unis.

« La Chicoutai, la Sortilège et l'Apero seront

sur le marché français à Noël, et les deux autres produits suivront en janvier-février. »

D'abord aux grands magasins Printemps, puis chez 170 marchands de vin un peu plus tard.

Succès en vue ? M. Claude Hill estime que cela ne fait pas de doute, compte tenu, dit-il, du succès qu'ont obtenu déjà dans les boutiques horstax (Dorval, Lacolle et Mirabel) les deux produits qui y sont vendus. « A Mirabel, on vend 1000 bouteilles de Chicoutai par mois, et autant de Sortilège. »

Enfin, ce qu'elle n'a pas fait jusqu'ici, la société d'État lancera en décembre, dans la presse écrite, une campagne de publicité des cinq produits.

« Ça va décoller ! » soutient le vice-président de la SAQ.

## 1995 – La Société des alcools se lance dans la production.

Claude Hill et son équipe n'allaient pas en rester là. Au hasard de leurs recherches, ils tombent sur un producteur-artisan de l'île d'Orléans, M. Bernard Monna, qui tel un druide produisait un excellent élixir à partir de baies de cassis.

Ce têtu, déterminé et passionné, peintre et sculpteur à ses heures, pratiquait depuis une bonne dizaine d'années le métier de liquoriste-artisan à partir de plants hybrides importés qu'il avait adapté au rigoureux climat québécois.

Bernard Monna et Claude Hill après mûre réflexion décidèrent de faire équipe et de créer de toute pièce une nouvelle culture québécoise, le cassis, et de la concentrer sur l'île d'Orléans afin de développer des lieux-dits.

La Crème de Cassis de l'île d'Orléans fait déjà jaser de par sa qualité exceptionnelle et agacera sans doute les producteurs français. En effet, elle a remporté une médaille d'or au réputé concours international des vins et spiritueux de Ljubljana, Slovénie, en juin dernier. Vingt mille bouteilles de Crème de Cassis feront leur apparition sur les tablettes à compter de novembre prochain et 8000 plants de cassis s'ajouteront avant l'hiver sur un petit coteau de l'île d'Orléans afin d'entreprendre la longue conquête des marchés étrangers que permettra ce produit haut de gamme à prix compétitif.

Ces produits du terrain sont maintenant vendus dans plusieurs provinces canadiennes et une entente de distribution vient d'être signée pour tout le marché de la France avec un important et réputé distributeur et producteur français, soit le Groupe Picard Père et Fils.

De simple embouteilleur dont la mission a, à quelques reprises, été questionnée, l'usine de production de la Société des alcools du Québec est passée à producteur émérite et elle entend élargir ses horizons très rapidement. Elle frisera les quatre millions de vente au détail au cours de l'année financière en cours avec ses produits du terroir québécois et est devenue un agent économique en région avec des matières premières qu'elle achète sur la Côte-Nord, en Estrie, en Beauce et dans les Bois-Francs. Son action se portera à court et moyen terme sur d'autres régions où elle contribuera à créer de l'emploi.

Enfin, pour couper véritablement avec le passé, l'usine d'embouteillage de la Société des alcools du Québec se présente depuis janvier 1995 sous la signature de prestige «Maison des Futailles».

La Tribune, 7 décembre 1995

## 1996 – Le Cassis de l'île d'Orléans à la conquête du monde.

Saint-Pierre (PC)

**P**our la première fois, la Société des alcools du Québec (SAQ) s'est associée à un liquoriste et producteur de cassis de Saint-Pierre, île d'Orléans, M. Bernard Monna, afin de produire la première crème de cassis authentiquement québécoise.

Le Cassis de l'île d'Orléans, puisqu'il faut l'appeler par son nom, qui se retrouvera bientôt sur les tablettes des magasins de la SAQ a déjà connu son heure de gloire. Malgré son jeune âge, cette liqueur québécoise a mérité la médaille d'or lors de la présentation du concours de vins et spiritueux à Ljubljana en Slovénie, triomphant même de ses compétiteurs français pourtant renommés internationalement.

Le président-directeur général de la SAQ, M. Jocelyn Tremblay, précisait même, lors du lancement de ce nouveau produit à la ferme de M. Monna, que le Cassis de l'île d'Orléans avait obtenu la plus haute note jamais accordée à un produit semblable depuis le début de la tenue de ce concours.

Depuis une dizaine d'années, M. Monna cultive sur ses terres de 2,5 hectares à Saint-Pierre, des baies de cassis. On retrouve pas moins de 10000 plants de cassis. Le printemps prochain, il entend ajouter 6000 autres plants. M. Monna se spécialise également dans la fabrication artisanale de vins de cassis.

Cette crème de cassis a été élaborée par les œnologues et les experts de la Maison des futailles de la SAQ. Le printemps dernier, une première expérience a été tentée auprès des consommateurs.

Les 4000 bouteilles de la première production qui



(Image: Média: Alain Richard)

ont été offertes en test aux Québécois ont été écoulées en l'espace de quelques semaines.

En regard du succès remporté sur la scène internationale, les dirigeants de la SAQ n'entendent pas lésiner sur les moyens pour mieux faire connaître cette liqueur québécoise. «On veut faire de cette crème de cassis de l'île d'Orléans, de dire M. Claude Hill, vice-président de la SAQ, la liqueur la plus réputée à travers le monde.» M. Tremblay ajoute que la SAQ met beaucoup d'espoir dans ce produit même si la production est pour le moment limitée. «Mais, s'empresse-t-il de préciser, jamais nous sacrifierons la qualité à la production. Ce n'est pas une

liqueur de cassis ordinaire.» La bouteille de 375 ml de crème de cassis se vendra 16,95 \$. C'est ainsi qu'après la Chicoutai, le Sortilège, la Fine sève et l'Apéro Saint-Benoit, la SAQ accroche une autre plume du terroir québécois à son chapeau avec la présentation du Cassis de l'île d'Orléans.

M. Tremblay souligne que la société a l'intention de faire de plus en plus de place à ces produits québécois. «On a d'autres projets sur les planches», dit-il. C'est une avenue très prometteuse. Selon M. Tremblay les ventes de la Chicoutai et de Sortilège ont rapporté, l'an dernier, plus de 3 millions \$. ●



Le Nouvelliste (Trois-Rivières), 10 février 1996

# Le Cassis de l'Île d'Orléans

Le premier partenariat entre un producteur agricole et la SAQ a été fructueux.

par Andrée Lagacé

La Société des alcools (SAQ) innove en s'associant avec un liquoriste et producteur de cassis, Bernard Monna, pour produire et mettre en marché une crème de cassis au goût du terroir québécois. La SAQ procédait à la fin novembre au lancement du fruit de cette association, le «Cassis de l'Île d'Orléans».

Depuis 25 ans, Bernard Monna cultive du cassis sur ses terres à Saint-Pierre de l'Île d'Orléans. Il fabriquait depuis quelques années une liqueur de cassis et deux types de vins apéritifs commercialisés depuis la ferme. Pour améliorer la visibilité de son produit, il a sollicité l'appui de la SAQ. Celle-ci a pris en charge la partie finale de la fabrication de la liqueur de cassis à partir de la recette de M. Monna, ainsi que l'embouteillage et la commercialisation.

Le pdg de la SAQ, Jocelyn Tremblay, avouait en conférence de presse être un sceptique confondu. En fabriquant des liqueurs fines à base des produits du terroir québécois, la SAQ ne voulait surtout pas jouer dans les plates-bandes de produits concurrents des pays traditionnellement producteurs. Mais lorsque son vice-président du secteur de la production, Claude Hill, l'a invité à goûter la crème de cassis de Bernard Monna, M. Tremblay a été convaincu. Son flair ne l'a pas trahi: le «Cassis de l'Île d'Orléans» a remporté la médaille d'or au célèbre concours international de vins et de spiritueux de Ljubljana en Slovénie au printemps dernier avec le plus haut pointage jamais accordé à une liqueur depuis les débuts du concours!

Les 4000 premières bouteilles de «Cassis de l'Île d'Orléans» mises sur le marché par la SAQ au printemps dernier se sont envolées comme des petits pains chauds. On évalue le marché québécois à pas moins de 30 000 bouteilles par an. Avec les 28 000 bouteilles mises en marché cette année, on ne satisfera pas encore la demande intérieure, alors que le potentiel d'exportation existe déjà, selon Claude Hill. Bernard Monna s'est donc associé avec un producteur agricole de Sainte-Famille de l'Île d'Orléans, Vincent Noël, pour planter 6000 nouveaux plants de cassis qui s'ajouteront aux 10 000 plants de sa propre ferme. Et l'expansion se poursuivra, d'affirmer M. Hill, jusqu'à ce que l'Île d'Orléans soit couverte de plants de cassis pour tirer profit de ce terroir unique...!

PHOTO: ANDRÉE LAGACÉ

Andrée Lagacé, agronome, est journaliste.



Jocelyn Tremblay, PDG de la SAQ; Bernard Monna, liquoriste et producteur de cassis; Claude Hill, vice-président à la production à la SAQ; Sylvain Morrissette, agent d'information.

La SAQ, par l'intermédiaire de sa Maison des Futailles, va de succès en succès avec les liqueurs issues du terroir québécois. Après la Chicoutai (à base de chicouté), la Fine Sève (eau-de-vie de sirop d'érable), le Sortilège (liqueur de whisky et de sirop d'érable), l'Apéro Saint-Benoît (à base de pommes et de sirop d'érable) et le Cassis de l'Île d'Orléans, la Maison des Futailles réserve des surprises provenant des terroirs de la Côte-Nord et du Lac-Saint-Jean. On vous donne en mille les fruits qui seront mis en valeur. ■

## 1996 – Les copeaux de Daishowa engraisseront les fraises de l'Île.

MICHEL CORBEIL

*Le Soleil*

■ QUÉBEC — Le tas de copeaux qui servait de terrain de camping aux goélands visitant Québec, l'été, sera utilisé pour faire pousser des pommes de terre et des fraises à l'île d'Orléans.

Hier, l'Union des producteurs agricoles (UPA) a annoncé le lancement d'un projet expérimental pour fertiliser avec les résidus d'écorce et de copeaux de la papetière Daishowa, les terres de l'île d'Orléans, dévastées par les pluies diluviennes, du 7 juin 1994. Une partie ira aussi sur des fermes de la Côte-de-Beauport, frappées par l'inondation.

Les rejets de bois pourrissent sur le terrain de la compagnie depuis aussi longtemps que les années 1930. Au fil des ans, ils sont devenus compost.

Après analyses approfondies, le ministère de l'Agriculture du Québec conclut que le matériel ne contient aucun contaminant. « C'était majeur de s'assurer qu'il n'y avait aucun danger (d'empoisonnement du sol), souligne la présidente de la Fédération de l'UPA de la Rive-Nord, Jacinthe Gagnon. L'île d'Orléans a sa notoriété. C'est le jardin de la ville de Québec. »

Le projet-pilote consistera à épandre, l'été prochain, 10 000 mètres cubes de ce terreau sur 20 fermes. Les fermiers investissent 20 000 \$; Daishowa, 30 000 \$; et 60 000 \$ proviennent d'une entente fédérale-provinciale.



Depuis les années 1930, ce sont les goélands qui profitent des copeaux.

LE SOLEIL avait révélé dès novembre 1994 l'existence de ce projet à la suite d'appels d'agriculteurs. Hier, un producteur de pommes de terre de Sainte-Famille, Roland Létourneau, qui a consacré 30 000 \$ pour « refaire » sa terre, s'est réjoui de recevoir les résidus. « On a souvent des engrais minéraux chimiques. Là, ce sont des engrais naturels. Ça vient de la forêt! »

L'UPA et les fonctionnaires ont insisté sur le fait que le déluge de juin 1994 est un élément déclencheur. Le sol de l'île et de la Côte-de-Beauport est pauvre en matière organique. La montagne d'écorce de la Daishowa — 600 000 m<sup>3</sup>, minimum! — servira de compost dans tout ce secteur si le suivi environnemental ne démontre aucun problème.

Cependant, l'UPA exige que les gouvernements y mettent du leur, soit une subvention totalisant 3 millions \$. M<sup>me</sup>

Gagnon révèle que les producteurs sont prêts à consacrer 1,2 million \$ tandis que Daishowa et un donateur privé, qui ne veut pas révéler son identité, mettraient chacun 600 000 \$ dans le projet.

La compagnie papetière trouve un intérêt direct dans l'opération. Son chef de l'exploitation, André Sarasin, suggère que, de toute façon, la firme doit niveler le terrain, au cas où son projet d'ajouter une machine à papier se concrétisait.

Le tas d'écorce servait de « pouponnière » à la colonie de goélands de Québec, jusqu'à l'an dernier. Si le projet se déroule comme prévu, l'amoncellement disparaîtra en six ans, indique l'UPA.

Cela nécessitera 40 000 « voyages » de camions chargés de compost. A moins que le matériel ne soit transporté par barge de la Daishowa à l'île d'Orléans, une solution à l'étude.

Le Soleil, 7 février 1996

## 1996 – Jean-Marc Brisson se concentre sur les fraises et les framboises.

SAINT-AMBROISE- Depuis ses premières récoltes en 1983, Jean-Marc Brisson de Saint-Ambroise en a vu passer des fraises et des framboises. « La fraise est arrivée à un tournant! », à son avis. Aussi croit-il déterminant pour les producteurs de la région, de prendre leur mise en marché en mains. Les producteurs cultivent chacun pas moins d'un demi-hectare de fraises par an, dit-il. Ces superficies rapportent pendant 2 ou 3 ans, explique Brisson: « Ça fait un hectare à un hectare et demi en récolte. »

C'est en 1984 qu'il a pour sa part développé la culture des fraises, avec 7000 plants. « Ma production a beaucoup fluctué, mais en moyenne j'ai eu deux hectares en production », résume-t-il.

Dans son entreprise, les fraises occupent les quatre cinquièmes des superficies consacrées à l'horticulture. Le reste va aux framboises. C'est en 1987 que Jean-Marc Brisson dit avoir commencé à planter de grandes surfaces.

### Superficies accrues

Chacun des 15 producteurs de la région ne plante pas moins

de 7000 à 8000 plants par an, dit-il.

Depuis l'an passé, les producteurs de la région plantent de plus grandes quantités, après s'être fait la main, analyse Brisson. « La fraise, l'an passé, ne moisissait pas; elle était mûre », mentionne le producteur, en parlant de maturité accélérée par la température.

Les producteurs de fraises ont deux choix, pour maintenir leurs prix, selon Jean-Marc Brisson: transformer la production ou l'expédier plus loin. La fraise de l'île d'Orléans se vend moins cher dans la région que là-bas, ajoute-t-il: « À Alma, on en trouve partout!... »

En fait, il estime que la production de fraises n'est plus payante. Les producteurs qui distribuent ce fruit à la ferme peuvent s'en tirer, mais ceux qui doivent vendre leurs fraises auprès de grossistes et épiciers ne pouvaient réellement arriver à tirer des profits, l'an dernier, à cause des prix trop bas, estime Brisson. « Les grossistes donnaient autour de 2,25 \$ le panier l'an passé; quand on vend le panier de fraises quelques sous de plus que ce qu'il coûte à produire,



Jean-Marc Brisson.

c'est insuffisant. C'est le prix de 1984) ».

Les producteurs se rattrapent un peu par la vente au détail, à la maison, ajoute Brisson. Également, « nos rendements, avec nos hivers et nos saisons plus

courtes, ne seront jamais aussi élevés qu'à l'île d'Orléans », commente Brisson.

Les producteurs essaient de baisser leurs coûts de production en négociant pour un ensemble de plants et en négociant l'achat des contenants.

Également, les fraises de l'île d'Orléans et de la région arrivent sur le marché, de plus en plus près l'une de l'autre, estime Brisson: « Les fraises de l'île sont maintenant d'une variété plus tardive (mi-saison tardive) qu'avant, tandis que dans la région, nous produisons maintenant des variétés qui se sont bien adaptées ici, comme la Chambly (mi-saison hâtive), qui s'implante plus facilement et produit plus tôt qu'avant, mais qui accroît la compétition avec l'île d'Orléans. »

Brisson vante la qualité des fraises d'ici, plus sucrées et parfumées. Les producteurs privilégient la vente à la maison, dit-il: « Cela permet de maintenir la chaîne de qualité, mais ça a une limite. »

Il a planté des mêlèzes comme brise-vents, mais ces arbres, plantés en 91, ne donnent pas encore leur effet total. Ainsi, cet

hiver, il a perdu de nombreux plants qui avaient encore deux années de production à donner. Il faut dire que les vents sont forts au 313 route 172.

Les températures froides, sans couvert de neige suffisant, affectent les plants de fraises, souligne Brisson.

Cet hiver, ses terres consacrées aux fraises ont été affectées par le vent et le gel, alors qu'il n'y avait plus de neige pour les protéger. Il en a été de même pour plusieurs producteurs, dit-il.

Les framboises, en août, sont d'avantage l'occasion de développer l'autocueillette, estime Brisson. Plus cher, ce produit se récolte bien en famille, au moment où la température est plus fraîche, ajoute Brisson.

Cependant, le framboisier produit à son rythme, ce dont les producteurs doivent tenir compte. D'une part, un plant coûte 43,5 cents, comparativement à 8,5 cents pour la fraise, également, le framboisier prend deux ans d'implantation. « Ça fait deux ans sans revenus. Si le producteur a une mauvaise année, il est affecté sur 2 ans », souligne Brisson.

Progrès-Dimanche (Chicoutimi) 26 mai 1996

**LES HUMEURS DE  
DAME NATURE**

**La saison des fraises  
s'annonce bonne**

■ QUÉBEC — Les amateurs de fraises pourront se sucrer le bec royalement encore cette année. Les producteurs et spécialistes prévoient que la saison 1996 qui débute à peine est porteuse d'espoir. Si le temps et la température collaborent quelque peu, on anticipe une bonne saison.

Les soubresauts de Dame Nature au cours des derniers jours n'ont pas véritablement eu d'effet sur la production. On a craint davantage les effets du froid du mois de mai que les averses des derniers jours.

M. Louis Gosselin qui exploite la ferme François Gosselin, à Saint-Laurent de l'Île d'Orléans, s'attend à une bonne récolte. Annuellement, il produit en moyenne rien de moins que 50 000 contenants de quatre litres de fraises.

M. Gosselin, également président du Syndicat des horticulteurs de la région de Québec, constate que l'an dernier le début de la saison des fraises avait été complètement différent de celui de cette année.

**MOINS DE PLUIES**

« On avait connu, se rémémora-t-il, beaucoup de pluies en mai l'an dernier. Par la suite en juin, il avait fait



Réjean Lacombe

beaucoup soleil provoquant un début brusque de la saison des fraises. Cette année, si ça continue comme c'est parti, je pense que la saison sera plus longue. »

M. Jacques Rioux, agronome au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) souligne, lui aussi, que le mauvais temps des

derniers jours n'a pas causé de problème réel. « Tout ce qui peut arriver, précise-t-il, c'est que l'eau dilue les engrais. »

**APPEL AUX ENGRAIS**

Mais même là, ce n'est pas un problème majeur parce que les producteurs de fraises font appel aux engrais au début même de la saison. « Les plants de fraises, dit M. Gosselin, ont pu tirer profit depuis fort longtemps de ces engrais. »

Toutefois, les producteurs de fraises sont habitués malgré tout par la



LE SOLEIL, JEAN MARIE VILLÉVEY

*Les fraises ne servent plus uniquement à satisfaire la gourmandise des amateurs de ce petit fruit. Les transformateurs nous les offrent de différentes manières. Ainsi, de gauche à droite, Pierre-Claude Poulin, du Pannetier-baluchon, nous offre ses croissants-dessert fourrés aux fraises. Jacques McIsaac, du Ricaneux, c'est le vin de fraise et différents produits de haut de gamme qui sont sa marque de commerce et Paul Bernardo, des Glaces à l'européenne, fait un malheur avec sa sorbetine.*

crainte. Si jamais, la pluie et l'humidité persistent chassant le soleil pendant de longues périodes, on craint que l'ennemi numéro un des producteurs fasse son apparition dans les fraiseraies. Il s'agit de la fameuse moisissure grise que l'on fuit comme la peste.

Mais les prévisions de la météo laissent entendre que le soleil sera de la partie au cours des prochains jours.

L'espoir refait alors rapidement surface...

**ELLES VIENNENT D'OÙ ?**

Une autre lacune que les producteurs de fraises de la région ont à surmonter est la mise en marché du produit. Même si la grande majorité des marchés d'alimentation affichent ouvertement leurs couleurs, il n'en reste pas moins que bien souvent il est pour

le moins difficile de savoir si les fraises offertes proviennent de l'Île d'Orléans, d'autres régions du Québec et même des États-Unis.

Les producteurs américains ont été durement touchés au cours des dernières semaines puisqu'une vingtaine de consommateurs ontariens ont été intoxiqués par des fraises américaines.

Voir FRAISES en B2 ►

nes. Aucun cas d'intoxication a été signalé au Québec.

Quoi qu'il en soit, le Québec produit une quinzaine de variétés de fraises. Mais, il semble que le consommateur ne se soucie pas de ces appellations. Il n'est donc pas question de savoir s'il s'agit d'une Annapolis, d'une Blomidon, d'une Bounty, d'une Cavendish, d'une Chambly, d'une Glooscap, d'une Micmac d'une Oka ou d'une Sparkle.

Il y aurait même fort à parier que votre marchand de fruits préféré puisse vous identifier la variété de fraise qu'il vous offre.

En fait, c'est à l'oeil qu'il fait son choix. Des enquêtes ont démontré qu'il cherchait une fraise d'un beau rouge, ferme et bien mûre sans être molle.

Aussi surprenant que cela puisse paraître, la grosseur n'a pas d'importance. Il recherche avant tout la fraîcheur et le goût. Dans le fond, il n'est peut-être pas tellement utile de connaître la variété lorsqu'on apprécie un bon plat de fraises juteuses noyées dans de la crème... Quoi de mieux !

# La température favorise les producteurs agricoles

■ QUÉBEC — De bonnes ondées entrecoupées de quelques timides poussées de soleil ne sont pas les ingrédients souhaités pour réaliser la recette idéale destinée satisfaire les vacanciers assoiffés d'un été ensoleillé.

Mais au risque de se faire lapider sur la place publique, cette même recette fait quand même le bonheur d'une bonne partie de la population québécoise. Quoi que l'on dise, ce temps pour le moins spécial véhicule quelques vertus et ce sont les producteurs agricoles qui en profitent.

La seule ombre au tableau qui n'a rien de bucolique, ce sont les nuits fraîches qui viennent gâcher la sauce. Cette anormale température nocturne a pour effet de ralentir la croissance des fruits et des légumes. C'est ainsi que les productions accusent des retards allant de trois à sept jours, selon les différentes régions agricoles du Québec.

De la flotte effectivement il en a tombé depuis le début de l'été. Au cours des dix premiers jours de juillet seulement, la région de Québec a reçu rien de moins que 103 mm de pluie comparativement à seulement 31 mm au cours de la même période l'an dernier. Depuis le début de l'été, c'est 313 mm de pluie qui nous a tombé dessus comparativement à 226 mm l'an dernier.

Le directeur général de l'Association des Jardiniers maraîchers du Québec (AJMQ), M. Alain Gravel, souligne qu'en quatre jours seulement, la région du nord-est de Montréal a reçu près de 125 mm de pluie. « On ne peut pas dire, explique M. Gravel, que la pluie causera des dommages aux productions. L'inconvénient qu'elle provoque, c'est d'empêcher les producteurs agricoles de circuler dans leur champ avec leur machinerie agricole. »

## BONNES RÉCOLTES

M. Gravel estime que les récoltes de 1996 seront bonnes. « Il n'est pas question de dire, ajoute-t-il, que l'on va manquer de stock. Il n'y a qu'un seul point d'interrogation. Il s'agit des oignons. À



Réjean Lacombe

cause du climat enregistré en avril, les producteurs ont été obligés de semer plus tard. Pour le moment, on ne sait pas ce qui va arriver à l'automne. »

M. Gravel relate qu'avec la froidure d'avril, les différentes productions étaient en retard de dix jours. « Actuellement, précise-t-il, nous sommes en retard de trois jours. »

Quant au prix à payer pour les fruits et les légumes, M. Gravel emprunte la voie de la prudence. « C'est, dit-il, très difficile à prévoir. Toute une série de facteurs entrent en ligne de compte. On est également influencé par l'ensemble de l'Amérique du Nord. »

Le vice-président des Patates Dolbec, de Saint-Ubalde, le plus important producteur de pommes de terre au Québec, M. Stéphane Dolbec, ne cache pas sa satisfaction devant la tournure des événements. « Nous avons eu jusqu'à maintenant, dit-il, juste assez de pluie. Pour que la situation soit idéale, il nous faudrait un peu plus de soleil. »

M. Dolbec entrevoyait une bonne récolte de pommes de terre. Cette récolte devrait débiter autour du 25 juillet et l'entreposage s'effectuera à la fin du mois d'août. Quant au prix que les consommateurs auront à payer pour la récolte de 1996, M. Dolbec souligne que plusieurs facteurs pourront influencer le prix. « Si la récolte est très bonne, explique-t-il, il est possible que les prix baissent. On ne sait pas encore quelle sera la situation aux États-



LE SOLEIL, CLÉMENT TOUSSAULT

La saison des fraises n'est pas encore terminée que l'on se prépare fébrilement pour celle des framboises qui doit débiter au cours de la fin de semaine qui vient. À la ferme Polyculture Plante, de Sainte-Pétronille à l'Île d'Orléans, les framboises sont presque prêtes. On y retrouve une cinquantaine de rangs de framboisiers. La saison s'annonce bonne. Les petites Julia de Freitas, à droite, et Olivia Blackburn, n'ont pu résister à la tentation. La mère et le père de Julia, Mme Josée Giguères et M. José de Freitas ont eux aussi piqué une petite incursion, dans le champ de framboises à l'invitation du photographe.

Unis. La récolte américaine aura une influence sur les prix. »

## MOINS DE FRAISES

M. Michel Noreau, de la ferme Domino de Neuville, l'un des plus importants producteurs de blé d'Inde, enregistre un léger retard dans la production attribuable à la température fraîche des dernières nuits. « S'il avait fait un peu plus beau, dit-il, on aurait commencé à vendre du blé d'Inde en fin de semaine. Il est possible que l'on puisse en mettre sur le marché la semaine prochaine. »

M. Noreau ne croit pas que la production de 1996 soit marquée par la surabondance. Si la production est faible, le consommateur devra s'attendre à payer un peu plus cher ce produit.

D'entrée de jeu, M. Louis Gosselin, producteur de fraises à Saint-Laurent à l'Île d'Orléans, et président du Syndicat des horticulteurs de Québec, qualifie la présente saison des fraises comme étant « une bonne saison ». La pluie n'aura pas fait grand dégât si ce n'est de retarder la cueillette. « On ne pas dire, précise-t-il, qu'il y a des pertes. »

Toutefois, de l'avis de M. Gosselin, la production des fraises cette année a chuté de 15 à 20 %. Malgré tout, les prix sont stables.

Après les fraises, ce sont les framboises qui seront à l'honneur. M. Gosselin estime que la récolte pourrait commencer la semaine prochaine. Là aussi, les nuits fraîches ont entraîné un retard dans la production. M. Gosselin qui est également producteur de pommes de terre estime que cette production accuse un retard d'au moins une semaine à l'île.

Le Soleil, 13 juillet 1996

## 1997 – Les fraises de l'île.

Fait intéressant à noter, les fruitiers de la région de Québec ont indiqué aux enquêteurs, que les fraises provenant des régions autres que celle de l'Île d'Orléans souffraient de la bonne réputation de cette dernière.

Quant aux grands chefs cuisiniers interrogés, ils accolent aux fraises québécoises une très haute mention. Les restaurants de la région de Québec reconnaissent plus particulièrement la fraise de l'Île d'Orléans est la meilleure à cause de son goût et de sa qualité.

La production moyenne des 32 producteurs interrogés atteint 74 420 livres. Mais plus de la moitié des producteurs produisent moins de 50,000 livres de fraises sur une base annuelle. Le prix moyen à la livre se situe à 73 c.

### *Surprise*

Mais le rapport nous apprend avec surprise que ce sont les consommateurs qui achètent leurs fraises cueillies à la ferme qui doivent payer le plus cher **soit 87c**. Ceux qui les achètent dans les marchés publics paient le moins cher, **soit 67c** la livre.

Toutefois les spécialistes nous apprennent que d'ici cinq ans, les prix augmenteront afin de faire de cette production un choix rentable pour les producteurs maraîchers.

Le Soleil, 14 avril 1997

**■ Cueilleur/euse de framboises: offre #2180866 3-4 sem, début en juillet, 7 jours/sem., 7-10h./jour. Lieu: île d'Orléans. Salaire: 4\$/boîte. Exigences et compétences demandées: motivation, travaillant/e, persévérant/e, pouvoir se rendre sur l'île d'Orléans. Inscription à la réception du CRHC-É de Québec, 300, boul. Jean-Lesage RC-02, Québec, 648-5350 ou à tous les carrefours jeunesse emploi de la région.**

Le Soleil, 4 juin 1997



■ QUÉBEC — Après une récolte de fraises tardive, c'est au tour des framboises de rougir les champs de la région. Cette semaine, avec près de 10 jours de retard, au dire de quelques producteurs, les framboises locales apparaissent graduellement sur les étalages des détaillants, affichant des prix relativement élevés.

Alors qu'un panier de 12 casseaux se vend approximativement 17\$ en magasin, les consommateurs peuvent épargner plus de 6\$ en les cueillant dans les quelques endroits ouverts à cette fin.

« Le bon de la récolte se fera en fin de semaine », soutient André Carrier, agronome au ministère de l'Agriculture des Pêches et de l'Alimentation du Québec.

Isabelle Mathieu, gestionnaire de la Framboisière à l'île d'Orléans, confirme que le week-end devrait amener son lot de satisfaction aux producteurs et aux autocueilleurs si le beau temps se poursuit. Selon elle, la récolte s'étendra jusqu'à la mi-août dans la région immédiate de Québec.

### À LA MERCI DU TEMPS

Pour les horticulteurs, les sautes d'humeur de la nature sont à redouter. Un employé du Jardin Mobile précise que les nuits fraîches et les gros coups de chaleur peuvent avoir un effet dé-

vastateur sur la production de la framboise, un fruit très sensible aux intempéries.

Cet été, les conditions climatiques difficiles ont causé le retard de la récolte. Ce délai était encore plus important dans le marché de la fraise.

« Les producteurs de fraises étaient moyennement contents de leur récolte. Ce devrait être la même chose pour la framboise », prédit André Carrier.

Pour la région de Québec, incluant l'île d'Orléans, la récolte estivale de la framboise totalise des revenus de 1,2 million\$, se répartissant parmi 91 producteurs. Dans Chaudière-Appalaches, la framboise génère approximativement 800 000\$ de revenus annuellement. Pour cette région de la Rive-Sud, cette activité est modeste comparée aux 4 millions\$ que représente l'exploitation de la fraise.

Au niveau provincial, la grande région 03 se classe au troisième rang dans la production de la framboise, derrière la Montérégie et le Nord de Montréal.

Le Soleil, 1 août 1997

1998 – 26,7 degrés : record battu ! La belle saison est en avance d'au moins trois semaines.

ÉRIC MOREAULT

*Le Soleil*

■ QUÉBEC — Les 28,5 degrés Celsius enregistrés hier à 15 h ont permis de battre un record de chaleur vieux de 44 ans, qui s'établissait à 26,7° C. La température de ce mois est largement supérieure aux moyennes habituellement enregistrées. À tel point que la belle saison devance de trois semaines son horaire habituel. Les centres jardins se préparent donc à une affluence monstre pour cette fin de semaine de trois jours.

Si mai avait été désastreux l'an dernier, les marchands qui fournissent les horticulteurs en herbe se frottent les mains cette année. Ils constatent une augmentation des ventes de 25 à 50 %.

« C'est parce qu'il fait plus beau que les gens achètent plus tôt. Mais l'équilibre va se rétablir. Les ventes actuelles, on ne les fera pas plus tard », glisse avec fatalisme Gaétan Hamel, du centre jardin du même patronyme.

« On s'est préparé pour un achalandage exceptionnel (en fin de semaine) et on a prévu en conséquence. » Les produits les plus en demande sont les accessoires d'arrosage — « à cause du temps sec », les vivaces et l'engrais pour le gazon.

À tel point que les compagnies productrices ont des difficultés à nous approvisionner, signale Paul Daoust,

propriétaire des Florales Jouvence. Il constate le même phénomène que son compétiteur, à une variante près : un engouement sans précédent pour les fines herbes. « Les ventes ont au moins triplé. »

Les deux hommes recommandent toutefois la prudence dans les semences. En théorie, il y a un risque de gel au sol la nuit jusqu'au début juin...

En fait, précise Gilbert Fillion, d'Environnement Canada, hier a été le premier record de température maximale battu depuis le début du mois. Toutefois, un autre record pourrait bien être dépassé aujourd'hui. Le précédent date également de 1954, alors que le mercure avait grimpé jusqu'à 25° C.

Contrairement à ce qu'on pourrait croire, El Niño n'a rien à voir avec l'actuelle vague de chaleur. Tout au plus

a-t-il contribué au printemps hâtif en modérant les rigueurs de l'hiver. « C'est une bonne crête de haute pression qui pompe l'air chaud du Sud des États-Unis », révèle M. Fillion.

Tant que ça va durer, pas de problème. Quoique... Prenons le cas des agriculteurs. Ils sont bien contents d'être en avance. Les fraises de l'île d'Orléans, habituellement prêtes à la Saint-Jean-Baptiste, pourraient être cueillies dès le 10 juin. S'il pleut un peu. Là est le problème : les producteurs maraîchers craignent la sécheresse au cours des prochaines semaines.

Bon, puisqu'on parle de précipitations, un petit rappel en terminant. Il y a trois ans, il était tombé 44 millimètres de pluie...



Les centres jardins s'attendent à une ruée des consommateurs aujourd'hui. M<sup>me</sup> Céline Pagé, de Grand-Mère, a devancé la cohue et s'est présentée dès hier au stand de M<sup>me</sup> Rita Drouin (à gauche), au marché du Vieux-Port.

Le Soleil, 16 mai 1998

1998 – Fraises : 10 millions \$ de revenu dans la région.

RÉJEAN LACOMBE

*Le Soleil*

■ QUÉBEC — La culture des fraises dans les régions de Québec et de Chaudière-Appalaches s'est transformée au fil des ans en une véritable petite industrie qui génère un chiffre d'affaires annuel de 10 millions \$.

Alors qu'il participait au lancement de la saison des fraises 1998 au Marché du Vieux-Port de Québec, le président du Syndicat des producteurs maraîchers de la région de Québec, M. Louis Gosselin, souligne que les 240 producteurs de fraises des régions de Québec et de Chaudière-Appalaches consacrent 610 hectares de terre à la production de ce fruit.



LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLÉNEUVE

*Avec leur 610 hectares de terre agricole, l'équivalent de 1200 terrains de soccer, consacrés à la culture des fraises, les régions de Québec et de Chaudière-Appalaches connaissent présentement leur « Mondial de la fraise ».*

« C'est, dit-il, l'équivalent de 1200 terrains de soccer. » En somme, c'est dans ces deux régions que l'on assiste annuellement, en juin et juillet, au « Mondial des fraises ».

Mais ce que l'on sait moins, c'est que ces deux régions fournissent 25 % des fraises qui sont consommées sur tout le territoire québécois. En outre, la région de Québec vient au premier rang au chapitre de la production de fraises tardives ou d'arrière saison.

M. Gosselin qui est producteur de fraises à l'Île d'Orléans mentionne que l'on retrouve 1,2 million de plants dans les fraiseraies de la région. Ils produisent, jusqu'en octobre, 500 000 kilogrammes de fraises. « De plus, rajoute M. Gosselin, cette véritable PME fournit 40 000 jours de travail à la main-d'oeuvre régionale. »

À la production des fraises se greffe aussi celle des framboises qui seront mises en marché au cours du mois de juillet. Là aussi, les deux régions productrices ne traînent pas de la patte. En fait, on retrouve 170 producteurs de framboises qui contribuent dans une proportion de 20 % à la production totale du Québec.

Pour sa part, M. Réjean Demers, de l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec, région de Chaudière-Appalaches, explique qu'en 1996, 40 % des amateurs de fraises se sont rendus à la ferme pour cueillir leurs fruits préférés.

La saison 1998 est hâtive. Selon M. Demers, on retrouve habituellement sur le marché à cette époque de l'an-

née deux ou trois variétés. « En ce moment, précise-t-il, on en retrouve sept ou huit variétés. »

Les producteurs de fraises et de framboises du Québec tentent de mettre sur pied une organisation nationale qui sera chargée de la promotion de ces deux productions. Cette rencontre annuelle organisée en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a pour objet de mieux faire connaître ces produits aux consommateurs.

À ce chapitre, M. Demers constate que si les Québécois sont de grands amateurs de fraises, il n'en reste pas moins que très peu d'entre eux peuvent identifier les différentes variétés de fraises produites au Québec.

« Actuellement, explique-t-il, ce sont les variétés hâtives que l'on retrouve sur les marchés. » On pense à l'Annapolis, à la Cavendish, la Kent, la Jewel et la Chambly. Dans quelques semaines, on retrouvera une autre variété, soit la Mira. Plus tard, on dégustera la fraise d'automne qui prolongera le plaisir jusqu'en octobre.

« L'an prochain, dit-il, les amateurs de fraises pourront découvrir une nouvelle variété, soit la Joliette. Cette année, on la retrouvera un peu sur le marché. Mais, c'est l'an prochain que l'on pourra la déguster vraiment. »

Entre-temps, M. Gosselin croit que la saison des fraises qui a pris son envol en fin de semaine devrait déboucher sur une bonne production où la qualité et la quantité seront au rendez-vous.

Le Soleil, 23 juin 1998

## 1998 – Le cassis de l'Île.

■ Terre verdoyante de défricheurs et de colons au temps de la Nouvelle-France, l'Île d'Orléans se fait aujourd'hui charmante et accueillante, en toutes saisons. Avec ses maisons de tradition québécoise à l'architecture remarquable, ses églises historiques, ses oratoires, où se sont installés artisans et artistes, l'île offre une belle enfilade de fermes, surtout réputées pour leurs fraises et leurs pommes, de même que de très belles résidences huppées, des auberges sympathiques, etc.



**J.-André Dionne**

Terre d'adoption de Félix Leclerc, le poète y repose au cimetière de la paroisse Saint-Pierre. L'Île d'Orléans, c'est aussi une terre de cassis, un petit fruit aux qualités et aux vertus inégalables. Un arrêt dans la cave de L'Isle Ensorceleuse (1.418.828-1057) vous permet de rencontrer le liquoriste Bernard Monna et de goûter le très délicieux vin de cassis ou la crème de cassis d'un arôme incomparable.



Photo J.-André Dionne

**Dans la cave de L'Isle Ensorceleuse, à Saint-Pierre, Îles d'Orléans, Geneviève Duclos fait goûter le vin de cassis, un vin apéro à l'arôme incomparable.**

Le Nouvelliste, 19 septembre 1998

## 1999 – Arrivée surprise des fraises.



Le nouveau directeur général du Marché du Vieux-Port, M. André Filteau, n'a pas pu s'empêcher de goûter aux fraises de M<sup>me</sup> Sylvie Gosselin, productrice à Saint-Laurent de l'Île d'Orléans.

RÉJEAN LACOMBE

*Le Soleil*

QUÉBEC—Surprise ! Les fraises sont arrivées. Elles ne viennent pas des États-Unis, ni du Mexique ou d'une culture en serres. Non, elles ont été cueillies à l'Île d'Orléans et à Château-Richer.

Elles ont joué un vilain tour aux consommateurs qui ne les attendaient pas avant une bonne quinzaine de jours.

Mais, le beau temps de mai les a en quelque sorte fouettées. Si bien qu'on les retrouve au Marché du Vieux-Port, bien rouges, juteuses à point et tendrement sucrées et à un prix qui s'apparente à celui de l'an dernier en début de saison. Habituellement, lorsque la saison progresse, les prix ont tendance à diminuer.

M<sup>me</sup> Sylvie Gosselin, productrice de Saint-Laurent à l'Île d'Orléans, précise que la récolte de cette année s'annonce très bonne. Il faudrait un malencontreux hasard, comme une saute d'humeur de Dame Nature, pour anéantir tous les espoirs.

On ignore s'il s'agit là d'un record. Mais, les producteurs avouent le sourire aux lèvres qu'ils

sont choyés par cette précocité. À la ferme Gosselin où l'on cultive également des fraises d'automne, la saison risque d'être longue.

« Cette année, affirme M<sup>me</sup> Gosselin, on débute la saison le 10 juin et elle prendra fin autour du 15 octobre avec la fraise d'automne. »

À la Ferme Gagnon, de Château-Richer, les fraises ont commencé à rougir l'étal de leur kiosque du Marché du Vieux-Port. « On est en avance de 15 jours sur l'an passé », selon le représentant de la ferme.

Là aussi, la récolte de 1999 s'annonce prometteuse. « Jusqu'à maintenant, dit-il, ça s'annonce bien. Il y a encore beaucoup de fleurs après les plants de fraise. »

Les habitués du Marché du Vieux-Port n'en revenaient tout simplement pas, hier, de trouver leur fruit favori si tôt en juin.

Quelques-uns font preuve de scepticisme en se demandant si ces fraises ne viennent pas d'une autre planète. Mais plusieurs d'entre eux n'ont pas lésiné longtemps et ont rapidement succombé à la tentation en achetant leur premier panier de fraises de l'année.

Le Soleil, 11 juin 1999

2000 – Besoin de main d'œuvre.

CUEILLETTE de fraises, l'île D'Orléans employés(es) recherchés(es). Ferme du Clou Carré. Tél.:418-828-0706 Courriel: ajperro@globetrotter.net

**CUEILLEUR(EUSE) de fraises**  
sérieux, majeur ou accompagné(e),  
durée 3 semaines,  
Nathalie. tel.418-829-1262 île d'Orléans

**CUEILLEUR(EUSE)S DE FRAISES**  
demandé(e)s sur l'île d'Orléans. tél:(418)829-3973 après 18h00.

**CUEILLEURS(EUSES) de fraises a l'île D'Orléans demandés(es) très bonne condition. Ferme François Gosselin tél.:418-828-2866.**

CUEILLEURS(SES) de fraises demandés(es) l'île d'Orléans. Tél.:418-828-9374(soir) juin à octobre.

Progrès-Dimanche (Chicoutimi) 11 juin 2000

2000 – Encore des fraises ! Le fruit d'automne est plus sucré, plus résistant.

**PIERRE CHAMPAGNE**  
*Le Soleil*

La fraise d'été ayant décidé de se faire dorloter, cède la place à sa petite sœur, la fraise d'automne. Plus petite, mais aussi plus juteuse et sucrée que sa grande sœur.

Précisons qu'elle est un peu mal nommée, la fraise d'automne, puisque c'est à la mi-août qu'elle fait son apparition et que lorsque tombe minuit, le 21 septembre, premier jour de l'automne, la fraise d'automne n'est presque plus là. En vérité, c'est davantage une fraise tardive qu'une fraise d'automne, mais le marketing en a fait une fraise d'automne pour qu'elle rime avec plus bonne.

La fraise d'automne est le bébé de la famille des fraises et, comme tous les bébés, elle est dorlotée, cajolée, choyée ! Les producteurs utilisent de nouveaux plants à chaque année, qui ne donnent qu'une récolte. À la fin de la saison, on arrache ces plants et on recommence à zéro l'année suivante. Un paillis de plastique est utilisé pour augmenter la chaleur du sol, ce qui permet au plant de se développer plus rapidement. La fraise d'automne du Québec bénéficie d'un traitement spécial pour l'irrigation : le système du goutte à goutte. Cette technique permet à l'eau de se rendre à chacun des plants et d'obtenir une production intensive de fraises d'automne délicieuses. Les fraises d'automne sont en vente au Québec depuis près de 10 ans, mais demeurent méconnues des consommateurs. La majorité des gens croit que la fraise du Québec n'est vendue qu'en juin, durant une période de trois ou quatre semaines.



**Sorbet aux fraises d'automne**

On ne dénombre dans la région de Québec qu'une douzaine de maraichers qui comptent la fraise d'automne dans leur production. Louis Gosselin et Louis Gauthier, de l'île d'Orléans, de même que Réjean Demers, de Saint-Nicolas, sont de ceux là. La totalité de la récolte est vendue au Québec.

Pas question d'exportation pour le moment, la production suffit à peine à répondre à la demande des consommateurs qui la préfèrent, de loin à la fraise de Californie, dure, sèche, le cœur creux et sans saveur. La fraise d'automne du Québec est plus petite, mais plus rouge, plus savoureuse, plus juteuse et plus sucrée.

Elle est surtout plus fraîche. Dans la région de Québec, le consommateur peut mordre dans une bonne fraise moins de 24 heures après sa cueillette. Cueillie le matin, on la retrouve au marché dans l'après-midi. Cueillie en après-midi, elle est en ville le lendemain matin. Contrairement aux fruits du printemps, la fraise d'automne se conserve trois ou quatre jours au réfrigérateur sans perdre sa saveur ni sa couleur.

La chaîne d'alimentation Provigo a su sauter sur l'occasion. Pour satisfaire à la demande des consommateurs, Provigo est devenu le principal détaillant à offrir des fraises d'automne. « La production de ce petit fruit est plus coûteuse. La culture demande un investissement de 40 000 \$ l'hectare contre environ 20 000 \$ pour la fraise de printemps » a déclaré au SOLEIL Louis Gosselin, de l'île d'Orléans.

Le plant coûte plus cher et ils ne sont pas vivaces. C'est pour toutes ces raisons que la fraise d'automne coûte deux fois plus cher que la fraise de printemps, soit à peu près 2 \$ le casseau.

Le Soleil, 26 août 2000

2000 – La recherche pour le développement de la culture du cassis au Québec.



**Chantal Vallée**  
Assistante  
aux communications,  
IRDA  
www.irda.qc.ca

sée sous le nom de Cassis de l'île d'Orléans. L'ouverture potentielle d'autres marchés pourrait attirer de nouveaux producteurs.

Cette production est également attirante pour les producteurs qui cherchent à diversifier leur production. Hélène Rousseau cite l'exemple d'un producteur de fraises et de pommes de terre qui n'entrevoit pas pouvoir faire de l'expansion dans ces deux cultures parce que les marchés sont déjà saturés : « Le cassis serait une bonne solution pour celui qui souhaite diversifier dans un secteur connexe où il pourra utiliser les mêmes équipements, les mêmes types de sol, et qui ne veut pas augmenter ses risques d'infestation avec des cultures qui ont les mêmes maladies et les mêmes ravageurs. La culture présente également des avantages environnementaux puisqu'elle est peu exigeante en fertilisants et peu sensible aux maladies et aux ravageurs. »

**La maladie à combattre**

Bien que le cassis soit peu sensible à la maladie, la culture en a tout de même une d'importance à combattre au Québec. Il s'agit de la rouille vésiculeuse du pin blanc, causée par un champignon appelé *Cronartium ribicola*, dont le cycle évolutif est fort complexe. Le champignon s'attaque d'abord au pin blanc, où l'on voit ap-



Cassia

paraître des pustules. Les spores qu'elles contiennent sont ensuite dispersées par le vent sur de longues distances (des centaines de km) et infectent les plantes du genre Ribes, dont fait partie le cassis. Plusieurs générations de spores jaune-orangé (de là le nom rouille) se succèdent sous les feuilles du cassis. Le champignon se répand alors rapidement sur la plante.

Dans le but de découvrir les cultivars les plus résistants à la maladie, Hélène Rousseau et son équipe ont implanté 40 cultivars de cassis à la Ferme Monnat de l'île d'Orléans. Elles y ont également implanté des plants issus de croisements qu'elles ont effectués entre certains cultivars.

Mme Rousseau précise que le croisement entre cultivars, une technique très

complexe, n'a rien à voir avec la manipulation génétique. « Lorsque je parle de croisements, je parle de reproduction sexuée des plants, que nous réalisons à même le champ, en prenant le pollen (l'agent mâle de la fécondation) d'un cultivar et en le déposant sur le pistil (l'organe femelle) d'un autre cultivar. Quand la pollinisation se fait correctement, il y a formation de fruits. Les graines que l'on trouve dans ces fruits donneront de nouveaux plants, différents de leurs parents. Les croisements permettent donc de développer de nouvelles sélections de cultivars. » La ré-

sistance à la rouille de 45 de ces nouvelles sélections est actuellement évaluée au champ.

**L'avenir**

Selon Mme Rousseau, une quinzaine de croisements et de cultivars sont potentiellement intéressants et seront mis à la disposition des producteurs d'ici deux ans. « Grâce à ces cultivars plus résistants, les producteurs pourront diminuer leurs coûts associés à l'utilisation de fongicides. » Cet aspect attirera certainement de nouveaux producteurs, puisque la récolte du cassis en elle-même est assez dispendieuse. Elle se fait à la main, au mois d'août, sur une période de 3 semaines environ, et les fruits sont très petits. ■

Le Courrier de St-Hyacinthe, 27 décembre 2000

2001 – Des fraises, des fraises, de bonnes fraises.



LOUIS-GUY LEMIEUX  
 LGLemieux@lesoleil.com

■ Après les asperges, voilà les fraises! Comme pour les premières, elles sont arrivées, la chaleur aidant, d'une à deux semaines avant le temps normal. Chez Provisions Inc., avenue Cartier, on trouve des fraises de Saint-Nicolas depuis plus de 15 jours. Elles étaient chères: jusqu'à 10 \$ les quatre litres (le gros panier). Elles ont baissé presque de moitié depuis.

Au marché du Vieux-Port, mardi de cette semaine, les fameuses fraises de l'Île d'Orléans se vendaient 6 \$ le quatre litres et 2 \$ le gros casseau.

En une semaine, au même marché public, le quatre litres de fraises a baissé de 2 \$, passant de 8 \$ à 6 \$.

Dominique, la représentante de la ferme Pouliot & Frères, de Saint-Laurent, Île d'Orléans, prévoit que le quatre litres de fraises pourrait descendre jusqu'à 4 \$, tant la récolte est abondante.

La ferme Pouliot & Frères produit trois variétés de fraises: la Kent, bien sûr, qui est la fraise identifiée à l'île, l'Annapolis, la première récoltée en saison, et la Joliette, une nouvelle variété dont on dit beaucoup de bien.

La Joliette est la préférée de Dominique, la jeune vendeuse. Elle est plus sucrée. Elle sera récoltée à partir du 15 juillet.

Rosanne Denis, de la ferme André Blouin, de Sainte-Famille, ne cultive avec son mari que la variété Annapolis.

« La fraise pour nous, dit-elle, est comme un amusement. Nous nous spécialisons dans la tomate sur tuteur et dans la pomme. La saison des récoltes a bien démarré. La plus grosse cueillette de fraises aura lieu en fin de semaine », précise-t-elle.

Tous les producteurs interrogés s'entendent sur deux constatations: le fruit est beau et relativement peu cher comparé aux autres années.

Fait intéressant à souligner, les consommateurs québécois commencent à peine à poser des questions au sujet des différentes variétés de fraises offertes. Il y a pourtant une différence notable dans le goût du fruit et l'usage qu'on en fait. Les producteurs de la région de Québec offrent pourtant une vingtaine de variétés de fraises. Outre la Kent, l'Annapolis et la Joliette, on retrouve, entre autres, la Cavendish, la Chambly, la Brunswick, la Mohawk et la Micmac.

L'agronome Lue Urbain, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, donnait des précisions utiles à ce sujet, l'an dernier, au journaliste Réjean Lacombe. Ainsi, la variété Bounty gagnerait à être mieux connue. Elle est récoltée juste après la Kent, et, dit l'expert en horticulture, « elle est vraiment spéciale; elle offre un goût très parfumé ».

Certains préfèrent les fraises au goût plus sucré. C'est le cas de la Cavendish et de l'Annapolis. Les plus juteuses sont l'Évangéline et la Jewel. La variété Jewel qu'offrait cette semaine la ferme François Gosselin, de Saint-Laurent, est vraiment impressionnante.

Poly, la représentante et vendeuse au marché du Vieux-Port, la présentait haut et fort comme « la plus belle fraise au monde ». Poly a bien raison: ses Jewel sont énormes, d'un beau rouge et presque sans imperfection; elles sentent bon la fraise fraîche; le jus éclate dans la bouche; il faut mordre trois fois dedans pour en venir à bout.

Ceux qui cherchent la fraise idéale pour les confitures opéreront pour la fermeté de la Veestar. La Mira battra les records quant à la grosseur; elle serait à son meilleur enrobée de chocolat.

D'autres variétés en vrac qu'on peut trouver chez les producteurs locaux: la Honeoye, la Mesabi, la Latestar, la Glooscap, la Sparkle, la Blomindon, la Sable.

Pierre Drouin est acheteur de fruits et légumes pour Provisions Inc. Il précise: « Depuis quelques années, avec les variétés tardives ou d'automne, la saison des fraises dure cinq mois, jusqu'en octobre. »

2001 – L'Authentique d'Orléans.

ÎLE D'ORLÉANS

# Naissance d'une fraise « anticancer »

RÉJEAN LACOMBE

RLacombe@lesoleil.com

SAINTE-LAURENT, Î.O. — L'Authentique d'Orléans est née !

Il fallait bien qu'un jour ou l'autre, le paradis de la fraise possède son propre cultivar. C'est maintenant fait. Mais on a dû faire appel à beaucoup de travail et à beaucoup de temps pour en arriver là.

Il aura fallu cinq ans d'intensives recherches pour que spécialistes et chercheurs produisent un nouveau cultivar baptisé « L'Authentique d'Orléans », qui est actuellement en voie d'homologation au Canada.

Mais ce qui fait la beauté de ce fraisier, c'est que la fraise qu'il produit n'est pas comme les autres fraises. Elle plane au-dessus d'elles. Elle est en fait bourrée d'antioxydants. Elle en contient deux fois plus que les fraises...

**Le paradis de la fraise possède son propre cultivar**

traditionnelles.

Partant, l'Authentique d'Orléans devient un fruit hautement nutraceutique et, comble de bonheur, anticarcinogène.

Ce cultivar est également mis à l'essai dans une dizaine de pays, dont la Finlande, la Hollande, l'Allemagne, les États-Unis et la Belgique. Des échantillons ont été acheminés à des chercheurs afin qu'ils étudient le comportement et la performance de l'Authentique d'Orléans en comparaison avec des sélections américaines et européennes.

## DEPUIS 1996

Tout a débuté à la suite de la mise en place d'un premier projet de partenariat entre les Fraises de l'Île d'Orléans inc. (FIO), une entreprise située à Sainte-Laurent, et Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC). C'était en 1996. Il fallait donc créer un nouveau fraisier à fruits fermes qui se conserveraient longtemps et qui toléreraient bien le transport.

Au centre de recherche d'AAC à Saint-Jean-sur-Richelieu, Shahrokh Khanizadeh, spécialiste en génétique et physiologie, se met à l'œuvre. À l'Île d'Orléans, Louis Gauthier des FIO apporte son bagage de connaissances. Claire Hébert, chimiste et étudiante au doctorat en science et technologie des aliments à l'Université Laval, s'oc-



LE SOLEIL, CLÉMENT THIBEAULT

*Mission accomplie pour Shahrokh Khanizadeh, spécialiste en génétique et physiologie à Agriculture et Agroalimentaire Canada, et Louis Gauthier, gérant des Fraises de l'Île d'Orléans. Ils ont « mis au monde » l'Authentique d'Orléans.*

cupe de la recherche sur les antioxydants.

M. Khanizadeh explique que les travaux préliminaires ont conduit à la sélection de cinq cultivars. Un fraisier a été sélectionné à cause de son rendement élevé et de la qualité de ses fruits. Il produisait donc une grosse fraise ferme à longue durée de conservation.

## LES ANTIOXYDANTS

Puis, l'analyse chimique de la fraise. Cette recherche a permis de découvrir un fruit à haute teneur en antioxydants. M<sup>me</sup> Hébert explique que les antioxydants protègent des maladies comme certains cancers, l'arthrite, les cataractes et le vieillissement en général. Les antioxydants aident également à la régénération de la condition physique.

Les analyses menées par M<sup>me</sup> Hébert sur quelques composés phénoliques chez différentes espèces de fraises montrent clairement une nette supériorité de l'Authentique d'Orléans.

Comparée à l'Annapolis, la Joliette, la Seascape et la Kent, elle occupe partout la première place.

À preuve, on retrouve 274 milligrammes d'acide ellagique par 100 grammes de fraise. La variété qui s'approche le plus est la Joliette où elle affiche 228 mg par 100 grammes. Dans l'Authentique d'Orléans, on retrouve 8800 mg de catéchines par 100 mg de fraise comparativement à 6200 pour sa plus proche rivale, la Joliette.

## CE N'EST PAS FINI

André Gosselin, des FIO, souligne que l'Authentique d'Orléans fait l'objet d'essais depuis 1997 à la sous-station d'AAC de l'Acadie, au Québec, et à Sainte-Laurent. Les résultats ont été sans bavure.

« L'Authentique d'Orléans, de dire M. Khanizadeh, a donné un rendement supérieur à l'Annapolis et à la Kent. De plus, parmi les 23 cultivars inscrits aux essais, ce sont les fraises Authentique d'Orléans qui présentaient les plus hautes valeurs d'anti-

oxydants, entre autres des catéchines, de l'épicatéchine, de l'acide gallique ainsi que de l'acide ellagique. »

Mais la belle aventure de l'Authentique d'Orléans ne se termine pas là. Actuellement, on procède à la multiplication des plants. Des producteurs de fraises de l'Île ont entrepris de renouveler leur fraiserie en faisant appel à ce nouveau cultivar. Vraisemblablement l'an prochain, l'Authentique d'Orléans se retrouvera sur les tablettes des épiceries.

Mais les chercheurs ont encore du pain sur la planche. Une trentaine de sélections de fraisiers à production continue que l'on qualifie de prometteuses feront l'objet d'une évaluation cette année et l'an prochain. Les programmes de recherche avec ACC se poursuivront au cours des cinq prochaines années.

M. Gosselin explique que l'on s'attachera à la mise au point d'un fraisier hâtif et d'un fraisier tardif qui porteront l'étiquette l'Authentique d'Orléans.

Le Soleil, 5 juillet 2001

2001 – Récolte de cassis mécanisée.



Producteur de cassis à l'île d'Orléans, M. Vincent Noël, vient de mettre la main sur la première récolteuse mécanique de cassis en Amérique du Nord. Elle arrive directement de Pologne et son coût dépasse 50 000 \$.

# Une récolteuse de cassis unique en Amérique du Nord

RÉJEAN LACOMBE

[RLacombe@lesoleil.com](mailto:RLacombe@lesoleil.com)

■ SAINT-JEAN, île d'Orléans — Les producteurs de cassis ne sont pas légion. Dans la région de Québec, on peut les compter sur les doigts d'une seule main. On en retrouve quatre, dont trois à l'île d'Orléans.

L'un d'entre eux, M. Vincent Noël, de Saint-Jean, pourra se la couler un peu plus douce quand viendra le temps de la récolte qui est en cours. Il vient de se porter acquéreur d'une récolteuse mécanique unique en Amérique du Nord.

C'est à Lublin, en Pologne, que cette récolteuse de marque Joanna a été fabriquée. Elle a été faite sur commande et importée directement de l'usine Kom Bayn. Le prix de ce joli « jouet » sophistiqué dépasse 50 000 \$.

« La machine, de dire M. Noël, m'aurait coûté beaucoup plus cher si je n'avais pas moi-même fait toutes les démarches pour l'obtenir. »

Du même coup, M. Noël vient de régler un gros problème... de main-d'œuvre agricole. Lorsque le fruit est mûri à point, la récolte doit alors se faire très rapidement. Il lui faut donc trouver pas moins de 200 cueilleurs. La tâche devenait presque inhumaine.

Voir CASSIS en B 2 ►

## CASSIS

Suite de la B 1

Non pas que le travail de cueilleur de cassis ne soit pas payant. « Un bon cueilleur, de dire le producteur, peut facilement se faire 100 \$ par jour. »

### RENTABILITÉ

Mais, en plus de la main-d'œuvre se profile aussi le problème de la rentabilité de l'entreprise. Conseiller en horticulture au ministère de l'Agriculture, l'agronome Daniel Bergeron explique que pour la cueillette manuelle, le coût s'élève à environ 2,20 \$ le kilogramme. Le prix de vente sur le marché international atteint pour sa part 1,75 \$ le kilogramme.

« Lorsque les plants sont à maturité, précise-t-il, le coût de la récolte peut représenter jusqu'à 88 % du total des charges directes associées à la production. »

Conseiller en gestion et économie au MAPAQ, M. Jeannot Lachance, s'est livré à de savants calculs sur les coûts qu'entraîne une récolte manuelle comparativement à une récolte mécanique. Il a déterminé que pour amasser 30 000 livres de cassis, le producteur devra déboursier exactement 39 299 \$. S'il fait appel à la « polonaise », ses coûts dégringoleront à 20 923 \$.

Il ne fait aucun doute dans son esprit que l'achat d'une récolteuse mécanique apparaît nettement avantageux. Pour

lui, l'achat d'une telle machine permettra au producteur d'obtenir une meilleure qualité de fruits tout en ouvrant la porte au travail à forfait.

### LA TRANSFORMATION

Vincent Noël explique que la récolteuse n'est pas encore tout à fait au point. « Nous devons, dit-il, effectuer divers ajustements afin de l'adapter à notre production. »

Il y a un an, des essais avaient été réalisés à l'île d'Orléans avec une récolteuse semblable. Ils avaient été concluants. Toutefois, cette culture demande un soin particulier. « Il faut, dit-il, tailler l'arbuste et enlever les branches mortes pour utiliser efficacement la récolteuse. »

Mais, la production de cassis ne se fait pas en disant ci-seau. « Ça prend de quatre à cinq ans, raconte M. Noël, avant que l'arbuste donne des fruits. Tout cela à partir d'une bouture vieille de deux ans. »

M. Noël qui possède quatre hectares de culture de cassis dont 2,5 hectares en production, livre annuellement environ 25 000 livres de cassis. Ces petits fruits sont vendus à la Maison des futailles qui fabrique la fameuse liqueur de cassis Orléans.

En outre, le producteur a mis sur pied une petite entreprise à Saint-Jean qui transforme le cassis en coulis, en confiture et même en crème glacée. À l'automne, s'ajoutent des produits provenant de la citrouille. Mine de rien, il peaufine la culture de quelques petits fruits exotiques susceptibles de faire, là aussi, des malheurs.

## 2001 – Des fraises nutraceutiques !

**Une variété de ce fruit bientôt sur les tablettes des pharmacies?**

**I**l n'est peut-être pas loin le temps où un médecin prescrira dix fraises par jour aux patients aux prises avec certains problèmes de santé. En effet, deux chercheurs du Centre de recherche en horticulture collaborent présentement à la mise au point de la première variété de fraises nutraceutiques d'Amérique du Nord. Cette variété, qui a pour nom «l'Authentique d'Orléans», posséderait des vertus plus qu'intéressantes sur le plan santé: elle contiendrait deux fois plus d'antioxydants que la plupart des autres variétés déjà sur le marché, a démontré l'étudiante-chercheuse Claire Hébert.

Cette spécialiste de la chimie des aliments, supervisée par Yves Desjardins, du Département de phytologie, travaille depuis bientôt sept ans sur les propriétés antioxydantes de la fraise. «Les antioxydants sont des composés naturels qui contrecarrent l'action des radicaux libres dans les cellules, explique-t-elle. Ils préviendraient les cancers ainsi que certaines maladies associées au vieillissement.» La recherche de Claire Hébert s'insère dans un projet plus vaste entrepris par Agriculture Canada, en partenariat avec l'entreprise Fraises Île d'Orléans. «Les chercheurs du Ministère tentaient de créer une variété de fraises qui se conserveraient plus longtemps après la cueillette et qui toléreraient mieux la manutention et le transport. Ils ont sélectionné une vingtaine de variétés qui présentaient un certain potentiel. Comme je m'étais déjà intéressée aux antioxydants de la fraise pendant ma maîtrise, j'ai eu l'idée de tester la concentration des six principaux antioxydants dans les variétés qu'ils étudiaient.»

À partir de 1998, l'étudiante-chercheuse a donc passé au peigne fin ces différentes variétés, ce qui lui a permis de mettre en lumière la concentration particulièrement élevée d'acide ellagique, d'épicatéchine et de catechine dans la variété l'Authentique d'Orléans. «La présence de ces composés antioxydants n'affecte pas la saveur du fruit, estime l'étudiante-chercheuse qui a littéralement goûté son sujet d'études, à plusieurs reprises. C'est cependant une variété dont le fruit est plus dur parce qu'elle a été sélectionnée afin de mieux se conserver après la récolte.»

Ses recherches lui ont aussi permis d'identifier des polymères, formés d'un mélange d'antioxydants, qui confèreraient

des propriétés antifongiques aux fraises. «Ces polymères pourraient donc servir de marqueurs pour identifier rapidement en laboratoire des variétés de fraises résistantes aux maladies. Présentement, ça prend parfois plusieurs années avant qu'on réalise qu'une variété est susceptible aux maladies fongiques.»

Des essais de productivité au champ effectués avec l'Authentique d'Orléans ont donné de bons résultats au Canada, aux États-Unis et en Europe. Il se pourrait donc que, dès l'an prochain, cette variété arrive sur les tablettes des épiceries...ou des pharmacies!

**JEAN HAMANN**



*Une nouvelle variété de fraises qui se conservent plus longtemps pourrait aider ceux qui en consomment à mieux... se conserver!*

Le Soleil, 29 septembre 2001

# Une fraise en avance sur son temps

**L'Authentique d'Orléans est un cultivar de fraises à concentration élevée en antioxydants, à conservation prolongée et à rendement supérieur. Un fraisier qui produit des fraises qualifiées de « nutraceutiques », des fraises d'avenir !**

par Etienne Gosselin

« J'allais chercher des fraises à l'île d'Orléans pour ma consommation personnelle depuis longtemps, explique Claire Hébert, étudiante au doctorat en sciences et technologie des aliments à l'Université Laval. Je me cherchais aussi un sujet de recherche intéressant. J'ai pensé analyser la composition en antioxydants de certains cultivars de fraises développés par Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et l'entreprise Les fraises de l'île d'Orléans (FIO). »

Depuis 1996, les recherches de Mme Hébert ont porté fruit. L'Authentique d'Orléans, un fraisier issu du croisement des cultivars Yamaska et Acadie, produit des fraises que l'on appelle « nutraceutiques », c'est-à-dire des aliments que l'on peut consommer en prévention de certaines maladies comme le cancer et les maladies apparentées au vieillissement.

*Etienne Gosselin est étudiant à la maîtrise en économie rurale à l'Université Laval. La publication de ce texte a été rendue possible grâce au CRSNG, au Bulletin des agriculteurs, à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation et à l'Ordre des agronomes du Québec.*

Par un programme d'amélioration génétique, AAC et FIO ont tenté de créer des cultivars intégrant des propriétés de conservation prolongée et de résistance au transport. « Les grandes chaînes d'alimentation recherchent des fraises qui se conservent longtemps. L'Authentique se garde jusqu'à sept jours à la température de la pièce. C'est beaucoup plus que les deux jours de la variété Kent, une variété vieille de 20 ans », dit Louis Gauthier, agronome et directeur des FIO.

Par la suite, en laboratoire, Mme Hébert a mesuré la teneur en molécules antioxydantes de quelques cultivars, principalement l'acide ellagique, la catéchine et l'épicatéchine. « Ces molécules sont très bénéfiques pour la santé. Les antioxydants stimulent la synthèse de certaines enzymes qui provoquent la dégradation des radicaux libres, ces déchets métaboliques des cellules du corps humain que les scientifiques associent au cancer, notamment. »

L'Authentique d'Orléans affiche 274 milligrammes d'acide ellagique par 100 grammes de fraise et la Joliette, sa plus proche concurrente, 228. Quant aux catéchines, l'Authentique en compte 8800 milligrammes par 100 grammes de fraise, et la Joliette, 6200 milligrammes.

L'Authentique résiste mieux aux

maladies fongiques comme le blanc, la tache commune et la moisissure grise. À l'échelle cellulaire, les antioxydants s'organisent entre eux pour former un composé, la proanthocyanidine, qui freine efficacement le développement fongique. En mesurant les quantités d'antioxydants des cultivars, on prédira leur sensibilité aux maladies sans avoir à les évaluer au champ durant de longues années. Voilà qui représente une énorme économie de temps !

« La sélection de cultivars selon leur composition chimique est une avenue intéressante et très peu développée en horticulture. Certes, on mesure le pourcentage de sucre et le degré d'acidité de certains fruits et légumes, mais les analyses ne vont pas vraiment plus loin », remarque Mme Hébert. Actuellement, les critères de sélection tiennent compte des rendements, de la couleur, de la grosseur des fruits et de la sensibilité aux maladies.

L'engouement du public envers les nutraceutiques aura une incidence positive sur la recherche dans ce secteur. « En adaptant les caractéristiques des cultivars aux nouvelles exigences des clients, on s'assure de rester concurrentiel », conclut Louis Gauthier. L'investissement en recherche de FIO amène des résultats applicables au champ qui se répercutent sur la rentabilité de l'entreprise. 🍓

L'Authentique résiste mieux au blanc, à la tache commune et à la moisissure.

Le Bulletin des agriculteurs, mars 2002

## 2002 – Nouvelle fraise nutraceutique mise au point au Québec.

RÉJEAN LACOMBE  
*Le Soleil*

IL AURA FALLU du temps et de la patience pour que la première fraise nutraceutique au monde puisse voir le jour. Et c'est le paradis de la fraise, l'île d'Orléans, non loin de Québec, qui revendique l'honneur d'être le premier à mettre en marché ce « fruit santé ».

L'an dernier à pareille date, *Le Soleil* faisait état du bilan de cinq années de recherches qui ont abouti à la création de ce nouveau cultivar qu'on a baptisé l'Authentique Orléans. Après un an d'attente, cette fraise nutraceutique — ce qui signifie qu'elle a des propriétés santé — se retrouve maintenant dans trois chaînes de supermarchés: Metro, IGA et Provigo-Loblaws.

Ce qui fait la différence entre l'Authentique Orléans, cultivée par la compagnie Les fraises de l'île d'Orléans, à Saint-Laurent, des autres cultivars comme Kent, Joliette ou Annapolis, c'est que cette super-fraise est bourrée d'antioxydants, des composés naturels qui aident à prévenir les cancers notamment. Les spécialistes disent que cette fraise renferme près de deux fois plus d'antioxydants que la fraise traditionnelle.

Bon nombre de chercheurs, d'agronomes et de spécialistes provenant de l'Université Laval, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et de l'entreprise Les fraises de l'île d'Orléans ont travaillé à la mise au point de ce nouveau cultivar provenant du croisement de milliers de plants de fraises. Contrairement aux gènes des aliments transgéniques, ceux de la fraise nutraceutique n'ont pas été manipulés en laboratoire.



À Saint-Laurent, le directeur général des Fraises de l'île d'Orléans et agronome, Louis Gauthier, était on ne peut plus heureux de présenter la nouvelle fraise l'Authentique Orléans, une fraise nutraceutique qui protège du cancer et des maladies cardiovasculaires.

### Beaucoup de qualités

Qui dit antioxydant parle de composés naturels qui contreparent l'action des radicaux libres dans les cellules. Chimiste et étudiante au doctorat en sciences et

technologie des aliments à l'Université Laval et analyste en qualité des aliments au MAPAQ, Claire Hébert précise que l'Authentique Orléans a des propriétés nutraceutiques, donc qu'elle peut aider à prévenir les cancers, les maladies cardiovasculaires ainsi que certain-

es maladies associées au vieillissement.

Shahrokh Khanizadeh, ingénieur et chercheur généticien à AAC, insiste sur le fait que ce nouveau cultivar possède une grande résistance aux maladies fongiques et foliaires ainsi qu'aux maladies des racines.

Le directeur général des Fraises de l'île d'Orléans et agronome, Louis Gauthier, indique pour sa part que les fraises provenant de ce cultivar sont très fermes et très résistantes à la manutention et au transport. «En outre, ajoute-t-il, l'Authentique Orléans a un degré de conservation plus élevé que la fraise traditionnelle.»

### Longévité

En fait, on peut la conserver pendant cinq jours à la température de la pièce alors que la longévité de la fraise traditionnelle tourne autour des 36 heures. Si l'on place l'Authentique Orléans à une température d'un degré Celsius, on peut alors la conserver de 10 à 15 jours.

Cette fraise est vendue dans un contenant d'une chopine. M. Gauthier indique que cette année, la première production variera entre 12 000 et 15 000 douzaines de chopines. Son prix est évidemment plus élevé que celui des fraises traditionnelles. L'Authentique Orléans sera vendue entre 2 \$ et 2,50 \$ la chopine, soit 1 \$ à 1,50 \$ plus cher qu'une chopine de fraises traditionnelles.

À peine venue au monde, l'Authentique Orléans est l'objet de convoitise. Le cultivar est actuellement à l'essai dans divers centres de recherche du monde. On le retrouve, non seulement au Canada, mais aussi aux États-Unis, au Chili, en Argentine, en Finlande, en Allemagne, en Angleterre, aux Pays-Bas et dans quelques autres pays européens.

Mais ce n'est pas fini. Le directeur des Fraises de l'île d'Orléans, Jacques Gosselin, avoue que l'entreprise cresse d'autres projets pour bientôt. On pourrait fort bien se retrouver l'an prochain avec de nouveaux cultivars, un hâtif et un autre tardif. Les amateurs de fraises n'ont pas fini d'être gâtés.

La Presse, 11 juillet 2002

2003 – Fruits d'un dur labeur.

## La récolte des fraises est un métier exigeant, qui ne dure qu'un mois et qui ne rapporte pas beaucoup !

JEAN-SÉBASTIEN MASSICOTTE  
JSMassicotte@lesoleil.com

■ « Fraises : cueilleurs demandés. » Chaque année, bien avant que poussent les premiers fruits, apparaissent en bordure du chemin Royal, à l'île d'Orléans, ces affiches qui interpellent le promeneur. Passe-temps champêtre pour certains, moyen de subsistance pour d'autres, la récolte du délice rouge n'est pas aussi banale qu'on pourrait le croire.

Chez les producteurs, petits et gros, cette période de recrutement en est une d'incertitude. « Les gens offrent leurs services, mais il y a un bon roulement », assure Suzanne Blouin, de la Ferme Laval-Gagnon. Pour garantir la récolte de sa « petite » production de 25 000 plants de fraises d'été, elle n'a besoin normalement que d'une vingtaine de personnes, durant environ un mois. L'an passé, près de 60 cueilleurs se sont succédé dans ses champs. « Le pire, c'est qu'on a fini tout seul ! »

Par manque de main-d'œuvre, et dans l'impossibilité de récolter la totalité des fraises mûres, il n'est pas rare de « perdre des champs ». Un peu trop d'attente et le fruit deviendra mou, non consommable. « C'est pas des cailloux », illustre M<sup>me</sup> Blouin.

### ET LE SALAIRE MINIMUM ?

Travail exigeant et de courte durée, la rémunération au rendement est présentement remise en question, Ghislaine Paquin, de l'organisme de défense des travailleurs non syndiqués Au bas de l'échelle (ABE), milite pour le droit au salaire minimum chez les cueilleurs. « C'est faux de prétendre que parce qu'ils sont payés au rendement, ils ne peuvent avoir accès à un minimum garanti ! »

Selon cette dernière, rien n'empêche les producteurs de bonifier le salaire des plus efficaces et d'ainsi stimuler leur productivité. De plus, sans accès à un taux horaire plancher qui chiffre les gains journaliers, les recours devant la Commission des normes du travail sont plutôt limités. « Il n'y a pas de réclamations financières possibles ! »

Rappelons qu'en mars dernier, à la suite de la réforme péquiste de la Loi sur les normes du travail, l'ex-ministre Jean Rochon annonçait que les cueilleurs de petits fruits auraient droit au salaire minimum. Craignant pour la saison des producteurs marchands et face aux menaces de réduction de leur production, le nouveau gouvernement libéral a finalement retardé cette mesure.

À l'automne, de nouvelles normes devraient être proposées pour ce

groupe de salariés surnamériens. Résultat de ce bras de fer politique, la rémunération à la pièce a légèrement augmenté cette année. « On a préféré offrir un bonus plutôt que de payer 7,30 \$ de l'heure », précise France Noël, de la ferme Réal Ferland. D'après elle, impossible de faire autrement. « On est trop petit ! »

Combien gagne un cueilleur ? Cette saison, le montant offert pour la récolte d'un panier de quatre litres de fraises se chiffre à 1,25 \$. En cinq heures d'efforts, M<sup>me</sup> Noël évalue qu'un « travailleur moyen » peut espérer gagner 50 \$, soit une cueillette d'une quarantaine de paniers ou l'équivalent de 160 litres de fraises. « Certains font même jusqu'à 100 \$ ! »

Chez ABE, Ghislaine Paquin a des réserves. Si elle admet qu'il est possible pour un adulte de gagner le salaire minimum, elle croit cependant que le taux horaire s'approche beaucoup plus souvent des 4 \$, notamment chez les plus jeunes. « Mais ils se plaignent peu », soutient-elle.



Les cueilleurs sont reconnus pour ne pas aimer beaucoup la publicité, avertit un propriétaire de fraisière.

## Le cueilleur modèle est étranger, plutôt discret et peu porté à se plaindre

Pour cette première après-midi de cueillette, le champ de fraises paraît bien tranquille. Au loin, une dizaine de cueilleurs et cueilleuses s'exécutent méthodiquement, rang par rang. Ils sont québécois, mais aussi mexicains, guatémaltèques, afghans, bosniaques et donnent un air cosmopolite à la récolte des petits fruits rouges.

D'après Louis Gosselin, président de l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec, on retrouve dans les champs « toutes les catégories de gens ! C'est accessible comme emploi ! »

Si les producteurs font souvent appel aux jeunes entre 12 et 18 ans, l'embauche de travailleurs étrangers est assez courante. « Ils sont plus stables que les étudiants. Ce sont des gens

très compétents, habiles, disponibles et fiables », explique M. Gosselin. « Ils viennent ici pour travailler ! »

Puis, il y a les nouveaux arrivants, pour qui « c'est souvent un métier d'entrée », constate Louis Gauthier, responsable d'une exploitation sur l'île d'Orléans. « J'ai déjà eu un pharmacien afghan, ses diplômes n'étaient pas reconnus ici », assure-t-il. Le temps passé à la ferme sert alors de période d'adaptation, notamment en ce qui a trait à l'apprentissage de la langue.

### TIMIDITÉ ET DISCRÉTION

« Les cueilleurs sont reconnus pour ne pas aimer beaucoup la publicité », avise le propriétaire d'une fraisière, juste avant la visite du SOLEIL dans ses champs. « Je ne pense pas qu'ils

voient vouloir se faire photographier le visage ! » Il n'aurait su si bien dire...

Comment expliquer cette timidité ? « Chez les nouveaux arrivants, beaucoup travaillent au noir », évalue Ghislaine Paquin, de l'organisme Au bas de l'échelle. Même son de cloche chez certains producteurs qui ne cachent pas le phénomène. « Les gens sollicitent au noir ! Ils viennent ici pour un revenu d'appoint, c'est un bonus ! »

Sans parler d'exploitation directement, M<sup>me</sup> Paquin illustre la situation de la façon suivante : « À quatre dollars de l'heure sous le gros soleil, je ne sais pas comment on appelle ça ! » Pourtant, les gens rencontrés ne semblent pas se plaindre de leur sort.

« J'aime ça ici, c'est très beau », dit dans un français d'une qualité éton-

nante la jeune Tamina, 16 ans. À Québec avec ses parents depuis quelques années et originaire d'Afghanistan, elle en est à son deuxième été de cueillette. Malgré la chaleur et le fait de devoir travailler à genoux, elle trouve sa tâche facile et son salaire adéquat.

Les mains rouges par les fruits, Éric explique que c'est la crise du logement à Québec qui l'amène sur l'île. Dès sa première visite, il y a 15 jours, le Saguenéen d'origine a eu le coup de foudre pour l'endroit. « J'adore ça ici, c'est tellement beau ! » En vacances, le nouveau résident occupe ses temps libres avec la cueillette de fraises. « Je ne sais même pas combien je gagne, c'est pas important » lance-t-il, tout en poursuivant sa cueillette avec empressement. J.-S.M.

Le Soleil, 7 juillet 2003



Yannick Ouellet, de la ferme Liz Ouellet, a passé la fin de semaine à faire connaître le cassis, le petit fruit cultivé et transformé de façon artisanale sur la ferme familiale.

ORLÉANS, L'ÎLE OUVERTE

## Succès bœuf !

L'île de Bacchus charme les papilles et les veux de 35 000 visiteurs

STÉPHANIE MARTIN  
SMartin@lesoleil.com

L'île d'Orléans a vraiment su charmer les papilles et les yeux en fin de semaine alors que l'événement *Orléans l'île ouverte* a attiré plus de 35 000 visiteurs. C'est le double de l'achalandage de 2001. Les organisateurs se frottent les mains d'aise et promettent de renouveler l'expérience dans deux ans.

« On a accueilli plus de monde dans la journée de dimanche que dans toute la fin de semaine en 2001 ! », s'est exclamé Nancy Aucoin, responsable des communications. « L'entrée et les déplacements sur l'île se faisaient de façon continue. Nous avons eu de la belle température, ce qui a permis de profiter de belles journées d'automne », a ajouté la trésorière, Chantale Cormier, qui s'est dite très satisfaite de la réaction du public.

Un public qui, à la grande surprise des organisateurs, provenait surtout de l'extérieur de la région de Québec. « Nous avons eu des gens du Massachusetts, du Nouveau-Brunswick, de l'Ontario, de Montréal, du Saguenay, contrairement à la première édition où les gens venaient d'un périmètre d'en moyenne 80 km de Québec », a indiqué M<sup>me</sup> Cormier.

La formule qui permettait aux gens d'acheter un forfait et de visiter les escales qui les intéressaient a plu tant aux visiteurs qu'aux agriculteurs et aux artisans, au dire de Chantale Cormier. « Les visiteurs démontraient un intérêt et posaient des questions. Les producteurs ont beaucoup apprécié », a-t-elle souligné. Une formule gagnante qui pourrait fort bien être réutilisée en 2005, selon elle.

Une attraction qui a connu un succès bœuf est l'élevage de

bisons de la famille Roberge de Saint-François. Dimanche, les propriétaires ont accueilli 2100 personnes curieuses de voir de leurs yeux ces animaux assez rares au Québec.

« Nous avons eu beaucoup de monde, plus qu'on espérait », a indiqué Isabelle, la conjointe de Guy Roberge. Les gens s'intéressaient beaucoup à l'élevage, ça nous a surpris. »

Plus à l'ouest, à la ferme Liz Ouellet de Saint-Pierre, toute la famille a participé aux journées portes ouvertes et a accueilli les visiteurs au cours de la fin de semaine. Jusqu'à la grand-mère qui est descendue du Lac-Saint-Jean pour aider sa fille. Devant la petite boutique attenante à la ferme, la dame et son petit-fils Yannick n'étaient pas peu fiers des produits du cassis et de la framboise qui sont confectionnés dans la maison familiale de façon artisanale. Sirops, gelées, vinaigres d'un rose alléchant ont fait l'envie de plusieurs qui sont repartis avec une petite bouteille sous le bras.

L'événement a aussi attiré plusieurs curieux chez les Ouellet. Environ 200 personnes sont venues visiter les lieux vendredi. Samedi, 530 visiteurs ont déambulé dans les champs de framboise, de cassis et d'asperges. Hier, les groupes continuaient d'affluer à la ferme familiale. « C'est une bonne fin de semaine », s'est réjoui Yannick Ouellet qui espère un jour pouvoir prendre la relève sur la ferme de ses parents et qui a déjà en tête de se lancer dans la production de produits alcoolisés tel le vin.

D'ici la fin de la semaine, l'équipe d'*Orléans l'île ouverte* fera les comptes, mais il y a fort à parier que le budget de cette année sera bouclé. Une bonne nouvelle pour la prochaine présentation de l'événement dans deux ans.

Le Soleil, 2 septembre 2003

## 2003 – Coulis de cassis. Les saveurs de l'Isle d'Orléans.

**C**hristiane Morel et Vincent Noël se sont associés récemment pour créer une gamme complète de produits transformés à base de petits fruits de l'île. M. Noël étant le plus gros producteur de cassis de l'île d'Orléans, il était tout naturel que M<sup>me</sup> Morel ait l'idée de développer coulis, sorbets, confitures, vinaigre et autres douceurs à base de ce fruit extraordinairement goûteux et très légèrement aigrelet. Ce coulis de cassis est remarquable. Dégusté seul, il laisse en bouche la rondeur du petit fruit; le sucre, parfaitement dosé, ne vient jamais nuire à l'explosion de saveur sur les papilles. Bien sûr, ce coulis ne se consomme pas à la petite cuiller. Encore que... Il est fantastique avec du yogourt ou de la crème glacée, sur une compote de fruits, pour faire une base de vinaigrette, de marinade ou de sauce pour certaines viandes, à raison de quelques cuillers à table. Il se marie particulièrement bien avec la chair du canard, du porc et du cerf. Offert aux Saveurs de l'Isle d'Orléans et à certains comptoirs de produits régionaux. Pour plus d'informations: 2366, ch. Royal, Saint-Jean (418) 829-0450. A.D.

Le Soleil, 20 septembre 2003

■ J'ai déjà parlé de cette jeune et dynamique entreprise située à Saint-Jean, île d'Orléans, qui se spécialise dans la transformation des petits fruits de la région. Si le cassis est un des gros vendeurs des Saveurs de l'Isle, les fraises font aussi très bonne figure, autant en confitures que sous forme de glace ou de coulis. D'ailleurs, ce coulis de fraises a les mêmes qualités que son équivalent à base de cassis : il est excellent sur un gâteau, une glace, comme base pour une vinaigrette. Le goût du petit fruit est exceptionnellement présent, parce que la « cuisinière » en chef du groupe et conceptrice des recettes, Christiane Morel, a réussi à trouver l'équilibre idéal entre l'acidité du fruit et sa teneur en sucre en utilisant un maximum de fraises pour un minimum de sucre blanc. Ce produit de haute qualité a mille usages culinaires, autant dans les desserts que pour améliorer une sauce, une vinaigrette ou comme base de marinade. Sur des crêpes ou des gaufres, il fera aussi un malheur. Pour connaître les points de vente: (418) 829-0450. A.D.



Le Soleil, 11 octobre 2003

## 2004 – La culture de l'argousier fait de plus en plus d'adeptes.



Depuis quatre ans, la production d'argousiers dans la région a fait un petit bonhomme de chemin. Producteurs et spécialistes cherchent désespérément un moyen pour récolter efficacement le fruit de l'argousier sans trop endommager l'arbuste. Dans l'ordre habituel, l'agronome du MAPAQ, M. Daniel Bergeron, André Moit, producteur d'argousiers à Saint-Jean-de-Benoît, et Maurice Lathuacour, des Îles de l'Île d'Orléans, également producteur d'argousiers.

REJEAN LACOMBE  
RLacombe@lesoleil.com

■ Depuis 1968, la culture de l'argousier a fait des adeptes au Québec. On retrouve maintenant sur le territoire québécois 36 producteurs qui cultivent 52 000 plants.

Dans la région immédiate de Québec, ils sont sept à bien surmonter quelque 20 000 arbustes originaires d'Europe et d'Asie et qui produisent, à maturité, des petits fruits de couleur orange.

Si la culture de cette plante indigène va bon train, les producteurs d'argousiers se butent toutefois à un problème de taille. La cueillette des petits fruits fait problème. La récolte manuelle se transforme en véritable cauchemar à cause des nombreuses aiguilles que cet arbuste possède.

On se tourne donc vers l'inévitable cueillette mécanique. Mais les machines servant à sa récolte ne sont pas légion. L'Allemagne, avec ses 200 hectares d'argousier en production et ses 200 autres en plantation, possède des équipements sophistiqués et hautement fonctionnels.

Il y a toutefois un hic. La machinerie allemande coûte cher: environ 100 000 \$. De plus, on doit rabattre l'arbuste, c'est-à-dire couper ses

branches, afin de procéder à la récolte des fruits.

Cette méthode, comme le précise l'agronome Daniel Bergeron, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), n'enchante pas les spécialistes québécois parce que cette façon de procéder implique une récolte aux deux ans pour les cultivars vigoureux et aux trois ans pour les autres. On préfère la coupe de 50 % des branches.

On a donc fait l'essai, à Saint-Pierre, à l'Île d'Orléans, d'une autre machine de construction artisanale réalisée par un Franco-Manitobain. Son coût, environ 5000 \$, est abordable. Mais là encore, on doit procéder à la coupe des branches. Sa performance laisse aussi à désirer.

« Le fait de couper les tiges comme en Allemagne, de préciser M. Bergeron, n'est peut-être pas la technique à privilégier parce que notre saison de croissance plus courte risque de trop rallonger l'intervalle entre les récoltes et d'affecter la rentabilité de la culture. »

On se tourne donc vers le développement d'une récolteuse qui répondra à la réalité québécoise. Ainsi, la direction régionale de Québec-Capitale nationale du MAPAQ et le Centre de recherche et développement en horticulture et agroalimentaire Canada à Saint-Jean-sur-le-Richelieu analysent la mise en œuvre d'un projet visant à résoudre le problème.

L'hypothèse que l'on retient est d'adapter une récolteuse déjà existante et qui sert à la cueillette d'autres petits fruits. On voudrait bien en arriver à détacher les fruits directement de l'arbuste, évitant ainsi de couper toutes les branches. Le retrait de 50 % des branches serait la solution acceptable.

Même si depuis quatre ans un bon bout de chemin a été parcouru, grâce entre autres aux recherches conduites par M<sup>me</sup> Hélène Rousseau, phytopathologiste, à l'Institut de recherche et de développement en agroalimentaire (IRDA), il reste encore, selon M. Bergeron, beaucoup de travail à effectuer avant que cette production prenne son envol.

« Des cultivars adaptés, dit-il, et une récolte mécanique efficace demeurent pour l'instant les principales problématiques à résoudre. »

L'argousier est également employé, en usage interne, pour le traitement et la prévention des ulcères d'estomac et du duodénum, de l'hyperlipidémie du sang, des maux des yeux, de la gingivite et des maladies cardiovasculaires, comme l'hypertension artérielle et les maladies coronariennes.

Spécialiste en la matière, l'agronome Daniel Bergeron précise que tout l'avenir de l'argousier québécois passe inévitablement par la mise en marché de produits transformés. « Que ce soit les jus, huiles ou autres, dit-il, une caractérisation et une standardisation de ces produits sont essentielles pour démontrer au consommateur les propriétés réelles et constantes de l'argousier qui sera produit sous nos conditions. »

« La production d'huile, ajoute-t-il, pour répondre entre autres au marché des cosmétiques, se présenterait toutefois comme le marché le plus lucratif à explorer. » R.L.

## Un fruit riche en vitamines

« L'argousier...quoi? », se demandent encore bon nombre de consommateurs lorsqu'il est question de l'argousier. Même si cette production en est à sa quatrième année d'existence au Québec, on s'interroge encore sur la valeur de cet arbuste qui pourtant a été introduit au Canada en 1938.

En Grèce, en Russie, en Chine et en Allemagne, on apprécie les fruits de l'argousier de multiples façons. Les fruits de cet arbuste sont riches en vitamines, protéines, acides aminés, acides organiques et hydrates de carbone.

Les spécialistes indiquent que la concentration en vitamine C des fruits est 30 fois plus élevée que celle de l'orange et cinq fois celle du kiwi. Leur teneur en vitamine E excède celle du blé, du maïs et de la fève soja. Son activité antioxydante est de 93,6 %.

L'ingénieur forestier Denis Robitaille souligne qu'en Europe et en Asie, on utilise des préparations d'huile d'argousier dans les hôpitaux pour le traitement des brûlures, des plaies de lit et autres complications cutanées. Une dizaine de médicaments ont été conçus à partir des huiles.

# FRAISES **DES HI-TECH** À L'ÎLE D'ORLÉANS

Pour bien vivre de cette production aujourd'hui, il faut une superficie importante, une technologie de pointe et une bonne équipe.

PAR PIERRE SAURIOL

C'est le défi que relèvent Louis Gosselin, son épouse Sylvie Gagnon et leur fils Gabriel. Louis, qui a acheté la ferme de son père en 1987, représente la sixième génération consécutive de Gosselin sur cette ferme depuis les 150 dernières années. De ferme traditionnelle dédiée à l'élevage, la production a évolué : les Gosselin cultivent 18 hectares de fraises et exploitent une érablière de 6000 entailles. La septième génération se profile déjà en la personne de Gabriel, qui a terminé ses études en technique de gestion agricole au printemps 2003.

Vivre de la fraise exige d'arriver tôt sur le marché et d'y demeurer longtemps par une production désaisonnalisée. Les Gosselin ciblent un début de récolte vers le 15 juin et une fin de récolte vers le 10 octobre. Pour y arriver, ils plantent des fraises sur paillis plastique, irriguées au goutte à goutte et nourries à la petite cuillère afin de leur donner tout ce dont elles ont besoin, au moment où elles en ont besoin. Des brise-vent protègent les cultures des vents froids du nord au printemps, adoucissent les brises d'été et les vents

PHOTOS : PIERRE SAURIOL

*Pierre Sauriol, agronome, est consultant privé en horticulture (p.sauriol@sympatico.ca).*



d'automne. Une couverture thermique protègent les plantes du froid en hiver et au printemps. Les Gosselin cultivent 10 ha de fraises d'été et 8 ha de fraises d'automne, aussi appelées fraises à jours neutres.

La plantation à haute densité sur paillis plastique coûte beaucoup plus cher que la méthode traditionnelle mais les rendements sont supérieurs. Par exemple, il faut planter 49 000 plants à l'hectare au lieu des 12 000 selon la méthode traditionnelle. Mais ça vaut la peine : on obtient un calibre plus gros, les fruits sont plus propres,

**Sylvie Gagnon, Louis Gosselin et leur fils Gabriel cultivent 18 hectares de fraises dont la récolte est échelonnée sur quatre mois.**



Au marché des Halles, à Québec, les Gosselin offrent des fraises et des produits de l'érable durant tout l'été.



Les contenants transparents et fermés se prêtent bien à l'exportation.

la cueillette est plus facile et on élimine les herbicides. Les risques supportés par le producteur sont cependant accrus. Par ailleurs, le producteur décide de la date de récolte : il coupe les fleurs des fraisières d'été plantés au printemps sur paillis plastique jusqu'à 30 jours avant la date de récolte désirée.

La main-d'œuvre est le facteur critique chez les producteurs de fraises. Les Gosselin hébergent 24 travailleurs mexicains, qui complètent l'équipe de 25 travailleurs locaux fournis par le service de main-d'œuvre agricole. Ces derniers voyagent quotidiennement de Québec. Les fraises sont vendues aux grossistes, qui en exportent un peu, et au détail aux Halles, le marché du Vieux-Port à Québec. Louis y vend son sirop d'érable et des produits dérivés en même temps que ses fraises.

La recette de succès des Gosselin se résume à : innovation, qualité, rendement et présence sur le marché durant près de quatre mois. Pour eux, la méthode facile ne marche plus : il faut offrir des fraises avant, pendant et

Les brise-vent protègent les cultures des vents froids du nord au printemps et adoucissent les brises d'été et les vents d'automne.



après la saison. Pour y arriver, il faut de l'irrigation, de la fertilisation, des bâches et des efforts constants.

Le père de Louis Gosselin produisait des fraises et cherchait la bonne façon de faire. Louis se disait qu'après l'avoir trouvée, il pourrait la maximiser et cesser les expérimentations. Pourtant, Louis poursuit constamment la recherche et le développement. Dernièrement, il s'est rendu en Californie, réputée pour ses fraises. Il travaille avec les chercheurs et les producteurs de plants et multiplie les essais à la ferme.



### La force du groupe

Louis Gosselin croit en la force du groupe. Au printemps 2003, il est devenu président de l'Association des producteurs de fraises et framboises du Québec, après en avoir été un des administrateurs durant de nombreuses années. Il connaît donc ces productions. Actuellement, il poursuit le travail de son prédécesseur pour mettre en place une chambre de coordination du secteur des fraises et framboises où seront réunis les producteurs, les acheteurs et les pépiniéristes afin d'orienter la production, faire de la recherche et du développement, faire de la promotion et améliorer la distribution.

Louis est convaincu que la chambre de coordination est un outil incontournable pour maximiser les efforts de tous les partenaires du secteur. Celle-ci devrait s'attarder à des questions cruciales : comment faire pour occuper le

marché durant quatre mois ? Comment concilier la bonne saveur des fraises et leur conservation ? Doit-on revoir les contenants ? Doivent-ils être transparents et fermés ? Devrions-nous classer les fraises par grosseur ? De plus en plus, les fruits et légumes sont calibrés par grosseur. Jusqu'à présent, les fraises sont récoltées telles qu'elles se présentent et il y a parfois un manque d'uniformité criant à l'intérieur du contenant. Calibrer les fraises implique un coût qui pourrait être compensé par un prix supérieur.

En ce qui concerne la mise en marché, M. Gosselin croit qu'il faut étaler la production car, en juillet, alors que tout le Québec a des fraises, les surplus se traduisent par des chutes de prix; ensuite on est en pénurie. À certains moments, on manque de volume et de qualité pour fournir les chaînes. ❦

Pour la cueillette, les Gosselin hébergent 24 travailleurs mexicains, qui complètent l'équipe de 25 travailleurs locaux.

# Les fraises se laissent désirer cette année

Soyez patients, la saison est en retard de six jours

DAPHNÉ BÉDARD

*DBedard@lesoleil.com*

■ Vous pensiez manquer de temps pour aller cueillir des fraises? Pas de panique, la saison de l'autocueillette débute à peine, selon des producteurs de l'île d'Orléans.

«Les fraises sont en retard de six jours cette année», confirme Suzanne Blouin, propriétaire de la ferme Laval Gagnon.

Loin de vouloir se plaindre du froid

qui a sévi depuis le début de l'été, M<sup>me</sup> Blouin avertit les consommateurs que le fruit rouge et juteux n'est pas encore tout à fait assez mûr. Ce qui expliquerait qu'il y a moins de fraises

sur le marché et que leur prix est plus élevé que l'an dernier.

Le gros de la saison aura lieu en fin de semaine et surtout la semaine prochaine, selon Anne Plante, de la ferme Alain Plante.

Mais, bonne nouvelle, les fraises seront grosses cette année en raison de la grande quantité de pluie qui est tombée sur nos têtes.

Et elles seront disponibles pour encore trois semaines. Ne reste plus qu'à patienter...



LE SOLEIL, CLÉMENT THIRIAUX

*Suzanne Blouin, de la ferme Laval Gagnon, avertit les consommateurs que les fraises ne sont pas encore assez mûres pour la cueillette.*

Le Soleil, 8 juillet 2004

LES GAUTHIER

# Une famille qui a porté ses fruits



Le jeune grand-père et agronome Louis Gauthier en compagnie de Caroline et de la petite Méliana, « dégustatrice officielle » de la fraise l'Authentique Orléans.

Nous poursuivons notre série sur les grandes familles de la région de Québec et de l'Est en vous présentant les Girard d'Amérique, dont le patronyme est le 17<sup>e</sup> le plus répandu sur notre territoire. Après les Simard, les Ouellet, les Lévesque, les Bélanger, les Girard et les Poulin au cours des dernières semaines, et les Gauthier aujourd'hui, nous vous présenterons dans l'ordre les familles Bergeron, Caron et Beaulieu. Nous raconterons leur histoire et vous présenterons des gens qui portent encore avec fierté le nom de leurs ancêtres. À lire tous les dimanches de l'été.

VALÉRIE GAUDREAU  
VGAudreau@lesoleil.com

Quelque part à l'Île d'Orléans, une variété de fraises pourrait porter le patronyme Gauthier tellement son créateur, l'agronome Louis Gauthier, la considère comme son bébé. Il faut dire que l'Authentique Orléans n'est pas une fraise comme les autres. Et ça tombe bien car Louis Gauthier, 13e d'une famille de 15 enfants, n'a rien du scientifique conventionnel.

« Ici, on vit dans les fraises tous les jours, du

matin au soir ! », lance Louis Gauthier, qui, avec une équipe de chercheurs rattachée à l'Université Laval, a créé en 2002 une nouvelle variété de fraises, l'Authentique Orléans. Le « Ici » dont il parle, c'est la coquette maison rouge (rouge fraise, d'ailleurs !) de Saint-Laurent, Île d'Orléans.

Voir **FRUITS** en A 2 >

À LIRE AUSSI :  
■ Une nuée de Gauthier Page A 6  
■ Des Gauthier marquants Page A 7



## FRUITS

Suite de la Une

que le chercheur de 41 ans partage avec sa conjointe Martine Guillemette, les deux filles de celle-ci, Isabelle, 19 ans, Caroline, 22 ans, et sa petite Méliana, 19 mois. Cette dernière, qui a fait de Louis Gauthier un très jeune grand-père à 30 ans seulement, a d'ailleurs été sacrée « dégustatrice officielle » de l'Authentique Orléans.

Si cette variété de fraises fait tellement partie de la famille, c'est que Louis Gauthier a mis des années à la figoier avec une équipe composée du spécialiste en génétique Shahrroh Khanizadeh et de la chimiste Claire Hébert.

En entrevue, il parle avec passion de cette fraise « révolutionnaire ». La raison ? Elle contient deux fois plus d'antioxydants que les fraises traditionnelles. Non seulement cela lui permet de se conserver plus longtemps et de mieux résister au climat d'ici, mais les antioxydants sont reconnus pour protéger contre certains cancers et des maladies dégénératives. « On a obtenu cette fraise en croisant deux variétés existantes, c'est l'aboutissement de sept ans de recherche », explique M. Gauthier.

« Un croisement génétique de deux variétés qui a permis au fruit de conserver « le meilleur des deux », dit-il.

### ENTRE LE LABO ET LE CHAMP

« Le meilleur des deux mondes. L'expression pourrait s'appliquer à Louis Gauthier lui-même. À l'instar des fraises qu'il cultive, il a su mélanger les propriétés et se *patenter* un boulot qui réunit à la fois sa passion pour la science et son intérêt pour l'agriculture et le travail de « terrain ». En l'occurrence, celui des champs des Fraises de l'Île d'Orléans Inc., dont il assure la direction générale.

Une carrière de scientifique, donc, mais bien loin des épreuves, du sarrau blanc et de codes d'ADN à étudier à longueur de journée. « Je ne suis pas un rat de laboratoire », dit-il. Et à le voir en ce jeudi matin où LE SOLEIL lui a rendu visite, on n'en doute pas une seconde.

Casquette sur la tête, t-shirt et bottes de travail aux pieds, Louis Gauthier revenait du champ et était debout depuis le milieu de la nuit. Une vraie vie d'agriculteur pour celui qui n'est pas né dans sur une terre, mais à Clermont, dans Charlevoix, d'un père machiniste dont il réalise en quelque sorte le rêve aujourd'hui. « Mon

père aurait toujours aimé avoir un terrain, dit M. Gauthier du paternel Adrien, décédé en 1999. Mais il a plus tôt choisi de tout donner à sa famille.

### LA GROSSE FAMILLE DE CLERMONT

Cette famille dont parle l'agronome c'est celle d'Adrien Gauthier et d'Angéline Gagné. Quinze enfants, rien de moins. Du rare pour l'époque. Car si les grandes familles étaient légion au début du siècle, elles étaient beaucoup moins fréquentes au moment où les enfants Gauthier ont vu le jour. Aujourd'hui, l'ainée a la mi-cinquantaine alors que les benjamins, les jumeaux Yves et Martine, ont à peine atteint la mi-trentaine. « Quand on parlait de nous à Clermont, on avait juste à dire "la grosse famille de Gauthier" et on savait de qui on parlait ! », lance Chantale, la 12e de la famille. Tout comme son frère Louis, elle garde un souvenir ému de son enfance modeste où régnaient l'entraide et le « système D ».

« Les enfants ont tous appris à être débrouillards, ils sont tous habiles de leurs mains. C'est un peu leur héritage de famille », estime pour sa part Marguerite Gauthier, la sœur d'Adrien, qui a été presque une seconde mère pour la marmaite alors que, pendant 22 ans, elle a donné un coup de pouce pour « tenir » la maisonnée. Aujourd'hui âgée de 89 ans, elle habite la maison paternelle avec sa sœur Laurette, à Deschambault. En entrevue, Marguerite Gauthier parle avec fierté de ces 15 neveux et nièces qui, devenus adultes, poursuivent leur vie et leur carrière. Louis dans ses fraises, les autres dans divers domaines aux quatre coins du Québec.

« Chez nous, on apprenait à travailler très jeunes. Mon père était toujours dans sa *shop*. Il faisait de la soudure, de l'ébénisterie, il a presque entièrement remué l'église de Clermont », explique Louis, débordant d'enthousiasme en parlant de ce *potentieux* qui trouvait une solution à tout. Très impliqué dans la communauté, Adrien « rendait service à tout le monde », disent à l'unisson les Gauthier consultés. « Il était ingénieux et si quelqu'un avait besoin d'une machine qui n'existait pas, il la créait ! »

Louis Gauthier tient d'ailleurs de son père son intérêt pour la science et la découverte. « C'était un homme autodidacte. Il a lu beaucoup de livres étoffés sur la science. Il était très cultivé », dit-il. Une culture scientifique qui aura vraisemblablement porté ses fruits. Jusque dans les champs de l'Île et... dans l'assiette des Québécois !



Les 15 enfants Gauthier ainsi que quelques autres membres de la famille lors du 50<sup>e</sup> anniversaire de mariage d'Adrien Gauthier et d'Angéline Gagné en 1997.

Le Soleil, 1 août 2004



# NÉMATODES ET VERTICILLIOSE : DEUX ENNEMIS COMMUNS

L'incidence de ces pathogènes de la fraise et de la pomme de terre augmente lorsque ces deux cultures se côtoient dans la rotation. Une solution : la rotation avec d'autres cultures.

PAR MARTINE GIGUÈRE, agronome

## PEUT-ON RÉDUIRE L'INCIDENCE

de la verticilliose et des nématodes par des méthodes intégrées, efficaces et respectueuses de l'environnement ? Développer de nouvelles régies de culture, voilà ce à quoi se sont attaqués l'agronome consultant en horticulture Jean Coulombe, le nématologiste Guy Bélair pour Agriculture et Agroalimentaire Canada à Saint-

Jean-sur-Richelieu et le phytopathologiste Pierre Thibodeau pour l'IRDA à Québec. « Nous avons évalué l'efficacité de cultures de rotation, d'apport d'engrais et d'amendements organiques ainsi que d'autres pratiques agronomiques, et nous avons fait des comparaisons avec la lutte chimique », précisent-ils.

Selon Pierre Thibodeau, la flétrissure vertici-



## fruits et légumes



Rotation avec du maïs et du millet perlé

lienne ou verticilliose causée par *Verticillium dahliae* est en expansion dans plusieurs régions agricoles et provoque des baisses de rendement allant de 20 à 50 % dans la fraise. En 2001, 20 % des nouvelles plantations de fraises à l'Île d'Orléans ont été détruites par cette maladie.

Dans la pomme de terre, on attribue à la verticilliose et aux nématodes des pertes de rendement de l'ordre de 15 à 25 %. Plusieurs producteurs ont donc entrepris de fumiger leurs champs.

La fumigation permet de contrôler les nématodes et la verticilliose. Par contre, elle réduit aussi les populations de micro-organismes bénéfiques dans le sol. De plus, les produits, fort coûteux, doivent être manipulés avec soin. Dans certains types de sols, la fumigation ne donne pas les résultats escomptés.

### Deux ans de rotations

Tout d'abord, précise Jean Coulombe, il faut vérifier le niveau de population des nématodes. Selon Guy Bélair, le seuil de nuisibilité est établi à 1000 nématodes par kg de sol. Ensuite, il faut éviter d'intégrer dans la rotation des cultures sensibles à ces pathogènes, notamment la fraise, la pomme de terre, la tomate, le poivron, l'aubergine et la framboise. Comme cultures de rotation potentielles, Jean Coulombe a identifié au cours des trois années d'essais le millet perlé et les crucifères.

M. Bélair souligne que deux types de millet perlé contrôlent les nématodes au Québec : le millet perlé grain et le millet perlé fourrager, le millet perlé grain étant mieux adapté à la région de Montréal. Il faut quand même être vigilant et lutter efficacement contre les mauvaises herbes car celles-ci sont des hôtes potentiels pour les nématodes.

Les engrais verts de crucifères sont également un bon choix. « Lorsqu'ils sont enfouis, ils relâchent des glucosinolates lors de leur dégradation. Ces composés chimiques ont le même effet que ceux contenus dans les fumigants chimiques », indique M. Coulombe. La moutarde blanche est plus efficace que le chou, tandis que les cultivars de colza — qui ont une haute teneur en glucosinolates — seraient plus efficaces que le canola.

Ainsi, souligne Jean Coulombe, une rotation de deux ans avec du millet perlé suivi d'une crucifère, ou une rotation de deux crucifères (attention à la hernie) sont des régies de culture efficaces dans la lutte aux nématodes et à la flétrissure verticillienne. Cependant, la culture du maïs est à proscrire puisque celle-ci augmente les populations des nématodes et ne réduit pas l'incidence de la maladie.

L'équipe de recherche a aussi fait l'essai de différents engrais et amendements. Parmi les amendements évalués : le fumier de poulet frais, les biosolides, le vermicompost (compost de vers de terre) et une fertilisation



Rotation avec la moutarde blanche

Une rotation de deux ans avec du millet perlé et des crucifères a réduit la verticilliose et les populations de nématodes. Cependant, cette pratique n'élimine pas la maladie qui peut survivre plus de huit ans dans le sol. De plus, la lutte aux mauvaises herbes est fort importante car elles sont des hôtes potentiels pour les nématodes.

1 EFFET DES TRAITEMENTS SUR L'INCIDENCE DE LA VERTICILLIOSE SUR LES PLANTS DE FRAISIER (1 <sup>er</sup> septembre 2004)		
ROTATION 2002 ET 2003	Incidence de la verticilliose	Présence de nématodes
Maïs	++++	++++
Millet japonais	++++	++++
Millet perlé	+	++
Crucifères	++	++
FERTILISATION 2003 ET 2004		
Minérale	++++	++++
Fumier et minérale	+	++
Légende : + = très faible, ++ = faible, +++ = moyen, ++++ = élevé, +++++ = très élevé		



## fruits et légumes

minérale (voir le tableau 1). Le fumier de poulet frais incorporé immédiatement après son application relâche des  $NH_3$ , il aurait ainsi un effet stérilisant pour le sol.

Dans la pomme de terre, l'application de fumier de poulet frais a permis d'augmenter les rendements et de diminuer la population de nématodes, mais n'a eu aucun effet sur l'incidence de la verticilliose. Pour sa part, le vermicompost n'a pas eu d'effet sur les nématodes ni sur l'incidence de la verticilliose. Cependant, l'incorporation de ces amendements a permis d'améliorer l'activité biologique et la structure du sol.

On a aussi évalué d'autres méthodes de lutte : cultivars tolérants, fongicides, dates de plantation, et utilisation de transplants. « Nous avons identifié des cultivars de fraise plus tolérants mais leur niveau de tolérance est insuffisant comme seul moyen de lutte », indique Jean Coulombe (voir le tableau 2).

Les fongicides sont également peu efficaces et la plupart ne sont pas homologués au Québec. L'incidence de la verticilliose est moindre dans les plantations effectuées en août, mais on augmente ainsi le risque de gel hivernal.



Dans la pomme de terre, la rotation avec le millet perlé réduit l'incidence de la verticilliose et des populations de nématodes. L'apport de fumier augmente les rendements et contribue à améliorer la structure du sol.



### L'occasion de poursuivre une carrière en sciences agricoles ou en foresterie

Si vous terminez des études secondaires ou collégiales et que vous visez un milieu agricole, choisissez de poursuivre vos études de niveau collégial ou universitaire en sciences de l'agriculture ou en foresterie, vous pourrez éventuellement à recevoir une bourse de 1300\$ dans le cadre du Programme de bourses d'études « Horizons illimités » de Monsanto Canada.

Prenez-vous un formulaire d'inscription auprès de votre conseiller d'orientation, des représentants de la relève agricole ou du 4-H, dans les bureaux de renseignements agricoles ou chez les fournisseurs d'intrants agricoles. Ou contactez Monsanto Canada en composant le 1-800-467-9944.

**Nous contribuons au développement des carrières en sciences agricoles et en foresterie.**

Votre formulaire d'inscription doit être envoyé au plus tard le 15 juillet 2005, le cachet de la poste faisant foi.

MONSANTO  
imagine

**Bourses d'études « Horizons illimités » de Monsanto Canada**

JUIN 2005

#### 2 CULTIVARS DE FRAISE TOLÉRANTS À LA VERTICILLIOSE

**Cultivars moyennement tolérants**

Yamaska, Annapolis, St-Pierre

**Cultivars assez sensibles**

Kent, Acadie, St-Laurent, Authentique, Cavendish

**Cultivars très sensibles**

Jewel, Mira, Cabot, Chambly

« L'utilisation de transplants s'est aussi avérée peu efficace », ajoute l'agronome.

« Dans la pomme de terre, conclut Jean Coulombe, la rotation avec le millet perlé a un effet positif sur la réduction de l'incidence de la verticilliose et des populations de nématodes. L'apport de fumier augmente les rendements et contribue à améliorer la structure du sol. » Dans la fraise, les essais de rotations doivent se poursuivre ce printemps afin de valider exactement quelles cultures de rotation permettent de réduire l'incidence des deux ravageurs. [martine.giguere@lebulletin.rogers.com](mailto:martine.giguere@lebulletin.rogers.com)

Cet projet fut réalisé grâce au soutien financier du Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ), du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), de l'Institut de recherche et développement en agroenvironnement (IRDA) et des producteurs du Réseau de lutte intégrée Orléans (RLIO).

LA RÉCOLTE DU CASSIS SUR L'ÎLE D'ORLÉANS

# LE RETOUR DE L'OR NOIR



PHOTO: LE BULLE, SERVICE GARDIEN  
**Bernard Monna a développé son expertise en autodidacte. Il s'est installé il y a 32 ans à Saint-Pierre et a planté une douzaine de plants de cassis.**

ANNE DESJARDINS  
*Collaboration spéciale*

■ Il y a 50 ans, pas un cultivateur ne se serait privé de planter du cassis ou « gadelles noires » dans sa cour. Connus pour donner d'excellentes confitures et pour ses vertus curatives, le cassis faisait pour ainsi dire partie de la famille. Mais les framboises et les bleuets ont fini par lui voler la vedette, au point où ce petit fruit bourré de saveur et de vitamines a fini par tomber en désuétude au Québec. Jusqu'à ce qu'un passionné comme Bernard Monna et quelques « disciples » décident de transformer l'île d'Orléans en capitale nationale du cassis...



*Bernard Monna transforme tout son cassis en sirop et alcools de grande réputation, pour une production annuelle de 15 000 bouteilles. M. Monna est ici en compagnie de ses filles Anne et Catherine, qui ont pris la relève de la fabrication des différents alcools et mis sur pied le bistro La Monnaquette, où l'on sert une cuisine « tout cassis ».*

**M**onté sur sa vendangeuse toute neuve adaptée pour le cassis, Bernard Monna entreprenait la semaine dernière sa trentième récolte sur l'île d'Orléans. Pionnier de la culture de ce petit fruit au rouge tellement profond qu'il en paraît noir lorsque mûr, M. Monna passe chaque année les premières semaines du mois d'août à récolter ses quatre hectares de cassis en compagnie d'un groupe de cueilleurs d'origine cambodgienne. « Ce sont d'excellents agriculteurs et

ils travaillent avec moi depuis très longtemps, explique M. Monna. Mais ils m'ont prévenu l'an dernier qu'ils prendraient bientôt leur retraite. » D'où la nécessité d'automatiser les récoltes pour assurer un rendement continu. Cet ancien sculpteur, dont les ancêtres étaient liquoristes dans le sud-ouest de la France, transforme tout son cassis en sirop et alcools de grande réputation, pour une production annuelle de 15 000 bouteilles.

Honneurs et valeur nutritive insoupçonnée...

Déjà en 1965, sa crème de cassis de l'île d'Orléans avait raffiné la médaille d'or à la prestigieuse compétition internationale de liqueurs de Ljubljana, en Slovénie, lorsque présentée par la SAQ. Son expertise, Bernard Monna l'a développée en autodidacte depuis 32 ans qu'il s'est installé à Saint-Pierre et a planté une douzaine de plants de cassis. « Au début, c'était pour faire de la confiture, comme mes parents. Mais comme j'ai vite été débordé, je me suis mis à faire du

Voir OR en 12 >

**OR**

Suite de la B 1

vin pour les amis, avant de prendre un permis de producteur et de me laisser guider par mon enthousiasme pour ce petit fruit délicieux et excellent pour la santé».

Le cassis est un cousin de la groseille. Son goût prononcé et peu sucré le destine inévitablement à la transformation (voir article suivant) et comme toutes les baies, il est très fragile et doit être traité immédiatement après la cueillette. Il déborde de nutriments protecteurs : vitamine C, fibres, potassium, calcium, magnésium, composés phénoliques et pigments anthocyaniques qui exercent un effet salutaire sur la circulation sanguine et protégeraient le cœur. De tous les fruits, le cassis est aussi le plus riche en substances antioxydantes, qui combattent l'inflammation, aident à lutter contre certains cancers et maladies chroniques. Il contient 50 calories par 100 g.

**UNE RELÈVE ASSURÉE**

Aujourd'hui, Bernard Monna a transmis son savoir-faire et son amour du cassis à plusieurs proches. À commencer par ses filles Anne et Catherine, qui ont pris la relève de la fabrication des différents alcools et mis sur pied le bistrot La Monnaguette, où l'on sert une cuisine « tout cassis ». Mais c'est toujours Bernard qui veille aux cultures.

Dans le champ d'en face, son ami Vincent Noël cultive lui aussi du cassis, qu'il vend en partie à la Maison des Futailles (filiale de la SAQ) pour la production d'une liqueur de cassis basée sur la recette de Bernard Monna. C'est d'ailleurs Bernard qui lui a proposé de se lancer dans cette culture, en plus de son travail de producteur agricole.

« J'ai démarré il y a 10 ans pour aider Bernard et je suis maintenant venu à

la cause du cassis, plaide Vincent Noël, à cause de son goût, de son potentiel en transformation et de ses qualités nutritionnelles, dont on entendra bientôt parler grâce à des recherches scientifiques qui sont présentement en cours. Mais il y a encore beaucoup de travail de sensibilisation à assumer pour mieux le faire connaître. »

Les quatre hectares de production de Vincent Noël comptent des variétés qui viennent de Finlande, de Suède et d'Écosse, les mêmes que celles de Bernard Monna. « Nous les avons sélectionnées pour leur résistance aux maladies, comme le Titania, le Ben Nevis et le Ben Lomond, et pour leur capacité à produire beaucoup de jus, avec un arôme prononcé. »

Le cassis de Vincent Noël sera bientôt homologué biologique. Il se ramasse toujours dans la première semaine du mois d'août et entièrement à l'aide d'une récolteuse importée de Finlande, ce qui simplifie la cueillette et minimise les pertes.

Sauf qu'il faut absolument planter en fonction de l'appareil, tous les trois mètres, et tailler chaque automne. « Un plant ne commence à donner des fruits que quatre ans après avoir été mis en terre et sa durée de vie varie de 10 à 14 ans. Et bien sûr, comme pour le raisin, on ne récolte pas s'il pleut, pour ne pas faire moisir les baies.

Cette petite plante nordique qui croit et se répand facilement existe aussi à l'état sauvage sur l'Île d'Orléans, où le type de sol bien drainé et riche en matières organiques lui est favorable.

Le fleuve a un effet protecteur contre les gelées printanières hâtives, qui sont l'ennemi juré du cassis et expliquent en partie sa rareté sur notre territoire. Hormis Bernard Monna et Vincent Noël, les deux plus importants producteurs de cassis au Québec, leur voisin Liz Ouellet en cultive également, de même que le Moulin du Petit pré, sur la Côte-de-Beaupré, et un

agriculteur de Compton, dans les Cantons-de-l'Est.



Le producteur Vincent Noël cultive quatre hectares de cassis.



Produits dérivés du cassis : confiture, gelée, moutarde...

LE SOLEIL - PATRIQUE LABRECQUE

Le Soleil, 11 août 2005

# Le temps chaud et sec inquiète les agriculteurs

Une bonne saison tout de même

PIERRE ASSELIN  
PAsselin@lesoleil.com

■ Le temps chaud et sec que nous connaissons depuis le début de l'été a été favorable à la plupart des cultures jusqu'ici, comme les fraises, les framboises ou le maïs, mais d'autres productions pourraient être affectées si la pluie ne revient pas au cours des prochaines semaines.

« C'est une bonne saison dans l'ensemble, même si ce n'est pas toujours facile, indique Simon Perreault, agent aux communications et au développement pour la Fédération des producteurs maraîchers du Québec. La chaleur fait pousser plus rapidement. On a eu à peu près une semaine d'avance en moyenne. »

Pour ceux et celles qui travaillent dans les champs, la baisse de chaleur

des derniers jours est certainement appréciée, ajoute-t-il.

**Les réserves d'eau pour l'arrosage s'épuisent rapidement**

Là où il est tombé un peu de pluie, il s'agissait le plus souvent de pluies très localisées. « Parfois il pleuvait juste sur la moitié d'un champ, ou parfois il pleuvait dans un village et pas dans l'autre », explique

M. Perreault.

Il est encore trop tôt pour faire un bilan définitif, selon lui, puisqu'une

grosse partie de la production reste à venir en août et en septembre. Il reste encore à venir toute la production de légumes racines, comme la pomme de terre, la carotte. Au début octobre, dit-il, on sera fixé.

Le bilan est plutôt positif jusqu'ici. Juge quant à lui le président de l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec, François Gosselin, un producteur de l'île d'Orléans.

« Pour ceux qui ont des bons systèmes d'irrigation, ça va très bien, comme pour la fraise d'automne les champs sont très beaux. Pour les framboises la récolte a été plus courte mais on a une belle qualité », conclut-il.

Mais la sécheresse commence à perdurer, les réserves d'eau diminuent et on risque d'en manquer à certains endroits, ajoute le producteur de l'île d'Orléans.



« La chaleur fait pousser plus rapidement. On a eu à peu près une semaine d'avance en moyenne », reconnaît François Gosselin.

## CRAINTES

« Si on n'a pas de pluie, ça risque de causer des pertes de production l'an prochain. Si les plants manquent d'eau en août et septembre, le nombre et la qualité des plants vont être moindres. Il faut pas que ça continue comme ça. »

C'est en effet à l'automne que la prochaine saison se décide pour la fraise. Le bouton floral se fait à l'automne quand il y a 12 heures et moins d'ensoleillement, explique-t-il. Ce n'est pas le cas aux États-Unis où la production peut s'étendre pendant quatre ou cinq mois d'affilée, alors que chez nous il n'y a qu'une seule production.

Mais si la chaleur favorise la production, elle le fait tout autant pour les maladies, les ravageurs, les carences, ajoute-t-il, et les producteurs ont dû faire preuve de vigilance.

Le bulletin sur l'état des cultures au Québec publié par la Financière Agricole fait état de très bons résultats pour la culture du maïs-grain. L'accumulation des unités-thermiques-maïs

(UTM) est en avance de près de 90 UTM sur 2004 pour la même période, soit l'équivalent d'une semaine.

Mais, ajoute la publication, « les conditions météorologiques chaudes et sèches ont été propices à une forte activité des insectes. »

Des infestations graves de légionnaire uniponctuées ont été rapportées dans les champs de maïs fourrager, de céréales et de graminées fourragères surtout dans les secteurs du Pontiac et de la Haute-Gatineau. La région de Fortnuc en aurait aussi souffert.

La chaleur excessive a aussi accéléré le vieillissement des plants de pommes de terre, dans la région de Laurentides-Lanaudière notamment, mais dans l'ensemble la majorité des champs affiche une belle apparence, conclut le bulletin.

Enfin, la sécheresse a eu un impact négatif sur la coupe de foin, les régions qui ont le plus souffert sont le Bas-Saint-Laurent, l'Abitibi, le Saguenay-Lac-Saint-Jean et enfin l'Outaouais.



Les systèmes d'irrigation ont été mis à contribution pour contrer la sécheresse d'un été exceptionnel.

Le Soleil, 16 août 2005

2006 – Elles se montrent la fraise.

## RÉJEAN LACOMBE

QUÉBEC — On les attendait autour de la Fête nationale. Mais, cette année, elles se sont montrées la fraise plus tôt que prévue. Une grosse semaine, au moins, en avance sur son temps.

En fait, ce sont les producteurs de fraises qui nous ont joué une jolie tour. En modifiant leurs techniques de production, ils ont ainsi défié et déjoué les sautes d'humeur de la nature pour nous offrir beaucoup plus tôt des fraises juteuses et envoûtantes.

En fait, c'est la culture des fraises sous bâche qui permet aux amateurs de fraises de déguster leur fruit favori plus tôt. La bâche permet de protéger le plant de fraise tout en maintenant un bon taux d'humidité et une bonne chaleur du sol. Un cocktail parfait pour la croissance de la fraise.

Les récentes pluies abondantes n'ont pas affecté outre mesure les plants de fraise. D'autant plus que les champs de fraises à travers le Québec ont été à l'abri du gel printanier qui peut causer des dégâts importants à la production fraisière.

Selon l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec (APFFQ), présidée par M. Louis Gosselin, de Saint-Laurent, Île d'Orléans, c'est

vraiment cette semaine que les fraises cultivées sous bâche vont se pointer le bout du nez. On évalue qu'au cours de la semaine du 12 juin, 15 % de la récolte sera effectuée dans la région de Québec.

Pour les fraises conventionnelles, il faudra attendre, semble-t-il, vers le 26 juin avant d'y goûter. Dans la région de Montréal, les spécialistes parlent d'un très bon début de saison pour les fraises sous bâche. La récolte devrait atteindre 30 % à 35 % cette semaine. Dans cette région, la cueillette des fraises conventionnelles devrait débuter cette semaine.

### Bonne saison

Malgré des périodes de mauvais temps, la température a grandement favorisé les producteurs de fraises. « Les récoltes, dit-on à l'APFFQ, ne seront pas affectées grâce au temps sec du mois d'avril et des périodes ensoleillées enregistrées au cours des dernières semaines. »

Les producteurs de fraises se frottent les mains d'aise en prenant connaissance des prévisions météorologiques pour les prochains jours où on avance des températures qui vont varier de 22° C à 25° C. « Des conditions idéales pour le développement des fraises », célèbre-t-on chez les producteurs. (*Le Soleil*)

La Tribune (Sherbrooke) 17 juin 2006

2006 – Assez de la misère !



Ivan, Rodolfo, Jorge et Oscar sont venus travailler pour l'été à l'île d'Orléans. Ils espèrent que le candidat López Obrador, emportera l'élection de dimanche. — PHOTO LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

La misère, la drogue, la violence et la pauvreté poussent des millions de Mexicains à l'exil. Une dizaine d'entre eux, stationnés à l'île d'Orléans pour l'été, croient qu'une victoire de la gauche lors de la présidentielle de dimanche transformerait leurs vies.

Rodolfo, Julio, Jorge, Nabor, Guillermo, Oscar, Ivan, Juan et Francisco ont débarqué au Québec il y a déjà plus d'un mois. D'ici octobre, ils cueilleront les fruits et légumes de la ferme Polyculture Plante, à Sainte-Pétronille. Même s'ils n'ont que de bons mots à l'égard d'Huguette, la propriétaire, ils auraient de loin préféré rester auprès des leurs. « Nous avons tous des familles à faire vivre mais chez nous, il n'y a pas de travail », déplore Nabor, 42 ans. « Ici, nous gagnons plus d'argent en quatre mois qu'en un an au Mexique », poursuit Oscar, un jeune homme de 32 ans, venu avec son frère de 25 ans. S'il rapporte beaucoup, le sacrifice demeure énorme. « Nos femmes et nos enfants nous manquent. On est inquiet pour eux », confie Jorge, en

pointant le Sud avec sa main.

Il y a six ans, le président Fox avait pourtant promis à ces hommes que leur vie changerait. « Rien n'a changé. Rien du tout. Les gens vivent encore sans maison, sans eau et sans électricité, raconte Rodolfo. Quand ils ont trop faim, les gens volent, entrent dans le trafic de drogue. La pauvreté, c'est la violence », enchaîne-t-il, en tirant une bouffée de sa cigarette.

#### LE GRAND ESPOIR

Obrador, le candidat de gauche, a promis une pension mensuelle à tous les vieux du pays. Un de ses amis, Carlos Slim Helu, l'homme le plus riche d'Amérique latine, a assuré qu'il encouragerait l'entreprise privée à financer des mesures sociales, en échange d'avantages fiscaux. Pour les *campesinos* qui doivent à la fois subvenir aux besoins de leurs parents et de leurs enfants, ces promesses ont le goût du miel. « Même si Obrador ne donne que quelques pesos par mois à nos parents, ça nous aidera », a assuré Juan.

Le Soleil, 30 juin 2006

• DOSSIER •



# Et si on tombait dans les prunes?



**La prune au Québec fait de plus en plus parler d'elle, alors qu'il y a peu de temps encore, elle semblait tombée dans l'oubli. Et pourtant, l'histoire de la prune est colorée et originale, tout autant que son fruit.**

Par Julie Martin

## UNE CULTURE ANCIENNE

Originaires d'Asie mineure, elle accompagne les populations qui migrent en Europe et vient se mêler aux variétés sauvages européennes. On mentionne déjà la prune de Damas à l'époque romaine et encore plus au Moyen Âge. Comme les multiples croisements donnent naissance à différentes souches, le nombre des variétés se multiplie sans cesse.

Les prunes font à ce point partie des habitudes alimentaires qu'elles accompagnent nécessairement les premiers arrivants en Nouvelle-France. Champlain mentionne lui-même la présence de pruniers venus de Normandie dans son jardin expérimental. Les communautés religieuses et les colons seront ensuite les gardiens de cet héritage végétal et les premiers bénéficiaires de ses fruits. Que ce soit pour agrémenter la table ou pour ses usages médicaux, la culture de la prune s'impose. Elle suit la progression de la colonisation, dans

les vieux noyaux du peuplement de l'île d'Orléans, de la Côte-de-Beaupré, de Trois-Rivières et dans l'île de Montréal. Les pruniers « du pays » proviennent donc des premières souches importées de France et portent les noms de *Damas*, *Reine-Claude*, *Orléans*, et sont issus d'un patrimoine horticole très ancien.

À partir de la fin du 18<sup>e</sup> siècle, l'apport horticole des immigrants anglais contribue à augmenter la diversité des variétés qu'on retrouve au Québec. Cette situation s'intensifie à partir du milieu du 19<sup>e</sup> siècle alors que, grâce aux chemins de fer, les plants voyagent d'une ville à l'autre et traversent de plus en plus les frontières des États-Unis et des autres provinces.

Déjà à cette époque, on trouve des vergers commerciaux dans plusieurs comtés, tels Abbotsford, Rougemont, L'Islet et Kamouraka. La Côte-du-Sud est reconnue pour ses succès dans la culture des prunes grâce à son climat tempéré et humide. Depuis longtemps, les goélettes remontent jusqu'à Québec pour y vendre leurs barils de fruits. Comme les variétés dites « du pays » s'acclimatent très bien le long du littoral du Saint-Laurent, quelques précurseurs dans le domaine horticole y voient des débouchés potentiels. Auguste Dupuis, propriétaire d'une pépinière à Saint-Roch-

DOSSIER

• DOSSIER •

des-Aulnaies et Jean-Charles Chapais, à Saint-Denis-de-Kamouraska, font chacun à sa façon la promotion de la culture fruitière. Dans son verger expérimental, Chapais fait des essais sur une grande quantité de fruits, et son jardin compte près d'une quarantaine de variétés de prunes. Pour ces défenseurs du patrimoine horticole, le choix de la bonne variété est essentiel. Leurs premiers choix pour les régions du littoral du Saint-Laurent sont les variétés reconnues pour l'ensemble de leurs caractéristiques. Parmi les noms qui reviennent le plus souvent, on retient la *Damas bleue*, la *Damas jaune*, la *Lombard*, la *Reine-Claude de Bavay*, la *Reine-Claude de Montmorency*, l'*Orléans*, la *Mirabelle* et la *Mont-Royal*. Ce sont des prunes bleues ou jaunes,

parfois même verdâtres, tachetées de rouge pour certaines, mais dont la saveur et la texture de la chair n'ont rien à envier aux hybrides qu'on retrouve maintenant sur le marché.

Aujourd'hui, on observe avec le recul que de fil en aiguille, la culture fruitière s'est spécialisée dans certaines régions et provinces (Californie, Ontario, Colombie-Britannique) autour de quelques variétés, choisies en fonction de critères précis : la taille, la couleur, la dureté de la peau pour

résister à la manipulation et au transport au détriment de la saveur. Déjà, à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, on notait la perte de qualité des fruits en provenance de la Californie, cueillis encore verts pour supporter les aléas du transport par chemin de fer. Le problème ne date pas d'hier!



Prune de Damas bleue, ovale avec un bouton, bleue violacée, chair jaune sucrée et juteuse, noyau adhérent



**E**ntretien, contrôle des maladies et des insectes

	Période	À faire
<b>Taille de l'arbre</b>	Printemps (mars, avril)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taille de formation (jeunes arbres).</li> <li>Taille de fructification annuelle</li> </ul>
<b>Maladies fongiques</b> Contrôle du nodule noir	Printemps-été	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éliminer les branches porteuses du nodule noir (champignon) et les brûler pour éviter la contamination.</li> <li>Désinfecter les outils à l'eau de javel.</li> </ul>
La pochette et la pourriture	Printemps-été	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enlever tous les fruits déformés et rameaux atteints par les maladies fongiques.</li> </ul>
<b>Huile de dormance</b>	Printemps	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'huile de dormance asphyxie les insectes et doit être appliquée avant l'ouverture des bourgeons.</li> </ul>
<b>Contrôle des insectes</b>	Printemps-été-automne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surveillance visuelle pour dépister les insectes.</li> <li>L'apparition de gouttes de sève sur les fruits indique la présence d'un insecte piqueur.</li> </ul>
Les chenilles et les pucerons	Printemps-été-automne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surveillance visuelle pour dépister les insectes nuisibles courants (chenilles, pucerons). Les plantes répulsives et les savons biologiques peuvent être utilisés comme au jardin.</li> </ul>
Le charançon	Printemps-été	<ul style="list-style-type: none"> <li>La détection du charançon se fait en déposant un drap sur le sol et en cognant l'arbre pour faire tomber l'insecte, après la chute des fleurs.</li> <li>Enlever tous les fruits atteints d'une piqûre en forme de demi-lune.</li> </ul>
<b>Ajout d'un fertilisant organique</b> (si nécessaires)	Printemps	<ul style="list-style-type: none"> <li>Composts, fumiers, pailles, copeaux, poudre d'os, algues etc.</li> </ul>

LA RENAISSANCE  
DE LA CULTURE  
DES PRUNES AU QUÉBEC

Abandonnée dans la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle, la culture de la prune disparaît pratiquement au Québec en raison de l'évolution des marchés et de l'absence de contrôle des maladies, et peu à peu à cause du manque d'intérêt. Depuis, le bagage horticole du Québec est remis tranquillement à l'honneur. Le cycle actuel est encourageant, et l'intérêt pour la diversité et la saveur locale permet de miser sur une exploitation particulière. En 2005, seulement 80 producteurs agricoles possèdent des pruniers, pour une superficie totale de 94 acres plantés en pruniers, alors que les 800 producteurs de pommes se partagent plus de 14 700 acres de pommiers (*Statistiques Canada*). La culture de la prune, très marginale, est complémentaire le plus souvent à une autre production fruitière. Mais ces chiffres ne tiennent pas compte des nombreux propriétaires qui possèdent quelques pruniers au jardin. Dans les vieilles paroisses du littoral du Saint-Laurent, nombreux sont les propriétaires de petits jardins où l'on compte de vieux arbres, ce qui témoigne encore de la rusticité notre patrimoine végétal.

DOSSIER

## Pour des infos sur les variétés de pruniers



Contactez les producteurs de prunes de votre région :

La Maison de la Prune, Saint-André-de-Kamouraska  
Aux petits fruitiers, Sainte-Blandine

L'organisme Ruralys travaille avec l'ITA de La Pocatière  
à la mise en marché de variétés rustiques anciennes.

Pour plus d'info : [www.ruralys.org](http://www.ruralys.org)



ou celle des  
petits fruits.  
Sa culture  
biologique,  
facile à réa-  
liser dans le  
jardin, devient  
plus exigeante à  
l'échelle commer-  
ciale. Les quelques

### LE PRUNIER S'AVÈRE-T-IL UN BON CHOIX?

Qu'en est-il pour le jardinier du dimanche? C'est une culture simple, facile à réaliser en mode biologique, à condition de surveiller les insectes nuisibles et de traiter les maladies rapidement. L'important d'abord est de choisir sa variété; l'époque de floraison doit survenir après les derniers risques de gel, sinon les fleurs en souffriront et ne permettront pas à l'arbre de faire des fruits d'une manière régulière. Informez-vous auprès des producteurs de prunes de votre région; ils ont souvent tenté plusieurs expériences sur des variétés rustiques et de nouveaux cultivars prometteurs. Le prunier demande un

peu d'entretien: une  
taille efficace lors de la  
formation de l'arbre, puis  
une taille annuelle printanière  
pour stimuler la croissance et per-  
mettre aux branches à fruits de se  
développer. Il faut éviter les sols trop  
secs (sablonneux) et choisir des sols  
humides. Le sol doit être bien drainé,  
mais permettre à l'arbre d'absorber  
une bonne quantité d'eau, particuliè-  
rement lors de la formation des fruits.  
Plusieurs maladies ou insectes s'at-  
taquent à l'arbre et aux fruits; la  
prévention et la détection rapides  
garantissent l'efficacité des traitements.

La culture de la prune au Québec à  
l'échelle commerciale n'est pas aussi  
populaire que la culture de la pomme

biologiques au Québec ne pos-  
sèdent que de petites surfaces et  
vendent leur production localement.  
Pour le jardin, le prunier est un choix  
éclairé. On sous-estime aujourd'hui  
ses vertus: la prune bleue contient  
des fibres et des vitamines, mais  
savez-vous qu'elle contient aussi deux  
fois plus d'antioxydants que le raisin,  
et plus que la majorité des pommes?  
L'activité antioxydante de la prune a de  
grandes propriétés anticancéreuses et,  
après les petits fruits, sa présence au  
jardin s'avère absolument indispen-  
sable et combien savoureuse. •

dossier

Bio-bulle, mai /juin 2007



## Autocueillette

### Ferme Liz Ouellet :

- Située à St-Pierre et à 5 min du pont de l'Île d'Orléans,  
tournez à gauche au feu de circulation.

À partir du 13 juillet, framboises sur des plants  
sans épines pour l'autocueillette.

De 8h à 19h. 1571, chemin Royal, Île d'Orléans.

Le Soleil, 12 juillet 2007

2007 – Travailleurs saisonniers étrangers.

# Les producteurs cherchent

Annie Morin  
amorin@lesoir.com

**Les producteurs agricoles québécois entendent se tourner de plus en plus vers l'Amérique centrale et la Colombie pour recruter des travailleurs saisonniers, dans le but avoué de faire échec aux démarches de syndicalisation entreprises par certains employés mexicains.**

« On ne veut pas mettre tous nos œufs dans le même panier. Si tout le recrutement se fait au même endroit (le Mexique) et qu'il commence à faire des problèmes, on se retrouve en mauvaise posture », explique René Mantha, directeur général de la Fondation des entreprises en recrutement de main-d'œuvre agricole étrangère (FERME), en parlant des travailleurs mexicains qui désirent se syndiquer.

## COORDONNER L'OFFRE ET LA DEMANDE

Son équipe se rendra bientôt en Colombie afin de publiciser les besoins du Québec et de vérifier la disponibilité des travailleurs agricoles locaux. Au cours d'un colloque mondial sur l'agriculture et l'immigration auquel il participait récemment, M. Mantha a également interpellé les représentants des pays d'Amérique centrale afin qu'ils se dotent d'un organisme de coordination de l'offre et de la demande de travailleurs saisonniers, comme cela se fait déjà en Asie du Sud-Est pour accommoder les employeurs des pays avoisinants. « Ça nous éviterait de multiplier les ententes avec le Salvador, le Honduras, le Nicaragua... »

M. Mantha est un fervent partisan de ce qu'il appelle la « diversification » depuis qu'il a constaté, lors d'un voyage au Mexique, que les producteurs agricoles locaux comptaient eux aussi sur des bras étrangers pour travailler leurs terres. « On a décidé d'aller puiser directement à la source », confie le dirigeant de FERME.

En plus des Mexicains et des Antillais, qui travaillent dans nos champs depuis plus de 30 ans, le Canada même un projet pilote avec des ouvriers peu spécialisés provenant du Guatemala depuis 2003. La plupart d'entre eux participent aussi aux récoltes, mais certains se retrouvent dans des secteurs apparentés comme l'aménagement paysager, la transformation alimentaire, la production animale ou les conserveries. Au Québec seulement, leur nombre est passé de 215 au début à plus

« S'il y en a qui ne sont pas satisfaits des conditions ici, ils iront travailler ailleurs. La planète est grande. »

— René Mantha, directeur général de la Fondation des entreprises en recrutement de main-d'œuvre agricole étrangère (FERME), en parlant des travailleurs mexicains qui désirent se syndiquer.

de 1500 aujourd'hui. Pendant ce temps, le nombre de Mexicains stagne autour de 3000.

Il faut dire que la situation économique du Mexique s'améliore et que plusieurs travailleurs préfèrent demeurer au pays. Les volontaires qui restent, et ils sont nombreux, sont sollicités de toutes parts par les États-Unis et les provinces canadiennes de l'Ontario et de la Colombie-Britannique en emploi par dizaines de milliers.

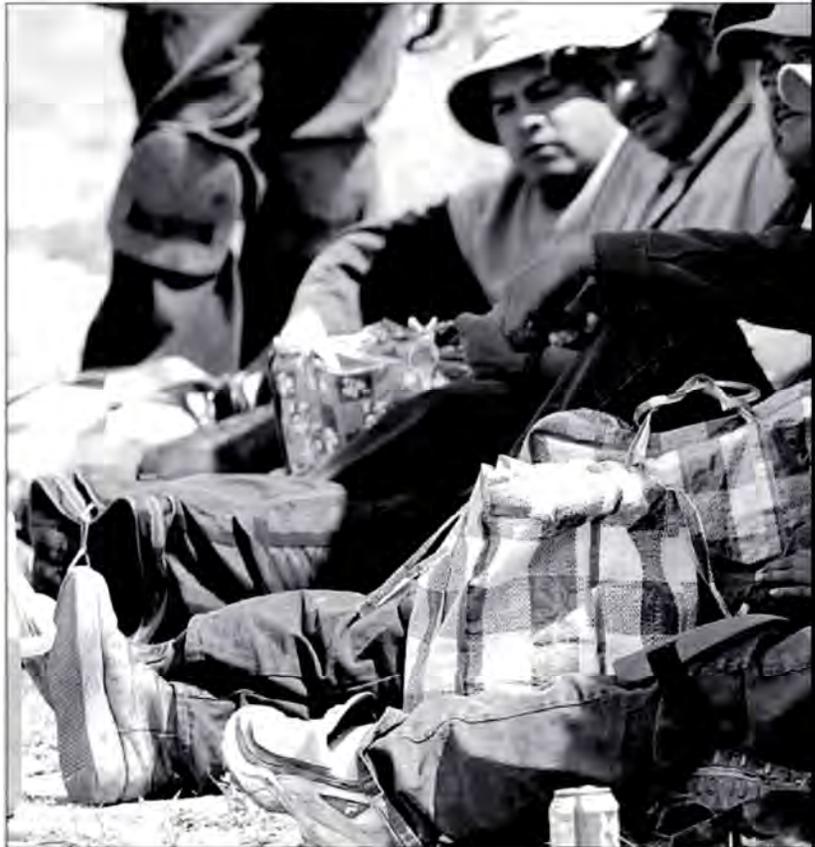
Au Québec, ils sont toujours les bienvenus, mais « s'il y en a qui ne sont pas satisfaits des conditions ici, ils iront travailler ailleurs. La planète est grande », dit sans détour le représentant patronal, après avoir répété à plusieurs reprises en entrevue que ses membres « offrent les meilleures conditions dans le monde » aux travailleurs agricoles saisonniers, soit un salaire de 8,52 \$ l'heure, des semaines bien remplies, un toit et un billet d'avion aller-retour.

## ACCREDITATION SYNDICALE

L'été dernier, 150 travailleurs saisonniers d'origine mexicaine œuvrant auprès de trois entreprises agricoles de la région de Montréal et parrainés par les Travailleurs unis de l'alimentation et du commerce (TUAC) ont déposé une requête en accréditation syndicale. Leurs employeurs et le représentant patronal FERME s'y opposent catégoriquement. La Commission des relations du travail du Québec doit trancher au cours des prochaines semaines.

Augusto Siguerroa, coordonnateur au Centre d'appui aux travailleurs agricoles migrants mis sur pied par les TUAC, affirme que ce n'est pas d'hier que les employeurs tentent de recruter des travailleurs sans expérience canadienne. « Ce sont des stratégies qui vont durer jusqu'à temps que les gens connaissent le système », croit-il.

M. Siguerroa rappelle que les syndicats ne font pas de discrimination selon la nationalité et que tous les employés saisonniers auront le loisir de se syndiquer si la Commission des relations du travail du Québec leur reconnaît ce droit.



## Des semaines de 70 heures, mais des avantages à la québécoise

Le soleil plombe sur le champ de la ferme de Guy Pouliot. Malgré les 34 degrés Celsius, Amando O'Porto Pedraza, Ramon Ixquiacap et Joger Jimenez Lara ne semblent pas s'offusquer de la chaleur accablante.

« Nous sommes habitués de travailler dans ce genre de conditions », explique Amando O'Porto Pedraza, un Mexicain de 50 ans originaire de Vera Cruz. « Pour moi, c'est une chance de fuir la pauvreté de mon pays et de gagner des sous pour aider ma famille. »

Les histoires d'exploitation, d'insalubrité de résidences, et même de violence envers les travailleurs saisonniers d'Amérique latine ont régulièrement défrayé les manchettes dans les dernières années.

Le Soleil a interrogé trois cueilleurs de fraises de l'île d'Orléans afin de faire le point sur

leurs conditions de travail.

### COMME AU GUATEMALA

Les trois hommes bossent entre 70 et 75 heures par semaine. Ils bénéficient de 30 minutes pour dîner. « Les conditions sont à peu près les mêmes qu'au Guatemala », explique Ramon Ixquiacap, qui passe son premier été au Québec. « J'ai grandi en campagne, je fais ce genre d'emploi depuis que j'ai huit ans ». « Mais au moins on est tous ensemble, on s'entraide beaucoup », ajoute Joger Jimenez Lara.

Une fois arrivés en sol québécois, les travailleurs étrangers bénéficient du régime d'assurance-maladie, d'une protection de la CSST et, depuis quatre ans, de congés de paternité. En vertu du régime d'assurance-emploi, les travailleurs étrangers qui travaillent plus de 600 heures ont droit à 55 % de leur salaire à la

**10 000 \$**  
montant maximal du congé de paternité que peuvent toucher les travailleurs étrangers

naissance d'un enfant. En plus, 500 Mexicains et 300 Guatémaltèques ont eu droit à la subvention du fédéral. « Ça peut aller jusqu'à 10 000 \$ », dit René Mantha de FERME.

Les ouvriers passent de quatre à six mois au Québec. Pour le doyen à la ferme de Guy Pouliot, Amando O'Porto Pedraza. Le plus dur reste l'éloignement de ses proches. « Je m'ennuie beaucoup, mais au moins, je reviens avec trois fois le salaire que je ferais en une année. » *Daphnée Courcier*

# à contrer la syndicalisation



Les cueilleurs étrangers travaillent de nombreuses heures et ne s'arrêtent que 30 minutes pour dîner. Par contre, ils bénéficient du régime d'assurance-maladie, d'une protection de la CSST et de congés de paternité. — PHOTOS LE SOLEIL, STEVE DESCHÊNES



Près de 5000 Mexicains, Antillais et Guatémaltèques travaillent au Québec, principalement pour la récolte des fruits et légumes.

## Précédent au Manitoba

La Commission du travail du Manitoba a autorisé le mois dernier la syndicalisation d'employés agricoles étrangers. Dans une décision unanime publiée le 26 juin, les commissaires concluent que les 65 travailleurs réguliers de la ferme familiale Mayfair, située à Portage la Prairie, au Manitoba, peuvent se regrouper en syndicat pour négocier leurs conditions de travail. Et cela bien que 59 d'entre eux proviennent du Mexique et se trouvent au Canada au maximum huit mois par année, en vertu d'un programme fédéral de recrutement de main-d'œuvre agricole au Mexique et aux Antilles. Comme cet accord vieux de 34 ans, négocié entre les gouvernements du Mexique et du Canada, donne aux travailleurs agricoles étrangers les mêmes droits que leurs homologues canadiens, les commissaires ne voient pas pourquoi ils n'auraient pas le droit de se syndiquer. Quant à Mayfair, qui disait avoir les mains liées par l'entente intergouvernementale, la Commission conclut qu'il est un employeur comme les autres puisqu'il choisit ses employés, signe leur chèque de paie et peut les congédier s'ils ne font pas l'affaire. Dans un commentaire publié dans le site Internet des TUAC, le président national, Wayne Hanley, se réjouit de cette percée. « Les personnes qui effectuent un travail difficile, dangereux et ankylosant méritent certainement d'avoir un mot à dire relativement à leur milieu de travail », écrit-il. *Annie Morin*

## Les Mexicains ont goûté aux ratés du système

**Daphné Cameron**  
dcameron@lesoleil.com

tres par pied carré... D'ailleurs, l'inspecteur vient faire un tour mardi!»

La fibre syndicale des travailleurs saisonniers mexicains n'est pas une affaire de nationalité, estime le producteur agricole de l'île d'Orléans Guy Pouliot. Le cultivateur de fraises et de patates douces croit que la tentative d'association des Mexicains de la Montérégie est plutôt attribuable au fait qu'ils travaillent ici depuis plus longtemps et qu'ils ont davantage connu les ratés du programme qui les recrute.

À son avis, les histoires de mauvais traitements diffusées dans les médias font figure d'exception. « J'en n'ai jamais entendu parlé dans la région, dit-il. Le programme est rendu tellement rodé, il a appris de ses erreurs. C'était peut-être moins le cas quand les Mexicains sont arrivés au début. »

### NORMES À RESPECTER

Le recrutement des travailleurs étrangers est géré par Ressources humaines et Développement Canada. Les nouvelles normes d'hébergement établies par l'organisme sont venues changer la donne, selon le cultivateur. « Il faut prévoir une toilette pour six personnes, un frigidaire et un poêle pour quatre, un certain nombre de fenê-

### PAS PEUR DES ASSOCIATIONS

Si l'augmentation de la main d'œuvre étrangère s'effectue majoritairement chez les Guatémaltèques, Guy Pouliot affirme qu'il ne remplacera pas ses ouvriers du Mexique. « Je fais affaire avec eux depuis cinq ans et chaque année, je leur demande de faire venir leurs frères, leurs fils et leurs cousins. Je n'ai pas peur qu'ils s'organisent (en syndicats). La preuve, je ne ferais pas venir des frères! »

**La fibre syndicale des travailleurs saisonniers mexicains n'est pas une affaire de nationalité, estime un producteur**

Comment le producteur explique-t-il le recours grandissant aux Guatémaltèques? « Je crois que c'est une question de ressources humaines. Les gens ont d'abord appris avec les Mexicains. Ils ont peut-être commis des erreurs et ont envie de se relancer avec d'autres », lance-t-il.

La ferme de Guy Pouliot emploie 38 ouvriers mexicains et deux Guatémaltèques. Plus de 200 travailleurs étrangers œuvrent sur l'île d'Orléans.

REFUS DE LA SYNDICALISATION DES TRAVAILLEURS AGRICOLES ÉTRANGERS

# Les TUAC songent à aller en appel

Annie Morin  
amorin@lesoleil.com

**Les travailleurs agricoles étrangers ont le droit de se syndiquer, martèlent les Travailleurs unis de l'alimentation et du commerce (TUAC), qui songent à contester la décision qui les en empêche.**

« On est déçus de la décision (de la Commission des relations du travail) et surtout de la base sur laquelle elle est rendue », soupire Louis Bolduc, directeur québécois des TUAC et vice-président de la FTQ.

L'été dernier, 150 travailleurs saisonniers d'origine mexicaine travaillant auprès de trois entreprises agricoles de la région de Montréal et parrainés par les TUAC ont déposé une requête en accréditation syndicale.

Lundi, le commissaire Michel Denis rejetait la demande de deux groupes « étant donné qu'il n'y a pas au moins trois personnes ordinairement et continuellement employées à l'exploitation » des Fermes Hotte & Wan Winden et de la Légumière Y.C.. À moins de trois employés permanents, dit le Code du travail, les travailleurs agricoles ne sont pas réputés être des salariés et ne peuvent donc se syndiquer. Dans le cas de la troisième entreprise, Hydroserre Mirabel, qui est en activité à l'année et compte sur une équipe permanente, l'accréditation des travailleurs saisonniers étrangers a été acceptée.

« C'est une vieille disposition datant des années 60, du temps où les jeunes allaient aux foins l'été et qui avait pour but de protéger les fermes familiales », déplore M. Bolduc, qui donne

quelques jours à ses avocats pour étudier le document et décider des suites à y donner. Un recours aux tribunaux est davantage envisagé qu'une demande de modification au Code du travail qui pourrait permettre « d'autres (modifications) qu'on ne veut pas ».

Conscients du risque de contestation judiciaire, les producteurs agricoles n'osent pas célébrer trop fort, mais interprètent tout de même la décision comme un plaidoyer en faveur des fermes familiales.

« Ce qu'il fallait protéger dans cette affaire-là, c'est la ferme familiale. S'il avait fallu bonifier encore les conditions de travail, plusieurs producteurs auraient dû arrêter ou repenser complètement leurs méthodes », affirme René Mantha, directeur général de la Fondation des entreprises en recrutement de main-d'œuvre agricole étrangère (FERME), qui représente plus de 400 agriculteurs québécois employant près de 5400 Mexicains, Antillais et Guatémaltèques, principalement pour la récolte des fruits et légumes. Selon lui, la quasi-totalité de ses membres exploitent des fermes familiales.

## « TRAVAILLEURS GAGNANTS »

M. Mantha, qui se défend d'être antisyndical, estime que « les travailleurs aussi sont gagnants parce qu'ils vont conserver leur emploi » et qu'ils continuent de bénéficier des « meilleures conditions de travail au monde » avec un salaire de 8,52 \$ l'heure, des semaines bien remplies, un toit et un billet d'avion aller-retour, en plus des régimes québécois d'assurance maladie et d'assurance parentale.

Piqué à vif par cet argumentaire, Louis Bolduc réplique que



La requête des travailleurs agricoles a été déposée à l'été 2006. — PHOTOTHÈQUE LE SOLEIL

« le mot *familial* a le dos large » car plusieurs producteurs maraîchers emploient des centaines de personnes aux champs. Il ajoute que ce n'est pas pour bonifier leur salaire, mais pour « améliorer leurs conditions de travail et faire cesser l'arbitraire » que les travailleurs

saisonniers veulent former un syndicat.

Louis Gosselin, producteur de fraises à l'Île d'Orléans et lui-même employeur de travailleurs mexicains, ressort quant à lui l'argument de la concurrence internationale. « Il faut rester compétitif, sinon on n'est plus là. Je

ne dis pas qu'il faut faire comme la Chine, mais il faut au moins se comparer avec les États-Unis », dit-il, précisant qu'il offre des conditions de travail bien supérieures à celles consenties par ses concurrents de Californie. « On est loin de l'esclavage et de l'exploitation. »

Le Soleil, 22 septembre 2007

# L'eau du fleuve pour les champs de l'île

Les cultivateurs veulent puiser dans le Saint-Laurent pour irriguer leurs terres

Annie Morin  
amormin@lesoleil.com

Les producteurs maraichers de l'île d'Orléans veulent puiser l'eau du fleuve Saint-Laurent pour irriguer leurs terres.

Le grenier de la région de Québec manque cruellement d'eau pour l'agriculture comme pour la consommation humaine. Les réserves souterraines sont limitées en plus de présenter une qualité douteuse en raison des roches sédimentaires et ignées qui composent le sous-sol.

Pourtant, les besoins sont énormes. « Près de 88 % des superficies irriguées dans la région de la Capitale-Nationale sont situées sur l'île d'Orléans, ce qui touche près de 825 hectares et une cinquantaine d'entreprises agricoles », peut-on lire dans une Analyse des questions d'approvisionnement en eau pour le secteur de l'agriculture préparée pour Agriculture et Agroalimentaire Canada en 2003.

Pour pallier le manque d'eau, les producteurs maraichers de l'île ne peuvent creuser des puits, comme c'est souvent le réflexe ailleurs au Québec. Profitant du Programme national d'approvisionnement en eau (PNAE) Canada-Québec, qui subventionne des projets d'approvisionnement en eau dans les zones agricoles, plusieurs d'entre eux ont aménagé des étangs pour recueillir l'eau de pluie, qui est redistribuée dans les champs. Mais, réchauffement climatique oblige, ce ne sera bientôt plus assez.

D'où l'intérêt des agriculteurs pour les eaux du fleuve qui les entourent. Une étude est en cours pour déterminer la faisabilité d'un système d'irrigation qui puiserait la matière première directement dans le Saint-Laurent. Payée de nouveau par le PNAE, cette étude fera le point sur la qualité de l'eau et évaluera les quantités nécessai-



Près de 88 % des superficies irriguées dans la région de la Capitale-Nationale sont situées sur l'île d'Orléans (comme ici à Saint-Jean), ce qui touche près de 825 hectares et une cinquantaine d'entreprises agricoles. — PHOTO THÉQUE LE SOLEIL

res aux fruits et aux légumes. Elle dressera l'inventaire des technologies disponibles pour pomper l'eau et l'acheminer dans les étangs ou directement dans les champs, presque tous situés en haut de la falaise. La possibilité de récupérer les eaux de ruissellement hors rivière sera également évaluée.

Daniel Pouliot, vice-président du syndicat local de l'Union des producteurs agricoles (UPA) et producteur de fraises et de patates douces, ne peut dire encore combien d'eau devrait être pompée du fleuve ni combien d'argent serait nécessaire pour réaliser le projet. « On parle de plusieurs millions de mètres cubes d'eau et de plusieurs millions de dollars », convient-il

simplement. Selon lui, cela représente une « ponction insignifiante » du débit du fleuve.

Le pompage d'eau à des fins agricoles n'est pas permis dans le Saint-Laurent, mais se fait déjà dans certaines rivières du Québec.

**« On parle de plusieurs millions de mètres cubes d'eau »**

Trois producteurs maraichers de Portneuf puisent la leur dans la rivière Jacques-Cartier. Ils bénéficient d'une permission du ministre de l'Environnement, qui régit les quantités prélevées selon le niveau

et le débit de l'eau ainsi que le moment de l'année.

Isabelle Saulnier, responsable du suivi environnemental du Saint-Laurent pour Environnement Canada, actuellement en année sabbatique, estime que l'eau du fleuve à la hauteur de l'île d'Orléans est d'assez bonne qualité, quoique des traces de sel soient perceptibles jusqu'à la pointe est et que les eaux usées de Québec, non désinfectées, soient déversées à l'extrémité ouest. « Mais les eaux sont assez bien brassées dans le secteur ».

Bien que le niveau d'eau des Grands Lacs et du fleuve Saint-Laurent soit à un creux historique, M<sup>me</sup> Saulnier ne croit pas, du

moins à première vue, que l'irrigation puisse nuire à la santé du cours d'eau. « Ça dépend de la quantité prélevée et de l'endroit où c'est fait », dit-elle.

Le nouveau ministre fédéral de l'Agriculture, Gerry Ritz, était à l'île d'Orléans, hier, pour annoncer — en anglais s'il vous plaît — l'investissement de 3,2 millions \$ dans 26 projets réalisés dans le contexte du PNAE. Il s'agit de la dernière phase d'un programme panaméricain de 60 millions \$ étalés sur six ans. L'île d'Orléans est considérée comme un secteur prioritaire au même titre que la Montérégie, Lanaudière, les Basses-Laurentides, et les Îles-de-la-Madeleine. Environ 400 000 \$ y ont été investis.

2008 – Cassis. Le Québec sous le charme.

« Les Québécois avaient une tradition de cassis, explique Catherine Mona, de l'île d'Orléans. Ils l'appelaient gadelle noire. » Comme le cassis n'est pas un petit fruit qui se mange frais avec de la crème et du sucre, plusieurs producteurs l'ont abandonné au profit de la fraise ou de la framboise. M. Mona, le père de Catherine, l'a réhabilité il y a une quinzaine d'années. Il en a fait des alcools. Ses filles reprennent maintenant l'entreprise. « L'intérêt pour les produits santé, les produits du terroir et originaux explique ce nouvel engouement pour le cassis, dit-elle. C'est un produit vraiment haut de gamme. » Et il se cuisine bien. Les chefs en font des sauces pour le canard et le gibier, dit-elle. Alors qu'il y avait un seul producteur officiel à l'île d'Orléans dans les années 90, le Québec en compte maintenant une bonne quinzaine. Le premier pays producteur de cassis au monde est la Pologne, suivie par la France et l'Angleterre.

La Presse, 5 juillet 2008

2008 – Culture des framboises.

# Les framboises du Québec, une denrée rare

**Cynthia St-Hilaire**  
csthilaire@lesoleil.com

**Difficile de dénicher des framboises du Québec dans les supermarchés. Les mauvaises récoltes empêchent les producteurs québécois de suffire à la demande. Les framboises américaines comblent le manque.**

À la mi-juillet, l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec (APFFQ) avait émis un communiqué pour mousser l'achat local. «Si vous ne trouvez pas de framboises du Québec chez votre marchand, ce qui serait étonnant, dites-lui que vous aimeriez en avoir rapidement. C'est votre droit et c'est bon pour l'emploi», lisait-on.

Un hiver rigoureux, combiné aux nombreux jours de pluie, cet été, ont eu raison des framboises.

«La neige a endommagé la tige des framboisiers, explique Louis Gosselin, président de l'APFFQ. Et la framboise, c'est le fruit qui supporte le moins l'eau.»

Résultat : les détaillants ont dû se tourner vers nos voisins du sud pour s'approvisionner. «On n'a pas le choix de combler avec des produits américains, confirme Marie-Claude Bacon, agente de communication chez Metro. Actuellement, c'est plus facile de s'approvisionner du côté américain.»

**COMMANDES ANNULÉES**

Le son de cloche est le même chez Loblaw. «On essaie la plupart du temps de s'approvisionner au Québec, assure Josée Bédard, directrice principale des affaires corporatives chez Loblaw. Des commandes ont été annulées parce que les producteurs ont eu de mauvaises récoltes.»

Cette rareté de la framboise du Québec a fait grimper le prix de vente. «Elle coûte peut-être un peu plus cher, mais la framboise du Québec est de qualité», lance Marie-Thérèse Vézina, une vendeuse de framboises rencontrée au Marché du Vieux-Port de Québec. Nos framboises sont cueillies à 5h et on les vend à partir de 9h. Et on vient m'en porter d'autres à 13h. Pour les framboises des États-Unis, il faut compter au moins deux jours de transport.»

En 30 ans, Paule Marquis ne se souvient avoir vendu aussi peu de framboises. «Jan passé, j'écoûlais 17 paquets d'une douzaine de casseaux par jour, note celle qui représente la ferme Jacques Marquis de l'île d'Orléans au Marché du Vieux-Port. Cette année j'en écoûle à peine quatre paquets chaque jour.»



En 30 ans, Paule Marquis ne se souvient pas avoir vendu aussi peu de framboises. — PHOTO LE SOLEIL, LAETITIA DECONINCK

Le Soleil, 11 août 2008

2008 – La pluie déprime les agriculteurs.

JEAN-FRANÇOIS CLOUTIER

La pluie abondante des dernières semaines malmène les récoltes du Québec. Des baisses de production de 20 à 25 % sont attendues pour de nombreux fruits et légumes. Si la pluie se poursuit, ce chiffre pourrait doubler, s'inquiètent des agriculteurs.

«Ça va facilement évoluer vers les 40 à 45 % si la pluie se prolonge» confirme André Plante, directeur de l'Association des Jardiniers maraîchers du Québec.

**« Si la pluie continue, le consommateur devrait ressentir l'impact de la mauvaise météo. »**

Le panier d'épicerie pourrait alors coûter plus cher: « Si la pluie continue, le consommateur devrait ressentir l'impact de la mauvaise météo », dit M. Plante.

Pour l'instant, le consommateur devrait être épargné par des hausses de prix, puisque ceux-ci sont influencés par une série de facteurs, dont le rendement des

récoltes au Québec n'est pas le plus important.

Le prix du pétrole, l'état des récoltes ailleurs dans le monde, de même que la popularité changeante d'un fruit ou d'un légume influent aussi grandement sur les prix.

«Le prix de base des fruits et légumes est fixé en Californie, le Québec est trop petit pour avoir un impact majeur, donc actuellement ça ne cause pas de hausses substantielles», explique Gerry Van Winden, président de VegPro.

VegPro, un producteur de laitues établi à Sherrington, en Montérégie, est touché par une quantité et une fréquence des pluies qualifiées d'« exceptionnelles ».

Son président s'attend jusqu'ici à une baisse de 20 % de sa production: «Le même genre de météo semble se reproduire de semaine en semaine. Les «heures de moullure» sont très élevées», déplore-t-il.

L'abondance d'eau tombée dans le sud du Québec menace les laitues non seulement en asphyxiant leurs racines, mais aussi à cause de l'humidité qu'elle produit.

➤ Voir **AGRICULTEURS** en page 4

**AGRICULTEURS**

suite de la page 1

L'humidité offre, au détriment de la laitue, de «très bonnes conditions» à la prolifération de champignons et au développement de maladies.

Le bulletin du Conseil québécois de l'horticulture qui dresse un état hebdomadaire de différentes cultures, confirmait d'ailleurs hier les conditions difficiles pour la laitue: «Le calibre des laitues récoltées diminue, tout comme le poids et la densité». Indiquait-il dans sa dernière édition.

**Québec y goûte**

La région de Québec est l'une des régions les plus affectées par les mauvaises conditions météo des dernières semaines. «On a eu 21 jours de pluie

sur 31 en juillet! Il est tombé 432 mm de pluie en un mois!» déplore Louis Gosselin, un producteur de fraises et de framboises de l'Île-d'Orléans.

M. Gosselin qualifie sa production de framboises de l'été de «désastreuse», en chute de 50 % par rapport à l'an dernier: «C'est une des pires années. Dans ce cas-ci on est en bas du seuil de rentabilité.»

Sa production de fraises a donné jusqu'ici une récolte plus normale, mais M. Gosselin s'inquiète de la deuxième récolte des fraises dites «d'automne»: «C'est très, très ralenti, il fait déjà très froid.»

Le constat est le même à la coopérative La Mauve, qui regroupe une dizaine de producteurs maraîchers bio de la grande région de Québec: «On prévoit des baisses de 30 % sur

les légumes», dit la directrice, Marie Lacasse.

«Les producteurs de betteraves et d'épinards sont les plus touchés. Les températures sont trop froides et trop humides pour la germination.»

Pour autant, la plupart des producteurs consultés par La Presse Affaires ne paniquent pas: «L'an dernier a été une année de récolte exceptionnelle et j'ai dû faire de l'engrais avec mes brocolis», explique Alain Cousineau, de Jardins Paul Cousineau et Fils, le plus gros producteur de brocoli au Canada, établi à Saint-Constant.

Une partie de la production, excédentaire, avait dû être sacrifiée pour éviter d'inonder le marché.

«Ce que nous voudrions, c'est juste des années normales», dit M. Cousineau.

La Presse, 12 août 2008

2008 – Les fraises au Québec.

# Le défi de la main-d'œuvre

Guy et Daniel Pouliot,  
île d'Orléans : 100 acres de fraises



**Les gens pensent que les fraises californiennes sont des OGM, qu'elles sont bourrées de pesticides et que les producteurs abusent des travailleurs mexicains.**

**AU QUÉBEC**

**560**  
producteurs

**5430** acres  
en culture

**8000** livres  
à l'acre de rendement  
moyen

**La saison s'étend  
de juin à octobre**

Au-dessus de la porte où se prennent les décisions, une affiche où il est écrit *officina*. C'est la traduction espagnole de «bureau», avec une faute d'orthographe qui témoigne de l'influence de l'anglais. Office prend deux f, mais *officina* n'en prend qu'un. Non, nous ne sommes pas dans le sud des États-Unis, mais bien à l'île d'Orléans.

Le développement de la ferme familiale de Saint-Jean, les frères Guy et Daniel Pouliot le doivent aux travailleurs mexicains qui viennent leur prêter main-forte depuis six ans maintenant. Ils étaient une demi-douzaine la première année. Ils sont aujourd'hui 68, payés au salaire minimum pour un nombre illimité d'heures, billet d'avion payé et logement fourni.

«Sans eux, on ne serait jamais rendu là», n'hésite pas à dire l'aîné des Pouliot, Guy, lors d'une visite sous un soleil ardent. C'est qu'ils ont le cœur à l'ouvrage, ces Mexicains, et ils ne retournent pas au cégep à la mi-août, au beau milieu des récoltes.

La main-d'œuvre, dans les petits fruits, est une préoccupation constante pour les producteurs québécois. C'est d'ailleurs pour cette raison que plusieurs ont une taille plus que modeste, ne pouvant compter que sur des travailleurs locaux, pour ne pas dire familiaux, et sur l'autocueillette.

Sur un total de 350 acres, les Pouliot en consacrent une centaine aux fraises d'été et d'automne. Pour le Québec, c'est énorme. Seul son voisin Louis Gosselin, les frères Demers de Saint-Nicolas et Fraisebec, dans les Laurentides, en font autant. «Environ 50 % de ce que je cueille est vendu à Québec», dit Guy Pouliot.

Des fruits sont envoyés directement dans les Metro GP et dans les

IGA de la région de Québec. D'autres sont livrés en gros à l'entrepôt de Sobeys, qui les redistribue dans ses magasins IGA. Ça aussi, c'est le fait d'une minorité de producteurs au Québec, car il est difficile de s'attirer les faveurs des grandes chaînes.

Chez les Pouliot, 35 acres sont aussi dédiées à la patate douce, une culture qu'ils sont les seuls à embrasser au Québec. Toute la production est vendue à IGA, qui accepte de payer une surprime pour encourager un producteur local. Il y a aussi quelques acres de bleuets et de framboises d'automne en développement. Mais plus de traces des vaches laitières, des porcs et des pommes de terre qui faisaient vivre Onésime Pouliot, le paternel, jusqu'en 2001.

C'est Daniel, l'agronome, qui a eu l'idée d'intensifier la production de fraises quand il a repris la terre de ses ancêtres car la diversification, si elle a ses vertus, n'est plus gage de survie pour les fermes québécoises. «Les fraises d'automne, c'est aussi pour ça. Il fallait que ça grossisse», dit Guy, qui a rejoint son frère en 2003.

## CONCURRENCE DÉLOYALE

L'entrepreneur se plaint de la concurrence, qu'il qualifie de «déloyale», des «vrais gros», les producteurs américains. «Tout est multiplié par cinq là-bas!» dit-il pour avoir visité des fraiseries en Pennsylvanie et en Californie. En plus de profiter d'un climat idéal, les Américains peuvent utiliser des pesticides qui sont interdits au Canada. «Pis après, ils débarquent sur nos marchés. C'est injuste.»

**Annie Morin**

La main-d'œuvre, dans les petits fruits, est une préoccupation constante pour les producteurs québécois.  
— PHOTO LE SOLEIL PATRICE LAROCHE



Le Soleil, 28 septembre 2008

2009 – Grippe mortelle au Mexique.

RÉCOLTES À L'ÎLE D'ORLÉANS

# Les producteurs sont

Marc Allard  
mallard@lesoleil.com

**Les agriculteurs de l'île d'Orléans s'inquiètent que l'épidémie de grippe porcine au Mexique empêche la main-d'œuvre saisonnière mexicaine de venir travailler au Québec au printemps et à l'été.**

La ferme Polyculture Plante, à Sainte-Pétronille, a déjà accueilli deux travailleurs mexicains jeudi et une dizaine d'autres arriveront cette semaine. Cet été, ils seront 27 au total. Mais à mesure que les cas de maladies respiratoires se multiplient au Mexique, les risques que plusieurs d'entre eux restent bloqués à la frontière augmentent.

«On ne sait pas ce qu'on ferait s'ils n'étaient pas là parce que les plantations, on fait tout ça avec les Mexicains maintenant», dit Pierre Plante, le propriétaire de la ferme qui récolte entre autres des fraises et des framboises. «Les Québécois, on n'est plus capable d'en avoir.»

Rencontrés hier midi dans le bâtiment où ils sont logés, Oscar Conde Sanchez, 35 ans, et son frère Ivan, 28 ans, dinaient avant de retourner enlever la paille sur les fraises dans les champs de la ferme Polyculture Plante. Ils sont partis au milieu de la semaine dernière de leur village de l'État de Puebla, juste avant que la crise de la grippe porcine commence au Mexique, et n'ont pas eu de tracés aux douanes, ni au départ, ni à l'arrivée.

Tout comme leur famille, à qui ils ont parlé cette semaine, les deux frères se comptent chanceux que leur région n'ait pas été touchée par le virus comme Mexico. Maintenant, ils se croisent les doigts pour que le virus ne se propage



Oscar Conde Sanchez et son frère Ivan ont quitté le Mexique la semaine dernière, avant l'écllosion de la crise de la grippe porcine. PHOTO LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

pas au reste du pays et contamine leurs proches, mais aussi les travailleurs saisonniers qui viendront les rejoindre.

«C'est bien qu'ils soient avec nous parce qu'ils parlent notre langue et qu'on peut discuter», dit Oscar Conde Sanchez. Ça crée une sorte de fraternité». Le plus vieux et le plus jeune des deux frères travaillent respectivement depuis

cinq et quatre saisons estivales à la ferme Polyculture. Plusieurs de leurs compatriotes font aussi le voyage chaque été.

À Saint-Laurent, la ferme François Gosselin est aussi un des gros employeurs de travailleurs saisonniers mexicains de l'île d'Orléans. Cet été, le producteur de fraises en attend 24, dont six qui arriveront début mai. Et il espère

que la grippe porcine ne le privera pas de cette main-d'œuvre essentielle à laquelle il s'est habitué.

«C'est sûr qu'on est inquiet, on y pense parce que c'est des employés qu'on a depuis plusieurs années», dit la copropriétaire de la ferme, Sylvie Gagnon. Ils sont habitués, on les connaît bien, on connaît leur famille, alors on espère bien de pouvoir les avoir.

Mais on ne sait pas ce qui va se passer dans les prochaines semaines.»

Pour recruter des travailleurs saisonniers mexicains, la ferme François Gosselin fait affaire avec la Fondation des entreprises de recrutement de main-d'œuvre étrangère (FERME). Son directeur général, René Mantha, n'a pas rappelé *Le Soleil*, hier, mais

# inquiets



pas resserrer les contrôles pour les travailleurs temporaires provenant du Mexique. «Une vérification de santé initiale est faite en tout temps par le fédéral, a-t-elle assuré hier au *Soleil*, en marge du lancement d'un site de recrutement de travailleurs spécialisés à Québec. Ce sont des contrôles qui se font de toute façon.»

Guy Pouliot, le propriétaire de la ferme Onésime Pouliot, à Saint-Jean, attend 80 travailleurs mexicains cet été, dont neuf sont déjà arrivés. Parmi eux, deux viennent de la région de Mexico, mais aucun

**« On ne sait pas ce qu'on ferait s'ils n'étaient pas là parce que les plantations, on fait tout ça avec les Mexicains maintenant »**

— Pierre Plante, le propriétaire de la ferme Polyculture Plante

n'a la grippe, assure M. Pouliot.

L'agriculteur souhaite lui aussi que les Mexicains ne restent pas pris à la frontière à cause de la grippe porcine. Ou, du moins, que les autorités sanitaires canadiennes ne les empêcheront pas tous de rentrer au pays. «Au Mexique, il y a 31 États, dit-il. J'espère que s'il y a un problème, ils ne vont pas bloquer autant les travailleurs du sud et du nord, de l'est et de l'ouest.»

Dans les prochaines semaines, FERME attend son plus gros contingent de travailleurs saisonniers pour la période des semences. La semaine prochaine, 300 Mexicains et presque autant de Guatémaltèques, qui feront escale à Mexico, arriveront au Québec.

Environ 300 travailleurs étrangers travaillent chaque été sur l'île d'Orléans. Cette année, près de 500 entreprises québécoises, surtout des fermes, embaucheront 6500 travailleurs saisonniers, dont une majorité de Mexicains.

Avec Jean-Pascal Lavoie

M<sup>me</sup> Gagnon a communiqué avec son organisme il y a quelques jours.

«Ce qu'on nous a dit là-bas, c'est qu'il y a du dépistage de fait à l'aéroport au moment où les travailleurs partent du Mexique, relate-t-elle. Si les gens ont des symptômes, s'ils n'ont pas l'air en bonne santé, ils les retiennent et vont leur faire passer des examens supplémentaires et si tout est correct, ils vont pouvoir revenir un peu plus tard dans la saison.»

La ministre québécoise de l'Immigration et des Communautés culturelles, Yolande James, ne prévoit

## RÉPARTITION DU VIRUS AU CANADA ET AUX ÉTATS-UNIS



## VIRUS GRIPPAL DE TYPE A TRÈS CONTAGIEUX

### TRANSMISSION

- D'un porc à un autre



- Du porc à l'homme  
Par voie aérienne. Manger du porc ne présente pas de risque, car la cuisson détruit virus et bactéries.

- D'homme à homme  
Exceptionnellement

### SYMPTÔMES

Fièvre élevée

Toux, éternuements

Difficultés respiratoires

Baisse de l'appétit

- Inédit, le virus détecté au Mexique est composé de plusieurs souches : une aviaire, deux porcines et une humaine.
- Ce nouveau virus se transmet d'homme à homme.
- L'OMS craint un virus mutant qui deviendrait « beaucoup plus dangereux ».
- Le vaccin contre la grippe humaine saisonnière ne protège pas contre la grippe porcine.

SOURCE : AFF ET AP

2009 – Travailleurs agricoles.

SOINS DE SANTÉ

# Les travailleurs agricoles latinos sont mal servis

Jean-François Cliche  
jfcliche@lesoleil.com

**Entorses non traitées, chirurgies répétées, tendinites... Les travailleurs agricoles mexicains et guatémaltèques de l'île d'Orléans triment dur quand ils arrivent chez nous, mais l'accès qu'ils ont aux soins de santé n'est pas adapté à leurs besoins, selon une étude du Centre de santé et de services sociaux de la Vieille-Capitale qui paraîtra sous peu.**

Ces travailleurs ont droit à l'assurance maladie pour la durée de leur séjour, mais le chemin qui mène des champs jusqu'au médecin est parfois bien long, a constaté l'auteur de l'étude, Geneviève Roberge, qui en a présenté les résultats hier à Ottawa, au congrès de l'Association francophone pour le savoir (Acfas). Cette année, dit-elle, environ 6500 ouvriers étrangers s'échineront dans les champs du Québec, dont 1000 dans la région de la capitale et 300 sur l'île d'Orléans.

Des 30 entrevues qu'elle a réalisées avec des travailleurs et des employeurs l'automne dernier, il est ressorti que plus de la moitié des ouvriers avaient souffert de «problèmes musculo-squelettiques» comme des entorses lombaires, de problèmes respiratoires dus à l'exposition aux produits chimiques et de maux généraux comme des maux de ventre, probablement causés par l'éloignement.

Mais «ils vont majoritairement continuer à travailler pour ne pas perdre d'argent, pour avoir une bonne lettre de recommandation à

la fin de la saison et pour être rappelés l'année suivante. [...] Certains vont travailler malgré des blessures graves parce qu'il y a beaucoup de pression sur eux. La famille d'un travailleur s'attend à recevoir un chèque d'un certain montant régulièrement», dit M<sup>me</sup> Roberge. D'autres encore éviteront le médecin par peur du diagnostic.

L'anthropologue de formation a même vu le cas d'un Guatémaltèque qui avait continué de bosigner malgré un genou si amoché qu'il a nécessité deux opérations à son retour.

En outre, poursuit-elle, les ouvriers savent que leur travail sera dur et la plupart arrivent ici avec leur propre pharmacopée, incluant des injections de cortisone ou d'opiacés pour réduire d'éventuelles douleurs. «Dans chaque ferme, il y a un ou deux leaders qui sont identifiés comme des "piqueurs", c'est-à-dire des personnes qui savent comment faire les injections», mais qui n'ont aucune formation médicale, illustre M<sup>me</sup> Roberge.

**EMPLOYEURS SENSIBILISÉS**

Les employeurs sont sensibilisés à la situation, comme en témoigne leur participation à l'étude, dit la chercheuse. Mais ils font ce qu'ils peuvent avec les moyens du bord, en assignant par exemple un écopé au tracteur — surtout s'il insiste pour continuer à travailler — ou en amenant les malades à la pharmacie. Si cette solution s'avère insuffisante, les personnes qui gèrent les ouvriers agricoles les amènent dans une clinique sans rendez-vous, mais l'urgence est habituellement évitée à cause de l'attente.

La barrière linguistique est alors souvent,



Cette année, environ 6500 ouvriers étrangers s'échineront dans les champs du Québec, dont 1000 dans la région de la capitale et 300 sur l'île d'Orléans. — PHOTO THÉRIQUE LE SOLEIL

on s'en doute, un obstacle lors de la consultation, de même que les différences culturelles. Plusieurs ouvriers interviewés considèrent en effet qu'ils doivent se sentir mieux dès leur sortie du cabinet et sont donc parfois déçus des soins qu'ils reçoivent ici, ce qui ne les incite pas à consulter un médecin s'ils se blessent l'année suivante.

En faisant ses recherches, l'anthropologue a appris que l'infirmière du CLSC de l'île par-

lait espagnol, mais il semble que les employeurs l'ignoraient. Une avenue de solution, poursuit-elle, serait qu'un médecin se rende sur place chaque été. «Les gars le proposent eux-mêmes, l'examen médical en cours d'été. Avant de venir ici, ils doivent passer un examen médical chez eux pour s'assurer qu'ils arrivent en bonne santé, alors pour quoi on ne les renvoie pas chez eux en aussi bonne santé?» demande-t-elle.

**Persona non grata au CLSC**

→ Comme si leur boulot n'était pas déjà assez dur, un CLSC de Beauport a refusé de garder des ouvriers mexicains en ses murs, récemment, par crainte de la grippe A (H1N1), a révélé hier Geneviève Roberge. Les travailleurs s'y étaient rendus avec une accompagnatrice pour obtenir la carte soleil temporaire à laquelle ils ont droit pendant leur séjour — ce

qui ne pose habituellement pas problème —, mais l'établissement leur a plutôt suggéré d'aller dans les bureaux de la Régie de l'assurance maladie (RAMQ) sur la Grande Allée. Et en appelant à la RAMQ, l'accompagnatrice s'est fait dire de se présenter hors des heures de bureau pour éviter les risques de contamination... *Jean-François Cliche*

Le Soleil, 13 mai 2009

2009 – Récolte de fraises.



N'eût été de la fraîcheur des nuits et des journées de la fin de mai, les fraises de la région auraient pu être prêtes au tout début du mois de juin. — PHOTO LE SOLEIL, YAN DOUBLET

# Les fraises sont déjà prêtes!

Annie Morin  
amorin@lesoleil.com

**L'avance se compte en jours, mais il est néanmoins approprié de parler de record. Les producteurs de fraises de la région de Québec ont réussi à battre le calendrier — et la fraîcheur du mois de mai! — et offrent déjà leurs petits fruits rouges à la vente.**

À Saint-Nicolas comme sur l'île d'Orléans, deux hauts lieux de production à proximité de la capitale, il y a des fraises à maturité depuis la fin de la semaine dernière. Les producteurs les cueillent au fur et à mesure. Ils les vendent directement à la ferme, les refilent aux restaurateurs ou les livrent en petites quantités à des détaillants du coin. Les marchés publics devraient les voir apparaître la fin de semaine prochaine, si la pluie annoncée

ne dure pas trop longtemps.

«Par rapport à l'an dernier, on est en avance d'une bonne semaine», confirme Louis Gosselin, propriétaire de la ferme François Gosselin, à Saint-Laurent, qui a effectué ses premières livraisons hier matin. C'est aussi quelques jours de moins que la moyenne, ou plutôt la nouvelle moyenne, qui place la barre au 10 juin... quand tout va bien.

Les fraises cultivées de façon conventionnelle arrivent toujours sur le marché autour de la Saint-Jean-Baptiste et disparaissent vers la mi-juillet. Mais les nouvelles techniques de culture, empruntées aux Américains et aux Européens, permettent d'étirer la saison par les deux bouts.

Les fraises d'automne, issues de cultivars judicieusement choisis, sont désormais cueillies jusqu'en octobre. Au printemps, les variétés font aussi une différence, mais pas autant que les bons soins que

les producteurs prodiguent aux plants. Ceux-ci sont mis en terre au mois d'août de l'année précédente et soumis à un plan d'irrigation et de fertilisation sur mesure. Ils sont également recouverts de grandes bâches en géotextile, qui créent un effet de serre et précipitent à la fois la croissance et le mûrissement.

Cette année, des fleurs blanches sont apparues sous les couvertures dès le mois d'avril, qui a été très clémente. N'eût été de la fraîcheur des nuits — et même des jours — de la fin de mai, les fraises auraient pu être prêtes au tout début du mois de juin.

«Il n'y a rien qui est laissé à la nature», résume Lise Méthot, qui cultive ses fraises sur le chemin Saint-Joseph, à Saint-Nicolas. Environ le tiers de la production de la ferme François et Lise Méthot est dédié aux variétés hâtives. Un autre tiers arrive à maturité en plein cœur de l'été et le dernier tiers est réservé

aux fraises d'automne. «On affecte la même superficie aux fraises, mais on étend notre saison», souligne la fermière.

Dans la région de Québec, environ 10 % des superficies sont consacrées aux primeurs, selon l'estimation de Louis Gosselin, qui est aussi président de l'Association des producteurs de fraises et framboises du Québec.

Il faut dire que le retour sur l'investissement n'est pas acquis. Certes, le panier de 1,5 litre se vend autour de 6\$ ces jours-ci, soit une prime de 40 à 50 % sur le prix affiché en période d'abondance.

«Mais c'est quelque chose qui coûte cher à produire. C'est très demandant en matériel, en main-d'œuvre et en temps», insiste André Carrier, agronome, expert en serriçulture pour le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

En plus, la primeur a ses limites

géographiques. La grande région de Montréal avait des fraises à livrer dès le 1<sup>er</sup> juin et des fraises importées sont maintenant vendues dans les supermarchés à longueur d'année. Des promotions sur des petits fruits provenant de la Californie ou du Mexique sont même offertes par les grandes chaînes en plein cœur de l'été québécois, ce qui exaspère les agriculteurs d'ici.

Pour propulser leurs fraises à l'avant-scène et profiter du mouvement en faveur de l'achat local, les producteurs de fraises et de framboises du Québec lancent donc une nouvelle campagne d'affichage et de publicité mettant en vedette les «fraiches du Québec». Les contenants de fraises cultivées localement seront dûment identifiés pour un meilleur repérage et les consommateurs seront incités à encourager les producteurs de leur région. C'est la première fois qu'un tel effort commun est consenti.

Le Soleil, 9 juin 2009

## 2009 – Fraises. Abondance de fruits d'automne.

C'est la revanche des fraises. Les maraîchers québécois qui ont tant pesté contre la pluie, au début de l'été, se félicitent maintenant du beau temps qui leur donne en quantité des fraises d'automne très rouges et savoureuses. Il reste un bon mois de production, mais la récolte s'annonce au-dessus de la moyenne, confirme le président de l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec, Louis Gosselin. Tant mieux, parce que la récolte des fraises d'été est inférieure de 40% à la récolte « normale ». « Maintenant, avec les températures au-dessus de la normale de saison, le mûrissement est excellent », explique le producteur de l'île d'Orléans. La saison de la fraise d'automne du Québec se termine avec les premières gelées, à trois ou quatre degrés au-dessous de zéro. Une seule ombre au tableau pour les producteurs québécois: le retour des promotions sur les fraises américaines dans certains supermarchés. Selon un sondage réalisé pour les producteurs de fraises, 60% des Québécois savent qu'il y a des fraises du Québec jusqu'à la fin octobre. Ce sont donc quatre personnes sur 10 qui l'ignorent. « Notre objectif maintenant, explique Louis Gosselin, c'est de rappeler au consommateur qu'on fait de la fraise quatre mois et demi par année maintenant au Québec. Parce que, au bout du compte, c'est le consommateur qui choisit ce qu'il achète. »



La Presse, 12 septembre 2009

2009 – Prix Lionel-Boulet.

# Une nouvelle «terre» pour le Québec

André Gosselin transforme l'activité agricole

Fils d'une famille agricole de Saint-Laurent sur l'île d'Orléans, André Gosselin a opté pour une carrière d'agronome spécialisé en horticulture. Il est devenu en fait un chercheur universitaire réputé, ayant accumulé à ce jour 300 communications et 150 publications scientifiques et accompagné 75 étudiants gradués et stagiaires postdoctoraux. Cette année s'ajoute à cette liste la réception du prix Lionel-Boulet.

CLAUDE TURCOTTE

Les réalisations d'André Gosselin, nombreuses et impressionnantes, presque toutes reliées à la production agricole et à l'environnement, sont désormais largement connues dans le grand public, sans que celui-ci sache vraiment qui en a été l'artisan.

Le prix Lionel-Boulet, décerné pour honorer une personnalité qui s'est illustrée par ses activités de recherche et de développement en milieu industriel, ne saurait être remis à une personne plus méritante, comme en témoigne sa contribution à l'industrie agroalimentaire. Encore étudiant, au moment où son père s'appretait à vendre la ferme familiale, André Gosselin a pris la relève, ce qui ne l'a pas empêché de poursuivre de brillantes études, couronnées par un doctorat en biologie végétale et horticulture de l'Université Laval, en 1983.

Par ses activités de chercheur, M. Gosselin a contribué de façon importante au développement de la technologie de l'éclairage photosynthétique pour la culture des légumes en serre, du fraisier à production continue et des petits fruits sous grands tunnels au Québec. On pourrait résumer en disant



REMY ROHIV

André Gosselin

qu'il est en quelque sorte le père des tomates Savoura. Dans sa ferme, il y a désormais Les Fraises de l'île d'Orléans Inc., une entreprise qui, grâce à la technologie de production continue, récolte désormais des fraises et des framboises d'automne. C'est en partenariat avec des firmes prestigieuses comme Hydro-Québec et Sylvania (États-Unis) que la technologie de l'éclairage photosynthétique

VOIR PAGE G 3: GOSSELIN

## GOSSELIN

SUITE DE LA PAGE G 2

a été développée, dont bénéficient désormais les producteurs de concombres, de poivrons et de laitues, par exemple Hydro-Serre Mirabel. Il y a à peine 20 ans, toutes les tomates et les laitues vendues au Québec en hiver étaient importées de l'étranger.

### Fruits d'ici

À part une participation majoritaire dans Les Fraises de l'île d'Orléans, M. Gosselin est un actionnaire silencieux dans plusieurs des entreprises qui sont nées à la suite de ses travaux de recherche et qui créent des centaines d'emplois. Plus récemment, il a lancé une nouvelle entreprise, Nutra Canada, en voie de démarrage à Champlain, qui aura pour mission de commercialiser des extraits de petits fruits ainsi que d'autres espèces à valeur ajoutée, dont certains légumes et plantes médicinales.

Il mentionne en particulier le travail qu'il fait en collaboration avec Fruit d'or, un leader dans le domaine des bleuets et des canneberges. Avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, il a également développé et enregistré quatre cultivars de fraisiers et de framboisiers, qui sont désormais multipliés *in vitro* par un étudiant gradué, Frédéric Laforge, et distribués dans des réseaux de pépiniéristes en Amérique du Nord. Des essais sont en cours en Europe. En plus de donner une valeur ajoutée à ces fruits et légumes, Nutra Canada veut valoriser les résidus qui sont ensuite récupérés par des entreprises de transformation, pour devenir par exemple un antioxydant dans les biscuits Leclerc ou un fortifiant dans les jus Lassonde. «Ce

sont tous des produits importés de l'Asie ou de la Californie et qu'on pourrait développer nous-mêmes», souligne M. Gosselin, qui a été par ailleurs l'instigateur de la création de l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels, qui aujourd'hui, avec ses 300 chercheurs, est un chef de file au Canada dans ce domaine.

### Souci écologique

Sur le plan de l'environnement, il a, avec son collègue Serge Yelle, mis en place un programme de recherche et développement, avec un budget de sept millions sur six ans, qui aura permis la valorisation de 100 % des résidus de 200 tonnes par jour de la papetière Daishowa. D'autres entreprises, dont Cascades, ont par la suite adopté cette technologie.

Agé de 53 ans, M. Gosselin demeure toujours un chercheur passionné qui profite d'un nouveau centre de recherche à l'Université Laval, construit au coût de 15 millions, avec Les Industries Harnois, un spécialiste dans le domaine des serres et des installations sous tunnel, qui a participé au financement de ce projet, tout comme Daishowa, Provigo et Petro-Canada. «C'est mon laboratoire», déclare-t-il à propos de ce centre, dans lequel on retrouve 15 professeurs et 50 étudiants gradués. Ce champ d'activité universitaire dans le vaste domaine de la nutrition attire plus que jamais l'attention des jeunes étudiants. «Il y a 15 ans, la nutrition n'était pas tellement un sujet à la mode, mais la santé et la bonne alimentation intéressent beaucoup les jeunes maintenant».

Collaborateur du Devoir

Le Devoir, 7 novembre 2009

## 2010 – Les fraises du Québec déjà arrivées sur le marché.

### STÉPHANIE BÉRUBÉ

Dans quelques régions du Québec, les maraîchers ont déjà commencé leurs premières livraisons de fraises, deux semaines plus tôt qu'à l'habitude.

« Avec ces conditions climatiques, on bat des records! » estime Simon Charbonneau, propriétaire de FraiseBec, de Sainte-Anne-des-Plaines, le plus grand producteur du Québec. M. Charbonneau produit des fraises depuis 32 ans. Cette année, il a mangé ses premières le 14 mai, une semaine plus tôt que son record personnel, qui datait de 13 ans. « Il a fait 27° à Pâques », rappelle-t-il pour expliquer ce miracle de Dame Nature.

Les grandes chaleurs et la sécheresse des derniers jours donnent des fruits plus petits, mais particulièrement savoureux parce qu'ils ne sont pas gorgés d'eau, explique Louis Bélisle, vice-président de l'Association des producteurs de fraises et framboises du Québec. Le maraîcher de Saint-Eustache faisait la tournée de ses champs, hier, pour la troisième récolte. « Le taux de sucre des fruits est au maximum », dit-il.

Cette apparition hâtive n'est toutefois pas due qu'à la météo. Les fraises du Québec

gagnent du terrain année après année, grâce notamment à de nouvelles techniques de production. Des bâches de géotextile accélèrent le mûrissement, et il existe maintenant des variétés que l'on plante à l'automne pour une récolte au printemps suivant.

« Ces techniques nous ont permis de devancer la saison de deux semaines », dit Louis Gosselin, producteur de fraises à l'île d'Orléans. Il est donc loin le temps où l'arrivée des fraises du Québec coïncidait avec la fin des classes. La nouvelle « normale » pour l'arrivée des fraises au Québec est le début du mois de juin dans la région de Montréal

**Les grandes chaleurs et la sécheresse des derniers jours donnent des fruits plus petits, mais particulièrement savoureux.**

et la mi-juin dans la région de Québec, confirme Louis Gosselin. Défiant toutes les probabilités de la nature, certains de ses collègues de l'île d'Orléans ont déjà fait de petites récoltes.



PHOTO FRANÇOIS ROY, LA PRESSE

« Le taux de sucre des fruits est au maximum », dit Louis Bélisle, vice-président de l'Association des producteurs de fraises et framboises du Québec.

Les consommateurs québécois doivent s'habituer à voir s'étirer la saison des fraises, prévient aussi Simon Parent, de Novafruit, producteur de plants de fraises. « Les producteurs n'ont pas eu le choix s'ils voulaient faire face à la concurrence des fraises importées », explique-t-il. Une plus longue saison permet aussi aux entreprises productrices une meilleure gestion. Simon Parent précise que l'on devrait pouvoir se régaler de fraises du Québec jusqu'à l'Halloween!

Il faudra toutefois attendre un peu avant de se précipiter dans les champs, un petit panier d'osier dans une main et le reste de la famille dans l'autre, pour une journée de cueillette. La plupart des producteurs attendent d'avoir un bon volume de fraises avant d'ouvrir leurs champs au public.

La Presse, 26 mai 2010

## 2010 – Les petits fruits.



Les petits fruits, des incontournables de l'île d'Orléans



La saison des fraises s'étend maintenant de mai à octobre et commande une main-d'œuvre stable.

**Le soleil, 25 juillet 2010**

2011 – Fraises «antioxydantes».

# Dans les petits fruits, les meilleurs antioxydants

MAE DROLET-GIROUX  
COLLABORATION SPÉCIALE

Unique au pays, Nutra Canada produit et exporte des extraits secs de petits fruits biologiques aux propriétés antioxydantes.

Établie dans la ville de Champlain, en Mauricie, Nutra Canada a vu le jour en juin 2008. Ce n'est toutefois qu'en 2010 qu'elle a amorcé sa production commerciale. Si 90 % de ses nutraceutiques sont vendus aux États-Unis, Nutra Canada exporte ses extraits de canneberges et de bleuets sauvages au Japon, en Corée et à Taiwan.

Les poudres produites par l'entreprise d'une quinzaine d'employés sont principalement destinées à l'industrie alimentaire et de produits de santé naturels. Au Québec, le fabricant de jus Lassonde, les Biscuits Leclerc et Dans un Jardin sont au nombre des partenaires en recherche et développement de Nutra Canada.

« Il faut améliorer les procédés, développer des marchés », explique André Gosselin, président de Nutra Canada. En septembre dernier, près de 20 millions ont été annoncés en investissement. Différents ministères fédéraux et provinciaux se sont alliés aux organismes de développement

économique et partenaires d'affaires de Nutra Canada afin d'assurer l'éclosion de cette industrie prometteuse.

**Rien ne se perd, tout se récupère**

L'approvisionnement énergétique de Nutra Canada provient en grande partie de biogaz fournis par le site d'enfouissement à proximité de l'usine. Soucieuse de valoriser la biomasse, elle utilise les résidus végétaux des usines de transformation alimentaire

**« Les gens sont de plus en plus friands de petits fruits et de produits de santé naturels. »** — André Gosselin, président de Nutra Canada

pour produire ses poudres. Quant à ses propres rejets, les liquides sont dirigés vers l'usine de traitement des eaux et les solides sont soit compostés, soit enfouis.

Grâce à son système de recyclage en boucle des rejets, Nutra Canada renouvelle son énergie. D'ici un an, l'entreprise pourrait atteindre son objectif : s'approvisionner presque à 100 % en biogaz.

**Les nutraceutiques sont populaires**

« Les gens sont de plus en plus friands de petits fruits et de produits de santé naturels », explique M. Gosselin. Aidant à la prévention de maladies cardiovasculaires et inflammatoires, les propriétés des petits fruits nordiques québécois semblent en effet avoir la cote ici et à l'étranger.

Aux extraits de canneberges et bleuets s'ajoutent ceux de fraises Orléans, cultivées exclusivement pour Nutra Canada. Issues d'une sélection génétique unique, ces fraises possèdent une concentration en antioxydants plus élevée que les fraises classiques. Dès l'an prochain, la framboise pourrait figurer sur la liste des petits fruits en production.

Nutra Canada œuvre aussi au développement de la production d'extraits secs de plantes médicinales et de légumes, dont l'épinard, l'oignon et le brocoli. La sélection de produits proposée par Nutra Canada est unique, spécifique au Québec. « Ça ne sert à rien de produire des extraits faits ailleurs, on essaie d'offrir quelque chose de nouveau », défend M. Gosselin.

Au cours de ses voyages, André Gosselin a compris



PHOTO ÈVE GUILLEMETTE, LE NOUVELLISTE

Président de Nutra Canada, André Gosselin a réussi à mettre au point un produit unique au pays.

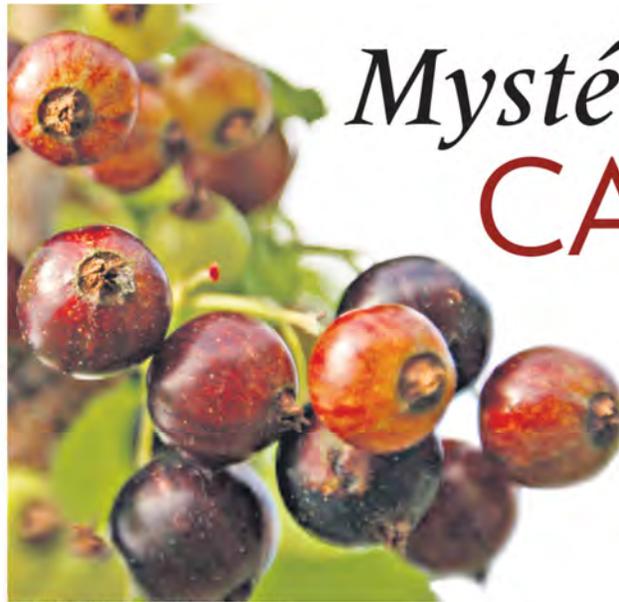
qu'il y avait un marché à conquérir. « Il n'existait à peu près rien au Canada dans le domaine des petits fruits », se rappelle-t-il. C'est à la ferme familiale, située dans l'île d'Orléans et dont il est tou-

jours propriétaire, qu'il s'est d'abord consacré à l'élaboration de son projet.

André Gosselin est aussi agronome et professeur à l'Université Laval, où il participe activement à la recherche.

La Presse, 10 février 2011

2011 – Cassis Monna et filles.



# Mystérieux CASSIS

Vous n'avez jamais goûté de cassis frais de votre vie? À moins d'avoir grandi à Dijon, il n'y a pas lieu de rougir. Le moins que l'on puisse dire, c'est que la production de ce petit fruit noir est encore marginale au Québec. Mais elle progresse...

PHOTOS: MATHIEU BELANGER, COLLABORATION SPÉCIALE LA PRESSE



VIOLAINE BALLIVY

Il y a en dernier, 17 producteurs de cassis dans toute la province, un chiffre en croissance constante depuis la fin des années 90, mais à des années-lumières de la superficie consacrée aux fraises (588 ha), aux bleuets (24 471 ha) ou aux framboises (518 ha) et en presser, frais, dans une épicerie, relève de l'exploit.

Pourquoi? D'abord parce que le fruit, qui pousse en grappes de 5 à 10 baies de 1 à 1,5 cm est très fragile et supporte mal le transport.

Mais surtout, parce que le cassis n'aime pas tellement être dans son plus simple appareil, nu et cru. Même ses plus grands amateurs – les cultivateurs – constatent qu'avec sa peau épaisse et son goût algrelet, la petite baie n'est pas de ces aliments dont on tombe follement amoureux à la première bouchée, ni même aux suivantes... «Frais, il est peu attrayant», va jusqu'à écrire le centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec dans un rapport.

Ceci explique cela: le cassis préfère être sucré, cuit, pressé, séché, mis en compote ou vinifié, et on le lui rend bien puisque l'essentiel de la production de la province est transformé avant d'arriver sur nos étales.

Liqueur

À ce propos, le produit le plus connu est sans aucun doute la liqueur produite par

Bernard Monna et ses filles, à l'Île d'Orléans. Et pour cause: la riche boisson violacée a remporté en 1995 le premier prix du concours européen de Ljubljana, l'équivalent des Oscars des liqueurs – un événement marqué d'une pierre blanche dans l'histoire du cassis au Québec.

«Avant ce prix, personne ne connaissait ce fruit ou presque», raconte Catherine Monna, qui a repris l'entreprise paternelle avec sa sœur Anne. Il s'en cultivait vraiment très très peu.

Dernier descendant d'une lignée de liqueuristes français, Bernard Monna, lui, possède déjà de solides connexions lorsqu'il se lance en affaires dans les années 70. Il est convaincu que le Québec est un terrain fertile pour le cassis et l'aventure lui donnera raison.

Après ce couronnement à Ljubljana, les Québécois découvrent que la liqueur de cassis n'est pas l'apanage de Dijon et de la Bourgogne et la demande pour les produits locaux progresse. Bernard Monna convainc alors un premier cultivateur de pommes de terre, Vincent Noël, de troquer ses gros tubercules pour les baies délicates. Coup de cœur: 15 ans plus tard, Vincent Noël est devenu le plus important cultivateur de cassis bio de l'Amérique du Nord! Quant à la maison Monna, portée par le retour au bercail des filles Anne et Catherine il y a 10 ans, elle coule désormais 30 000 bouteilles par année, héberge un restaurant et un économiste du cassis.

**Recettes de chef**  
«C'est un fruit qui offre une belle complexité, ce n'est pas une saveur unique comme la banane», dit Vincent Noël, qui a développé depuis cinq ans toute une gamme de vinaigres fabriqués à

l'ancienne, à partir de vin de cassis et vieilli en barriques de bois de 1 à 3 ans avant l'emouteillage. Au fil du temps, des chefs l'ont aussi ajouté à leur menu, utilisant un sirop ou une liqueur pour parfumer une crème brûlée, garnir une glace à la vanille, relever la sauce d'un giblet, colorer la vinaigrette d'une salade, abouetter. Le cassis peut être salé ou sucré, il accompagne autant les viandes blanches que les rouges.

Quoiqu'encore très rares, quelques producteurs offrent aussi maintenant des fruits congelés, entiers ou en purée, à cuisiner soi-même. «On peut le mélanger avec des fraises, des framboises ou des bleuets pour en couper l'astringence», explique Denis Tremblay, de la fraisière Saint-Alexandre, producteur de baies noires depuis 15 ans. Son péché mignon: une tartinade mélangeant 20 % de cassis et 80 % de fraises. «Avec des céréales et un peu de sirop d'érable, c'est un délice», dit-il.

**Un super aliment**  
Le cassis remplace avantageusement la canneberge dans les recettes de muffins ou des jus de fruits. Ils fournissent une dose accrue de vitamines C et E et autres molécules antioxydantes. Les vertus pour la santé qu'on lui prête depuis des siècles ont été confirmées par les scientifiques, confirme Yves Desjardins, de l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF): «Comme tous les petits fruits, il peut réduire les maladies cardiovasculaires, le diabète de type 2 et les maladies neurodégénératives». À condition, cela dit, d'en consommer une tasse par jour environ.

Très bien adapté à notre climat, porté par l'engouement du public pour les

«super aliments», le cassis détrônera-t-il le bleuets de nos étales? «Non», tranche Daniel Bergeron, expert de la culture au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). La mise en marché du cassis est trop complexe et la concurrence des producteurs de France et d'Europe de l'Est est féroce. «Mais il va certainement continuer à progresser», dit M. Bergeron. La palette des couleurs s'élargit dans l'assiette. Habituez-vous à y ajouter du noir, pour le plaisir et la santé.

**Autocueillette**  
Le cassis est particulièrement bien adapté aux rigueurs du climat québécois et on le trouve maintenant de l'Abitibi à la Gaspésie, en passant par les Laurentides et le Saguenay-Lac-Saint-Jean. La saison est toutefois de courte durée et la récolte s'étire rarement sur plus d'une dizaine de jours, entre la fin juillet et le début du mois d'août. L'auto-cueillette est offerte, entre autres, à La Petite paysanne, à Saint-Sophie, dans les Laurentides, ([www.lapetitepaysanne.ca](http://www.lapetitepaysanne.ca), 450-431-2522), à la fraisière Saint-Alexandre, à Saint-Alexandre-d'Iberville ([www.fraisieresaintalexandre.com](http://www.fraisieresaintalexandre.com), 450-347-2707) et à la vinaigrierie Cass'île, à l'Île d'Orléans, (418-956-2614). La fraisière Saint-Alexandre et Cass'île vendent des fruits congelés (autour de 3,50\$ la livre ou 30\$ pour 12 chopines). Téléphoner avant de vous déplacer pour vérifier qu'il reste des fruits dans les champs. En version cuisinée: le restaurant-terrace La Monnaquette, jouxtant la maison Monna et filles, sert un menu entièrement consacré au cassis, 721, chemin Royal, Saint-Pierre, Île d'Orléans (info@cassismonna.com, 418-828-2525).



Pionnières de la culture du cassis au Québec, les sœurs Catherine et Anne Monna (et leur père Bernard) transformant aussi le petit fruit en plusieurs élixirs.



Bernard Monna s'est lancé dans la culture du cassis dans les années 70. Aujourd'hui, son entreprise de l'île d'Orléans accueille les touristes curieux de découvrir la mystérieuse baie noire.

## RECETTES

Le cassis se marie tant au sucré qu'au salé, aux boissons qu'aux plats consistants.

Quelques suggestions:

### BEURRE DE POMME AU CASSIS

#### INGRÉDIENTS

- > 8 pommes épluchées et coupées en morceaux
- > 125 ml de sucre
- > 75 ml d'eau
- > 75 ml de sirop de cassis
- > 3 jaunes d'œufs
- > 3 c. à soupe de beurre

#### PRÉPARATION

1. Mélanger les pommes, le sucre, l'eau et le sirop de cassis dans une casserole et cuire jusqu'à ce que les pommes soient molles. Réduire en purée au mélangeur.
2. Ajouter les jaunes d'œufs, le beurre et le sirop de cassis. Remettre dans la casserole et porter à ébullition, retirer du feu, mélanger et laisser refroidir.

Source: Cassis Monna & Filles.

### SANGRIA LA MONNAGUETTE (pour un pichet)

#### INGRÉDIENTS

- > 500 ml de fruité, le vin apéritif à 15% d'alcool de la maison Monna et filles.
- > 300 ml de jus d'orange
- > 200 ml de club soda
- > 100 ml de crème de cassis

#### PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients et servir avec de la glace et des morceaux de fruits.

Source: Cassis Monna & Filles.

### MAGRET DE CANARD, SAUCE À L'ÉRABLE ET AU CASSIS

Pour 4 personnes

#### INGRÉDIENTS

- > 2 magrets de canard
- > 90 ml de sirop d'érable
- > 45 ml de vinaigre de cidre
- > 1 échalote sèche hachée
- > 60 ml de vin rouge
- > 15 ml de coulis de cassis
- > 1 ml de poivre concassé
- > 300 ml de fond brun de canard ou de demi-glace du commerce
- > 125 ml de cassis

#### PRÉPARATION

1. Faire des entailles en quadrillage à la peau des magrets de canard. Assaisonner.
2. Cuire le sirop d'érable 1 minute dans une casserole. Ajouter le vinaigre de cidre, l'échalote, le vin, le coulis de cassis et le poivre. Cuire 1 minute. Ajouter le fond brun, le cassis. Laisser réduire.
3. Passer la sauce au tamis en pressant bien les baies de cassis avec le dos d'une louche. Assaisonner au besoin.
4. Préchauffer le four à 180 C (350 F). Faire chauffer une sauteuse sans matière grasse. Lorsqu'elle est bien chaude, saisir les magrets d'abord côté peau, jusqu'à bonne coloration, les tourner puis les placer au four. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la chair soit rosée. Retirer du four et couvrir d'un papier d'aluminium. Laisser reposer les magrets 5 minutes avant de trancher. Servir nappé de sauce.

Source: INAF, MAPAQ et le centre de formation professionnelle du Farbourg.

### VINAIGRETTE AU CASSIS

#### INGRÉDIENTS

- > 1/2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- > 4 c. à café de vinaigre de cassis ou balsamique
- > 125 ml de sirop de cassis
- > 170 ml d'huile végétale
- > Sel et poivre

#### PRÉPARATION

1. Combiner la moutarde de Dijon et la crème de cassis.
2. Déposer le mélange de moutarde et de crème de cassis dans un mélangeur et y ajouter graduellement l'huile végétale, jusqu'à consistance onctueuse.
3. Terminer en ajoutant le vinaigre et finalement le sel et le poivre au goût. Cette vinaigrette peut se conserver à température ambiante. Servir avec une salade de chèvre chaud ou de confit de canard.

Source: Cassis Monna & Filles.

### « Cassi' » ou « Cassiss » ?

Doit-on commander une liqueur de « cassi' » ou de « cassiss », en prononçant bien le s final? Tous les accents sont dans la nature, diront certains... mais la transcription phonétique du mot, dans le dictionnaire Robert, dicte la prononciation du s. Au Québec, on dit aussi gadelle noire ou groseille noire.



La Presse, 30 juillet 2011

2013 – Travailleurs agricoles.

# Une réforme qui inquiète

Les agriculteurs sur le qui-vive en raison du resserrement de l'entrée au pays des travailleurs étrangers



**OLIVIER PARENT**  
oparent@lesoleil.com

**Les agriculteurs de la région sont sur le qui-vive depuis que le gouvernement fédéral a commencé à resserrer l'entrée au pays des travailleurs étrangers temporaires.**

Au moins 350 Guatémaltèques, qui devraient déjà être arrivés au Québec pour travailler dans les champs, sont retenus dans leur pays dans l'attente d'un visa. C'est du moins l'estimation avancée dans les derniers jours par la Fondation des entreprises en recrutement de main-d'œuvre agricole étrangère. Le nombre de travailleurs en retard pourrait passer à 800 si l'arrêt des délivrances de visas se poursuit toute la semaine.

Le président de la branche locale de l'Union des producteurs agricoles, François Blouin, estime qu'il est encore trop tôt pour parler de retards dans l'arrivée des travailleurs étrangers dans la grande région de Québec.

Toutefois, il s'inquiète des conséquences que pourrait avoir la réforme du Programme des travailleurs étrangers temporaires (PTET).

«On a un gouvernement conservateur qui garde tout secret. On est encore dans l'expectative», déplore-t-il.

Dans son plus récent Plan d'action économique, le gouvernement fédéral a annoncé son intention de procéder à la réforme du PTET «pour faire en sorte que les emplois disponibles soient tout d'abord offerts aux Canadiens». Les employeurs devront entre autres intensifier leurs efforts de recrutement avant de recourir à la main-d'œuvre étrangère en augmentant la durée et la portée des postes affichés au pays.

«Si le gouvernement Harper veut bloquer l'entrée aux travailleurs étrangers, c'est toutes les fermes horticoles du Québec qui vont

fermer leurs portes. Il veut créer des emplois, mais il va fermer des entreprises», raille François Blouin, de la ferme du même nom à Sainte-Famille sur l'île d'Orléans.

«On ne pourra pas *tougher* un an à engager de la main-d'œuvre locale, parce qu'il va en manquer et la *job* ne se fera pas», ajoute-t-il.

Selon François Blouin, les Mexicains et Guatémaltèques sont plus fiables pour le travail saisonnier dans les champs. «C'est plus prudent, parce que t'es sûr qu'ils vont être là.»

Le producteur attend lui-même 11 travailleurs saisonniers au début mai.

**«Si le gouvernement Harper veut bloquer l'entrée aux travailleurs étrangers, c'est toutes les fermes horticoles du Québec qui vont fermer leurs portes. Il veut créer des emplois, mais il va fermer des entreprises»**

— François Blouin, de la ferme du même nom à Sainte-Famille

Chez Polyculture Plante 1987, à Sainte-Pétronille, la propriétaire Huguette Plante a demandé l'aide de 45 travailleurs étrangers pour l'été. «Jusqu'à date, ça se déroule bien», dit-elle. Ses trois premiers travailleurs sont entrés au pays sans problème, le jour convenu. Mais elle reconnaît que «c'a été un peu plus long avant qu'on aille une réponse» du gouvernement fédéral, par rapport aux années antérieures.

À la ferme MP Vaillancourt, toujours à l'île d'Orléans, l'employée responsable de la main-d'œuvre préférerait ne pas trop s'inquiéter de possibles retards de travailleurs étrangers. «On touche du bois», a-t-elle glissé.



Au moins 350 travailleurs étrangers, qui devraient déjà être arrivés au Québec, sont retenus dans leur pays dans l'attente d'un visa. Ce nombre pourrait passer à 800 si l'arrêt des délivrances de visas se poursuit toute la semaine. —PHOTOTHÈQUE LE SOLEIL

Le Soleil, 14 avril 2013

## 2013 – Des fraises qui tardent, des patates qui pourrissent.



**CLAUDETTE SAMSON**  
csamson@lesoleil.com

Les urbains ne sont pas les seuls à rager contre l'eau qui est tombée du ciel au mois de mai, qui s'est terminé sous un déluge vendredi. Des agriculteurs doivent retarder certaines cultures et prévoient des «trous» dans leurs récoltes, alors que la température en dents de scie en retardé d'autres, à commencer par les fraises.

On est bien loin de l'année 2012 qui nous avait donné des fraises

dès la fin mai (une semaine plus tôt qu'à l'habitude), souligne Louis Gosselin, propriétaire de la Ferme François Gosselin à Saint-Laurent sur l'île d'Orléans. Sa récolte de 2013 sera au contraire retardée d'une semaine et n'arrivera qu'à la mi-juin. Dans son cas, c'est surtout le temps frais, exception faite de la première semaine du mois, qui provoque cette situation.

«C'est bien juste si on ne nous annonce pas du gel pour mercredi», dit-il avec une pointe de résignation. Mais au moins, comme les fruits ne sont pas encore formés, les dommages causés par la pluie de vendredi sont limités.

À l'autre bout de la municipalité, Stéphane Gosselin s'attend à ce que des plants de pommes de terre

pourrissent littéralement dans le sol. On peut voir les ravines qui se sont formées à certains endroits, mais encore là, les dégâts sont limités. Le problème, c'est qu'il n'a pas planté depuis le 7 mai parce que les sols sont trop mous pour entrer dans les champs avec la machinerie et qu'il n'a pu encore finir le travail.

Les récoltes de haricots et de maïs sucré, elles, connaîtront des «trous», puisqu'il n'est pas possible de semer aux intervalles habituels. Des trous qui se répercuteront dans l'approvisionnement qu'il fournit aux trois grandes chaînes de détaillants entre Drummondville et Gaspé.

«On sème normalement les haricots aux trois jours jusqu'en juillet et quand on finit de récolter un

champ, il y en a un autre de prêt», dit-il. Il s'attend à une baisse de 10 à 15 % en terme de quantité. Le problème est le même dans le maïs.

Dans ses champs, au beau milieu de l'île, l'eau peine encore à entrer dans le sol, formant des étangs où rien ne va pousser. Hier matin, le maraîcher y a même vu des canards!

Il prend tout cela avec humour, en soulignant que les agriculteurs ont toujours «des raisons de chialer», mais convient que ses voisins producteurs «ont le moral pas mal bas».

### RECORDS

Environnement Canada rapporte des précipitations records pour un mois de mai, soit 254 mm à l'aéroport de Québec. Le record

précédent s'élevait à 232 mm et datait de 1983. Quant à la normale, elle est de... 96 mm. La température, par contre, est d'un degré supérieur à la moyenne. Le problème, c'est que ces degrés ont été bien mal répartis, des journées très chaudes succédant à du temps passablement frisquet.

La situation n'est guère différente en Beauce, témoigne Guy Durivage, du bureau de la Financière agricole pour cette région. Les semis hâtifs ont été affectés qui par l'excès de pluie, qui par les crues des rivières, qui par les gels. Le retard causé par le temps frais a aussi entraîné des dommages plus élevés dus à la sauvagine. La migration des oiseaux a croisé le maïs à un stade plus précocé, intéressant pour eux, dit-il.

### Le Soleil, 4 juin 2013

## 2013 – Les fraises de l'Île arrivent.

De belles fraises malgré toute la pluie qui nous est tombée dessus depuis un mois. C'est ce qu'assure le producteur Jean-Pierre Plante, de Saint-Laurent sur l'île d'Orléans. Les fraises de l'Île sont arrivées, ce qui «en principe» augure le début de l'été. Il n'y en a pas encore assez pour ouvrir le kiosque, dit M. Plante, mais ça devrait être le cas d'ici une semaine. Surtout si le temps s'améliore, commente-t-il... Pour savoir où trouver les petits fruits rouges et toutes les productions à venir ainsi que les lieux d'autocueillette, il est possible de s'inscrire gratuitement à l'Alerte récoltes Savoir-faire île d'Orléans ([www.savoirfaire.iledorleans.com](http://www.savoirfaire.iledorleans.com)). La marque de certification Savoir-faire île d'Orléans a maintenant cinq ans d'existence et six capsules vidéo seront lancées pour souligner cet anniversaire. Elles seront diffusées sur les réseaux sociaux. La première est en ligne sur la page Facebook de l'organisation et sur YouTube : <http://youtu.be/fLkpTbeRX8>. Un concours dont le prix est de passer une journée avec un producteur certifié pour découvrir toutes les facettes du métier d'agriculteur sera aussi lancé au cours des prochaines semaines. **CLAUDETTE SAMSON**

### Le Soleil, 15 juin 2013

## 2013 – Prédire la production des fraises pour mieux les vendre.

### EXCLUSIF

MARIE ALLARD

L'écrasante majorité – soit 86 % – des fraises consommées au Canada viennent de Californie. Durant l'été, les supermarchés ouvrent leurs portes aux fraises du Québec. « Mais les producteurs ont un problème, dit Carl Boivin, chercheur de l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA). Pour établir les prix de vente et prévoir les soldes, les chaînes exigent qu'ils garantissent le volume de fraises qui sera mis en marché trois semaines plus tard. »

Ces prédictions – basées sur les rendements historiques des champs de fraises – manquent de précision, ce qui rend la mise en marché des fraises d'ici difficile. Si un sommet de production survient le 8 août, alors qu'il était prévu le 15, les producteurs se retrouvent avec trop de fraises à écouler sur le coup. Ils en ont ensuite trop peu à vendre la semaine suivante... alors que les fraises sont en couverture des circulaires. « Tout le monde est malheureux, le consommateur aussi », constate Louis Gosselin, producteur de fraises à l'île d'Orléans.

Pour rendre les fraises du Québec plus concurrentielles, l'IRDA travaille à l'élaboration d'une méthode simple permettant de prévoir



« La température est très variable au Québec, surtout comparé à la Californie », dit Louis Gosselin, producteur de fraises à l'île d'Orléans.

les volumes de fraises récoltées, 21 jours à l'avance. « On pensait calculer le nombre de fleurs, mais comme elles ne restent ouvertes qu'un ou deux jours, ça impliquait de retourner trop souvent aux champs », indique M. Boivin.

#### « Équation magique »

Le chercheur mise désormais sur le nombre de nouveaux fruits verts, qui apparaissent

dès que les fleurs sont pollinisées. « De la fin de la fleur au fruit mûr, on compte justement trois semaines pendant une bonne partie de l'été », note-t-il.

Pour valider la méthode, le nombre de fruits verts est compté deux fois par semaine, dans deux fermes de l'île d'Orléans, dont celle de M. Gosselin. Les décomptes sont comparés d'une fois à l'autre, afin de déduire le nombre de nouveaux fruits. Grâce à

cette « équation magique », M. Boivin espère « prédire 75 % du volume de fraises récoltées trois semaines plus tard, 100 % du temps. Eventuellement, ça servira aussi à mieux répartir les apports en eau et en fertilisants ».

#### La température joue les trouble-fête

Difficile de faire mieux, en raison d'une grande inconnue : la température. « Elle est

### LE QUÉBEC, PRINCIPAL PRODUCTEUR DE FRAISES

- > Le Québec produit 52% des fraises au Canada, ce qui place notre province au premier rang.
- > Il y a 700 producteurs de fraises et de framboises au Québec, qui commercialisent des fruits valant plus de 52 millions de dollars par année.
- > La consommation de fraises au Canada a augmenté de 94% en 20 ans, grâce à une fulgurante hausse des importations.
- > Un même champ de fraises peu être récolté une trentaine de fois par saison, au Québec.

Sources : Association des producteurs de fraises et framboises du Québec et IRDA

très variable au Québec, surtout comparé à la Californie », souligne M. Gosselin.

Avec cette recherche, l'IRDA veut éviter que les fraises connaissent un sort semblable aux framboises du Québec. « dont les parts de marché dans les chaînes diminuent », selon M. Boivin. Le Québec produit à peine 8 % des framboises au Canada, alors que 86 % viennent de Colombie-Britannique.

La Presse, 2 juillet 2013

2016 – Cassis Monna et filles.

# simplement Soulard

videos.lesoleil.com

JEANSOULARD jsoulard@lesoleil.com collaboration spéciale



## LE CASSIS DE L'ÎLE

**C**atherine est penchée au pied d'un rang de cassis. Couverte d'un chapeau à large bord pour se protéger du chaud soleil d'août, elle ramasse les baies que la machine n'a pas récoltées.

«Lorsque les plants sont jeunes et chargés de cassis comme cette année, les branches sont trop basses et la machine ne peut pas les secouer. Papa me dit toujours de laisser faire, mais je ne peux pas laisser ces beaux fruits se perdre.»

Le cassis qu'on appelle aussi au Québec la gadelle noire est un petit fruit de couleur noir violacé et aux arômes remarquables.

Les premiers colons européens en auraient apporté avec eux en Amérique. À cette époque, il était déjà apprécié pour ses vertus médicinales. C'est Bernard Monna, le papa, déjà petit-fils de liquoriste d'une famille du sud de la France qui, dans les années 70, s'est installé sur l'île d'Orléans pour y prendre racine. Sculpteur et peintre de métier, il est tombé sous le charme de l'île, endroit idéal pour élever la famille et pour établir son atelier.

### MICROCLIMAT IDÉAL

C'est en 1992 qu'il décide de se lancer dans la culture du cassis. L'emplacement bénéficie d'un microclimat idéal pour ce genre de culture : un sol humide et bien drainé, protégé des gelées printanières grâce à la proximité du fleuve. Quelques années plus tard, Catherine et Anne — ses deux filles — viendront le rejoindre dans l'aventure.

Le rendez-vous avait été pris afin de pouvoir assister aux vendanges. Quelle chance de pouvoir vivre ce rituel ! Les fruits sont gorgés de saveur et les 10 prochains jours sont cruciaux. Alors toute la famille est là, fébrile, avec conjoints, amis et enfants.

«Monte sur la machine, Jean», me dit Anne avec son sourire radieux. La machine, deux fois la hauteur d'un

homme, vous donne une bonne idée de la récolte. Elle passe sur les rangs de cassis, secoue les plans délicatement. Les fruits sont récupérés dans des godets et transportés rapidement dans l'entrepôt pour être triés à la main puis, plus tard, transformés dans la cuverie. On sent le bonheur dans toute cette chaîne, le plaisir d'être présent dans un moment important. Pourtant, ce n'est pas très reposant, les vendanges, mais ce sont des souvenirs inoubliables assurés.

«L'année est extraordinaire, ajoute Catherine. Un printemps sans gelée, un bel été et voilà le résultat.»

«J'ai plusieurs variétés de cassis. Pour en nommer quelques-unes, Titania, Consort, Ben Lomond, Ben Navis, reprend Bernard. Certains ont un goût très agressif, voire



Le rendez-vous avait été pris pour assister aux vendanges. Quelle chance de pouvoir vivre ce rituel! —PHOTO LE SOLEIL, PASCAL BATHÉ

astrigent, ils sont petits, peu productifs. Difficile à contrôler, mais tu vois, ils font la meilleure liqueur de cassis. À côté, la variété Tisel, plus grosse, sucrée, on en fait les meilleures confitures. Je plante différemment maintenant, j'enrichis avec des terres noires, tout ça pour parfaire le cassis. Mais tu sais, c'est la terre, le sol qui commande, le terroir qui donne des résultats différents.»

Dans quelques semaines, les fruits seront broyés, macérés, filtrés. Le jus sera placé dans des cuves de macération avec sucre et alcool. Puis suivront les tests de qualité et finalement le sirop de cassis puis d'autres liqueurs tel le Fruité, le Capiteux ou le Madrisé seront mis en bouteille.

### UNE BELLE HISTOIRE

Derrière cette histoire de cassis, il y a une histoire attendrissante, attentive, entre le père et ses deux filles. Voir le papa s'enquérir de la blessure à la main de Catherine, donner ses conseils. Papa est fier, il a transmis sa passion et les filles sont prêtes maintenant à prendre la relève.

«Nous sommes un peu comme une famille italienne, parfois on crie fort, puis on se serre dans les bras quelques minutes après», dit Catherine avec un sourire rayonnant, des étoiles dans les yeux.

## RECETTE

### Foie gras sauté au sirop de cassis de Monna et Filles, poires confites à la vanille, compotée d'oignons 4 portions

#### INGRÉDIENTS

- 250 ml (1 tasse) de sirop de cassis Monna & Filles de l'île d'Orléans
- 1 foie gras de canard d'environ 450 g (1 lb 2 oz), coupé en biais en tranches de 1,5 cm (3/4 de po) d'épaisseur afin d'obtenir 8 tranches
- fleur de sel et poivre
- **Compotée d'oignons**
  - 2 oignons émincés
  - 30 g (2 c. à soupe) de beurre
  - 30 g (2 c. à soupe) de sucre
  - un filet de vinaigre balsamique
- **Poire confite à la vanille**
  - 2 poires, épluchées, épépinées et coupées en cubes
  - 30 g (2 c. à soupe) de beurre

- 1 gousse de vanille
- 30 g (2 c. à soupe) de sucre

#### PRÉPARATION

- 1 Faire réduire le sirop de cassis jusqu'à l'obtention d'un sirop épais. Réserver au chaud.
- 2 Préparer la compotée d'oignons. Faire colorer les oignons dans le beurre, puis ajouter le sucre. Laisser cuire doucement environ 10 minutes et ajouter un filet de vinaigre balsamique. Réserver au chaud.
- 3 Préparer les poires confites à la vanille. Faire suer les morceaux de poires avec le beurre de deux à trois minutes.
- 4 Ajouter la gousse de vanille préalablement fendue en deux dans le sens de la longueur, le sucre et

- laisser cuire 15 minutes à feu doux. Retirer la gousse de vanille en prenant soin d'en prélever les graines et de les remettre dans la préparation. Mélanger à l'aide d'un mélangeur à main. Réserver au chaud.
- 5 Dans une poêle très chaude, cuire les escalopes de foie gras de 45 secondes à 1 minute de chaque côté. Poivrer.
- 6 Déposer le foie gras dans l'assiette de service, saupoudrer de quelques grains de fleur de sel. Ajouter harmonieusement la compotée d'oignons et les poires confites à la vanille.
- 7 Tracer un filet de réduction de cassis sur le tout. Servir aussitôt.

Tirée du Grand Soulard de la cuisine, Les Éditions La Presse, p. 57.

### Cassis Monna et Filles

721, chemin Royal  
Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans  
Tél. : 418 828-2525

### NOTRE VIDÉO

Jean Soulard prépare le foie gras dans sa cuisine.  
videos.lesoleil.com



Le Soleil, 13 octobre 2013

2014 – Travailleurs agricoles.

## Les travailleurs du Guatemala se pointent sur le tard

Des compressions imposées par le Canada dans son réseau d'ambassades à l'étranger ont causé des maux de tête à plusieurs producteurs agricoles, notamment à ceux faisant appel à des travailleurs du Guatemala.

«Des producteurs ont été informés de ne pas compter, cet été, sur les travailleurs temporaires guatémaltèques et d'essayer de s'en remettre plutôt à la main-d'œuvre locale», souligne au *Soleil* l'un des administrateurs de l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec, Louis Gosselin, de la ferme François Gosselin de Saint-Laurent-de-l'Île-d'Orléans.

À leur grand malheur, certains producteurs ont vu apparaître les travailleurs du Guatemala un mois plus tard que prévu. «C'est un drame pour ceux qui comptent principalement sur les travailleurs temporaires de ce pays pour faire la cueillette des petits fruits, car il ne faut plus compter sur la main-d'œuvre locale.»

«Dans notre cas, les travailleurs guatémaltèques sont arrivés deux à trois semaines plus tard que nous l'espérons. Il a fallu mettre les bouchées doubles avant qu'ils se

pointent dans nos champs. En fin de compte, nous n'avons pas trop écopé pour ce retard étant donné que la période des récoltes est plus tardive cette année», indique Louis Gosselin.

### MAIN-D'ŒUVRE MEXICAINE

La ferme François Gosselin fait appel à 80 travailleurs étrangers. La moitié d'entre eux proviennent du Guatemala; l'autre moitié arrive du Mexique. «Nous n'avons éprouvé aucun problème avec les travailleurs mexicains. Dans le cas de ceux provenant du Guatemala, il a fallu attendre plus longtemps qu'à l'habitude en raison de nombreux retards dans la délivrance des visas.»

Par chance, le monde agricole n'a pas été touché par le moratoire du programme des travailleurs étrangers temporaires. C'est l'industrie de la restauration qui en a pris pour son rhume.

«Nous sommes à évaluer les conséquences pour notre industrie des changements apportés par Ottawa à ce programme. Il est trop tôt pour dire s'il sera plus facile ou plus difficile d'embaucher des travailleurs étrangers», indique Louis Gosselin. **GILBERT LEDUC**

Le Soleil, 15 juillet 2014

2014 – Travailleurs agricoles.



Le programme des travailleurs agricoles saisonniers (PTAS) existe depuis déjà plus de 40 ans. Il a été créé en 1966 pour répondre à un besoin de main-d'œuvre des agriculteurs canadiens. — PHOTOTHÈQUE LE SOLEIL

# Fréquenter l'école au Mexique grâce au travail de papa à l'île d'Orléans



**DAPHNÉE DION-VIENS**  
ddviens@lesoleil.com

**Des petits Mexicains fréquentent l'école plus longtemps grâce... au travail de leur père dans les champs de l'île d'Orléans. Selon une recherche menée par une étudiante de l'Université Laval, le séjour des travailleurs mexicains agricoles au Québec leur permet avant tout d'offrir un meilleur avenir à leurs enfants.**

Dans le cadre de son mémoire de maîtrise en géographie, Abigaïl Guilmont Fitz s'est intéressée aux retombées positives du travail des Mexicains dans les champs du Québec, qui y séjournent par l'intermédiaire du Programme des travailleurs agricoles saisonniers.

«Le programme est critiqué, mais on ne demande pas à ces gens-là ce qu'ils en pensent, affirme-t-elle. J'ai voulu savoir ce que le programme leur apporte à eux, comme individus.»

Pour y arriver, la jeune femme a mené des entrevues avec 30 Mexicains travaillant à l'île d'Orléans, à Saint-Augustin-de-Desmaures,

à Saint-Apollinaire et aussi à L'Assomption. Verdict?

«Pour la majorité des travailleurs, c'est un sacrifice qu'ils font pour assurer un meilleur avenir à leurs enfants. C'est un travail exigeant, ils sont loin de leur famille pendant des mois, mais 90 % d'entre eux m'ont dit qu'ils le faisaient pour permettre à leurs enfants d'aller à l'école et d'avoir une meilleure qualité de vie.»

Au Mexique, le salaire minimum est de moins de 6 \$... par jour, comparé à 10,35 \$ de l'heure au Québec.

**Au Mexique, le salaire minimum est de moins de 6 \$... par jour, comparé à 10,35 \$ de l'heure au Québec**

Et encore, en milieu rural, d'où provient une majorité de travailleurs mexicains, certains ne peuvent compter que sur les

revenus encore plus maigres de leur production agricole. Les travailleurs interrogés, qui ne sont allés à l'école que quelques années, espèrent que leurs enfants pourront s'instruire davantage et qu'ils n'aient pas à travailler dans les champs, raconte Abigaïl Guilmont Fitz.

Le programme des travailleurs agricoles saisonniers (PTAS) existe depuis déjà plus de 40 ans. Il a été créé en 1966 pour répondre à un besoin de main-d'œuvre des agriculteurs canadiens. Au départ, les travailleurs provenaient surtout des Antilles.

Le Mexique a été ajouté à la liste des pays participants en 1974 et aujourd'hui, la majorité des travailleurs qui participent à ce programme sont mexicains. On en compte 16 500 sur un total de 24 100, selon les données de 2012 de Citoyenneté et Immigration Canada.



À VOTRE SERVICE  
depuis 1988

**Voyages  
multi-SERVICE**

**GOLF À RIVIERA MAYA, Mexique**  
Hôtel Luxury Bahia Principe Sian Ka'an 5★

**NOËL À PRAGUE**  
du 22 au 30 décembre 2014

Le Soleil 20 juillet 2014

2014 – Camérisse de l'Île.

# simplement Soulard

alimentation.lesoleil.com

JEAN SOULARD jsoulard@lesoleil.com Collaboration spéciale



CAMERISE

## LE FRUIT DE LA LONGÉVITÉ!

**H**askap : le fruit de la longévité! Voilà le nom donné à ce petit fruit par les peuples préhistoriques du Japon. Au Canada, nous lui donnons les noms suivants : chèvrefeuille comestible, chèvrefeuille bleu, baie de miel. Nous le connaissons au Québec sous l'appellation de *camérisse*, et nos espèces proviennent de la Sibérie et du nord du Japon sur l'île d'Hokkaido.

Je me souviens avoir vu et goûté ces produits lorsque j'ai travaillé au pays du Soleil levant. Dans des boîtes aux allures léchées et sophistiquées comme seuls savent le faire les Japonais, ils vous donnaient l'impression de sortir d'une bijouterie de luxe plutôt que d'une épicerie. Renfermant des produits alimentaires de tout acabit, mais souvent sous forme de *candies*, ils étaient enveloppés individuellement dans du papier de soie. Seule la boîte qui les renfermait vous donnait les indications du contenu, mais pour cela il fallait savoir lire leur langue, ce qui n'était pas mon cas. Et le graphisme de l'ingrédient n'était pas d'une grande aide non plus. Tout ça pour vous dire que j'ai déjà mangé, il y a de nombreuses années, des *camérisse* sans le savoir, sous forme de bonbons, de pâtes de fruits ou de sucreries pâteuses, parfois au goût amer.

Mon premier contact avec le *camérisse* s'est fait par un couple d'amis. Ils connaissaient bien le jardin du toit du Château et, par une belle journée de printemps, ils sont arrivés avec quatre arbustes.

«Tiens, m'ont-ils dit, voilà quatre *camérisse*, deux mâles et deux femelles, ça fait d'excellents fruits, c'est bon et *full* antioxydants.»



Bien adapté aux climats froids comme le nôtre, le *camérisse* sait résister à nos hivers rigoureux et à nos gels tardifs du printemps. — PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE JEAN SOULARD

J'ai planté les arbustes en question. Le *camérisse* peut produire quelques fruits l'année suivant la plantation. Il faut cependant attendre au moins trois ans avant d'obtenir une récolte significative. J'ai quitté le Château avant qu'ils n'arrivent à maturité; néanmoins je sais qu'ils se portent bien.

La *camérisse* pousse naturellement dans les forêts boréales de Scandinavie, de l'Asie et d'Amérique du Nord. Sa rusticité lui permet de résister, sans aucun problème, à des températures hivernales de -47 °C. Les fleurs peuvent tolérer jusqu'à -7 °C. Bien adapté aux climats froids comme le nôtre, le *camérisse* sait résister à nos hivers rigoureux et à nos gels tardifs du printemps.

C'est au Saguenay-Lac-Saint-Jean qu'il a trouvé sa terre de prédilection. Néanmoins quelques petits producteurs ont tenté l'aventure à l'extérieur de cette région. Je me suis rendu sur l'île d'Orléans rencontrer l'un d'entre eux, Noël Asselin.

«Au départ, je cherchais à planter sur la terre en arrière. Je voulais quelque chose de bon au goût. J'ai regardé la vigne, puis d'autres petits fruits. Finalement, la *camérisse* s'est présentée, et il n'y en avait pas sur l'île. J'ai alors planté quelques centaines de plants, et voilà», me raconte M. Asselin.

«Vous pensez partir sur une grosse production?» demandais-je.

«Non, je fais ça pour le *fun*, ça semble facile. Ça prend un peu d'attention, de l'eau. Je dois les protéger, car

certaines variétés d'oiseaux adorent ce fruit, je vais devoir installer des filets. Mais à l'exception du mildiou poudreux (blanc), peu d'insectes ou de maladies sont rapportés chez le *camérisse* pour l'instant. En ce qui concerne sa popularité dans le Saguenay-Lac-Saint-Jean, il y a différentes raisons. Mais entre autres, elles ont l'avantage d'être prêtes tôt en saison, ce qui permet aux producteurs de s'occuper de la *camérisse*, puis des bleuets par la suite, en utilisant apparemment le même équipement pour les ramasser», m'indique M. Asselin.

Sa forme est semblable à celle d'un gros bleuet qu'on aurait légèrement pressé en le roulant entre les doigts. Sa pelure fond dans la bouche. Mais contrairement aux bleuets, l'intérieur est rouge vin sans pépins et son goût est à la fois sucré, acide et amer selon les variétés. Certains la comparent à un mélange de bleuet, de framboise et de mûre avec une pointe d'amertume. Bien honnêtement, difficile de faire un lien de goût avec un autre fruit, son goût lui est propre.

Dans la cuisine, tout ce que vous faites avec le bleuet, vous pouvez le faire avec la *camérisse*. Tartes, clafoutis, tartinades, mais aussi les mélanger à votre yogourt ou à vos muffins, ils seront délicieux. Au Japon, on la trouve transformée en boissons de toutes sortes, en confitures, en pâtisseries et même en vin.

En me remémorant ce que m'avait dit M. Asselin sur les oiseaux gourmands de cette baie, j'ai pensé quelques secondes à mes *camérisse* sur le toit du Château et aux oiseaux qui pouvaient s'en régaler. Mais je ne me souviens pas avoir vu de volatiles autour de mes plantations. Est-ce que les oiseaux seraient trop niaisés dans le Vieux-Québec? Il fallait quand



### NOTRE VIDÉO

Jean Soulard prépare sa recette de *camérisse* au gingembre  
alimentation.lesoleil.com

même qu'ils aillent au quatrième étage pour trouver le jardin. Ah, peut-être trop fainéants alors? Il est vrai qu'il est plus facile de ramasser ce que les touristes échappent.

### Saviez-vous que?

À Québec, les premières plantations commerciales ont eu lieu en 2007 avec environ 2000 plants mis en terre. En 2013, on estime que ce nombre atteignait près de 500 000 plants, dont le tiers se trouve dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

### Camérisse de l'Île

Noël Asselin  
1992, chemin Royal  
Saint-Pierre-de-L'Île-d'Orléans  
Tél.: 418 828-9608  
www.camerisedelle.com

La semaine prochaine : La dinde noire de l'Action de grâce

Le Soleil 4 octobre 2014

## 2015 – La consommation de fraises pourrait aider les diabétiques.

**PIERRE PELCHAT**

ppelchat@lesoleil.com

La consommation de petits fruits riches en polyphénols, dont la fraise de l'île d'Orléans, est de nature à aider les personnes diabétiques, selon un médecin spécialiste du traitement du diabète.

### Manger des fraises et des canneberges permettrait de réduire de 20 à 25 % la résistance à l'insuline

«Si on consomme des fraises qui sont moyennement sucrées en général, ce n'est pas quelque chose qui va faire monter beaucoup la glycémie. Ça diminue la résistance à l'insuline. La glycémie d'un diabétique qui est plus sensible à l'insuline va baisser. Donc, ça risque d'être bénéfique», a commenté au *Soleil* le Dr John Weisnagel, endocrinologue au CHU de Québec.

Il recommande toutefois aux personnes diabétiques de continuer de prendre leur médication même s'ils consomment régulièrement des petits fruits. «Il serait très intéressant de faire une étude de la consommation de fraises, de canneberges sur des personnes diabétiques et voir leur effet», a ajouté le médecin spécialiste.

Une étude de l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF) de l'Université Laval — dont les conclusions viennent d'être dévoilées — montre que la consommation de fraises de l'île d'Orléans et de canneberges permet de réduire de 20 à 25 % la résistance à l'insuline chez des personnes à risque de développer un diabète de type 2.

«Pour l'étude, on a pris des gens avec une prédisposition future pour le diabète, soit qu'ils avaient un peu de surpoids, de l'obésité. Dans les tests, leur niveau de glycémie était un petit peu haut sans que ces personnes soient diabétiques», a indiqué le Dr Weisnagel.

Pendant quelques semaines, un groupe de personnes à risque de diabète a consommé une boisson faite à partir de fraises de l'île d'Orléans et de canneberges riches en antioxydants. Une fausse boisson ou placebo a été donnée à un deuxième groupe de personnes qui a participé à l'étude. Par la suite, des tests sanguins sur les participants ont permis de conclure aux effets bénéfiques des petits fruits choisis pour l'étude pour diminuer la résistance à l'insuline.

Une étude antérieure de l'INAF a démontré que les fraises de l'île d'Orléans contenaient plus de polyphénols que d'autres fraises.

Le Soleil, 12 juillet 2015

2016 – Les fraises de l'Île.



Un employé de l'entreprise Les Fraises de l'île d'Orléans — PHOTO LE SOLEIL, CAROLINE GRÉGOIRE

# Trop rouges pour les Américains?

La fraise québécoise difficile à exporter



**GILBERT LEDUC**  
gleduc@lesoleil.com

**Trop rouges pour les Américains, les fraises québécoises?**

Dès l'arrivée de l'automne, la consommation de fraises diminue au Québec, a constaté la directrice générale de l'Association des

producteurs de fraises et de framboises du Québec, Yourianne Plante. «Soit que les Québécois en ont trop mangé depuis le mois de juin, soit que les fraises d'automne sont encore méconnues des consommateurs.»

Alors, pourquoi ne pas aller offrir le petit fruit rouge à nos voisins du sud?

Au Québec, le marché de la fraise est essentiellement local.

«Nous sommes autosuffisants de la mi-juin jusqu'à la fin septembre. À l'occasion, le consommateur peut retrouver des fraises de la Californie à l'épicerie, mais c'est plutôt rare», a expliqué André Gosselin, professeur chercheur au Centre de recherche en horticulture à l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels de l'Université Laval. Il est aussi

producteur de fraises à l'île d'Orléans. Son entreprise, Les Fraises de l'île d'Orléans, s'étend sur 10 hectares. Il vend ses produits principalement aux grands marchés d'alimentation et à Walmart.

«Au Québec, nous exportons nos fraises un peu en Ontario et dans les provinces maritimes. Quant aux États-Unis, quelques producteurs d'ici y brassent des affaires», a signalé M. Gosselin qui, avec son collègue Yves Desjardins, organise le Symposium international de la fraise qui se tient, ces jours-ci, à Québec. Près de 700 chercheurs, producteurs et fournisseurs d'équipements, de plants, de contenants et de fertilisants venant d'une cinquantaine de pays sont réunis dans la capitale pour cet événement se tenant tous les quatre ans que l'on désigne comme les Olympiades de la fraise.

À l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec, le marché américain constitue une cible de choix.

«C'est un grand défi», a fait remarquer Yourianne Plante.

La première étape est de convaincre le consommateur américain de la qualité de notre belle fraise.

«Ce dernier est tellement habitué à la fraise pâle venue de la Californie et de la Floride. Quand il voit notre fraise québécoise rouge foncé, il pense que le fruit est trop mûr et il n'y touche pas, a expliqué M<sup>me</sup> Plante. «Nous sommes conscients que nous avons de l'évangélisation à faire auprès des Américains afin qu'ils apprennent à apprécier notre petit fruit.»

## 500 PRODUCTEURS

«Quand j'étais jeune, il y a une cinquantaine d'années, la saison des fraises durait à peine trois semaines. Aujourd'hui, nous récoltons les premiers fruits au début du mois de juin et la saison se poursuit jusqu'à la fin du mois d'octobre. Bientôt, on pourrait bien se rendre jusqu'en novembre», souligne André Gosselin.

Des fraises, le Québec en produit comme jamais. Les 500 producteurs fournissent 52 % de la

récolte canadienne. Seules la Californie et la Floride produisent plus de fraises que le Québec en Amérique du Nord.

L'apparition de nouvelles variétés, notamment les fraises d'automne, et le recours aux nouvelles méthodes de production ont changé la donne. Les bouleversements climatiques expliquent aussi beaucoup de choses.

«Jadis, je gelais à compter du 1<sup>er</sup> septembre à l'île d'Orléans. Depuis trois ou quatre ans, les premiers gels ne surviennent qu'aux alentours du 10 octobre. C'est assez incroyable!» a raconté M. Gosselin.

#### HAUSSE DE 16 % DES RECETTES

Selon l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec, la production de fraises dans la Belle Province a fait un bond de 8569 à 12 213 tonnes par année entre 2010 et 2013.

«Il y a 10 ans, nous étions nez à nez avec l'Ontario», fait remarquer Yourianne Plante. Le portrait a changé. Pendant que le secteur ontarien de la fraise connaissait une croissance de 4 % entre 2003 et 2013, son vis-à-vis québécois enregistrait une poussée de 106 %.

«Ce dernier [le consommateur américain] est tellement habitué à la fraise pâle venue de la Californie et de la Floride. Quand il voit notre fraise québécoise rouge foncé, il pense que le fruit est trop mûr et il n'y touche pas»

— André Gosselin, producteur de fraises à l'île d'Orléans

Les recettes des producteurs ont progressé, pour leur part, de 16 % durant la même période. Elles totalisent maintenant 32 millions \$, selon M<sup>me</sup> Plante.

Cette dernière estime que l'établissement d'une «chambre de coordination et de développement du secteur des fraises et des framboises» en collaboration avec les géants de la distribution alimentaire (Metro, IGA et Provigo) a été un facteur déterminant dans l'établissement d'une meilleure stratégie de mise en marché de ces deux petits fruits.

Un indice a même été développé pour prévoir les rendements en fraises trois semaines à l'avance pour rassurer les chaînes de distribution alimentaire qui veulent s'assurer que leurs fournisseurs seront en mesure de les approvisionner en quantité suffisante.

### La fraise d'hiver

Dans la région de Drummondville, l'entreprise La Frissonnante cultive une fraise d'hiver. Elle est produite en serre.

Arrivée au supermarché, la fraise d'hiver se vend évidemment à un prix plus élevé que la fraise venue de la Californie.

La culture en serre, ça coûte cher.

André Gosselin croit que les Québécois sont prêts à payer plus cher pour obtenir un produit de meilleure qualité.

Le professeur-chercheur de l'Université Laval et aussi producteur de fraises en sait quelque chose.

Il a été le cofondateur de l'entreprise Les Serres du Saint-Laurent qui avait introduit sur le marché la fameuse tomate Savoura.

«Nous vendions nos tomates plus cher que celles importées de la Californie ou de la Floride. Petit à petit, les consommateurs y ont goûté. Ils l'ont aimée. Ils l'ont achetée sans trop regarder le prix. Le goût avait finalement pris le dessus», a indiqué M. Gosselin.

Rappelons qu'André et Jacques Gosselin ont vendu leur entreprise en 2010. Les Serres du Saint-Laurent a fait faillite cinq ans plus tard avant d'être rachetée par Serres Sagami. GILBERT LEDUC



PHOTO LE SOLEIL, CAROLINE GRÉGOIRE

### Vers un été historique

De l'avis de Yourianne Plante, l'été 2016 passera à l'histoire dans l'industrie de la fraise.

«Nous allons assurément atteindre des records de production», a affirmé la directrice générale de l'Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec.

Ce n'est qu'en novembre prochain que l'on connaîtra les données exactes.

«Disons que tous les astres sont alignés pour que 2016 soit une année exceptionnelle. L'hiver a apporté suffisamment de neige pour bien couvrir et protéger les plants. Le début de la

récolte a été plus hâtif qu'à l'accoutumée en raison du fait que de plus en plus de producteurs utilisent des bâches pour favoriser la croissance des plants. Il n'y a pas eu de gel printanier non plus. Et que dire des dernières semaines? Elles ont été chaudes et ensoleillées. Sans pluie», a signalé Yourianne Plante.

La récolte a été à ce point fructueuse, il y a une quinzaine de jours, que l'on atteint une pointe de surproduction. Pour en arriver à écouler toutes les fraises sur le marché, les détaillants ont accepté de baisser les prix des produits. GILBERT LEDUC

Le Soleil 16 août 2016 ; La Voix de l'Est, 20 août 2016

2016 – Cassis Monna et filles.

## Une distinction qui s'arrose



**CAMILLE B. VINCENT**  
cbvincent@lesoleil.com

**La crème de cassis de chez Cassis Monna & Filles a été choisie comme révélation de l'année parmi 1200 spiritueux à la compétition internationale Spirits Selection by Concours mondial de Bruxelles. Une quatrième distinction prestigieuse en cette seule année 2016 pour l'institution de l'île d'Orléans, qui explore maintenant les marchés canadien et mondial.**

«On était vraiment, vraiment contentes ce matin» en apprenant la nature des honneurs reçus, confie au *Soleil* Catherine Monna, copropriétaire, avec sa sœur Anne, de l'entreprise paternelle. Car le prix de révélation de l'année, remis à deux spiritueux parmi l'ensemble des produits en compétition, toutes catégories confondues, est sans aucun doute le plus prestigieux de

la Spirits Selection by Concours mondial de Bruxelles.

La maison Cassis Monna & Filles, seul producteur canadien récompensé, a par ailleurs reçu l'une des 22 grandes médailles d'or de la compétition pour sa fameuse crème de cassis, qui a «étonné le jury par sa complexité et sa fraîcheur», peut-on lire dans le communiqué de l'événement, qui se tenait cette année à Tequila City, au Mexique. Seulement en 2016, la maison Cassis Monna & Filles s'est également vu attribuer la médaille d'or pour la liqueur de fruits de l'année au Meininger International Spirit Award, en Allemagne, la médaille d'argent à l'International Wine & Spirits Competition, à Londres, et la médaille de bronze au San Francisco World Spirits Competition.

### LA CRÈME DE LA CRÈME

Ces distinctions veulent dire beaucoup pour Catherine et Anne, car l'entreprise choisit spécifiquement les concours internationaux auxquels participent les meilleurs producteurs de vins et de crèmes de cassis au monde.



La crème de cassis d'Anne et Catherine Monna de Cassis Monna & Filles n'en finit plus de récolter les honneurs. —PHOTO LE SOLEIL, JEAN-MARIE VILLENEUVE

«On veut se comparer à la crème de la crème de cassis», explique Catherine.

Et les honneurs reçus leur confirment «qu'on est dans la bonne voie», ajoute celle qui, avec sa sœur, a entrepris en 2014 une importante expansion de leurs installations, situées à Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans.

Car malgré ces changements et l'augmentation de la production,

le produit demeure «de calibre international», se réjouit-elle. Et ce, à tel point qu'«on a des demandes de différents lieux, entre autres du Japon».

#### **MARCHÉS LOCAUX**

Mais avant d'envisager le marché mondial, l'objectif sera d'implanter leurs produits, actuellement offerts à la grandeur du Québec, à la Régie des alcools de

l'Ontario (LCBO), «un marché près de nous», comme le décrit M<sup>me</sup> Monna.

Et même si, «à moyen terme», les deux sœurs aspirent à vendre les produits Cassis Monna & Filles à l'extérieur du pays, il n'est pas question de perdre la valeur artisanale de l'entreprise établie par leur père dès sa fondation, en 1992. «On plante plus de cassis, on a de nouveaux locaux, [...] mais nos techniques restent les mêmes», assure Catherine Monna.

Et avec ce «grand terrain de jeu», la famille de Cassis Monna & Filles pourrait éventuellement s'élargir avec l'ajout de nouveaux produits alcoolisés. C'est à suivre.

**Le Soleil, 13 septembre 2016**

2017 – Cassis Monna et filles.

GENS D'ACTION

## Catherine Monna parmi les meilleurs liquoristes au monde

Catherine Monna est vice-présidente et copropriétaire de la maison Cassis Monna & filles fondée par son père, Bernard Monna, en 1995. Située à St-Pierre-de-l'Île-d'Orléans, l'entreprise transforme le cassis sur un vaste domaine dont 13 hectares sont consacrés à la culture du petit fruit. Diplômée en arts visuels de l'Université Concordia, elle rachète officiellement l'entreprise avec sa jeune sœur Anne, en 2015, créant ainsi la cinquième génération de liquoristes de la famille Monna.

« Ça faisait déjà 10 ans que ma sœur et moi dirigions l'entreprise familiale sous le regard bienveillant de notre père. Nous souhaitons officialiser la transaction avant de procéder à des investissements importants et lui donner un second souffle », raconte Catherine.

La maison Cassis Monna & filles produit annuellement près de 50 000 bouteilles de vin (apéritif et digestif) et de crème de cassis,

récipiendaire de plusieurs distinctions internationales. En 2016, la crème a notamment été couronnée « Liqueur de fruits de l'année » en plus de remporter la médaille d'or au prestigieux International Spirits Award en Angleterre. Elle fut également couronnée grande médaillée d'or au Mondial de Bruxelles en plus d'être consacrée révélation de l'année. « C'est exceptionnel! Nous avons surpassé des liquoristeries mondialement reconnues. Avec notre petite équipe, nous arrivons à créer un produit déclaré meilleur au monde. Ça nous donne une énorme crédibilité ici et à l'étranger », mentionne Catherine.

Elle a toutes les raisons de savourer ces honneurs puisqu'elle élabore les recettes des produits, incluant celle de la précieuse crème, en fonction des récoltes. La maison propose aussi une gamme de 11 produits dérivés à base de cassis. On travaille maintenant à l'élaboration d'une gamme de produits axés sur la santé afin



**Catherine Monna**

d'exploiter les propriétés reconnues du cassis. « J'ai travaillé avec l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) afin de créer de nouveaux produits cosmétiques ou nutraceutiques qui exploiteront les vertus du cassis. »

En visitant Cassis Monna & filles, vous pourrez participer à une dégustation, visiter le centre d'interprétation de l'ÉCONOMUSÉE et, en été, profiter de la charmante terrasse du restaurant La Monnaguette. Cassis Monna & filles est en nomination aux Fidés 2017 dans la catégorie commerce de détail.

**Le Soleil, 3 mars 2017**

2017 – Cassis Monna et filles.

CASSIS MONNA ET FILLES

# UN PARCOURS LONG ET ÉMOTIF



Bernard Monna entouré de ses filles, Anne et Catherine. — PHOTO LE SOLEIL, ERICK LABBÉ



YVES THERRIEN  
ytherrien@lesoleil.com

QUÉBEC — Bernard Monna voulait céder son entreprise à la famille avant d'envisager de céder à un pur étranger. Cela fait non seulement partie des valeurs de l'homme d'origine française, mais des traditions familiales. Il en est ainsi dans la transmission du savoir-faire et l'esprit entrepreneurial depuis son arrière-grand-père Louis Monna qui a fondé son entreprise en 1872.

Bernard fonde sa propre entreprise dans le cassis à l'Île d'Orléans en 1992. Depuis 2015, Catherine et sa sœur Anne sont les deux actionnaires majoritaires, alors qu'il possède 6 % de l'actionariat. Toutefois, il faudra 11 ans, de 2004 à 2015, avant que le transfert soit accompli. 11 années de démarches pendant lesquelles les trois partenaires avaient l'impression de tourner en rond.

La première étape du transfert de l'entreprise avait commencé en 1999. Bernard Monna offre à son fils Guilhem de prendre les rênes de la compagnie en commençant à s'intéresser aux opérations de la culture du cassis et de la fabrication des alcools. Mais la recette envisagée par le paternel ne lève pas. D'une part, le fils semble manquer d'intérêt pour les affaires et d'autre part Bernard Monna n'est pas convaincu que Guilhem est prêt à voler de ses propres ailes. Le fils quitte l'entreprise en 2004.

Entretemps, Catherine revient dans la région en 2002 et commence à travailler dans l'entreprise. Elle revient dans le giron familial pour fonder l'espace dégustation La Monnagrette. Sa sœur Anne fait de même en 2003 et ensemble elles développent des produits dérivés du cassis sans alcool, des confitures et des condiments dans un premier espace de restauration.

Elles sont au début de la vingtaine et organiseront le coin des filles. Leur engagement est saisonnier et chacune occupe un autre emploi. C'est justement à cause du travail saisonnier que Catherine et Anne ont été convaincues par leur père de prendre une plus grande place dans le développement de l'entreprise.

**«Les choses ont débloqué lorsque nous avons eu l'aide de l'Union des producteurs agricoles»**

— Anne Monna

Constatant son manque d'intérêt entrepreneurial, le frère annonce son intention de passer à autre chose et de quitter le monde des affaires. C'était juste avant la récolte de l'été 2004. Bernard se tourne alors vers ses filles pour jauger leur intérêt puisqu'elles ont déjà un pied dans l'aventure familiale du cassis.

Si le transfert de l'entreprise d'une génération à l'autre s'est effectué dans un bon climat, ce sont les délais qui semblent avoir miné la patience du trio. Notaire, banquier, fiscaliste revenaient sur les détails année après année. Déjà, le parcours était parsemé de moments très émotifs, le côté légal ajoutait des embûches et des retards.

«Les choses ont débloqué lorsque nous avons eu l'aide de l'Union des producteurs agricoles», affirme Anne Monna. «Notre conseillère notait toutes les ententes, tous les accords, ce qui nous permettait d'avancer rapidement avec les autres professionnels.»

«Au lieu de suivre des formations et participer à des rencontres de sensibilisation sur le transfert, nous aurions dû faire affaire avec un expert des le départ», poursuit Catherine Monna.

Le père, Bernard, ne reviendrait pas en arrière pour rien au monde. Il est bien heureux que ses filles aient repris le flambeau en suivant le chemin défriché en poussant l'entreprise à un autre niveau, tout ajoutant leurs propres couleurs aux mélanges du cassis.

NOM OFFICIEL DE L'ENTREPRISE :  
CASSIS DE L'ISLE ENSORCELEUSE  
MONNA ET FILS

NOM COMMERCIAL :  
CASSIS MONNA ET FILLES

NAISSANCE DE L'ENTREPRISE : 1992

SECTEUR D'ACTIVITÉ : AGRICOLE

NOMBRE D'EMPLOYÉS : 10 PERMANENTS  
ET 20 SAISONNIERS

PROPRIÉTAIRE CÉDANT :  
BERNARD MONNA

REPRENEURS :  
ANNE ET CATHERINE MONNA

## 2017 – Culture de fraises et framboises.

### **FERME ONÉSIME POULIOT**

Les produits de la ferme Onésime Pouliot sont bien visibles dans les supermarchés québécois. L'entreprise s'est classé au 395<sup>e</sup> rang au Canada avec des revenus estimés entre 5 et 10 millions \$ en 2016 et une croissance de 123 %.

Elle est établie sur la terre familiale à Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans depuis sept générations. «Nous employons près de 180 personnes. Nos champs de production couvrent un peu plus de 150 hectares, soit près de 250 terrains de football, irrigués par 16 lacs artificiels. Entre les mois de juin et d'octobre, nous cultivons un peu moins d'un million de kg de fraises.

Et près de 20 000 kg de framboises», indique le site Web de la ferme.

Le Soleil, 18 novembre 2017

## 2018 – La framboise en pleine «révolution».



**ANNE DROLET**  
adrolet@lesoleil.com

Les framboises du Québec envahiront bientôt les kiosques, les marchés et les tablettes des épiceries. L'industrie de ce petit fruit est en pleine «révolution», alors que de plus en plus de producteurs modifient leurs méthodes de production. Résultat : l'accès au marché «inexploité» des grandes chaînes pour déloger leurs concurrentes étrangères et pour que les consommateurs aient des framboises d'ici en abondance, plus longtemps, à bon prix.

«C'est une révolution», affirme Guy Pouliot, copropriétaire de la ferme Onésime Pouliot de Saint-Jean de l'île d'Orléans. D'ici quelques années, le portrait de la production aura complètement changé, croit-il. «C'est majeur. Ça va devenir une nouvelle industrie.»

Les amateurs de framboises savent à quel point le fruit est fragile et ne se conserve pas longtemps. Les conditions climatiques du Québec ont imposé depuis toujours des variétés précises du petit fruit, explique M. Pouliot. Ces variétés qui peuvent pousser dans notre climat ne sont toutefois pas celles qui se conservent le plus longtemps ni qui sont les plus productives, note-t-il.

Jusqu'ici, les fruits se vendaient chez le producteur et dans les marchés, la journée même. Certains fournissaient directement des épiceries locales ou en livraient en entrepôt, mais la gestion restait difficile et les volumes insuffisants pour remplacer les framboises étrangères.

«Ça fait longtemps qu'on siège à la même table avec les gens de la distribution. La framboise, il y a toujours eu une problématique importante. [...] Les framboises plein champ, avec les variétés qu'on connaît, la vie de tablette ça se compte plus en heures qu'en jours», précise le producteur Louis Gosselin, propriétaire de la ferme François Gosselin et président de la Chambre de coordination du secteur des fraises et framboises du Québec. La Chambre



Cultivées en pot, sous un abri, les framboises sont moins susceptibles aux intempéries, permettant d'obtenir des récoltes plus stables et des fruits ayant une meilleure durée de vie. — PHOTO LE SOLEIL, PATRICE LAROCHE

réunit producteurs et détaillants à la même table.

Les chaînes ont besoin de trois à cinq jours pour approvisionner leurs centaines de magasins.

#### CULTURE EN POTS

Mais depuis quelques années, des producteurs d'ici commencent à cultiver la framboise sous abris, soit dans les champs ou encore carrément hors sol, dans des pots. C'est le cas de la ferme Onésime Pouliot, mais aussi des Productions horticoles

Demers. M. Gosselin vient aussi de s'y mettre.

On peut ainsi cultiver plus de variétés, dont la Tulameen. En les protégeant de la pluie et des vents, les petits fruits sont plus abondants et durent plus longtemps, selon les agriculteurs. La production est cinq à huit fois plus abondante qu'avec les méthodes traditionnelles, indique M. Pouliot.

En faisant de la culture en pots, on peut protéger les plants en hiver. On évite ainsi des bris et on maximise la production. On peut aussi

mieux programmer les récoltes pour allonger la saison. Dans les faits, on n'a même pas besoin d'un bon sol, fait valoir M. Pouliot, on pourrait même les faire pousser dans «un stationnement asphalté», s'il y a de l'eau. À la ferme, il a donné une nouvelle vie à des «terres de Cain», des terres qui n'étaient pas bonnes pour cultiver en champ.

Chacun de leur côté, les producteurs ont fait des tests au cours des dernières années pour apprivoiser les techniques et trouver les meilleures variétés.

## Un vrai laboratoire

En visitant la ferme Onésime Pouliot, on a parfois l'impression d'être dans un laboratoire à ciel ouvert tellement la recherche et le développement sont au cœur de la production. Le copropriétaire, Guy Pouliot, nous fait faire le tour de certaines installations et nous explique les rudiments de la production de petits fruits. Pour arriver à la production de framboises hors sol (lire autre texte), il aura fallu de nombreuses années d'expérimentations. «On a commencé en 2009. On a trouvé la bonne formule seulement en 2015.»

M. Pouliot nous montre aussi ses expérimentations pour des fraises et des bleuets hors sol. Les plants de fraises sont grimés sur des tables pour faciliter la récolte, au lieu que les cueilleurs soient obligés d'être penchés. Les

sections sont identifiées pour pouvoir comparer les fruits et atteindre éventuellement une production optimale. On cherche à produire une fraise qui sera prête juste au bon moment, entre la fraise d'été et la fraise d'automne, très précisément le 22 juillet, plus ou moins sept jours, nous explique le producteur. Tout ça pour une semaine? s'étonne la journaliste.

Ailleurs, on teste aussi les bleuets en pots. Là encore, on cherche la formule pour arriver à une récolte dans la période où la Colombie-Britannique n'en produit pas. Les mûres sont aussi dans la mire. L'innovation se poursuit, donc. «T'essaies toujours d'autres variétés, dans le but que ça se récolte plus vite, que le goût ou la conservation soient meilleurs.» ANNE DROLET

**«Tout ce qui se vend par la Californie pourra être remplacé par les produits du Québec. On n'occupait pas ce marché-là parce qu'on n'avait pas un produit pour le faire»**

— Guy Pouliot, copropriétaire de la ferme Onésime Pouliot

«Ça n'a pas de sens de faire des framboises en plein champ», avance même Jacques Demers, qui croit que la méthode traditionnelle va disparaître.

Les coûts sont toutefois beaucoup plus importants en hors-sol et les techniques sont plus exigeantes, mais les producteurs estiment que ça vaut le coup.

### DANS LES GRANDES CHÂÎNES

En fait, c'est la seule façon de pouvoir réellement concurrencer les framboises étrangères, notamment celles de la Californie et du Mexique, et de leur ravir ce marché.

«Oui, c'est le fun les paniers bios et les marchés publics, mais ça reste encore que le volume de distribution au Québec, c'est 75 % via les trois ou quatre gros joueurs dans le marché. Et si on ne va pas vers eux, ils vont nous mettre de la Californie sur les tablettes», constate Jacques Demers.

«Tout ce qui se vend par la Californie pourra être remplacé par les produits du Québec. On n'occupait pas ce marché-là parce qu'on n'avait pas un produit pour le faire», explique M. Pouliot.

L'intérêt des grands distributeurs-détaillants est là, confirme Louis Gosselin. Il suffit de pouvoir offrir un produit qui reste beau assez longtemps et en volume suffisant. Et c'est ce que les producteurs sont en train d'implanter.

### RÉCOLTES PLUS STABLES

Les récoltes seront aussi beaucoup plus stables d'une année à l'autre puisque la météo a beaucoup moins d'incidence sous abris. «Le fruit est plus gros, plus beau, sa durée de vie est plus longue et en bout de ligne il est meilleur au goût», affirme M. Demers.

M. Pouliot fait valoir que de plus en plus de producteurs se convertissent à ces nouvelles méthodes. L'entreprise a fait des conférences et vend maintenant des plants. «D'ici trois à cinq ans, j'ai envie de dire que la moitié des framboises du Québec vont être produites sous abris.»

L'innovation se poursuit. Demers met même en marché depuis cette année une framboise d'hiver poussée en serres. La récolte printanière permettra d'avoir des petits fruits de mars à mai, et celle d'automne d'en déguster d'octobre à décembre. Par contre, les coûts étant plus importants, il faudra déboursier plus pour manger des fruits d'ici pendant ces périodes.

Pour Jacques Demers, le consommateur sera gagnant quant à la disponibilité et au goût avec ces nouvelles méthodes.

«Le premier critère quand ça vient de loin, c'est la conservation et la qualité sur le transport. C'est pas le goût qui vient en tête de liste quand ces producteurs-là [américains, mexicains] font leur choix de variétés. Ici, on ose dire l'inverse.»



Le copropriétaire de la ferme Onésime Pouliot, Guy Pouliot, explique que la culture hors sol est beaucoup plus exigeante et coûteuse que la production traditionnelle. — PHOTO LE SOLEIL, PATRICIA LAROCHE

## Des framboises plus ou moins chères?

Avec les nouvelles méthodes de production et l'accès à la grande distribution, les framboises seront-elles plus ou moins chères?

Actuellement, les framboises québécoises sont vendues le même prix, qu'elles poussent en champ ou sous abris. Elles sont plus coûteuses à produire que ses concurrentes. «On n'est pas capable d'accorter l'américaine. Les coûts de production ne sont pas les mêmes», fait valoir Louis Gosselin, propriétaire de la ferme François Gosselin.

Par contre, comme les petits fruits sont un produit d'appel, c'est-à-dire que les chaînes les utilisent pour faire entrer le client dans leur établissement, on devrait voir des promotions jumelées où les framboises

québécoises et étrangères seront au même prix, explique M. Gosselin, qui est aussi président de la Chambre de coordination du secteur des fraises et framboises du Québec. Toutefois, le format n'est pas le même : 127 grammes pour celles d'ici, 170 grammes pour les américaines.

**Actuellement, les framboises québécoises sont vendues le même prix, qu'elles poussent en champ ou sous abris**

«Une bonne partie des consommateurs sont prêts à payer un petit peu plus cher ou d'en avoir

un petit peu moins pour le même prix pour avoir un produit local», note toutefois M. Gosselin. Les framboises d'ici sont aussi plus fraîches.

### PRODUCTEUR OU ÉPICERIE?

Seront-elles moins chères chez le producteur ou à l'épicerie? «Lorsqu'ils [les détaillants] font des promotions en circulaire, surtout quand c'est en première page, souvent c'est presque à leur prix coûtant, des fois même en bas. Ça peut être moins cher que chez le producteur», fait valoir M. Gosselin. Toutefois, à prix régulier, le producteur pourrait avoir un meilleur prix, croit-il.

Les agriculteurs vendent aux chaînes avec une marge minimale, indique-t-on. Mais les producteurs ont besoin d'un certain prix de vente pour pouvoir être rentables, indique Guy Pouliot, de la ferme Onésime Pouliot.

S'il devait y avoir dans les prochaines années trop d'offres pour la demande québécoise, ce qui ferait chuter les prix, il faudrait plutôt viser l'exportation. À moins, dit-il, d'arriver à trouver une variété encore plus productive pour les mêmes coûts.

Dans ce scénario, on pourrait voir une baisse des prix. ANNE DROLET

---

## **AUTO CUIELLET DE BLEUET**

Ferme J.C Prémont, 2002 ch. Royal à St-Famille Iles d'orléans, Gros fruits sucré en abondance, plant mature de 5 à 6 pieds de hauts 8 km du pont 418 829-3075.

---

---

Le Soleil, 6 août 2018

## ANNEXE

## 1913 – Arboriculture et Horticulture. Stations expérimentales d'arboriculture fruitière.

Village-des-Aulnaies,

10 septembre 1913

A L'HONORABLE J. ED. CARON,

*Ministre de l'Agriculture,*

Québec.

Monsieur le ministre,

J'ai l'honneur de vous soumettre le seizième rapport annuel des stations d'arboriculture fruitière de la province.

En 1898, le gouvernement de la Province de Québec fonda 6 stations fruitières en différentes parties de la province, dans le but de connaître quelles espèces de variétés de fruits pouvaient être cultivées avec avantage dans l'immense étendue de la province, où certaines régions jouissent d'un sol et d'un climat absolument différents. À l'est et au nord, les étés sont plus courts qu'à Montréal et qu'à Huntingdon. Les pommiers de pommes d'hiver telles que les populaires Baldwin, Greening et Spy, exigent une longue saison de croissance. Ils prospèrent dans le comté de Huntingdon, ils ne réussissent pas à Montréal, encore moins à Québec et dans l'est, où les arbres gèlent.

Par les expériences faites aux premières stations et à celles qui ont été établies les années suivantes, nous avons découvert que d'excellentes variétés commerciales se prélaient à toutes les régions, jusqu'à Gaspé au nord. La liste de ces variétés ayant été publiée par votre département et par le Journal d'Agriculture et d'Horticulture, a été d'un grand service à ceux qui désiraient planter des vergers. Ainsi le but pour lequel les stations furent créées étant atteint, il restait à enseigner la culture raisonnée des fruits et à la rendre profitable. Pour nous procurer cette instruction pratique, vous avez chargé des instructeurs de faire des conférences et des démonstrations pratiques dans les vergers de démonstrations des sociétés d'horticulture et des sociétés coopératives. Vous avez établi des vergers de démonstrations dans différents districts, dirigés par des hommes habiles qui en font des vergers modèles. Vous avez porté à trente (30) le nombre des stations fruitières qui jusqu'à ce printemps avaient été, en moyenne, de 6 à 8. Vous avez fait agrandir ou créer les pépinières de pommiers à ces stations où plus de 50,000 jeunes plants croissent et serviront dans deux ans à établir un grand nombre de vergers aux environs de ces stations, avec plus de chance de succès que si les arbres venaient de loin. Des instructeurs qui ont étudié à l'Institut Agricole d'Oka ont guidé à ces stations le choix du site, la préparation du sol, la plantation des arbres et des greffes, le drainage, et la pulvérisation des arbres pour la destruction des chenilles et autres insectes. Ils ont émondé les arbres et donné aux régisseurs tous les renseignements nécessai-

res pour les soins subséquents nécessaires aux vergers et aux pépinières.

L'établissement de ces stations et de ces vergers de démonstrations, véritables écoles d'arboriculture fruitière pratique, instruisent un grand nombre de propriétaires de vergers et ceux qui désirent se livrer à cette belle industrie. Eux aussi pratiquent et communiquent dans leur voisinage ce qu'ils ont appris. Cette éducation du public et l'avantage qu'il aura de se procurer des bons arbres aux stations fruitières, favorisera énormément le progrès de la culture des fruits. La classification et l'emballage soigné des fruits, que vous faites enseigner, facilitera la vente des fruits à des prix rémunérateurs. Tous les amis du progrès et de l'industrie fruitière se réjouissent de votre organisation énergique de cette branche du ministère de l'agriculture. L'aide accordée aux sociétés coopératives et aux fabriques de conserves de fruits, et particulièrement les généreux octrois aux écoles d'agriculture et d'horticulture et les bourses accordées aux étudiants en horticulture, qui seront bientôt eux-mêmes des instructeurs, sont hautement signalés et approuvés. Les consommateurs apprécient l'élan que vous donnez à la création des vergers, ce qui assure dans un avenir prochain l'approvisionnement des marchés de fruits frais. Quant aux fruits d'exportation, la vente en sera facilitée par l'exposition permanente d'échantillons que vous faites installer à Londres (Angleterre) où les pommes Duchesse, Wealthy, entre autres, sont demandées. Ces variétés très productives réussissent dans toute la province, les pommes sont belles, les arbres ne souffrent pas de la rigueur de nos hivers.

Les expériences faites aux stations expérimentales, ainsi que par les sociétés d'horticulture, démontrent que les espèces et variétés suivantes de fruits sont les plus robustes et les plus recommandables.

Pommiers: Astracan rouge, Baxter, Tétolski, Duchesse, Alexandre, Jaune-Transparente, Wealthy, Fameuse, Longfield, MacIntosh rouge, Golden-Russet (Reinette), Roxbury, Wolf-River, Arabka-d'hiver, Transparente de Croncels, et les Sibériens: Hyslop, Transcendante et Beauté de Montréal. Bientôt nous pourrions recommander plusieurs autres variétés actuellement à l'épreuve.

Les propriétaires qui désirent planter des vergers dans la province, devraient commencer par planter ces variétés éprouvées aux stations.

Appréciation publiée par le journal La Presse de Montréal. "Le fait est parfaitement établi et reconnu maintenant. Les stations expérimentales ont démontré les succès certains, accessibles à tous ceux qui veulent s'en occuper. Les résultats sont étonnants et merveilleux. Grâce à l'élan, à l'exemple donné par le gouvernement provincial, l'industrie fruitière est en honneur dans notre province. Les stations expérimentales sont de plus en plus nombreuses et l'exploitation de cette industrie est vraiment rémunératrice. C'est vraiment le cas de le dire pour la pomiculture."

Pruniers: Quoique la culture du prunier n'ait pas l'importance de celle du pommier, ceux qui possèdent des vergers de pruniers et qui les cultivent bien reçoivent un plus fort bénéfice d'un arpent en pruniers que d'un arpent en pommiers. Quant aux pruniers Damas-bleus, Blancs-du-pays, Reine-Claude, Bradshaw et autres variétés d'Europe, ils n'ont pas réussi dans les cantons de l'est ni aux stations de Maskinongé, de Berthierville, et de Saint-François-de-Beauce. Ces pruniers sont très florissants aux stations des comtés de Québec, Montmorency, Montmagny, Bellechasse, Fémiscouata, (L'Île Verte), L'Islet, Charlevoix et Bonaventure. A Rimouski, les variétés tardives ne mûrissent pas. Les sols légers depuis Québec, en allant à l'est jusqu'à Rimouski sur les rives sud et nord du fleuve Saint-Laurent, sur l'Île d'Orléans et l'Île-aux-Coudres, conviennent aux pruniers des meilleures espèces. Le froid est aussi grand ici que dans les cantons de l'est, cependant, il n'affecte pas les pruniers: la température est modifiée par le Saint-Laurent, dont l'eau ne gèle pas. La neige qui couvre la terre depuis novembre jusqu'à la fin d'avril protège les pruniers. Des dégels fréquents en hiver à l'ouest de Québec, laissent la terre nue et les grands froids qui surviennent font un grand tort aux racines des pruniers. Dans les cantons de l'est, à Victoriaville, le prunier "Americana" de plusieurs variétés a bien supporté les hivers rigoureux et devrait être planté en plus grand nombre dans cette région où les Reine-Claude et les Damas ne réussissent pas.

Je crois aussi que le prunier Americana réussirait à Chicoutimi, puisque la prune rouge du pays croît à l'état sauvage sur les bords du lac Kénogami. Les variétés qui depuis longtemps sont reconnues payantes dans les comtés de l'Islet, Montmorency, Charlevoix et Québec sont: Damas bleu Reine-Claude-de-Montmorency, Lombard, Moor's Arctic, Hudson-River, Gueli, Grand-Duc, Goutte-d'Orde-Coe, Yellow-Egg, Reine-Claude dorée et Impériale. Les variétés de pruniers d'Amérique souffrant moins du gel et du dégel si fréquents dans les Cantons de l'est sont: De-Soto, Hawkey, Weaver, Hammer et Wolfe. Ils sont recommandés pour les endroits où le prunier d'Europe ne réussit pas. Cette année, les Lombard, les Washington, et Grand Duc donnent une bien faible récolte, mais les Moor's Arctic, les Reine-Claude hâtives, Reine-Claude de Bavay, Reine-Claude-Violette, Mirabelles hâtives, et les tardives, Pond-Seedling, Saint-Cloud, Hudson-River, Dame-Aubert, l'Impériale bleu donnent une récolte moyenne. Les pruniers Damas et Reine-Claude du pays trop chargés l'année dernière n'ont produit que dans quelques rares vergers à l'est de Québec. Nous ne cessons de conseiller aux cultivateurs de planter des variétés étrangères qui produisent plus ou moins annuellement ici à la station et dans plusieurs vergers appartenant aux membres de la Société d'Horticulture du comté de l'Islet. Un bon assortiment de variétés assure des récoltes tous les ans. Puisque votre ministère fait des dé-

pensées pour l'essai des stations fruitières de variétés étrangères, et qu'il faut connaître celles qui sont robustes et productives, les propriétaires de vergers devraient profiter des expériences faites dans leur intérêt et planter les meilleures, tout en conservant, multipliant et cultivant avec soin les pruniers Damas et Reine Claude du pays qui rapportent moins régulièrement mais qui produisent, tous les deux ou trois ans, de fortes récoltes.

Malheureusement qu'une fabrique de conserves est établie à Sainte-Anne-de-la-Pocatière et que les conserves qu'elle produit sont de première qualité, il est important que les producteurs de prunes sachent quelles variétés de prunes mises en conserves sont les plus estimées par les confiseurs, les compagnies de chemin de fer, les restaurateurs et leur clientèle. J'ai appris que les prunes blanches du pays, les Bradshaw, les Lombard, les Pond-Seedling, les Gueli, les Grand-Duc, les Reine-Claude (Green - Gage) sont préférées; viennent ensuite les Damas-bleues, les Moor's Arctic et les Impériales bleues. Les poiriers, les cerisiers de France ont produit très peu cette année. Les framboisiers, les fraisiers et les groseillers ont donné une bonne récolte. Dans les comtés de Québec Montmorency et principalement à l'Île d'Orléans, la récolte de fraises a été très abondante. On l'estime à \$80,000.00 (rapport de M. F.-X. Gosselin). Le marché de Montréal en a accaparé la plus grande partie à des prix rémunérateurs. La fleur des fraisiers aux environs de Montréal aussi bien que celle des pommiers ont été détruites par la gelée et les chenilles. C'est ce qui a causé la rareté des pommes d'été et d'automne. Aussi les Duchesse ont valu \$7.00 le quart à Québec, le 23 août, et \$6.50, le 26. Elles se vendaient encore de \$5. à \$6.00, le 5 septembre. Ces prix sont bien trop élevés pour la masse des consommateurs. Dans les districts de Montmagny et de Kamouraska la récolte des Astrakan, des Duchesse, des Transparente, des Alexandre, et des Wealthy sera bonne. Nous vendons les Astrakan, \$3.00, les Duchesse \$3.50 et \$4.00 le quart.

M. Théo. Hamel, représentant le département de l'intérieur du gouvernement fédéral, a trouvé les grains et les fruits du Village-des-Aulnaies, comté de l'Islet, tellement beaux, qu'il en fait préparer des collections tous les huit jours pour exposer aux États-Unis en vue du rapatriement.

M. Théo. Hamel à sa visite du verger de la station ici m'a déclaré qu'il n'a pas vu dans aucune partie de la province, les arbres aussi chargés de belles pommes et de prunes qu'ici.

*Insectes*

Les chenilles à tente ont causé des dommages considérables cette année, dans les vergers et les bois à l'ouest de Québec et dans les cantons de l'est. Elles ont dévoré les feuilles et les fleurs, ce qui, avec les fortes gelées, a causé la disette de pommes. A l'est de Québec, les journées très chaudes des premiers jours de mai firent éclore les petites chenilles que deux gelées à glace détruiraient. La température froide que nous eûmes pendant le reste du mois de mai retarda la

floraison des arbres fruitiers jusqu'au 6 juin sur les bords du Saint-Laurent où on n'eut pas d'autres gelées. La chenille arpentuse, éclosse plus tard, n'a pas causé de dommages dans les vergers arrosés à l'arséniate de plomb.

*Le charançon*

Ces vers de la pomme ont détruit et déprécié la récolte. On estime à 30 p. c. même à 50 p. c. le nombre des pommes véreuses dans les vergers où on n'a pas arrosé les arbres avant l'épanouissement et après la tombée des fleurs. Dans les 12 vergers de démonstrations du comté de l'Islet, arrosés à la bouillie soufrée et l'arséniate de plomb par M. Philippe Hamel, les pommes sont belles et nettes: il n'y a pas 2 p. c. de véreuses, comme vous avez pu en juger vous-même à votre visite du verger.

*Le nodule noir*

Nos cerisiers en avaient encore beaucoup en juillet. M. Hamel les a enlevés et brûlés.

*Insecticides fabriqués dans la Province de Québec.*

Industrie nouvelle implantée grâce à l'encouragement du ministère de l'agriculture.

La bouillie soufrée et l'arséniate de plomb préparés à l'Institut agricole d'Okla, que vous avez fait livrer aux stations fruitières, aux vergers de démonstrations, aux sociétés d'horticulture ce printemps ont donné parfaite

satisfaction. Ce sont des insecticides absolument nécessaires que nous n'aurons plus besoin d'importer des autres provinces. Espérons que l'École d'Agriculture de Sainte-Anne-de-la-Pocatière en fabriquera pour les besoins de nos districts du nord, ce qui sauverait beaucoup de frais de transport.

*L'installation des fruits à l'Exposition Provinciale de Québec.*

Les sociétés coopératives avaient une installation remarquablement belle de pommes en caisses d'un minot. Elle fut admirée par le public, surtout par les marchands et par les producteurs de fruits.

L'enseignement de la sélection, de la classification et de l'emballage des fruits donné par les experts du ministère de l'agriculture durant l'exposition a été très apprécié par les producteurs de fruits qui ont vu pratiquer chaque opération expliquée en même temps par des conférenciers. C'est un grand pas fait dans l'enseignement de l'art de l'emballage attrayant des fruits cueillis à la main pour le marché. Quelle différence entre ce système d'emballage soigné et l'ancienne routine d'emballer en poches, en vieux sacs les pommes arrachées des arbres avec des gaulles.

*Stations d'arboriculture fruitière.*

Les stations d'arboriculture fruitière actuellement en opération sont:

Comtés	Paroisses	Régisseurs
Arthabaska	Victoriaville	F.-X. Labbé
Beauce	Saint-Georges	Louis Gendreau
Beauce	Beauceville	RR. Frères Maristes
Bagot	Saint-Théodore-d'Acton	Auguste Lacoste
Bellechasse	Saint-Damien	Sr. St-Ignace-de-L.
Bonaventure	Caplan	J.-P. Bujold
Champlain	Grand-Mère	Georges Chahoon
Chicoutimi	Sainte-Anne	Thomas Tremblay
Dorchester	Sainte-Hénédine	Dame Narcisse Roy
Kamouraska	Saint-Germain	Laurent Tardif
Lothbinière	Saint-Sylvestre	Louis Payeur
L'Islet	Village-des-Aulnaies	Auguste Dupuis
Mégantic	Rectory Hill	Rev. H.-A. Dickson
Mégantic	Plessisville	Georges Savoie
Matane	Causapscal	Georges Lachance
Montmorency	Sainte-Famille	F.-X. Gosselin
Montmorency	Château-Richer	Josepa Cloutier
Montmorency	Saint-Pierre	Jos. Delagrave
Maskinongé	Saint-Léon	Hormidas Patquin
Portneuf	Saint-Casimir	J.-Chs. Magnan, B.S.A.
Portneuf	Grossières	MM. Houde & Hamelin
Lac St-Jean	Roberval	Rel. Ursul. E. Ménagère
Nicolet	Manseau	Aleids Savoie
Québec	Charlesbourg	Etienne Paradis
Rimouski	Rimouski	Fr. de la Cr. de Jésus
Fémiscouata	Isle-Verte	Joe.-T. Bertrand
Fémiscouata	Notre-Dame-du-Lac	Napoléon Morneau
Terrebonne	Sainte-Adèle	Dr W. Grignon
Terrebonne	Shawbridge	G.-M.-O. Mathews
Deux-Montagnes	La Trappe	PP. Trappistes

La température élevée de la fin d'avril et des premiers jours de mai a activé la végétation. Une sécheresse prolongée en juin a nuï aux plantations nouvelles à certaines stations. Cependant la reprise a été bonne en général et les arbres des vergers et les plants en pépinière avaient une bonne apparence à la fin d'août, tel que le démontrent les rapports des régisseurs.

Il y a eu des pertes dans la reprise des plants à quelques stations; elles sont dues à leur mauvaise condition

aux pépinières en certains cas; en d'autres il y a eu retard sur la route et retard dans la plantation.

Monsieur Solyme Roy, arboriculteur en chef, qui se dévoue ardemment aux devoirs de sa charge, m'assura qu'il a étudié les causes des pertes et qu'il prendra les moyens pour qu'elles soient évitées à l'avenir.

J'ai l'honneur d'être,  
Monsieur le Ministre,  
Votre très dévoué,  
AUG. DUPUIS,  
Directeurs des stations.

## 1919 - Culture des petits fruits.

## I

Vous m'excuserez, chers lecteurs, si ce premier article est un peu décousu, car voilà cinq ans que je n'ai pas écrit dans ce journal. Je suis en effet parti pour la défense du droit, dès les premiers jours du mois d'août 1914 et je n'ai pas quitté le front français depuis cette date jusqu'en avril 1918. C'est vous dire que le bruit du canon et des mitrailleuses, ainsi que le spectacle plus ou moins lugubre du champ de bataille ne m'ont guère préparé au rôle d'écrivain ; c'est donc sans prétention littéraire que je viens recommencer à m'entretenir avec mes bons amis les cultivateurs et lecteurs de ce journal. Je leur demande de me faire confiance comme par le passé et de ne pas craindre de m'écrire pour me demander tous les renseignements horticoles qu'ils jugeront utiles. Je leur répondrai soit par la page de ce journal ou directement par ai poste selon l'urgence de leur demande.

Après avoir combattu les boches avec le fusil, je continuerai à les combattre par la plume en apportant mes faibles connaissances aux cultivateurs Canadiens-Français.

Il faut que les produits des cultivateurs de la province de Québec soient les premiers sur les marchés européens et en particulier sur le marché français.

Les soldats Canadiens-Français qui se sont conduits en héros (n'en déplaise à Messieurs les Anglais) sur le sol de France ont suffisamment laissé de bons souvenirs pour que leurs produits aient la priorité sur le marché.

Je commencerais aujourd'hui par vous parler de la culture des " Petits fruits ". Cette culture quoique connue n'est pas assez pratiquée dans la province de Québec. Elle est pourtant d'un bon rapport et la vente atteint toujours un prix très élevé. Chaque année les fabricants de confitures de Québec se plaignent de ne pouvoir trouver assez de petits fruits sur le marché pour pouvoir suffire à leur commerce et ils se trouvent dans l'obligation d'en importer des autres provinces, voire même des Etats-Unis et quelquefois de l'Europe. C'est ainsi qu'une fabrique de Québec en importe presque chaque année de la Hollande et du Danemark.

Or une de ces maisons vient de me demander de bien vouloir faire appel à tous les cultivateurs de la province de Québec pour qu'ils s'intéressent particulièrement à cette culture. Je m'empresse de répondre à cette invitation car j'ai toujours eu à coeur d'encourager par tous les moyens en mon pouvoir le commerce de cette province. En encourageant l'industrie Québécoise j'aide aussi les cultivateurs en leur faisant connaître les bonnes maisons où ils peuvent écouler leurs produits au meilleur prix possible.

J'ai confiance que mon appel ne sera pas lancé en vain et que les cultivateurs sauront mettre à profit les conseils que je leur donnerai sur la culture des petits fruits, et que d'ici peu de temps ils se mettront courageusement à l'oeuvre afin de pouvoir alimenter les fabriques de confitures de Québec. Ils en retireront un gros profit tout en encourageant leurs compatriotes et ils feront par là même acte de patriotisme. Et puis l'argent qui ira dans la poche des Canadiens-Français sera mieux placé que dans celle des étrangers tel que les Hollandais et les Danois.

En 1862 l'abbé Provencher, célèbre agronome de l'époque écrivait déjà dans sa " Flore Canadienne " que la culture des fraises serait d'un bon rapport si les cultivateurs voulaient s'en occuper sérieusement. Il citait comme exemple un médecin qui laissa de côté " lancettes et pilules " pour se livrer uniquement à cette culture qui lui rapporta chaque année de 1500 à 1800 piastres. Je connais bien des cultivateurs qui se contenteraient annuellement d'un tel bilan. A cette époque il n'y avait pas de fabrique de confitures à Québec et la vente n'en était pas si facile que maintenant. Donc, n'hé-

altes pas, l'avenir est à vous ! Plus tard vous m'en reparlez.

### CULTURE DU FRAISIER.

Le climat de la province de Québec est complètement favorable à cette culture puisqu'on trouve cette plante à l'état sauvage dans toutes les forêts de cette région. Or puisque cette plante pousse naturellement seule il est évident qu'avec un peu de travail et quelques soins on peut arriver à des résultats plus que satisfaisants.

Le fraisier est une plante qui appartient à la famille des Rosacées c'est-à-dire que la fleur se compose de pétales disposées comme celles des Roses; elle est indigène puisqu'elle croît à l'état sauvage; très vivace, attendu qu'elle peut vivre pendant de longues années.

Elle est pourvue de coulants (fillets) qui servent à sa propagation. Les fleurs sont blanches; les fruits ovales ou ronds; la graine qui a une faculté germinatrice d'environ trois années est placée à la surface du fruit au lieu d'être au centre comme celles des autres végétaux.

**Culture :** — On peut cultiver le fraisier dans presque toutes les terres. Toutefois il ne faudrait pas le planter dans des terres trop humides ou trop sèches, celle d'alluvion, argilo-siliceuses ou argilo-calcaires, fraîches et meubles lui conviennent particulièrement.

**Multiplication :** — On peut multiplier les fraisiers soit par graines ou par coulants mais ces derniers seront toujours pris sur des plants de deux ans, car ceux provenant des vieilles touffes produisent beaucoup moins et donnent des fruits moins beaux et d'un goût agréable. Il est préférable lorsqu'on le peut de reproduire la plante par graine. On la sème dans le courant d'avril si l'on possède des couches chaudes ou dans le mois de mai ou commencement de juin si le semis est fait en pleine terre. La graine est semée en sillons espacés de deux à trois pouces puis recouverte d'une légère couche de terre fine ou de terreau. On y entretient la fraîcheur par des arrosages légers et fréquents. La levée se fait généralement entre vingt et trente jours et quelquefois plus.

Dès que les plants ont quatre ou cinq feuilles on les repique en pépinière dans une terre légère. Aussitôt après le repiquage on arrose avec un arrosoir à pomme puis on garantit pendant quelques jours les jeunes plants contre les rayons du soleil. Trois semaines après on relève les plants en motte et on les plante dans une bonne terre à environ quatre pouces en tous sens, et comme après le premier repiquage est de faire développer une grande quantité de jeunes racines, car plus les plants en sont pourvus plus ils seront productifs. A partir de cette époque on aura soin d'enlever toutes les fleurs et tous les coulants qui se développeront sur les jeunes plants et on arrachera tous les pieds qui paraîtront dénégérés, ce qu'il sera facile de reconnaître à leur peu de vigueur et à l'absence de fleurs. Ce travail se continuera jusqu'à l'époque de la mise en place.

Dans le courant du mois d'août ou de préférence au printemps suivant on transplantera une dernière fois les fraisiers à l'endroit préparé d'avance et qui aura reçu un bon labour après y avoir étendu une épaisse couche de fumier bien décomposé car les fumiers frais quels qu'ils soient font périr les fraisiers. On plantera à 14 pouces de distance sur la ligne qui elle-même se trouvera sur une planche de quatre pieds de largeur sur laquelle on trace cinq rangs. Cet espace ne sera adopté que pour les fraisiers à petits fruits dits quatre-saisons; pour les variétés à gros fruits on ne plante qu'à quatre rangs et à une distance de 15 pouces sur la ligne. Ensuite il suffira d'entretenir la terre bien meuble par de fréquents binages et aussi exempté de mauvaises herbes en sarclant chaque fois qu'il sera nécessaire lorsque la terre devien-

dra trop sèche il sera bon d'arroser copieusement car le fraisier redoute la sécheresse. Mais afin d'entretenir la fraîcheur du sol et aussi d'empêcher les fruits de se salir, il faudra dès que les fleurs seront formées mettre sur le sol un léger paillis composé de paille propre et exempte de mauvaises herbes. Après la récolte on enlèvera le paillis et on continuera les travaux d'entretien tel que mentionné.

À l'automne et afin de préserver les plantes de la gelée il suffira de couvrir toute la plantation de paille ou mieux encore de faire des abris de branchages ayant pour but de retenir la neige qui servira de manteau et empêchera la gelée.

Pour reproduire le fraisier par coulant il suffit d'enterrer ces derniers dès qu'ils ont trois ou quatre feuilles et au bout de quelques jours ils seront bons à être transplantés.

La culture des fraisiers produits par coulant étant la même que celle des fraisiers produits par graines, je crois qu'il n'est pas nécessaire de m'étendre plus longuement sur ce sujet.

**Variétés :** — En vue de la production pour le commerce les variétés suivantes sont recommandables :

1. — **Wilson**, fruit moyen se colorant avant complète maturité.
2. — **Dunlop**.
3. — **Beder-Wood**.
4. — **Warfield**.
5. — **Scharpliss**.

**Maladies et insectes nuisibles :** — On peut dire sans crainte, se tromper que le fraisier n'a pas de maladies ni d'insectes qui puissent lui faire de grands ravages. Seule la maladie connue sous le nom de

"rouille" et qui est causée par un champignon parasite peut porter préjudice à la plante si l'on n'y prend garde et si on n'emploie pas de suite le moyen suivant pour sa destruction :

Sulfate de cuivre, 3 livres :

Carbonate de soude, 6 livres :

pour 10 pintes d'eau.

**La larve du hanneton :** appelé ver blanc attaque quelquefois les racines. Un bon moyen pour la combattre consiste à prendre un peu de son auquel on mélange quelques gouttes de sirop et de "Vert de Paris".

On mélange bien le tout et on dépose cet appât à environ un pouce des plants et à une profondeur égale.

**Le Mille-pieds** appelé vulgairement "Perce oreille" attaque quelquefois les fruits mûrs. On s'en débarrasse facilement en déposant sur le sol un peu de mousse ou simplement quelques copeaux de bois humides. Ces bêtes viennent s'y réfugier et il est alors facile de les détruire.

L.-D. HUGUENIN,

Ecole d'Agricuture,

Ste-Anne de la Croatière, P. Q.

## 1920 - Culture des fraises.

Le fraisier est indigène au Canada et les variétés cultivées y viennent bien partout où l'on rencontre l'espèce sauvage. Ontario et Québec sont les deux provinces où cette culture est la plus répandue au Canada.

**SEMIS**

Le semis est un mode de multiplication peu pratique qui n'est employé qu'en vue de l'obtention de nouvelles variétés.

**MARCOTTAGE**

C'est le mode de multiplication généralement employé. Des stolons ou coulants naissent du pied-mère, ils prennent racines et développent un plant; c'est ce plan que l'on transplante. Quelquefois on multiplie par division de touffes, surtout pour les variétés qui ne produisent que peu de coulants.

**CHOIX DU SOL**

Le fraisier peut venir sur une grande variété de sols; il préfère cependant un sol léger, riche en humus et bien pourvu d'humidité. Les sols argilo-sableux donnent de hauts rendements, mais les fraises mûrissent ordinairement plus tôt sur un sol sablo-argileux. Le sol ne sera ni trop humide, ni trop sec. Ces deux extrêmes seraient nuisibles à la plante dans tous les cas. Une terre qui retiendrait trop d'eau s'en gorgerait et forcerait la plante à émettre des racines à la surface du sol. Dans notre province où les gels et dégels du printemps sont si néfastes aux fraises, il est facile de comprendre qu'un tel sol se gonflerait par les gelées, les racines seraient brisées et la fraisière presque détruite. Ce sol pourrait être amélioré par les

moyens suivants: drainage souterrain, tranchées ouvertes.

La plante souffrirait aussi dans un sol trop sec. Le pailli qu'on met autour des plantes dans la plantation en buttes, les façons culturales n'ont-elles pas pour but de conserver l'humidité? Il ne faudrait donc pas établir une fraisière sur un coteau de sable, car non seulement les plantes souffriraient du manque d'eau parce que, dans ces conditions, l'eau des averses ou s'en irait par ruissellement ou ne serait que faiblement retenue par le sol, mais encore le vent balayant cet endroit ne permettrait pas à la neige de s'y accumuler pendant l'hiver et de fâcheux résultats seraient fort à craindre au printemps.

Les terres compactes ne conviennent pas à la culture des fraises; elles se gorgent d'eau pendant les pluies, puis se dessèchent trop et prennent en masse pendant les sécheresses. De plus, à cause de la texture de ce sol, la destruction des mauvaises herbes est beaucoup plus difficile; il faudrait les amender. On améliore la

texture physique de ces terres par le drainage et par l'apport de sable, de chaux, de fumier vert; les terres légères sont améliorées par un apport d'argile ou d'humus, surtout sous forme de fumier décomposé. De plus, il est préférable que le terrain soit un peu incliné au sud pour favoriser une maturation hâtive.

**PREPARATION DU TERRAIN**

Règle générale, il faut préparer le terrain par une culture sarclée qui recevra une forte fumure, disons 20 tonnes de fumier de ferme à l'acre. On détruira ainsi les mauvaises herbes et l'on ameublira le sol. Supposons que la plantation du fraisier succède à une prairie ou à un pâturage; qu'arrivera-t-il? Non seulement ce gazon d'herbe enfoui par le labour inviterait le ver blanc, mais nous aurions, de plus, beaucoup de difficulté à détruire les mauvaises herbes. Dans un sol léger on pourra choisir la patate comme culture sarclée, surtout si on fait la plantation au printemps.

JACQUES.

## 1920 - Culture des fraises (suite).

### CHOIX DU PLANT

Si on n'a pas de plant à sa disposition on doit donner sa commande l'hiver afin que les plants arrivent le plus tôt possible le printemps. A leur arrivée, si on est prêt à faire la plantation immédiatement, on met ces plants en jauge en un endroit élevé. On creuse une petite tranchée, on y dépose les plants et recouvre les racines jusqu'au collet ayant soin de presser la terre pour la faire adhérer aux racines. Si les racines étaient trop sèches, il serait bon de les humecter avant de les mettre en jauge.

Les connaisseurs s'accordent à dire qu'il est préférable de planter du jeune plant. Il est très facile de les reconnaître du pied-mère, non seulement ils ont les racines plus jaunes, mais les vieux plants forment des espèces de touffes d'où partent les coulants, tandis que le jeune plant n'est qu'un coulant qui a pris racine. On choisit des plants d'un an, vigoureux, bien développés.

Le simple bon sens nous dit qu'il est plus avantageux de se choisir de bonnes variétés dès qu'on établit une fraisière, et de les garder ensuite. En effet les plants déterrés et repiqués dans un court intervalle auront beaucoup plus de chance de reprise que ceux qu'on fait venir. De plus on les a toujours à sa disposition

### PLANTATION

Il y a sur le marché certains planteurs mécaniques qui donnent de bons résultats et font un travail très rapide. Cette machine ne serait économique que pour une assez grande plantation. A son défaut on plante à la bêche ou à la truelle.

Voici en quoi consiste la plantation à la truelle:

L'ouvrier saisit le plant de la main gauche, de la main droite il enfonce sa truelle jusqu'au manche et la retire avec toute la terre qu'elle peut contenir, place le plant dans ce trou, ramène un peu de terre sur les racines qu'il presse fortement de ses deux poings, ramène encore une légère couche de terre qu'il ne presse pas cette fois-ci. C'est une méthode très rapide et celui qui a un peu de pratique dans la transplantation en pleine terre peut planter  $\frac{1}{2}$  acre par jour. La plantation à la bêche est aussi très rapide cependant elle ne fait pas tout à fait un aussi bon travail et exige deux hommes. Dans tous les cas on devra planter le fraisier de façon à ce que le collet de la racine soit au niveau du sol, c'est-à-dire jusqu'à la naissance des premières feuilles ni plus haut ni plus bas. Plus haut on recouvrirait le cœur du plant et la reprise serait retardée ou le plant complètement étouffé, plus bas les racines seraient exposées à se dessécher.

### SOINS DE CULTURE

#### Première année

Immédiatement après la plantation on passera la houe entre les rangs aussi près que possible des plants, ayant soin de ne pas les déplacer. Ceci aura pour effet de détasser le sol qui aura été piétiné, foulé pendant la plantation. Pour conserver au plant toute sa vigueur on ne laissera pas produire de fruits, coupant toutes les fleurs qui apparaîtront. On binera le sol pour entretenir l'humidité et tenir les mauvaises herbes en échec. Comme les plants n'auront pas encore

beaucoup de coulants à la fin de l'été, il faudra faire un bon sarclage dans les rangs, ce qui à cette époque, ne nécessitera pas beaucoup de travail et sera facile à faire.

Dans cette culture extensive on ne se préoccupe ordinairement pas des coulants la première année, on passe le sarclage en faisant attention de ne pas les arracher. A l'automne on aura une rangée de fraisiers d'environ 1.5 pied de hauteur.

### PAILLIS

A l'automne quand la terre sera gelée et que l'ouvrage de la ferme pressera moins, on étendra un paillis sur les fraisiers. Comme à cette époque les battages sont faits pour la plupart, et qu'on ne dispose pas toujours de fumier de cheval, on pourra épandre de la paille. Un paillis de 3 pouces suffit. Il fera amasser la neige et empêchera le sol de se découvrir trop tôt au printemps, corrigeant ainsi les mauvais effets des gels et dégels consécutifs qui occasionnent souvent de grandes pertes dans les fraisières de la province de Québec. Les boutons à fruits, à l'état embryonnaire sont déjà formés dans la couronne du plant à l'automne, il est donc évident qu'une transition brusque du froid à la chaleur les affaiblirait beaucoup et pourrait même les détruire. Le paillis a pour effet de retarder un peu la floraison et on sait que lorsqu'il survient une gelée et que les fraisières sont en pleine floraison la récolte est de beaucoup diminuée. Dans certains cas les fraisières pourraient résister sans paillis, mais il vaut mieux ne pas courir de risque.

JACQUES

(A suivre)

Le Bulletin des agriculteurs, Vol. 5, No.19, 8 mai, (Suite) 1920



# FRAISIERS

## Des Quatre Saisons

Notre nouvelle variété de Fraisiers PROGRESSIF est un vrai succès " et est même meilleure que Américus".

Sa production qui commence avec l'été se continue jusqu'aux gels de l'automne. Il a été amplement démontré que la culture et la vente des fraises pouvaient se faire durant tous les mois de juillet, août, septembre et octobre.

Des plants mis en terre de bonne heure le printemps portent des fruits au bout de six semaines. Sa production très abondante donne des fruits gros, de forme conique, à la chair très juteuse d'une saveur très agréable.

Cette nouvelle variété va révolutionner la culture des fraises au Canada.

PRIX:	1 doz. . . . .	85c.	50 Plants . . . . .	\$2.50
	25 Plants . .	\$1.40	100 Plants . . . . .	4.50

Expédition port payé par colle postaux ou express, à votre choix, dans toute la province de Québec. Demandez notre catalogue descriptif—Gratuit.

## DUPUY & FERGUSON

38-42, PLACE JACQUES-CARTIER - - - - - MONTREAL

Le Bulletin des agriculteurs, Vol. 5 No.19, 8 mai 1920 ; 29 mai 1920

## 1920 - Culture des fraises - (Suite).

**Deuxième année**

Au printemps, quand les gelées ne seront plus à craindre et avant que la végétation commence, on enlèvera le paillis, car non seulement la paille rendrait les binages beaucoup plus difficiles, mais la houe la traînerait aux bouts des rangs. Après la cueillette on fera les binages et sarclages nécessaires.

**Troisième année**

Enlèvement du paillis, cueillette, puis rajeunissement de la fraisière. A cette époque les fraisiers ont recouvert tout le champ et il y a ordinairement beaucoup de mauvaises herbes; les insectes et les maladies ont aussi fait leur apparition, il faut pour ainsi dire purifier le terrain. On fauche fraisiers et mauvaises herbes, on laisse sécher puis on y met le feu. Cette pratique est considérée comme un des moyens les plus effectifs non seulement pour détruire les insectes tels que: pucerons, punaises, charençons, rouleuses des feuilles, vers blancs, mais aussi les maladies fongueuses: mildiou, taches de feuilles.

Une bonne méthode pour rajeunir la fraisière serait la suivante: on fend le milieu du rang à la charrue, dans le sens longitudinal de manière à former un ados à cet endroit, on laboure tout le rang à l'exception d'une largeur de 8 pouces de fraisiers qu'on laissera, disons, sur le côté gauche du rang. Il faudra se servir du couteur circulaire pour ne pas arracher mais couper les coulants. On hersera et l'on binera pour détruire les mauvaises herbes.

**Quatrième année**

Même soins de culture que pour la deuxième année.

**Cinquième année**

On rajeunit la fraisière comme on l'a fait la troisième année, en laissant cette fois les plants du côté droit du rang.

Deux ans plus tard on renouvelle la plantation. La fraisière aura donc duré 7 ans, on l'aura renouvelée deux fois et pris 6 récoltes.

Au printemps de la septième année on devra choisir ses plants et faire sa nouvelle plantation, puis quand on aura fait la récolte de fraises on détruira la fraisière et on sèmera de la navette ou un mélange de grains pour récolter en vert tel que pois, avoine, vesce. On aura ainsi l'avantage de faire une autre récolte à l'automne.

Cette culture extensive du fraisier exige relativement peu de soins manuels: tous les travaux se font à la machine si ce n'est la cueillette qui a lieu entre les semailles et la fenaison.

Lorsqu'il s'agit de cultures sarclées, un grand nombre de personnes pensent qu'elles n'ont pas le temps de s'en occuper. Il est vrai que la main-d'œuvre est rare et que le prix en est très élevé; mais pour cette culture, il n'y a que la cueillette qui demande un surcroît de travail que les enfants peuvent faire. Cette méthode de culture est la plus répandue et les connaisseurs s'accordent à dire que c'est la plus rémunératrice: elle rapporte environ \$450 à l'acre.

Si on se rappelle le principe d'économie rurale qui dit: "Lorsque l'on compare une culture à une autre, on doit considérer comme plus rémunératrice, celle qui donne le plus de profit net par heure de travail et non par acre"; la culture de la fraise est dans le premier cas.

celui qui veut se livrer à cette culture sache s'il a affaire à une variété de fleurs parfaites ou imparfaites. Voici comment on les reconnaît: si vous examinez une fleur de fraisier, vous voyez au centre de nombreux petits points jaunes, à peu près tous de la même grosseur et de même hauteur. Ce sont les pistils, organes femelles. Examinez encore: si vous voyez au pourtour de la fleur, les mêmes points jaunes, mais cette fois grossis et plus élevés, surpassant les autres, vous serez en présence des organes mâles, étamines. On ne devra donc pas planter une variété de fraises à fleurs imparfaites seule; il faudra y ajouter une variété à fleurs parfaites à tous les trois ou quatre rangs afin d'assurer la fécondation.

#### Variétés imparfaites

D'après de nombreuses expériences on a constaté que les fraises provenant de variétés imparfaites sont plus belles, mieux conformées et parfois plus nombreuses. Ces fraisiers ont le feuillage plus luxuriant, les racines plus nombreuses, plus fortes; ils croissent plus rapidement et sont plus précoces. Ceci ne fait que confirmer le principe suivant: "En deçà comme au delà d'un certain degré de différenciation des cellules reproductrices mâles et femelles, la fécondité diminue."

Il serait très difficile de dire quelle est la meilleure variété de fraises. Telle variété sera aimée, donnera un haut rendement à un endroit et ne vaudra presque rien ailleurs. Une variété qui

### FLEURS PARFAITES—FLEURS IMPARFAITES

Chez les plantes comme chez les animaux, pour avoir un fruit il faut le concours des organes mâles et femelles. Quand une fleur ne renferme que les organes d'un sexe on la dit imparfaite: cette fleur ne peut donc pas produire de fruits. Il y a des variétés de fraises à fleurs imparfaites. Il est donc de la plus haute importance que

serait regardée comme la meilleure sur un certain sol et dans certaines conditions de culture, de climat, très souvent ne réussirait que médiocrement sous d'autres conditions. Le plus sage serait de regarder un peu ce qui se passe autour de soi, de consulter ses voisins et une ferme expérimentale qui font cette culture, afin de découvrir la variété qui réussit le mieux.

#### Quand faire la plantation?

Le printemps et l'automne sont les deux saisons où l'on transplante ordinairement les fraises; mais avec les soins nécessaires cette opération peut être faite en tout temps de l'été. Après le repos d'hiver les plantes recommencent une nouvelle vie; les quelques feuilles qui ont survécu à la rude saison sont parfaitement mûres, et ne tirent par conséquent que très peu de nourriture des racines. Les pluies chaudes fournissent l'humidité nécessaire aux plantes et l'atmosphère même de cette saison semble remplie de vie. La plantation d'automne présente aussi ses avantages. Si on peut mettre les plants en terre assez tôt pour qu'ils aient le temps de développer de bonnes racines avant les froids, ils pourront produire une récolte moyenne le printemps suivant.

JACQUES

## 1923 – La culture des petits fruits.

Le groseillier et le gadelier ne sont peut-être pas aussi cultivés aujourd'hui qu'ils l'étaient autrefois. Beaucoup de plants qui auraient dû être remplacés ont perdu leur vigueur et ne produisent plus que des fruits de qualité inférieure. La taille de l'arbuste a été négligée également, et ceux qui donnaient de bons fruits lorsqu'ils étaient jeunes sont aujourd'hui stériles. L'herbe a envahi les plantations, et les plants essaient vainement de se maintenir dans des conditions tout à fait défavorables. On ne peut, en effet, obtenir de bons fruits sur un gazon.

Le gadelier et le groseillier exigent de l'humidité et l'herbe qu'on laisse repousser enlève tant d'eau au sol que ces plantes ne peuvent faire la végétation nécessaire pour donner une bonne récolte de gros fruits. Ils aiment un sol frais. Les sols argileux, plus lourds, pourvu qu'ils soient bien égouttés, conviennent mieux pour la culture de ces plantes que les sols sableux, chauds et secs. Si l'on ne cultive que quelques plantes, le meilleur moyen est de les recouvrir d'une litière épaisse de fumier, qui empêche l'herbe de pousser, et l'on arrache alors facilement les quelques mauvaises herbes qui poussent avant qu'elles départent la plantation. L'excès d'engrais n'est pas à craindre, comme pour certaines plantes. Les sols sableux eux-mêmes restent frais

et humides sous bon paillis, et c'est là justement ce qu'il faut pour les racines des gadeliers ou des groseilliers.

Si les plants ont plus de dix ans, il vaut mieux en replanter d'autres que d'essayer de les rajeunir par la taille.

En fait, après cet âge, il faut, dans tous les cas, se préparer à faire une plantation nouvelle. C'est toujours sur du bois qui n'a pas plus de trois ans que l'on obtient les meilleurs fruits, de sorte que, après la troisième année, on devrait s'efforcer de retrancher une partie du vieux bois pour que sa place soit prise par de jeunes pousses. Ces jeunes pousses donnent de gros bourgeons, dont on peut obtenir de gros fruits.

La plantation doit se faire aux premiers jours du printemps, avant que les boutons s'ouvrent. Il faut rabattre le sommet de la tige en plantant, en ne laissant qu'un quart des boutons. On met la plante en terre à un pouce plus profondément qu'elle n'était dans la pépinière et l'on tasse bien le sol autour des racines. Il faut, au préalable, avoir bien préparé la terre en y enfouissant du fumier à la bêche ou à la charrue afin de provoquer un développement précoce et vigoureux. L'espacement le plus com-

mode est de six pieds entre les rangées et de cinq pieds entre les arbustes dans les rangées, ce qui donne environ 1,400 plants à l'acre. On peut aussi biner sans endommager les racines des plantes au cas où il ne serait pas possible d'appliquer un paillis. Dans tous les cas, il ne faut pas biner profondément, spécialement autour des groseilliers, dont les racines sont traçantes.

Un quart de livre de nitrate de soude appliqué au commencement du printemps, chaque année, et bien épandu autour de toute l'étendue occupée par une plante, aidera beaucoup à provoquer une végétation vigoureuse au commencement du printemps. Si l'on n'emploie pas de fumier, que l'on mette un quart de livre de superphosphate et la moitié de cette quantité de muriate de potasse. En s'y prenant ainsi et en empêchant l'herbe et les mauvaises herbes de pousser dans les plantations, on obtiendra des fruits qui trouveront facilement acquéreur.

On plante généralement des plants de deux ans. Après la première année, on choisit de cinq à huit des meilleures branches et on retranche toutes les autres. On rabat toutes les branches

qui restent sur environ la moitié de leur longueur. On peut enlever une partie de la nouvelle pousse de bois fructifère la troisième année. Il ne faut que très peu de temps pour débarrasser les plants du surplus de bois qui empêcherait l'air et la lumière d'avoir accès aux principales branches fructifères.

Les plants forts et vigoureux produisent de huit à dix livres de fruits chacun ou de sept à neuf tonnes de fruits par acre: d'où la nécessité d'en prendre bien soin. Il vaut mieux ne cultiver que quelques plantes et leur donner le traitement nécessaire que d'en planter un plus grand nombre et de les laisser se débrouiller elles-mêmes. Si l'on désire augmenter le nombre des plantes, il faudrait rentrer en automne, après que les boutons ont mûri, généralement vers la mi-septembre, le bois de la végétation de la saison courante. Les écarts doivent avoir environ huit pouces de long et on les plante en ne laissant que deux bourgeons au-dessus du sol. Ces éclats devront être complètement recouverts de fumier pailleux sur une profondeur d'environ six pouces, après que la terre gèle. On enlève ce fumier graduellement au printemps.

Voici quelques-unes des meilleures variétés:-

Gadelier à fruits rouges: Cerise, Marché de Londres, Perfection.

Gadelier à fruits blancs: Gros blanc, Raisin blanc.

Gadelier à fruits noirs: Victoria, Boskoop Géant, Saunders.

Groscillier: Perle, Downing, Red Jacket.

**W. S. Blair,**

Régisseur de la ferme expérimentale de Kentville, N.-E.

Le Bulletin des agriculteurs, 14 avril 1923

1924 - Activités du Ministère de l'agriculture.

# ROUAGE ADMINISTRATIF DU SERVICE D'HORTICULTURE DE LA PROVINCE ET SES DIVERS MOYENS DE PROPAGANDE

(Par J.-H. Lavoie, chef du service de l'horticulture)

L'impulsion publique donnée au mouvement horticole dans cette province provient de trois organisations officielles, distinctes, qui sont :

1° Les fermes expérimentales établies et maintenues par le pouvoir fédéral;

2° Les écoles d'agriculture subventionnées par le gouvernement local;

3° Le service de l'horticulture, branche du ministère provincial de l'agriculture, établi en 1914, pour centraliser et vulgariser les renseignements cultureux provenant des deux sources précédentes et pour travailler à l'extension et à l'industrialisation des cultures.

Ce service administratif se compose présentement de 55 fonctionnaires et comprend 9 sections, à savoir: 1ère, culture fruitière; 2ème, culture maraîchère; 3ème, culture ornementale; 4ème, cultures spéciales; 5ème, entomologie-pathologie; 6ème, conserves alimentaires; 7ème, pépinière de Deschambault; 8ème, jardins scolaires et Mérite Agricole Juvenile; 9ème, associations horticoles.

L'orientation et le déploiement de nos activités portent principalement: sur l'expansion culturelle des fruits, légumes, fleurs et plantes d'ornement, tabacs, pommes de terre, pour fins d'utilisation domestique, commerciale et industrielle; sur l'approvisionnement aussi complet que possible de nos centres de consommation pour la production locale; sur l'éducation du producteur quant au choix des espèces et variétés, quant à l'usage des procédés de culture, de sélection, de classification et d'emballage les plus propres à satisfaire aux diverses exigences et à diminuer le prix de revient; sur l'éducation du consommateur relativement au mouvement de notre production et aux espèces et variétés qu'il aurait tout intérêt à consommer; sur l'organisation de la vente des produits; sur l'industrialisation des cultures; enfin, sur l'amélioration de l'alimentation de la classe rurale par la mise en conserve domestique et sur l'embellissement des habitations par la culture ornementale.

Les moyens de vulgarisation auxquels nous avons recours pour la réalisation de ce programme peuvent se résumer comme suit: propagande par les conférences, les pu-



M. J.-H. LAVOIE, chef du service de l'horticulture de la province de Québec.

blications et les visites faites à domicile par nos inspecteurs; démonstration sous toutes ses formes et principalement par l'établissement de stations fruitières destinées à déterminer les possibilités culturelles de champs et vergers de démonstration destinés à démontrer l'efficacité des méthodes culturelles préconisées et les profits réalisables dans chacune des cultures; octroi de généreuses subventions: (a) aux associations horticoles pour la tenue de concours ou d'expositions; (b) aux fabricants de conserves, pour l'amélioration des produits; (c) aux producteurs individuellement; pour l'achat de machines dispendieuses à grands rendements, telles que pulvérisateurs à pouvoir, classificateurs; organisation des jardins scolaires et du Mérite Agricole Juvenile destinés à former à la jeunesse rurale une mentalité agricole progressive en lui fournissant de bonne heure l'occasion de se familiariser avec les meilleures méthodes de culture élémentaire et en stimulant, à cet effet, son émulation par des primes alléchantes; multiplication et vente à prix modérés d'arbres et d'arbustes fruitiers, de variétés rustiques et authentiques, aux membres des diverses associations agricoles de la province.

Voilà l'exposé sommaire des directives des activités du Service.

Passons maintenant dans le domaine de l'application des moyens de vulgarisation et des résultats qu'ils produisent.

\* \* \*

Les conférences sont organisées par séries et données uniquement au cours de l'hiver, par 5 équipes de conférenciers, comprenant trois spécialistes par équipe, dans toutes les localités où il se trouve des champs de démonstration, de même que dans les principaux centres de consommation. Chacune de ces équipes est pourvue d'appareils à projections. Pendant le dernier exercice fiscal, nous avons ainsi fait donner 346 séries de conférences devant une assistance de 52,000 auditeurs.

Les publications comprennent les directions culturelles distribuées gratuitement sous forme de bulletins, circulaires, aussi bien que les articles destinés aux périodiques horticoles de même qu'à la presse en général. Au cours de 1923, il a été expédié, sur demande, 34,299 bulletins, 11,391 circulaires et 62 articles concernant les sections ci-dessus énumérées.

Les démonstrations sont données et les visites sont faites à domicile par les instructeurs de districts, qui couvrent 51 comtés de la province, de même que par les inspecteurs qui sont chargés du contrôle de surveillance des champs de démonstration. Le nombre des visites à domicile fut cette année de 6,774, et celui de démonstrations à pied-d'œuvre, de 2,658.

Les champs de démonstration ne sont établis que chez les producteurs, pères de familles nombreuses, et aux Ecoles Normales et Ménagères. Dans les deux cas, le gouvernement les pourvoit de l'outillage nécessaire à l'établissement des couches-chaudées, à la taille et à l'arrosage des cultures, à la classification et à l'emballage des produits, aussi bien que des ingrédients chimiques requis pour la fertilisation du sol et la lutte contre les maladies et les insectes.

Les frais de main-d'œuvre sont à la charge du régisseur, qui ne reçoit aucune compensation pécuniaire comme loyer. À l'exception des vergers de démonstration, qui couvrent généralement 5 acres de superficie, tous les autres champs ne doivent pas excéder un acre.

À chacun d'eux il est tenu une comptabilité détaillée, qui est visée tous les quinze jours par l'inspecteur. Il existe présentement 7 ver-

gers de démonstration, 20 stations fruitières, 43 champs de démonstration sur la culture des petits fruits, 92 sur la culture maraîchère, 21 sur la culture du tabac, 47 sur la culture des pommes de terre et 8 champs sur la culture des fruits, légumes et fleurs aux Ecoles Normales et Ménagères.

Les moyennes de profits nets réalisés par acre au cours de l'année, dans ces champs de démonstration, sont les suivantes: culture fruitière, \$275.00; culture maraîchère, \$347.00; culture des petits fruits, \$473.00; culture du tabac, \$185.00.

Les associations horticoles légalement organisées, au nombre de 31, reçoivent une subvention égale au montant total des contributions des sociétaires jusqu'à concurrence de \$400.00 par société. Le montant de ces subventions atteignait cette année \$4,466.25.

Les membres de nos différentes associations ont en outre l'avantage de pouvoir se procurer, par l'entremise du service, les arbres et arbustes fruitiers dont ils ont besoin au prix coûtant. Depuis cinq ans, nous avons contribué, de ce fait directement dans la vente et la plantation de 255,000 arbres fruitiers et de 3,000,000 d'arbrisseaux et de plants de petits fruits. Au surplus, les sociétaires peuvent se procurer par notre entremise les pompes d'arrosage de petite capacité à 25 p.c. de réduction dans le prix d'achat courant et bénéficient d'une remise en argent, par le Ministère, sur production de facture, de 25 p.c. sur le prix d'achat des moto-pompes et saupoudreuses (power-sprayers and dusters) jusqu'à concurrence de \$125.00 par machine. Au cours de la dernière année, nous avons ainsi contribué financièrement dans l'achat de 27 de ces machines.

Lorsque ces associations s'occupent de l'emballage et de la vente de leurs produits, nous mettons en outre gratuitement à leur disposition des classificateurs de grande capacité.

L'art de fabriquer des conserves alimentaires à la maison est vulgarisée par nos instructeurs de districts qui sont tous pourvus de machines sertisseuses et du matériel requis pour donner des démonstrations pratiques à domicile.

Pour ce qui regarde l'industrie des conserves alimentaires, nous offrons aux fabricants qui débute les services d'un spécialiste pour les guider dans leur entreprise, de même qu'une contribution financière de \$1200.00 payable en versements annuels de \$400.00 applicable pour l'achat de machines à condition que les machines ainsi

achetées ne puissent être aliénées sans notre consentement.

Aux fabriques déjà existantes, cette subvention est applicable à l'achat de graines de semence ou de plants destinés aux producteurs qui les alimentent. Ces subventions s'élèvent cette année à \$10,000.00 près.

L'éducation agricole des jeunes se fait au moyen des jardins scolaires établis à toutes les institutions dirigées par les professeurs qui y résident à l'année. Le nombre des élèves-jardiniers était l'an passé de 26,019. L'instruction de la jeunesse rurale se fait par le jardin à domicile ou les clubs d'élèves-fermiers. Ces clubs, au nombre de 984 comptaient l'an passé 9305 élèves-fermiers. Le choix de ces élèves aussi bien que l'organisation des expositions scolaires, au nombre de 188 l'an passé, relèvent directement de l'agronome de district. Toutes les semences et les directions culturelles sont fournies et expédiées par le Service de l'Horticulture. Cette organisation absorbe annuellement une somme d'environ \$10,000.00.

Pour contribuer à l'embellissement des habitations, nous fournissons gratuitement, sur demande, les services d'architectes-paysagistes pour faire les levées de plans, rédiger

les devis et surveiller au besoin l'exécution des plans.

Il a été établi à Deschambault, en 1919, une pépinière qui est le centre de multiplication et d'expédition des graines et plantes et la source d'approvisionnement de tout le matériel dont nous avons besoin pour la création et le maintien des champs de démonstration et des jardins scolaires.

Les dépenses totales du Service de l'Horticulture, pour le dernier exercice fiscal, s'élevaient à \$163,613.00.



1938 - La saison des fraises arrivée. Importants conseils du service provincial de l'horticulture aux producteurs.

La saison des fraises à peine arrivée on prévoit déjà une surproduction. Pour affronter le problème que soulève cette surproduction, le chef du service provincial de l'horticulture, M. J.-H. Lavoie, le chef de la section de l'inspection, M. J.-M. Talbot, et le chef de la section des marchés, M. W. J. Tawse, recommandent aux producteurs d'adopter un emballage uniforme et de n'expédier sur les marchés que des fraises classées No 1 et No 2.

Voici la teneur d'un bulletin du service provincial de l'horticulture:

Si nos informations sont exactes, nous aurons cette année une abondante récolte de fraises non seulement dans la province de Québec, mais aussi dans les provinces avoisinantes: Ontario et Nouveau-Brunswick. La demande pour la fraise à confiture sera beaucoup moindre cette année que l'an dernier, dû au fait qu'il reste encore dans les entrepôts une quantité de confitures de fraises non vendue.

Ceci nous porte à croire qu'il n'y aura de la demande sur nos marchés que pour les fraises devant être consommées à l'état frais, et qu'elles ne trouveront pas preneurs sur les marchés de l'extérieur.

Comme solution à ce problème de surproduction, nous nous proposons de commencer sous peu par la voie de la radio et des journaux, une campagne pour inciter le consommateur à manger plus de fraises de Québec. En même temps, nous essaierons de diriger une certaine partie de la production vers d'autres petits centres de consommation. Pour atteindre ce but, il faut que le producteur nous aide en se conformant aux directions suivantes:

1. — Adopter un emballage uniforme, c'est-à-dire le nouveau cageot (crate) demandé par le commerce et contenant 24/et 32 casseaux de 24 pintes;

2. — N'expédier sur les marchés que des cageots de fraises classées No 1 ou No 2, tel que requis par la loi.

Pour votre information, voici des extraits de la Loi et des Règlements touchant le classement et la vente des fruits et légumes:

#### Fraises cultivées

Classe No 1: fraises mûres, fermes, assez uniformes, d'un beau coloris, bien conformées, portant calice, sans humidité de surface, d'au moins 3/4 de pouce de diamètre. Pour la Quatre-Saisons et la Missionnaire, le diamètre minimum sera de 5/8 de pouce;

Classe No 2: fraises mûres, assez fermes, portant calice, sans humidité de surface, d'au moins 1/2 pouce de diamètre.

#### Emballage

Casseaux et Cageots (crates ou boîtes): Capacité: 1 chopine ou 1 pinte. Seuls sont admis pour les framboises, les casseaux d'une chopine, pour les fraises et les choux de Bruxelles, les casseaux d'une pinte.

Les casseaux seront bien rem-

plis et les produits seront tassés au moyen de secousses légères et répétées.

Les casseaux peuvent être emballés dans des cageots, à raison de 24 ou 36 casseaux en 3 lits, ou de 32 casseaux en 4 lits.

En plus, les cageots de fraises devront:

- a) être marqués No 1 ou No 2 suivant le cas;
- b) indiquer le nom et l'adresse du producteur en caractère d'au moins un quart de pouce;
- c) ne contenir que des casseaux propres et bien remplis.

**IMPORTANT:** Producteurs, ne prenez donc pas de chances. Préparez-vous pour faire vos expéditions de fraises dans les nouveaux cageots et n'employez que des casseaux neufs. En emballant ainsi, le surplus de production qui sera dirigé vers les centres de consommation autres que Montréal et Québec, trouvera plus facilement preneurs. Si tous les producteurs se donnent la main, nous pourrons certainement améliorer le marché de la fraise.

Nous espérons que vous comprendrez toute l'importance qu'il y a pour vous de suivre à la lettre ces quelques recommandations.

Le Bulletin des agriculteurs, 28 juin 1938

## Faites ça et le rendement suivra

27

## La culture des fraises est faite de petits soins

La culture des fraises est aujourd'hui une source intéressante de revenus pour les producteurs situés aux abords des villes, le long de routes achalandées. Le marché frais, la cueillette par les acheteurs et enfin la demande industrielle font de la fraise un appoint intéressant pour un agriculteur qui désire consacrer une certaine superficie de ses sols à cette culture.

## Le sol et sa préparation

Éliminant les sables et les terres lourdes argileuses, on retiendra pour la fraise un sol assez léger, qui se travaille bien et qui garde son humidité. Le pH doit y être entre 5.5 et 6.5 et l'épandage de surface aussi parfait que possible pour éviter les dégâts des surplus d'eau et aider le réchauffement du sol au printemps.

On ne fait pas une plantation de fraises sur un retour de prairie ou sur un champ infesté de chiendent. La fraisière se fait en rotation pour que la plantation revienne après 4 années dont les deux dernières auront été en maïs ou autre culture sarclée ou encore en maïs suivi de céréales pour enfouissement l'automne précédant la plantation.

À ce même moment, une application de 20 tonnes à l'acre de fumier décomposé sera profitable.

Cet enfouissement sera aussi précédé des applications de phosphore et de potassium exigées par l'analyse du sol et ici, l'agronome local sera d'une aide précieuse pour guider sur les quantités à appliquer.

## Les variétés

**Hâtives:** pour marché frais: Earldawn et Grenadier, pour congélation: Earldawn.

**Mi-tardives:** pour marché frais: Redcoat et Sparkle, pour congélation: Sparkle.

**Tardives:** pour marché frais: Bounty et Guardsman, pour transformation: Bounty.

## Des plants de qualité

Au Québec, la production de plants de fraisiers exempts de virus est sévèrement contrôlée et seuls quelques producteurs spécialisés sont autorisés à en produire et à en distribuer. On en obtient la liste au bureau local du ministère de l'Agriculture.

On doit toujours utiliser des plants certifiés de variétés recommandées, vigoureux, exempts de virus et dont le système racinaire est très bien développé. Ces plants doivent être commandés aussitôt que possible et on doit en demander une livraison hâtive. On les conservera en entreposage froid si la plantation doit être retardée

et on les tient humides au moment de la plantation.

Dès que le sol commence à se réchauffer, la herse à ressorts ameublira la surface pour faciliter la plantation qui se fait avec des plants encore à l'état dormant. Le sol doit être friable et uniforme. Si on plante les fraisiers sur un terrain en pente, les rangs doivent être orientés dans le sens contraire à la pente. On enterre le plant jusqu'au collet et on presse la terre sur les racines. À ce moment, on ajoutera 3 livres d'un engrais ravigoteur à chaque 45 gallons d'eau utilisée pour la transplantation.

Les fraisiers se plantent à des distances variant de 18 à 24 pouces sur le rang et en rangs espacés de 4 pieds.

## La fertilisation

Juste avant la plantation, on peut enfouir dans le sol de 450 à 500 livres d'un engrais complet comme le 10-10-10 par exemple. D'autres placent l'engrais nécessaire à la plantation en bande à côté du plant et à 3 pouces de profondeur. Le programme de fertilisation est relié à l'analyse de sol et le futur producteur sera sage de demander à son agronome les guides sur cette culture préparés par le Conseil des Productions Végétales du Québec.

Au début de juillet, une application de 300 à 400 livres de 10-10-10 sera faite entre les plants puis, tout juste à la sortie des stolons, on appliquera à la volée de 50 à 75 livres de nitrate d'ammoniaque, application qui se répètera vers le milieu d'août. Après chacune de ces deux applications, on enlèvera à l'aide d'un balai les granulés d'engrais laissés sur le feuillage et qui pourraient l'endommager. Ces applications d'azote peuvent aussi se faire avec l'irrigation.

## Les opérations d'entretien

1—10 à 12 jours après la plantation, le sarclage permet d'aérer et de réchauffer le sol et de détruire les mauvaises herbes. Les sarclages évitent le durcissement de la surface du sol. Dès qu'ils se développent, les stolons sont ramenés sur le rang et les fleurs sont coupées. Une fois les plants bien développés, on réduit la largeur de la plate-bande à 18-20 pouces avec un sarcler muni de roulettes tranchantes.

2—L'épandage de paille protège les plants contre le froid, retarde la végétation au printemps, évite les dégâts dus aux gelées tardives, diminue l'évaporation de l'humidité du sol et assure une plus grande propreté des fruits. Avant le paillage, on fait une application d'herbicide (demander à l'agronome local le "Guide de la pro-

tection du fraisier") puis, vers la mi-novembre, on épand de 3 à 4 pouces d'épaisseur de paille sur tout le champ de fraises soit, 4-5 tonnes à l'acre.

Au printemps, on commence par soulever légèrement cette paille sur les rangs puis, quand les feuilles pointent au collet, on ramène toute la paille entre les rangs.

3—Pour les producteurs ayant quelques acres de fraisiers, l'irrigation est une assurance qui permet de protéger les plants contre les dégâts du gel au moment de la floraison et de doubler ou tripler les rendements en fournissant aux plants toute l'eau dont ils ont grandement besoin au temps de la production. Le fraisier en production sur sol franc a besoin d'un pouce d'eau par semaine et sur sol léger de 2 pouces.

Pour prévenir les dégâts par le gel, l'irrigation (avec buses spéciales à faible débit) est mise en marche quand la température descend à 35°F (1.7°C) et doit s'arrêter seulement quand la glace commence à fondre sur les plants.

4—Les insectes, les maladies et les mauvaises herbes sont des ennemis qu'il faut combattre continuellement. Pour bien identifier les parasites et choisir le bon traitement, il est essentiel de se procurer le "Guide annuel de la protection du fraisier" au bureau local du ministère de l'Agriculture.

\* \* \*

Un bon champ de fraises peut durer quelques années, mais il sera profitable une année et exceptionnellement deux si les plants sont vigoureux, si le sol se travaille encore bien, si le champ est propre et exempt de maladies et d'insectes. Si tel est le cas, immédiatement après la récolte, on rétrécit le rang à 10" en le taillant d'un seul côté, on sarcle pour ameublir le sol, on épand en bandes une quantité de 400 à 500 livres de 10-10-10 à l'acre, on irrigue puis, deux semaines après ces travaux on applique de 75 à 100 livres de nitrate d'ammoniaque à la volée (en faisant suivre le balai) ou avec le système d'irrigation. Cette application se répètera vers le 25 août.

À la page suivante ➔

Le Bulletin des Agriculteurs visite un vrai spécialiste de la production des fraises.

## "Dans la fraise, faut tout soigner"

Tout le monde connaît l'île d'Orléans, au moins pour ses attraits touristiques. Plusieurs la connaissent aussi pour ses fraises. On y a en effet développé une spécialité, qui est la production de fraises de qualité.

Paul-Eugène Deblois, de Ste-Famille, est un de ces spécialistes. La production des fraises n'est pas sa seule spécialité, mais elle prend tout de même chez lui une certaine importance. C'est 15.000 plants qu'il met en terre tous les ans. Les lignes qui suivent illustrent ce qu'il entend quand il dit de la culture des fraisières: "C'est une spécialité, tout est délicat, tout est important."

Il cultive en rotation. En principe, sa fraisière adulte ne donne qu'une année de production. Établie cette année, elle donnera une excellente production l'an prochain et elle sera enfouie tout de suite cette année-là pour recommencer le cycle, ou la rotation.

La pratique comporte une exception. La fraisière qui vient de porter fruit n'est pas entièrement détruite après la récolte; une partie est épargnée et gardée pour une deuxième année, même si M. Deblois sait que la récolte y sera moins abondante, que les fruits seront plus petits et moins résistants, que le maintien de cette fraisière demandera plus de travail.

Cette façon de procéder constitue une police d'assurance que ce producteur se donne contre les risques de l'hiver. Ainsi, si les 15.000 plants qu'il met en terre chaque année allaient être décimés par la glace, les 10.000 qu'il conserve de l'année précédente pourraient être bienvenus.

La rotation commence par un semis de céréales, accompagnées de trèfle. Les céréales fourniront la paille pour le paillage de toute la fraisière à l'automne; M. Deblois tient cette pratique pour essentielle.

L'année suivante sera celle de l'enfouissement du trèfle. Là encore, il s'agit d'une pratique que ce producteur calcule nécessaire, particulièrement parce que son sol est sablonneux. C'est cette année-là que se fait la lutte aux mauvaises herbes, généralement par des hersages successifs, après

l'enfouissement du trèfle; s'il existe des problèmes particuliers, on aura alors recours aux herbicides.

La prise d'échantillons de sol se situe au tout début de la rotation, soit l'année des céréales, pour que la chaux puisse être appliquée deux ans à l'avance afin qu'elle ait eu le temps de ramener le pH du sol au niveau voulu quand viendra l'année d'établissement de la fraisière. L'analyse du sol sert également de guide pour la fertilisation de la fraisière à établir.

La base c'est le plant. Ce spécialiste n'a jamais recours qu'à des plants certifiés, exempts de maladies à virus, classifiés No 1. Il ne plante qu'une seule variété, la Redcoat, parce qu'elle a bonne saveur, même récoltée avant pleine maturité.

Contre les vers blancs, le sol de la nouvelle fraisière est traité à l'aide d'un herbicide approprié, avant la plantation.

La plantation se fait mécaniquement, en rangs distancés de quatre pieds et en laissant deux pieds entre chaque plant sur le rang.

La fertilisation est celle que recommande l'analyse du sol. Elle est faite au moment de la plantation, en bandes le long des rangs. C'est généralement deux tonnes d'engrais que requiert la plantation de 15.000 fraisières.

Alors que d'autres spécialistes ont recours de façon systématique à une application de nitrate pour activer le développement

de la jeune plantation, M. Deblois n'y a recours qu'occasionnellement, vers la fin de la saison, s'il constate que les plants manquent de cette puissance qu'ils devront avoir le printemps suivant.

C'est encore aux fins de s'assurer que la manufacture se développe normalement qu'il arrosera sa jeune plantation à trois ou quatre reprises au cours de la saison, contre les brûlures surtout, et aussi contre les insectes. En cours de saison, les stolons seront également dirigés sur le rang de façon à ce que le rang se remplisse bien.

L'année de la récolte est importante. Le paillis sera enlevé assez tôt pour ne pas retarder le départ de la végétation, mais assez tard aussi pour éviter une floraison trop hâtive qui augmenterait les risques que représentent les gelées tardives.

Aucune fertilisation n'est appliquée cette année-là. Les seuls traitements consistent en des arrosages, au nombre de 7 ou 8; il y a d'abord les applications d'insecticides qui s'échelonnent depuis le début de la végétation jusqu'à la floraison et les applications de fongicides, qui vont jusqu'à la cueillette.

La surveillance est la garantie des bonnes récoltes, abondantes et de haute qualité. C'est sur sa plantation de première année que Paul-Eugène Deblois compte le plus. Les plants qu'il garde pour une deuxième année sont seulement une soupape de sécurité. La récolte qu'ils peuvent donner n'est tout de même pas négligeable. C'est la raison pour laquelle cette partie de la plantation recevra généralement une application d'engrais au début de la saison, de même qu'une application d'herbicides. Et il faudra aussi y faire la lutte aux maladies et insectes, tel que décrit antérieurement.

La cueillette elle-même est un autre élément important du succès dans cette spécialité. Ici, elle est faite suivant le principe que la cueillette des fraises est encore plus délicate que la cueillette des œufs dans un poulailler. La demande dont ses fraises font l'objet illustre que la manière de faire de ce cultivateur est bonne.



Voici Paul-Eugène Deblois, de Ste-Famille, île d'Orléans. Les fraises sont une de ses spécialités; il les produit en expert. Il produit aussi des framboises, des pommes, des tomates et du sirop d'érable.

## Quebec Preserving Co.

*Fabrique de conserves de fruits, confitures etc., de  
M. L. Letourneau, Québec. (Quebec Pre-  
serving Co.)*

Dans tout le grand district de Québec, on ne comptait pas jusqu'à ce jour une seule fabrique de conserves de fruits. Rompant avec la routine somnolente et plein d'initiative, M. Louis Letourneau a établi récemment une fabrique de conserves de fruits. Pour le moment son industrie se limite à la préparation des confitures aux fruits naturels du pays (fraises, framboises, groseilles, prunes, pêches et poires.) Comme sucre, M. Letourneau n'emploie absolument que du sucre pur, granulé. Trop souvent les confitures et marmelades que l'on importe de l'étranger sont de véritables falsifications plus ou moins malsaines dans lesquelles n'entrent que des produits faussement désignés et qui n'ont des fruits que le nom. Pour asseoir sa naissante industrie sur des bases solides et mériter la confiance des familles, M. Letourneau s'est efforcé de suivre, sur une grande échelle et avec les perfectionnements que comporte la préparation industrielle, les procédés adoptés dans les ménages dans la fabrication des confitures et marmelades. Son installation en grand lui permet de fabriquer à bien meilleur marché que ne pourraient le faire les particuliers, car c'est par chars entiers qu'il achète les divers fruits dont il a besoin, et plusieurs paroisses du district de Québec trouvent chez lui un marché ouvert pour l'écoulement de leurs récoltes de fruits.

Cette nouvelle industrie mérite d'être encouragée, car elle ne manquera pas de donner un nouvel essor à la culture des fruits dans nos fermes.

Le journal d'agriculture et d'horticulture, 8 octobre 1901

**CONFITURES**

Dans un temps, où il y a tant de produits alimentaires altérés, les mères de famille, soucieuses de la santé de leurs enfants devraient exiger les confitures de la "Quebec Preserving Co." Voici le certificat qui prouve leur valeur :

Je soussigné certifie que les confitures de la Quebec Preserving Co., fabriquées par La Létourneau, sont faites avec des fruits et du sucre.

Signé : PH. J. FILLION, Ptre.  
(31 Oct. 1902) U. L.,  
Québec.

Comme on le voit, d'un côté, on a la preuve scientifique qu'une fois les autres marques sont un salmigondis impropre à l'alimentation.

Demandez et exigez toujours de votre épicier les confitures Quebec Preserving Co.

Progrès du Saguenay, 8 mai 1903

TROIS LIGNES QUI FONT LE SUCCES DU MARCHAND

**Confitures Quebec Preserving Co.**  
**Le Sirop de Sucre "Favorite"**  
*Catsups Quebec Preserving, Maple Leaf  
Favorite, Hot Tuff*

Toujours en mains un assortiment complet d'épiceries.

**QUEBEC PRESERVING, Company**  
**35, RUE SMITH, QUEBEC**

Tél. 2461 Tél. 2468

Libre parole, 25 décembre 1909

**SI VOUS ALLEZ A L'EXPOSITION**  
**Et tout le monde ira, ne manquez pas de visiter**  
**l'étalage attrayant et bien garni de la** . . . . .  
**QUEBEC PRESERVING COMPANY**

Vous savez par expérience que ce nom sur un paquet de conserve ou d'épicerie est une garantie de la haute qualité du contenu.

**LES PRIX FABULEUX N'Y FONT RIEN**

Pourquoi la mère de famille peinerait-elle à faire des conserves ou confitures quand elle peut s'en procurer d'aussi bonnes de la QUEBEC PRESERVING ?

Pourquoi le père peinerait-il pour payer les comptes d'épicerie coûteuses quand il peut en avoir de meilleures à un prix raisonnable de la QUEBEC PRESERVING ?

**SI C'EST DE L'ÉPICERIE, NOUS L'AVONS**

La Québec Preserving Co. vous offre ses célèbres conserves, les catoups "Capital" et "Maid's Leaf" et ses poudres à pâte "Frontenac", "Oriental", "Trophy", "Viretton", Le corn-starch Transcontinental, le sirop de sucre Favorite, le cognac "Natarel", les bonbons Dugas, et les secotchs Perfection et Trophy.

---

**QUEBEC PRESERVING COMPANY**  
55, RUE SMITH..... A QUEBEC  
ÉTALAGE..... A L'EXPOSITION

Le Soleil; 30 août 1912

**POIS RONDS A SOUPE**

La Québec Preserving Company, rue Smith, Québec, nous prie de communiquer à tous nos lecteurs et au public en général, qu'il ne lui reste à peine en stock, qu'environ deux cents minots de Pois ronds à soupe cuisant très bien, de qualité sans rivale : les pois "Canadian-Beauty," les pois "Prince-Albert," les pois "Golden-Vine" et les pois "Blue-Prussian." Comme il est très certain qu'il n'y aura pas de Pois de la nouvelle récolte, dans le marché de Québec avant la dernière quinzaine de novembre prochain, et que de plus on nous assure que la récolte de cette année sera très petite et la qualité des pois bien inférieure à ceux de la récolte de l'année passée, il vaut beaucoup mieux acheter les provisions de pois à soupe dès maintenant à la Québec Preserving Co., rue Smith, que d'attendre l'incertain.

Les pois ronds à soupe, que la Québec Preserving Co. offre en vente, sont supérieurs, malgré leur haut prix, à tous les pois cassés qui se vendent bien meilleur marché, et tous ceux qui font la comparaison entre les pois ronds à soupe et les pois cassés, trouvent les pois ronds à soupe incomparables comme qualité et nourriture saine et substantielle.

Achetez de suite vos pois ronds à soupe et cuisants, à la Québec Preserving Co., rue Smith, Québec, et vous serez très contents. 12-14

---

Le Soleil, 14 octobre 1912

## Ventes par le Shérif—Rimouski

**A VIS PUBLIC** est par le présent donné que les **TERRES** et **HERITAGES** sous-mentionnés ont été saisis et seront vendus aux temps et lieux respectifs tel que mentionné plus bas.

**FIERI FACIAS DE TERRIS.**

*Cour de Circuit.*

District de Québec, } **L** OUIS LETOURNEAU &  
 No 3746. } **ELZEAR LETOUR-**  
**NEAU**, de la cité de Québec, et y faisant affaires  
 sous la raison sociale de "The Quebec Preserving  
 Co.", Demandeurs ; contre **ATHANASE COTE**,  
 Matane, Défendeur, savoir :

Un emplacement, en le village de Matane, de quarante pieds de front sur la profondeur qu'il peut y avoir ; borné à l'ouest au chemin public, à l'est à Jean Duret, au nord à Alphonse Tremblay et au sud aux Drs Côté & Bergeron—avec bâtisses dessus construites, circonstances et dépendances, étant connu le dit immeuble sous le numéro cent soixante-sept (167), et parcelle de forme triangulaire, de trois pieds à sa base sur 32 pieds de longueur, du lot numéro cent soixante-cinq (165 p.), du cadastre officiel de la paroisse de Saint-Jérôme de Matane. A distraire du lot numéro 167, une lisière de terrain de forme triangulaire, ayant trois pieds à sa base sur le chemin public, sur 32 pieds de longueur et contigue au lot No 165.

Pour être vendu à la porte de l'église de Saint-Jérôme de Matane, le **VINGT-DEUXIEME** jour de **JUILLET** prochain 1913, à **UNE** heure de l'après-midi.

**CHS. D'ANJOU,**

Bureau du shérif,

Rimouski, 18 juin 1913.

[Première publication, 21 juin 1913].

Shérif.

2607

# CORRESPONDANCE

M. Raoul Renault,  
"Le Franc-Parleur"  
Québec.

Cher Monsieur Renault,

Depuis la fondation de votre journal, je le suis attentivement. J'ai toujours admiré sa critique là où il y avait des abus et des fautes, ainsi que la sagesse de ses conseils.

Dernièrement encore, sur votre dernier numéro, je lisais l'article: "RESTONS CHEZ NOUS", dans lequel vous conseillez à tous les Canadiens-français d'encourager l'industrie nationale etc. C'est très bien.

On y disait aussi, par expérience que les confitures de la "Quebec Preserving Co." étaient aussi bonnes que celles fabriquées par les Ontariens.

Je n'en doute pas. Mais les confitures de la "Cie de Confitseries de Québec", seraient plus excellentes encore et plus dignes de notre encouragement que celles de la "Quebec Preserving Co." Car ce nom ressemble tellement à une compagnie anglaise qu'on pourrait s'y méprendre. On pourrait croire, et non sans fondement que ce n'est pas une industrie aussi nationale, à cause de sa tonne anglaise, comme on le prétend dans l'article plus haut cité.

Je voudrais que vous diriez un mot sur cette manie fâcheuse qu'ont certains Canadiens-français de donner un nom anglais à leur compagnie au grand détriment de notre industrie nationale. Cela vous aiderait beaucoup dans votre campagne de "boycottage" des produits ontariens.

En effet pour un grand nombre de Canadiens-français, quelle différence y a-t-il entre le "Quebec Preserving Co." et une confiserie ontarienne quelconque? Ceux-ci ne donnent jamais un nom français à leur compagnie.

Quelle différence y a-t-il pour eux de fumer du tabac américain ou celui de la "Rock City Tobacco" ou la "Martel and Co Limited"? Ou encore, quelle différence y a-t-il pour eux au point de vue national d'assurer leur vie dans la "Confederation Life Ass. Co.", où les actionnaires sont tous des Anglais si ce n'est de très, très, très rares exceptions et dont les trois-quarts sont des "Teroviengiens", 20, et la "The Security Life Ins. Co. of Canada" dont plus des neuf-dixième sont des actionnaires Canadiens-français et ce sont les principaux médecins de notre province? Quelle différence y a-t-il pour eux de prendre un risque contre l'incendie dans la "British America Ass. Co." dont les actionnaires sont à peu près tous Anglais et sur les treize actionnaires privilégiés, onze sont de Toronto et les deux autres des Etats Unis, et la "British Colonial Fire Ins. Co." dont les actionnaires sont presque tous Canadiens-français. Etc, etc, etc.

Je pourrais prolonger indéfiniment cette énumération et dans toutes les lignes.

La plupart des Canadiens-français n'ont pas la liste des actionnaires. Voyant des noms

anglais, ils jugent par là que ce ne sont que des Compagnies anglaises et qu'il n'y a aucune distinction à faire. Leur choix se portera souvent au détriment de leurs compatriotes qui ont eu la maladresse de donner un nom anglais à leur compagnie.

Même dans des endroits exclusivement Canadiens-français on y rencontre: La "St-Lawrence Furniture Co. de Fraserville", "The Mount-Joli Foundry", etc. Quelle manie plus insensée qui fait mépriser notre industrie nationale au profit de la province voisine?

Cependant, nous pouvons ajouter qu'il y a des compagnies canadiennes françaises et de nom canadiens-français qui nous font honneur et qui sont beaucoup estimées de leurs compatriotes. Telle que la Compagnie "A. Bélanger Limitée" où l'on rencontre ses charmes sur presque toutes nos fermes et ses poêles dans presque toutes nos maisons. Aussi ses produits luttent-ils avantageusement avec ceux des Industries ontariennes.

Avant de terminer je vais rapporter le beau geste d'une compagnie américaine: "The Page Wire Fence Co. Limited of Canada". Maintenant qu'elle a décidé de s'établir dans la Province de Québec, elle a cru bon, pour s'attirer la sympathie des Canadiens-français, d'inscrire à la suite de l'adresse plus haut: "Cie des Clotures Métalliques Page du Canada, Limitée". Ce qu'une compagnie américaine a fait, je ne vois pas pour quoi nos compagnies canadiennes-françaises qui ont des noms anglais ne pourraient pas en faire autant?

C'est un très bel exemple à suivre et espérons eût WWV suivre, et les premiers qui en retireraient profit ce seraient eux d'abord et toute notre nationalité ensuite.

Bien à vous, cher M. Renault.  
Un lecteur attentif.

**Note de la Rédaction.**— Les remarques de notre lecteur sont à-propos, en théorie elle devrait être mise en pratique.

Mais, qu'on nous permette de dire qu'il n'en est pas tout-à-fait de même dans la pratique.

Les nouvelles compagnies canadiennes-françaises qui s'incorporent sous une raison sociale anglaise n'ont pas l'excuse des vieilles compagnies. Il serait très difficile et très coûteux de changer le nom d'une compagnie qui existe depuis, 10, 15, 20, 25 ans, qui est connue sous ce nom et dont les produits sont aussi connus du public. Il faudrait pour franciser le nom de ces compagnies faire une dispendieuse campagne de publicité, ré-éduquer le consommateur, et sans compter la dépense que cela entraînerait, il faudrait aussi compter sur les pertes considérables que ce changement occasionnerait.

Il ne faut pas être trop à cheval sur les principes, et bien que nous soyons peiné de voir ces raisons sociales à tournures anglaises pour des maisons canadiennes-françaises, nous ne sommes pas assez chauvins pour récla-

mer un changement. Nous réalisons la position dans laquelle elle se trouve et les pertes et les dépenses qu'un tel changement entraînerait.

Ainsi la Dominion Corset Co., qui existe et qui est connue sous ce nom depuis au-delà de 25 ans, a "Quebec Preserving Co.," qui fait des affaires comme telle depuis plus de 20 ans, la "Rock City Tobacco Co." dont le nom est familier d'un bout à l'autre du pays, pourraient difficilement changer le nom de leur raison sociale. Leurs frais de publicité seuls s'élèveraient à des dizaines de mille piastres sans compensation valable.

Tout en étant chauvins, il faut être pratiques.

Il n'en est pas de même des nouvelles compagnies qui s'organisent tous les jours: celles-là n'ont pas d'excuses valables.

# PROGRESSIVE MOVE BY A QUEBEC FIRM

**Quebec Preserving Co. Is  
Granting Its Clerical Em-  
ployees A Course In English  
Conversation At The Bart  
School**

The Quebec Preserving Company has made an enterprising move to produce a more efficient staff and thereby give better service to its large patronage—the company has not only granted, but insisted upon each member of the clerical staff, not already proficient, taking a course at the Bart School to improve their English.

This idea on the part of Quebec Preserving Company, is to be highly commended and might well be adopted by many other firms in Quebec.

The need of clerks having a good command of the English Language was "brought home" to a big manufacturer in Quebec recently. A customer entered the manufacturing house and proceeded to outline his wants to one of the clerks. He asked the clerk for an article, a little out of the ordinary run of things but the clerk not being able to understand the customer stated the article was not kept—although the house had an abundant stock of the same. The result was the customer went to a competing house and gave an order for \$5,000 worth of goods.

This same thing is apt to occur in any business house where the clerks have not a proper command of English.

The possibility of such can be eliminated however in the same way the Quebec Preserving Co., are doing.

The Bart School has special classes for English conversation with several teachers (one teacher for each class) and all pupils are graded according to their knowledge of the language. While the student is made thoroughly familiar with all the Text Book rules of English the most important factor is actual conversation carried on between teacher and pupil—the teachers of English are all English speaking.

Arrangements for Special Instruction in English may be made for one, or many pupils, at the Bart School any time.

The Quebec chronicle, 17 février 1921

## M. Louis Létourneau au ministère

Québec, 8 (D. N. C.) — M. Louis Létourneau, député de Québec-Est, président de la *Quebec Preserving Co.*, vient de vendre son commerce de liqueurs à la Compagnie des Agences Européennes. Ceci veut dire qu'à l'avenir, la *Quebec Preserving Co.* ne s'occupera plus que du commerce des Epiceries et de la fabrication des conserves.

Cette attitude du président de la *Quebec Preserving Co.* confirme la rumeur qui veut qu'avec le départ de sir Lomer Gouin comme premier ministre, M. Létourneau, député de Québec-Est soit nommé ministre du Commerce.

Il ne pouvait évidemment pas être ministre dans une province prohibitionniste et faire le commerce des liqueurs.

Le Devoir, 8 juillet 1920

A PROPOS DU



# Centenaire de la Société

[1842-1942]

## Saint-Jean Baptiste de Québec

### L'hon. Louis Létourneau

(1921-1925)

Le trente-huitième président général de la société St-Jean-Baptiste de Québec fut l'hon. **Louis Létourneau**, ancien député de Québec-Est et ancien conseiller législatif. Elu en 1921, il conserva cette charge jusqu'en 1925.

Né à Sainte-Famille, Ile d'Orléans, le 7 août 1872, M. Létourneau débuta dans le commerce, en 1888, comme employé chez M. Napoléon Drouin, à Québec. En 1898, il fondait, avec son frère Elzéar, un commerce d'épicerie. En 1897, il établit la briqueterie Stadacona et en 1905, il fonda le "Quebec Preserving Co.", (épicerie en gros).

En 1899, il épousait Ludvine Létourneau. Elu échevin du quartier St-Roch en 1906, il était élu député de Québec-Est à la Législature de Québec en 1908, division qu'il représenta jusqu'au 21 décembre 1927, alors qu'il fut nommé au Conseil législatif pour la division La



● L'hon. Louis LETOURNEAU, homme d'affaires, député et conseiller législatif, fut le trente-huitième président général de la Société Saint-Jean-Baptiste de Québec, de 1921 à 1924.

Salle. Il fut aussi directeur et président de plusieurs compagnies.

L'hon. M. Létourneau est mort le 14 novembre 1938.

L'Action catholique, 14 juin 1942

## NECESSITE DE LA RESTAURATION SOCIALE

Voici un extrait d'une causerie que M. Gérard Fillion, étudiant aux Hautes Etudes Commerciales donnait récemment au Cercle de l'U. C. C. de l'Isle Verte, au sujet de la nécessité de la restauration sociale":

Les trois quarts des marchandises que nous achetons sont de fabrication Anglaise: dans les grandes villes, les panneaux — réclame et les vitrines n'affichent que des inscriptions anglaises, nos campagnes se couvrent peu à peu d'un masque anglais et nous pouvons lire au premier tournant de la route des monstruosité comme "Camping Ground", "New-Orchard Cabins", "St. Louis Inn", etc. etc.

On a même vu un président de la Société S.-Jean-Baptiste de Québec donner à une industrie de mise en conserve le nom de Quebec Preserving Co.

Devant une telle effronterie, nous sommes bien forcés de constater que la langue française a perdu chez nous les trois quarts de son utilité et qu'en dehors du cercle familial elle ne sert plus à grand chose.

Or une langue qu'on ne parle plus que dans la famille est fatalement appelée à disparaître.

Est-ce à dire que nous allons nous résigner à notre sort! Est-ce à dire que les Canadiens Français, descendants des héros qui ont colonisé ce pays au prix de sacrifices indicibles, vont se soumettre de bonne grâce à cette conquête pacifique de l'anglais et vont donner au reste du monde ce spectacle navrant d'un peuple qui se laisse mourir? Je répugne à le croire.

Je suis d'avis qu'il reste encore au Canada Français des hommes qui ont assez de courage pour mener la bataille avec entrain; l'oeuvre accomplie depuis un an par les Jeunes-Canada est une preuve que nous ne serons pas les derniers à travailler au relèvement national des Canadiens Français.

Le Quotidien de Lévis, 9 février 1943

# Old City Co.

**J. B. RENAUD & CIE, Enr.**  
**Négociants**

Assortiment choisi de Graines de Mil, Trièfle,  
 Luzerne, Navette, Dactyle, Blé, Orge, Avoine,  
 Blé-d'Inde à silos, Lentille.

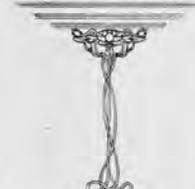
Platre à terre, Engrais chimiques, etc.  
 Spécialités pour Cercles Agricoles.

---

**104 à 150, Rue ST-PAUL, QUEBEC.**

Progrès du Saguenay, 29 juin 1916

**LES PRODUITS**



**RENO**

Le public sera à même de voir et de bien examiner ainsi que d'apprécier les excellents produits "RENO", surtout les succulentes confitures que cette maison québécoise fabrique.

**A L'EXPOSITION**  
 Nous aurons un exhibit où l'on verra les différentes confitures, sirops, catsups, etc., que nous fabriquons.



**CONFITURES**  
 ... aux ...  
 fraises, framboises, pêches,  
 prunes, pommes, groseilles

Nous exposerons aussi nos

**SIROP DE TABLE**    **MOUTARDE**    **CAPSUP**

Fabriqué par

**OLD CITY Mfg. Co., Regd., QUEBEC**

L'Abitibi, 2 septembre 1920

**THE FLAVOR RENO. THE FAVOR**

THAT FINDS **FAVOR.** THAT HAS **FLAVOR.**

PALATABLE  
NUTRITIOUS  
DELICIOUS  
ECONOMICAL  
J A M

**ABSOLUTELY PURE!**

We guarantee that "IT" is SO  
So will YOU.-if-YOU taste it  
Ask Your GROCER, for RENO JAM

REMEMBER !!  
**R-E-N-O-!**

Manufactured BY  
The OLD CITY Mfg. Co., Reg. J. B. RENAUD & Co. INC. QUEBEC.



STRAWBERRY  
RASPBERRY  
GOOSEBERRY  
PEACH  
PLUM

**PURE ABSOLUTELY!**

Our label brands of "preserves" are  
RENO.- OLD CITY.- STELLA.- LILAC

We also bottle RENO, French Mustard, Tomato Catsup, Syrups

REMEMBER !!  
**R-E-N-O-!**

Manufactured IN  
The OLD CITY Mfg. Co., Reg. J. B. RENAUD & Co. INC. QUEBEC.

WHOLESALE GROCERS

The Quebec chronicle, 15 avril 1920

## Avis divers

Canada, province de Québec, district de Québec.

La "Old City Manufacturing Company, Limited", donne avis que son bureau et domicile légal est situé au No 126 de la rue Saint-Paul, dans la cité de Québec, où est le principal siège de ses affaires.

Québec, ce 27 janvier 1921.

Le secrétaire,

415

OCT. CHAVANEL.

Gazette officielle du Québec, 5 février 1921

## COUP SUR COUP

Les pompiers venaient à peine de rentrer au poste après avoir combattu un autre incendie, cette fois, dans un entrepôt de la Old City Co., au Palais, lorsque l'alarme les appelait au chantier Chalifour.

Il était à peu près 9 heures, lorsqu'une double alarme à l'avertisseur 72 les faisait accourir rue St-Vallier. Les flammes avaient été découvertes dans une vieille bâtisse que la Old City Co. utilisait au rez-de-chaussée comme entrepôt et aux étages supérieurs pour l'assemblage des boîtes.

L'incendie en lui-même n'a eu rien de bien alarmant, mais il a failli provoquer une panique parmi les 250 jeunes filles qui travaillaient au cinquième étage de la manufacture proprement dite. C'est dû au sang froid du contre-maître, M. Chavanel, si le calme a pu être rétabli parmi les employées.

La manufacture n'était aucunement en danger, mais le piaffement des chevaux sur la chaussée et le bruit des voitures du département des incendies, s'arrêtant en face de l'édifice dont la cour donne en arrière de la bâtisse où les flammes exerçaient leurs ravages, leur donnèrent la peur. La panique commençait à s'emparer d'elles, lorsque M. Chavanel les rassura.

Toutes ces jeunes filles travaillaient, comme à chaque saison, à l'équeutage des fraises et comme l'incendie, peu après l'arrivée des pompiers n'avait rien de terrifiant, elles purent en toute sécurité continuer leur travail.

La Old City, comme on le sait, est une fabrique de confitures et dans l'entrepôt où le feu a originé, les dommages ont été surtout causés par l'eau et la fumée.

Le Soleil, 4 juillet 1923

## Confiture Cantin, Giffard (1947- )

**H. Cantin Limitée**  
**(H. Cantin Limited)**

Avis est donné qu'en vertu de la première partie de la Loi des compagnies de Québec, il a été accordé par le Lieutenant-gouverneur de la province de Québec des lettres patentes, en date du quatorze août 1947, constituant en corporation: Hervé Cantin, industriel, Jeannette Cantin, fille majeure, tous deux de Giffard, et J.-Harvin Labrecque, commerçant de Québec, tous du district de Québec, pour les objets suivants:

Manufacturer, acheter, vendre, produire, trafiquer, échanger ou autrement acquérir, posséder et disposer: toutes sortes de confitures, conserves, essences, pâtisseries, farines, pains, confiseries; pâtes alimentaires, produits laitiers, liqueurs douces, légumes, légumineux et fruits de toutes espèces; café, thé et autres produits semblables, sous le nom de "H. Cantin Limitée — (H. Cantin Limited)", avec un capital de \$75,000, divisé en 750 actions de \$100 chacune.

Le siège social de la compagnie sera à Giffard, district de Québec.

Daté du bureau du Procureur général, le quatorze août 1947.

L'Assistant-procureur général,  
**L. DÉSILETS.**

QUEBEC OFFICIAL GAZETTE, Quebec, September 20th, 1947, Vol. 79, No. 38 2317

CONFITURES "Cantin"  
 chaudière  
 4 livres..... **1.45**

Le Soleil, 24 janvier 1952

## Cambriolage chez H. Cantin Ltée .

Des cambrioleurs sont entrés par effraction au cours de la nuit dernière dans l'établissement H. Cantin Ltée, au 133 boulevard Ste-Anne, et ils ont réussi à briser la combinaison du coffre-fort pour ensuite s'emparer d'une somme encore indéterminée. Le vol a été rapporté à la Sûreté et le sergent détective Léo Allen a pris charge de l'enquête.

Le Soleil, 28 janvier 1957

**H. CANTIN LIMITÉE**, confitures, thé, café, etc.,  
133, boul. Ste-Anne, tél. MO. 3-3523

Revue dominicaine, octobre 1957



*Voulez-vous donner un air de gala  
à vos réceptions?*

*Si oui, servez les confitures de fraises*

**H. CANTIN LIMITÉE - GIFFARD, P.Q.**

Le Soleil, 30 janvier 1961 ; L'Action catholique, 6 février 1961

**CONFITURES**

**CANTIN** JARRE  
24 OZ

**AUX FRAISES**  
**NOUVELLE RECOLTE**  
**POUR VOS SALADES**

**45¢**

L'Action catholique, 16 août 1961; Le Soleil, 16 août 1961

ASSOCIATION DES  
MANUFACTURIERS CANADIENS

"ACHETONS DES PRODUITS CANADIENS"

**H. CANTIN LTEE**

Confitures

3369, boul. Ste-Anne, Giffard, Qué. 5

Tél. - 663-3523

L'Action, 30 avril 1966

**CONFITURES CANTIN**

de fraises, avec pectine



Jarre  
24 oz

**33¢**

SPRUEZ 15

L'Action catholique, 2 février 1970

**CONFITURE DE FRAISES OU  
DE FRAMBOISES**

Avec pectine  
Cantin

**2<sup>40</sup> /kg 1<sup>09</sup> /lb**

Le Soleil, 13 avril 1985

## Confitures et tartinades dans des contenants de plastique

YVES THERRIEN

*Le Soleil*

■ QUÉBEC — Le Groupe Cantin, manufacturier de produits alimentaires de Beauport, innove une fois de plus en mettant en marché des confitures et des tartinades emballées dans des contenants de plastique clair avec opercules de protection.

Selon le directeur des ventes, M. Bernard Benoit, depuis longtemps l'industrie alimentaire s'est adaptée au contenant de plastique au lieu du verre qui est plus lourd et plus dangereux. Il donne l'exemple du ketchup, du beurre d'arachide et des boissons gazeuses. Cependant, rien n'avait encore été fait du côté des confitures.

Pour le Groupe Cantin, ce changement est apprécié des consommateurs qui y trouvent de nombreux avantages: des contenants plus légers, plus pratiques, plus résistants, plus économiques et surtout plus faciles à ranger.

Ainsi, le manufacturier, qui oeuvre dans la fabrication de produits alimentaires depuis 50 ans, a décidé d'être le premier avec une gamme de sept produits de confitures et de tartinades qui se retrouveront sur les tablettes d'une dizaine de supermarchés Provigo. Si l'expérience s'avère concluante, les produits seront mis en vente dans toute la chaîne Provigo.

### AUTRE INNOVATION

L'an dernier le Groupe Cantin innovait en offrant les garnitures à tarte dans des sacs de plastique (comme ceux du lait) plutôt que dans les traditionnelles boîtes de conserve. L'expérience a très bien fonctionné de sorte que cinq ou six saveurs supplémentaires compléteront cette gamme au courant de l'automne.

Le Soleil, 5 juillet 1996