

HISTOIRES FORESTIÈRES DU QUÉBEC



La tourbière Joncas de la Forêt Montmorency

**La cueillette des champignons au Québec :
une histoire savoureuse**

**Les 75 ans de l'usine Kruger à Bromptonville,
un cas unique**

Automne 2025-Hiver 2026
Vol. 17, n° 2

MERCI !

À NOS PARTENAIRES

*Ressources naturelles
et Forêts*

Québec 



À NOS MEMBRES VAN BRUYSSEL



Bureau de promotion des
produits du bois du Québec
(QWEB)



Conseil de
l'industrie
forestière
du Québec



HÉRITAGE FAUNE

La fondation de la Fédération québécoise
des chasseurs et pêcheurs



Jean-Claude Mercier



Pierre Cormier



Louis Campeau



Matériaux
Blanchet

CHANTIERS
CHIBOUGAMAU



imaginemj
AGENCE DE COMMUNICATION



Pierre J.H. Richard

FORMABOIS

Domtar

LEBEL

GROUPEMENTS
FORESTIERS
QUÉBEC

À NOS MEMBRES BIENFAITEURS

DGR
CONSULTANTS FORESTIERS

GSF



Réjean Bergevin

CERFO
Centre d'enseignement et de recherche
en forestière de Sainte-Foy inc.

Sommaire

Vol. 17, n°2, Automne 2025 - Hiver 2026

Mot du Ministre	5
La forêt québécoise : pilier de notre identité	
Par Jean-François Simard, MRNF	
Mot de l'éditeur et président de la SHFQ	7
Des jalons historiques à souligner au milieu d'une tempête qui invite à raffermir nos convictions	
Par Pierre Mathieu, SHFQ	
Devoir de mémoire	9
Bacille contre tordeuse	
Par Dr Wladimir Smirnoff	
Situation actuelle de la lutte biologique contre la tordeuse des bourgeons de l'épinette	
Par Dr J.R. Blais	
<i>Forêt-Conservation (1975)</i>	
La tourbière Joncas de la Forêt Montmorency	17
Un voyage au cœur de l'histoire	
Par Véronique Coudé, SHFQ	
Une hydrologie détournée, savamment utilisée pour la drave	
Par Pierre Mathieu, SHFQ, Martine Lapointe, FFGG, Université Laval et Pierre J.H. Richard	
La cueillette de champignons au Québec : une histoire savoureuse	23
Par Xavier Grandsen, FSS, avec la collaboration de Maude Flamand-Hubert, FFGG, Université Laval	
Chronique culture et patrimoine	38
Le legs d'Honoré Beaugrand	
Par Phyllis Leclerc, SHFQ	
Les 75 ans de l'usine de Kruger à Bromptonville, un cas unique	42
Par la SHFQ	
La Singer à Thurso : une ville cousue au fil du bois	46
Par la Laurence David, SHFQ	
Suggestion de lecture	52
<i>Forêts !</i>	
Par Lucie Caron, SHFQ	
Chronique culinaire des origines autochtones ?	55
La cuisine boréale, des origines autochtones ?	
Par Laurence David, SHFQ	

Rédactrice en chef

Phyllis Leclerc

Stagiaire

Laurence David

Collaborateurs à ce numéro

Lucie Caron

Véronique Coudé

Laurence David

Maude Flamand-Hubert

Xavier Grandsen

Martine Lapointe

Phyllis Leclerc

Pierre Mathieu

Pierre J.H. Richard

Jean-François Simard

Comité de rédaction

Véronique Coudé, coordonnatrice

Phyllis Leclerc, rédactrice en chef

Guy Lessard, administrateur

Pierre Mathieu, président

Serge Pinard, administrateur

Gérard Szaraz, administrateur

Selecteurs

Véronique Coudé

Guy Lessard

Pierre Mathieu

Isabelle Regout

Pierre J.H. Richard

Graphiste

Marie-Josée Houde, ImagineMJ

Page couverture

Lucas Deschênes

Note aux lecteurs

Les textes, opinions, avis, renseignements et informations publiés dans la revue sont sous la responsabilité de leurs autrices et auteurs et n'engagent aucunement la Société d'histoire forestière du Québec.

Dépôt légal

Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2025

Bibliothèque et Archives nationales du Canada, 2025

ISSN 1918-1760



RENDEZ-VOUS de la connaissance *en aménagement forestier durable*

Participez à nos activités virtuelles
de transfert de connaissances.
Elles sont gratuites et ouvertes à tous!

Québec.ca/rendez-vous-afd

Votre
gouvernement

Québec 

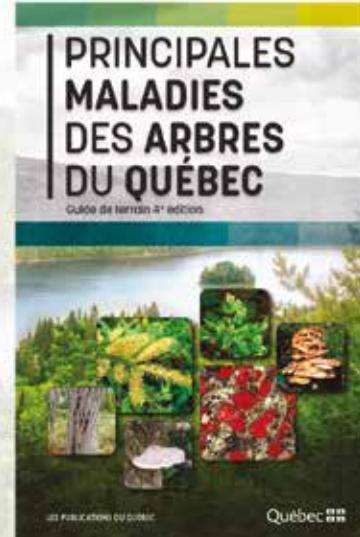
Disponible dès maintenant!

**Le cadeau parfait à offrir
aux adeptes de la nature**

Le guide indispensable de
pathologie forestière, entièrement
repensé et enrichi!

publicationsduquebec.gouv.qc.ca

Votre
gouvernement



Québec 



La forêt québécoise : pilier de notre identité!

La forêt est intrinsèquement liée à l'identité québécoise. Immense et généreuse, elle aura permis d'occuper et de développer notre vaste territoire.

La valorisation de la ressource forestière, sous toutes ses formes, a été, et est encore aujourd'hui, au cœur de la vitalité économique de nos régions. À cet égard, la contribution de l'industrie forestière est indéniable. D'ailleurs, soulignons que les premiers chemins tracés pour transporter le bois sont devenus, au fil du temps, les routes qui relient nos régions entre elles. L'exploitation forestière a, en quelque sorte, favorisé l'expansion du Québec. De village en village, de région en région, elle a contribué à tisser la trame de fond de notre réseau d'infrastructures routières.

Ressource renouvelable, la forêt est également une source importante de création de richesse. À l'origine, c'est notamment grâce à l'industrie forestière que les habitants et habitantes ont pu s'établir, prospérer et transmettre de génération en génération un sentiment d'appartenance et de fierté à ce milieu de vie exceptionnel. À cet égard, les chantiers forestiers ont permis de nourrir des milliers de familles, tout en stimulant l'économie locale. Parlant d'identité, bûcherons, draveurs et scieurs ont marqué l'imaginaire collectif par la naissance de légendes glorifiant la force, le courage et la solidarité de ces travailleurs.

La forêt a donné aux Québécoises et aux Québécois les moyens de bâtir leur avenir. D'hier à aujourd'hui, le bois sert à construire nos maisons, nos églises, nos écoles et les commerces qui animent nos villages et nos communautés.

Aujourd'hui encore, l'industrie forestière est un symbole fort de notre identité et de nos racines avec le territoire. Elle est une source d'inspiration et nous motive à continuer d'assurer une gestion durable, innovante et harmonieuse. Bien plus qu'une ressource, elle est un témoin privilégié de notre histoire, celle d'un peuple qui a appris à travailler, à vivre et à rêver au rythme de son territoire forestier unique.

Jean-François Simard

Ministre des Ressources naturelles et des Forêts
et ministre responsable de la région de la Capitale-Nationale



ANÉCOTÉS

DES FAISEURS DE PAPIERS

Supplément 2025



Par Jean-Paul Gilbert en collaboration
avec François Rouleau, SHFQ

EXCLUSIF AUX MEMBRES

Lisez ou relisez les *Anecdotes des faiseurs de papiers*
et découvrez les nouvelles :

<https://shfq.ca/centre-de-documentation-livre/>



MOT DE L'ÉDITEUR ET PRÉSIDENT DE LA SHFQ

DES JALONS HISTORIQUES À SOULIGNER AU MILIEU D'UNE TEMPÊTE QUI INVITE À RAFFERMIR NOS CONVICTIONS

Chers amies lectrices et amis lecteurs,

Généralement, je profite de cette page pour vous donner un avant-goût du contenu de notre revue. Une sorte d'amuse-gueule, quoi ! Pour ce mot, je propose de partager avec vous quelques jalons importants de notre histoire forestière qui ont marqué l'année 2025 et dont certains font l'objet d'articles dans ce numéro.

L'an dernier, on soulignait le 200^e anniversaire de la chasse-galerie, ce récit fantastique publié par Honoré Beaugrand. Cet homme au parcours atypique mérite d'être reconnu comme personnage historique. Notre « Chronique culture et patrimoine » vous apprendra à mieux le connaître.

Il y a 125 ans naissait le Service canadien des forêts. En 1900, le gouvernement du Canada créait ce service pour favoriser le développement durable des forêts et renforcer la compétitivité du secteur forestier canadien. Au Québec, nous connaissons certaines de ses activités grâce au Centre de foresterie des Laurentides (CFL), voisin du campus de l'Université Laval, dont l'inauguration a eu lieu il y a déjà 65 ans. Dans deux articles parus dans la revue *Forêt-Conservation* en 1975, Vladimir Smirnoff et J.R. Blais font état de leurs recherches au CFL sur la lutte biologique contre la tordeuse des bourgeons de l'épinette et sont publiées dans notre « Devoir de mémoire ». Et parlant de protection des forêts, rappelons que la Société de protection des forêts contre les insectes et les maladies (SOPFIM) et la Société de protection des forêts contre le feu (SOPFEU), créées en 1990 par le gouvernement du Québec, ont célébré cette année leurs 35 ans d'existence.

Depuis l'achat de la papetière St. Lawrence en 1950 à Bromptonville, il y a 75 ans, la famille Kruger ne se doutait pas que l'usine serait toujours en opération aujourd'hui sans jamais changer de propriétaire. L'histoire de cette usine est celle d'une entreprise qui a su évoluer avec son temps tout en restant fidèle à ses

racines. Ses répercussions positives sur la communauté locale et son engagement envers la durabilité en font un exemple de longévité unique au Québec.

Par ailleurs, l'Association forestière du sud du Québec souffle cette année 80 bougies ! Au fil de toutes ces années, l'Association a sensibilisé la population à la richesse et à la complexité de nos forêts auprès de la population, plus particulièrement auprès des jeunes. Aujourd'hui, les enjeux environnementaux sont devenus des préoccupations importantes et la mission de l'Association demeure encore et toujours d'actualité.

Nous souhaitons finalement la bienvenue à M. Jean-François Simard, nouveau ministre des Ressources naturelles et des Forêts, dans nos pages. Dans une lettre récente, le Ministre nous a informés que l'aide du Ministère à notre organisme est diminuée du tiers pour l'année 2025-2026. La situation actuelle très difficile que vit le secteur forestier du Québec et la réduction du soutien financier gouvernemental nous placent devant de nouveaux défis afin de poursuivre le rayonnement de nos travaux. Pour l'instant, nos partenaires et bienfaiteurs sont au rendez-vous. Merci. D'ici notre prochaine assemblée générale annuelle qui aura lieu au mois de mai 2026, je vous invite à y réfléchir...

Nous espérons que le contenu de ce numéro saura vous plaire. Vos commentaires sont toujours appréciés à info@histoiresforestieres.com. Vous pouvez aussi nous suivre sur notre page Facebook et vous informer de nos activités grâce à notre infolettre.

Pierre Mathieu
B. Sc. Appliquées, option foresterie et MGP

P.-S-. : Nous vous invitons à nous aider à retracer des archives tantôt personnelles, tantôt collectives. Contactez-nous avant qu'il ne soit trop tard : info@histoiresforestieres.com !



Appel aux amoureux

de l'histoire forestière
du Québec !



DEVENEZ MEMBRE !



LA SOCIÉTÉ D'HISTOIRE FORESTIÈRE DU QUÉBEC

Les activités de la Société d'histoire forestière du Québec sont rendues possibles grâce au soutien financier du ministère des Ressources naturelles et des Forêts, des membres partenaires, des membres Van Bruyssel et bienfaiteurs, de commanditaires, de la cotisation de nos membres réguliers et fidèles, sans oublier nos bénévoles. Afin de poursuivre le rayonnement du savoir culturel et scientifique visant la compréhension des aspects historiques et sociaux de la foresterie québécoise, nous avons besoin du soutien de nouveaux membres.

Votre Société d'histoire forestière du Québec (2025-2026)

- Pierre Mathieu, président
- Réjean Bergevin, vice-président et président du comité des finances
- Marie Anick Liboiron, secrétaire-trésorière et présidente du comité sur la visibilité
- Caroline Flaschner, administratrice
- Gérard Szaraz, administrateur
- Guy Lessard, administrateur
- Louis Campeau, administrateur
- Nancy Gélinas, administratrice
- Serge Pinard, administrateur

INVITATION

Suivez la Société d'histoire forestière du Québec en visitant régulièrement le site Internet de la SHFQ au www.shfq.ca et sur notre page Facebook.

Pour en savoir plus, voir la page « [Devenir membre \(shfq.ca\)](#) » de notre site.

DEVOIR DE MÉMOIRE



Photo: SOPFIM

Notre « Devoir de Mémoire » cède la parole à deux anciens chercheurs bien en vue du Centre de foresterie des Laurentides (CFL), Vladimir Smirnoff et J.R Blais. Ces derniers ont travaillé notamment sur la lutte biologique contre la tordeuse des bourgeons de l'épinette. Dans deux articles parus en 1975 dans la revue *Forêt-Conservation*, il y a donc 50 ans, ils font état de leurs recherches sur les méthodes biologiques pour contrer les ravages des insectes forestiers.

À ce sujet, le Service canadien des forêts (SCF), et le CFL dont il relève, étudie les insectes, entre autres, la tordeuse des bourgeons de l'épinette. Depuis maintenant 125 ans, le SCF offre une expertise et des avis scientifiques et politiques sur des enjeux nationaux liés au secteur forestier, notamment en développant et améliorant les méthodes de contrôle et

d'atténuation des insectes et des maladies qui menacent les forêts du Canada afin de limiter leurs impacts.

Parlant de lutte biologique, on ne peut passer sous silence le 35^e anniversaire de la Société de protection des forêts contre les insectes et les maladies (SOPFIM). Depuis sa création, elle n'utilise que l'insecticide biologique *Bacillus thuringiensis* variété *kurstaki* (*B.t.k.*) pour réduire les impacts attribuables aux insectes qui ravagent périodiquement les forêts.

La lutte contre les épidémies de la tordeuse des bourgeons de l'épinette est encore d'actualité alors que la dernière épidémie est toujours en cours au Québec avec plus de 17 millions d'hectares affectés en 2025. Les moyens pour détecter les superficies affectées se sont raffinés au fil des années avec les relevés aériens combinés à l'imagerie

satellitaire. En plus de l'épandage aérien de l'insecticide biologique *B.t.k.* effectué par la SOPFIM sur 500 000 ha annuellement, les entreprises récupèrent une grande partie des superficies affectées avant que les arbres ne meurent. Les pratiques se sont donc adaptées au fil des années afin de réduire les pertes de matières ligneuses associées aux dégâts causés par cet insecte. Des travaux sont toujours en cours afin de documenter les populations de la tordeuse des bourgeons de l'épinette et les moyens pour réduire leur impact sur nos forêts.

Phyllis Leclerc
Rédactrice en chef

BACILLE CONTRE TORDEUSE



UN COMMENTAIRE DU DR Wladimir Smirnoff

Au cours de la première partie du mois de juin, une dispersion aérienne de *Bacillus thuringiensis* sera effectuée contre la tordeuse des bourgeons de l'épinette sur 300 000 acres de forêts de sapins et d'épinettes. Le *Bacillus* provoque chez les larves de la tordeuse une maladie mortelle, mais il ne représente aucun danger pour l'environnement, les autres insectes, les oiseaux, les poissons et les mammifères, et il n'a évidemment aucune action sur l'homme.

Après avoir effectué durant plusieurs années des travaux très méticuleux et très précis en laboratoire et en forêts, le Centre de recherches forestières des Laurentides est en voie de réaliser cette opération qui, à cette échelle, n'a pas de précédent dans le monde entier. De grands avions quadrimoteurs, DC6-B, pouvant transporter 14 tonnes de formulation bactérienne vont être utilisés pour disperser les spores du *Bacillus*. Ainsi, lorsque les larves de la tordeuse se réveilleront de leur sommeil hivernal et commenceront à dévorer le feuillage de sapins et d'épinettes avec une très grande voracité, les spores du *Bacillus* déposés sur le feuillage pourront provoquer une maladie fatale à ces larves.

Il est nécessaire aussi de remarquer que cet insecte lépidoptère est déjà répandu sur 90 millions d'acres dans la province de Québec et menace dangereusement notre forêt. Il a déjà provoqué des pertes énormes en matières ligneuses. Aussi les méthodes de lutte chimique, considérées jusqu'à date comme universelles doivent céder de la place à la nécessité de considérer les possibilités d'utilisations d'autres méthodes parmi lesquelles l'application du *Bacillus* est imminente. C'est un grand problème qui préoccupe le ministère des Terres et Forêts et cette opération est dirigée par M. Boissinot, directeur du Service de la conservation et la réalisation technique d'opération est sous la responsabilité de M. Réal Desaulniers ; cette opération est réalisée avec notre consultation et selon les normes et les formulations que nous avons proposées.

Il n'est pas nécessaire d'estimer à l'avance les résultats, mais toutes les recherches que nous avons effectuées en laboratoire et en forêts sur le problème ont démontré que le *Bacillus* est efficace contre la tordeuse. C'est la raison pour laquelle cette opération est en voie de réalisation. Cette dispersion opérationnelle du *Bacillus* est

non seulement importante pour les résultats finaux qui pourront être obtenus mais elle doit aussi démontrer et cela est essentiel, si la méthode de lutte biologique, l'utilisation des microbes contre les insectes peut entrer sérieusement en compétition contre les insecticides chimiques. Il ne faut donc pas parler actuellement, du prix du *Bacillus thuringiensis* et essayer de minimiser son rendement réel est beaucoup trop précoce. Actuellement, le traitement d'une acre de forêt par les insecticides chimiques coûte 1,25 \$ et le traitement par *Bacillus* 2,73 \$. De plus, il y a des possibilités d'abaisser considérablement le coût du bacille si son application est effectuée sur de grandes étendues. Par ailleurs, il ne faudrait surtout pas oublier la qualité essentielle du bacille, sa sécurité; il ne présente aucun danger pour l'environnement. Tout cela est actuellement entre les mains de l'homme.

SITUATION ACTUELLE DE LA LUTTE BIOLOGIQUE CONTRE LA TORDEUSE DES BOURGEONS DE L'ÉPINETTE

Par Dr J.R. Blais



Peuplement de sapins morts.

Photo : MRNF

Depuis plus de vingt ans, la lutte est engagée contre la tordeuse des bourgeons de l'épinette dans le nord-est de l'Amérique du Nord. Cette lutte est surtout connue grâce à la publicité qu'entoure l'application d'insecticides chimiques à l'aide d'avion sur de vastes superficies. Durant les premières années, on employait le DDT, un insecticide efficace mais dangereux. Depuis sa mise au ban en 1966, on se sert de divers insecticides nouveaux et beaucoup moins nocifs parce qu'ils se dégradent rapidement.

Bien qu'au dosage employé, ces nouveaux insecticides semblent n'avoir que peu ou pas d'effets secondaires, la possibilité demeure qu'à la longue ils entraînent un certain déséquilibre dans la nature. Le public est de plus en plus conscient de l'importance de l'environnement et nombreuses sont les personnes qui s'inquiètent de l'application d'insecticides sur de vastes territoires forestiers. Ne pourrait-on pas remplacer la lutte au moyen de produits chimiques par la lutte biologique ? Voilà une question qu'il est plus facile à poser qu'à

répondre. Ce problème préoccupe les chercheurs depuis plusieurs années et de nombreux efforts ont été faits pour découvrir un substitut valable aux insecticides chimiques pour combattre la tordeuse. Cependant, bien que des progrès sensibles aient été réalisés, il faut admettre que ce but n'est pas encore atteint.

Trois catégories d'agents biotiques sont susceptibles de jouer un rôle dans la répression des insectes : les parasites, les prédateurs, et les maladies occasionnées par les microorganismes. La manipulation de ces agents apparaît comme un moyen par lequel l'homme peut espérer réprimer les invasions de certains insectes. Lorsque les insectes concernés sont d'origine étrangère tels la tenthredine européenne de l'épinette ou la spongivore, on peut espérer contenir leur population en important du milieu d'origine certains de leurs ennemis naturels. Dans le cas d'insectes indigènes, tel la tordeuse, la lutte biologique s'avère beaucoup plus difficile. Il faut se rappeler que les invasions de cet insecte constituent un phénomène naturel qui font partie du biotope de la forêt boréale. Combattre une épidémie de tordeuse, c'est, en quelque sorte, aller à l'encontre d'un événement naturel, raison pour laquelle le problème est très complexe.

LES PARASITES

La tordeuse, comme la plupart des insectes, est sujette à l'attaque de plusieurs espèces de parasites. Un total d'environ 90 espèces indigènes de parasites sont maintenant connues. De ce nombre une douzaine d'espèces seulement se rencontrent assez fréquemment alors que les autres sont relativement rares. De plus, seules deux ou trois espèces dont *Apanteles fumiferanae* et *Glypta fumiferanae* ne requièrent pas d'hôtes alternatifs pour compléter leur cycle évolutif. Tous les autres parasites doivent garantir la survie de leur espèce à travers un ou même plusieurs hôtes avant de pouvoir attaquer la tordeuse l'année suivante. Ainsi, pour que ces parasites soient assez abondants pour diminuer les populations de la tordeuse, il faudrait que le ou les hôtes alternatifs existent aussi à l'état d'épidémie, phénomène qui ne se produit pas. *Apanteles f.* et *Glypta f.*, les deux espèces qui se suffisent de la tordeuse pour compléter leur cycle évolutif, ont un potentiel biotique beaucoup plus faible que la tordeuse et n'augmentent pas sensiblement en nombre au cours d'une épidémie.

Durant les longs laps de temps qui s'écoulent entre les épidémies au cours desquels la tordeuse se maintient à l'état endémique, il est très probable que les parasites comptent parmi les facteurs importants qui contribuent à maintenir les populations de ce défoliateur en état d'équilibre. Cependant au moment du déclenchement d'une épidémie, les parasites perdent leur importance et ne réussissent à prendre le dessus que vers son déclin alors que les populations de tordeuse sont grandement diminuées à la faveur d'un manque de nourriture résultant de la mortalité des arbres.

Comme les parasites indigènes ne réussissent pas à contrôler la tordeuse, on a pensé que des espèces étrangères pourraient être plus efficaces. Au cours des trente dernières années, on a tâché d'introduire dans l'est de l'Amérique du Nord différents parasites provenant de divers coins du monde dont la Colombie-Britannique, l'Europe et le Japon. De tels efforts ont été tentés en plusieurs endroits et de façon répétée : prenons comme exemple le cas de l'État du Maine où pendant dix ans on a libéré un certain nombre de *Phytodietus fumiferanae*, un ichneumonide indigène des côtes du Pacifique. Ces essais ainsi que tous les autres du même genre sont restés sans lendemain et jusqu'à ce jour aucun des parasites exotiques ne s'est implanté à demeure. On n'a pas démissionné pour autant et l'importation et la libération de nouvelles espèces de parasites susceptibles de s'attaquer à la tordeuse se continuent au Canada comme aux États-Unis.

LES PRÉDATEURS

En ce qui concerne les prédateurs, on connaît plusieurs espèces d'oiseaux comme le gros bec qui se nourrissent des larves, chrysalides et adultes de la tordeuse. Les araignées, certains autres insectes et certains petits mammifères se nourrissent aussi de la tordeuse. Il est à peu près impossible d'influencer les oiseaux, les araignées et les petits mammifères de manière à augmenter sensiblement leur apport à la répression de la tordeuse. Il faut cependant mentionner, relativement aux insectes prédateurs, l'importation au Québec de fourmis en provenance d'Italie et de l'Ouest canadien. Ces fourmis sont de beaucoup supérieures à nos espèces indigènes comme agent régulateur des populations d'insectes et n'ont pas été importées exclusivement pour contrôler la tordeuse.

Comme bien des prédateurs, les fourmis consomment plusieurs espèces d'insectes dont les insectes défoliateurs. Si ces fourmis importées se répandent sur un assez grand territoire, il est concevable qu'elles pourraient réussir, non pas à enrayer les épidémies d'insectes défoliateurs, mais peut-être à les prévenir. La décimation de populations d'insectes défoliateurs par l'action des fourmis durant la période endémique s'ajouteraient aux pertes causées par les autres facteurs naturels de régulation, de là, peut-être pourraient-elles retarder ou même prévenir les épidémies. Le contrôle des épidémies de tordeuse par les fourmis n'est pas toutefois pour demain bien que les études d'impact de ces prédateurs sur la tordeuse et sur d'autres insectes défoliateurs semblent démontrer que les fourmis offrent un certain potentiel de contrôle.

LES MALADIES

Les maladies occasionnées par les microorganismes, tels les virus, les bactéries et les champignons, forment le groupe qui semble le plus prometteur comme agent de biocontrôle de la tordeuse. Dans certains cas, comme dans ceux de la tenthredine européenne de l'épinette et l'arpenteuse du tilleul, des virus peuvent se propager rapidement au sein des populations et réussir au cours d'une saison ou deux à enrayer une épidémie. En plus de pouvoir se propager par contagion dans les populations d'insectes, les virus peuvent se transmettre d'une génération à l'autre.

En Ontario, on a découvert certains virus qui affectent la tordeuse et depuis 1971, on a fait des essais d'application par avion de deux virus (NPV et EPV) sur des superficies de forêts attaquées par la tordeuse. Les résultats obtenus jusqu'à ce jour ont été décevants. De fait, le taux de mortalité occasionné par ces virus

au cours de l'année d'application peut atteindre 50% ce qui est relativement faible, et le pourcentage des larves attaquées par ces virus au cours des années ultérieures est très variable et généralement assez faible. La multiplication de ces virus est réalisée à partir de larves mises en élevage; cette méthode coûte très cher et ne peut donner qu'une quantité limitée de matériel. Même si les virus s'étaient avérés efficaces comme méthode de contrôle, il est impossible pour le moment d'en obtenir en quantité suffisante pour traiter de vastes superficies. Les essais se poursuivent toujours et on propose de traiter à nouveau en 1975 un secteur de l'île Manitoulin en Ontario lequel fut déjà traité avec le virus NPV l'an dernier.

Les maladies peuvent également être causées par les bactéries. Le *Bacillus thuringiensis*, communément appelé *B.t.* qu'on emploie avec succès depuis quelques années pour combattre certains lépidoptères dommageables aux produits agricoles, fait partie de ce groupe. Cette bactérie peut être produite en grande quantité et est maintenant disponible sur le marché. Cependant, le *B.t.*, contrairement aux virus, n'a pas la propriété de se répandre par contagion dans les populations d'insectes. Seuls les individus qui consomment du feuillage traité au *B.t.* sont susceptibles d'être affectés. Pour cette raison et comme pour les insecticides, il faut en faire l'application annuellement aussi longtemps que dure une infestation si l'on veut prévenir les dégâts.

Depuis une dizaine d'années au Nouveau-Brunswick, en Ontario et surtout au Québec, des entomologistes ont fait des essais avec le *B.t.* contre la tordeuse. Au début, le *B.t.* était appliqué sans additif et le taux de mortalité des larves s'approchait de 60%, ce qui est insuffisant pour sauver le feuillage du sapin. Plus tard, on a

ajouté une enzyme, la chitinase, à la formule de *B.t.* ce qui a eu pour effet de rendre plus efficace l'action du bacille provoquant un taux de mortalité plus élevé des larves.

On sait qu'au cours des quatre dernières années au Québec, grâce aux travaux du Dr Wladimir Smirnoff du Centre de Recherches forestières des Laurentides, on a fait des essais sur grande échelle avec différentes formules de *B.t.* + chitinase. En 1971 et 1972, l'application s'est faite à raison de 2 gallons américains par acre. Bien que les résultats semblaient prometteurs, cette formule ne pouvait faire concurrence avec les insecticides chimiques que l'on applique à raison de 20 onces à l'acre. L'application au taux de 2 gallons par rapport à 20 onces requiert 14 fois plus d'avions pour traiter une même superficie, et le coût du traitement devient prohibitif.

Pour contourner ce désavantage, du moins en partie, on a entrepris des essais en 1973 avec une formule plus concentrée de *B.t.* et une application à raison de 0,5 gallon par acre fut exécutée sur une superficie de 300 acres. Le taux de mortalité des larves a été assez satisfaisant au moment de cette opération. Malheureusement, la protection accordée au feuillage fut presque nulle parce que le peuplement traité était déjà très avarié à cause de trois années consécutives de défoliaison (sic) sévère, et de plus, les populations de tordeuse étaient excessives.

En 1974, la Province a accepté de faire un essai avec *B.t.* + chitinase sur une échelle beaucoup plus grande. Une superficie de 100 000 acres devait être traitée, mais il a malheureusement été impossible de se procurer les quantités de matériel nécessaire pour effectuer ce programme, lequel fut réduit à 10 000 acres. Un nouveau produit,

le sorbitol, devait être ajouté à la formule. Ce dernier produit a la propriété d'alourdir les gouttelettes pour hâter leur chute, en plus de réduire la perte par évaporation. Cette fois, un autre problème devait faire surface, les gicleurs de l'avion utilisé pour l'application n'ayant pu être calibrés spécialement pour le *B.t.* se bouchèrent par moment au cours de l'opération et l'épandage se produisit de façon sporadique.



Œuf de tordeuse.

Photo: MRNF

Comme conséquence, la quantité de feuillage protégé à travers le territoire traité ne fut pas uniforme et les résultats ne permirent pas de tirer de conclusions définitives. De toute évidence la poursuite des essais au *B.t.* nécessitait au préalable un travail de calibration des divers types d'avions pouvant servir à l'épandage; ce travail fut effectué en Californie par des Canadiens au cours du mois de février 1975.

Ce résumé des essais au *B.t.* contre la tordeuse au Québec démontre que de valeureux efforts ont été tentés dans la direction de la lutte biologique. D'autres expériences à plus petite échelle furent effectuées avec le *B.t.* en Ontario et dans l'État du Maine au cours des dernières années. Bien que d'immenses progrès aient été accomplis jusqu'à aujourd'hui, des mises au point

restent encore à faire avant d'établir si le *B.t.* peut définitivement être employé de façon opérationnelle pour protéger la forêt contre la tordeuse. Dès qu'une méthode de lutte biologique sera mise au point, il faudra déterminer comment elle se compare avec la lutte chimique au point de vue coût. La lutte biologique ne pourra remplacer la lutte chimique si elle coûte relativement plus cher. Dans un tel cas, l'application de la lutte biologique serait forcément restreinte à des superficies limitées où l'emploi de produits chimiques pourrait présenter un certain danger.

Le ministère des Terres et Forêts, conjointement avec le Service canadien des forêts, continue ses efforts dans la mise au point des méthodes d'application du *B.t.* contre la tordeuse. Maintenant que la calibration pour certains types d'avion pour la pulvérisation du *B.t.* a été déterminée et que,

pour la première fois, on dispose des ingrédients nécessaires et en quantité suffisante, une application opérationnelle sera entreprise au Québec en 1975.

On prévoit effectuer des tests avec 7 ou 8 différentes formules de *B.t.* sur une superficie de 250 000 acres dans les régions de Rivière-du-Loup, de Québec et de l'île d'Anticosti.

Aurions-nous une réponse définitive sur la possibilité d'utiliser le *B.t.* sur une échelle commerciale à la suite de ces essais? Espérons-le!

Depuis deux ou trois ans, certains articles de journaux du Québec blâmant les gouvernements fédéral et provincial d'utiliser des produits chimiques pour combattre la tordeuse au lieu d'employer des moyens de lutte biologique. Ces articles ont suscité chez le public une certaine inquiétude et le ministère des Terres et Forêts a été

blâmé de négligence. Un des buts du présent exposé était de démontrer qu'à ce jour, il n'existe encore aucune méthode de lutte biologique contre la tordeuse qui puisse remplacer les insecticides. Pour le moment, la seule alternative aux arrosages à l'insecticide chimique est l'abandon de tout mode de contrôle.

Les efforts pour obtenir et perfectionner une ou des méthodes de lutte biologique contre la tordeuse doit continuer de faire l'objet du soutien des gouvernements et méritent l'intérêt et l'encouragement du public. Cependant, il faut comprendre que comme en toutes recherches, l'on doit procéder par étapes. Dans le cas d'invasions d'insectes, chaque étape implique une nouvelle saison de végétation. Il ne faut pas se surprendre que la mise au point d'une méthode de lutte biologique pour combattre la tordeuse, aussi souhaitable soit-elle, prenne un certain temps.

Fiers de leur histoire et de leur savoir-faire

LES INDUSTRIELS QUÉBÉCOIS DE PRODUITS DU BOIS

vous offrent des solutions innovantes, écoénergétiques et durables répondant aux plus hauts critères de qualité pour la vie d'aujourd'hui



Bureau de promotion
des produits du bois
du Québec (QWEB)



PLAN DE VISIBILITÉ 2026

Maintenant disponible
Faites rayonner votre organisation!



CHASSEURS PÊCHEURS

DEVENEZ MEMBRE

FEDCP.COM

JOIGNEZ VOTRE VOIX À CELLE DES CHASSEURS
ET PÊCHEURS ET PROFITEZ D'AVANTAGES EXCLUSIFS.

Fédération québécoise
des chasseurs et pêcheurs

FORÊT MONTMORENCY

FAIRE VIVRE
LA PLUS GRANDE EXPÉRIENCE
BORÉALE

Banc d'essai pour l'innovation
en aménagement forestier depuis 60 ans

412 km² de
forêt boréale
aménagée,
à 45 minutes
de Québec.

Une vitrine unique, à la
frontière entre la forêt
boréale et tempérée,
pour faire de la recherche
sur les changements
climatiques.

Territoire pour tester les
pratiques forestières de
demain, en partenariat
avec la communauté de
pratique.

Lieu idéal
pour promouvoir
la culture forestière
auprès du grand
public.



Découvrez la Forêt Montmorency • ffgg.ulaval.ca/foret-montmorency

Forêt Montmorency



LA TOURBIÈRE JONCAS DE LA FORÊT MONTMORENCY

Objet de recherches et d'expériences en sciences forestières depuis plus de 50 ans, la tourbière Joncas est un trésor d'histoire qui raconte le lointain passé de la Forêt Montmorency. La tourbière conserve la mémoire du territoire depuis près de 12 700 ans. L'étude des grains de pollen et des débris végétaux accumulés depuis la dernière glaciation a permis de reconstituer l'histoire des lieux. Il s'agit de la plus ancienne archive naturelle postglaciaire connue du massif des Laurentides québécoises.

Ce secteur de la Forêt Montmorency est également un témoin précieux de pratiques forestières jadis largement répandues. La prairie humide que l'on observe aujourd'hui porte les marques des activités de drave qui s'y sont déroulées vers 1940. Si les tourbières abondent au Québec, la tourbière Joncas se distingue : elle est l'une des rares à se trouver dans la Forêt Montmorency, où le relief fortement montueux limite leur présence.

Nous vous proposons deux articles sur ce sujet. Le premier aborde ce qui attend les visiteurs des tout nouveaux sentiers de la tourbière Joncas inaugurés en septembre 2025 à la Forêt Montmorency de la Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique (FFGG) de l'Université Laval. Le second aborde l'histoire de la drave dans ce secteur dans les années 1940, dans un texte qui a été proposé à la FFFG pour la production d'un panneau d'interprétation.

Bonnes découvertes !

Phyllis Leclerc
Rédactrice en chef

UN VOYAGE AU COEUR DE L'HISTOIRE



Par Véronique Coudé, coordonnatrice, Société d'histoire forestière du Québec

Les sentiers de la tourbière Joncas ont été inaugurés le 12 septembre 2025 en présence, notamment, de Pierre J.H. Richard, instigateur du projet et membre van Bruyssel de la Société d'histoire forestière du Québec. C'est lors de ses études à l'Université Laval en génie forestier dans les années 1960

que ce dernier tombe amoureux de la tourbière Joncas, cadre du début de ses recherches en palynologie et sur l'histoire postglaciaire de la végétation du Québec. Ce professeur et chercheur a grandement contribué à l'avancement des connaissances et à la compréhension de la végétation qui nous entoure.

Il a en effet consacré sa carrière à la reconstitution de l'histoire de la végétation depuis le dernier retrait des glaces continentales dans différentes parties du Québec. En 2017, il a convaincu la direction de la Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique de l'Université Laval de rendre

accessible et de faire connaître au grand public cet écosystème fragile qu'est la tourbière Joncas et son milieu environnant, riches de milliers d'années d'histoire. C'est ainsi que les sentiers de la tourbière Joncas ont vu le jour, grâce à des dons philanthropiques dont M. Richard a été l'instigateur et le catalyseur, permettant à ce passionné de partager son émerveillement devant la richesse de ce lieu unique.



Inauguration des sentiers de la tourbière Joncas. Dans l'ordre habituel : Geneviève Desbiens, cheffe adjointe en développement philanthropique et partenariats à la Direction de la philanthropie et des relations avec les diplômées et diplômés de l'Université Laval, Pierre Mathieu, président de la SHFQ et sa conjointe, Ginette Lalonde, Pierre J.H. Richard, instigateur du projet et donateur, Carole Girard, directrice philanthropique de la Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique, François Bovet de la Fondation Bourgie-Bovet, Gilles Couturier, donateur ainsi que Nancy Gélinas, doyenne de la FFGG.

Photo : Julie Ferland, FFGG

Ces sentiers d'interprétation de 1,3 km maintenant accessibles au public retracent ainsi l'histoire postglaciaire et forestière de cette tourbière et mettent en valeur sa riche biodiversité. Un projet emballant auquel la Société d'histoire forestière du Québec a contribué en collaboration avec l'Université Laval et Pierre J.H. Richard.

« Les sentiers d'interprétation de 1,3 km retracent l'histoire postglaciaire et forestière de la tourbière Joncas et mettent en valeur sa riche biodiversité. »

UNE DIVERSITÉ REMARQUABLE

Malgré sa superficie modeste et ses sols pauvres et acides, la tourbière Joncas offre une large palette des habitats des tourbières, avec la flore correspondante. Mares, tapis flottants de sphaignes, tapis fixés occupés par des éricacées, buttes et creux, épinettes noires isolées érodées par les vents d'hiver, forêt d'épinettes noires sur tourbe... le tout est bordé par un liséré discontinu d'aulne rugueux autour de la vallée perchée du ruisseau des Cascades entourée de sapinières à bouleau à papier (bouleau blanc).

La prairie humide et la tourbière abritent une végétation caractéristique. On y retrouve notamment des graminées (famille des Poacées) et des laîches (famille des Cypéracées). Une carte datant de 1926 permet d'interpréter que la Vallée du ruisseau des Cascades était alors couverte d'un fen riverain, c'est-à-dire une tourbière minérotrophe sans couvert arborescent.

DES SOUVENIRS DE LA DRAVE

Durant les années 1935-1940, la vallée perchée du ruisseau des Cascades était occupée par un plan d'eau sur lequel on empilait l'hiver des billes de bois. Au printemps, les barrages du lac Joncas et de la vallée en aval étaient ouverts, provoquant des crues soudaines qui entraînaient les billes jusqu'à la rivière Montmorency où étaient situées les usines de transformation et celle de pâtes et papiers de Limoilou, l'Anglo Pulp & Paper, à Québec. Pendant 5 ans, environ 2 millions de mètres cubes de bois ont ainsi transité par cette rivière.



Les sentiers de la tourbière Joncas sont accessibles au public de mai à octobre.

Source : FFGG

Encore aujourd’hui, le sol de la prairie recèle des billes perdues et des débris d’écorce, témoins de cette activité révolue. La tourbière Joncas a toutefois été épargnée par les inondations

UNE TRÈS VIEILLE HISTOIRE

La vallée du ruisseau des Cascades est dite perchée parce qu’elle se situe plus haut que la vallée principale de la rivière Montmorency. Formée il y a des dizaines de millions d’années, elle a été légèrement remodelée par les glaciers lors des nombreuses glaciations du Quaternaire.

La tourbière Joncas quant à elle s’est formée en bordure nord-est de la vallée du ruisseau des Cascades, à la suite de la fonte d’un culot de glace partiellement enfoui dans les dépôts meubles (sable et gravier) laissés par le glacier, il y a environ 12 700 ans. Ce type de dépression porte le nom de marmite glaciaire (ou kettle). Le lac qui s’est alors formé atteignait de 5 à 6 mètres de profondeur.

Avec le temps, le lac s’est comblé de sédiments organiques et s’est transformé en marais. Vers 4 800 ans avant aujourd’hui, la tourbe a commencé à s’accumuler. Le site est devenu plus tard un bog (alimenté uniquement par les eaux de pluie, pauvres en minéraux). L’épinette noire a enfin colonisé la marge de la tourbière aux pieds de la sapinière environnante. Ces forêts sur tourbe sont appelés des carrs.

Ce sont toutes ces informations et bien d’autres que l’on retrouve en parcourant ce magnifique sentier. Nous vous invitons à aller découvrir ce merveilleux trésor d’histoire et de biodiversité lors de votre prochaine escapade à la Forêt Montmorency. Les sentiers de la tourbière Joncas sont ouverts de mai à octobre. Bonne ballade !



Pierre J.H. Richard.

Photo : Pierre Mathieu, SHFQ



Vue des airs.

Photo : David Voyer, FFGG

NDLR: Outre la contribution de Pierre J.H. Richard, le projet a vu la jour grâce, entre autres, à la Fondation de la Faune du Québec par le biais du Programme Hydro-Québec pour la mise en valeur des milieux naturels.

RÉFÉRENCE

<https://www.ffgg.ulaval.ca/foret-montmorency/ecosystemes-naturels/la-tourbiere-joncas>

UNE HYDROLOGIE DÉTOURNÉE SAVEMENT UTILISÉE POUR LA DRAVE



Par Pierre Mathieu, président, Société d'histoire forestière du Québec, Martine Lapointe, technicienne experte, Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique de l'Université Laval et Pierre J.H. Richard

Les eaux du lac Joncas (altitude : ~777 m), localisé en amont de la tourbière, sont actuellement retenues par un barrage en béton. Une passe migratoire permet la circulation des truites. Cet ouvrage fut édifié près d'une écluse en bois (une *dam*, dans la langue des bûcherons) construite au début des années 1940 par la compagnie forestière britannique Anglo Pulp & Papers Mill, alors concessionnaire du territoire, afin de générer les volumes

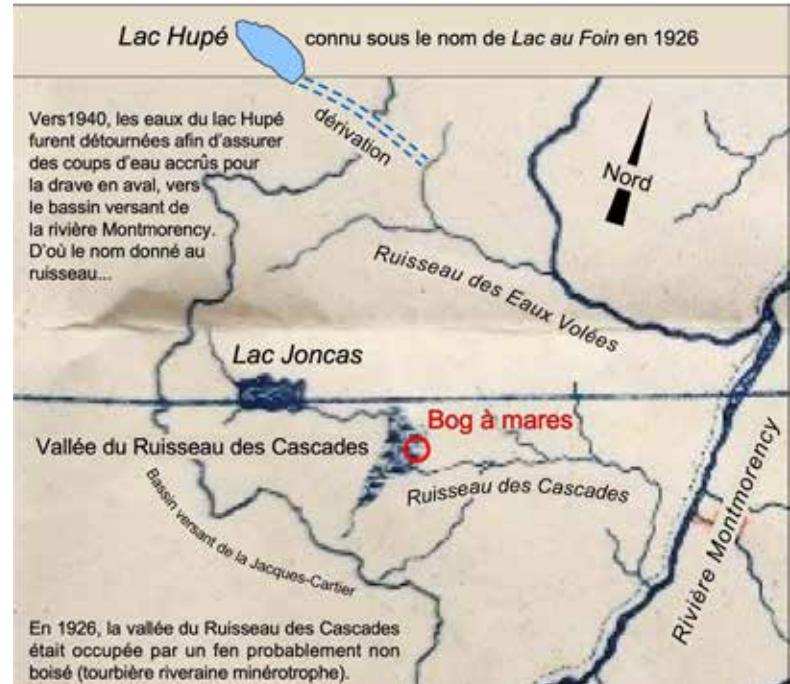
d'eau nécessaires à la drave (ici, sans doute le flottage de courtes billes, les *pitounes*). Les vestiges de cette *dam* sont aujourd'hui presque disparus. Le 11 février 1964, ce lac fut nommé à la mémoire de Paul Joncas (1883-1955), ingénieur civil et arpenteur, professeur à l'École d'arpentage. Cette institution fusionna avec l'École de génie forestier en 1918, maintenant la Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique de l'Université Laval.

Le lac Joncas s'écoule dans le ruisseau des Cascades qui rejoint la rivière Montmorency à ~551 m d'altitude après avoir traversé une vallée aujourd'hui occupée par une prairie humide (altitude : ~751 m) sur le flanc de laquelle se trouve le bog bombé à mares de la tourbière Joncas. La transition entre la tourbière et la sapinière à bouleau à papier s'effectue par un carr à épinettes noires, c'est-à-dire une forêt plus ou moins ouverte occupant une tourbe, épaisse par



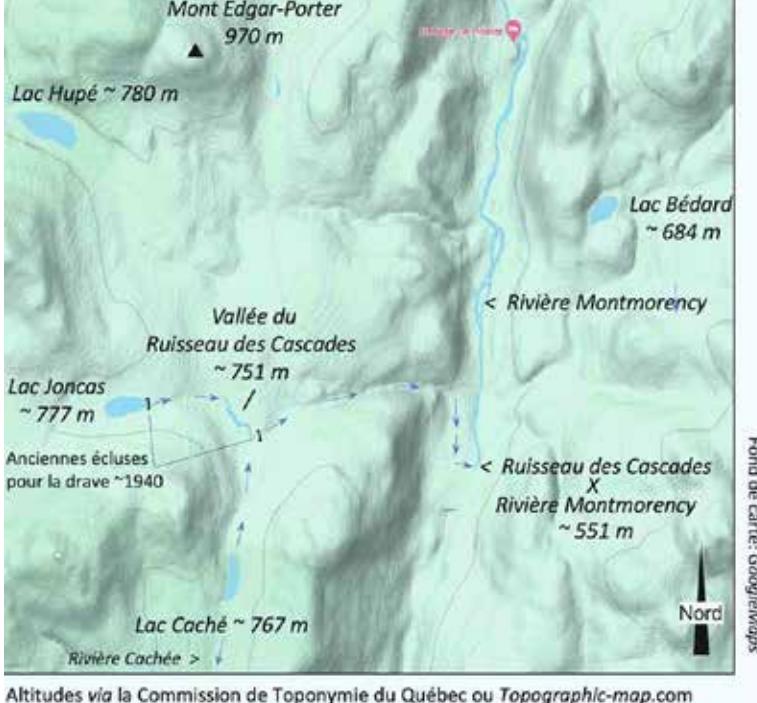
Le bog à mares de la tourbière Joncas, dans la vallée du ruisseau des Cascades à la Forêt Montmorency.

Source : Pierre J.H. Richard



Extrait de la carte publiée en 1926 dans *Montmorency Lands*, Anglo-Canadian Pulp & Paper Mills Ltd.

Source : Pierre J.H. Richard, février 2024



Flottage des billes sans doute sur la rivière Montmorency. En bas à gauche, on distingue une chute à billots.

Source : Archives de la FGGG

Recherche : Martine Lapointe et Pierre Mathieu



Paul Joncas (1883-1955) est un ingénieur civil, arpenteur-géomètre et professeur québécois. Il a enseigné l'arpentage, l'hydraulique et la construction et fut directeur des études de la Faculté d'arpentage et de génie forestier à l'Université Laval.

Source : Historique de la FGGG, site Internet.

Recherche : Pierre Mathieu

RÉFÉRENCES

Anglo Canadian Pulp & Paper Mills, Limited (1946), *Plan général d'aménagement de la rivière Montmorency*, P. Q.

Auger, Pierre (2022) « Chroniques de terminologie forestière I et II », *Histoires forestières du Québec*.

Commission de toponymie du Québec.

Leclerc, Félix (1970), *Cent chansons*, Éditions Fides, 255 pages.

Altitudes via la Commission de Toponymie du Québec ou Topographic-map.com

Carte orographique et d'une partie de l'hydrographie du territoire élargi couvrant la carte de 1926. Les écluses pour la drave (dams) des années 1940 y sont indiquées, de même que diverses cotes d'altitude illustrant le dénivellé d'environ 225 mètres entre le lac Joncas et la rivière Montmorency, le long du ruisseau des Cascades.

Source : Pierre J.H. Richard, février 2024

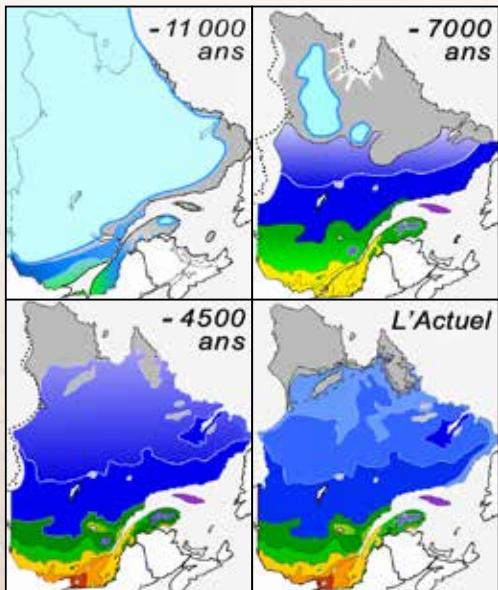
endroits. La légende de la carte de 1926, bien avant les premières opérations forestières dans le secteur, permet de proposer que la vallée du ruisseau des Cascades portait alors un fen riverain, c'est-à-dire une tourbière minérotrophe sans doute dépourvue de couvert arborescent économiquement rentable.

Là où il devait n'y avoir qu'un ruisseau, l'érection d'une autre *dam* au bout aval de la vallée a créé un plan d'eau temporaire qui servit de réservoir pour évacuer les billots de bois (pitounes) récoltés dans le bassin versant. De rares vestiges de ce barrage de bois sont à peine visibles aujourd'hui. Ils sont actuellement occupés par des castors, autres grands constructeurs de barrages. De 1941-1942 à 1944-1945, environ 2 millions de mètres cubes de bois ont ainsi été dravés à grands coups d'eau, du lac Joncas à la vallée et jusqu'à la rivière Montmorency, pour finalement alimenter l'usine de pâtes et papiers de Limoilou (Québec). Après les opérations forestières de l'époque, le fond de la vallée, jonché de billes perdues et de débris d'écorces, fut

colonisé par la prairie humide qu'on peut observer de nos jours. Le ruisseau des Cascades y a depuis lors façonné son cours sinuex. Le concessionnaire a aussi dérivé les eaux du lac Hupé (qu'on appelait alors le lac au Foin), localisé en amont du ruisseau des Eaux Volées localisé au nord du bassin versant du lac Joncas. Ce ruisseau porte son nom à cause de l'eau déviée du lac Hupé, situé dans le bassin versant de la rivière Jacques-Cartier, vers le bassin des Eaux Volées. Ce bassin expérimental du ruisseau des Eaux Volées est un haut-lieu de la recherche en hydrologie forestière au Canada.

Tous les lacs de tête, les ruisseaux et les rivières qui se jettent dans le fleuve Saint-Laurent ou dans la rivière des Outaouais furent mis à contribution durant l'épopée de la drave au Québec qui se termina en 1995 sur la rivière Saint-Maurice. Avant le transport généralisé des grumes et des billes par camion, des milliers de courageux bûcherons ont pratiqué la drave, parfois au péril de leur vie, comme l'a si bien chanté et raconté Félix Leclerc.

Histoire et préhistoire de nos forêts



Les glaces sont illustrées en bleu clair à bordure foncée. La toundra est figurée en gris. Les bleus plus ou moins soutenus représentent les pessières, les verts traduisent les sapinières et les orangés, les érablières. Les gradients de couleur reflètent la densité du couvert végétal.



Carotte sédimentaire lacustre

NOS FORÊTS RÉSULTENT D'UNE LONGUE ÉVOLUTION SOUS DES CLIMATS TRÈS VARIÉS.

Cette évolution nous est connue surtout depuis la dernière déglaciation du territoire.

La prise en compte du temps long, cher au forestier, enrichit notre amour des forêts.



pierrejhrichard@sympatico.ca

POUR EN SAVOIR PLUS

[Sur la méthode utilisée pour connaître la préhistoire de la végétation](#)
[Sur l'histoire postglaciaire de la végétation de la forêt boréale du Québec](#)
[Sur l'histoire postglaciaire des domaines des érablières du Québec](#)
[Sur les érablières naturelles du Québec dans le contexte nord-américain](#)
[Un conte fantastique mais véritable sur l'histoire du milieu en Montérégie](#)

pro
de la
forêt
ing.forêt

OIFQ

Ordre
des ingénieurs
forestiers
du Québec

oifq.com

LA CUEILLETTE DE CHAMPIGNONS AU QUÉBEC UNE HISTOIRE SAVOUREUSE



Par Xavier Grandsen, étudiant à la maîtrise en anthropologie,
Faculté des sciences sociales, Université Laval,

avec la collaboration de Maude Flamand-Hubert, professeure
agrégée, Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique,
Université Laval

Dans un entretien accordé au journal *Le Devoir* à l'été 2003, André J. Fortin, mycologue québécois de renom, affirme que l'industrie de la cueillette de champignons forestiers au Québec, encore à ses balbutiements, pourrait générer jusqu'à 100 millions de profit par année (Gravel, 2003). Il compare le champignon forestier à la crevette de Matane dont la pêche, trente-cinq ans plus tôt, avait été initiée grâce aux efforts d'un biologiste de la station biologique de Grande Rivière en Gaspésie : « Avant 1970, personne ne se préoccupait de la crevette de Matane, pourtant il y en avait plein le fleuve (...) Un professeur de l'Université Laval a proposé aux pêcheurs de jeter leurs filets dans le golfe. Et les petites crevettes qui ont été prises au piège au large de Sept-Îles sont devenues les célèbres crustacés de Matane, où se trouve l'usine qui sert à les conditionner » (*ibid.*).

La fascination pour les champignons semble, n'être qu'apparue dans les cinq à dix dernières années. Mais elle trouve plutôt ses origines il y a plusieurs décennies chez une

poignée de mycophiles qui rêvaient d'en faire une industrie. Aujourd'hui, les librairies regorgent d'ouvrages explorant une multitude de thématiques liées aux champignons. Dans les établissements gastronomiques, les champignons forestiers cueillis localement occupent une place de choix sur les menus durant l'automne. Chaque année, Montréal et Kamouraska accueillent des festivals dédiés aux champignons et, depuis 2022, un guide « mycotouristique » au Québec est également disponible, sans compter les activités réalisées par la Filière Mauricie (voir encadré plus loin). Quelles sont les origines de cette engouement mycophilique ? Comment les aspirations de quelques mycologues se sont-elles concrétisées au cours des dernières années ? Quelles sont les caractéristiques de cette industrie aujourd'hui ?

Pour répondre à ces questions, cet article propose un survol historique de la cueillette de champignons comestibles au Québec. Les données récoltées proviennent d'une exploration de la littérature technique et

scientifique, d'une recherche succincte dans les journaux, et d'une dizaine d'entretiens¹ réalisés auprès d'acteurs concernés par la cueillette et la commercialisation des champignons forestiers². Les résultats de notre recherche permettent de diviser cette évolution en cinq périodes : la formation des premiers clubs mycologiques (1950-1970), la révolution tranquille et la popularisation de la cueillette récréative (1970-1985), l'émergence de la cueillette commerciale (1985-1999), l'expansion de la cueillette commerciale (1999-2006), et la période structurante, qui s'étend de 2006 à aujourd'hui.

LA FORMATION DES PREMIERS CLUBS MYCOLOGIQUES (1950-1970)

Peu de documentation existe sur la cueillette des champignons au Québec avant les années 1930. Les rares articles de journaux recensés sont presque exclusivement des tabloïdes concernant des cas d'intoxication. Comme le recense un bref article de *La Gazette de Québec* daté de 1827, un soldat français

aurait mangé des champignons cueillis dans les montagnes d'Auzat dans les Pyrénées françaises. Par la suite, il aurait eu une crise de folie dans laquelle il se serait exclamé au curé venu le visiter « Le diable me tient, le diable me tient! » (*La Gazette de Québec*, 1827). Dans un autre article du *Canadien* daté de 1842, trois enfants succombent après avoir mangé des champignons vénéneux. On ajoute que les champignons, jetés sur un tas de fumier, auraient « tué toutes les poules de la basse-cour qui les auraient bêquêtés durant la journée.» (*Le Canadien*, 1842).

On discute également peu des champignons dans les écrits sur le folklore canadien-français. On retrouve toutefois quelques documents qui offrent des indices sur leur représentation symbolique plutôt négative (Derrick, 1893; Butler, 1985). Notamment, la thèse doctorale de Gary R. Butler sur la sorcellerie à l'Anse-au-Canard, une petite communauté francophone à Terre-Neuve, évoque leur association avec le diable. Les champignons sont nommés « pain du diable » (Butler, 1985, p. 100), et on dit des vases-de-loup qu'elles sont la source des pouvoirs de la sorcière (*ibid.*, 230). Différentes hypothèses ont finalement été avancées concernant l'utilisation de champignons par les communautés autochtones, dont les nations abénakis et iroquoises, qui auraient possiblement utilisé diverses espèces de champignons dans leur alimentation et leur médecine traditionnelle (Turner & Cuerrier, 2021; Arnason, Hebda, & Jones, 1981).

Malgré tout, les champignons n'étaient pas totalement inconnus ou ignorés de la communauté scientifique. Les macromycètes, c'est-à-dire les champignons dont la fructification est visible à l'œil nu, apparaissent dans les herborisations des naturalistes canadiens dès les

« Les champignons sont nommés « pain du diable » et on dit des vases-de-loup qu'elles sont la source des pouvoirs de la sorcière. »

travaux de Michel Sarrazin à la fin du XVII^e siècle (McNeil, 2019, p. 24). Selon Pomerleau, les premières expéditions mycologiques sont organisées dès la deuxième moitié du XIX^e siècle, donnant lieu aux travaux du botaniste David A.P. Watt (Watt, 1865) et de l'abbé Léon Provencher (Provencher L., 1862; Pomerleau, 1980, p. 7). Le premier guide des champignons est publié par le ministère de l'Agriculture en 1927 sous la supervision de deux chercheurs canadiens (Gussow & Odell, 1927), sous le titre *Champignons comestibles et vénéneux : Étude des champignons comestibles et vénéneux les plus répandus au Canada*; il faisait état d'une centaine d'espèces identifiables à travers le pays. Les recherches en mycologie sont tournées jusqu'aux années 1930 vers la mycologie appliquée, c'est-à-dire l'étude des maladies des arbres et des plantes comestibles (Gaudreau, 2011; Estey, 1994). Pour cette raison, les chercheurs et chercheuses s'intéressaient surtout aux champignons parasites microscopiques. Les champignons possédant un corps de fructification, dont les champignons comestibles, retiennent quant à eux peu l'attention.

Au Québec, la recherche sur les macromycètes, dont les champignons comestibles, se développe durant la période de l'entre-deux-guerres, à l'époque où la botanique se popularise au sein de la population canadienne-française. Selon l'historien Guy Gaudreau, cette initiative s'inscrit plus largement dans le mouvement pour la démocratisation des sciences

naturelles, combat mené sans relâche par le frère Marie-Victorin, auteur de la fameuse *Flore Laurentienne* (Marie-Victorin, 1935), fondateur du Jardin botanique de Montréal et figure intellectuelle marquante du début des années 1920 jusqu'à son décès en 1944 (Gaudreau, 2011). Marie-Victorin défend notamment que la survie de la culture canadienne-française réside dans une modernisation du système d'éducation et « l'acquisition de certaines compétences professionnelles » (Descarrie-Bélanger, Fournier, & Maheu, 1979, p. 19).

C'est dans cet esprit de connaissances que des collègues ainsi que d'anciens élèves de Marie-Victorin contribuent en 1930 à populariser la cueillette des champignons au Québec. L'un d'eux, René Pomerleau, fait des études en France avant de revenir au Québec pour enseigner la mycologie et la biologie forestière à l'Université Laval et à l'Université de Montréal. En collaboration avec des membres de la Société américaine de mycologie, un important rassemblement mycologique est organisé en 1938 dans la région de Duchesnay, dans la vallée de la Jacques-Cartier, durant lequel on réussit à identifier 836 espèces de champignons macromycètes (Gaudreau, 2011, p. 51). En 1950, le Cercle des mycologues amateurs de Montréal est fondé, premier club de mycologie au Québec et probablement le premier au Canada³, grâce aux efforts du prêtre français Rolland Germin, un enseignant retraité du Collège Mont Saint-Louis, ami et mentor de Marie-Victorin (*ibid.*, p. 58). C'est notamment lors d'une des premières conférences mycologiques tenues par le Club l'année suivante que Pomerleau présente son livre *Champignons de l'est du Canada et des États-Unis* (Pomerleau, 1951). Cette œuvre marquante, illustrée

LES GROUPEMENTS, CES PIONNIERS DE LA FORESTERIE!

Groupements forestiers Québec (GFQ) est heureux de s'associer à cette revue qui met en lumière notre riche histoire forestière.

Parmi les pionniers de cette riche histoire, il importe de faire une place à ces visionnaires qui ont fondé les premiers groupements forestiers au début des années 1970. Né de la volonté de la population de sauver des villages de la fermeture dans la foulée des Opérations Dignité, le modèle unique des groupements forestiers s'est depuis propagé et implanté de façon durable dans le paysage québécois.

Aujourd'hui, GFQ compte 34 groupements membres totalisant plus de 29 000 propriétaires de forêts privées. La gestion commune, l'aménagement intensif et efficace, de même que le développement durable sont autant de principes qui guident les actions des groupements forestiers et visent à favoriser la création de richesse au bénéfice de l'ensemble des régions.

Considérant leur grande productivité, leur proximité des usines et leur fort potentiel de développement, les forêts privées sont appelées à jouer un rôle toujours accru dans le développement économique des régions. L'histoire forestière du Québec continue de s'écrire et les groupements forestiers continueront d'y faire leur place !

Suivez nos activités sur notre site
Groupementsforestiers.quebec, la page
Facebook.com/Groupementsforestiers
et dans le journal *Le monde forestier*.



1175, Lavigerie, bur. 203,
Québec QC G1V 4P1
418.877.1344

40 ans de coopération

**Fière de la riche histoire
des coopératives
forestières, la FQCF
travaille chaque jour à en
écrire de nouvelles pages.**

C'est plus que jamais le cas en 2025, décrétée année internationale des coopératives par les Nations unies, coïncidant aussi avec le 40^e anniversaire de fondation de la FQCF.

Crées par des travailleurs visionnaires qui ont voulu améliorer leur sort en valorisant la ressource forestière de leurs régions, nos coopératives sont les mieux placées pour relever les défis de l'heure que sont la décarbonation de l'économie et la lutte aux changements climatiques.



Fédération québécoise
des coopératives forestières

Suivez nos activités sur le site Web FQCF.coop,
la page facebook.com/laFQCF, et dans le journal
Le Monde forestier dont la FQCF est copropriétaire.

par le talentueux peintre naturaliste Henry Jackson, devient la référence mycologique par excellence au Québec jusqu'à la publication d'un nouveau volume en 1981 (*ibid.*, p. 59)⁴.

« D'anciens élèves du frère Marie-Victorin contribuent en 1930 à populariser la cueillette des champignons au Québec. »

LA CUEILLETTE DE CHAMPIGNON DANS LES COMMUNAUTÉS IMMIGRANTES DE MONTRÉAL

La majorité des personnes cueillant des champignons comestibles au Québec au milieu du XX^e siècle étaient probablement des immigrants européens. Les journaux de l'époque font mention explicite de groupes d'immigrants d'Europe de l'Est (Polonais, Russes, Tchèques, Ukrainiens) pratiquant la cueillette en forêt à l'automne (Payette, 1954; Le Devoir, 1965). Dans un des articles, on se plaint même que les « Européens et les Slaves en font une chasse trop active pour qu'il en reste pour la peine des chasseurs moins vigilants. » (Payette, 1954).

Montréal connaît plusieurs vagues d'immigration européenne dans la première moitié du XX^e siècle. À partir de 1890, des familles juives de l'Europe de l'Est s'installent à Montréal fuyant les pogroms en Russie. Durant la même période, des travailleurs italiens s'installent autour de la Gare du Mile et autour de l'Église Notre-Dame-de-la-Défence dans ce qui deviendra plus tard la Petite Italie (Piché, 2022). Après la Première Guerre mondiale, un million de Russes fuient la révolution et plusieurs s'installent au Canada, dont certains se retrouvent à Montréal (Proujanskaïa, 2004). La plus grande vague d'immigration est durant la période d'après-guerre (Piché, 2022). La prospérité économique du Canada et de Montréal, capitale économique de l'époque, ramène des familles immigrantes de partout en Europe (1950-1977) (*ibid.*). D'autres immigrants italiens s'installent, s'y rajoutent également des Russes, des Ukrainiens et de Polonais; personnes issues de pays où la cueillette de champignons sauvages est une activité populaire.

Comme l'ont fait les immigrants français à l'époque de la colonisation, les nouveaux arrivants au XX^e siècle reproduisent leurs pratiques de cueillette au Québec. Grâce aux similarités bioclimatiques entre le nord de l'Europe et l'est du Canada, plusieurs des espèces les plus communes se retrouvent dans les deux régions (Goldman, 2021). Le cépe d'Amérique (*Boletus edulis*), champignon comestible du sud du Québec, est répandu en Europe. La chanterelle commune (*Cantharellus cibarius*) et l'armillaire couleur de miel (*Armillaria mellea*) le sont aussi (*ibid.*).

Le Cercle des mycologues amateurs de Montréal, regroupant principalement des médecins ou des religieux issus de l'élite canadienne-française, demeure modeste jusqu'au début des années 1970 (*ibid.*, p.58).

Bien que les connaissances en sciences naturelles se démocratisent progressivement au cours de la première moitié du XX^e siècle, la cueillette de champignons, tout comme la botanique, demeure une pratique relativement élitiste durant la période précédant la Révolution tranquille (Descarrie-Bélanger, Fournier, & Maheu, 1979, p. 38). André Fortin, l'un des premiers membres du Club de mycologie amateur de Québec fondé en 1951 affirme d'ailleurs que les clubs de cueillette à l'époque sont affectés d'un parisianisme qui découle, en partie, du fait que la cueillette de champignons comestibles est une pratique d'influence française (Fortin, 2016).

LES CHAMPIGNONS À L'ÈRE DE LA RÉVOLUTION TRANQUILLE (1970-1985)

À partir de la fin des années 1960, les activités du Club des mycologues amateurs de Montréal commencent à se transformer. L'administration du club est peu à peu remplacée par des étudiants et des enseignants issus du département de biologie de l'Université de Montréal (Gaudreau, 2011, p. 61). Cette relève contribue à augmenter le nombre de membres inscrits, qui dépassent la centaine en 1970 et atteint deux ans plus tard deux cents personnes (*ibid.*, p. 62).

On peut qualifier de « tournant scientifique » les années 1970 dans le domaine de la mycologie. Le Cercle des mycologues amateurs de Montréal abandonne en 1975 l'épithète « amateurs » et délaisse la mycophagie comme objet principal, favorisant, plutôt, « l'étude et la connaissance des champignons » (Gaudreau G.,

2011, p. 64). Les années 1970 voient apparaître au moins cinq nouveaux clubs mycologiques : les Mycologues de l'Estrie (ME) (1975), les Mycologues amateurs de l'Outaouais (MAO) (1978), le Cercle des mycologues du Saguenay (CMS) (1979), le Cercle de mycologie de Rimouski (CMR) (1979) et la Sporée Boréale de Chibougamau (1979) (Tremblay, 2011, p. 19). Ceux-ci sont en grande partie fondés par des enseignants en biologie qui travaillent dans le réseau des Universités du Québec nouvellement créées et réparties à travers la province. En plus de former leurs membres à la cueillette de champignons comestibles, cette nouvelle génération d'adeptes s'affaire à répertorier la diversité mycologique régionale. À cette époque, seuls deux livres sur les champignons sont publiés au Québec et plusieurs espèces restent à être identifiées.

L'engouement pour la cueillette et l'étude des champignons dans les années 1970 coïncide avec la popularisation du champignon comme symbole de la contre-culture en Amérique du Nord.

« L'engouement pour la cueillette et l'étude des champignons dans les années 1970 coïncide avec la popularisation du champignon psychotrope comme symbole de la contre-culture en Amérique du Nord. »

La consommation de champignons psychotropes est tout d'abord popularisée par un article de R. Gordon Wasson paru dans *Life Magazine* en 1957 dans lequel il fait état d'une expérience psychédélique

lors d'un voyage au Mexique (Wasson, 1957) et ensuite par la médiatisation du Psilocybin Project mené à l'Université Harvard de 1960 à 1962⁵ (Gaudreau, Ribordy, & Tremblay, 2010, p. 153). L'auteur américain Carlos Castaneda, qui connaît beaucoup de succès durant cette période, en fait également la promotion dans ses livres sur le shaman Don Juan Matus (Castaneda, 1968; Castaneda 1971). L'imaginaire des champignons se glisse également dans la psyché de la jeune génération de baby-boomers par la populaire bande dessinée pour enfants *Les Schtroumpfs* publiée pour la première fois en 1958 (Peyo, 1958), qui met en scène de petits habitants bleus vivant dans des maisons taillées d'amanites tue-mouches (*Amanita muscaria*), un autre champignon psychotrope traditionnellement consommé par certaines populations autochtones de Sibérie (Gaudreau, Ribordy, & Tremblay, 2010, p. 96).

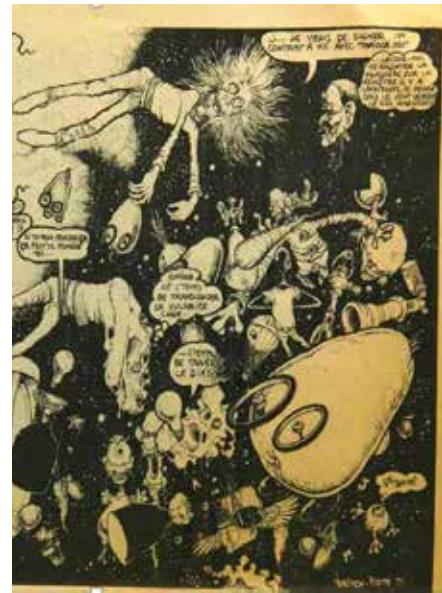
LES PRÉMISSES DE LA COMMERCIALISATION (1985-1999)

La communauté mycologique au Québec entrevoit le potentiel économique des champignons sauvages dès les débuts de la mycologie. On trouve notamment, tout au long du XX^e siècle, quelques mentions du commerce des champignons en Europe (Provencher, 1886; La Pocatière, 1948; Larouche, 1978). Toutefois, ce commerce ne paraît pas viable à défaut d'une demande conséquente au Québec pour soutenir la mise en place d'un marché. On développe plutôt la culture de champignons en serre dès la fin du XIX^e siècle, qui a l'avantage de produire d'importants volumes à peu de coûts (Larouche, 1978, p. 18)⁶.

À compter du début des années 1980, certains groupes de cueilleurs, dont plusieurs cercles mycologiques,

vendent leurs surplus de champignons à des restaurants haut de gamme et à des épiceries fines (ENT21). C'est à la même époque qu'un nombre croissant de petites entreprises se consacrent à la vente et à la transformation de produits forestiers non-ligneux (PFLN). François Brouillard, fondateur de l'entreprise Les Jardins sauvages, avec sa conjointe la cheffe Nancy Hinton, est l'un de ces pionniers. À partir de 1986, celui-ci vend de l'ail des bois, des têtes de violon et divers champignons à des restaurants comme le Toqué et L'eau à la bouche à Montréal.

Les premières tentatives d'exportation de champignons forestiers sont menées par Mo-Na Foods, une petite entreprise appartenant M. et M^{me} Hozlbauer, un couple d'origine allemande qui distribue des champignons canadiens en Europe. En 1985, Mo-Na Foods collabore avec le mycologue André Fortin et la SODAB (Société autochtone de



Les champignons psychotropes comme symbole de la contre-culture nord-américaine. Illustration d'un article intitulé « À quoi rêvent les champignons psychédéliques » de la revue Mainmise datée de 1975. À cette époque, les champignons magiques sont cueillis à même la nature, souvent dans des pâturages de vache où les sols sont particulièrement riches (ENT30-31).

développement de la Baie-James) dans le but d'évaluer le potentiel de cueillette commerciale dans la région de Chibougamau (Miron, Champignons forestiers sauvages : potentiel de cueillette et de mise en marché : projet no 4050 (partie 2), 1995, p. iv). Ce projet échoue, mais soulève l'intérêt pour la récolte commerciale de champignons forestiers. Quelques années plus tard, André Fortin rencontre Fernand Miron, directeur des Serres coopératives de Guyenne dans la région d'Amos, qu'il parvient à persuader de se lancer en affaires. Grâce à une bourse de recherche du Service canadien des forêts, l'entreprise Champignons Laurentides ouvre ses portes en 1992 et devient la première entreprise québécoise exclusivement vouée à la cueillette commerciale de champignons de la forêt boréal comme le matsutaké (*Tricholoma magnivelare*), le champignon tortue (*Sarcodon squamosus*) et la morille forestière (*Morchella elata*). On cherche non seulement à développer un commerce lucratif, mais à entreprendre une étude systématique des champignons comestibles de la forêt boréale⁷. En plus de vendre leurs champignons à des acheteurs locaux, Champignons Laurentides exporte des champignons séchés à Mo-Na Foods, établi à Edmonton (ENT21), qui les distribue ensuite en Europe, principalement en Allemagne. Mo-Na Foods possède également des contacts avec des acheteurs japonais basés à Vancouver (ENT22).

De son côté, Fortin continue à faire la promotion de la cueillette commerciale de champignons sauvages. En 1999, il organise avec le mycologue Yves Piché un colloque sur la cueillette de champignons commerciale à l'Université Laval, réunissant près de 200 entrepreneurs et universitaires du Québec et d'ailleurs. Toutefois, l'intérêt pour la commercialisation des champignons

n'est pas unanime. La conférence n'est organisée que quelques années après l'implantation d'un moratoire sur la cueillette commerciale d'ail des bois, plante dont la survie était à risque en raison d'une cueillette abusive (Couillard, 1995). Plusieurs clubs amateurs de mycologie, soucieux de voir la cueillette commerciale de champignons suivre une trajectoire similaire, soulèvent leur mécontentement au colloque et dans les journaux (Hamann, 1999 ; Champagne, 1997, p. B1).



La commercialisation des champignons suscite de la controverse. Dans cet article paru à la une du Soleil daté d'octobre 1997 on peut lire : « Les mycologues, ces amateurs de champignons qui se font un plaisir de parcourir les sous-bois à la recherche de chanterelles de morille et autres « fongus » doivent dorénavant faire face à une nouvelle réalité : les cueilleurs professionnels de champignons. Pour les anciens, pour les druides, ce sont des traîtres. On les a immédiatement qualifiés de pirates. » (Champagne, 1997, p. B1)

L'EXPANSION DE LA COMMERCIALISATION (1999-2006)

L'industrie des champignons forestiers au Canada connaît une période de croissance importante entre la fin des années 1990 et la crise économique de 2008. En Colombie-Britannique, les matsutakés, couramment appelé

« pine mushroom »⁸, atteignent des prix records durant cette période, montant parfois à plusieurs centaines de dollars par kilo récolté (Tsing, 2015). Dans le milieu académique, l'émergence de cette nouvelle industrie devient un sujet d'étude. En 1997, des chercheurs américains publient même un recueil sur la mycologie développementale (Palm & Chapela, 1997). La mycologie développementale est tout projet de développement économique qui s'appuie sur la commercialisation de champignons forestiers, notamment des champignons forestiers à haute valeur gastronomique. Quelques années plus tard, les chercheurs en sciences de l'environnement Susan J. Alexander et collaborateurs publient un article novateur démontrant que la cueillette du matsutaké peut avoir des retombées économiques équivalentes à la foresterie dans les zones propices à sa récolte (Alexander, Pilz, Weber, Brown & Rockwells, 2002). Entre 1995 et 2004, Tedder estime quant à lui que plus de 550 tonnes de champignons sauvages sont exportées annuellement de la Colombie-Britannique vers le Japon et l'Europe (Tedder, 2008, p. 20).

Au Québec, le développement du commerce des champignons comestibles coïncide avec la crise du bois d'œuvre de 2001, durant laquelle 6000 emplois sont perdus en milieu rural (Verbeek, 2003). Ceci survient quelques années après la parution de *L'Erreur boréale*, documentaire qui dénonce entre autres les interventions industrielles en forêt boréale, dont la superficie des coupes à blanc (Desjardins, 1999). Autant des chercheurs universitaires que des membres du gouvernement cherchent de nouvelles opportunités économiques en milieu rural. Le commerce des champignons forestiers est mentionné dans le rapport de la Commission d'étude sur la gestion

FORMABOIS

Comité sectoriel
de main-d'œuvre
du bois

Développons notre richesse collective

Pour en savoir plus sur nos formations : formabois.ca/formations/

Inscrivez-vous à notre infolettre



Domtar

Nous sommes la fibre de l'avenir.

DOMTAR.COM

de la forêt publique québécoise (aussi connu sous le nom de Commission Coulombe). Dans une section allouée aux « ressources autres que la matière ligneuse », le rapport mentionne l'apport non négligeable du commerce du bleuet forestier, mais aussi « d'autres petits fruits et les champignons sauvages » (MRNF, 2004, p. 16). Quelques années plus tard, le livre vert intitulé *La forêt, pour construire le Québec de demain*, promeut un modèle de « gestion intégrée du territoire », où les PFNL pourraient être « intégrés » au calcul du potentiel économique des forêts (MRNF, 2008).

« Au Québec, le développement du commerce des champignons comestibles coïncide avec la crise du bois d'œuvre de 2001, durant laquelle 6000 emplois sont perdus en milieu rural.

En 2006, l'Association pour la commercialisation des champignons forestiers (ACCHF) est fondée à la suite d'un deuxième colloque sur la commercialisation tenu à l'Université Laval l'année précédente. L'ACCHF est présidée par Gérald Legal, fondateur de Gourmet sauvage, une entreprise de PFNL active depuis 1993. Le conseil d'administration est aussi composé de Guy L'Anglais, du Centre d'expertise en produits agroforestiers (CEPAF) et d'autres entrepreneurs dans le domaine. On y retrouve notamment André Fortin à titre de secrétaire-trésorier. En plus d'augmenter la crédibilité de cette industrie, l'ACCHF a également comme mission d'organiser la cueillette de champignons au Québec (ACCHF, 2007). La saison 2006, décrétée lors de la première rencontre « année de la morille »,

s'annonce comme une année record pour la morille de feu et on veut mobiliser le plus de cueilleurs possibles. La mycologue américaine Trish Wurtz est également invitée pour discuter de la cueillette de morille en Alaska (Hamann, 2006).

Les effets de cette organisation se font rapidement ressentir. Le nombre de champignons vendus au Québec double entre 2006 et 2007, passant de 6 à 14 tonnes (ACCHF, 2008 ; ACCHF, 2007). Malgré tout, l'essor de la filière apporte de nouveaux enjeux organisationnels. Des tensions montent entre entreprises rivales et il y a peu de consensus sur les principes d'organisation de la cueillette au Québec. Un enjeu majeur dans l'industrie est la « traçabilité des champignons ». Si la cueillette se pratique de manière désorganisée, il n'y a aucune manière de valider l'innocuité du produit (ENT 24). Certains acteurs veulent permettre aux cueilleurs de vendre directement aux restaurateurs, tandis que d'autres prétendent que les champignons doivent être triés par des grossistes avant d'être vendus sur le marché. Quelques idées en ce sens sont proposées avant d'être rapidement abandonnées. Une année, on imprime des cartes certifiant les cueilleurs professionnels (ENT 24), une autre, on propose de fixer les prix pour limiter la compétition entre les entreprises (ACCHF, 2008). Éventuellement, en 2013, l'ACCHF devient l'Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux (ACPFNL) afin d'élargir sa mission à la commercialisation d'autres PFNL, comme les épices boréales, la canneberge sauvage et le genévrier (ACPFNL, 2022). Finalement, en 2016, un cahier de charge est rédigé par Fernand Miron grâce à un financement du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)⁹.

LES EFFORTS DE STRUCTURATION DE LA CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS (2006 À AUJOURD'HUI)

La fin des années 2000 et le début des années 2010 marquent une période décisive pour l'essor de la recherche sur les champignons comestibles. Grâce au programme des Laboratoires ruraux (Tremblay, 2011) et une importante bourse de recherche est décernée à Yves Piché et André Fortin par le Conseil de recherche en sciences naturelles et génie du Canada (CRSNG) (Fortin, 2019, p. 93), au moins quinze projets de recherche sur la commercialisation des champignons forestiers sont menés entre 2008 et 2013 (voir le tableau qui suit). Même si on remarque à partir du milieu des années 2010 une décroissance des projets d'inventaires, un intérêt accrû se développe au sein de la population québécoise pour la cueillette comme activité récréative. La publication en 2008 de *Les Mycorhizes*, un livre de vulgarisation scientifique rédigé par André Fortin, Yves Piché et Christian Planchette, est désormais enseignée dans les écoles et les universités, et l'émission de Gérald Legal et de sa fille Ariane Paré-Legal, *Coureurs des Bois*, est diffusée par Télé-Québec entre 2009 et 2010. Dans son autobiographie, André Fortin explique que c'est entre les années 2015 et 2017 que ses idées sont finalement reçues par un vaste public (Fortin, 2019, p. 125). En 2017, on estime que 1,5 million de téléspectateurs visionnent l'épisode de l'émission *La semaine verte* sur les ondes de Radio-Canada traitant du sujet de la revitalisation à l'aide de mycorhizes des assises rocallieuses des berges du réservoir Manic-5 (*ibid.*, 126).

En réponse à cet intérêt populaire croissant, de plus en plus de compagnies de cueillette offrent

des formations et des visites guidées. Ce sont des activités d'une journée ou d'une demi-journée où les clients ont l'opportunité d'identifier et de goûter divers champignons forestiers. Cette pratique, qu'on nomme aujourd'hui le « mycotourisme », se popularise au Québec à partir de 2009, à la suite d'une conférence donnée par Fernando Martinez-Pena sur l'offre mycotouristique de la province de Castille-et-Léon en Espagne lors d'une conférence organisée par l'ACFNL (Malenfant, 2022, p. 20). Par la suite, divers acteurs québécois, dont Maxime Tardif (Biopterre) et Gérald Legal (Gourmet sauvage), visitent l'Espagne pour en apprendre davantage sur leurs pratiques mycologiques. En 2022, le premier guide mycotouristique Sur le Chemin des champignons : Le mycotourisme au Québec, est publié par Pascale Malenfant, conseillère en développement de la MRC de Kamouraska (Malenfant, 2022). Dans son ouvrage, l'autrice affirme qu'entre 2012 et 2015, l'offre mycotouristique a triplé, et qu'aujourd'hui on dénombre plus de 86 produits mycotouristiques à travers la province (*ibid.*, 21).

Malgré tout, des enjeux de structuration semblent limiter la croissance de la cueillette commerciale de champignons au Québec. En 2023, un rapport produit par un groupe de chercheurs rattachés au GastronomiQc Lab et à l'ESG UQAM est remis au Programme d'appui au développement des appellations réservées et des termes valorisants (PADARTV), sur l'état de l'industrie (Girard, 2023). Malgré le manque de données fiables, on parvient à brosser un portrait sommaire de l'industrie. Trois mille cueilleurs professionnels sont recensés au Québec, dont 1500 se consacrent à d'autres récoltes que celle du bleuet sauvage. Ceux-ci gagnent en moyenne 15 000 à

20 000 dollars par année grâce à la récolte de champignons et d'autres PFNL telles les têtes de violon, les jeunes pousses de conifères et la canneberge sauvage. On estime que 50 tonnes de champignons forestiers sont commercialisées dans la province par année, dont 2,5 tonnes sont exportées aux États-Unis (Girard, 2023, p. 20). À la suite de 53 entrevues menées principalement auprès de cueilleurs et de chefs d'entreprises, les auteurs du rapport affirment que l'industrie des champignons forestiers n'est pas encore assez développée pour envisager une appellation contrôlée. On note surtout que les cueilleurs « veulent garder l'ensemble de la valeur de leur récolte » (*ibid.*, 22), plutôt que vendre leur récolte à des ateliers de conditionnement qui s'occuperaient du nettoyage, du séchage et de la distribution. En d'autres mots, les cueilleurs préfèrent garder le contrôle sur l'ensemble des étapes de la « chaîne de valeur »¹⁰. Selon les termes utilisés par l'anthropologue Sabrina Doyon, on remarque une prépondérance de « cueilleurs entrepreneurs » plutôt que des « cueilleurs ouvriers », ces personnes préférant vendre moins de champignons à un prix plus élevé (Doyon, 2019, p. 12).

Un autre facteur limitant l'obtention d'une appellation contrôlée relève de l'insuffisance de l'offre de champignons forestiers au Québec pour répondre à la demande. Les boutiques et les restaurants sont contraints d'acheter des produits de provenances diverses, limitant la traçabilité des champignons (Girard, 2023, p. 41). Le rapport demeure toutefois optimiste quant au potentiel économique de ce secteur d'activité au Québec. Se fiant à l'industrie des champignons forestiers en Espagne et en Finlande, où la cueillette de champignons est désormais une activité économique importante, le document rapporte que la filière pourrait se développer

davantage si certaines mesures en ce qui a trait à la chaîne de valeur étaient établies. Entre autres, on recommande un « changement de culture » qui favoriserait la mise en place d'un « maillon de conditionnement » (*ibid.*, p.37).

Cette dynamique illustre la tension inhérente au sein de la communauté de cueilleurs professionnels, tiraillée entre le caractère intrinsèquement libertaire de la cueillette en tant que pratique et les impératifs de structuration indispensables à la pérennité de l'industrie. Ces enjeux sont d'autant plus pressants qu'une concertation plus grande au sein de la communauté de cueillette faciliterait la protection des talles propices à la récolte de champignons mises à risque par l'industrie forestière, notamment celles le matsutaké (*Tricholoma magnivelare*), un champignon coûteux qui demeure relativement rare dans l'est du Canada. Des initiatives locales, comme celles de Violon et Champignons en 2017 et de Myco Sylva en 2022, peuvent être en conflit avec les activités d'exploitation industrielle des forêts québécoises et, selon des informations rapportées lors des entrevues réalisées, à la vision selon laquelle la cueillette de champignons est une activité récréative plutôt qu'économique (ENT 20).



Des chanterelles, excellents champignons comestibles (*Craterellus tubaeformis*, craterelle en tube selon la nouvelle nomenclature).

Photo : Martine Lapointe



EXPERTISE

- Les membres de l'ACF occupent une position unique en œuvrant à la fois auprès de l'industrie forestière, des propriétaires forestiers, du ministère des Ressources naturelles et des Forêts et des autres organismes publics.
- Ils sont ainsi en mesure d'offrir des services selon un point de vue élargi et indépendant.
- Les compétences des membres leur permettent d'apporter un point de vue avant-gardiste et des solutions novatrices sur les questions associées au développement d'une foresterie québécoise durable.

acfquebec.org



Kruger
**DE NATURE
ENGAGÉE**

Tournée vers l'avenir depuis sa fondation à Montréal il y a plus d'un siècle, Kruger évolue sans cesse afin d'offrir des produits de qualité supérieure tout en assurant une gestion optimale des ressources.

L'approvisionnement responsable est un pilier fondamental de notre approche de développement durable. Notre politique d'approvisionnement en fibres nous permet de nous approvisionner dans des forêts gérées de manière responsable, conformément aux programmes de certification reconnus à l'échelle mondiale tels que le *Forest Stewardship Council*, la *Sustainable Forestry Initiative* et le *Program for the Endorsement of Forest Certification*.

kruger.com

Produits de papier tissu | Pâtes et papiers
Cartonnage et emballages | Recyclage | Énergies renouvelables

Tableau. Évolution des projets sur la commercialisation des champignons au Québec (1995-2020)

1995-2000	2000-2005	2005-2010	2010-2015	2015-2020	
1994-1995 : Miron (Amos)	2003 : Joey Fall (Université de Sherbrooke)	2008 : David Maneli – Abitibi (UQAM)	2011 : Élise Tremblay (Université Laval)	2020 : Geneviève Laperrière (UQTR)	■ Mémoires de maîtrise ou thèse doctorale portant sur les champignons comestibles ou sur leur commercialisation (Date : Auteur)
1995 : N.Villeneuve	2001 : Vallée de la Gatineau	2010 : Marie-France Gévrty – Gaspésie (UQAR)	2011 : Caroline Rochon – Lac-Saint-Jean (Université Laval)		■ Projet d'inventaire de champignons comestibles dans le sud du Québec (Date : Lieu)
		2008 : secteur Mont-Louis	2013 : Myriam Drolet-Lambert (UQAR)		- Le tableau offre un portrait sommaire de l'industrie, incluant seulement les projets librement accessibles sur Internet lors de la rédaction de cet article.
		2008 : MRC Vallée-de-la-Gatineau	2011 : Forêt modèle du Lac-Saint-Jean		- Pour plus d'information sur les projets d'inventaire répertoriés dans le tableau, voir le mémoire de maîtrise d'Élise Tremblay (Tremblay 2011, p. 76-77)
		2008 : Comité de développement de Girardville	Coopérative de solidarité forestière de la rivière au Saumon		
		2008 : MRC Charlevoix-Est			
		2009 : Saint-Thomas-Didyme			
		2009 : Agence de gestion intégrée des ressources – Normandin			



LA FILIÈRE MYCOLOGIQUE DE LA MAURICIE

Influencé par les mêmes années troubles du milieu forestier des années 2000 mentionnées plus haut, le Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie (SPBM) réalise une vaste étude du potentiel des PFNL dans la région entre 2009 et 2010. Après avoir obtenu du financement auprès du Plan de développement de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire de la Mauricie (PDAAM), l'organisme à but non lucratif est mis sur pied en 2014, grâce à un premier plan quinquennal voté par les membres partenaires.

Généralement, la filière a comme mandat de stimuler l'industrie des comestibles forestiers en agissant comme médiateur entre divers acteurs du milieu (l'entreprise se focalisait uniquement sur les champignons lors de sa formation, mais a récemment étendu ses opérations à tous les « comestibles forestiers »). Cet effort est d'autant plus important que la majorité de la cueillette commerciale dans la région s'effectue en terres privées, ce qui nécessite un laborieux effort de concertation entre les propriétaires forestiers, les producteurs de bois et les entreprises de cueillette.

Les activités de la filière sont très variées. Chaque année, par exemple, elle organise un « Myco rendez-vous » où des restaurateurs peuvent explorer des produits régionaux grâce à un guide certifié. La

filière accompagne des entreprises émergentes, organise des formations de cueillette, et agit comme intermédiaire entre les propriétaires forestiers et les entreprises de PFNL. La filière participe même à des projets de recherche. L'année prochaine, en collaboration avec le GastronomiQc Lab de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, elle publiera un rapport offrant un profil gastronomique de 26 champignons comestibles dans la province, facilitant l'échange entre les milieux gastronomiques et mycologiques.

La proximité de la Filière à l'industrie forestière, tout comme sa confiance acquise auprès d'une pléthore d'entrepreneurs régionaux, fait d'elle un organisme unique au Québec.

CONCLUSION

La recherche que nous avons réalisée a permis de diviser en cinq périodes le développement de la cueillette de champignons comestibles et de leur commercialisation au Québec. La première période, qui s'étend de 1950 à 1970, se caractérise par la formation des premiers clubs mycologiques à Québec et à Montréal. Durant ces années, la cueillette se pratique principalement chez une petite tranche de l'élite canadienne française, et par divers groupes d'immigrants, notamment ceux en provenance de l'Europe de l'Est. La deuxième période est marquée par la popularisation de la cueillette des champignons comme activité récréative, en réponse, selon Gaudreau, à la démocratisation des savoirs scientifiques apportée par la Révolution tranquille (Gaudreau 2011, p. 61). La troisième période marque le début de la cueillette commerciale. Après une tentative échouée à Chibougamau en 1985, Fernand Miron lance, en 1992, la première entreprise vouée exclusivement à la récolte des champignons forestiers. La quatrième période témoigne des efforts promulgués par André Fortin, Gérald Legal et d'autres collaborateurs afin de populariser la cueillette auprès de la population et au sein d'institutions scientifiques. La cinquième phase, qui s'échelonne jusqu'à aujourd'hui, décrit les efforts menés par divers acteurs afin de « structurer » l'économie des champignons et de la rendre « crédible » vis-à-vis diverses institutions gouvernementales (Girard, 2023).

Finalement, pour en revenir à la crevette de Matane, l'analogie lancée par André Fortin permet d'identifier le rôle que peut jouer la communauté scientifique dans la popularisation d'un produit jusqu'alors inaperçu ou, à tout le moins, inintéressant pour le

commun. Elle témoigne de la valeur identitaire que peut acquérir une pratique nouvelle, et de la place choyée qu'elle peut prendre dans l'imaginaire collectif. L'analogie témoigne aussi de la fragilité de ces nouvelles industries. En effet, aux dernières nouvelles, l'industrie gaspésienne de la crevette nordique ne se portait pas très bien¹¹. Les stocks seraient en baisse, et les usines de transformation en péril, précarisant non seulement un secteur économique, mais le mode de vie et l'identité des communautés maritimes de l'est du Québec. Qu'elle soit commerciale ou non, la cueillette de champignons est devenue une activité courante au Québec et a acquis une valeur sentimentale pour plusieurs de ses adeptes. Comme pour la crevette de Matane, il faudra, dans le futur, en prendre soin.

NOTES

1 L'information récoltée en entrevue est marquée par un code (ENT pour « entrevue » suivi du numéro d'entretien).

2 Cet article s'inscrit dans le cadre de la réalisation d'un mémoire de maîtrise en anthropologie à l'Université Laval réalisé sous la direction du professeur Martin Hébert. La production de l'article a été rendue possible grâce à l'obtention par le premier auteur de la Bourse histoire forestière décernée annuellement par la Société d'histoire forestière du Québec à un étudiant ou une étudiante de l'Université Laval.

3 La *Mycological Society of Toronto* est formée en 1974 et celle de Vancouver en 1978.

4 La même année, René Pomerleau fonde le Cercle des mycologues amateurs de Québec.

5 Le *Harvard Psilocybine Project* est un projet mené par Timothy Leary et Richard Alpert de l'Université Harvard qui avait comme objectif d'étudier l'effet de la psilocybine, le composé actif des champignons psychotropes, sur la psyché humaine. Les expérimentations commencèrent en 1960 et se prolongèrent jusqu'en mars 1962, lorsque l'administration de l'Université Harvard commença à douter des techniques de recherche employées par Leary et Alpert, qui prétendaient devoir être sous l'effet de la psilocybine lors des expérimentations.

Éventuellement, les deux chercheurs furent renvoyés de l'université, causant un scandale qui fut fortement médiatisé à travers le pays (Hartogsohn, 2020).

6 Ce passage dans la revue *Québec Science* sur la culture du pleurote résume bien la mentalité de la communauté mycologique vis-à-vis les champignons forestiers pour une grande partie du XX^e siècle : « Dans les pays producteurs de champignons sauvages, le coût de la main-d'œuvre est bas, le marché local bien développé et les usines de mise en conserve sont près des lieux de cueillette. La forêt est habituellement très facile d'accès, les sous-bois bien dégagés... Il y existe une tradition de la cueillette, bien établie depuis des générations, qui rend l'exploitation possible. Au Québec, ce serait impensable. » (Larouche, 1978, p. 18)

7 Les résultats de ses premières années de récolte sont publiés en deux rapports ; le premier décrivant les résultats de la saison 1993 (Miron, 1994), le deuxième de la saison (Miron, 1995).

8 Stéven A. Trudell et son équipe ont confirmé en 2017 que trois espèces distinctes de matsutaké se trouvent en Amérique du Nord. Les matsutaké de la Côte Est garderaient le titre de *Tricholome magnivelare*, tandis que les champignons de la Côte Ouest auraient la désignation de *Tricholome murrillianum* et ceux du Mexique seraient du *Tricholomes mésaméricanum*. (Trudell, Xu, Saar, & Justo, 2017).

9 Le cahier des charges de 2016 constitue en réalité le deuxième document rédigé sur la cueillette commerciale des champignons au Québec. Le premier, rédigé par Biopterre en 2010, aurait été retiré en raison de tensions au sein de l'administration de l'ACPFNL. Le cahier de charge n'est pas légalement contraignant, mais il s'appuie sur des normes établies par la MAPAQ, qui ont des précédents légaux.

10 Selon Girard, « la chaîne de valeur réfère aux entreprises et aux entrepreneurs qui sont impliqués à toutes les étapes de valorisation des produits tout au long des circuits de distribution de la forêt à la table. Ces étapes de valorisation ont des fonctions différentes et sont la plupart du temps désignées comme des maillons de la chaîne » (Girard, 2023, p. 13).

11 Selon un documentaire de Radio-Canada, le stock de crevettes nordiques aurait chuté de manière surprenante ces dernières années. La cause demeure incertaine, mais on attribue cette baisse au taux d'oxygène réduit dans le golfe du Saint-Laurent, ainsi qu'à l'intensification de la pêche au sébaste (Toulgoat, 2024).

RÉFÉRENCES

- ACCHF (2006), *Bilan de l'année*, Québec, ACCHF.
- ACCHF (2007), *Bilan de l'année*, Québec, ACCHF.
- ACCHF (2008), *Bilan de l'année*, Québec, ACCHF.
- ACPFNL, « Historique » [En ligne] <https://acpfnl.ca//lassociation/#historique> (Consulté en juillet 2024).
- Alexander S., Pilz D., Brown ED., S. Weber, & Rockwell V., (2002), « Mushroom, Trees and Money; Value Estimates of Commercial Mushrooms and Timber in the Pacific Northwest », *Environmental Management*, vol. 30, n° 1, pp. 129-141.
- Arnason T., Hebda R. & Jones T., (1981), *Use of plants for food and medicine by Native Peoples of Eastern Canada*, Ottawa, National Research Council of Canada.
- Biopterre, (mai 2009), *Analyse de commercialisation des champignons forestiers sauvages à potentiel commercial du Québec*, La Pocatière, Centre de développement des bioproducts.
- Butler G. R., (1985), *Supernatural Folkbelief Expression in French Newfoundland Community* [Thèse], St-John's, Memorial University of Newfoundland.
- CARTV, (2024), « Qu'est-ce qu'une appellation réservée ? » Conseil des appellations réservées et des termes valorisants [En ligne] <https://cartv.gouv.qc.ca/outils-et-ressources/information-au-public-et-aux-entreprises/quest-ce-qu'une-appellation-reservee/> (Consulté en juillet 2024).
- Castaneda C., (1968), *The Teachings of Don Juan: A Yaqui Way of Knowledge*, Berkeley, University of California Press.
- Castaneda C., (1971), *A Separate Reality: Further Conversations With Don Juan*, Berkeley, University of California Press.
- CEPAF, (2008), *Inventaire des espèces de champignons forestiers à potentiel économique dans la Vallée-de-la-Gatineau*, MRC de la Vallée-de-la-Gatineau.
- Champagne P., (1997), « Le Mercantilisme concurrence la botanique dans les sous-bois », *Le Soleil*, 5 octobre, pp. B1-B2.
- Chartrand L., Duchesne R. & Gingras Y., (1987), *Histoire des Sciences du Québec*, Montréal, Les éditions du Boréal.
- Couillard L., (1995), *La situation de l'ail des bois (Allium tricoccum) au Québec*, Québec, ministère de l'Environnement et de la Faune du Québec.
- Deslandes J. & Pic Chantal, (2001), *Mise en valeur du potentiel alimentaire, médicinal et horticole des plantes et champignons de sous-bois de la forêt outaouaise*, Institut Québécois d'aménagement de la forêt feuillue, MRC de Papineau.
- Derrick C., (1893), « The Folklore of Plants », *Canadian Record of Science*, vol. 5.
- Descarrie-Bélanger F., Fournier M. & Maheu L., (1979), « Le Frère Marie-Victorin et les petites sciences », *Recherches sociographiques*, vol. 20, n°1, pp. 7-39.
- Desjardin R., (1999), *L'Erreur boréale* (long métrage).
- Doyon S., (2019), « Les cueillettes commerciales au Québec : capter la diversité soci-environnementale », *Écho/Géo*, vol. 47, pp. 1-20.
- Drolet-Lambany M., (2013), *Effets de l'éclaircie commerciale dans les plantations d'épinettes sur la productivité des champignons forestiers comestibles*, Rimouski, Québec [Thèse], Université du Québec à Rimouski, Département de biologie, chimie et géographie.
- Estey R., (1994), « A History of Mycology in Canada », *5th annual Mycological Congress*, vol. 14 n° 24, pp. 751-766.
- Fallu J., (2003) *Évaluation du potentiel de récolte des champignons forestiers comestibles dans les boisés de l'Estrie* [Thèse], Sherbrooke, Université de Sherbrooke.
- Gaudreau G., (2011), « L'évolution des sciences au Canada examiné à partir de la mycologie », *Revue de l'histoire intellectuelle de l'Amérique française*, printemps, pp. 37-67.
- Gaudreau G., Ribordy A. & Tremblay M., (2010), *Des champignons et des hommes : consommation, croyances et science*, Divonne-les-bains, Cabédita.
- Gévr M.-F., (2011), *Évaluation du potentiel de cueillette de champignons forestiers comestibles au Lac-Saint-Jean*, Forêt modèle du Lac-Saint-Jean.
- Gévr M.-F., (2010), *Étude des facteurs environnementaux déterminant la répartition de champignons forestiers comestibles en Gaspésie* [Thèse], Québec, Rimouski, Université du Québec à Rimouski.
- Gévr M.-F., (2009) *Projet jet de mise en valeur de produits forestiers non ligneux dans la communauté de Saint-Thomas-Didyme, Saint-Thomas-Didyme*, Comité Forêt Environnement Saint-Thomas-Didyme.
- Gévr M.-F., (2008), *Projet d'intégration de la récolte des champignons forestiers comestibles dans la communauté du Secteur de Mont-Louis : description du projet, résultats des inventaires et perspectives d'avenir locales*, Mont-Louis, Comité de bassin de la rivière Mont-Louis.
- Girard A., (2023), *Portrait socioéconomique du secteur des champignons forestiers au Québec : Rapport final*, Montréal, GastronomiQc Lab - ITHQ.
- Godin L., (2013), *Caractérisation écologique et chimique de 12 champignons forestiers en vue d'une mise en marché dans le domaine des nutraceutiques, cosméceutiques et pharmaceutiques*, Forêt modèle du Lac-Saint-Jean, Coopérative de solidarité forestière de la Rivière-aux-Saumons et FauENord.
- Goldman E., « Most Popular Mushrooms to Pick in Russia », *Russia Beyond*, 2021, 26 septembre, [En ligne] <https://www.rbth.com/russian-kitchen/334232-popular-mushrooms-russia> (Consulté en juillet 2024)
- Gravel P., « Le Québec, un trésor inexploité de champignons comestibles », *Le Devoir*, 2003, 12 août, [En ligne] <https://www.ledevenir.com/non-classe/33774/le-quebec-un-tresor-inexploite-de-champignons-comestibles> (Consulté en juillet 2024)
- Gussow H. & Odell W., (1927), *Champignons Comestibles et Vénéneux : Étude des Champignons Comestibles et Vénéneux les Plus Répandus au Canada*, Ottawa, Service de la Botanique, Ferme expérimentale centrale.
- Hamann J., (1999), « Les Champignons forestiers sur le grill », *ULaval Nouvelles*, mars 4.
- Hamann J., (2006), *ULaval Nouvelles*, janvier 26.
- Hartogsohn I., (2020), « American trip : set, setting, and the psychedelic experience in the twentieth century », *Cambridge Massachusset*, MIT Press.
- La Filière de la Mauricie (2025), [En ligne] <https://mycomauricie.com/#> (Consulté septembre 2025)
- La Gazette de Québec, (1827), « Variétés », octobre 15.
- Laperrière G., (2020), *Les champignons forestiers des forêts québécoises : caractériser leur diversité et comprendre leur distribution* [Thèse], Trois-Rivières, Université du Québec. À Trois-Rivières, département de biologie.
- Larouche C., (1978), « Des Champignons à but lucratif », *Québec Science*, août, pp. 15-21.
- Le Canadien, (1842), « Variétés », 19 décembre.

- Le Canadien*, (1843), «Variétés», 20 février.
- Le Soleil*, (1900), «Les Empoisonnements: quelques cas récents», 13 octobre.
- Malenfant G. (2022), *Sur le Chemin des Champignons: Le mycotourisme au Québec*, Montréal, Les Éditions de l'homme.
- Maneli, D., (2008). *Écologie des champignons ectomycorhiziens comestibles en peuplements de pin gris* (*Pinus banksiana*) [Thèse], Montréal, Université du Québec à Montréal.
- Marie-Victorin R. P., (1935), Flore Laurentienne. Montréal, Les Frère des écoles chrétiennes.
- Marie-Victorin R. P., (1925), «La province de Québec: pays à découvrir et à conquérir», *Le Devoir*, 26 septembre, p. 1.
- McNeil R., (2019), *Le Grand Livre des Champignons du Québec et de l'est du Canada* 2^e éd., Montréal, Quintin Michel.
- Miron F., (1994), *Champignons forestiers sauvages: potentiel de cueillette et de mise en marché: projet no 4050 (partie 1)*, Saint-Foy, Service canadien des forêts, région du Québec.
- Miron F., (1995), *Champignons forestiers sauvages: potentiel de cueillette et de mise en marché: projet no 4050 (partie 2)*, Saint-Foy, Service canadien des forêts, région du Québec.
- MRNF, (2004), *Document d'information sur la gestion de la forêt publique pour l'usage de la Commission d'étude scientifique, Chapitre 2*, Québec.
- MRNF, (2008), *Bilan d'aménagement forestier durable au Québec (2000 - 2008)*, Québec, Gouvernement du Québec.
- MRNF, (2008), *La forêt pour construire le Québec de demain: Document synthèse*, Québec, Gouvernement du Québec.
- Palm M. E. & Chapela I. H., (1997), *Mycology and Sustainable Development: Expanding Concepts, Vanishing Borders*, Boone, Caroline du Nord, Parkway Publishers
- Payette A., (1954), «On nous écrit», *La Gazette des campagnes*, 7 octobre, p.7.
- Peyo, (1958) «La flûte à six Schtroumpfs», *Les Schtroumpfs*, Marcinelle, Dupuis «Spirou».
- Piché V., (2022), «L'histoire de l'immigration au Québec: au-delà de l'idée de menace?», *Histoire Canada*, 9 novembre [En ligne]: <https://www.histoirecanada.ca/consulter/colonisation-et-immigration/l-histoire-de-l-immigration-au-quebec%C2%A0-au-dela>
- de-l-idee-de-menace (Consulté en juillet 2024).
- Pomerleau R., (1980), *Flore des champignons au Québec*. Montréal, Les Éditions La Presse.
- Proujanskaïa L., (2004), «Au Québec la langue de Pouchkine et de Vyssotski n'est pas en danger», *La Revue Russe*, vol. 24, pp. 73-78.
- Provencher L., (1862), *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*. Québec, J. Darveau.
- René R., (1965) «La Cueillette des champignons sauvages», *Le Devoir*, 17 septembre, pp.11.
- Rochon C. (2011), *Distribution et productivité de deux champignons ectomycorhiziens* (*Cantharellus cibarius* var. *roseocanus* et *Hypomyces lactifluorum* *Russula brevipes*) en peuplements de pin gris de l'Est du Canada [Thèse], Québec, Université Laval, Faculté de foresterie.
- Simard L., (2009), *Projet Pilote de commercialisation de champignons forestiers au Lac Saint-Jean*, Forêt modèle du Lac-Saint-Jean et Agence de gestion intégrée des ressources, 28 p.
- Tedder S., (2008), *Tenure and the Management of Non-Timber Forest Products in British Columbia*, Edmonton, Sustainable Forest Management Network.
- Tremblay É., (2011), *Les Champignons forestiers comestibles: Évaluation de la ressource et perspectives de développement dans le contexte du nouveau régime forestier* [Mémoire de maîtrise], Québec, Université Laval .
- Tsing A. L., (2015). *The Mushroom at the End of the World*, Princeton, Princeton University Press.
- Turner N. J. & Cuerrier A., (2021), «'Frog's umbrella' and 'ghost's face powder': the cultural roles of mushrooms and other fungi for Canadian Indigenous Peoples», *Bontany*, vol. 100, n° 1, pp. 183-205.
- Toulgoat M., (2024), «Déclin de la crevette nordique: un quota de 3000 tonnes en 2024», *Le téléjournal avec Patrice Roy*, mai [En ligne] <https://ici.radio-canada.ca/info/videos/1-8904935/declin-crevette-nordique-un-quota-3000-tonnes-en-2024> (Consulté en mars 2025)
- Verbeek E., (2003), «Conflit du bois d'œuvre: discorde de bois», *La Semaine verte*, 2 mars 2003, [En ligne] <https://ici.radio-canada.ca/actualite/semaineverte/>
- ColorSection/Foresterie/030302/oeuvre.shtml (Consulté en juillet 2024).
- Villeneuve N., (1985), *Étude mycosociologique de quelques érablières sucrières du comté de L'Islet, Québec* [Thèse], Québec, Université Laval, Département du génie forestier.
- Wasson R. G., (1957), «Seeking the Magic Mushroom», *Life International Edition*, 13 mai.
- Watt D., (1865), «A Provisional Catalogue of Canadian Cryptogams», *Canadian Naturalist and Geologist*, vol. 2, pp. 390-404.

VOUS TRAVAILLEZ EN GÉNIE?

Négociez votre salaire avec confiance grâce aux données réelles du marché québécois

Obtenez le rapport d'enquête sur la rémunération des professionnels en génie du Québec 2025-2026

 GENIUM 360



genium360.ca/enquete



imaginemj

AGENCE DE COMMUNICATION

Rigueur, engagement et bonne humeur !

Coordination marketing, gestion événementielle et design graphique

Marie-Josée Houde, Directrice

418 931-1166 | mjhoud@imaginemj.com | www.imarinemj.com
3000, rue Alexandra, suite 302, Québec Qc G1E 7C8

CHRONIQUE CULTURE ET PATRIMOINE

LE LEGS D'HONORÉ BEAUGRAND



Par Phyllis Leclerc, rédactrice en chef, revue *Histoires forestières du Québec*

Faisons ensemble un petit test. Demandez à vos proches ce qu'évoque Honoré Beaugrand pour eux. Si vous obtenez les mêmes résultats que nous, parions que la première réponse spontanée sera : « C'est une station de métro à Montréal ! ». Pourtant, Honoré Beaugrand est bien plus qu'une station de métro.

PARCOURS ATYPIQUE

Honoré Beaugrand était un journaliste, conteur et homme politique québécois. Il a recueilli et mis par écrit plusieurs légendes orales du Canada français, contribuant à la diffusion de ce patrimoine, dont la célèbre chasse-galerie.

Honoré Beaugrand est né le 24 mars 1848 à Lanoraie. Il est le fils de Louis Beaugrand dit Champagne, navigateur, et de Marie-Josephine (Joséphine) Marion. Après des études au Collège Joliette et au Noviciat des Clercs de Saint-Viateur, il entreprend de faire un entraînement militaire à l'École militaire de Montréal.



La Maison Honoré-Beaugrand est située à Lanoraie.

Photo : Maison des Cageux du fleuve Saint-Laurent

Il part combattre au Mexique, puis vit en France, au Mexique et aux États-Unis où il s'établit en 1871. Durant son passage, la communauté

franco-américaine le remarque. Il fonde des sociétés culturelles et patriotiques ainsi que des journaux.

De retour au pays en 1878, il lance de nouveaux journaux, dont *La Patrie* qui sera publiée de 1879 à 1978. Son biographe, Jean-Philippe Warren, dit que c'est l'œuvre de sa vie. Il est élu maire de Montréal en 1885 à l'âge de 36 ans. Malgré l'opposition de la presse francophone, il appuie la vaccination obligatoire durant l'épidémie de la petite vérole. Ses positions progressistes le mènent à défendre, à cette époque, la vaccination obligatoire durant l'épidémie de la petite vérole (Gossage, Peter et J. I. Little (2015), p. 204).

Il meurt à Montréal le 7 octobre 1906 à l'âge de 58 ans.

PÈRE DE LA CHASSE-GALERIE ET AUTEURS DE PLUSIEURS OUVRAGES

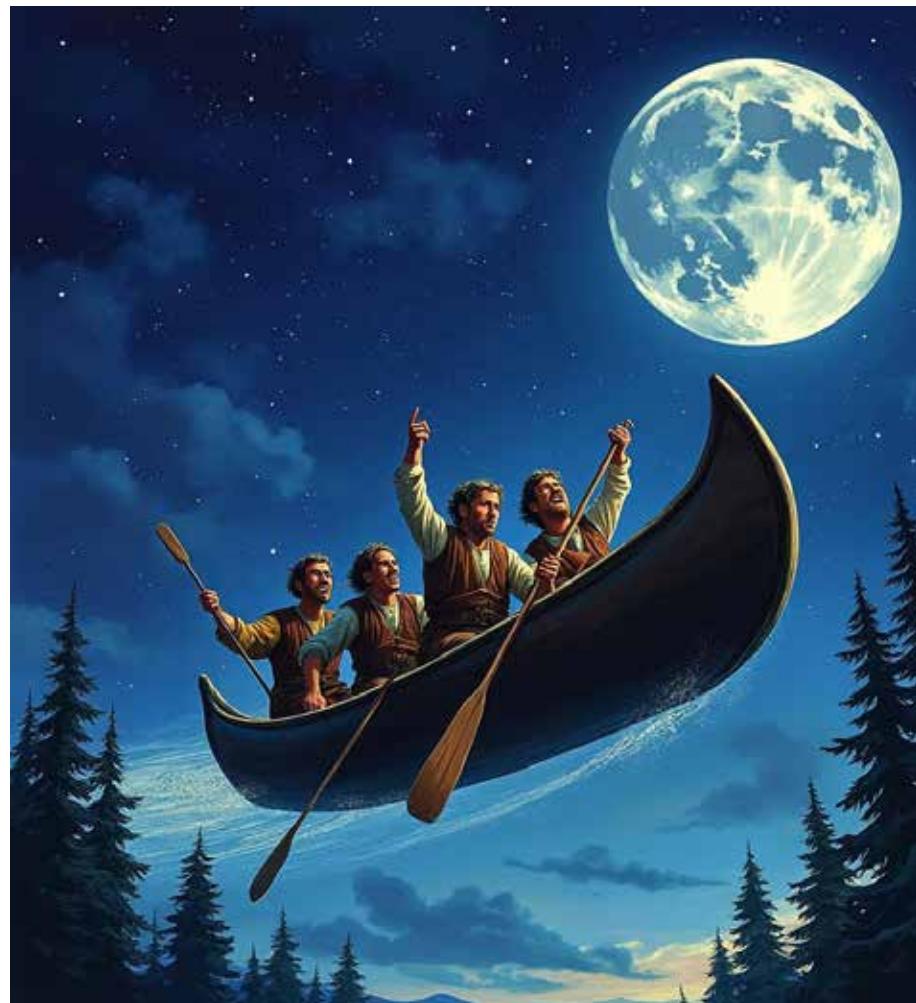
Beaugrand a écrit et popularisé la chasse-galerie, cette légende fantastique du XIX^e siècle, qui s'inspire d'un conte du Poitou en France. Selon le récit poitevin, un certain seigneur du nom de Gallery est condamné à chasser dans le ciel pour l'éternité, car il aurait chassé un dimanche pendant l'office religieux.

Le récit québécois raconte que des bûcherons également cageux qui, pour retourner passer le réveillon du Nouvel-An auprès de leurs amoureuses, concluent un pacte surnaturel permettant à leur canot d'écorce de voler la nuit. Des conditions sacrées (ne pas prononcer

le nom de Dieu, ne pas frôler les clochers d'église, revenir avant l'aube, etc.) doivent être respectées sous peine de damnation. Le récit mêle aventure, humour et détachement religieux, et illustre la culture des camps forestiers de bûcherons et la tradition orale québécoise.

«En accordant le statut de personnage historique à Honoré Beaugrand, on honorerait un véritable combattant de la justice et de la tolérance, doublé d'un grand littéraire.

Jean-Philippe Warren, biographe



Une chasse-galerie.

Source : image numérique générée à l'aide de l'outil IA de ChatGPT (OpenIA) et basée sur l'instruction générative du 29 octobre 2025 de la Maison des Cageux du fleuve Saint-Laurent

«Beaugrand a publié plusieurs mémoires, pamphlets, articles, récits et romans, notamment : *Jeanne la fileuse*, épisode de l'émigration franco-canadienne aux États-Unis (1878) ; *Lettres de voyage*, France-Italie-Sicile-Malte-Tunisie-Algérie-Espagne (1889) ; *Six mois dans les Montagnes-Rocheuses*, Colorado, Utah, Nouveau-Mexique (1890) ; *La Chasse galerie légendes canadiennes* (1900) ; *La Chasse galerie and Other Canadian Stories* (1900) et *New Studies of Canadian Folklore* (1904)», rappelle le Répertoire du patrimoine culturel du Québec.

PROPOSITION DE STATUT NATIONAL À TITRE DE PERSONNAGE HISTORIQUE

La vie d'Honoré Beaugrand et ses importantes réalisations ont mené la Maison des Cageux du fleuve Saint-Laurent à amorcer en 2024 une démarche auprès du ministère de la Culture et des Communications pour le faire reconnaître comme personnage historique et l'inscrire au Registre du patrimoine culturel

du Québec. Une démarche semblable a été faite auprès de Patrimoine Canada. Pour soutenir leur demande, Isabelle Regout et Alexandre Pampalon de la Maison des Cageux du fleuve Saint-Laurent, ont obtenu des lettres d'appui d'une dizaine d'organisations. Nous vous proposons quelques extraits de ces lettres qui nous en apprennent davantage sur Honoré Beaugrand.



Honoré Beaugrand et son épouse d'origine américaine, Eliza Walker.

Source : Musée McCord, n° inventaire M2012.69.2.7

Jean-Philippe Warren, auteur de *Honoré Beaugrand : la plume et l'épée (1846-1906)* : « Aujourd'hui, c'est davantage grâce à la légende de la chasse-galerie que le nom de Beaugrand survit dans la mémoire collective, beaucoup plus qu'en souvenir de ses combats pour le triomphe des idées réformistes. Pourtant, cet homme entreprenant a laissé un véritable héritage progressiste dont il faut aussi se rappeler, nommant entre autres la première femme chroniqueuse d'un journal de langue française au Canada, Robertine Barry, laquelle aborde dans ses textes, avec l'approbation de Beaugrand, le droit de vote des femmes, la justice sociale, la législation entourant le travail des enfants, la fondation de bibliothèques publiques, l'éducation universelle et obligatoire. En accordant le statut de personnage historique à Honoré Beaugrand, on honorerait un véritable combattant de la justice et de la tolérance, doublé d'un grand littéraire. »

Municipalité de Lanoraie : « Pour marquer le 175^e anniversaire de la naissance d'Honoré Beaugrand, la municipalité de Lanoraie, en collaboration avec la Société d'histoire de Lanoraie [également signataire d'une lettre d'appui], a spécialement convié en 2023 la population lanoroise à assister à la conférence du sociologue Jean-Philippe Warren qui signe la biographie [de Beaugrand] et qui a été gratifié d'un prix littéraire du Gouverneur général. »

Ville de Lavaltrie : « Attendu que la légende a une place importante dans l'identité culturelle de Lavaltrie, notamment à cause du Café culturel de la chasse-galerie ; Attendu que la Ville de Lavaltrie met en valeur l'œuvre d'Honoré Beaugrand en dédiant un lieu d'interprétation à la chasse-galerie, par l'entremise de la Maison des contes et légendes ; Attendu que l'œuvre le *Canot de la chasse-galerie*, réalisée par l'artiste Stephen Pon, a été implantée dans le cœur villageois, face au fleuve, permettant ainsi d'évoquer la légende provenant de l'imaginaire d'Honoré Beaugrand. [...] »

Ville de Contrecoeur : « Originaire de Lanoraie, Honoré Beaugrand a, sans doute dans sa jeunesse, connu ou entendu parler du dénommé Batissette habitant le rang de la Petite-Misère [...] La maison de ce dernier était reconnue pour la beauté des « filles de la maison », la qualité de l'alcool qu'il fabriquait et les soirées mémorables qu'on y passait. [...] des rumeurs circulent depuis longtemps à l'effet que [cette] maison a été exorcisée afin de chasser les malédictions de Belzébuth qui s'était amusé à la Petite-Misère durant la nuit mémorable de la chasse-galerie. Il se trouve que le personnage nommé Batissette dans le récit d'Honoré Beaugrand a bel et bien existé. »

Cimetière Mont-Royal : « Honoré Beaugrand a été une des premières personnes incinérées au Canada. [...] Nous organisons chaque année plusieurs activités pour mettre en valeur l'histoire du Cimetière [...] et nos visites historiques guidées et nos dépliants mentionnent Honoré Beaugrand parce qu'il suscite beaucoup d'intérêt auprès de nos visiteurs. Ce grand intellectuel mérite qu'on s'y attarde car plusieurs aspects de sa vie permettent de comprendre des éléments historiques importants comme son embauche dans différentes armées, son séjour en Nouvelle-Angleterre dans les communautés francophones et ses idées libérales défendues avec panache dans ses écrits. »



Honoré Beaugrand est inhumé au Cimetière Mont-Royal. Sa pierre tombale, située sur son lot familial (F1520), mentionne son nom, les noms de son épouse et de quelques descendants.

Photo : Maison des Cageux du fleuve Saint-Laurent

Société d'histoire de l'Outaouais : « Étant donné que l'une des plus célèbres légendes du Québec, la chasse-galerie, écrite par Honoré Beaugrand, se passe dans la vallée de la rivière Gatineau, en Outaouais, notre Société ne peut que soutenir

fortement cette demande afin de reconnaître l'importance de cet homme qui survit dans notre mémoire collective en grande partie grâce à la légende de la chasse-galerie.»

Fondation Lionel-Groulx: «La vie active d'Honoré Beaugrand se déploie dans une société où la population canadienne française se replie dans la survivance. Il est élu maire de Montréal [...] lorsque Louis Riel est pendu au Manitoba [...]. Il prône le droit des peuples à disposer d'eux-mêmes, l'éducation obligatoire et gratuite, le suffrage universel et l'autonomie à l'égard de l'Église.»

Alliance Française de Montréal: «L'Alliance Française de Montréal fait partie d'un grand réseau d'envergure internationale et jouit d'une expertise unique dans l'apprentissage du français. [...] M. Honoré Beaugrand, ancien maire de Montréal, a été le premier Président et fondateur de cette antenne inaugurée au mois de mars 1902. Il en fut aussi le premier conférencier et a œuvré à promouvoir la francophonie et les cultures francophones et il a donné la voie aux futures intégrations des différentes communautés immigrantes et québécoises. Son influence et sa personnalité décidèrent un grand nombre de personnes à se joindre à cette antenne qui venait de se former.»

MRC Vallée-de-la-Gatineau: «Considérant qu'Honoré Beaugrand a été un personnage bien important dans le développement municipal de Montréal et dans le monde culturel pour sa grande passion envers la littératie; Considérant qu'Honoré Beaugrand a créé le récit de la chasse-galerie, une légende bien ancrée dans les racines val-gatinoises et que celle-ci représente un patrimoine immatériel dans la Vallée- de-la-Gatineau [...].»

Famille Beaugrand Champage: «Contesté mais admiré, Honoré Beaugrand aura été un personnage paradoxal, libre dans ses pensées, ses actions et ses écrits. Inspiré par le progrès, la tolérance et la liberté, fidèle au peuple qui l'a bercé et aux gênes de ses ancêtres, retirant de ce sang tous les bénéfices possibles, utilisant son passé et son vécu comme tremplin pour déployer son intelligence et sa grandeur, il aura fait de son leadership et de son charisme des outils pour aider son peuple à s'élever avec lui.»

Fédération Histoire Québec: «C'est en reconnaissance de l'importance d'Honoré Beaugrand dans le patrimoine historique du Québec que nous renouvelons notre confiance envers la Maison des Cageux du fleuve Saint-Laurent pour contribuer efficacement à la mémoire de cette figure et que nous souhaitons la concrétisation de ces

efforts par la désignation d'Honoré Beaugrand comme personnage historique.»

RÉFÉRENCES

Gossage, Peter et J. I. Little (2015), *Une histoire du Québec. Entre tradition et modernité*, Montréal, Hurtubise, 479 p., traduit de l'anglais par Hélène Paré.

Maison des Cageux du fleuve Saint-Laurent (2024), *Dossier de projet de désignation d'Honoré Beaugrand à titre de personnage historique*.

Répertoire du patrimoine du Québec

Warren, Jean-Philippe (2015), *Honoré Beaugrand: la plume et l'épée (1848-1906)*, Montréal, Boréal, 532 p.



Timbre de la Société canadienne des postes, de 40 ¢, à l'effigie de la chasse-galerie et mis en circulation en 1991.

Source : Bibliothèque et Archives Canada, n° d'inventaire e000008512

LES 75 ANS DE L'USINE DE KRUGER À BROMPTONVILLE, UN CAS UNIQUE

Par la Société d'histoire forestière du Québec et édité en partie de l'IA

Quand, en juin 1950, Gene H. Kruger fait l'acquisition de l'usine Brompton Pulp and Paper Co. à Bromptonville en Estrie, il ne se doutait aucunement que cette usine de pâtes et papiers à pâte mécanique fermée en 1949 par la St. Lawrence, survivrait à 75 ans des hauts et des bas de cette industrie, et ce, sans jamais changer de propriétaire. Un exploit remarquable dans les annales de l'industrie forestière au Québec, duquel peut s'enorgueillir la famille Kruger, dont au premier le plan le président actuel Joseph Kruger II.

Maintes fois modernisée à coup de nombreux investissements, dont encore récemment¹, de changements de vocation et d'ajouts de production d'énergie, l'usine de Bromptonville – aujourd'hui un quartier de la ville de Sherbrooke – concentre sa production dans le papier tissu (papier hygiénique, papier mouchoir et essuie-tout). Le site de l'usine comprend une centrale hydroélectrique et une usine de cogénération à la biomasse.



L'usine de Bromptonville en 1950.

Photo : Kruger inc.

¹ Kruger double sa capacité de production à Brompton.

UN PILIER INDUSTRIEL AU CŒUR DU QUÉBEC

L'usine de Kruger à Bromptonville a une histoire riche qui remonte à plusieurs décennies. Dès le milieu du XX^e siècle, l'usine est rapidement devenue un élément clé dans l'industrie papetière canadienne.

Son histoire débute lorsque le moulin à pâte mécanique de Bromptonville fusionne avec la *Royal Paper Mills Company* d'East-Angus en 1907. Une nouvelle pulperie construite en 1910 permet le début de la production de papier journal en 1926. L'usine devient la *St. Lawrence Corporation* en 1930, à la suite de la fusion de plusieurs compagnies papetières. Elle a par la suite été acquise par la ville de Sherbrooke en 1949 et finalement par Kruger en 1950 (*Richmond Pulp & Paper Company*).

L'entreprise Kruger inc., aujourd'hui connue mondialement, fait ses premiers pas à Montréal au début du XX^e. Le fondateur, Joseph Kruger, est un grand marchand new-yorkais de papiers fins qui s'établit au Québec pour soigner la santé fragile de son épouse. En 1904, il fonde la *Kruger Paper Company Limited*, une modeste franchise de distribution de papiers fins dont le siège social est situé sur la rue McGill à Montréal.



La famille Kruger voyait un potentiel immense dans l'exploitation des ressources forestières locales. À ses débuts, l'usine se consacrait principalement à la production de papier journal et de produits connexes, répondant ainsi à la demande croissante des médias imprimés de l'époque.

Joseph Kruger (1869-1927).

Photo: Répertoire du patrimoine culturel du Québec, ministère de la Culture et des Communications.

EXPANSION ET DIVERSIFICATION

Au fil des années, l'usine de Bromptonville a connu une série d'expansions et de modernisations pour s'adapter aux évolutions technologiques et aux besoins du marché.

L'usine qui ne possédait qu'une seule machine à papier journal d'une capacité de 16 000 tonnes en 1950 a été dotée d'une usine de pâte utilisant un procédé semi-chimique en 1952, l'année suivante d'une nouvelle machine à papier et finalement d'une autre en 1956.



Vue aérienne de l'usine de Bromptonville.

Source: Association des industries forestières du Québec, *Le Papetier*, octobre 1966.

Dans les années 1970, Kruger a investi massivement dans de nouveaux équipements, élargissant ainsi sa gamme de produits. En 1972, une des trois machines à papier est remplacée par une double toile *Papriflomer* de *Dominion Engineering Works*, une des premières à opérer sur une base commerciale. En 1981, une Fourdrinier² est remplacée par une machine à double toile.

² Pour en savoir plus: Deschênes, Hervé, (2023), «La machine à papier à table plate Fourdrinier: une innovation technologique qui a permis la naissance d'une véritable industrie papetière», *Histoires forestières du Québec*, vol. 15, n° 2, pp. 36-39.

Dans les années 1990, l'usine de Bromptonville a mis en place des initiatives importantes pour réduire son empreinte écologique. Ainsi, des investissements dans des technologies de traitement des eaux usées et des programmes de recyclage avancés ont été réalisés, dont la construction d'une usine de désencrage et la collecte sélective régionale de papier journal recyclable.

En 2018, Kruger a entrepris sur le même site la construction d'une usine de papier tissu (essuie-tout et papier hygiénique) d'une valeur de 575 millions de dollars qui est entrée en production en 2021.

À l'automne 2018, des investissements aux usines de Bromptonville et Wayagamack permettent de migrer vers la production d'emballages écologiques. Toutefois, en raison des conditions de marché défavorables, l'usine met un terme aux activités de fabrication de papier en septembre 2020 et poursuit celles de traitement des eaux et de cogénération d'énergie.

Récemment, à la suite d'un investissement de 350 millions de dollars qui a permis d'ajouter une machine à papier tissu LDC double largeur, une deuxième usine de papier tissu est entrée en production³.

DÉFIS ET ADAPTATIONS

Comme toute industrie, l'usine de Bromptonville a dû faire face à divers défis au fil des décennies. La transition vers le numérique a réduit la demande de papier journal, obligeant l'usine à se réinventer. Toutefois, Kruger a su diversifier ses produits et se concentrer sur des segments en croissance tels que les de papier tissu.

³ <https://youtube/3gIrQwPHeuk>
(consulté le 30 juillet 2025).

L'usine de Kruger a toujours été un moteur économique pour Bromptonville et ses environs. En employant des centaines de travailleurs locaux, elle a contribué au développement des infrastructures et à la prospérité de la région de Sherbrooke.

Aujourd'hui, l'usine de Kruger à Bromptonville continue d'innover et de s'adapter aux nouvelles réalités du marché. L'introduction de nouvelles lignes de production diversifiées témoigne de la résilience et de la vision à long terme de l'entreprise. L'usine demeure un symbole de

l'industrie papetière québécoise et un exemple de leadership industriel responsable.

En conclusion, l'histoire de l'usine de Kruger à Bromptonville est celle d'une entreprise qui a su évoluer avec son temps tout en restant fidèle à ses racines. Son impact positif sur la communauté locale et son engagement envers la durabilité en font un exemple de longévité unique au Québec.



Complexe industriel de Kruger à Bromptonville en 2024.
Photo: Kruger inc.

RÉFÉRENCES

Anonyme (1965), «À Bromptonville: Kruger. L'histoire d'une florissante entreprise dont les origines remontent à 1900», *Le Papetier*, Association des industries forestières du Québec, novembre 1965. p. 9

Charland, Jean-Pierre (1990), *Les pâtes et papiers au Québec 1880-1980 – Technologie, travail et travailleurs*, Institut québécois de recherche sur la culture, série Documents de recherche n° 23, 437 pages, pp. 146-147.

Gilbert, Jean-Paul (2021), *Survol de l'évolution de l'industrie des pâtes et papiers au Québec*, 3^e édition, 1805 à 2015, Société d'histoire forestière du Québec, p. 74.

Kruger dans l'actualité, 120 ans de grands titres (juin 2024), 445 p.
Publication interne, non diffusée;
L'histoire de Kruger, les cent premières années (2005), 132 p. Publication interne, non diffusée.

Trépanier, Jacques (1966), «Kruger», *Le Papetier*, Association des industries forestières du Québec, octobre 1966. pp. 6-7.



Association des
Grands Propriétaires
Forestiers du Québec



Les grands propriétaires forestiers suivent attentivement les réflexions entourant la révision du régime forestier. Ils veulent participer à la discussion qui doit se poursuivre rapidement. Ils s'attendent à ce que la modernisation du régime permette à la forêt privée de déployer davantage son immense potentiel.

www.agpfq.ca



SHFQ
Société d'histoire
forestière du Québec

www.shfq.ca

CONFÉRENCES

en présentiel, virtuelles et enregistrées

Pour information et réservation:
www.shfq.ca
info@histoiresforestieres.com

DEVENEZ MEMBRE



SUIVEZ-NOUS



CHANTIERS CHIBOUGAMAU

LA SINGER À THURSO : UNE VILLE COUSUE AU FIL DU BOIS



Par Laurence David, stagiaire, Société d'histoire forestière du Québec

Pendant des décennies, la Singer Manufacturing Company a été au cœur de la vie économique et sociale de Thurso. Plus qu'un simple employeur, elle a façonné le développement de la ville, influençant son expansion, ses infrastructures et même son histoire sportive. À travers les hauts et les bas – la Grande Dépression, la guerre, les périodes de prospérité et de déclin – Thurso et Singer ont avancé ensemble, liés par le bois, le travail et une industrie en constante évolution. Avant de comprendre pourquoi cette entreprise a choisi de s'implanter dans cette région, il est essentiel de plonger dans le contexte plus large de l'industrie forestière nord-américaine entre 1913 et 1929. Cette période, marquée par des décisions législatives, des mutations industrielles et des avancées logistiques majeures, a déterminé l'avenir de nombreuses entreprises et régions du Canada.

UNE INDUSTRIE FORESTIÈRE EN PLEINE MUTATION

L'adoption de la Loi Underwood par le Congrès américain en 1913 marque un tournant décisif pour l'industrie des pâtes et papiers aux États-Unis. Cette nouvelle réglementation, en abolissant la plupart des tarifs douaniers qui

protégeaient le marché américain contre les importations canadiennes, met les producteurs américains dans une position vulnérable. Incapables de rivaliser avec les prix avantageux des producteurs canadiens, plusieurs compagnies doivent revoir leur stratégie.

Parmi elles, la *International Paper Company*, une entreprise fondée en 1898 après la fusion de dix-sept usines de pâtes et papiers du nord-est des États-Unis, se voit contrainte d'agir rapidement. Dotée d'une capitalisation de quarante millions de dollars, elle choisit d'investir massivement au Québec plutôt que de lutter contre une concurrence devenue insoutenable. En 1916, elle incorpore sa première succursale canadienne, la *St. Maurice Lumber Company*, et finance la construction d'une usine à Trois-Rivières, symbolisant ainsi la délocalisation progressive des opérations industrielles vers le nord.

LE CANAL DE PANAMA ET SES RÉPERCUSSIONS

En parallèle, un autre événement transforme en profondeur l'industrie du bois de sciage de l'Est du Canada : l'ouverture du canal de Panama en 1914. Ce

nouvel axe maritime permet au bois de la Colombie-Britannique d'être acheminé à moindre coût vers l'Est du Canada, inondant les marchés québécois et ontariens de bois de première qualité. Ce changement bouleverse les réseaux d'approvisionnement traditionnels et accentue la pression sur les scieries du bassin de l'Outaouais, déjà fragilisées par l'épuisement des ressources en bois de sciage de haute qualité.

Les grandes entreprises forestières, comme *Gilmour and Hughson* ou *W.C. Edwards*, prennent conscience que leur modèle d'affaires n'est plus viable à long terme. Plutôt que de lutter contre l'inéluctable, elles commencent à envisager la vente de leurs concessions et de leurs infrastructures. Ces terres, bien que presque vidées de leur bois de sciage, recèlent encore d'immenses réserves de bois de pâte et de bois franc, des ressources hautement convoitées par l'industrie des pâtes et papiers ainsi que par des entreprises comme Singer, en quête d'approvisionnement en bois de qualité. L'industrie forestière canadienne, jusque-là dominée par l'exploitation du bois d'œuvre, amorce donc une transition majeure vers la production de pâtes et papiers et l'exploitation du bois franc.

SUCCESSION DE COMPAGNIES FORESTIÈRES

Dès sa création en 1912, la *Riordon Pulp and Paper Company* voit grand. Profitant de l'ouverture du marché américain grâce à la Loi Underwood, elle mise sur une expansion rapide, acquérant d'immenses concessions forestières au Témiscamingue et en Abitibi. Son appétit ne s'arrête pas là : en 1917, elle rachète la scierie Lumsden et entame la construction d'une usine de pâte chimique près de la rivière des Outaouais.

Toujours en quête de croissance, elle achète la *Ticonderoga Pulp and Paper Company* du lac Champlain en 1917, lance le développement d'un barrage hydroélectrique à Kipawa et tente de mettre la main sur *Gilmour & Hughson* ainsi que *W.C. Edwards*, via la Royal Securities Corporation dirigée par le financier Izaak Walton Killam.

Mais l'ambition dépasse les moyens. Fragilisée par la récession de 1919-1923, Riordon tente un dernier coup en incorporant la *Riordon Company Limited*, avec un capital colossal de 80 millions de dollars. Le 15 juin 1920, le *Canada Lumberman and Woodworker* annonce triomphalement que Riordon, en partenariat avec la *Royal Securities Corporation*, est sur le point d'acquérir plusieurs entreprises clés. La réalité est toute autre : au bord de la faillite, la Riordon ne contrôle plus rien.

En coulisses, la *Gatineau Company*, menée par Izaak Walton Killam, prend le relais. Dès avril 1920, Killam négocie l'achat de *Gilmour & Hughson* et de *W.C. Edwards*. Mais en juin, il cède ses droits à la *Gatineau Company*, qui officialise ces acquisitions en 1921 pour un total de 7,5 millions de dollars. En mai 1922, Riordon est évincée : les banquiers et investisseurs de la

Gatineau Company, notamment la First National Bank de Boston et les actionnaires privilégiés, récupèrent les actifs.

L'équilibre reste fragile, mais un sursis arrive en juillet 1922 lorsque *Montreal Trust* émet des obligations pour stabiliser la *Gatineau Company*. À sa tête, on retrouve alors John B. White et John R. Binks, figures clés de la *Canadian International Paper* et de *Gatineau Power*, incorporée en 1926.

L'ENTRÉE EN SCÈNE DE LA SINGER

C'est dans ce climat économique incertain que la *Singer Manufacturing Company* entre dans le jeu. Depuis un moment déjà, ses dirigeants envisageaient l'acquisition de concessions forestières pour sécuriser l'approvisionnement en bois franc nécessaire à la fabrication de leurs machines à coudre, assemblées à leur usine de Saint-Jean. L'opportunité est idéale : l'économie canadienne est en récession jusqu'en 1923, la *Gatineau Company* manque cruellement de liquidités et Singer, elle, a les moyens de payer comptant.

L'entreprise, dont le siège social est à Elizabeth, au New Jersey, met ainsi la main sur les concessions forestières des bassins des rivières Blanche et Petite-Nation, autrefois détenues par *W.C. Edwards*. La *Gatineau Company* lui cède ces terres ainsi que les infrastructures s'y trouvant, à l'exception des droits hydrauliques et des terrains stratégiques liés à leur exploitation. En échange, Singer débourse 500 000 \$, une somme dérisoire lorsqu'on la compare aux 4,47 millions payés deux ans plus tôt par la *Gatineau Company* pour ces mêmes propriétés, qui n'incluaient même pas les concessions forestières !

Avec cette acquisition, Singer s'assure un territoire forestier colossal, s'étendant de Templeton jusqu'aux confins des cantons de Papineau, Labelle et La Minerve, en passant par Buckingham et Portland. La compagnie dispose alors d'un vaste choix pour implanter son usine : Plaisance (*North Nation Mills*), Thurso, Masson ou tout autre site en bordure de la rivière des Outaouais et du chemin de fer du Canadian Pacifique.



Wagons de billes de bois et pelle mécanique du *Thurso and Nation Valley Railway* servant au chargement des grumes qui seront acheminées à la scierie de la compagnie singer à Thurso.

Photo : Collection Pierre Louis Lapointe, série *Gatineau Power*

Les intentions réelles des dirigeants de Singer restent floues. Ont-ils dès le départ choisi Thurso ou ont-ils laissé planer l'idée d'autres offres pour forcer la main des autorités locales? Impossible de le dire. Ce qui est certain, c'est que le maire Gonzague Gagnon, les élus de Thurso et le curé J.-Gustave Desrosiers n'ont pas tardé à réagir.

LA COLLECTIVITÉ VOTE EN FAVEUR DE SINGER

La rivalité entourant le choix du site pour l'implantation de l'usine Singer a eu un effet inattendu: elle a rassemblé les élites et les citoyens ordinaires de Thurso derrière un objectif commun. Pour les autorités municipales et religieuses, c'était bien plus qu'une simple acquisition industrielle: c'était une chance inespérée de dynamiser l'économie locale, de créer des emplois et d'insuffler un vent d'espoir dans une région en mal de croissance.

« La rivalité entourant le choix du site pour l'implantation de la Singer a eu un effet inattendu: elle a rassemblé les élites et les citoyens de Thurso derrière un objectif commun: une chance de dynamiser l'économie locale. »

Le premier geste concret des instances locales en faveur du projet Singer a lieu le 25 février 1924, un an après que la *Gatineau Company* a vendu les anciennes propriétés et concessions forestières de W.C. Edwards à la *Singer Manufacturing Company*. Ce jour-là, le maire Gonzague Gagnon et son Conseil tiennent une assemblée spéciale pour discuter des avantages que la

municipalité peut offrir à Singer, notamment le tarif préférentiel de l'électricité pour usage industriel.

La résolution adoptée lors de cette réunion en dit long sur l'état d'esprit des élus: il ne s'agit pas seulement de convaincre Singer, mais de montrer que toute la ville est prête à faire ce qu'il faut pour l'accueillir.

Face à l'incertitude entourant la décision finale de la *Singer Manufacturing Company*, le Conseil municipal de Thurso ne ménage pas ses efforts pour séduire l'entreprise. Lors d'une séance officielle, une résolution est adoptée, mettant en avant les avantages qu'une implantation de Singer représenterait pour le village:

« Attendu que la compagnie Singer, une entreprise d'envergure, s'apprête à choisir un site à proximité de Thurso pour y construire une ligne ferroviaire, une grande scierie et d'autres infrastructures industrielles, Attendu que l'exploitation de ces installations nécessitera l'embauche d'au moins 300 ouvriers, Attendu que l'arrivée de telles industries représenterait une opportunité économique majeure pour notre village, il est proposé que la municipalité accorde à la compagnie Singer une exemption de taxes municipales pour une période de vingt ans, à condition qu'elle emploie au moins 200 hommes dans les trois ans suivant l'ouverture de ses installations.»

Les élus de Thurso sont bien conscients qu'ils ne sont pas seuls en lice. D'autres municipalités courtisent Singer et sont prêtes à offrir des avantages similaires, voire plus alléchants. Pour ne pas laisser filer cette occasion en or, ils affichent une volonté ferme: Thurso égalera ou surpassera toute offre concurrente, dans les limites des pouvoirs qui lui sont conférés par la loi.

Malgré l'adoption de cette résolution, le dossier ne progresse réellement qu'à la fin novembre 1924, soit un mois après la signature d'une promesse de vente du lot no 305 à Singer par l'*Œuvre et la Fabrique de Saint-Jean-l'Évangéliste*. Ce n'est qu'à ce moment-là que le projet réapparaît officiellement dans les délibérations du Conseil municipal.

LE CURÉ INGÉNIEUX

L'importance stratégique du terrain offert aux catholiques de Thurso par John Fraser de Berry saute aux yeux: c'est cet emplacement qui, semble-t-il, scelle l'installation de la *Singer Manufacturing Company* dans le village. Mais si le terrain est un atout, c'est surtout la personnalité du curé Joseph-Gustave Desrosiers qui rassure les dirigeants de Singer. Déterminé et habile négociateur, il prend en main le dossier de la vente du lot 305, un transfert qui doit impérativement être conclu avant le 22 avril 1925.

Dans une note écrite de sa main, Desrosiers détaille les quatre étapes nécessaires à la transaction :

1. L'approbation des marguilliers, anciens et nouveaux.
2. L'aval de l'évêque.
3. L'autorisation d'un juge de la Cour supérieure ou un vote des paroissiens.
4. La répartition du prix de vente selon le droit en vigueur.

Il ne perd pas de temps. Dès le 9 novembre 1924, il convoque une assemblée des marguilliers à la sacristie, immédiatement après la messe, pour discuter de la vente du lot 305. L'argument principal? L'accroissement considérable du nombre de paroissiens grâce aux emplois générés par l'usine. La proposition est adoptée à

l'unanimité. Le dimanche suivant, le curé réunit les Francs-Tenanciers de la Fabrique, qui, après avoir été informés par les prêches des messes et des affiches à la porte de l'église, appuient eux aussi massivement la décision et demandent au diocèse de l'officialiser.

Malgré cet appui unanime, Desrosiers ne parvient pas à finaliser la vente avant la date limite du 22 avril 1925. Finalement, l'acquisition se fait par voie d'expropriation : la *Thurso and Nation Valley Railway Company*, incorporée le 24 mars 1925, prend possession du lot 305 le 4 juin. La transaction est officialisée devant notaire le 19 octobre de la même année.

Le curé ne s'arrête pas là. Pour simplifier la gestion des fonds, il convainc le diocèse et les marguilliers de renoncer à l'achat d'un terrain de remplacement. Les 3 000 \$ issus de la vente sont plutôt affectés au remboursement de la dette de la paroisse.

Pendant ce temps, Thurso est en pleine effervescence : construction du chemin de fer, de la scierie, des séchoirs... Les travailleurs affluent, et le manque d'hébergement devient un casse-tête. Là encore, Desrosiers trouve une solution inusitée : il monte en chaire et encourage les paroissiens les plus âgés à se reloger temporairement à Fassett, un village où de nombreuses maisons sont inoccupées depuis la fermeture de la scierie en 1924. Une idée simple, mais efficace !

Le curé Joseph-Gustave Desrosiers, à l'image de son prédécesseur Joseph Châtelain, fait partie de ces curés-bâtisseurs qui ont marqué l'histoire du Québec. Comme tant d'autres avant lui, il est profondément ancré dans sa communauté, attentif aux besoins de ses paroissiens et convaincu que progrès économique et développement spirituel vont de

pair. Pourtant, ces figures-clés de notre passé ont souvent été reléguées aux oubliettes, éclipsées par la rhétorique voulant que le Québec moderne et progressiste soit né en 1960, avec la Révolution tranquille.

« Le curé Desrosiers est profondément ancré dans sa communauté, attentif aux besoins de ses paroissiens et convaincu que progrès économique et développement spirituel vont de pair. »

Or, il serait faux de prétendre que le retard économique du Québec repose sur le conservatisme des autorités catholiques. Bien au contraire, les curés de la première moitié du XX^e siècle, loin de freiner l'essor du Québec, en ont souvent été les artisans. Défenseurs d'une éducation de qualité, promoteurs du mouvement coopératif, ils ont encouragé l'entrepreneuriat local et soutenu la création d'industries pour contrer l'exode de leurs paroissiens vers les États-Unis.

L'EXPANSION DE THURSO

Au début de l'année 1925, la population de Thurso est unanime : le congé de taxes de vingt ans offerts à la *Singer Manufacturing Company* est adopté sans opposition par les 74 contribuables-propriétaires du village. Le 5 janvier, le Conseil municipal entérine la décision et amorce les démarches pour faire approuver le règlement par le Parlement québécois. Singer, qui ne laisse rien au hasard, accepte d'en couvrir les frais en échange du droit d'engager elle-même les personnes chargées de mener l'opération à terme. L'adoption du projet de loi ne sera qu'une formalité.

Sans perdre de temps, la compagnie met en place la structure nécessaire à son expansion et fonde la *Thurso and Nation Valley Railway* (TNVR), une filiale destinée à acquérir les terrains et droits de passage indispensables au tracé du chemin de fer. Dotée des pouvoirs d'expropriation nécessaires, elle obtient le 2 avril 1925 l'autorisation du Conseil municipal d'exproprier des terrains à l'intérieur du village pour y installer ses terminaux ferroviaires. En octobre 1926, Singer récupère officiellement



Photo prise le 8 juin 1929 lors de l'inauguration d'un tronçon de la voie ferrée du *Thurso and Nation Valley Railway*, dans le secteur du lac Simon.

Photo : Collection Pierre Louis Lapointe, série Gatineau Power

l'ensemble des terrains acquis par la TNVR, qui ne conserve que l'exploitation du réseau ferré.

La construction de la ligne est confiée à l'*Anglin Norcross Company*, une firme d'ingénierie montréalaise déjà impliquée dans les travaux d'arpentage et d'exploration. Le chantier avance rapidement. Le 2 juin 1925, l'entreprise demande et obtient l'installation d'un service d'eau pour alimenter sa locomotive à vapeur. En août, le chantier de la scierie est raccordé à l'aqueduc municipal et au réseau électrique du village. Toutefois, Singer tarde à régler ses factures. En février 1926, après plusieurs relances, le Conseil municipal lui donne dix jours pour payer, sous peine de voir l'eau et l'électricité coupées. Une menace qui semble avoir porté ses fruits, puisque les travaux reprennent et que la scierie, la station génératrice d'électricité et plusieurs séchoirs entrent en fonction en 1926.

À l'automne de cette même année, le réseau ferroviaire de la TNVR s'étend déjà sur 51 km (32 miles), permettant l'acheminement du bois jusqu'à la scierie de Thurso. Le 9 juillet 1926, la première bille de bois y est sciée. Les neuf séchoirs, d'une capacité totale de 150 000 p.m.p., ne seront toutefois complétés qu'en 1927.

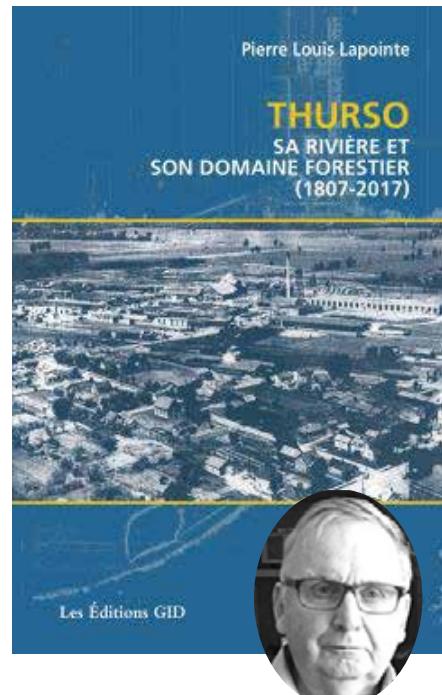
Entretemps, l'ampleur des besoins en eau de Singer force la municipalité à moderniser son réseau d'aqueduc : 100 000 gallons par jour sont désormais nécessaires pour alimenter les usines. Cette collaboration étroite entre la municipalité et la compagnie ne s'arrête pas là. Le 4 octobre 1926, Singer vend à la ville le lot 41 pour 1 500 \$, un terrain stratégique où seront bâtis l'hôtel de ville, la caserne de pompiers et la prison.

Le poids de Singer dans la vie quotidienne des habitants de Thurso est indéniable. La municipalité s'attend à ce que l'entreprise privilégie l'embauche locale, notamment les pères de famille résidant dans le village. Si cette politique a été appliquée, il est difficile d'en avoir la certitude. Ce qui est sûr, en revanche, c'est l'influence croissante de l'entreprise sur l'organisation de la vie locale. En 1927, 168 travailleurs de Singer demandent officiellement l'adoption de l'heure avancée du 1^{er} mai au 1^{er} septembre, une requête acceptée par le conseil municipal. Une décision qui en dit long sur l'importance qu'a déjà prise Singer à Thurso – et sur le rôle central qu'elle continuera de jouer dans les années à venir.

LE CRÉPUSCULE D'UNE INDUSTRIE (1965-2017)

Sous l'ère Maclarens, l'ancienne scierie de Singer continue ses opérations. La production de meubles se poursuit, mais à partir de 1973, elle est confiée à des sous-traitants. Puis, la fin approche. En 1991, les Industries James Maclarens annoncent la fermeture définitive de la scierie, un choix dicté par la chute des ventes de bois de sciage et du Doweloc.

L'année suivante, en 1992, Foresterie Noranda, qui contrôle alors Maclarens, vend la scierie et la Division des Produits du Bois à Germain Turpin, un ancien directeur d'usine fort d'une carrière de 26 ans chez Maclarens. Il rebâtit l'entreprise sous le nom de Produits forestiers Turpin, relançant la production de bois de finition et la fabrication de planchers Doweloc pour wagons ferroviaires. Ainsi, bien que Singer ait disparu du paysage industriel de Thurso, son héritage perdure à travers les transformations successives de l'industrie du bois.



Pierre Louis Lapointe est archiviste retraité et historien spécialisé de l'histoire de l'Outaouais.

Photo : Les Éditions GID

NDLR : Cet article est le fruit de la lecture du chapitre V « L'entrée en scène de la compagnie Singer - À la croisée des chemins » de l'ouvrage *Thurso, sa rivière et son domaine forestier (1807-2017)* par Pierre Louis Lapointe aux Éditions GID en 2017 et d'entrevues avec l'historien et auteur.



Le Groupe Lebel se réjouit de collaborer avec la Société d'histoire forestière du Québec.

Groupe Lebel est l'un des principaux fabricants de bois d'oeuvre dans l'est du Canada.

En constante évolution depuis près de 70 ans, notre entreprise familiale s'appuie fièrement sur l'expertise de ses quelque 1 300 employés pour mener ses activités de transformation du bois dans une vingtaine d'usines réparties dans plusieurs communautés à travers le Québec, l'Ontario et le Nouveau-Brunswick.

groupelebel.com



**REXFORêt,
UN PARTENAIRE INDISPENSABLE,
POUR DES FORÊTS DURABLES!**

REXFORêt. COM



SUGGESTION DE LECTURE

FORÊTS !



Par Lucie Caron, édimestre,
Société d'histoire forestière du Québec



C'est ce qu'on appelle un beau livre, un livre qu'on peut ouvrir au gré des pages, un livre admirablement illustré et un voyage aux confins des univers forestiers !

C'est le genre de livre qu'il serait bien dommage d'éditer en format de poche et dont la lecture en serait certainement flétrie. C'est aussi ce livre qu'on feuillette uniquement pour le plaisir des yeux, chaque image étant une histoire en elle-même, un appel à la rêverie. Mais avons-nous ici un livre qui nous jase de l'histoire forestière ? Certainement ! Forêts ésotériques, mystérieuses et énigmatiques, évocations dans l'espace-temps des récits les plus anciens à ceux d'aujourd'hui. Le contenu se veut ethnologique, la forêt dans l'ensemble de ses manifestations sous l'angle des arts. On vous présente

cette forêt, inspiration et muse, à la racine de maints chefs-d'œuvre !

Paradoxes, questions, remise en question, mais aucune réponse, juste cette incroyable force de la forêt. « Puissante est la force », dirait le Jedi Yoda¹. Puissante est la forêt depuis des lustres et dans presque toutes les sphères de notre imaginaire : mythes, récits religieux, folklore, littérature et poésie, grands courants en art pictural, sculpture, musique et cinéma. Peu importe le véhicule, la forêt se manifeste parfois discrètement, parfois magistralement. Au fil des pages, on se surprend également à percevoir la forêt comme un personnage à part entière.

Les auteurs proposent 23 sentiers qui nous conduisent dans divers mondes issus de récits ou d'œuvres inspirés de l'esprit de la forêt. Au fur et à mesure de l'aventure, on prend toute la mesure de son importance sur notre imaginaire collectif. La majorité des civilisations finissent par s'engouffrer dans la forêt. Cependant, 23 textes ne permettent pas de faire le tour de la question, mais chacun d'eux donne une envie folle de rechercher dans vos souvenirs, lors de lectures ou

de sorties culturelles, les multiples apparitions de la forêt, parfois fantomatique ou omniprésente dans nos vies.

Premier chapitre, comme une bonne histoire d'horreur, celui-ci nous fait frissonner par la noirceur des bois, la forêt sans lune et puis nous amène vers l'Olympe et ses dieux où on s'aventure dans le territoire des morts. Moins noires, mais tout autant anxiogènes, suivent quelques bonnes légendes ainsi que les us et coutumes de grandes régions forestières : Amazonie, Japon, États-Unis, France et autres. Dans ce survol, illustres peintres, écrivains et musiciens occupent aussi une jolie place.

D'autres chapitres nous amènent à la rencontre d'arbres devenus personnages et nous rappellent notre enfance peuplée de héros forestiers et de cabane, du petit Chaperon rouge, de Tarzan, en passant par les loups-garous, les druides, les sorciers et les sorcières. Puis, défilent les hommes-arbres et les forêts du Seigneur des anneaux, le roi Arthur et Merlin l'enchanteur. À titre d'exemple, dans le domaine de la bande dessinée, le bédéiste André Franquin illustre la forêt imaginaire Palombie et son héros Marsupilami dont l'exploit est certainement de voler la vedette aux héros Spirou et

¹ Jedi Yoda : personnage fictif de l'univers *Star Wars*

Fantasio. Il serait illusoire de vouloir identifier tous ces héros de la forêt, les auteurs ne partageant que les histoires les plus célèbres. Ce n'est qu'une des nombreuses évocations du pouvoir créatif du domaine sylvestre et des grands récits associés à la magie de la forêt, celle qui fait voyager.

J'avoue que les sceptiques ou les plus rationnels rencontreront quelques difficultés à pénétrer cet univers ludique, mais qui ne s'est pas perdu au détour d'un sentier sans ressentir le frisson au moindre craquement. Un animal? Un ours? Les hululements de la chouette, le chant du vent et l'imagination s'enflamme, s'embrouille et divague! Puis, soudain, la clairière ou l'orée du bois viennent nous sauver de quelques dangers imaginaires. À l'inverse, qui n'a pas décroché lors d'une promenade en forêt à la suite d'une semaine infernale? Le chant des oiseaux, l'étrange légèreté et la liberté qui nous envahissent à regarder une source entourée d'arbres majestueux. Tout au long de ce recueil, on raconte cette force, on évoque ce pouvoir de la forêt présent chez tous les peuples ainsi que le paradoxe entre l'enfer ou le paradis, le cauchemar ou le rêve, grandes forêts, jungles ou petit bois, l'être humain se perd en forêt ou s'y réfugie!

On explore également le dialogue plus intime entre la forêt et l'humain. Clin d'œil à ce lien originel à la forêt qui malgré toutes nos connaissances conserve son mystérieux pouvoir, la forêt qui sollicite nos sens, l'exhalaison agréable d'un arbre odoriférant, le bruit d'une cascade, une feuille qui tombe sur le sentier, le pouvoir du «Shinrin-yoku», l'art de la promenade thérapeutique en forêt, pratique japonaise scientifiquement documentée.

Malheureusement, les auteurs ne posent que le bout du pied en Amérique. Cependant, ce livre a le don de raviver notre souvenance. Et surgissent ainsi entre deux phrases et dans un coin de ma tête, les Cadets de la forêt, Daniel Boone², le beau bûcheron de Maria Chapdelaine et autres contes du pays et de l'arrière-pays, de belles histoires, évocations et apparitions de héros forestiers issus de l'enfance. On se surprend de l'imaginaire collectif forestier en dormance dans un monde devenu si «urbain».

Je ne peux passer sous silence l'écriture exceptionnelle de ces textes. Il est à noter cependant que certains passages demandent à sortir des sentiers battus et que la consultation de dictionnaires ou de livres de culture générale s'impose: certaines phrases sont, pour ainsi dire, énigmatiques ou obscures. Les auteurs écriraient certainement absconses ou abstruses, un peu à l'image de certaines jungles! Soyez rassurés, ces quelques phrases n'empêchent pas de poursuivre la lecture et il ne s'agit que de quelques passages qui n'enlèvent rien au charme de l'aventure.

Voilà que la dernière page se tourne, sans la politesse d'une conclusion. Ne cherchez pas d'autres repères que la table des matières. Une bonne bibliographie dissipera un peu de mystère, ce que les auteurs du recueil facilitent en déposant de multiples références dans les textes ou en fin de chapitre. Force est de constater qu'il faudra plusieurs lectures suggérées pour satisfaire notre curiosité, le voyage se promet d'être long et agréable.

On peut ainsi conclure que ce livre est une invitation, une étincelle ou un message: «Si j'ai bien compris, vous êtes en train de me dire: à la prochaine fois». Une des premières

raisons d'aimer *Forêts!*: il est généreux et inspirant, un éloge à la forêt à travers les âges par les arts.

«La forêt, c'est souvenirs...

Forêts!, (2021), p. 20

Et vous, quel est votre premier souvenir sylvestre? Avez-vous remarqué qu'il est presque impossible de ne pas rêvasser en forêt? N'hésitez pas à prendre le crayon ou le crachoir et, on ne sait jamais, on pourrait assister à la naissance d'une saga, d'un roman, d'un mélodrame, d'une comédie, d'une œuvre picturale magistrale, d'une mélodie ou, encore, ce croquis qui vous fera sourire quelques années plus tard dans votre chaise berçante.

Bonne lecture !

Éditeur: Les Moutons électriques

Collection: Bibliothèque des miroirs

Auteurs: Alexandre Mare et André-François Ruaud, directeurs et contributions de divers auteurs issus de multiples domaines.

Date de parution: 11 novembre 2021

ISBN: 978-2-36183-759-4



Fédération des
producteurs
forestiers
du Québec

**L'action collective
au service des
producteurs forestiers
depuis 1970**



PRIVILÉGES DES MEMBRES

de la Société d'histoire
forestière du Québec

REVUE

Histoires forestières du Québec



CENTRE DE DOCUMENTATION

Articles
Bulletins et événements
Fonds d'archives
Livres
Multimédia
Projet et recherche
Revues (collection)

DEVENEZ MEMBRE



ABONNEZ-VOUS À NOTRE INFOLETTRE

www.shfq.ca

SUIVEZ-NOUS



CHRONIQUE CULINAIRE

LA CUISINE BORÉALE, DES ORIGINES AUTOCHTONES ?



Par Laurence David, stagiaire, Société d'histoire forestière du Québec

Je ne sais pas exactement quand la cuisine boréale est devenue à la mode. Peut-être le jour où quelqu'un a décidé que manger des pousses de sapin, c'était chic. Ou peut-être le jour où j'ai vu un chef saupoudrer de la poudre de champignon sur une assiette vide en disant que c'était « l'essence du territoire ».

Mais soyons sérieux deux minutes. Ce n'est pas vrai que tout ça est sorti de nulle part, un matin de printemps, quand un chef s'est mis à infuser des aiguilles de pin dans de l'huile de tournesol. On sait tous qu'il y a eu des pionniers. Des vrais. Des gens qui ont mis les mains dans la terre, qui ont parlé aux producteurs, qui ont cuisiné le territoire bien avant que ça devienne une tendance Instagram.

On n'a qu'à penser à Jean-Guy Boulay, à Québec, et son fameux Chez Boulay - temple du terroir nordique où le bleuet n'est pas une décoration, mais une déclaration. Ou à Normand Laprise, qui a fait de Toqué! une vitrine de ce que le Québec a de plus noble à offrir, du cerf de Charlevoix au topinambour de Saint-Hyacinthe. Et que dire de Martin Picard, qui a mis le gras de

canard et le sirop d'érable sur la carte comme s'il écrivait un poème en sauce brune.

Ces chefs-là n'ont pas juste cuisiné local. Ils ont raconté le territoire. Ils ont donné une voix aux producteurs, aux cueilleurs, aux éleveurs. Ils ont fait de la cuisine boréale une affaire de culture, pas juste de marketing.

J'ai eu la chance de travailler pour Normand Laprise dans une vie antérieure. Et je peux vous dire une chose : il n'y a rien de plus beau que de le voir s'animer quand il parle d'un producteur. Ses yeux brillent comme s'il décrivait un grand cru, sauf qu'il parle du gras jaune et savoureux d'un animal élevé à Saint-Quelque-Part-au-Québec. Ce gras-là, il le connaît. Il sait d'où il vient, ce qu'il a mangé, comment il a vécu. Et surtout, il sait que cette qualité-là, on la retrouve *chez nous*. Bien sûr, il y en ailleurs. Mais lui, il est fier de faire travailler les producteurs d'ici. Sa passion est visible, presque contagieuse. On dirait qu'il cuisine avec ses souvenirs.

Bref, en me mettant à penser à la cuisine boréale, je me suis mise à me demander si cette culture nous venait des Premières Nations. C'est

logique, non ? Les pousses de sapin, les baies, les racines — ça ressemble à un savoir ancestral, à une médecine douce venue du fond des bois

C'est en pensant à tout ça que j'ai eu une idée. Une bonne idée, pensais-je. Pourquoi ne pas parler à un chef autochtone ? Quelqu'un qui connaît vraiment la forêt, pas juste ses saveurs, mais son langage. C'est comme ça que j'ai rencontré Lysanne O'Bomsawin, Abénakis de la communauté d'Odanak, propriétaire du Traiteur Québénakis.

Et là, tout a changé. Elle m'a gentiment remis les idées en place.

LYSANNE O'BOMSAWIN OU COMMENT J'AI COMPRIS QUE JE NE SAVAIS RIEN

Je suis arrivée à notre rencontre virtuelle avec mon petit carnet, mes questions bien rangées. J'avais en tête les pousses d'épinette, le poivre des dunes, le sumac. Je voulais parler de gastronomie, de technique, de terroir. Lysanne, elle, m'a parlé de coupe-faim.

« Le poivre des dunes, c'est utilisé comme coupe-faim », m'a-t-elle dit, comme on dirait que le pain, c'est

pour ne pas mourir. Elle m'a parlé de bière d'épinette, de mayonnaise au poivre des dunes — « mais la mayonnaise, c'est pas autochtone », a-t-elle ajouté, mi-sourire, mi-rappel à l'ordre.

Je prenais des notes, mais je comprenais surtout que je m'étais trompé de cuisine. Ce que je croyais être boréal, elle le voyait comme utilitaire. Les épices, chez elle, ne sont pas là pour flatter le palais, mais pour soigner, pour nourrir, pour survivre. Le sumac, elle l'utilise pour remplacer le citron dans un gravlax — « mais ça, c'est très contemporain », précise-t-elle.

Je pose des questions sur des ingrédients que nous savons maintenant posséder près de chez nous. Le mélilot, par exemple. « Du foin d'odeur, tu le sais ça ? »
- « Du foin de quoi ? »
- « D'odeur. Ça pousse dans les marécages. C'est une herbe sacrée. Elle apporte les bons esprits, la bonne *vibe*. Très spirituel. Pas médicinal, pas vraiment. Aujourd'hui, on utilise la fleur pour agrémenter, mais en grande quantité, c'est toxique. Et pourtant, on en fait une épice. »

- « Et les morilles ? »

- « Non. Ça, c'est européen. Nous, on avait le chagga. Des champignons pour vivre des choses spirituelles. Ou utilitaires. Certains servaient d'allume-feu. Pas très gastronomique, mais efficace. »

Le sumac, lui, soigne les maux de gorge. Les fruits sont antioxydants. Le bouleau jaune, on ne le cuisine pas, mais on en fait du sirop. L'eau de bouleau, elle, est diurétique. Tout ça, c'était de la survie. De la médecine. Et puis la colonisation est passée par là. Les connaissances se sont effacées. Pas toutes. Ceux qui savent, savent encore.

Ce n'était pas une entrevue. C'était une leçon.

Elle parle de sagamité comme d'un minestrone sans prétention. « On repassera pour la beauté », lance-t-elle, en riant doucement. Et moi, je repassais mes idées reçues.

Devant moi, Lysanne O'Bomsawin raconte, elle transmet. Elle parle de jerky, de légumes à l'étouffée, de poissons fumés, mais surtout, elle parle d'un savoir qu'on a trop longtemps ignoré. Un savoir enraciné dans la mémoire, dans les gestes, dans les odeurs. Un savoir qui ne s'apprend pas dans les livres, mais dans les cuisines, les communautés, les villages.

Elle a cette manière de dire les choses qui vous fait sourire et réfléchir en même temps. Elle parle avec humour, mais sans détour. J'avais devant moi bien plus qu'une cheffe : une passeuse. Une femme qui, à travers chaque plat, tend un fil entre les mondes.

LE PARCOURS DE LYSANNE

Lysanne O'Bomsawin n'a pas appris à cuisiner dans un seul lieu. Elle a appris dans les maisons, dans les rassemblements, dans les souvenirs. Mais elle a aussi appris dans les écoles. Trois fois plutôt qu'une. Elle détient trois diplômes en cuisine, pas par obsession du papier, mais par soif de maîtrise. Par désir de comprendre les règles pour mieux les contourner ensuite.

Cette formation rigoureuse, elle ne la brandit pas comme un trophée. Elle la porte en elle, dans ses gestes précis, dans sa capacité à naviguer entre les codes de la gastronomie occidentale et les savoirs autochtones. Elle connaît les sauces mères, les cuissons classiques, les normes sanitaires. Mais elle connaît aussi les plantes, les fumaisons, les gestes transmis sans mots.

Quand elle commence à cuisiner des plats à saveur autochtone, en 2006, elle se méfie du mot « traditionnel », trop souvent utilisé pour enfermer plutôt que pour célébrer. Pour beaucoup, la cuisine autochtone, c'est encore ce fichu ragoût de castor. Une caricature. Une anecdote. Un cliché qui colle à la peau comme une odeur de fumée.

Elle, elle veut montrer autre chose. Que la cuisine autochtone peut être contemporaine, inventive, urbaine. Qu'elle peut dialoguer avec les saisons, les territoires, les influences. Qu'elle peut être à la fois enracinée et en mouvement. Elle veut casser l'image d'une cuisine figée dans le bois, dans les stéréotypes, dans les fantasmes exotiques des autres.

« La cuisine autochtone peut être contemporaine, inventive, urbaine. Elle peut dialoguer avec les saisons, les territoires, les influences, à la fois enracinée et en mouvement. »

Elle commence à Montréal, dans des événements, des festivals, des services traiteurs. Elle cuisine pour des clientèles qui, souvent, ne savent même pas ce qu'est une sagamité. Elle explique, elle raconte, elle tend la main. Parfois, on ne l'écoute pas. Parfois, on l'écoute mal. Mais elle persiste. Et un jour, les questions changent. Les gens ne demandent plus seulement ce qu'il y a dans l'assiette. Ils demandent d'où ça vient. Ce que ça signifie. Ce que ça raconte.

C'est là que son parcours prend une autre dimension. Elle n'est plus seulement cheffe. Elle devient médiatrice. Passeuse. Elle cuisine, oui, mais elle tisse aussi des liens. Entre les cultures. Entre les mémoires. Entre les générations.

Quand le musée des Abénakis a agrandi ses installations, une nouvelle occasion se présente. Une demande culinaire émerge. Elle quitte Montréal pour s'ancrer dans ce qu'elle appelle le triangle des Bermudes du Québec : l'Estrie, Drummondville, le Centre-du-Québec. Là où les routes se croisent, mais où les cultures, parfois, ne se rencontrent pas encore.

Elle y apporte ses plats, ses histoires, sa voix. Et peu à peu, elle devient une référence. Pas une vedette. Une présence. Une voix qu'on appelle quand on veut faire les choses autrement.

LES EMBÛCHES

Quand on demande à Lysanne si ça a été difficile de se faire une place, elle hésite. Pas par pudeur. Par lucidité. Parce que la réponse n'est pas simple. Parce qu'il y a eu des obstacles, oui, mais aussi des ouvertures. Des silences, mais aussi des encouragements. Et que tout ça s'est entremêlé.

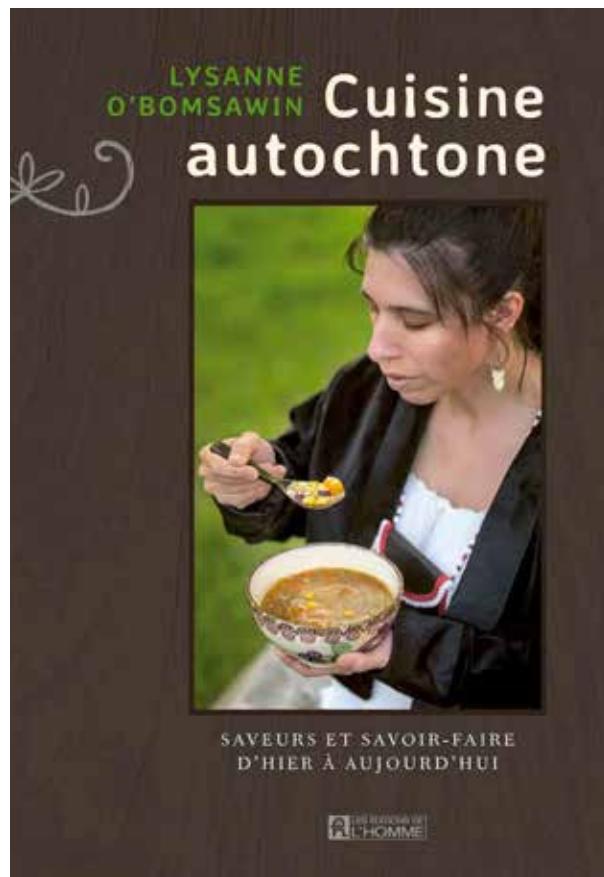
Elle dit qu'elle est arrivée dans une bonne période. Mais une bonne période, ça reste relatif. Au début des années 2000, les cuisines professionnelles sont encore des lieux d'hommes. D'hommes blancs, souvent. On ne le dit pas, mais on le sent. Les femmes doivent prouver qu'elles « tiennent le coup ». Elle, elle a trois diplômes. Elle connaît son affaire. Mais ça ne suffit pas toujours à faire taire les préjugés. Elle raconte qu'on disait des femmes qu'elles ne toléraient pas la chaleur. Littéralement. Comme si leur peau, leur corps, leur volonté étaient moins résistants. Des niaiseries, dit-elle. Mais des niaiseries qui collent, qui ralentissent, qui fatiguent.

Et pourtant, elle avance. Elle trouve des alliés. Ses professeurs, d'abord, qui voient en elle une voix singulière.

Une cuisine qui ne ressemble à aucune autre. Une couleur à mettre de l'avant, pas pour faire joli, mais pour enrichir le paysage culinaire québécois. Elle sent qu'il y a un mouvement qui commence. Une curiosité qui s'éveille. Une envie de sortir des sentiers battus.

C'est dans ce contexte qu'elle se lance en affaires, en 2010. Soutenue par son conjoint, elle démarre sa propre entreprise. Elle ne veut plus attendre qu'on lui fasse une place. Elle la crée elle-même. Elle commence à Montréal, là où les occasions sont plus nombreuses, mais aussi plus volatiles. Puis, peu à peu, elle se rapproche de sa communauté, de son territoire, de ses racines.

Elle ne se définit pas comme une militante. Mais sa présence, son parcours, sa cuisine sont politiques. Pas dans le sens partisan. Dans le



Cuisine autochtone — saveurs et savoir-faire d'hier à aujourd'hui, publié par Lysianne O'Bomsawin aux Éditions de l'Homme.

sens existentiel. Elle est là. Elle cuisine. Elle réussit. Et rien que ça, c'est déjà une réponse.

L'ÉVOLUTION DU REGARD

Pendant longtemps, la cuisine autochtone a été ignorée. Invisible. Réduite à quelques images figées, souvent folkloriques, parfois ridiculisées. On la regardait de loin, avec condescendance ou avec une certaine curiosité, mais rarement avec appétit. Et encore moins avec respect.

Lysanne a vu ce regard changer. Lentement. Par à-coups. Elle a vu les silences se transformer en questions. Les regards fuyants devenir curieux.

Elle raconte que le poisson fumé traditionnel, autrefois ignoré, est aujourd'hui une demande presque systématique. Et ce changement, elle le sent. Elle le mesure dans les conversations, dans les invitations, dans les mercis qu'on lui adresse. Il y a une curiosité nouvelle. Et, pour une fois, cette curiosité ne sent pas le piège à touristes. Elle sent le début d'un respect.

Mais ce changement ne vient pas de nulle part. Notre conversation prend une tangente et on se parle de la mode des produits boréaux. Une mode qui a mis sous les projecteurs des ingrédients que les Premiers Peuples utilisent depuis toujours.

« Tu sais qui a implanté ça ? » me demande-t-elle.

- « Boulay. »
- « Tu sais pourquoi ? »
- « Vas-y donc. »
- « Parce qu'il trouvait ça ben dommage que nous, on n'utilise pas nos produits locaux, alors que la France a une culture de son terroir. Ici, on ne connaissait même pas ce qu'il y avait autour de nous. »

Jean-Luc Boulay, juge à l'émission *Les chefs*, a mis ça de l'avant en créant son restaurant Chez Boulay bistro boréal. Et ça a pris. Les Québécois se sont approprié ces ingrédients. Tant mieux, dit-elle. Mais elle ajoute : chez les Premières Nations, ces ingrédients-là ne sont pas juste bons. Ils soignent. Ils racontent. Ils relient.

Ce que d'autres découvrent comme une tendance, elle le vit comme une mémoire. Une continuité. Une responsabilité. Elle ne rejette pas la mode boréale. Elle s'en réjouit, même. Mais elle rappelle que pour elle, ces produits ne sont pas des nouveautés. Ce sont des héritages. Et que derrière chaque baie, chaque racine, chaque fumaison, il y a une histoire. Une communauté. Une terre.

« Derrière chaque baie, chaque racine, chaque fumaison, il y a une histoire. Une communauté. Une terre.

LA CUISINE COMME OUTIL DE TRANSMISSION

Lysanne ne milite pas. Elle ne brandit pas de pancartes, ne cherche pas à convaincre à coups de slogans. Ce qu'elle fait, c'est cuisiner. Mais dans ses plats, il y a plus que des ingrédients. Il y a du vécu. De la mémoire. Elle le dit simplement :

« Tu peux retirer l'Indienne de la réserve, mais pas l'inverse. » Une vieille expression des années 1950, qu'elle prononce sans ironie. Pas pour provoquer. Pour dire une vérité intime. Pour elle, sa communauté, c'est son village, son chez-soi. Ce n'est pas une étiquette, c'est une appartenance. Une manière de sentir, de se souvenir, de transmettre.

La sagamité, elle la reconnaît à l'odeur. Et elle ne sent pas pareil quand elle est faite au village. Il y a quelque chose dans la fumée, dans la texture, dans le silence autour de la marmite. Quelque chose qui ne se mesure pas, mais qui se ressent. Une mémoire collective qui passe par les narines, par les papilles, par le cœur.

Les mets qu'elle prépare aujourd'hui viennent des aînés de sa communauté. Ce sont des recettes, oui, mais aussi des récits. Des gestes appris en regardant, en aidant, en partageant. Elle ne les reproduit pas à l'identique. Elle les interprète, les adapte, les fait vivre. Mais elle ne les trahit jamais. Parce qu'ils portent en eux une charge affective, une histoire, une dignité.

Quand elle sert une crème de légumes à l'érable, c'est bon. Mais si elle y ajoute un bagage culturel, une anecdote, un souvenir, les gens écoutent autrement. Ils ne goûtent plus seulement avec la bouche. Ils goûtent avec l'esprit. Avec attention. Et ce quelque chose-là, ce supplément d'âme, il revient. Dans les regards. Dans les mercis sincères.

Elle sait que la cuisine peut créer des liens. Des liens vrais. Des liens durables. Parce qu'elle touche à l'intime, au quotidien, à ce qu'on partage sans toujours le dire. Et c'est là que sa cuisine devient un outil. Un outil de transmission, oui. Mais aussi un outil de dialogue. Une manière d'entrer en relation. De dire : voici qui je suis. Voici d'où je viens. Et si tu veux bien, on peut se rencontrer là, entre deux bouchées.

UN PONT À BÂTIR

Ce que Lysianne espère, c'est que la curiosité reste. Que l'ouverture ne soit pas passagère. Que les ponts qu'on commence à construire ne s'effondrent pas au premier coup de vent.

Et elle s'appuie sur ce qu'il y a de plus simple, de plus universel : la nourriture. Parce qu'on mange tous. Parce qu'on partage tous ce geste-là. Parce que c'est plus facile de tendre la main quand elle tient une assiette.

Elle donne un exemple : le maïs lessivé. Un aliment modeste, mais chargé de mémoire. Partagé entre Autochtones et boomers. Un goût d'enfance pour certains, un goût d'histoire pour d'autres. Une nostalgie commune. Une racine qui relie.

CHRONIQUE SUR LES INGRÉDIENTS BORÉAUX ? OUPS !

Je voulais écrire sur la cuisine boréale. Sur les épices du Nord, les baies oubliées, les aiguilles de pin dans les sauces. Je voulais parler de cette tendance qui s'installe dans les restaurants, dans les marchés, dans les discours gastronomiques. Mais ma rencontre avec Lysanne O'Bomsawin a tout changé. Soudain, mon sujet s'est déplacé. Ce texte est né d'un détour. Et souvent, les détours mènent plus loin que prévu !



- Plans d'aménagement multiressources
- Évaluation forestière
- Plans et devis de déboisement
- Supervision de travaux
- Études d'impacts
- Voirie forestière
- Foresterie urbaine
- Énergie, mines, forêts et environnement (travaux professionnels, entrepreneurial, génie civil)
- Relevés au drone (volumétrie, modélisation)
- Opérations forestières
- Inventaire écoforestier et faunique
- Photo-interprétation écoforestière
- Conception et planification de routes forestières et minières

ENSEMBLE POUR DÉVELOPPER
ENVIRONNEMENT – FORESTERIE
TRAVAUX CIVILS – CONSTRUCTION



www.desfor.com

• 1-888-798-3981

• info@desfor.com

Fabriquer le meilleur bois d'œuvre au monde, grâce au meilleur monde !

Depuis 1958 !

Saint-Pamphile



Amos



Québec



Contact

418-871-2626

info@materiauxblanchet.ca

 @materiauxblanchet



Matériaux
Blanchet



DEVENEZ
MEMBRE

DE LA SOCIÉTÉ D'HISTOIRE
FORESTIÈRE DU QUÉBEC !

La SHFQ est un organisme à but non lucratif consacré à la collecte, à la préservation et à la diffusion de l'histoire des forêts et de la foresterie québécoise. Elle produit et diffuse du contenu mettant en valeur les aspects historiques et sociaux de la foresterie québécoise, de ses usages de même que des femmes et des hommes qui, par leur travail, leurs recherches et leurs récits, ont contribué à forger ce pays.

Votre adhésion vous permettra d'accéder à la totalité des documents du centre de documentation du site de la Société, plus particulièrement :

- Revue *Histoires forestières du Québec*, publiée deux fois par an
- Tous les articles publiés par la SHFQ
- Des collections, livres et autres revues à valeur historique
- Des archives et autres documents d'intérêt

Adhésion :
<https://shfq.ca/register/regulier>

