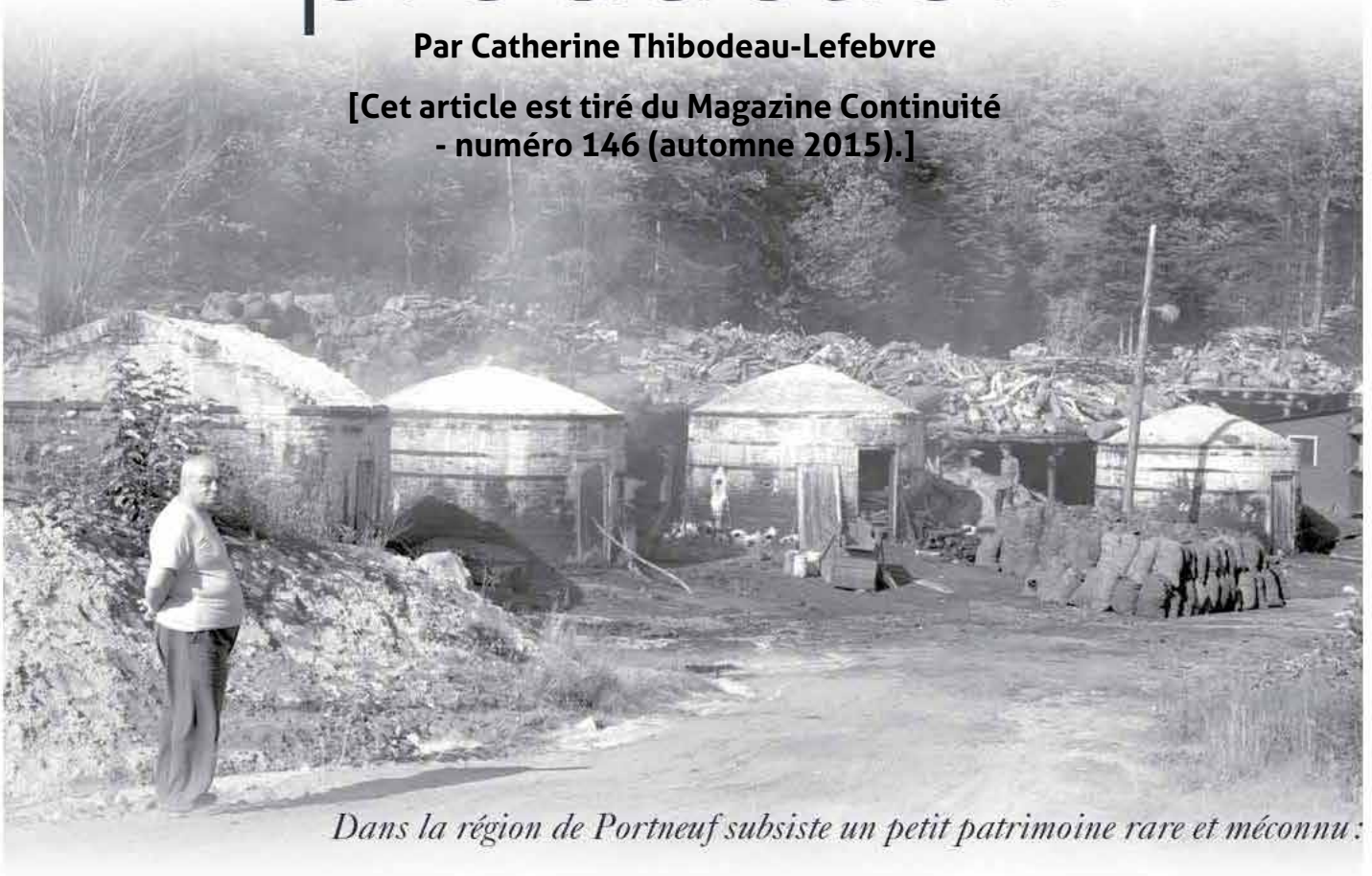


# Charbon en production

Par Catherine Thibodeau-Lefebvre

[Cet article est tiré du Magazine Continuité  
- numéro 146 (automne 2015).]



*Dans la région de Portneuf subsiste un petit patrimoine rare et méconnu :  
le four à charbon de bois, indissociable du savoir-faire ancestral de la carbonisation.*

par Catherine Thibodeau-Lefebvre

**P**ar un bel après-midi d'automne, si vous arpentez les rangs de Saint-Raymond de Portneuf, vous apercevrez peut-être entre les branches une drôle de structure ronde en brique, qui ne ressemble ni tout à fait à une maisonnette, ni vraiment à une remise. Vous aurez devant vous un four à charbon de bois, patrimoine méconnu et rare au Québec dont il reste quelques témoins en bon état dans la MRC de Portneuf, plus précisément à Saint-

Raymond, Saint-Léonard-de-Portneuf et Sainte-Christine-d'Auvergne.

Les fours à charbon n'ont toutefois rien à voir avec les fours à pain avec lesquels nos grands-mères cuisaient miches et gâteaux. Ils servent plutôt à produire du charbon à partir de bûches que l'on chauffe à de très hautes températures. La quantité

*Fours à charbon de bois d'Alexandre Paquet, à Saint-Raymond*

Photo : J. W. Michaud, coll. BAnQ, 1950, E6,S7,SS1,P78171

d'oxygène y est contrôlée afin qu'elles ne se transforment pas en cendres : c'est la carbonisation, un savoir-faire connu depuis au moins l'Antiquité et que les agriculteurs de Portneuf se sont transmis oralement, de génération en génération. Aujourd'hui, l'utilisation des hydrocarbures (pétrole, gaz) semble faire tomber ce savoir-faire dans l'oubli.

### MOTEURS DE DÉVELOPPEMENT

En 2013, une étude a inventorié les fours à charbon de bois dans Portneuf; les résultats ont révélé l'intérêt et l'importance historique de ce patrimoine pour le développement de la région. C'est là que l'on trouve la plus grande concentration de fours à charbon au Québec, bien qu'il en ait existé dans les anciens comtés de Dorchester, Témiscouata, Wolfe, Lotbinière, Montmagny, Labelle et Papineau. Il fut un temps où le charbon trouvait beaucoup d'utilités au quotidien: cuisson des aliments, allumage des poêles et fournaies, éclairage, etc. À leur arrivée en Amérique, les colons français en produisaient déjà à l'aide de meules. Au Québec, on doit l'introduction de fours en brique à Elzéar Bertrand, qui s'est inspiré de ceux en fonction dans la région du lac Supérieur vers 1875.

Ce n'est pas un hasard si le nord de Portneuf a compté un nombre exceptionnellement élevé de fours à charbon. La proximité et l'abondance de la forêt menaient naturellement à des activités connexes: production de charbon, de bois de sciage et de sirop d'érable. Dans la région, ce sont Charles Paradis et un dénommé Dery qui ont produit du charbon les premiers, vers 1912. Ils ont décidé de transformer les résidus de bois de sciage inappropriés à la vente (branches et têtes d'arbres) en charbon qu'ils marchandaient ensuite à Québec. L'argent récolté assurait un revenu d'appoint, surtout l'hiver, saison morte pour les agriculteurs. De bouche à oreille, le procédé s'est popularisé parmi les cultivateurs.

Une étude effectuée en 1980 par Ethnotech, dans laquelle les livres de

comptes d'un charbonnier pour l'année 1934-1935 ont été analysés, a révélé qu'aucun revenu provenant de la production de charbon n'avait été enregistré de juillet à octobre, mois d'intenses activités agricoles. Cependant, 50% du revenu y était attribuable en novembre, 34% en décembre et 69% en janvier. Il s'agissait donc d'un complément appréciable pour les mois les plus durs. Les témoignages recueillis sur le terrain confirment que ces suppléments ont permis aux familles de mieux vivre, particulièrement en temps de guerre, et de développer leur entreprise agricole.

Les Première et Deuxième Guerres mondiales ont provoqué l'augmentation de la demande de charbon. Plus de 140 fours ont été construits au Québec de 1914 à 1923. Dans la région de Portneuf, ils se sont multipliés surtout vers les années 1940, alors que la demande en charbon est passée de 50 000 à 100 000 tonnes par an au Québec.



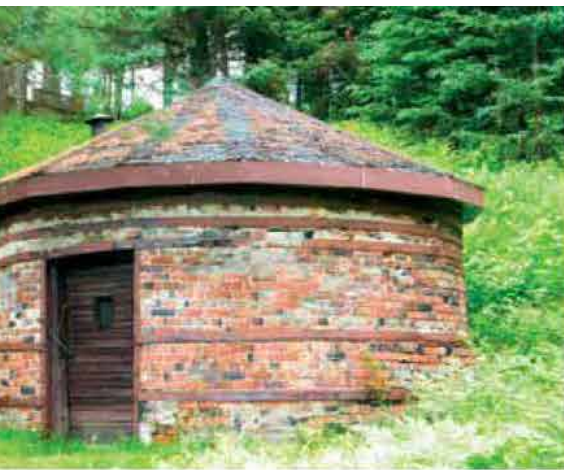
*Dans ce four miniature déplaçable d'une hauteur de 90 cm, la carbonisation du bois nécessite une journée, alors qu'elle en prend une quinzaine dans les fours plus grands.*

Photo : Catherine Thibodeau-Lefebvre



*Quelques passionnés produisent encore aujourd'hui du charbon de bois dans des fours traditionnels.*

Photo : Jean-Paul Bherer



*Ce four à charbon de Saint-Raymond a été converti en abri équipé d'un poêle à bois, d'électricité et d'un puits de lumière. Le toit a été recouvert de bardeaux d'asphalte.*

Photos: Catherine Thibodeau-Lefebvre

Après la guerre, elle a diminué et l'exportation a cessé. C'est toutefois dans les années 1990 que la production a dégringolé pour ne plus remonter. Les revenus provenant de la production artisanale de charbon de bois, équivalant à un travail au salaire minimum, ne justifiaient plus la peine encourue. De plus, de nouvelles réglementations environnementales sont venues limiter l'utilisation des fours. Seules les entreprises détiennent aujourd'hui assez de capitaux pour investir dans des installations antipollution tout en restant rentables. C'est le cas de Charbon de bois Feuille d'érable, qui produit du charbon de bois de manière industrielle, à Sainte-Christine-d'Auvergne.

### LE BOIS DEVIENDRA CHARBON

Les fours à charbon inventoriés ont des formes, des dimensions et des matériaux variés, mais on trouve principalement des fours ronds en brique d'un diamètre variant entre 4 et 6,5 mètres (10 et 16 pieds) et d'une hauteur de 3,8 à 5,6 mètres (9,5 à 14 pieds). Deux portes de tôle, une à l'avant et une plus petite dans la voûte, permettent le chargement du bois et le déchargement du charbon produit. Pour faciliter l'accès à la porte de la voûte, le four doit être adossé à une butte à laquelle est reliée une passerelle. Le mur est percé

*Les charbonniers se servent entre autres de la porte du haut et de la passerelle pour finir de remplir le four.*



d'évents afin de contrôler l'air lors de la cuisson. Des bandes d'acier enserrant le four retiennent la structure, soumise à une forte pression interne causée par les hautes températures et les gaz résultant de la combustion – elle est si puissante qu'elle peut faire éjecter les portes.

Les fours sont généralement construits à des endroits relativement dégagés, près du bois à bûcher et d'un cours d'eau (en cas de feu). Ils peuvent être situés non loin de la maison ou sur une terre à bois où se trouve souvent la cabane à sucre familiale.

Traditionnellement, le travail du charbonnier débute par la coupe et le transport du bois, qu'il dispose ensuite dans le four de manière à ce que les flammes se propagent uniformément. Puis, il allume le feu au centre et scelle les portes. Il contrôle la combustion en bouchant graduellement les événements. Une surveillance constante est de mise – c'est pourquoi les charbonniers couchaient souvent dans un camp bâti à proximité. Une fois le feu éteint, le charbonnier laisse le four refroidir pendant environ une semaine avant de procéder au défournement. La durée totale du processus peut s'estimer à une quinzaine de jours. Un camion passe finalement chercher la production et le charbonnier reçoit sa rémunération.

Très peu de fours sont encore en fonction dans Portneuf, et les intempéries ont rapidement raison des structures abandonnées. Quelques passionnés continuent de faire vivre la tradition; un charbonnier de Saint-Léonard, par exemple, vend encore sa production à Charbon de bois Feuille d'érable. Mais après eux, ce rare patrimoine risque de disparaître. D'autres ont l'idée de convertir leur four, comme ce propriétaire de Saint-Raymond qui a transformé la structure en abri équipé d'un petit poêle à bois, de l'électricité et d'un puits de lumière. Le changement d'usage peut constituer une avenue à explorer pour éviter la disparition complète de ce patrimoine relevant de savoir-faire méconnus.

*Catherine Thibodeau-Lefebvre détient une maîtrise en développement du tourisme. Elle a été mandatée par la MRC de Portneuf pour faire l'inventaire des fours à charbon de la région et évaluer leur potentiel de valorisation culturelle et touristique.*