SRÉ | SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

IDENTITÉ CULINAIRE
LANAUDIÈRE

Diagnostic de l'identité culinaire du Lanaudière et approche de développement du tourisme gourmand

Société du réseau ÉCONOMUSÉE®

AOÛT 2026

SRÉ | SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

905, de Nemours, bureau 220
Québec (Québec) G1H 6Z5

Tél. : 418 694-4466

Courriel : info@economusees.com

www.artisansaloeuvre.com

Équipe de réalisation :

Amélie Masson-Labonté, Storica

Sarah Farley Gélinas, SRÉ

Carl-Éric Guertin, SRÉ

Sherwil de Guzman, SRÉ

Michèle Jean, SRÉ

Table des matières

1 RAPPEL DU CONTEXTE ET DU MANDAT 4

2 NOTIONS D'IDENTITÉ CULINAIRE POUR DÉFINIR CELLE DE LANAUDIÈRE 5
Définition de l'identité culinaire 5
Définition du tourisme gourmand 5

3 PORTRAIT DE LANAUDIÈRE, D'HIER À AUJOURD'HUI 6
Introduction 6
Lanaudière d'hier à aujourd'hui 7
Le territoire 7
Le peuplement 8
L'exploitation forestière 12
L'industrialisation 12
La culture du tabac 13
Les Clercs de Saint-Viateur 16
Les colonies de vacances 16

4 PORTRAIT DE L'IDENTITÉ CULINAIRE DE LANAUDIÈRE 18
Produits forestiers non-ligneux 18
Légumes 36
Céréales et oléagineux 52
Poisson 60
Gibier 63
Élevage 64

5 CONSULTATIONS 76
Entrevues individuelles 76
Les entretiens de groupes 82

6 AXES DE POSITIONNEMENT GÉNÉRAUX DE L'IDENTITÉ CULINAIRE DE LANAUDIÈRE 84
Conclusion 96

ANNEXE 1
DOCUMENTATION CONSULTÉE 97

1
RAPPEL DU CONTEXTE ET DU MANDAT

Dans une perspective de développement de l'identité culinaire et de la distinction gourmande de Lanaudière, le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) a souhaité, à l'instar d'autres régions du Québec, entreprendre une démarche visant à mieux définir les traits distinctifs de l'identité culinaire régionale. Une meilleure compréhension de ces marqueurs identitaires permettra au CDBL de renforcer ses actions en tourisme gourmand, tout en outillant les autres acteurs du milieu dans leurs propres initiatives. Plus précisément, ce diagnostic contribuera à faire évoluer et rayonner le programme **Goûtez Lanaudière!**, notamment par la mise en œuvre des recommandations qui en découleront. L'objectif est de consolider le déploiement de cette marque, qui regroupe déjà plus de 130 entreprises et 16 marchés publics de la région. Pour Tourisme Lanaudière, ce diagnostic contribuera également à promouvoir l'identité lanaudoise en cohérence avec la signature régionale **Vivez Lanaudière**.

Considérant que la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® (SRÉ) a déjà effectué des mandats similaires dans d'autres régions touristiques du Québec, le CDBL a fait appel à son expertise.

MANDAT

En se basant sur la méthodologie développée par la SRÉ, le mandat était de définir les racines de l'identité culinaire de la région de Lanaudière ainsi que ses traits distinctifs actuels afin d'émettre des recommandations soutenant la mise en valeur de l'identité culinaire régionale. Le mandat s'est effectué selon quatre étapes.

ÉTAPE 1 – DIAGNOSTIC SUR L'IDENTITÉ CULINAIRE

- Dresser un portrait historique et actuel de la région afin d'identifier les marqueurs potentiels de son identité culinaire;
- Sous forme de recherches documentaires additionnelles, identifier ou à préciser :
  - les grandes lignes du développement de la région à travers son histoire; les communautés autochtones, les vagues de colonisation, l'immigration et sa répartition sur le territoire,
  - les principales activités économiques (industrie, agriculture, tourisme, etc.) qui ont façonné son développement, les caractéristiques du territoire; description physique, milieu rural et milieu urbain, communautés linguistiques,
  - les produits locaux identitaires liés à la cueillette, aux récoltes et à l'agriculture,
  - les recettes traditionnelles régionales,
  - les pratiques coutumières qui se déclinent en trois volets : ressources premières animales ou végétales, mets régionaux et pratiques calendaires ou saisonnières.

ÉTAPE 2 – CONSULTATIONS RÉGIONALES ET INDIVIDUELLES

Réaliser des entrevues individuelles (13) avec des acteurs clés de la région (producteurs agricoles, transformateurs, promoteurs de festivals et d'événements, chefs, propriétaires de restaurants de village, etc.) ainsi que trois entrevues de groupe qui ont rassemblées au total 25 personnes à Joliette, Repentigny et Rawdon.

ÉTAPE 3 – POSITIONNEMENT DE L'IDENTITÉ CULINAIRE DANS LA PROMOTION ET LE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAUX

- Définir un positionnement stratégique pour la région;
- Élaborer des recommandations sur l'intégration de l'identité culinaire dans le développement de l'offre, la structuration de l'offre et la promotion de la destination.

ÉTAPE 4 – RAPPORT FINAL

- Rédiger le rapport final;
- Présenter le rapport final au CDBL.

2
NOTIONS D'IDENTITÉ CULINAIRE POUR DÉFINIR CELLE DE LANAUDIÈRE

DÉFINITION DE L'IDENTITÉ CULINAIRE

C'est en tenant compte des notions pour définir l'identité culinaire que le travail de recherche a d'abord été effectué et que les entrevues individuelles et de groupes ont été menées. De même, les stratégies et les actions clés proposées sont également en adéquation avec les différentes notions de l'identité culinaire. Avant d'aller plus loin, que signifient « identité » et plus particulièrement « identité culinaire »? Ainsi :

> L'identité désigne aussi bien ce qui **perdure** que ce qui **distingue** et ce qui **rassemble**[1]. Elle est culturelle, ethnique, sociale, individuelle, familiale, collective, communautaire, genrée, locale, régionale, nationale, globale, interculturelle, etc. L'identité peut donc se référer à un lieu de naissance, un pays d'origine, un territoire, une ville, une localité, un quartier, une agglomération, bref, elle est synonyme d'**appartenance**.

Chaque individu vit donc simultanément dans quatre grandes dimensions identitaires :

1. **Locale** (famille et environnement immédiat);
2. **Régionale** (communauté et son milieu culturel et social);
3. **Nationale** (état, pays, continent);
4. **Globale** (macro-identité qui se réfère au monde globalisé).

Il importe donc de préciser que l'identité culinaire est une construction en continu, jamais fixée, jamais définitive. Elle se module au gré des expériences et des rencontres et varie dans le temps et l'espace. L'alimentation fait partie intégrante de l'identité culturelle qui est elle-même contextuelle. L'identité culinaire se décline en trois volets distincts, mais complémentaires :

1. **L'approvisionnement des ressources d'origine animale ou végétale et le rapport au territoire :** la ressource liée au temps et au cycle des saisons ainsi qu'aux particularités locales (terroir, savoir-faire);
2. **La transformation : la production de mets cuisinés, incluant les recettes :** la transmission liée au geste et à la parole;
3. **La pratique et la consommation dans le champ coutumier :** les événements, les rites, les fêtes, et les pratiques liés aux circonstances et au cycle calendaire, etc.

Il faut considérer l'identité culinaire comme une relation que la personne établit d'abord avec son **environnement**. Le lien primordial qui permet d'essayer de dégager des traits de l'identité culinaire est celui entretenu avec le **territoire**. Quelles sont les ressources disponibles à proximité et quelles sont les pratiques d'acquisition pour y avoir accès? Comment transformer ces produits pêchés, chassés, cueillis, récoltés, etc., en mets qui assure un régime alimentaire? Quelles sont les pratiques liées au temps et aux circonstances qui font que le régime alimentaire dépasse le seul fait de se nourrir?

DÉFINITION DU TOURISME GOURMAND

La définition qui suit provient du Plan d'action provincial en tourisme gourmand, 2020 et se lit comme suit :

> Découverte d'un territoire, par une clientèle touristique ou excursionniste, à travers des activités agrotouristiques, complémentaires à l'agriculture, ou bioalimentaires et des expériences culinaires distinctives, mettant en valeur le savoir-faire des producteurs agricoles et d'artisans permettant de découvrir les produits régionaux et les plats propres au territoire québécois, par l'accueil et l'information que leur réserve leur hôte.

Une fois le cadre théorique défini, voyons maintenant comment il s'applique à la réalité de la Lanaudière.

3
PORTRAIT DE LANAUDIÈRE, D'HIER À AUJOURD'HUI

INTRODUCTION

Les pages qui suivent ont pour objet de brosser le portrait à la fois historique et actuel d'une région complexe; Lanaudière n'est pas facile à cerner. Riche d'un foisonnement de cultures végétales et d'élevages, elle est aussi discrète, moins touristique que les Laurentides voisines, moins sauvage que la Mauricie d'à côté, et assurément moins tape-à-l'œil que Montréal à proximité. Certains la qualifient de rebelle, d'autres préfèrent dire que les Lanaudois sont jaloux de leur autonomie. Chose certaine, il y a dans Lanaudière quelques secrets bien gardés!

Le début de ce processus, consacré à définir l'identité culinaire régionale, s'est déroulé lors de trois consultations de groupe, organisées à Joliette, Repentigny et Rawdon à la fin du mois de janvier 2026. Rassemblant des spécialistes de tous horizons, ces rencontres ont permis de confronter les souvenirs et les expériences de plusieurs générations de Lanaudois, impliqués de près ou de loin dans le secteur bioalimentaire régional. En parallèle se sont tenues 13 entrevues individuelles avec une stimulante variété d'intervenants du milieu agricole, mais aussi de microbrasseries et distilleries, de l'histoire régionale et du patrimoine vivant, de la restauration, de la transformation alimentaire et du secteur des pourvoiries. Ces échanges riches ont permis, au fil des entretiens, de voir émerger les contours d'une identité régionale, particulièrement contrastée.

Profondément marquée par une spécialité agricole qui s'effondre brutalement, Lanaudière raconte beaucoup d'histoires de reconversions. Devant une telle richesse en productions très variées, on ne sait plus trop où donner de la tête tant il y a de produits phares à évaluer. Finalement, une grande polarité émerge, la première davantage rattachée au nord et à ses étendues forestières, l'autre à la plaine, à ses cultures et à ses élevages dominants. Dans la consultation de groupe de Rawdon, l'une des participantes met presque directement le doigt dessus dès la première question lancée : qu'est-ce qui distingue l'identité culinaire de Lanaudière?

« Autour de Saint-Jacques, Saint-Lin, il y a de la culture maraîchère », commence-t-elle, parce qu'il y a beaucoup de fermes, des céréales pour les animaux, les champs y sont consacrés. Dans notre région, on a beaucoup de fermes maraîchères à monoculture ou à grandes cultures et aussi de petits producteurs bio. Il y en a beaucoup et ils sont bien organisés, il y a les paniers bio, il y a la distribution, il y a des groupes d'achats. Donc, ça, c'est le côté de la plaine ou des champs, et dans la foresterie, ça se développe de plus en plus, on a des entreprises, l'entreprise du Marcheur des bois en est une, il doit y en avoir au moins une dizaine dans Lanaudière à ma connaissance, c'est quelque chose qui prend de l'ampleur… » Qui prend tellement d'ampleur dernièrement que nombreux sont ceux qui vont réaliser, dans les prochaines années, que dans la discrète Lanaudière se trame une révolution agricole et culinaire depuis plusieurs décennies, une révolution en profondeur qui commence drôlement à ressembler à un raz-de-marée!

Lanaudière © GouvQc Tourisme Lanaudière/J. Vigneux

LANAUDIÈRE D'HIER À AUJOURD'HUI

LE TERRITOIRE

Avant de s'immerger au cœur de la culture culinaire, attardons-nous brièvement au territoire qui, invariablement, donne une couleur particulière aux pratiques agricoles et aux traditions de chaque région. Quatorzième région du Québec, Lanaudière voit officiellement le jour lors de la réorganisation administrative du 22 décembre 1987, faisant passer le nombre de régions du Québec de dix à seize. Lors de cette réorganisation, le décret no 2000-87 divise la grande région de Montréal en cinq entités distinctes, soit : Montréal, Laval, Lanaudière, les Laurentides et la Montérégie. Le nom choisi pour la région rend hommage à l'influente famille du seigneur Charles-François Tarieu de Lanaudière des seigneuries de Lanaudière et de Lavaltrie. Le nom est aussi lié au fondateur de la ville de Joliette, Barthélemy Joliette, puisqu'il devient membre de la famille de Lanaudière en épousant Marie-Charlotte, petite-fille du premier seigneur. Le territoire de la nouvelle région de Lanaudière s'étend sur 13 515 km^2 de superficie, ce qui équivaut à seulement 0,8 % du territoire québécois! La région est bordée au sud par le fleuve Saint-Laurent et la rivière des Mille Îles, au nord-est par la Mauricie et à l'ouest par les Laurentides. Elle se subdivise en six Municipalités régionales de Comté (MRC), totalisant 58 municipalités locales.

LES MRC DE LANAUDIÈRE

- **MRC de Matawinie** – Chef-lieu : Rawdon
- **MRC de D'Autray** – Chef-lieu : Berthierville
- **MRC de Joliette** – Chef-lieu : Joliette
- **MRC de Montcalm** – Chef-lieu : Sainte-Julienne
- **MRC de L'Assomption** – Chef-lieu : L'Assomption
- **MRC Les Moulins** – Chef-lieu : Terrebonne

À 25 minutes de Montréal, la région est aussi à 45 minutes de Trois-Rivières et 2 heures de la ville de Québec. D'un point de vue géographique, la région se divise en cinq grands ensembles, comme le souligne Tourisme Lanaudière[1] :

- **La Côte** – correspond à une bande riveraine en bordure du Saint-Laurent à laquelle appartiennent les villes de Berthierville, Lavaltrie et Repentigny.
- **Les Moulins** – correspond à la portion la plus urbanisée du territoire. Elle est marquée par une plus forte densité de population, un héritage industriel, et fait partie de la Communauté urbaine de Montréal (CMM). Elle comprend les villes de Mascouche et de Terrebonne, qui, à elles seules, regroupent 40 % de la population totale de la région de Lanaudière[2].
- **La Plaine** – correspond à la plaine agricole des basses-terres du Saint-Laurent. On y trouve les villes de Joliette et de L'Assomption.
- **Le Piémont** – correspond à une altitude allant jusqu'à 100 mètres au-dessus du niveau de la mer et comprend les villes de Saint-Calixte, Rawdon, Saint-Jean-de-Matha et Saint-Gabriel.
- **Les Montagnes** – correspondent au sud de la chaîne des Laurentides jusqu'au pied du massif du mont Tremblant. L'altitude oscille entre 400 mètres et les 892 mètres de la montagne Noire, plus haut sommet de la région. On y trouve les villes de Saint-Côme, Saint-Donat, Saint-Michel-des-Saints et Manawan.

Le territoire de Lanaudière comprend 73 % de forêts, 9,7 % de terres agricoles, 8,7 % de plans d'eau, 5,5 % de milieux humides et, finalement, 3,1 % de surfaces artificielles. Les données de l'Association forestière de Lanaudière précisent que l'espace forestier lanaudois est composé de 34 % de forêts privées et de 66 % de forêts publiques[3]. Enfin, les principaux plans d'eau de la région, mis à part le fleuve Saint-Laurent et la rivière des Mille Îles au sud, sont : les rivières L'Assomption, Bayonne, Matawin, Noire, Ouareau et de l'Achigan. Les principaux lacs en matière de superficie sont le lac Kempt (184,67 km^2), le lac Taureau (95,05 km^2), le lac Devenyns (21,63 km^2), le lac Villiers (17,07 km^2) et le lac Ouareau (14,92 km^2), suivis d'autres plans d'eau de taille moins importante.

LE PEUPLEMENT

Pour mieux comprendre le peuplement du territoire de Lanaudière, on peut regrouper les principaux peuples fondateurs en sept groupes distincts : les Premières Nations, les colons français, les colons anglais, les réfugiés acadiens, les immigrants irlandais, puis écossais et, finalement, les immigrants originaires d'Europe de l'Est. Un portrait que l'immigration récente vient compléter. « Toute la région de Saint-Calixte, Rawdon, Chertsey », illustre Michael Fiset de la Brasserie Maltstrom, toute cette espèce de triangle là, c'est énormément de population ukrainienne, russe orthodoxe, il y a beaucoup d'Irlandais, d'Écossais. Pour une petite population de 6 000 personnes, chaque communauté a son église, explique-t-il : ukrainienne orthodoxe, russe orthodoxe, les Irlandais en bas de la ville, etc. »

LES PREMIÈRES NATIONS

La présence de chasseurs-cueilleurs parcourant les lacs et les rivières de la région de Lanaudière est attestée depuis au moins 6 000 ans avant aujourd'hui, grâce aux vestiges archéologiques retrouvés sur le territoire. Avant le contact avec les Européens, différentes nations autochtones parcourent la région de manière épisodique. On sait que les Iroquoiens du Saint-Laurent, ceux-là mêmes que Jacques Cartier rencontre à Hochelaga au milieu des années 1530, s'aventurent parfois jusque dans les étendues boisées de Lanaudière. En effet, les vestiges d'un village iroquoïen du 14e siècle ont été découverts aux abords de la municipalité de Lanoraie[4]. On a aussi mis au jour d'anciens campements laissés par les Algonquins de Trois-Rivières, de passage au 17e siècle, aux abords des rivières Ouareau et Rouge. Selon la Commission de toponymie du Québec, le nom Ouareau désignant un lac et une rivière de Lanaudière proviendrait d'ailleurs de l'Anishinabemowin (ou algonquin). En langue algonquine, Ouareau signifie « au loin », « lointain » ou « creux[5] ». Plus tard, les Abénakis d'Odanak empruntent à leur tour les routes fluviales au nord-est du Saint-Laurent. C'est toutefois le peuple atikamekw qui s'ancre de manière durable dans la région, dès le milieu du 19e siècle.

Le ***Nitaskinan***, signifiant « Notre terre » en langue atikamekw, est le territoire ancestral du peuple atikamekw. Situé dans la vallée de la rivière Saint-Maurice, il englobe la Mauricie et chevauche aussi la région de Lanaudière. De nos jours, la nation atikamekw se compose de trois communautés : celle de Manawan dans Lanaudière, ainsi que celles d'Obedjiwan et de Wemotaci en Mauricie. Le nom de la communauté de Manawan signifie « là où on ramasse les œufs » et correspond à l'endroit où les Atikamekw avaient l'habitude de collecter les œufs d'oiseaux migrateurs sur la rive sud du lac Métabeska, à 86 km au nord de Saint-Michel-des-Saints. Vivant encore entourée de nature sauvage, la communauté d'à peine 7,73 km^2 est peuplée de 267,9 habitants par km^2, sa densité de population est donc un peu plus élevée que la ville de L'Assomption (244 habitants par km^2) mais bien moindre que celle de Terrebonne (792 habitants par km^2).

Au 31 mars 2025, la communauté de Manawan comptait 3 159 Atikamekw inscrits au registre de la bande, dont 2 672 résidaient dans la communauté[6].

Traditionnellement, la vie s'organise autour des six saisons du calendrier atikamekw, alternant la chasse, la pêche, la cueillette et le fumage des viandes. Les aliments favoris sont : le sirop de sève d'érable, de bouleau ou de merisier; les bleuets et la pâte de bleuets; les œufs et la chair de canard et de goéland; le corégone, le touladi, l'esturgeon jaune, la carpe rouge et noire et le brochet; et finalement sur le plan des viandes : l'orignal, le castor, la perdrix et le rat musqué.

Les six saisons atikamekw

- *Nipin* (été);
- *Takawakin* (automne);
- *Pitcipon* (préhiver);
- *Pipon* (hiver);
- *Sikon* (préprintemps);
- *Miroskamin* (printemps).

LES FRANÇAIS

Le peuplement français de Lanaudière s'amorce en bordure du Saint-Laurent au 17e siècle avec l'établissement de seigneuries perpendiculaires au fleuve, facilitant l'accès à l'eau. Le peuplement se poursuit en s'enfonçant dans les terres, le long des cours d'eau, comme les rivières L'Assomption, Ouareau, Bayonne, etc. Les premières seigneuries qui se forment dans la région sont les seigneuries d'Autray (1637), Saint-Sulpice (1640), Repentigny (1647), L'Assomption (1652), Lavaltrie (1672), Berthier (1672) et Terrebonne (1673). Une fois les seigneuries concédées, on crée des municipalités de paroisses destinées à recevoir les premiers colons : Repentigny (1679), Lachenaie (1683), l'Île du Pas (1704), Saint-Sulpice (1706), Berthier (1710), Lavaltrie (1716) et L'Assomption (1717).

Entre-temps, la planification du Chemin du Roy, première route carrossable du Canada, va bon train. Destiné à relier 37 seigneuries sur la rive nord du Saint-Laurent entre Montréal et Québec, le chemin traversant le sud de Lanaudière est achevé en 1737. Il ouvre la route au peuplement français et laisse tout un héritage de maisons patrimoniales autour des bourgs seigneuriaux, des églises et des moulins. Installés en bordure des cours d'eau, les premiers agriculteurs priorisent la culture du blé, du lin, du chanvre et l'élevage d'animaux domestiques[7].

Au 19e siècle, une nouvelle vague de Canadiens français vient s'établir dans la région, pratiquant une agriculture de subsistance et s'impliquant dans le développement de l'exploitation forestière. Ce sont eux qui défrichent les forêts et fondent plusieurs villages de Matawinie associés aux camps forestiers comme Saint-Didace, Saint-Charles-de-Mandeville, Saint-Côme, Saint-Zénon, Sainte-Émélie-de-l'Énergie, Saint-Michel-des-Saints et Saint-Donat.

LES ACADIENS

De 1755 à 1763, des milliers d'Acadiens refusant de prêter allégeance à la Couronne britannique sont arrachés de leurs terres convoitées par les colons anglais, séparés de leur famille et déportés par navire loin de l'Acadie. C'est le Grand Dérangement, aussi connu sous le nom de Déportation des Acadiens. En 1755, ce sont environ 1100 Acadiens qui sont embarqués sur des bateaux à destination de la Caroline du Sud, de la Géorgie ou de la Pennsylvanie. Au total, sur les 13 000 francophones d'Acadie, 8000 sont déportés, mais plusieurs milliers arrivés par bateau en Nouvelle-Angleterre parviennent à regagner le Québec.

En 1759 seulement, 225 réfugiés acadiens arrivent dans Lanaudière, accueillis par les prêtres de Saint-Sulpice, propriétaires d'une grande seigneurie. C'est l'abbé Jacques Degeay, sulpicien et curé de Saint-Pierre-du-Portage (L'Assomption), qui obtient pour les Acadiens des concessions près des Ruisseau-Vacher et Ruisseau Saint-Georges, dans la seigneurie de Saint-Sulpice. Ces familles acadiennes sont à l'origine de la fondation des nouvelles paroisses de Saint-Jacques-de-la-Nouvelle-Acadie en 1772, plus ancienne municipalité de Montcalm et berceau acadien de Lanaudière, mais aussi de Saint-Alexis, de Saint-Liguori et de Sainte-Marie-Salomé.

Certains Acadiens colonisent aussi une partie de Sainte-Julienne et de Crabtree, et plus tard de Saint-Alphonse, Saint-Côme et Chertsey[8]. Finalement, en 1817, on sait que quelques Acadiens de Saint-Jacques-de-l'Achigan s'aventurent plus au nord, dans le canton de Rawdon. Aujourd'hui, la Nouvelle-Acadie désigne officiellement une région historique et touristique composée de quatre villages : Saint-Jacques, Saint-Liguori, Sainte-Marie-Salomé et Saint-Alexis. Depuis 2003, le Festival acadien de la Nouvelle-Acadie est célébré à la mi-août dans les quatre villages. On y mange de la « bouffe acadienne », incluant le traditionnel souper-bénéfice *Homard à volonté* au profit dudit Festival.

Rencontrée en entrevue le 12 janvier 2026, Josiane Cormier de la Ferme Cormier à L'Assomption raconte que sa famille est d'origine acadienne. « On était la première famille que le prêtre était allé chercher (l'abbé Jacques Degeay, sulpicien). Ils les avaient installés dans une seigneurie ici à L'Assomption. » Elle raconte qu'elle est la huitième génération de la même famille à vivre sur la terre achetée en 1790. La majorité des familles acadiennes arrivant après la sienne s'installent dans les villages de la Nouvelle-Acadie, aussi sa famille vivant à L'Assomption se sent une peu excentrée « On ne faisait pas partie de la communauté acadienne comme telle. À cause de ça, l'héritage acadien incluant la culture culinaire est en bonne partie perdu, explique-t-elle. La seule chose qui reste, j'ai l'impression, ce sont les traumas générationnels. Le fait qu'on ait encore notre terre après huit générations, j'ai l'impression que c'est lié au fait qu'on ait été déportés[9]. »

LES ANGLAIS

La création de cantons dans Lanaudière s'amorce dès la fin du 18e siècle sous le régime britannique afin de coloniser le territoire au nord des seigneuries. Les cantons de Rawdon (1799) et de Kildare (1803) sont les premiers créés, et recevront une vingtaine d'années plus tard les premières vagues d'immigrants irlandais et écossais. Les Anglais qui s'aventurent dans Lanaudière sont bien souvent des retraités de l'armée britannique attirés par le développement de l'industrie du bois. Dans *Rawdon mon village*, publié en 1995, Gérard Brady présente le témoignage d'une demoiselle anglaise, Mlle Lucy Daly, faisant bien ressortir le goût anglais pour les desserts. « En ce temps-là, la même pièce servait de cuisine, salle à manger et salle de séjour, à laquelle s'ajoutait une aile servant de garde-manger où étaient entreposés une grande quantité de biscuits, tartes et gâteaux, etc., toujours prêts à servir à la famille et aux visiteurs qui se présentaient au retour de la messe. »

LES IRLANDAIS

Bien avant la Grande Famine de 1845-1852, la population irlandaise, sous dominion britannique, traverse une période de misère extrême, aggravée par les conditions économiques difficiles de la fin des guerres napoléoniennes. Les terres sont rares, les familles nombreuses et les récoltes mauvaises. Vers 1815, on assiste à des épisodes de pauvreté généralisés, aggravés par la surpopulation rurale. Tentant d'endiguer la crise, le gouvernement britannique développe une politique d'émigration vers ses colonies d'Amérique du Nord. Dès 1815-1820, des milliers de familles irlandaises commencent à déferler au Canada, formant l'un des plus grands groupes ethniques au pays. Encore aujourd'hui, le gouvernement du Canada reconnaît sa relation étroite, fondée sur des liens historiques particuliers avec l'Irlande, car plus de 4,4 millions de Canadiens (12,1 % de la population) revendiquent des ancêtres irlandais, « ce qui fait des Irlandais le troisième groupe ethnique en importance au Canada[10]. »

Bientôt se forme dans le canton de Rawdon, premier canton au nord de Montréal, une poche de colonisation irlandaise qui s'intensifie au fil du temps. En 1825, dans un rapport intitulé *Official Tour Through the New Settlements of the Province of Lower Canada*[11], Joseph Bouchette, arpenteur général du Bas-Canada, recense une population d'environ 500 personnes à Rawdon, dont la majorité, écrit-il, est irlandaise (environ 75 %). Avec Rawdon comme point central, la présence irlandaise dans Lanaudière est marquée dans les cantons de Brandon, Kilkenny, Kildare, Chertsey et Chilton.

Dans le volume 3 de son *Histoire de la cuisine familiale du Québec*, Michel Lambert avance que les Irlandais qui colonisent Lanaudière apportent leur amour de la pomme de terre « en dés, en lamelles et en purées, présentes à tous les repas », mais aussi leur habitude des gros déjeuners qu'ils transmettent aux habitants de Lanaudière. « De gros déjeuners avec des œufs, du bacon, des saucisses, du boudin blanc et noir, du pain grillé, des scones et de la marmelade, des fèves au lard en sauce tomates et parfois de gros champignons grillés », achève-t-il, décrivant les ingrédients typiques du *full breakfast* anglais. De nombreuses variantes de ce déjeuner existent, par exemple le *full English*, le *full Scottish*, le *full Welsh*, le *full Irish* ou le *Ulster fry*. Effectivement, une exposition réalisée par la *Société d'histoire de Rawdon en 2025, La présence irlandaise à Rawdon d'hier à aujourd'hui*[12], met de l'avant les ragoûts de viande et de pomme de terre, et les déjeuners de style anglais, « un repas complet composé de porridge, d'œufs, de bacon et de pain ».

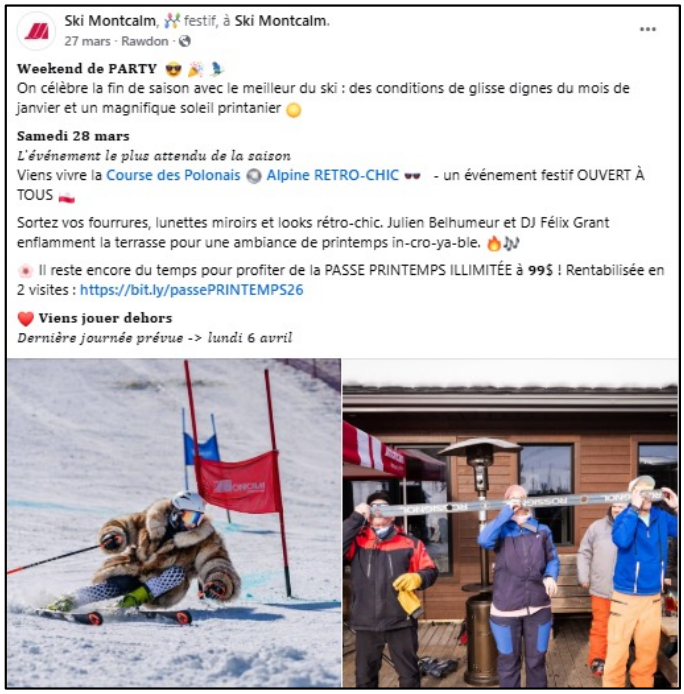
En entrevue, Beverly Prud'homme, de la *Rawdon Historical Society*, raconte la transition radicale que ses ancêtres irlandais vivent en matière d'agriculture en s'installant à Rawdon en 1820. « *Over there (en Irlande) they only had small plots of land near the house, that was rented from a Lord […]. They had a little garden but they could not plant a lot in there. Their diet over there was mostly potatoes. But here, they had a hundred acres usually. So as they cleared them, then they could have different types of wheat, and rye, and barley, and buckwheat, peas, flax, potatoes, corn, pumpkins, turnip, that sort of things*[13]. » Ils ont donc accès à une plus grande quantité et à une plus grande qualité de nourriture, et adaptent leurs recettes (scones, biscuits à thé, ragoûts) aux nouveaux ingrédients désormais à leur portée : radis, betteraves, carottes, laitues, oignons et melons de différentes variétés, poires, prunes et cerises.

Ils ont aussi accès à la viande, ce qui était très rare dans les îles britanniques. « *Over there, only the very wealthy had meat. What they had over in Ireland would be just usually mutton and just poor cuts. Whereas over here, they had the whole thing. They had the mutton, the beef, the pork, and they had all the fouls as well, you know, geese and chickens. The early ones had their geese and their chickens. And they could also add wild. They could hunt venison and wild birds, partridges and that. They had much better food over here*[14]. » Le thé reste toutefois leur boisson principale, à l'époque ils ne s'intéressent pas au café.

LES ÉCOSSAIS

La majorité des Écossais à s'installer dans Lanaudière arrivent entre 1825 et 1840. Parmi eux, on trouve d'anciens soldats de l'armée britannique démobilisés après la fin des guerres napoléoniennes, ou de la guerre canado-américaine de 1812, mais aussi des marchands actifs dans le commerce du bois. Ils choisissent eux aussi les environs de Rawdon et de Saint-Gabriel-de-Brandon. La musique traditionnelle, identitaire dans Lanaudière, vient en partie d'un métissage culturel hérité des *fiddlers* écossais, des influences gaéliques et du folklore musical traditionnel irlandais.

Parmi les recettes typiques de la communauté écossaise, on trouve les galettes blanches, les scones aux patates, différentes variantes de *Shepherd's pie* (au poisson ou agneau, et aux champignons), de la croustade aux pommes et du *butterscotch*. Dans sa recette familiale de ragoût de boulettes du temps des fêtes, Michael Fiset mentionne que sa grand-mère mettait soit de la chapelure, soit de l'avoine dans la préparation des boulettes, un ajout bien particulier, possiblement lié aux communautés écossaises de Lanaudière. Comme on le sait, la viande de mouton hachée et l'avoine forment la base de la préparation du *haggis* écossais. « Donc ça, oui, c'est assez typique écossais ou irlandais, c'est de la culture d'économie[15] », conclut Michael Fiset.



Courses des Polonais 2026, ski Montcalm

LES IMMIGRANTS D'EUROPE DE L'EST

Dès 1852, un train de marchandise et de passagers relie Rawdon au village d'Industrie (Joliette), mais il faut attendre le 28 août 1910 pour qu'un train relie enfin Rawdon à Montréal. L'accès en train permet dès lors à un flux continu de Montréalais de découvrir les charmes de la campagne. Ils sont nombreux à s'y acheter des résidences secondaires et à y déménager carrément. Autour des années 1920, une immigration soutenue en provenance de l'Europe centrale et de l'Est afflue à Rawdon. On y trouve des familles polonaises, russes, allemandes, ukrainiennes, tchécoslovaques, lituaniennes, hongroises, etc.

La présence de ces différentes communautés culturelles et religieuses confère un cachet distinctif à la municipalité. Ont-elles laissé un quelconque héritage culinaire dans Lanaudière? « Ma grand-mère, elle faisait ça des cigares au chou », confirme Michael Fiset, mais c'est aussi le cas de nombreuses familles québécoises ailleurs au Québec. « Mais nous autres, ajoute-t-il, on fait une bière pour le centre de ski Montcalm. C'est un monsieur Bartowski qui a fondé ça, qui était champion de ski de Pologne dans les années 1960-1970. Aujourd'hui, le monsieur est décédé, c'est sa fille qui s'occupe de ça, mais on leur a fait une bière avec un houblon typique polonais, et tu as toute une grosse communauté polonaise qui est plutôt anglophone et catholique, qui se tient encore à Rawdon[16]. » Michael Fiset ajoute : « Moi, j'ai déjà été à ce qu'ils appelaient la Descente des Polonais. Tous les Polonais de l'est du pays jusqu'en Ontario se ramassent là, et ils virent ce qu'on pourrait appeler une brosse monumentale. Moi, je n'en revenais pas, j'ai vu un Polonais de 65 ans en *crazy carpet* descendre les pentes avec une bouteille de vodka[17]. »

L'EXPLOITATION FORESTIÈRE

Alors que l'agriculture s'organise dans la plaine de Lanaudière, c'est l'exploitation forestière qui marque le nord de la région. Le taux de natalité en hausse chez les Canadiens français fortement encouragé par le clergé mène plusieurs familles francophones à vouloir quitter les seigneuries surpeuplées des années 1830. C'est ainsi que s'amorce la colonisation des cantons du nord récemment créés. Les Canadiens français y reprennent les terres moins fertiles abandonnées par les premiers colons irlandais. Mis à part dans le canton de Rawdon, les francophones deviennent majoritaires dans tous les cantons du nord de Lanaudière en l'espace de 30 ans[18]!

Le développement du nord est grandement lié à l'exploitation forestière, qui s'amorce au Québec durant le blocus continental imposé à l'Angleterre par Napoléon (1806-1814). L'objectif de ce blocus? Priver la Grande-Bretagne de son approvisionnement en bois de la mer Baltique et provoquer son effondrement financier. Les Anglais n'ont d'autre choix que d'importer du pin et de l'épinette blanche du Canada, pour répondre aux besoins de leur industrie navale en expansion. C'est cette demande commerciale qui amorce les coupes de bois dans le nord de la région de Lanaudière. Après leur passage, dans les décennies suivantes, les agriculteurs entreprennent le développement agricole de la région, reprenant les terres déboisées par le passage des bûcherons et leurs chantiers forestiers. Vers le milieu du 19e siècle, une autre industrie émerge, celle du bois de construction propulsée par des capitaux américains. Elle provoque la construction de nombreux moulins à scie le long des principaux cours d'eau ainsi que la multiplication des chantiers forestiers en Matawinie exploitant l'épinette, et envoyant « la pitoune » vers la Mauricie voisine, devenue un géant des pâtes et papiers.

L'INDUSTRIALISATION

C'est dans le contexte de l'exploitation forestière, que Barthélemy Joliette, époux de Marie-Charlotte de Lanaudière, fait construire en 1822, un imposant moulin de trois étages, le long de la rivière L'Assomption. On y débite le bois en madriers dès 1824, destinés à être vendus sur le marché de Québec. En 1837, il fait construire un second moulin à scie face au premier dans ce qui s'apparente désormais à un embryon de complexe industriel.

En parallèle, l'entrepreneur visionnaire s'attelle à un projet de taille : créer un village sur les terres de sa seigneurie de Lavaltrie. Aujourd'hui, on considère l'année 1823 comme date de fondation de la ville de Joliette, alors appelée Village de l'Industrie. Rapidement, le village devient un centre névralgique dans l'exploitation forestière de Lanaudière et se dote de moulins à farine, d'une brasserie, de distilleries, d'une église, d'un collège, d'un marché public et même d'un chemin de fer.

En 1857, le village obtient un district judiciaire et un palais de justice qui devient le chef-lieu régional. Le Village de l'Industrie devient la Ville de Joliette en 1864. « Joliette, c'était une ville d'ouvriers, ça s'appelait la Ville de l'Industrie avant, parce qu'il y avait un barrage, et Barthélemy Joliette voulait en faire un centre industriel au Québec. Donc, qu'est-ce que ça attire un centre industriel? demande Michael Fiset. Ça attire des ouvriers, des ouvriers souvent non qualifiés, donc des gens pauvres. On voit encore très bien comment est organisée la ville de Joliette encore, avec le centre-ville où étaient les professions libérales, le palais de justice, la banque à l'autre bout et les grosses maisons. Et tout à l'entour, ce sont les quartiers ouvriers et on le voit très bien encore. Ce sont des quartiers qui datent d'entre 1880 pour les maisons qui sont encore debout, et mettons 1915-1920, l'entre-deux-guerres[19]. »

LA CULTURE DU TABAC

LES PREMIÈRES CULTURES

Avant que la tabaculture industrielle ne s'organise dans Lanaudière, des cultures de tabac domestiques existent déjà. Au 18e siècle, « on cultivait juste assez de tabac dans son jardin pour son usage personnel et pour offrir quelques bonnes pipées aux amis et à la parenté[20]… », raconte l'historien Christian Roy, évoquant les cultures fermières dans L'Assomption. Il semble que ce soit vers le milieu du 19e siècle que certains fermiers canadiens-français se lancent dans la production commerciale de tabac, en parallèle à d'autres cultures. À cette époque, le tabac à pipe était extrêmement populaire et, vers 1950, certains agriculteurs se lancent dans les premières productions commerciales à très petite échelle : ils vont vendre au marché les surplus de leur consommation personnelle.

Progressivement, la production s'industrialise, avec la mise en place de lois les obligeant à vendre leur production à des manufacturiers et à des marchands enregistrés. La transformation passe donc aux mains de promoteurs industriels, qui bâtissent des entrepôts où se font le triage et la fermentation. En mai 1910, dans un article sur la culture du tabac au pays, le *Bulletin mensuel de la Chambre de commerce française au Canada* précise : « Reprise par les Européens qui conquirent peu à peu le pays, la culture du tabac, au Canada, n'est devenue vraiment digne de ce nom que depuis une époque relativement récente et qui ne doit guère remonter à plus d'un demi-siècle[21]. » À l'heure actuelle, poursuit l'article, « malgré sa réputation de pays glacé, le Canada fait une culture de tabac déjà prospère ». Le texte fait ensuite l'exposé des régions canadiennes productrices de tabac en commençant par le Québec. « **Province de Québec.** Il convient de la mentionner en premier lieu.

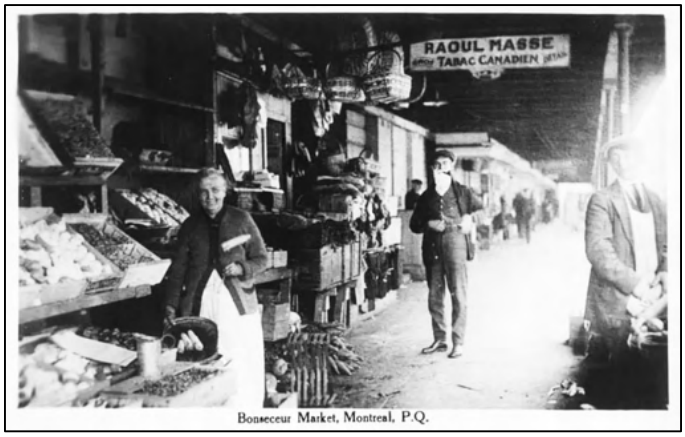
En effet, ce fut la première partie du Canada réellement peuplée et c'est dans les comtés nord du Saint-Laurent, voisins de Montréal, que la culture du tabac se développa tout d'abord. Parmi ces derniers, les principaux sont ceux de Montcalm, L'Assomption, Joliette, Deux-Montagnes, etc[22]. »

Vers 1880, des spécialisations à l'intérieur de la région commencent à émerger, les comtés de Montcalm et de L'Assomption se concentrent sur le tabac à pipe et à cigare, et dans les années 1930, le tabac à cigarette devient la spécialité de Saint-Thomas et Lanoraie. En entrevue, Robin Janson, cultivateur de tabac de troisième génération à L'Assomption, raconte comment, à la fin des années 1930, un agronome convainc son grand-père de se lancer dans la culture du tabac. Au début de la guerre, « il n'y avait pas grand ouvrage pour faire vivre ses 13 enfants[23] », explique-t-il. Sur les conseils de l'agronome, Maximilien Janson, déjà propriétaire d'une ferme laitière, se lance donc dans le tabac, qui lui est présenté comme une culture d'avenir.

LE TABAC À PIPE ET LE TABAC À CIGARETTE

Au cours des années 1930, la culture du tabac à cigarette devient une spécialité pour de nombreux agriculteurs de Lanoraie, Saint-Thomas et Sainte-Mélanie, explique l'ancien agronome Hubert Coutu, auteur d'un article sur l'« Histoire de l'agriculture lanaudoise[24] ». Mais il faut faire la distinction, rappelle une des participantes à la consultation de groupe de Joliette, entre les types de tabacs. « Il y avait le tabac, le tabac à cigarette et le tabac à cigare. C'est deux régions séparées. Nous autres, à Saint-Esprit, Saint-Jacques, Montcalm, c'était le tabac à cigare et à pipe[25] », ajoute-t-elle pour illustrer son propos. C'est la composition des sols qui, semble-t-il, déterminait le type de tabac à faire pousser. La tabaculture de Mascouche, par exemple, souligne Francois Tétreault de la Société de développement et d'animation de

Reportage agricole concernant Saint-Thomas-de-Joliette dans la région de Lanaudière où se trouvent des champs consacrés à la culture du tabac jaune, propriété de Roméo Godbout, 1949, photographie de Paul Boucher, BAnQ Montréal.



Tabac Canadien, Bonsecours Market, carte postale, 19 - -? collection Michel-Bazinet, BAnQ Rosemont.

Mascouche (SODAM) et de la Société d'histoire de Mascouche, était reconnue pour le tabac à pipe, « le sud de Lanaudière était reconnu pour le tabac à pipe à cause de la constitution du sol, puis au nord, c'était le tabac à cigarette, qui est un tabac plus blond[26] ».

François Tétreault souligne qu'à l'époque, il y avait une compagnie d'empaquetage de tabac à Mascouche qui s'appelait Duval et Frères « qui vendait au marché Bonsecours et au marché Jean-Talon aussi » du tabac, ainsi que des œufs et des légumes. « J'ai vu une autre source, continue-t-il [précisant] que Ovila Légaré, qui était un chanteur et acteur québécois, et le cardinal Léger vantaient le tabac de Mascouche dans une annonce. »

LES ANNÉES 1970-1980 AU SOMMET DE LA PRODUCTION

Dans les années 1970, la province de Québec compte plus de 500 producteurs de tabac et Lanaudière s'érige en véritable spécialité régionale avec 342 producteurs[27]. Roland Cloutier, président de l'Office des producteurs de tabac jaune du Québec, se rappelle les records de production dans les années 1980 : « En 1983-1984, on a fait 15 millions de livres, nos plus grosses années au Québec[28]. »

Dans le cadre des consultations réalisées en 2026 pour ce portrait d'identité culinaire, c'est la quasi-totalité des participants qui évoquent les anciennes cultures de tabac de la région, et ce, sans distinction pour leur spécialisation professionnelle. « Moi, quand j'étais jeune, ta première job, c'était soit tu cueillais des fraises, soit tu cassais du tabac », explique un des participants de la consultation de Joliette. Dans la même rencontre, Bénédicte Guitel de la fromagerie La Suisse Normande à Saint-Roch-de-l'Achigan raconte aussi : « Quand mes parents ont débarqué, des Européens, dans les années 80, ils ont acheté une terre agricole, puis ça venait de base avec un séchoir à tabac. Ils ont essayé ça pendant quelques années. Eux, ça ne leur parlait pas culturellement. Fait qu'ils ont vendu tout l'équipement. Mais nous, les enfants, on a joué longtemps avec les lattes à tabac quand on était petits. Donc, finalement, on a fait un fromage qui s'appelle la LATATABAH, pour continuer un petit peu l'histoire. »

Durant la seconde consultation de groupe à Repentigny, Francis Pilon, ex-propriétaire de plusieurs épiceries IGA, raconte que lorsqu'il a commencé, il travaillait davantage du côté de L'Assomption. « Vous avez parlé de terre à tabac tantôt, sur le rang Point du jour nord, il y avait monsieur Janson, il y avait monsieur Blais, monsieur Asselin, monsieur Lafortune au boutte. Ils faisaient tous du tabac. Ça allait de L'Assomption jusqu'à Saint-Thomas. »

LE BRUSQUE DÉCLIN DES ANNÉES 1990 ET LES CULTURES DE REMPLACEMENT

Le déclin des cultures de tabac s'amorce dans les années 1990, alors que les compagnies canadiennes commencent à s'approvisionner de tabac moins cher, cultivé à l'étranger. Ce sont toutefois les préoccupations grandissantes sur les effets néfastes du tabac sur la santé qui finissent par faire s'écrouler l'industrie. Alors que les taxes et campagnes de sensibilisation s'enchaînent, le gouvernement du Canada ratifie en 2003 la convention-cadre de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour lutter contre le tabagisme. Des programmes d'incitatifs gouvernementaux sont alors mis en place, tant au fédéral qu'au provincial, pour encourager les producteurs à abandonner cette culture. Robin Janson raconte que son père est l'un des trois seuls cultivateurs de tabac du Québec à avoir refusé le rachat par le gouvernement[29]. Aujourd'hui, ils sont les derniers. « Avec la destruction des séchoirs, le paysage de la région s'est transformé. C'est tout un patrimoine qui a disparu », souligne à juste titre la journaliste Carine Monat.

Employés au travail, Coopérative agricole de tabac, Joliette, 1954, photographe inconnu, BAnQ Montréal.

Culture du tabac à Lanoraie, Région Laurentides-Lanaudière, photo de Gabor Szilasi, 1965, BAnQ Montréal.

L'impact de l'abandon de la culture du tabac dans Lanaudière se fait particulièrement sentir dans la région de Saint-Thomas et de Sainte-Mélanie, historiquement une zone de culture de tabac très importante. L'industrie s'éteint au début des années 2000, explique Michael Fiset, après l'arrêt des achats par Imperial Tobacco, entraînant la nécessité pour les maraîchers de trouver des cultures de remplacement, comme les fraises, la vigne et surtout les asperges, précise-t-il.

D'autres personnes consultées parlent aussi de pommes de terre et de canneberges comme cultures de remplacement adaptées aux sols sablonneux. Près de L'Assomption, la famille Asselin se réorganise, se rappelle Francis Pilon. « Les Asselin, il y a un bout de temps, ils s'étaient relancés. Ils ne faisaient pas des courges, ils faisaient du melon. Des petits melons d'eau, ils faisaient des cantaloups, ils ont essayé la laitue italienne, C'était tous des bons produits, des nouvelles choses, du *radicchio*[30]. »

Les sept clés de succès

UNE CULTURE PRESQUE DISPARUE – LE TABAC (4/7)

Ressource première	Tabac à pipe et à cigare	✓
	Tabac à cigarette	
Pratique saisonnière	Semis, culture, récolte, séchage et fermentation du tabac	✓
Mets de spécialité régionale		
Espace territoire	MRC de D'Autray (Lanoraie) Tabac à cigarette	✓
	MRC de Joliette (Saint-Thomas, Sainte-Mélanie) Tabac à cigarette	
	MRC de Montcalm (Saint-Esprit, Saint-Jacques) Tabac à pipe	
	MRC de L'Assomption (L'Assomption) Tabac à pipe	
	MRC Les Moulins (Mascouche) Tabac à pipe	
Temps – transmission	Culture ancestrale autochtone	
	18e s. et première moitié du 19e – Cultures domestiques et vente dans les marchés fermiers	
	Années 1850 aux années 1930 – Structuration de l'industrie, agriculture spécialisée, industries de transformation	
	Années 1940 aux années 1990 – Apogée de l'industrie du tabac, plus de 300 producteurs dans Lanaudière, principale région de production	
	Années 1990-2000 – Programmes de rachat gouvernementaux pour faire cesser la production, reconversions agricoles	
	2026 – Dernier producteur de tabac du Québec : Ferme Roland Janson à L'Assomption	
Activité ou lieu de mise en valeur	Patrimoine bâti inexploité : les anciens séchoirs de tabac.	✓
	Deux clins d'œil : le fromage LATATABAH de la Fromagerie La Suisse Normande et le vin Terratabac du vignoble Saint-Thomas.	
Reconnaissance publique	Le tabac de Lanaudière (autrefois)	

LES CLERCS DE SAINT-VIATEUR

La congrégation des Clercs de Saint-Viateur, spécialisée dans l'enseignement, est fondée par le père Louis Querbes à Vourles, près de Lyon en France, en 1831. Dans les années 1840, Barthélemy Joliette, animé par la fondation de son Village de l'Industrie, souhaite doter la municipalité naissante de tous les services nécessaires. Il fonde le Collège Joliette en 1846 et fait appel à monseigneur Bourget pour lui trouver du personnel enseignant. C'est ainsi qu'une trentaine de membres de la communauté des Clercs de Saint-Viateur arrivent directement de France et prennent en charge l'enseignement classique et technique. En plus des matières élémentaires enseignées en français et en anglais, ils donnent aussi des cours d'agriculture et de botanique[31]. La première année, le collège compte 100 élèves et, l'année suivante, ils sont 190.

Dès 1848, les Clercs de Saint-Viateur aménagent un jardin botanique et publient la même année leur Cours élémentaire de botanique et d'agriculture. Barthélemy Joliette décède en 1850, cédant le collège aux Clercs de Saint-Viateur. Ils jouent un rôle important dans l'histoire agricole de la région grâce au frère Savignac, passionné d'horticulture, pionnier d'agriculture biologique, et surtout, connu pour le développement de cultivars adaptés au climat québécois (tomate Savignac, poire Savignac, etc.) Il se fait aussi le précurseur des grands semenciers de la région : Jardins de l'écoumène et Semences du Portage.

Bâtiment de l'École régionale d'agriculture des Clercs de Saint-Viateur située à Saint-Barthélemy dans Lanaudière, 1953, photographe inconnu, BAnQ Montréal.

LES COLONIES DE VACANCES

La culture des camps de vacances est un phénomène nord-américain qui s'amorce à la fin du 19e siècle aux États-Unis et au Canada. Depuis près de 130 ans, les camps d'été font partie d'un rituel estival de générations d'enfants, éveillant des souvenirs de jeux en plein air et en nature. Les colonies de vacances émergent en pleine ère industrielle, à une époque où les grands centres urbains sont particulièrement insalubres. Densément peuplés, ils ne sont pas encore munis de systèmes d'aqueducs et de collecte de déchets, si bien que les cours d'eau qui sillonnent encore des villes comme Montréal sont de véritables égouts à ciel ouvert. Dans les quartiers ouvriers, les familles nombreuses s'entassent dans des logements exigus, à proximité des industries recrachant des nuages de charbon.

Les premiers camps de vacances, portés par le clergé, sont en quelque sorte des missions caritatives, permettant aux enfants de familles défavorisées d'échapper momentanément à la ville. Ils leur donnent accès à des vacances au grand air et leur permettent de s'initier à différents sports, à des excursions en forêt, aux arts plastiques, etc., sous la surveillance de moniteurs qualifiés. Au Canada, ce sont dans les provinces les plus peuplées de l'Ontario et du Québec que les premiers camps de vacances apparaissent en 1894 (Keewaydin Camp à Temagami, Ontario, et YMCA Kanawana à Saint-Sauveur, Québec).

Pallier l'insalubrité des villes est l'objectif de ces premiers camps, aussi émergent-ils en campagne, en périphérie des grandes villes, là où se rend le train. Les premiers camps du Québec naissent donc sans surprise à proximité de Montréal dans les Laurentides (YMCA Kanawana à Saint-Sauveur), en Montérégie (Colonie Les Grèves à Contrecœur en 1912) et dans Lanaudière (Camp Ouareau à Notre-Dame-de-la-Merci en 1922). Après la Seconde Guerre mondiale, les camps d'été spécialisés se mettent en place; on s'y consacre, par exemple, à la pêche, au théâtre, à l'apprentissages des langues, à la musique, etc. En 1975, il existe environ 200 camps au Québec qui sont fréquentés par 20 000 à 30 000 enfants durant la courte période estivale[32].

CAMPS DE VACANCES DE LANAUDIÈRE

- **Camp Ouareau** (1922) à Notre-Dame-de-la-Merci – MRC de Matawinie. Il est l'une des deux plus vieilles colonies de vacances réservées aux jeunes filles encore en activité au Canada. Il est fondé par deux enseignantes pionnières, Mabel Jamieson et Ferna Halliday.
- **Camp Ville-Marie** (avant 1947) à Entrelacs – MRC de Matawinie. Cette base de plein air était gérée par les Scouts du Montréal métropolitain durant plusieurs décennies; ils décident de s'en départir en 2019.
- **Camp Mariste** (1957) à Rawdon – MRC de Matawinie. Il est fondé par les Frères Maristes, une communauté d'éducateurs et de pédagogues au service de la jeunesse, sous le nom de Colonie de vacances du lac Morgan en 1957. À ses débuts, le Camp Mariste accueillait des jeunes durant la saison estivale, puis permet à des groupes de passer un séjour en nature au bord du paisible lac Morgan.
- **Camp de vacances Saint-Donat** (1967) à Saint-Donat – MRC de Matawinie. « L'été peut être long pour les enfants dont les parents n'ont pas les moyens de les envoyer dans un camp de vacances. C'est pourquoi Centraide du Grand Montréal finance chaque année le séjour de 3000 jeunes dans des camps comme celui de Saint-Donat, dans Lanaudière, qui célèbre cette année ses 50 ans d'existence[33]. »

Aujourd'hui, l'Association des camps du Québec, fondée en 1961, compte près de 500 membres, dont 246 camps certifiés listés dans son répertoire. On y observe qu'une grande majorité des camps (top 5) se trouvent à Montréal, suivie de ses régions limitrophes.

TOP 10 DES RÉGIONS DU QUÉBEC EN NOMBRE DE CAMPS DE VACANCES

1. Montréal – 66 camps
2. Montérégie – 46 camps
3. Laurentides – 29 camps
4. Lanaudière – 20 camps
5. Laval – 18 camps
6. Québec – 17 camps
7. Estrie – 12 camps
8. Mauricie – 9 camps
9. Bas-Saint-Laurent – 6 camps
10. Chaudière-Appalaches – 4 camps

Est-ce que la culture des camps de vacances laisse des traces dans l'identité culinaire de Lanaudière? Mis à part l'entreprise l'Arôme des bois, pionnière des PFNL (produits forestiers non ligneux) dans les années 1980 au Camp Mariste, à Rawdon, c'est difficile à dire. Aucune des personnes consultées n'en parle, peut-être faudrait-il demander à ceux et celles ayant fréquenté ces camps dans leur jeunesse.

Cuisine du Camp Ville-Marie à Entrelacs, Lanaudière, [195-?], photo de Paul Girard, BAnQ Montréal.

Cafétéria du Camp Ville-Marie à Entrelacs, Lanaudière, [195-?], photo de Paul Girard, BAnQ Montréal.

4
PORTRAIT DE L'IDENTITÉ CULINAIRE DE LANAUDIÈRE

PRODUITS FORESTIERS NON-LIGNEUX

On réalise d'emblée en étudiant la région de Lanaudière qu'on se trouve en plein cœur d'un écosystème bouillonnant dans le secteur des PFNL (produits forestiers non ligneux) ou forestibles, un terme inventé par Alain Neveu, citoyen du village de Chertsey en Matawinie, qui travaille à le faire accepter par l'Académie française[34]. Si les régions du Bas-Saint-Laurent et de la Mauricie se démarquent depuis le tournant des années 2009-2010 dans le secteur mycologique, on assiste dans Lanaudière à une véritable vague de fond à l'égard des PFNL, qui s'est amorcée il y a une quarantaine d'années. C'est toute une constellation d'acteurs; organismes, regroupements, institutions, spécialistes, entreprises et institutions d'enseignement qui portent le mouvement.

HISTORIQUE DES PFNL DANS LANAUDIÈRE

Voici un résumé de la formation d'une spécialisation régionale aux résonances profondément identitaires.

COMMUNAUTÉS ATIKAMEKW

Dans les communautés atikamekw, le recours aux plantes forestières est surtout documenté en médecine traditionnelle. Les plantes, « c'est pour se soigner. Quand ils mangent du gibier, ils veulent que ça goûte le gibier. Que le castor goûte le castor. Donc, ils ne mettent pas d'épices, d'aromates ni autre[35] », confie Gérard Le Gal, fondateur de Gourmet Sauvage dans les Laurentides, à François Patenaude, responsable du développement des PFNL à l'Abbaye Val Notre-Dame de Saint-Jean-de-Matha.

ALIMENTATION DE SUBSISTANCE (AVANT 1950)

Jusqu'aux années 1950, où l'industrialisation s'accélère, de nombreuses familles québécoises, surtout en région rurale, ont recours à la forêt comme complément alimentaire, en particulier dans les familles nombreuses. Annie Saint-Jacques, copropriétaire de la Maison du Bonheur à Saint-Côme, une boutique spécialisée en produits artisanaux à base de plantes forestières, observe cette coupure générationnelle au sein même de sa famille. « Mes parents, c'était des baby-boomers, donc leur alimentation était hyper transformée, en revanche, avec mon grand-père, c'était la forêt. Aujourd'hui, on n'a rien réinventé, on est juste revenus aux sources avec les petits fruits, les petits fruits émergents, des choses qui étaient là depuis toujours et qu'on avait délaissées.[36] »

BERNARD TREMBLAY, PUIS YVONNE LEFORT, L'ARÔME DES BOIS AU CAMP MARISTE À RAWDON (N.D.?)

« On a une bonne tradition de comestibles sauvages nordiques depuis au moins 40 ans », explique Yvan Perreault de l'entreprise Au jardin des noix en entrevue individuelle. Selon lui, « ça a commencé avec Bernard Tremblay, puis Yvonne Lefort avec l'Arôme des bois, au Camp Mariste à Rawdon, puis François Brouillard à la ferme Jardins Sauvages ». Bernard Tremblay, l'oncle de François Brouillard, organise alors des excursions au Camp Mariste, des cueillettes et aussi des bouffes avec sa gamme de produits, comme son excellente moutarde sauvage au carcajou. « L'apport des pionniers Bernard Tremblay et François Brouillard, selon Yvan Perreault, c'est notamment d'avoir cuisiné et cultivé le gingembre sauvage, le lazaret du Canada. C'est les premiers à faire ça. » Toujours à Rawdon, dans les années 2010, le couple composé d'Yvonne Lefort et de Bernard Tremblay commercialise les plantes sauvages comestibles transformées en marinades, moutardes, sauces, vinaigrettes, gelées et confitures, etc. Après le décès de monsieur Tremblay, Yvonne Lefort travaille pour Simon Turcotte, confiturier.

FRANÇOIS BROUILLARD DES JARDINS SAUVAGES – GASTRONOMIE FORESTIÈRE (DEPUIS 1986)

Neveu de Bernard Tremblay, François Brouillard fonde sa compagnie À la table des Jardins Sauvages après avoir été élève et apprenti de son oncle à l'Arôme des bois. C'est du village de Saint-Roch-de-l'Achigan que François Brouillard, cueilleur et « jardinier forestier », et la chef Nancy Hinton font rayonner les comestibles sauvages nordiques de Lanaudière depuis plusieurs décennies. En plus de leurs activités de transformation de produits du terroir frais et séchés, de conserves, de prêt à manger et à boire, le couple gère le restaurant de cuisine boréale À la table des Jardins Sauvages à Saint-Roch-de-l'Achigan et un kiosque de champignons et plantes sauvages comestibles au marché Jean-Talon. Véritable pionnier de la gastronomie forestière, François Brouillard s'est fait connaître comme étant « la troisième ou quatrième génération de cueilleurs », explique François Patenaude, responsable de l'Abbaye Val Notre-Dame. « C'est une des rares personnes au Québec, continue-t-il, dont les parents et les grands-parents, et probablement les arrière-grands-parents cueillaient[37]. »

FRANÇOIS LAMONTAGNE, SAVEURS SAUVAGES (1999)

Saveurs Sauvages est une entreprise de cueillette de champignons et de plantes sauvages, qui visait à l'origine le marché de la restauration. En 2010, le propriétaire François Lamontagne fait l'acquisition d'un service traiteur et conclut une entente avec l'Arôme des bois pour perpétuer les produits transformés à base de plantes sauvages comestibles : moutardes, sauces marinades, vinaigrettes, gelées, plantes et champignons séchés sont offerts désormais à plus grande échelle.

SIMON TURCOTTE CONFITURIER (2000)

Natif de Joliette, Simon Turcotte est inspiré dès l'enfance par les plats savoureux de sa mère et des confitures de fruits sauvages de sa tante, dégustées lors de vacances familiales dans le Bas-Saint-Laurent[38]. Diplômé en cuisine de l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière en 1998, Simon s'établit à Sainte-Marcelline-de-Kildare et amorce ses activités de confiturier artisanal dès l'automne 2000, travaillant les fruits biologiques ou sauvages dans ses confitures haut de gamme produites en petites quantités. Il serait un pionnier dans la cuisine de la rose sauvage au Québec.

LES JARDINS DE L'ÉCOUMÈNE (2001)

Fondée en 2001 à Saint-Damien par le semencier et jardinier Jean-François Lévêque et l'horticultrice et herboriste Guylaine St-Vincent, l'entreprise Les Jardins de l'écoumène est reconnue à travers le Québec pour ses semences potagères biologiques de grande qualité, son implication dans la préservation des variétés patrimoniales et dans le soutien de la biodiversité. Inspirés de la permaculture, du respect des cycles naturels et de l'autonomie énergétique, les propriétaires se dotent d'une forêt nourricière, transmettant généreusement leur savoir-faire à une vaste communauté.

L'ASSOCIATION FORESTIÈRE DE LANAUDIÈRE (2003)

L'Association Forestière de Lanaudière (AFL) est constituée en 2003, afin de représenter les intérêts régionaux des acteurs de l'industrie forestière de Lanaudière. Sa mission est « d'œuvrer à l'enrichissement des connaissances de tous les aspects de la forêt auprès de l'ensemble de la population », et sa vision est « d'être l'organisme de référence responsable d'informer et d'éduquer la collectivité sur les richesses et les enjeux des forêts lanaudoises, favorisant ainsi le rassemblement des utilisateurs de la forêt[39] ». Dès 2011, l'AFL s'illustre avec sa formation spécialisée de cueilleurs professionnels, une formation de 200 heures, développée avec la Société d'aide au développement de la collectivité (SADC) Matawinie et offerte en partenariat avec le Service aux entreprises (SAE) du Centre multiservices des Samares. La formation d'un an destinée aux adultes aborde la mycologie, les PFNL gastronomiques et commerciaux, les techniques d'inventaires et les noix nordiques. Cette formation est à l'origine de nombreuses vocations et fondations d'entreprises en valorisation des PFNL dans Lanaudière!

LES FRÈRES ALAIN ET YVAN PERREAULT – AU JARDIN DES NOIX (2007)

C'est en 2007 qu'Alain Perrault fait l'acquisition de la terre familiale avec l'objectif d'y implanter un projet de culture de noix nordiques. La ferme Au jardin des noix voit ainsi le jour avec le soutien de son frère Yvan, mycologue et spécialiste des comestibles sauvages. Après 12 ans « d'efforts successifs de plantation, greffage, taille, entretien, mécanisation, conditionnement, cassage et tri[40] », la boutique du Jardin des noix est finalement ouverte au public à l'été 2019. Des formations de cueillette et des ateliers sur les forestibles les plus variés (champignons, conifères, laitues tardives, baies, farines d'arbres) sont donnés toutes les fins de semaine par Yvan Perreault Au jardin des noix. Grâce à leur exemple, Yvan Perreault encourage le modèle d'implantation de fermes forestières, plutôt que de fermes agricoles. « En permaculture, on plante une fois, puis on récolte pour toujours comme les arbres à noix[41]. »

L'ABBAYE VAL NOTRE-DAME (2009)

La communauté de moines cisterciens de l'Abbaye Val Notre-Dame, établie aujourd'hui au pied de la Montagne Coupée à Saint-Jean-de-Matha, est en réalité l'ancienne communauté de la Trappe d'Oka. Établis à Oka en 1881 après des persécutions religieuses en France, les moines de l'abbaye Notre-Dame-du-Lac marquent l'histoire agricole et agroalimentaire du Québec grâce à leur célèbre fromage Oka fabriqué depuis les années 1880 et à la fondation de leur ferme-école, devenue l'Institut agricole d'Oka en 1908. Les moines y cultivent entre autres des variétés de melons et de pommiers, et y développent la vigoureuse poule Chanteclerc, résistante aux hivers canadiens dans les années 1920. Docteur en biologie et enseignant à l'Institut agricole d'Oka, le frère Louis-Marie Lalonde, spécialiste en botanique, publie d'ailleurs l'ouvrage *Flore – manuel de la Province de Québec* en 1931, quatre ans avant la Flore laurentienne du frère Marie-Victorin.

Après la vente de l'Abbaye d'Oka, la communauté cistercienne déménage à Saint-Jean-de-Matha, dans Lanaudière, dans une nouvelle abbaye construite entre 2007 et 2009, sur le terrain d'un ancien centre de ski de fond. Les moines habitués à un environnement agricole découvrent la vie en milieu forestier. « Ainsi est né l'intérêt de la communauté du Val Notre-Dame pour les produits forestiers comestibles. Un intérêt qui n'a cessé de grandir[42]. » André Barbeau, le père abbé de la communauté jusqu'en mars 2024, croit d'ailleurs énormément au potentiel des PFNL et c'est sa vision éclairée qui permet le développement des forestibles à l'Abbaye.

PROJET DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE DES PFNL COMESTIBLES EN FORÊT PRIVÉE (2013-2014)

Ce projet a été réalisé par Ressources Forestières Biotiques (RF Biotiques) en collaboration avec Le Chêne aux pieds bleus, Les Jardins de l'écoumène, Yvan Perreault (Au jardin des Noix) et Louis Lefebvre (Adapterre)[43]. Le projet a reçu un appui financier du Créneau ACCORD bioproduits végétaux. Il consistait à introduire des végétaux patrimoniaux et indigènes dans des lots boisés privés (friches herbacées et arbustives, bandes riveraines, milieu forestier sous couvert ou trouée, site d'excavation à restaurer), et ce, dans une approche écosystémique et multistrate. En tout, 24 entreprises ont pris part au projet, pour une superficie totale de 10 hectares mis en culture. Ce sont 12 760 plants qui ont été introduits en milieu forestier, représentant 115 espèces et cultivars différents. L'un des objectifs du projet était de diversifier les sources de revenus des propriétaires forestiers et agricoles.

FRANÇOIS PATENAUDE ET LA MAISON DES FORESTIBLES DE L'ABBAYE VAL NOTRE-DAME (2014)

Le Montréalais d'origine et ancien président du Réseau québécois des groupes écologistes fait l'acquisition d'un terrain à Saint-Jean-de-Matha, dans Lanaudière, en 2007. Découvrant les PFNL en explorant la forêt de son terrain, il décide de s'inscrire à la toute nouvelle formation spécialisée de cueilleurs professionnels donnée par l'Association Forestière de Lanaudière et la Commission scolaire des Samares en partenariat avec la SADC de la Matawinie. Il est alors élève d'Yvan Perreault (Au jardin des noix) et fait partie de la toute première cohorte de diplômés en 2012. Il quitte Montréal pour Saint-Jean-de-Matha en 2014 et est embauché par les moines de l'Abbaye Val Notre-Dame comme cueilleur de PFNL, puis comme coordonnateur des forestibles et responsable de la Maison des forestibles de l'Abbaye.

Les forestibles à l'Abbaye se développent donc à partir de 2014 avec François Patenaude, puis de Jonathan Bordeleau, horticulteur et propriétaire de la Pépinière Bordeleau, à compter de 2015. Ensemble, ils mettent en place les cultures qu'on trouve sur les terres de l'Abbaye, dont un verger en permaculture. En plus de représenter l'Abbaye sur divers comités ou organismes, François donne plus de 12 formations sur les champignons, les forestibles, la permaculture et la cueillette de PFNL. Il est aussi vice-président du Club des producteurs de noix comestibles du Québec et membre du Conseil d'administration de l'Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux. En plus de donner des formations, la Maison des forestibles de l'Abbaye fait visiter ses cultures, et gère aussi une chocolaterie. La boutique vend donc des chocolats aux PFNL, des caramels au sapin, au mélilot et au poivre des dunes, sans oublier de nombreuses tisanes.

PROJET ÉMERGENCE AGROALIMENTAIRE DE LANAUDIÈRE – ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LANAUDIÈRE (2016-2018)

L'objectif du projet Émergence agroalimentaire Lanaudière, explique le *Plan de développement stratégique de la filière PFNL de Lanaudière*[44], était de faire connaître les entreprises productrices et/ou transformatrices, les PFNL et les cultures émergentes (safran, argousiers, etc.) aux clients, enseignants et élèves de l'École hôtelière de Lanaudière par une programmation d'animation et une vitrine dans la boutique de l'École. Plusieurs formes de promotion des produits locaux ont été réalisées, soit par des dégustations en boutique, soit par le restaurant, soit lors d'ateliers de promotion ou de visites d'entreprises locales, dont Au jardin des noix et le Magasin de l'Abbaye[45].

Ces activités permettent aux élèves de prendre conscience de leur rôle d'intermédiaires entre producteurs et consommateurs dans un marché en constante évolution. Un atelier de découvertes et de transfert des connaissances sur les PFNL a été offert par Nancy Hinton des Jardins sauvages, en collaboration avec l'Association Forestière de Lanaudière et la SADC Matawinie. L'objectif était de faire découvrir les PFNL et les cultures émergentes des entreprises lanaudoises aux enseignants et aux élèves, futurs chefs, bouchers, serveurs ou pâtissiers (2017). Mathieu Albert, chef et enseignant à l'École hôtelière de Lanaudière, a lui-même suivi son cours de cueilleur professionnel auprès de l'Association Forestière de Lanaudière et s'assure de transmettre son savoir forestible, qu'il qualifie « d'identitaire[46] » aux étudiants. François Patenaude y donne aussi des conférences (ainsi qu'à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, ITHQ) pour apprendre aux jeunes chefs à cuisiner les PFNL. Encore aujourd'hui, le créneau des PFNL constitue un élément distinctif dans l'enseignement de l'École hôtelière de Lanaudière.

MARCHEURS DES BOIS (2017?)

L'entreprise Marcheurs des bois détenue par Marie-Renée Buczkowski, Jean-Guy Sergerie et Josée Miller est spécialisée en cueillette et en transformation saisonnière de produits forestiers, en plus d'organiser aussi des activités privées ou pour entreprises en forêt ou dans les parcs régionaux. Généralement, les randonnées d'observation d'une heure ou deux se terminent par un repas mettant en valeur les PFNL, par exemple des pogos au sapin. L'entreprise prépare les repas dans la Foresto-Mobile, un camion de cuisine boréale créé pour faire connaître les PFNL au grand public.

ATTESTATION D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES SUR LA CUEILLETTE DE PFNL (2026)

Ce sont François Patenaude et Gérald Le Gal de Gourmet Sauvage dans les Laurentides qui élaborent le contenu de cette première attestation d'études professionnelles (AEP) de 720 heures sur la cueillette de PFNL au Québec. Mise sur pied par Stéphane Toustou, directeur adjoint à la Commission scolaire des Samares, l'AEP vient remplacer l'ancienne formation spécialisée de cueilleurs professionnels de l'AFL. Elle est aussi développée avec la Société d'aide au développement de la collectivité (SADC) Matawinie et le lieu de formation choisi est les Jardins de l'écoumène à Saint-Damien. Cette formation, qui a accepté 13 candidats sur une centaine de demandes, a débuté en avril 2026. Très axé sur les débouchés, ce programme jumelle chaque étudiant à une entreprise de PFNL de la région afin qu'il y ait des débouchés et des emplois liés, une exigence du gouvernement.

La structuration du secteur des PFNL dans Lanaudière évolue ainsi grâce à une grande variété d'acteurs interconnectés, et les impacts se font de plus en plus sentir sur le terrain. François Patenaude raconte que depuis les années 2010, il constate dans ses cours de PFNL qu'il y a de plus en plus « de gens qui vont aux chanterelles, aux champignons homards, au thé du Labrador, au thé des bois. Il reste quelque chose qui n'était pas là avant. Il y a de plus en plus de gens qui vont faire un peu de cueillette. Même quand ils font du désherbage dans le jardin, ils vont garder des choux gras ou du pourpier pour en consommer une partie[47] », illustre-t-il.

CATÉGORISATION DES PFNL

Afin de simplifier la compréhension des PFNL pour ses étudiants de l'Abbaye Val Notre-Dame, de l'École hôtelière de Lanaudière et de l'ITHQ, François Patenaude a développé une classification des PFNL en sept catégories d'utilisation, puisque « les PFNL, c'est facile de se mélanger, de se perdre là-dedans[48] » :

1. **Les fruits et petits fruits**
2. **Les légumes forestiers**
3. **Les champignons**
4. **Les noix nordiques**
5. **Les herbes, épices et aromates**
6. **Les thés et tisanes**
7. **Les extractibles**

FRUITS ET PETITS FRUITS

Les fruits et petits fruits comprennent les pommes sauvages, les fraises des champs, les framboises sauvages, les mûres et les bleuets. On y inclut aussi des variétés plus rares ou moins connues, comme les chicoutais (associées à la Côte-Nord), les petites poires ou amélanches, le pimbina, etc. Annie Saint-Jacques, copropriétaire de la Maison du Bonheur, une boutique-café spécialisée en produits forestiers comestibles à Saint-Côme, considère d'ailleurs l'aronie sauvage et cultivée comme un « beau symbole » de petit fruit de Lanaudière, avec la camerise, qui gagne en popularité[49].

Même dans un contexte urbain, certains citadins continuent d'avoir recours aux cueillettes sauvages; il suffit de connaître les endroits où trouver les petits fruits. À Mascouche, François Tétreault, de la SODAM et Société d'histoire de Mascouche, raconte qu'il se rend chaque été dans la forêt derrière le manoir seigneurial, où il trouve beaucoup de mûres, quelques framboises et des petits bleuets sauvages. « Vers le mois d'août, il y a beaucoup de monde que je croise qui font la même chose, que je ne connais pas. On arrive tous dans le pit de sable, en dessous des pylônes électriques d'Hydro-Québec et on cueille des mûres parce qu'il y en a vraiment beaucoup. Moi, je les congèle, je fais de la confiture, c'est comme un passe-temps que d'aller là. Il ne faut pas trop en parler, parce qu'on veut garder ça entre initiés finalement. On ne partage pas nos spots de cueillette[50]. »

Au chapitre des fruits sauvages, la cerise à grappes est très présente dans le folklore familial ou privé, dans la fabrication des « petits alcools de grand-père », les vins de cerises et liqueurs variées. Dans un livre de recettes réalisé après des recherches en Matawinie, Geneviève Longère, consultante en métier de bouche, énumère toutes les sortes de vins maison fabriqués autrefois dans la région. « J'ai ici le vin de betterave, le vin de blé, le vin de cerise, le vin de pissenlit et le vin de trèfle[51]. »

À Saint-Jean-de-Matha, François Patenaude a même eu la chance de goûter à une liqueur de cerise maison. Dans le cadre de ses formations, « il y a même des gens qui m'ont emporté du vin de cerise à grappe, s'exclame-t-il. Le 21 ans d'âge n'était pas vinaigré, mais pas très intéressant. Mais le monsieur m'a apporté une bouteille de 25 ans d'âge. Et là, on s'en va vers le porto. Il y avait des arômes boisés, c'était fruité, c'était super intéressant! J'en ai fait boire aux moines et aux membres de ma famille[52] », ajoute-t-il, enthousiaste. La gelée de pimbina est aussi mentionnée à quelques reprises, « avec des toasts, de la crème glacée ou sur des viandes[53] ».

Les vergers de pommes sauvages sont aussi beaucoup mentionnés par de nombreux intervenants de Lanaudière, que ce soit François Patenaude de l'Abbaye Val Notre-Dame, Michael Fiset de la Brasserie Maltstrom, Pierre-Antoine Chaussé-Castonguay de la Microbrasserie l'Alchimiste ou Yvan Perreault de la ferme Au jardin des noix. Même la crèmerie Glace Nature de Joliette a fait une crème glacée aux pommes sauvages de Lanaudière, et plusieurs brasseries, comme l'Alchimiste, songent à en faire un cidre. Il s'agirait d'anciens vergers abandonnés du 19e siècle redécouverts notamment par un passionné de pomiculture et explorateur fruitier, Emmanuel Beauregard.

Dans son blogue le Ministère des Friches et des Pommeraies, le résident de Sainte-Mélanie documente depuis 2020 avec des fiches techniques les caractéristiques de plus de 2000 pommiers sauvages qu'il géolocalise dans les nombreuses municipalités parcourues. Toutefois, l'engouement créé par ses recherches fait en sorte que la ressource est de moins en moins facile d'accès. « Côté quantité, à un moment donné, il va en manquer, fait remarquer Karine Charpentier, directrice générale du Conseil de développement bioalimentaire de Launaudière (CDBL). Asteure, ils mettent des pancartes sur le bord du chemin pour dire que c'est privé[54]. »

Dans le secteur de la transformation alimentaire commerciale, le confiturier Simon Turcotte est reconnu pour intégrer les petits fruits sauvages et différents PFNL à ses confitures, comme : framboises et thé des bois, fraises et mélilot, bleuet sauvage à l'érable, rhubarbe et fleurs sauvages.

Chez les distillateurs Les Esprits tordus, le recours aux fruits sauvages pour les aromatisations est aussi bien implanté. « On fait partie de la gang des PFNL[55], énonce Joëlle Bolduc d'entrée de jeu. En plus de leurs vergers de pommiers, pruniers, poiriers, sureau, amélanchiers, griottiers, bleuetiers, framboisiers et camerisiers en permaculture, on travaille avec la gang de cueilleurs, explique-t-elle. Là, on a trouvé quelques talles de sureau, moi, je tripe sur les fleurs de sureau, fait qu'on fait de la cueillette sauvage. On a aussi découvert des framboises noires qui poussaient sur notre terrain, fait que ça aussi, on les encourage à proliférer parce que c'est vraiment magnifique des framboises noires, puis on en utilise pour aromatiser un de nos spiritueux justement. C'est un petit fruit que les gens ne connaissent vraiment pas, mais c'est vraiment très, très, bon[56]. »

LÉGUMES FORESTIERS

La catégorie des légumes forestiers comprend aussi bien les légumes feuilles que les légumes-racines. On pense, par exemple, aux brocolis d'asclépiade, aux têtes de violon, à l'ail des bois et à ses feuilles particulièrement présents dans les érablières, au carcajou – une sorte de raifort sauvage –, à la sarrette, aux cœurs de quenouilles, à un ensemble de mescluns, y compris des feuilles d'arbre, aux feuilles de tilleul au printemps qui peuvent se manger en salade, à la petite oseille, au pissenlit, à l'orpin, à l'érythrone, etc. « Historiquement, explique Yvan Perreault, il y a eu ben de la cueillette de têtes de violon au printemps, au bord des rivières. On a la rivière L'Assomption qui est typique de Lanaudière. C'est une rivière qui a des méandres, et dans les méandres où il y a des langues de terre, il y a des méchantes talles de têtes de violon[57]. » François Tétreault se souvient aussi d'avoir fait des récoltes de têtes de violon dans le bois de Mascouche, mais aussi des cueillettes de feuilles de pissenlits, un héritage de la belle famille italienne du côté de son père[58].

Le carcajou (ou cardamine carcajou) est beaucoup mentionné par les participants, tant en entrevue individuelle qu'en consultation de groupe. Selon Yvan Perreault, les premiers à l'avoir cultivé sont Bernard Tremblay et François Brouillard, et même l'arrière-grand-père de François Bouillard, qui « faisait des cueillettes, la cuisine et la réimplantation du lazaret du Canada (gingembre sauvage), puis de carcajou, de cardamine carcajou, qu'on appelle raifort sauvage ». En entrevue, Florence Mailhot raconte les cueillettes sauvages de carcajou dans sa famille, et Philippe Jetté mentionne une marinade à base de racine de carcajou traditionnelle dans la région. Finalement, François Patenaude raconte qu'un de ses amis, dont le père et le grand-père viennent de Sainte-Émélie-de-l'Énergie, confectionnait des racines de carcajou dans le vinaigre. « Son grand-père, c'était un homme fort. Imagine comme de la sauce wasabi, c'est des petites racines. Il prenait ça dans le vinaigre et il mangeait ça comme ça. Sa grand-mère, elle, mettait ça dans des rôtis de porc frais[59]. »

CHAMPIGNONS

Les champignons, « c'était ce qui était le plus craint auparavant comme PFNL », fait remarquer François Patenaude d'entrée de jeu. Comme ailleurs au Québec, dans les communautés tant autochtones qu'allochtones, la mycologie ne fait effectivement pas partie des connaissances traditionnelles des habitants. Dans la MRC de Joliette, Michaël Fiset de la Microbrasserie Maltstrom remarque : « Il commence à y avoir de la cueillette de champignons, mais c'est extrêmement marginal, parce que c'est pas, c'est pas du tout dans la culture, je pense. Tu sais, mes grands-parents ne cueillaient pas de champignons, ils avaient peur des champignons[60]. »

Il y avait toutefois, aussi tôt que dans les années 1990, une entreprise de champignons à Sainte-Béatrix appelée Bioforêt. « C'était des Russes, si je me souviens bien », note l'une des participantes à la consultation de Rawdon. À l'Abbaye Val Notre-Dame, François Patenaude est toutefois bien placé pour réaliser que les choses changent : « Depuis 11 ans où je donne des formations ici, les plus populaires, ce sont les formations sur les champignons. […] Il y a une très grande curiosité. Donc, vraiment, les champignons, c'est promis à un bel avenir, autant pour les cueilleurs que pour les restaurateurs. » Il souligne les saveurs umami et le côté noble, voire prestigieux, de chanterelles ou de morilles dans la composition d'une assiette.

À Mascouche, François Tétreault témoigne de cette intégration progressive des savoirs mycologiques au sein des connaissances populaires. « Je remarque aussi qu'il y a des champignons comestibles, explique-t-il, continuant de parler des cueillettes sauvages en contexte urbain ou semi-urbain. Je ne connais pas beaucoup ça, mais j'en connais deux, trois. Il y a des chanterelles, il y a des bolets, et j'ai déjà vu des morilles aussi sur la côte George, des espèces d'affaires très, très, grosses. Donc, je sais qu'il y a des spots de champignons sauvages aussi à Mascouche. On dirait que c'est encore plus secret que les mûres[61]. » Dans les forêts de la Matawinie, Annie Saint-Jacques croit aussi que la mycologie est promise à un bel avenir. « Dans les pays européens, la fin de semaine, tout le monde va cueillir les champignons en famille, puis les cuisine ensemble, je pense que c'est en train de devenir comme ça ici tranquillement[62]. »

Cela dit, faciliter l'adoption des PFNL reste un processus qui demande de la patience. « J'avais entendu dire que souvent en alimentation, explique François Patenaude, les produits plus rares, ça percole. Ça part dans les restaurants, où des chefs les cuisinent, puis les gens goûtent. Après ça, ils vont voir au marché Jean-Talon, puis après ça, ils vont en acheter pour cuisiner. Dans les produits qu'on fait ici à l'Abbaye, poursuit François Patenaude, c'est plus facile pour faire connaître les PFNL de les intégrer dans un produit prêt à utiliser ou à cuisiner. Si je vends un mélange de champignons déshydratés, les gens vont me demander au magasin "qu'est-ce que je fais avec ça?" Si je vends une crème de champignons qui contient des champignons sauvages déshydratés et d'autres ingrédients où il y a juste à rajouter un litre de lait ou de crème ou un petit peu de vin, c'est beaucoup plus facile à vendre[63] », illustre-t-il.

Fait rare, en consultation de groupe à Joliette, Lorraine Echaquan de la nation atikamekw parle de l'usage comestible d'un champignon, avec l'intégration de poudre de chaga dans la pâte à pain bannique. « On pouvait mettre aussi du chaga dans notre bannique, parce que nous autres, c'était quelque chose de médicinal. Alors, dans notre bannique, on pouvait mettre des fois un peu de poudre de chaga, puis ça rehaussait, ça nous permettait de pouvoir en consommer aussi[64]. »

NOIX NORDIQUES

Toutes les noix qui poussent traditionnellement sur le territoire sont considérées comme des PFNL, explique François Patenaude, aussi président du Club des producteurs de noix commerciales du Québec. Avant l'implantation du verger d'arbres à noix de 35 acres Au jardin des noix, à Saint-Ambroise-de-Kildare par les frères Perreault en 2006-2007, la nuciculture était peu développée au Québec, les arbres à noix étant principalement plantés en collection ou en plantation, mais pas en verger de production. « Il y avait juste des noix de noyer cendré, cassées à la main dans Arthabaska, et puis il y avait des noisettes sauvages, des coudres au Saguenay–Lac-Saint-Jean, au lac Témiscouata[65]… » François Patenaude raconte aussi que, selon la tradition orale, des communautés autochtones avaient l'habitude de planter des noix lors des migrations vers leurs terres de chasse en hiver. « C'est pour ça que, le long de la rivière des Outaouais, il y a certains cours d'eau où on retrouve beaucoup de noyers cendrés. Mais ce n'est pas officiel, c'est pas sûr[66] », ajoute-t-il, prudent.

En rencontre de groupe à Joliette, Geneviève Longère, consultante en métier de bouche, explique qu'autrefois, les gens de la région, « l'hiver, ils ramassaient des noix sauvages et puis ils cassaient ça, ils en faisaient une tarte au sirop d'érable et aux noix cendrées[67] ». Une tradition que la famille de Florence Mailhot maintient étonnamment encore vivante, parce qu'il n'est plus possible de cueillir des noix cendrées sauvages dans la région. Elle parle de « la tarte aux noix » comme du plat traditionnel fabriqué par sa famille avec les noix cendrées sauvages récoltées par son père. Les noix cendrées, qui se trouvaient autrefois partout dans la région, aux bords des rivières, en forêt, ont aujourd'hui disparu. « Les arbres ne sont pas morts, ajoute-t-elle, mais ils ne produisent plus, à cause d'un parasite ou d'une maladie il y a 10 ou 15 ans. » Elle explique qu'avant ça, tout le monde avait des noix cendrées dans son grenier. Dans sa famille, il en reste d'ailleurs encore. « De temps en temps, mon père, il va casser des noix pendant un avant-midi, puis après, c'est avec ça qu'on fait des tartes[68]. »

La ferme Au jardin des noix, première ferme productrice de noix nordiques du Québec et premier grand verger de noix, « est unique au Québec », explique Yvan Perreault. En 2006, Yvan et son frère Alain décident d'entreprendre la culture de noix sur un terrain argileux de 12 hectares, considéré comme trop grand pour les cultures maraîchères manuelles et trop petit pour l'agriculture industrielle. La taille du terrain, appropriée pour un grand verger, est convertie en culture d'arbres à noix. Pionniers de la nuciculture au Québec, les frères Perreault ont prouvé que la culture en verger était possible et que les arbres à noix, pollinisés par le vent, pouvaient produire des noix chaque année, contrairement à la croyance selon laquelle ils ne produisaient que sporadiquement.

Au jardin des noix, les frères travaillent 25 nouvelles espèces de noix nordiques, incluant le noyer noir, le noyer cendré, le noyer en cœur, la noisette d'Amérique, y compris le retrait de la coque après la récolte et le séchage. Pour agrémenter les visites, la ferme propose des activités complémentaires, comme l'autocueillette de noisettes, des ateliers de récolte de noix et des ateliers sur les comestibles sauvages nordiques, y compris les champignons et les plantes sauvages. La boutique de la ferme, ouverte du jeudi au dimanche, propose des noix et des produits transformés, tels que des huiles de noix, dont l'huile de noix de caryer cordiforme, des vinaigres et des beurres de noix. Yvan Perreault explique que l'agriculture industrielle a engendré des problèmes pour la noisette sauvage, notamment l'infestation par le charançon due à l'élimination des friches. Pour contourner ce problème, la ferme Au jardin des noix pratique la permaculture en déplaçant les noisetiers en plein soleil et en utilisant des dindons sauvages pour dévorer les charançons.

« La cueillette sauvage est difficile, explique aussi François Patenaude, car il y a beaucoup de prédation. » Le noyer cendré, par exemple, qu'on appelle aussi noix longue ou noix de beurre, est en voie de disparition parce qu'il est atteint par le chancre noir. Une université en Ontario travaille toutefois à identifier des individus résistants au milieu d'individus infectés, pour cloner et reboiser les forêts. Mais sinon, il y a actuellement des croisements qui se font avec des variétés sélectionnées ou hybrides, plus résistantes et plus productives. « Ils n'ont pas toutes les caractéristiques des noix longues ou des noix de beurre, des noyers cendrés, ajoute François Patenaude, mais elles sont intéressantes quand même. » Chez lui, il a 150 noisetiers de noisettes hybrides, « plus grosses, un peu comme les avelines. Parce que les noisettes sauvages sont très bonnes mais très petites, la commercialisation n'est vraiment pas envisageable. À moins de sélectionner, de faire un travail sur une vingtaine d'années. Mais les hybrides sont vraiment intéressants. Il faut juste qu'on trouve ceux qui sont résistants à nos froids. On a un travail de plusieurs années à faire au niveau de la sélection[69] ».

À l'École hôtelière de Lanaudière, Mathieu Albert intègre aussi les noix locales en pâtisserie. « J'ai travaillé la farine de noix avec mes étudiants, on a fait un Paris-Brest qui est un classique français, parce que c'est ça qu'on enseigne. On a mis juste 10 % (de farine de noix), c'était fou ben raide, parce que c'est un praliné, et moi, je veux que mes étudiants en sortant de l'École sachent travailler chacun les produits régionaux[70]. » À Joliette, l'entreprise Glace Nature fabrique une crème glacée aux noix de noyer noir.

HERBES, ÉPICES ET AROMATES

Les herbes, épices et aromates comprennent, par exemple, le foin d'odeur, le myrique baumier, la comptonie voyageuse, le poivre des dunes, les aiguilles de sapin, les aiguilles de mélèze, les aiguilles d'épinette, etc.

Historiquement, une compagnie comme les Breuvages Kiri à Saint-Félix-de-Valois (à l'origine Breuvages Bergeron), brasseur de sodas et embouteilleur d'eau de 1924 à 2011, utilise quelques aromates traditionnels dans certaines de ses 15 saveurs de breuvages comme racinette et bière d'épinette. Dans l'entrevue de groupe réalisée à Joliette, le boucher Éric Bellerose se souvient d'ailleurs du camion de livraison Kiri qui passait devant chez lui quand il était jeune[71].

Plus récemment, Pierre-Antoine Chassé-Castonguay, brasseur en chef à la Brasserie l'Alchimiste, a établi une collaboration avec l'Abbaye Val Notre-Dame. « On leur a vendu des aiguilles et des pousses de sapin pour faire une bière au sapin, mentionne François Patenaude. Moi, le sapin, j'y crois beaucoup, continue le coordonnateur des forestibles. On fait plein de produits avec le sapin. On donne un atelier sur le sapin, mais on peut faire des boulettes. On fait une boulette aronie et sapin. En fait, ça peut être dans des plats salés. Mais on peut faire des biscuits sablés au sapin, toute la panification, tous les pains au sapin, on fait un sirop de sapin, un caramel au sapin, un chocolat au sapin, on fait des tisanes au sapin. Tu peux faire des alcools macérés avec du sapin. Il y a plein de possibilités. Tu peux utiliser de la pousse printanière. Tu vas sentir, quand c'est séché, plus la barbe à papa. L'aiguille que tu cueilles, elle, elle va sentir plus le sapin typique forestier, assez fort. Puis, tu peux en faire à l'année, parce que si tu cueilles les pousses au printemps, tu peux cueillir les aiguilles. Moi, je cueille les aiguilles à ce temps-ci de l'année. Je prends mes raquettes et j'y vais une fois par semaine. »

« Tranquillement, observe Annie Saint-Jacques, la forêt comme telle, que ça soit les conifères, les petites plantes sauvages, tout ça, je pense que c'est en train de s'ancrer dans les activités familiales. Ça ne fait que commencer honnêtement, mais je suis contente de voir ce mouvement-là. Tu sais, on va le voir là que les gens vont dire "Bon ben, ok, c'est le temps des pousses de sapin, on va les cuisiner." Il y a une belle dynamique en train de s'instaurer[72]. »

La chocolaterie de l'Abbaye Val Notre-Dame fait bon usage de ces aromates, conifère, poivre des dunes, mélilot, dans ses chocolats et caramels aux PFNL, mais aussi dans son pain bannique aux herbes de l'Abbaye. Le sachet, prêt à mélanger avec de l'eau ou du lait, contient un mélange de farine et d'herbes comme de la monarde et de l'armoise, une autre manière de faciliter l'adoption des PFNL pour le grand public grâce à un mélange facile à cuisiner. On a aussi des sirops de sapin, des sirops de monarde, des confitures, des caramels. « Si j'intègre les produits forestiers dans un produit prêt à utiliser ou à cuisiner, ça se vend mieux, les gens mettent un pied dans l'univers des PFNL[73] », ajoute François Patenaude. Trécarré Microbrasserie à Saint-Côme « au cœur des forêts de la Matawinie » embrasse l'identité régionale à travers une carte de bières faisant une place de choix aux PFNL.

Bières forestières, Trécarré Microbrasserie

L'Albion, une microbrasserie de Joliette avec une usine à Sainte-Mélanie, offre quelques bières avec des PFNL. Un des propriétaires est d'ailleurs venu suivre un cours de champignons à l'Abbaye Val Notre-Dame et ils commencent à s'intéresser aux cidres de pommes sauvages. Finalement, parmi les aromates utilisés à la Distillerie Grand Dérangement à Saint-Jacques, on trouve le thuya (une sorte de cèdre) qui confère aux spiritueux des arômes forestiers.

THÉS ET TISANES

De nombreux PFNL peuvent être préparés en infusion. On pense, par exemple, au thé des bois, thé du Labrador, chaga, sapin beaumier, aronie, épinette, trèfle rouge, feuilles de framboisier, verge d'or, menthe poivrée, sapin, achillée mille-feuille, tilleul, mélisse, etc. À Terrebonne, Valérie Dezelak se souvient des cueillettes faites durant un an ou deux sur un tilleul en particulier de la rue Saint-Charles pour s'en faire des tisanes[74]. Elle se rappelle surtout le frisson d'interdit, pas certaine d'avoir tout à fait le droit de récolter ce tilleul-là. Un exemple qui met en lumière les pratiques de cueillettes urbaines, pas uniquement réservées aux régions rurales.

À Manawan, confirme Lorraine Echaquan du Centre d'amitié autochtone de Lanaudière, un *bubble tea* est préparé avec des « billes au sapin ». Elle-même raconte aussi avoir contacté Glace Nature, une crèmerie artisanale de Joliette, « pour faire des glaces à base de sapin baumier, de thé du Labrador, et tout ce que nous on utilise en cuisine. On va essayer de le faire pour cette année[75] », mentionne-t-elle au début de l'année 2026.

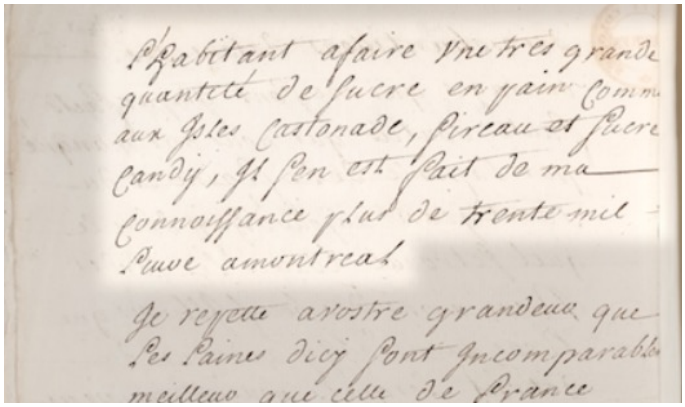
Parfois, explique François Patenaude, certains thés et tisanes peuvent aussi devenir des aromates. Le thé des bois, par exemple, « je peux le faire sécher, le réduire en poudre, puis le mettre dans une ganache, pour avoir un chocolat au thé des bois », explique celui qui collabore avec les écoles de cuisines depuis quelques années. « Le thé du Labrador, continue-t-il, c'est une tisane, mais tu peux le réduire en poudre, prendre des côtelettes d'agneau et les frotter avec ça. Ça donne un aromate[76]. »

EXTRACTIBLES

Dans la catégorie des PFNL extractibles, François Pateaude regroupe les produits extraits de la sève d'érable, mais aussi de bouleau et de noyer. Il semble aussi que, dans les traditions de la nation atikamekw, il y aurait déjà eu un usage traditionnel de sirop de sève d'érable, de bouleau et même de merisier!

Selon les plus récentes données du MAPAQ (2024)[77], 7 838 exploitations acéricoles au Québec détiennent un contingent. Sur ce nombre, 47 % des entreprises se trouvent dans la région de Chaudière-Appalaches, 13 % en Estrie, 12 % dans le Centre-du-Québec, 10 % en Montérégie et 9 % dans le Bas-Saint-Laurent. Les 9 % qui restent se répartissent dans les autres régions. Selon le portrait acéricole de Lanaudière réalisée par l'UPA [78], 186 des 8400 entreprises acéricoles du Québec se trouvent dans la région, et sur les 802,3 M$ en valeur de production de sirop d'érable au Québec en 2024, 13,5 M$ ont été produits ici. Lanaudière ne se démarque donc pas au chapitre du volume de production de sirop d'érable.

Au début du 18e siècle, l'histoire de l'érable au Québec est marquée par le personnage d'Agathe de Saint-Père, épouse de Pierre Legardeur de Repentigny. Entrepreneure visionnaire, femme d'affaires et exportatrice originaire de Pointe-Saint-Charles, la jeune femme dirige une manufacture de toile à Montréal, mais encourage aussi la production de sucre d'érable à grande échelle. Elle est connue pour avoir exporté du sucre d'érable jusqu'à la cour du roi Louis XIV, et avoir fourni Montréal en sucre durant l'hiver 1702, alors qu'un blocus de la marine anglaise empêche les navires de ravitaillement français de venir décharger leurs marchandises dans le port de Montréal. Trois ans plus tard, elle écrit une missive au ministre de la Marine et des Colonies de France, où elle précise produire 30 000 livres de sucre par année.


Habitant a faire vne tres grande
quantité de sucre en pain comme
aux Isles Castonade, Pireau et Sucre
Candy, Il en est fait de ma
Connoissance plus de trente mil
Sauve a montreal
Je reçeu a vostre grandeur que
Les Pains dicy sont incomparable
meilleur que celle de France

Lettre d'Agathe de Saint-Père Legardeur de Repentigny au ministre de la Marine et des Colonies, 1705, Archives nationales d'outre-mer, COL C11A v. 23, fol. 343-346v, République française.

En 1715, son époux, Pierre Le Gardeur de Repentigny II, acquiert aux enchères la seigneurie de Repentigny ayant jadis appartenu à son grand-père[79]. La famille possédait, semble-t-il, une propriété à Montréal et un manoir près de L'Assomption, mais le tout survient 13 ans après le fameux hiver 1702, où le blocus anglais stimule la production de sucre d'érable d'Agathe de Saint-Père de Repentigny dans la région de Montréal. Cet événement historique se rattache donc difficilement à la région de Lanaudière.

Guy Bessette, impliqué dans le Comité de sauvegarde et de mise en valeur du Moulin Bleu et ancien fonctionnaire de la ville de Repentigny, relève « que dans la région de Repentigny, au début de la colonie, il y avait des érablières partout, mais que ça a disparu très rapidement[80] ». À sa connaissance, il reste une seule érablière dans la région de Repentigny, qui aurait récemment gagné au concours du meilleur sirop de la région. Il y a donc peu d'érablières dans la MCR de L'Assomption.

Dans la MRC des Moulins, Francois Tétreault note aussi que « des érablières à Mascouche ouvertes au public, il n'y en a aucune. Il y a eu un passé d'érablières, mais aujourd'hui, il n'y en a plus. J'aimerais bien ça pour l'économie locale, et pour ma consommation personnelle qu'on ait des érablières d'ouvertes, mais ça n'existe plus malheureusement[81] ». Il mentionne Mario Durand, qui produit et transforme les produits de l'érable, mais sans offrir l'expérience de la cabane à sucre.

Près de Joliette, il semble en avoir davantage. « Personnellement, explique Éric Bellerose, président et cofondateur de la Boucherie Bellerose, je crois que dans Lanaudière, il y en a beaucoup [de cabane à sucre] qui ne sont pas répertoriées. Parce que moi […], j'ai beaucoup de clients qui viennent pour acheter du lard, pour faire des oreilles de crisse, parce que mon frère a une cabane à sucre, parce que mon cousin a une cabane à sucre, mais c'est des microcabanes à sucre. Il y en a tout plein à l'entour de Joliette. Il y a les champs, puis il y a les sous-bois, mais dans chaque sous-bois, il y a une cabane. […] Ils ont tous des parcelles, des boisés pour couper les vents et tout ça. Et souvent, il y a ces petites cabanes-là. Souvent, c'est des vieilles cabanes rénovées[82]. »

Présentes dans le paysage, en particulier dans les sous-bois voisinant les terres agricoles, les érablières sont souvent de petites ou moyennes cabanes familiales transmises de génération en génération. Elles sont privées ou ouvertes au public. Selon Guy Bessette, c'est surtout dans la MRC de Montcalm qu'on trouve beaucoup de cabanes de différentes tailles, qui attirent surtout une clientèle montréalaise. Le répertoire Les cabanes à sucre du Québec regroupe environ 150 cabanes à sucre commerciales, ouvertes au public durant le temps des sucres et classifiées par région. On en retrouve 18 en 2026 dans Lanaudière, situées effectivement en grande majorité dans Montcalm.

LES CABANES À SUCRE DANS LANAUDIÈRE

- **Cabane à Sucre Osias** – Saint-Alexis (MRC de Montcalm)
- **Ferme Mycalin** – Saint-Alexis (MRC de Montcalm)
- **Les Fendilles Sucrées** – Saint-Esprit (MRC de Montcalm)
- **La Petite Coulée De Saint-Esprit** – Saint-Esprit (MRC de Montcalm)
- **Cabane à Sucre Des Sportifs** – Saint-Esprit (MRC de Montcalm)
- **Cabane à Sucre Jacques Grégoire** – Saint-Esprit (MRC de Montcalm)
- **Cabane à Sucre Oswald** – Saint-Esprit (MRC de Montcalm)
- **Cabane à Sucre Constantin Grégoire** – Saint-Esprit (MRC de Montcalm)
- **Érablière au Rythme Des Temps** – Saint-Lin–Laurentides (MRC de Montcalm)
- **Cabane aux Délices des Sucres** – Saint-Lin–Laurentides (MRC de Montcalm)
- **Sucrerie du Rang Double** – Saint-Lin–Laurentides (MRC de Montcalm)
- **Cabane la Rose au Bois** – Saint-Jacques (MRC de Montcalm)
- **Cabane Dupuis** – Saint-Jacques (MRC de Montcalm)
- **Cabane à Sucre au Sentier de l'érable** – Sainte-Julienne (MRC de Montcalm)
- **ÉRABLIÈRE JEAN PARENT** – Saint-Ambroise-de-Kildare (MRC de Joliette)
- **Cabane à Sucre Alcide Parent** – Saint-Ambroise-de-Kildare (MRC de Joliette)
- **Érablière Aurélien Grégoire** – Sainte-Marcelline-de-Kildare (MRC de Matawinie)
- **Cabane à Sucre Campsrep** – Chertsey (MRC de Matawinie)
- **Cabane à sucre Côte-À-Joly** - Saint-Jean-de-Matha (MRC de Matawinie)
- **Cabane à sucre Gravel et Mills** - Saint-Damien (MRC de Matawinie)
- **Cabane à sucre Cyssie** - Saint-Félix-de-Valois (MRC de Matawinie)

Qu'est-ce qu'on mange dans les « parties de sucre » comme on dit encore dans la région? « Ça a toujours été des fèves au lard, des omelettes, aujourd'hui c'est rendu des pommes de terre rissolées, mais dans le temps, c'était de grosses patates coupées en deux, elles étaient bouillies, du jambon, des oreilles de crisse, des grands-pères dans le sirop, des marinades maison, des betteraves, des oignons dans le vinaigre et du ketchup maison[83]. »

Quant à l'érable, qu'est-ce qui caractérise vraiment la région? La recherche fait bien ressortir quelques éléments d'intérêt concernant la transformation et des recettes traditionnelles ou innovantes, mais il s'agit essentiellement de cas isolés :

- **Les rêves dorés :** des carrés au sirop d'érable avec des noix de Grenoble ou des pacanes dedans, mentionnés comme traditionnels dans la famille de Philippe Jetté.
- **Le sirop d'érable aromatisé à la vanille :** de la Table champêtre le HUIT 100 VINGT à Sainte-Marcelline-de-Kildare en Matawinie. En plus d'être géniale, cette combinaison est aussi innovante et surtout très cohérente pour un duo de copropriétaires québécois (Jessica Grégoire) et réunionnais (Loïc Leperlier).
- **Le whisky au sirop d'érable :** en pleine élaboration à la Distillerie Grand Dérangement de Saint-Jacques.

Il y a bien le beigne à l'érable de Beignes d'Antan « le plus gros vendeur, qui représente bien la région, selon moi », avance Steve Harnois, propriétaire de Beignes d'Antan, mais deux éléments sont encore mentionnés davantage : d'abord les concours de sirop d'érable, qui sont sur toutes les lèvres, puis un dessert bien simple, le pain trempé dans le sirop.

LES CONCOURS DE MEILLEURS SIROPS

En entrevue, plusieurs intervenants mentionnent les concours de sirop d'érable organisés dans Lanaudière de manière assez vague. Philippe Jetté, par exemple, raconte que la cousine de sa mère « a gagné des prix au niveau du sirop » et Geneviève Longère, qu'il y a « un concours de sirop d'érable dans la région ». Lorsqu'on lui demande le nom du concours, elle hésite « … euh, l'érable? … le concours, il n'y a pas… » Finalement, c'est une tradition qui remonte à 2017 et qui est en train de faire des petits!

- En 2017, le concours du Syndicat des producteurs acéricoles de Lanaudière invite les acériculteurs de Lanaudière, des Laurentides et de l'Outaouais à s'inscrire à un concours pour identifier le meilleur sirop d'érable. Pour cette 2e édition, le panel de juges est composé de Geneviève Longère, ex-chef au Relais Champêtre de Saint-Alexis, consultante en métiers de bouche, et Juliette Grégoire, Ferme Légaré et Grégoire de Saint-Esprit, gagnante catégorie Or La Grande Sève 2016 de la Commanderie de l'Érable. Un kiosque à l'Expo Rive-Nord de Sainte-Julienne les 30 juin, 1er et 2 juillet 2017 dévoile les lauréats du concours.
- À l'occasion de la Fête Souvenirs et du 175e anniversaire de Saint-Alexis (MRC de Montcalm) a lieu le Concours du MEILLEUR sirop d'érable alexinois en mai 2026[84].

Concours du meilleur sirop d'érable alexinois, avril 2026. ©Municipalité de Saint-Alexis

LE PAIN TREMPÉ DANS LE SIROP

« Le pain dans le sirop, ça c'est une pratique courante ici, explique Philippe Jetté, intervenant en traditions vivantes, drette dans la maison ici. Moi ce que je fais, c'est que je me prends un bol, je mets du sirop dedans, puis là, je prends une tranche de pain et je le coupe en morceaux, et là, je prends ma fourchette et je vais tremper mon pain dans le sirop[85]. » En entrevue, François Tétreault de la SODAM et Société d'histoire de Mascouche avoue avoir mangé du pain dans le sirop « pas plus tard qu'hier soir! C'est un dessert facile que je fais tout le temps[86] ».

Le « pain dans le sirop » résonne aussi beaucoup pour les participants de l'entrevue de groupe de Joliette, où les réactions spontanées fusent « ben oui! » « Moi, quand j'étais p'tit gars et que mon père… qu'on n'avait pas de dessert là, explique Mario Bellerose, boucher à Joliette, c'était sirop d'érable, tranche de pain blanc. Ou il cassait une tranche de pain un petit peu plus sec, dans un bol avec du sirop d'érable et un petit peu de crème d'habitant dans le temps qu'il y avait ben des vaches laitières[87]. » Au mois de juin, la variante avec des fraises est aussi très répandue. C'est le cas chez Joëlle Bolduc de la distillerie Les Esprits tordus partageant sa recette des plus simple, « lait-fraises-lait et puis du pain. Du pain de mie et puis du sirop d'érable[88] ».

LES ÉVÉNEMENTS AUTOUR DE LA MISE EN VALEUR DES PFNL

Bien qu'il y ait peu de festivals culinaires dans Lanaudière, on voit émerger des événements directement liés aux PFNL.

Le Grand Banquet de la fin de la formation des cueilleurs

Ce banquet qui regroupe habituellement 70-80 cueilleurs sur invitation privée était organisé pour célébrer chaque cohorte de cueilleurs diplômés de l'Association Forestière de Lanaudière. Avec la fin de la formation, le traditionnel banquet, qui ressemble beaucoup à un festival, selon Yvan Perreault, pourrait être repris sous une autre forme pour célébrer les diplômés de la nouvelle attestation d'études professionnelles (AEP) offerte par la Commission scolaire des Samares et la SADC Matawinie aux Jardins de l'écoumène à Saint-Damien.

La Fête des forestibles à l'Abbaye Val Notre-Dame

Cet événement naît dans le cadre des portes ouvertes de l'UPA, les deux premières éditions de 2022 et 2023 ont donc eu lieu en septembre. La première édition se déroule au Camp Mariste de Rawdon et la seconde à l'Abbaye Val Notre-Dame et au Marcheur des bois à Saint-Côme. Les artisans des comestibles sauvages nordiques sont invités à venir exposer et on propose des dégustations de toutes sortes de produits. En 2024, l'événement n'a pas lieu en raison du changement de PDG au monastère, puis, en 2025, il est déplacé en août pour coïncider avec la cueillette de l'aronie.

La forêt gourmande

Cet événement en cours d'élaboration est évoqué par Yvan Perreault. « On parle de créer un événement qui s'appellerait la forêt gourmande. Ça serait deux jours, on aurait une journée conférences et ateliers, puis on aurait une journée exposants. On aurait aussi des sessions de bouffe, de cuisine et dégustations. Ça ressemblerait aux Fêtes Gourmandes de Lanaudière (qui a fort probablement connu sa dernière édition en 2025), mais ce serait la forêt gourmande. »

Les « épluchettes » de PFNL

Je m'étais dit qu'on pourrait faire comme une épluchette de blé d'Inde à l'automne, mais on fait une « épluchette d'érable », ou une « épluchette de têtes de violon », évoque François Patenaude. L'idée serait d'utiliser le concept d'épluchette pour dire que c'est festif, mais on fait ça avec d'autres produits pour attirer le monde.

L'ÉDUCATION

Quel est le leadership de Lanaudière en PFNL au Québec en comparaison avec les autres régions? « Lanaudière pourrait se distinguer par l'enseignement[89], avance François Patenaude. Il y a des gens de partout au Québec qui viennent suivre la première formation qui a été donnée par l'Association Forestière Lanaudière depuis 2012, et c'est aussi le cas pour la deuxième formation, car Lanaudière sera la seule région au Québec à offrir l'AEP qui va débuter en 2026. C'est peut-être un leadership informel, admet François Patenaude, mais Au jardin des noix, avec toutes les formations qui se donnent là par Yvan Perreault… », commence-t-il, omettant de mentionner toutes les formations qu'il donne lui-même à la Maison des Forestibles de l'Abbaye.

« En plus des nouvelles formations qui viennent de démarrer, il y a beaucoup de petits circuits aussi pour apprendre, ajoute Annie Saint-Jacques, tu sais des petits ateliers et tout ça, mais il y en a autant au niveau scolaire que professionnel, il y en a à tous les niveaux, puis ils accueillent des gens de partout pour faire ces cours-là. La commission scolaire a développé des formations aussi, fait que je pense qu'on est en train de devenir un terroir fertile pour l'apprentissage des forêts des produits forestiers non ligneux[90]. »

« Nous, notre but, énonce d'emblée Marie René, copropriétaire de la compagnie Marcheurs des bois, c'est de faire connaître les forestibles au plus grand nombre. Et comment à travers vos merveilleux produits, parce que moi, quand je sors mon Foresto-Mobile, je dis "Ah ça, c'est notre poutine avec le fromage, la fromagerie Roy. C'est mon pogo au sapin avec la saucisse de chez Cochon Cent Façons, la saucisse artisanale. Donc, nous, on se sert des autres producteurs. En fait, intégrer les forestiers dans la cuisine traditionnelle pour que les gens apprennent à goûter autrement[91]. »

Les sept clés de succès

UNE VOCATION RÉGIONALE – Lanaudière : l'École des forestibles (5/7)

Ressource première	Plus d'une centaine de produits forestiers comestibles répartis en six catégories : 1. Fruits et petits fruits; 2. Légumes forestiers; 3. Champignons; 4. Noix nordiques; 5. Herbes, épices et aromates; 6. Thés et tisanes; 7. Extractibles.	✓
Pratique saisonnière	**Printemps :** récolte de l'eau d'érable, ail des bois, têtes de violon, pousses de sapin, pissenlits, etc.	✓
	Été : récolte des petits fruits, de salades sauvages, champignons.	
	Automne : récolte des champignons, petits fruits et baies, racines et rhizomes, pimbina, noix, noisettes et châtaignes.	
	Hiver : récolte d'aulne crispé (poivre des dunes), églantier, écorces, sapin baumier.	
Mets de spécialité régionale		
Espace territoire	**Forêts de Lanaudière**, spécialement au nord en Matawinie. Selon le Plan de développement stratégique pour la filière des produits forestiers non ligneux (PFNL) de Lanaudière, 50 % des entreprises de PFNL de Lanaudière sont situées en Matawinie[92].	✓
	MRC Matawinie : Saint-Jean-de-Matha (Abbaye Val Notre-Dame), Rawdon (Camp Mariste), Saint-Damien (Jardins de l'écoumène), Saint-Côme (La Maison du Bonheur, Marcheurs des bois, Trécarré Microbrasserie), Saint-Alphonse-Rodriguez (SADC Matawinie), Chertsey (Chertsey village nourricier), Sainte-Béatrix, Sainte-Émélie-de-l'Énergie, Saint-Zénon, Saint-Michel-des-Saints.	
	MRC de Joliette : Saint-Ambroise-de-Kildare (Au jardin des noix), Joliette (École hôtelière de Lanaudière).	
	MRC de Montcalm : Saint-Roch-de-l'Achigan (Les Jardins Sauvages), Saint-Jacques (Saveurs Sauvages).	
Temps – transmission	**n.d.** – L'Arôme des bois	✓
	1986 – Les Jardins Sauvages	
	1999 – Saveurs Sauvages	
	2000 – Simon Turcotte Confiturier	
	2001 – Les Jardins de l'écoumène	
	2003 – L'Association Forestière de Lanaudière	
	2007 – Au jardin des noix	
	2009 – Abbaye Val Notre-Dame	
	2012 – Formation de cueilleur professionnel de l'AFL	
	2013 – Projet Développement de la filière des PFNL comestibles en forêt privée	
	2014 – Maison des forestibles de l'Abbaye Val Notre-Dame	
	2016 – Projet Émergence agroalimentaire de Lanaudière – École hôtelière de Lanaudière	
	2017 – Marcheurs des bois	
	2022 – Fête des forestibles	
	2026 – Attestation d'études professionnelles sur la cueillette de PFNL	

Activité ou lieu de mise en valeur	**Les Jardins Sauvages Gastronomie forestière** à Saint-Roch-de-l'Achigan (MRC de Montcalm).	✓
	Au jardin des noix à Saint-Ambroise-de-Kildare (MRC de Joliette).	
	La Maison du Bonheur Café-Boutique à Saint-Côme (Matawinie)	
	Trécarré Microbrasserie à Saint-Côme (Matawinie)	
	La Maison des Forestibles de l'Abbaye Val Notre-Dame à Saint-Jean-de-Matha (Matawinie).	
	Fête des forestibles à l'Abbaye Val Notre-Dame à Saint-Jean-de-Matha (Matawinie).	
	Concours d'intégration des produits forestiers non ligneux (PFNL) de l'École hôtelière de Lanaudière en partenariat avec l'Abbaye Val Notre-Dame à Joliette (MRC de Joliette).	
	Le camion de cuisine Foresto-Mobile de Marcheurs des bois qui propose des dégustations de forestibles au Parc régional de la Forêt Ouareau.	
	Concours d'intégration des produits forestiers non ligneux (PFNL) de l'ITHQ en partenariat avec l'Abbaye Val Notre-Dame à Montréal.	
Reconnaissance publique	Alain Neveu tente de faire accepter le terme « forestibles » à l'Académie française.	

MIEL

Le miel est beaucoup mentionné comme produit identitaire dans Lanaudière, qu'il s'agisse de Valérie Dezelak, Annie Saint-Jacques et les participants à la consultation de Rawdon notamment. Dans leur entrevue, Valérie Dezelak et François Tétreault parlent de la famille Lapointe de Mascouche, qui remportait des concours avec son miel dès les années 1920 et 1930, assurant une certaine continuité dans le temps jusqu'à aujourd'hui. François Tétreault souligne également que la ville de Mascouche a fait produire un miel spécial à l'occasion de son 275e anniversaire en 2025 pour l'offrir aux citoyens, une démarche qui, pour Valérie Dezelak, démontre que le miel est un produit local important. D'ailleurs, précise-t-elle, elle offre souvent du miel de Mascouche en cadeau!

« Ce qui s'est développé beaucoup dans les 20 dernières années, c'est la production de miel », mentionnent les participants du groupe de Rawdon, qui expliquent aussi que les abeilles lanaudoises sont envoyées polliniser les bleuetières du Saguenay–Lac-Saint-Jean. « Puis, peut-être une des caractéristiques, c'est qu'il y a beaucoup de miel sauvage parce que les ruches sont mises dans des endroits où il n'y a pas de cultures utilisant des pesticides[93]. » C'est justement ce que soulève Annie Saint-Jacques à la fin de son entrevue. Pour elle, ce qui distingue Lanaudière, c'est un miel de qualité.

Annie-Claude St-Jean mentionne plutôt les ruches domestiques comme étant quelque chose d'assez répandu, une pratique qu'elle lie au désir d'autonomie et d'autosuffisance fréquent chez les Lanaudois. À Sainte-Mélanie, la ferme apicole Miel de Chez-nous offre même la visite d'un centre d'interprétation de l'abeille à ses visiteurs.

MIELLERIES DE LANAUDIÈRE LES PLUS MENTIONNÉES

- **Miel Morand** à Saint-Thomas
- **Miel de Chez-nous** à Sainte-Mélanie
- **Délices du Coteau** à Mascouche
- **Merveilles d'abeilles** à Saint-Didace
- **Rucher Mellifer**a à Saint-Alphonse-Rodriguez

FRUITS

Le profil régional de Lanaudière réalisé par le MAPAQ ne mentionne pas les cultures fruitières comme étant distinctives. Le rapport relève toutefois 63 entreprises déclarant offrir l'autocueillette à la ferme, chiffre sur lequel un bon pourcentage est probablement consacré aux cueillettes de fraises, framboises, pommes et bleuets.

À l'époque où Joliette s'appelle encore le Village de l'Industrie, son fondateur, Barthélemy Joliette, désireux d'y implanter une institution d'enseignement tournée vers le progrès et la modernité, parvient à faire venir de France la communauté des Clercs de Saint-Viateur. Ces derniers s'installent donc au Village de l'Industrie en 1847 et y fondent un collège. Particulièrement versés en cultures de fruits, les Clercs de Saint-Viateur ont un apport important dans l'horticulture fruitière du Québec, en particulier grâce au frère Armand Savignac. Né à Berthier, il entre au noviciat des Clercs de Saint-Viateur à Joliette, où il se consacre à ses jardins fruitiers après une carrière en enseignement. « Il y plante des variétés rustiques de cerisiers de France, de la famille des griottes, des pruniers, les Mirabelle et les Mont-Royal, de poiriers, de pommiers, de raisins et de tomates qu'il se procure à Montréal auprès d'horticulteurs chevronnés[94]. » Il se fait aussi pépiniériste, expérimentant jusqu'à 300 variétés de vignes et sauvant une ancienne variété de poire montréalaise rustique qui porte aujourd'hui son nom : la poire Savignac.

Dans la région, de nombreux intervenants ont mentionné l'aménagement de forêts nourricières en permaculture sur leurs terres privées, que ce soit uniquement pour leur consommation personnelle, commerciale ou semi-commerciale, comme le fait le couple propriétaire de la Distillerie Les Esprits tordus à L'Assomption. Joëlle Bolduc et son conjoint Stéphane Casaubon pratiquent en effet la permaculture avec une grande variété d'arbres et d'arbustes fruitiers, dont des pommiers, pruniers, poiriers, et des petits fruits, comme le sureau, les amélanchiers, les camerisiers, les bleuetiers et les framboisiers, afin de rendre leur système le plus résilient possible[95]. Ils travaillent les fruits dans l'aromatisation de leurs spiritueux, par exemple leur eau-de-vie de raisin à la fleur de sureau et à la framboise noire, ou encore leur spiritueux de bière aromatisé aux baies d'argousier.

BLEUETS

Associé au Saguenay–Lac-Saint-Jean dans l'imaginaire collectif, le bleuet sauvage est aussi présent dans une moindre mesure dans les tourbières de la Côte-Nord, en Abitibi et en Haute-Mauricie, mais aussi dans la région de Québec, dans Chaudière-Appalaches et dans le nord de Lanaudière. Selon le MAPAQ[96], les entreprises spécialisées dans la production de bleuets sauvage se retrouvent dans les régions suivantes :

Producteurs de bleuets sauvages au Québec

- Saguenay–Lac-Saint-Jean (77 %)
- Côte-Nord (8 %)
- Capitale-Nationale (6 %)
- Chaudière-Appalaches (2 %)

En Matawinie, dans le nord de Lanaudière, la cueillette de bleuets sauvages fait partie des traditions ancestrales non seulement des communautés atikamekw, mais aussi des premiers colons qui se sont établis dans la région. Lors de la consultation de groupe organisée à Joliette, le 28 janvier 2026, deux représentantes du Centre d'amitié autochtone de Lanaudière, Émilie Boivin-Deroy, coordonnatrice générale du développement social, et Lorraine Echaquan, chargée de projet en saine alimentation, ont partagé les techniques de transformation traditionnelles du bleuet sauvage très abondant dans le nord de la région.

- **Sauce aux bleuets**
- **Pâte de bleuets**
  Le Centre d'amitié autochtone de Lanaudière organise des formations de sensibilisation pour allochtones sur les enjeux autochtones. « Lors de ces formations, explique Lorraine Echaquan, on fait goûter notamment la cuisine traditionnelle, avec la bannique ou la pâte de bleuets. » Elle y prépare la pâte de bleuets à la manière de la communauté de Manawan, en faisant bouillir les bleuets très longtemps pour obtenir une pâte épaisse.
- **Bannique aux bleuets**
  En plus des techniques de cuisson de la bannique sur pierres chaudes ou sur bâton, Lorraine Echaquan explique qu'il est possible de cuire la bannique directement dans les cendres.

Fille et petite-fille de cuisinière de chantier, mais aussi de bûcheron à Sainte-Émélie-de-l'Énergie, Raymonde Beaudoin a livré un vibrant témoignage de la cuisine des années 1940 et 1950 dans les camps de bûcheron des forêts de la Mauricie et de Lanaudière[97]. Sa grand-mère Émiliana et sa mère Colette ont été cuisinières dans les camps aux abords de la rivière L'Assomption, près de Saint-Côme, à Saint-Michel-des-Saints et finalement à Mont-Laurier, dans les Laurentides. Parmi les recettes manuscrites transmises de génération en génération : le pouding aux bleuets et la tarte aux bleuets, cueillis à la main par les bûcherons dans les talles garnies du mois d'août et rapportés au cook en vue d'un délicieux dessert[98].

À Saint-Michel-des-Saints, Maryse Lepage, commissaire au développement de l'offre touristique chez CieNOV de la MRC de L'Assomption, se souvient d'aller cueillir des bleuets plusieurs fois par été durant la saison de ce petit fruit. « Moi, à Saint-Michel-des-Saints dans les années 70, je partais de chez nous à pied et j'allais toute seule dans le bois. […] J'avais six ans, pis j'allais cueillir des bleuets. Je revenais avec un petit bol à ma mère[99]. » Toujours à Saint-Michel-des-Saints, Francis Pilon, ex-propriétaire de plusieurs épiceries IGA, raconte qu'il avait une tante qui allait en camping, et que « l'île en face, c'était la tradition, on traversait avec le bateau et on allait cueillir des bleuets. Il y avait des framboises au pied de la côte, on allait cueillir des framboises aussi[100] ».

Au chapitre des bleuets en corymbe ou bleuets géants, Lanaudière possède quelques fermes, certaines offrant l'autocueillette, comme la bleuetière Point du jour à Lavaltrie, la bleuetière Royale à Saint-Thomas ou la bleuetière Asselin à Lanoraie, mais l'aspect distinctif n'y est pas, les trois grandes régions en culture de bleuets en corymbe au Québec étant :

- Montérégie (27 %)
- Chaudière-Appalaches (19 %)
- Estrie (10 %)

Finalement, les confituriers Simon Turcotte et Dimanche Matin, l'entreprise de tartinades et de bougies d'Annie-Claude St-Jean à Crabtree, travaillent aussi le bleuet dans leurs confitures et tartinades régionales.

- **Simon Turcotte Confiturier** à Sainte-Marcelline-de-Kildare produit une confiture *Bleuets sauvages à l'érable*.
- **Dimanche Matin** à Crabtree produit sa tartinade *Bleuet Gingembre* avec les bleuets de la bleuetière Point du jour à Lavaltrie.

FRAISES

Même si Lanaudière ne figure pas parmi les grandes régions productrices de fraises identifiées par le MAPAQ (Capitale-Nationale, 29 %, Laurentides, 16 %, Montérégie, 14 % et Chaudière-Appalaches, 13 %), rien n'empêche les Lanaudois de croquer avec bonheur dans leurs fraises sucrées dès le mois de juin. Elle-même productrice de fraises à sa ferme de L'Assomption, Josiane Cormier précise : « Je ne nous décrirais pas comme un pôle dans la fraise, mais on a beaucoup de producteurs de fraises, de la vente en kiosque et de l'autocueillette[101]. »

L'autocueillette chez les producteurs est présente surtout dans la ceinture sud de la région. On se rend chez Fraises Gaétan Roy à Lanoraie, à la ferme J. L. Leblanc à Saint-Jacques, chez Paradis des Fraises J. Auclair ou à la bleuetière Point du jour à Lavaltrie, par exemple. « J'irais pas dire que ça se fait beaucoup, beaucoup est un grand mot, mais oui, il y a de l'autocueillette[102], nuance Philippe Jetté, mais le monde en mange par exemple des fraises, et mon grand-père, il en cultivait. »

Durant la consultation de groupe de Repentigny, une participante raconte même que dans les années 1970, dans le nord de Lanaudière, des producteurs de petits fruits faisaient la tournée des villages pour vendre leurs petits fruits. « C'était des producteurs, probablement de Rawdon, qui débarquaient avec leur camion. Ils ouvraient, t'achetaient, ils se promenaient dans les rues et t'achetaient tes petits fruits[103]. »

En plus des fraises dans le sucre, des fraises à la crème avec du pain de mie et du sirop d'érable ou de la crème fouettée, deux desserts traditionnels aux fraises sont ressortis dans la région, soit le shortcake aux fraises anglais et le pouding chômeur aux fraises ou « fraises coulantes avec une pâte sur le dessus mangé après le travail aux champs[104] ».

Cueilleurs dans un champ de fraises à Lanoraie, Lanaudière, [195-?], photographie de Joseph Guibord, BAnQ Montréal.

Champs de culture (fraisiers) et machinerie agricole. Terrebonne et L'Assomption, 1961, photographie de Gabor Szilasi, BAnQ Montréal.

Culture des fraises et des framboises à Lavaltrie, 1967, photographie de Claude Gosselin, BAnQ Montréal.

D'emblée, Philippe Jetté avoue que le pouding chômeur aux fraises est son dessert favori. « C'est vraiment comme un pouding chômeur au sirop d'érable, mais à la place du sirop, c'est des fraises, ou encore des bleuets, ou des framboises. Ça, c'est mon gâteau préféré. Ma mère faisait ça souvent, et ma fête, c'est le 21 janvier, alors elle se gardait des fraises pour le 21 janvier[105]. »

Champs de culture (fraisiers) et machinerie agricole. Terrebonne et L'Assomption, 1961, photographie de Gabor Szilasi, BAnQ Montréal.

Chez Joëlle Bolduc et Stéphane Casaubon de la Distillerie Les Esprits tordus, le dessert classique du temps fraises c'est le *shortcake* de la mère de Stéphane. « Elle va cueillir des fraises tout le temps et elle s'en congèle pour pouvoir faire ses petites confitures, puis ses *shortcakes*. » Un autre classique de leur maison : du pain de mie avec du lait ou de la crème, des fraises et du sirop d'érable.

On ne peut pas non plus passer sous silence deux grands confituriers de la région qui mettent les fraises à l'honneur :

- **Simon Turcotte Confiturie**r à Sainte-Marcelline-de-Kildare avec ses confitures *Fraises et sureau et Fraises et mélilot*.
- **Dimanche Matin**, l'entreprise de tartinades et de bougies d'Annie-Claude St-Jean à Crabtree dont les petits fruits et le sirop d'érable viennent de la Ferme Bourdelais[106]. Elle travaille la fraise dans sa tartinade *Fraise et Basilic et Rhubarbe, Fraise et Mélilot*.

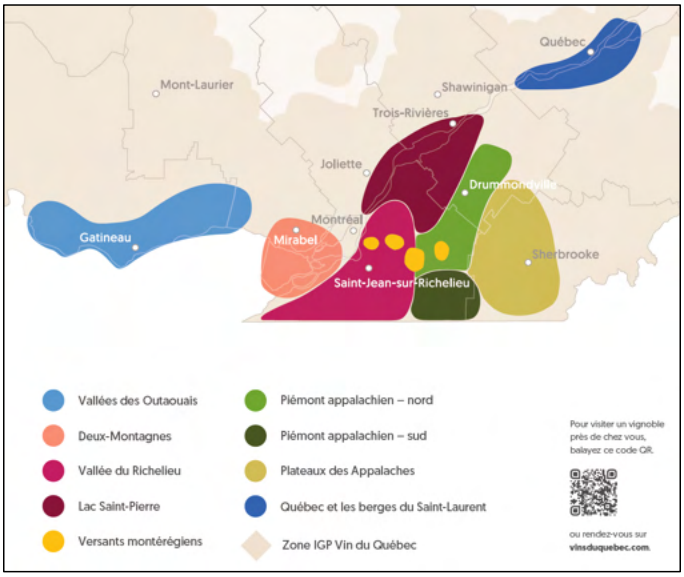
FRAMBOISES

Dans Lanaudière, on dénombre 17 entreprises membres des Fraîches du Québec, l'Association des producteurs de fraises et framboises. Parmi les producteurs de framboises, on compte la Ferme Bourdelais à Lavaltrie, Marc Perron à Le Gardeur, Les Petits Fruits Mondor à Saint-Paul, les bleuetières Point du Jour et Royale à Saint-Thomas, la Ferme Briho-Bel à Saint-Jacques.

Quant à l'utilisation en cuisine de ce petit fruit, à part le pouding chômeur « parfois aux framboises » de Philippe Jetté, personne n'a mentionné de desserts aux framboises dans les entrevues. Toutefois, « j'ai quelqu'un avec qui je travaille ici, un bénévole, raconte François Patenaude à l'Abbaye Val Notre-Dame, qui m'a dit qu'il ramassait beaucoup de framboises sauvages (dans les années 1950) et même qu'il en vendait aux voisins pour faire un revenu d'appoint[107] ». Encore une fois, chez les confituriers, on trouve de belles confitures et tartinades aux framboises : *Gelée Rose sauvage et framboise et Framboise et cerise* chez Simon Turcotte Confiturier, et *Framboise et Noix de Coco* chez Dimanche Matin.

RAISINS

Selon la nouvelle carte des régions viticoles du Conseil des vins du Québec, le sud de Lanaudière se trouve dans la région viticole du Lac Saint-Pierre. Celle-ci est caractérisée par des sols majoritairement d'origine marine avec, selon les secteurs, une dominante de sable, d'argile ou de limon[108]. Le climat à l'humidité relative assez élevée est aussi caractérisé par des températures plus froides et un couvert de neige plus important, en particulier sur la rive nord du Saint-Laurent entre Repentigny et Trois-Rivières. On y dénombre entre 164 et 179 jours sans gel et entre 1019 et 1348 degrés-jour. En comparatif, dans la région viticole de la Vallée-du-Richelieu plus au sud, on compte entre 205 et 212 jours sans gel et entre 1191 et 1415 degrés-jour.



VIGNOBLES DE LANAUDIÈRE PAR ANNÉE D'IMPLANTATION

- **Vignoble aux Pieds des Noyers** (Lanoraie) 1997
- **Vignoble Saint-Gabriel** (Saint-Gabriel-de-Brandon) 2000
- **Vignoble Bouche-Art** (île Bouchard) 2000
- **Vignoble Mondor** (Lanoraie). Maurice Mondor, le propriétaire, cultive le tabac durant 35 ans jusqu'à l'abolition de cette culture au Québec en 2003. Il décide alors de relever un nouveau défi dans la culture de la vigne avec son fils et associé, Gaétan Mondor. Les premières vignes sont plantées en 2004 et les premières cuvées élaborées en 2009, grâce aux 2775 ceps aux champs[109].
- **Vignoble Carone** (Lanoraie) 2005
- **Vignoble Saint-Thomas** (Saint-Thomas). Ancien vignoble Le Mernois créé en 2004, devenu Saint-Thomas en 2013.
- **Vignoble du Vent** Maudit (Berthierville) 2008
- **Vignoble Têtes au vent** (Sainte-Marie-Salomé). Fondé en 2013, première cuvée en 2023.
- **Vignoble Lano D'or** (Lanoraie) 2020.

CANNEBERGES

Tout comme les vignes qui viennent remplacer les cultures de tabac dans Lanaudière, la canneberge est un petit fruit qui bénéficie des sols sablonneux. La canneberge est ainsi adoptée par plusieurs anciens producteurs de tabac, comme Daniel Coutu au tournant des années 1990-2000. « C'est en 1977 que Daniel Coutu et Laurence Leblanc Coutu ont fait l'acquisition d'une ferme destinée à la production de tabac à cigarette. La culture du tabac a contribué dans les années 80 à faire connaître la région de Lanaudière, plus précisément Saint-Thomas pour la particularité de ses terres sableuses et sa capacité de produire un tabac d'une qualité recherchée par les fumeurs de l'époque. Vers la fin des années 90, le changement de culture s'imposait et c'est vers la canneberge que la Ferme Daniel Coutu a décidé de s'investir[110]. »

À Saint-Félix-de-Valois, où il habite, Jonathan Champoux, responsable de l'expérience corporative à la pourvoirie du Lac Saint-Pierre, note la présence de champs de canneberges. « C'était une grosse concentration de cultures de tabac partout à l'entour de Saint-Félix à l'époque, explique aussi Yves Benny, originaire de Saint-Félix, après ça ils se sont mis à faire des canneberges dans les anciens champs de tabac, mais ce n'est pas une spécialité de la région, la canneberge, je ne pense pas[111] », achève Yves Benny dont la mère est originaire du Centre-du-Québec, véritable région des canneberges. Selon le MAPAQ, Lanaudière est tout de même au 2e rang de la production de canneberges après le Centre-du-Québec.

Répartition des producteurs de canneberges au Québec

- Centre-du-Québec (78 %)
- **Lanaudière (8 %)**
- Saguenay–Lac-Saint-Jean (5 %)

Principaux producteurs de canneberges de Lanaudière

- **Mont Atoca** – une division du groupe Nadeau (Lavaltrie)
- **Canneberges Schneider inc.** (Lavaltrie)
- **Ferme Daniel Coutu** (Saint-Thomas)
- **Ferme des sables SENC** (Lanoraie)

LÉGUMES

Selon le portrait régional de l'agriculture de Lanaudière réalisé par le MAPAQ, la culture de légumes est la 3E production en importance dans la région.

Principales productions
(pourcentage des recettes en provenance du marché)[112]

- Volailles et œufs : 30 %
- Lait : 11 %
- Céréales et oléagineux : 19 %
- Porcs : 9 %
- **Légumes : 14 %**

Sur 599 fermes déclarantes dans Lanaudière, 282 offrent un kiosque à la ferme, 61 un kiosque hors ferme et 63 de l'autocueillette. « Il y a beaucoup de producteurs de légumes, beaucoup de maraîchers dans le sud de la région, mentionne Michael Fiset de la Brasserie Maltsrom en entrevue. Souvent, ils vont s'organiser un point de vente avec un nom, par exemple les Récoltes Hervieux. Monsieur Hervieux grand-père avait des champs partout dans L'Assomption. Leurs deux kiosques de vente, c'est pas tous ses légumes, mais c'est comme des grosses fruiteries où ils vont vendre de la bière de microbrasserie, etc., et ils vont vendre des produits locaux, mettons des fraises, ils vont vendre du maïs[113]. »

Kiosque à la ferme, Aux jardins de la Bergère, Saint-Damien. ©Aux jardins de la Bergère

Caveaux à légumes sur la ferme Saint-Louis des Clercs de Saint-Viateur, Saint-Pierre de Joliette, 1950, photographie d'Albert Leduc, BAnQ Québec.

À Notre-Dame-des-Prairies, la ferme Régis pousse le concept depuis 1989 sur le bord de la route 131, offrant des fruits et légumes locaux de saison, mais aussi des charcuteries, des fromages et des bières. À Mascouche, les locaux ont l'habitude bien implantée d'aller faire leurs courses à travers les kiosques de légumes du coin, d'ailleurs, ajoute François Tétreault de la SODAM. « Les souvenirs de mon enfance qu'on voit encore aujourd'hui, ce sont les fameux petits kiosques de bord de rue l'été qui vendent des fraises, du maïs, des tomates, des concombres[114]… »

Les légumes frais et de transformation sont effectivement nombreux dans la région et considérés par le MAPAQ comme des activités de production régionales distinctives. Les cultures de pommes de terre également. En 2025, la région compte 17 marchés publics auxquels participent 141 producteurs et transformateurs lanaudois :

- Le marché public Moulinois à Terrebonne et Mascouche
- Le marché public de la récolte de Rawdon
- Le marché public autour du four de Saint-Damien
- Le marché fermier de Saint-Norbert
- Le marché des découvertes de Saint-Donat
- Le marché public de Chertsey
- Le Marché Authentique de Notre-Dame-de-la-Merci
- Le marché public Lavaltrie
- Les Péchés mignons de Lanoraie
- Le marché public de Sainte-Émélie
- Le marché public de Joliette

Le marché Joliette [19--?], A. Charland, carte postale, BAnQ Rosemont.

Autour de Mascouche, bien que la majorité des surfaces agricoles soient aujourd'hui consacrées à la culture de soya, la tradition agricole continue de persister. On y trouve des cultures de légumes racines, mentionnent Valérie Dezelak et François Tétreault de la SODAM, notamment du chou, du navet et de la betterave. À partir de Saint-Damien, les Jardins de l'écoumène contribue à alimenter la région en semences ancestrales et biologiques, permettant à des variétés étonnantes de légumes, par exemple son céleri rose (Céleri *Chinese Pink*), de gagner en popularité.

POIS

La culture des pois dans Lanaudière est historiquement ancrée dans une tradition maraîchère de subsistance, entre la colonisation du territoire vers 1700 et les années 1850 environ. Durant cette période, près de 90 % de la population vit à la campagne et la majorité des cultures sont familiales, c'est-à-dire destinées à nourrir la famille qui exploite la terre. Que cultive-t-on à l'époque dans Lanaudière? « Du blé pour le pain, des pois, de l'orge, du sarrasin, de l'avoine ainsi que du lin et du chanvre pour les vêtements[115]. » Progressivement, la culture du pois évolue vers une économie marchande et l'industrie de la transformation.

Contrairement aux pois secs historiques, les petits pois cultivés aujourd'hui dans la région sont généralement récoltés avant maturité. De 1954 jusqu'au début des années 1990, la Conserverie David Lord à L'Assomption met en conserve certains produits locaux comme des petits pois et des asperges. Les légumes en conserves sont alors commercialisés sous la marque Ideal. « Moi, mon père, il produisait des petits pois pour David Lord », raconte Guy Bessette du Comité de sauvegarde et de mise en valeur du Moulin Bleu[116]. Il nomme aussi plusieurs autres producteurs de sa connaissance faisant pousser des pois et des concombres pour David Lord, chez qui les femmes de la région allaient faire du glanage après la récolte. « Le glanage, c'est pas d'hier. Les femmes s'appelaient, puis là, ça s'organisait. Le glanage, c'est aller cueillir les restes de champs. On partait avec les enfants. Moi, enfant, je suis allée chercher les petits pois qui restaient à la terre, pour se faire de grosses chaudières et partir avec ça[117]. »

Les agriculteurs de Lanaudière, comme Marcel Mailhot des Productions Maraîchères Mailhot à Saint-Alexis, produisent aujourd'hui des pois et autres légumes de transformation pour la multinationale française Bonduelle, qui les intègre à ses produits de congélation.

ASPERGES

L'*Asparagus officinalis* est une plante indigène originaire des régions tempérées de l'Eurasie (Europe de l'Est, Asie Mineure) et du bassin méditerranéen. Introduite en Amérique du Nord par les colons européens des 17e et 18e siècles, elle est cultivée dans les jardins potagers tant de Nouvelle-Angleterre que de Nouvelle-France. Se naturalisant rapidement, elle se répand à l'état sauvage dans les régions habitées, à proximité des principales voies navigables. Lorsqu'il parcourt l'Amérique du Nord en 1748-1749, le naturaliste Pehr Kalm pense d'ailleurs que l'asperge « est une plante indigène de l'Amérique, parce qu'il l'y a rencontrée souvent à l'état sauvage[118] ».

Dans Lanaudière, on trouve certaines cultures d'asperges dans les jardins privés au début du 20e, remarque Beverly Prud'homme de la Rawdon Historical Society, mais il s'agissait d'asperges cultivées de manière ornementale pour des arrangements floraux. Elle ne rappelle pas que les gens de son entourage en aient consommé de façon alimentaire à cette époque-là. « *Asparagus wasn't eaten. It was a decoration, for bouquets, flowers of bouquets were used as decorations. It wasn't eaten until the 20th century. Maybe in the big houses of the rich in Montreal or Quebec City they ate asparagus because I know it was eaten, but here, the people didn't eat it. It was in the garden. In fact, we had a neighbour, that is the first one that we saw with asparagus, and they didn't eat it, it was just growing for decoration and bouquets, things like that*[119]. »

Le phénomène de la spécialisation agricole prend surtout de l'ampleur dans les décennies qui suivent la fin de la Seconde Guerre mondiale, mais les données sont peu parlantes sur le type de produits maraîchers qui étaient alors cultivés. On sait que dans les années 1960, 46 % des producteurs de légumes sont des producteurs spécialisés (2 ou 3 productions) et dans les années 1980, ce chiffre grimpe à 72 %[120]. On sait aussi qu'en 1981, la production de légumes dans Lanaudière représente 8 M$ annuellement sur les 205 M$ de production agricole totale. Les revenus en matière de légumes sont donc faibles comparativement à la production laitière (52,4 M$), porcine (48,7 M$), avicole (36,1 M$) et du tabac (23,7 M$)[121].

C'est l'effondrement de la culture de tabac dans les années 1990 et 2000 qui rend la reconversion des terres nécessaires. Les anciens tabaculteurs de la zone des basses terres et du piémont de Lanaudière se tournent vers différentes cultures capables de s'accommoder des sols argileux et sablonneux[122]. Ils s'orientent alors vers la culture de fraises, d'asperges, de canneberges, de pommes de terre, d'oignons ou encore vers la viticulture. Selon les souvenirs d'Éric Bellerose, président et cofondateur de la Boucherie Bellerose à Joliette, il existait déjà des cultures d'asperges dans Lanaudière avant les années 1990. « Je me rappelle quand j'étais jeune, j'ai eu un premier emploi. C'était chez David Lord à L'Assomption sur une cannerie. Pis on en faisait de l'asperge dans ce temps-là. Il fallait qu'ils viennent de quelque part ces asperges-là. Je ne sais pas si elles venaient du territoire ou de nos régions, mais j'en ai fait de l'asperge en canne[123]! » Il ajoute ensuite qu'à Notre-Dame-de-Lourdes, près de Joliette, « je faisais du parachute. On atterrissait, puis il y avait des asperges[124] », qu'il mangeait crues, directement dans les champs.

« Ce sont des cultures de remplacement les asperges, explique aussi Michael Fiset de la Brasserie Maltrstom. On voit des champs et des champs d'asperges à Sainte-Mélanie, sur des kilomètres parce c'est une vivace, ça demande peu d'entretien et ça pousse très bien dans du sable. Fait que ça, oui, il y en a beaucoup des asperges. » Pour lui, c'est une transition qui s'opère autour des années 2000. « C'est 2001-2002, de mémoire, mais je ne mettrais pas ma main au feu là-dessus, parce que je me souviens que quand j'étais dans l'agriculture biologique à la fin des années 90, début des années 2000, il y avait encore des champs de tabac. Je restais à l'époque à Sainte-Mélanie, puis pour m'en aller chez moi, je passais par les champs de tabac[125]. »

Les grandes cultures commerciales d'asperges dans Lanaudière s'amorcent au tournant des années 1990 avec quelques entreprises pionnières. En 1989, les Fermes Horticoles LMR, spécialisées en cultures d'asperges, voient le jour à Saint-Liguori; c'est aujourd'hui l'une des trois plus grandes aspergeraies du Québec avec 22 hectares, produisant près d'un million de livres d'asperges par année[126]. Leur marque La Belle Verte est vendue dans les supermarchés et au kiosque de vente à la ferme.

À L'Assomption, Josiane Cormier, agricultrice de huitième génération à la Ferme Cormier (1790), raconte lorsque son père a commencé à cultiver l'asperge il y a environ 30 ans. « Au début, explique-t-elle, il y a eu un long travail d'éducation pour faire connaître le produit. Quand mon père a commencé, on était dans les premiers, au début, fallait qu'on les donne les asperges parce que les gens n'en mangeaient pas. Ce n'est pas une tradition de la région qui remonte dans le temps comme les fraises, mais maintenant, oui, là, c'est majeur. Une des choses qu'on faisait pour que les gens sachent que les asperges sont arrivées, poursuit-elle, on faisait les asperges moitié prix aux restaurants s'ils écrivaient notre nom sur le menu. Si tu allais au restaurant et que tu mangeais un risotto aux asperges de monsieur Cormier, et bien ça envoyait le message que les asperges étaient arrivées[127]. »

Asperges de la Ferme Cormier à L'Assomption, 2025. ©Ferme Cormier

Pour Josiane, le changement de culture dans la façon de consommer les asperges s'amorce à la fin des années 1990. « Il y a 30 ans, les gens avaient soit mangé de l'asperge en canne, ou de l'asperge importée qui avait voyagé beaucoup, qui était totalement déshydratée, puis ils ne savaient pas les cuire. Souvent, elles étaient trop cuites, ça devenait mou et pas bon. Les premières années, mon père était pas gêné. Le monde disait "Ah les asperges, j'aime pas ben ben ça" et il leur expliquait comment les faire cuire. Mettez-les au four ou au BBQ, elles vont rester croquantes, même avec les restaurants. C'est vraiment comme ça qu'il a développé l'habitude de manger des asperges. Maintenant, c'est plus rare quelqu'un qui n'a pas goûté à de bonnes asperges, ou qui va trop les faire cuire. Il n'y a plus personne qui a l'idée d'asperges en canne, je pense, aujourd'hui, mais dans le temps, c'était vraiment ça des asperges en cannes pas mangeables[128]! »

À Saint-Thomas en 2004, la ferme Asperges Primera se démarque dans la production d'asperges vertes, blanches et violettes. Pour Mario Rondeau, unique propriétaire depuis 2013, « la transition du tabac aux asperges n'a pas été facile et a demandé une grande adaptation, mais une quinzaine d'années plus tard, même si cette culture est très exigeante, jamais il ne reviendrait en arrière. Il est devenu un important producteur de la région de Lanaudière et est l'un des seuls au Québec à offrir des asperges violettes et blanches en plus des traditionnelles vertes[129] ».

En 2021, 434 hectares d'asperges sont cultivés au Québec pour une valeur de 5,24 M$[130]. Comme le MAPAQ ne détaille pas davantage la catégorie « légumes de champs au Québec », il est très difficile d'isoler les chiffres sur l'asperge spécifiquement. Selon Maryse Lepage, commissaire au développement de l'offre touristique chez CieNOV, « on est très fort dans les asperges aussi, on est LA région des asperges », une culture qui s'est propagée en Mauricie, la région voisine.

Au sujet de l'approvisionnement, les participants de la consultation de Joliette expliquent que l'asperge, on ne la cueille pas au champ. Il ne se fait pas réellement d'autocueillette d'asperges, mais les gens vont les chercher à la ferme. « Tu vois passer des annonces sur les médias sociaux. Tout le monde va en chercher dans tel rang. C'est pas parce que c'est moins cher ou plus frais, c'est la même affaire. Mais c'est pas pareil. C'est l'expérience d'aller les chercher chez le producteur[131]. » Le groupe prend en exemple les asperges de M. Cormier à L'Assomption, racontant que lorsqu'il sort ses asperges, elles se vendent en magasin, « mais que son kiosque, il roule autant[132] »!

Tentant lui aussi d'illustrer le phénomène, Mathieu Albert, chef et enseignant à l'École hôtelière de Lanaudière, explique que, par rapport à Montréal, par exemple : « Nous, ici, on s'en va chez le voisin. Ta patronne, elle s'en va au travail, et elle s'arrête à Saint-Thomas, c'est ça aussi, c'est à côté. Je fais pas un détour, j'achète ma caisse d'asperges, et puis à Montréal, c'est quand j'ai vu les comparatifs de prix […] et puis, mon Dieu, Mario, il me dit, "Allo?", il est dans le champ quand on l'appelle. C'est une communication directe avec le producteur[133]. »

En plus des cultures commerciales d'asperges qui marquent désormais le paysage, Michael Fiset raconte qu'il y a maintenant beaucoup de gens qui en cultivent eux-mêmes à la maison[134]. Fait curieux, il n'y a pas vraiment de plat associé aux asperges dans Lanaudière, malgré une tradition qui a déjà 30 ans. « Le produit est tellement pur que je ne veux pas trop le cuisiner », explique Mathieu Albert. Un peu comme les têtes de violon, qui arrivent à peu près à la même période, on les mange nappées de citron, ou de beurre sans dénaturer le produit.

La transformation des asperges, comme les asperges marinées, est principalement motivée par la volonté d'éviter le gaspillage des surplus, explique Josiane Cormier. Ce sont soit les légumes moins beaux, soit les asperges de fin de saison qui s'écoulent moins bien parce qu'elles commencent à rivaliser avec l'arrivée d'autres légumes verts, comme la courgette et les haricots.

Les sept clés de succès

UNE RESSOURCE VÉGÉTALE – L'asperge (4/7)

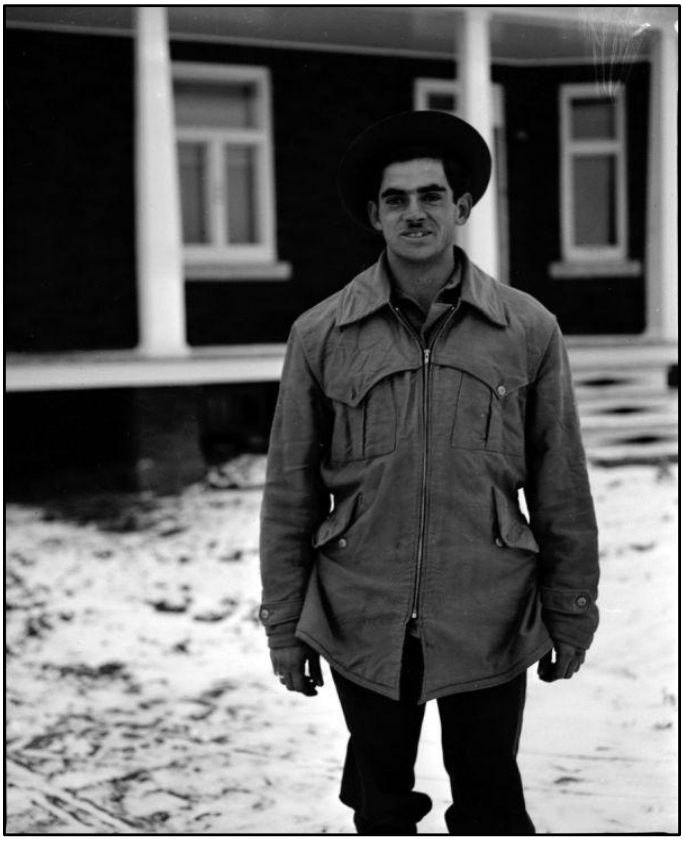
Ressource première	Asperges vertes chez de nombreux producteurs et asperges blanches et violettes à la Ferme Asperges Primera de Saint-Thomas.	✓
Pratique saisonnière	Récolte des asperges de la mi-mai à la mi-juin.	✓
	Kiosques à la ferme, arrivage dans les marchés publics et les épiceries.	
	Asperges au menu des restaurants.	
	Transformation des surplus d'asperges (asperges marinées).	
Mets de spécialité régionale	Aucun. Les asperges sont servies nature ou grillées au four ou au BBQ.	
Espace territoire	Sols sablonneux de la MRC de Joliette et D'Autray, notamment à Saint-Liguori, Saint-Thomas, Sainte-Mélanie et Lanoraie, mais aussi dans L'Assomption, Les Moulins.	✓
Temps – transmission	Cultures horticoles décoratives.	✓
	Asperges en conserve chez David Lord.	
	Premières aspergeraies commerciales dans les années 1990 et 2000.	
	Populaire saison des asperges avec les kiosques à la ferme aujourd'hui.	
Activité ou lieu de mise en valeur		
Reconnaissance publique		

BETTERAVES

Durant la consultation de groupe à Repentigny, Pascale Coutu, ancienne propriétaire de la Courgerie, aujourd'hui conseillère à Tourisme Lanaudière, mentionne l'exploitation de betterave à sucre dans la région. « C'est une production qui a eu lieu et qu'on oublie, j'ai eu de la misère à trouver des sources, ajoute-t-elle, mais la betterave à sucre, il y a des périodes dans les années… je dirais 1950, où ça faisait le tour des villages. C'était une production payante, on faisait ça pour une usine. Il y avait une usine qui se servait de ça[135]. »

Une raffinerie de betteraves à sucre est effectivement construite à Berthier en 1870[136]. On en trouve des mentions dans les archives de l'Assemblée législative de la province de Québec. Par exemple, durant la séance du jeudi 27 novembre 1890, un M. Chenevert propose une motion concernant les fabriques de sucre de betterave de Berthier et de Farnham. « Je n'ai que quelques remarques à ajouter à ma motion, ajoute-t-il. La culture de betteraves, comme toutes les grandes industries naissantes, a présenté au début une foule de difficultés, les cultivateurs manquaient d'expérience, beaucoup d'argent a été perdu. Mais aujourd'hui, l'on commence à s'apercevoir des avantages de cette culture, qui a fait une des richesses nationales de la France. En 1825, on y cultivait que 5000 tonnes de betteraves et, en 1874, le produit s'élevait à 360 000 tonnes. Ce qui s'est fait en France peut se faire ici. Notre betterave est aussi riche que celle de France et notre climat aussi favorable à sa culture[137]. »

Selon les collections photographiques du ministère de l'Agriculture du Québec, il y avait à la fin des années 1940 un producteur de betteraves à sucre nommé L. P. Bélair à Saint-Barthélemy dans le comté de Berthier, un autre nommé X. Rivet à L'Assomption et un M. Bazinet à Saint-Pierre de Joliette.



M. Bazinet, producteur de betteraves à sucre à Saint-Pierre de Joliette, 1949, photographie de Joseph Guibord. ©BAnQ Montréal

Betteraves chez M. Mageau à Joliette, 1948, photo M. Saint-Pierre, BAnQ Québec.

Comme dans le reste du Québec, la betterave marinée reste aussi un classique des préparations automnales. Près de Joliette, Michael Fiset conserve précieusement la recette familiale de betteraves au vinaigre et aux épices « avec piment de la Jamaïque, clou de girofle et puis cannelle. Un peu la même recette que tout le monde, mais j'ai la recette dans un petit livre que ma maman avait recopiée, c'est bien marqué que c'est une recette qui date de mon arrière arrière-grand-mère[138] ». Dans un ouvrage sur la cuisine traditionnelle des régions du Québec publié par l'ITHQ en 1999, on trouve une recette de vin de betteraves de Saint-Jean-de-Matha fait avec des betteraves, de l'eau, du sucre, des raisins secs et un peu de levure[139].

Betterave à sucre à Joliette, 1946, J. B. Roy, BAnQ Québec.

Ail de la ferme Bulzail, Saint-Esprit, 2021, photographie d'Amélie Masson-Labonté.

OIGNONS ET AIL

La culture des oignons et de l'ail dans Lanaudière s'inscrit dans un secteur maraîcher dynamique, caractérisé par une forte proportion de fermes familiales. Lanaudière se distingue avec des producteurs spécialisés dans l'ail, notamment Bulzail à Saint-Esprit, Ferme Charejo à Saint-Roch Ouest, Ferme Roger Asmar à Terrebonne, La Belle Gousse à Saint-Damien et Fleur de Pot à Saint-Liguori.

TOMATES

L'histoire de la tomate dans Lanaudière est marquée par la tomate patrimoniale Savignac, qui aurait d'abord été découverte dans les années 1930 par un monsieur Dufresne, cultivateur de la région de Joliette[140]. Le cultivar aurait ensuite été perfectionné pour améliorer sa résistance au froid par le frère Armand Savignac des Clercs de Saint-Viateur durant la décennie suivante. Elle est très appréciée pour son goût savoureux, sa couleur rose foncé et l'abondance de ses fruits. Les semences de cette variété lanaudoise ont été transmises par Armand Savignac lui-même au semencier Yves Gagnon des Semences du Portage à Saint-Didace dans la MRC de D'Autray.

« Lorsque mon père a rencontré le frère Savignac dans son jardin en 1985, alors qu'il comptait presque 86 années de vie, raconte Catherine Gagnon-Mackay, propriétaire des Semences du Portage, il fut ébloui par la qualité de ses 200 plants de tomates qui atteignaient près de 3 mètres de hauteur, tout comme par la saveur exceptionnelle des nombreux fruits qu'ils portaient. Il a rapporté des semences offertes chez lui dans le but d'explorer le cultivar en zone plus froide que le microclimat dont le frère bénéficiait […]. La première année, mon père n'a récolté que quelques tomates mûres dont il préleva tout de même les semences. Puis, grâce à un travail de sélection méticuleux, il réussit après quelques années à obtenir trois grappes de fruits mûrs, aussi savoureux que ceux produits par le frère Savignac. Encouragé par les résultats obtenus grâce à une sélection orientée vers la précocité et la rusticité, il décida lors du décès d'Armand Savignac en 1994, à l'âge de 95 ans, de baptiser la lignée nordique de la Dufresne, la Savignac, en l'honneur du frère qui l'avait sauvée de l'extinction[141]. »

Selon Geneviève Longère, consultante en métier de bouche, le goût exceptionnel de la tomate Savignac ressortait particulièrement lors des dégustations offertes durant les Fêtes Gourmandes de Lanaudière. « On la faisait goûter, raconte-t-elle, pour la comparer avec les autres tomates, et puis, quand les gens arrivaient à la tomate Savignac, ils disaient "Oh, ça goûte comme quand j'étais jeune[142]." »

En 2014, Geneviève Longère, alors présidente de Slow Food Lanaudière, et Jean-François Lévêque des Jardins de l'écoumène parviennent à faire inscrire la tomate Savignac à l'Arche du goût de Slow Food Canada, après de nombreuses démarches. Une reconnaissance patrimoniale qui s'inscrit dans un projet entamé en 1996 par le mouvement Slow Food afin de préserver les variétés menacées d'extinction par la standardisation industrielle. Vendue par les semenciers des Jardins de l'écoumène et de Semences du Portage, la tomate Savignac continue de rayonner à travers le Québec à partir de Lanaudière.

À Montréal, Quelle Histoire!, une entreprise spécialisée en conception de linge illustrant les emblèmes culinaires et agroalimentaires du Québec, a consacré son septième design à la tomate Savignac en 2017. L'entreprise a fermé malheureusement ses portes en 2025.

Aussi vendue par les Jardins de l'écoumène, la tomate Adelin Morin est une autre variété de tomate patrimoniale qui s'est transmise depuis la fin du 19e siècle dans la famille Morin du village de Chertsey[143].

Au chapitre des plats incorporant des tomates, les participants à la consultation de Repentigny parlent d'un pâté un peu similaire au pâté chinois, mais sans maïs. « Les gens qui mangent ça, ils lui donnent un autre nom, c'est pas du pâté chinois, c'était juste du bœuf haché, de la sauce tomate et des pommes de terre. Il y a même des gens qui mangent le pâté chinois avec de la sauce tomate dedans[144]. » Curieusement, dans son livre *Recettes de chantiers et miettes d'histoire*, Raymonde Beaudoin présente un plat typique des *cookeries* de camps de bûcherons : le pâté juif, un plat de viande hachée recouvert de pommes de terre en tranches et de sauce tomates, semblable au « pâté de chalet » très répandu dans le Bas-Saint-Laurent.

Frère Armand Savignac, photographie d'Yves Gagnon. ©Semences du Portage

Linge Tomate Savignac. ©Quelle Histoire!

Les sept clés de succès

UNE VARIÉTÉ PATRIMONIALE – La tomate Savignac (5/7)

Ressource première	La tomate Savignac	✓
Pratique saisonnière	Semis au printemps, culture et récoltes des tomates en été, récolte des graines en automne (semenciers) et transformation.	✓
Mets de spécialité régionale	Aucun.	
Espace territoire	Lanaudière, et en particulier la MRC de Joliette (MM Dufresne et Savignac)	✓
Temps – transmission	Développée par monsieur Dufresne, cultivateur de la région de Joliette, vers 1930.	✓
	Perfectionnée par Armand Savignac des Clercs de Saint-Viateur dans les années 1940, à Joliette.	
	Transmission à Yves Gagnon des Semences du Portage à Saint-Didace dans la MRC de D'Autray en 1985.	
	Inscription à l'Arche du goût par Geneviève Longère de Slow Food Lanaudière et Jean-François Lévêque des Jardins de l'écoumène en 1994.	
	Linge Tomate Savignac par Quelle Histoire!	
Activité ou lieu de mise en valeur		
Reconnaissance publique	Inscrite à l'Arche du goût de Slow Food Canada	✓

Les agriculteurs des Jardins G & R Ltée à Saint-Lin–Laurentides, 2024. ©Terre de chez nous

CHOUX

En discutant des arrivages saisonniers de l'érable aux asperges, en passant par les petits fruits et le maïs, Guy Bessette ajoute : « Mais je pense au chou, il y a quand même pas mal de chou dans Lanaudière aussi qui se cultive, il y a de grands champs de chou[145]. » Légume feuille bien présent dans la cuisine traditionnelle québécoise, le chou s'intègre tant dans le ragoût de légumes des Irlandais que dans les plats des familles originaires d'Europe de l'Est établies près de Rawdon en Matawinie.

Le chou et les pommes de terre, illustre Valérie Dezelak, dont les grands-parents étaient d'origine slovène, sont des ingrédients nécessaires à la préparation des plats familiaux traditionnels facilement accessibles au Québec. Par contre, pour se procurer certaines saucisses spécialisées, la famille devait se rendre à la boucherie Slovenia sur le boulevard Saint-Laurent à Montréal. « La choucroute, par exemple, c'était très présent, ajoute Valérie Dezelak, à chaque repas quasiment, et du chou rouge aussi au vin, la version chou vert et chou rouge. Donc oui, beaucoup de chou[146]. »

Très associée à la volaille de Saint-Félix-de-Valois, qui fournit notamment les restaurants St-Hubert et Benny & Co en poulet, la région de Lanaudière est aussi à l'origine de nombreuses salades de chou, rappelle François Tétreault. « Je lisais aussi justement, parce qu'on parle de St-Hubert, et je voyais que pour la salade de chou, le chou est cultivé à Saint-Lin–Laurentides (dans Lanaudière)[147]. » Le chou utilisé dans la célèbre salade de chou St-Hubert est en effet principalement cultivé par la famille Bérard des Jardins G & R Ltée, à Saint-Lin–Laurentides. Sur les 195 hectares de choux que cultive la ferme, deux millions de choux sont destinés aux rôtisseries et aux produits d'épicerie St-Hubert[148].

L'entreprise fournit aussi le chou des rouleaux de printemps de marque Wong Wing produits à Montréal. « C'était l'un de mes rêves, être un important producteur de chou », explique René Bérard, cofondateur des Jardins G & R. Aujourd'hui, son rêve est devenu réalité : les Jardins G & R sont parmi les plus importants producteurs de choux au Canada…, écrivent les rôtisseries Saint-Hubert dans un portrait de la famille Bérard[149].

Côté chou, les restaurants Benny & Co ne sont pas en reste et s'approvisionnent eux aussi dans la région, assure Yves Benny en entrevue. « Oui, on a un producteur de choux, assez exclusif depuis plusieurs années. On a signé un contrat avec eux. Ils sont de la région de Saint-Roch-de-l'Achigan et puis, ils nous cultivent le chou, ils nous récoltent le chou, puis je pense qu'aujourd'hui, là, ça fait longtemps que j'ai quitté la zone de l'approvisionnement, mais je pense qu'ils vont aussi nous le transformer. Dans le fond, ils vont le garder pendant toute l'année, après ça, ils vont le hacher et nous le livrer chez notre distributeur alimentaire[150]. »

COURGES ET CITROUILLES

En automne dans Lanaudière, le temps des courges et citrouilles bat son plein chez de nombreux producteurs, offrant autant de l'autocueillette en champs qu'une variété d'activités complémentaires allant du tour de tracteur, à l'aire de pique-nique, dégustations de produits, pavillons de courges, minifermes et labyrinthe de maïs. Des activités automnales qui tendent à s'inscrire de plus en plus dans la continuité de la saison des pommes, qui a d'abord monopolisé ce type d'activités familiales d'automne à la ferme au Québec. « Des citrouilles, on est quand même rendus quelques-uns qui en font aussi, mentionne Josiane Cormier en entrevue, avec de l'autocueillette ou avec juste de la production, avec des activités d'automne. Là, on parle plus des 15 dernières années peut-être[151]. »

Annie-Claude St-Jean de Dimanche Matin, qui prépare une très populaire tartinade *Citrouille, Agrumes et Pains d'Épices* au mois de septembre et d'octobre chaque année, se demande si l'association de Lanaudière avec la courge et la citrouille ne viendrait tout simplement pas de la belle visibilité de la Courgerie. « Je me dis que c'est peut-être parce qu'il y a la Courgerie ici, qui est très *all over the place*, dans le sens qu'ils ont une belle visibilité, de la notoriété, qui sont un peu partout[152]. »

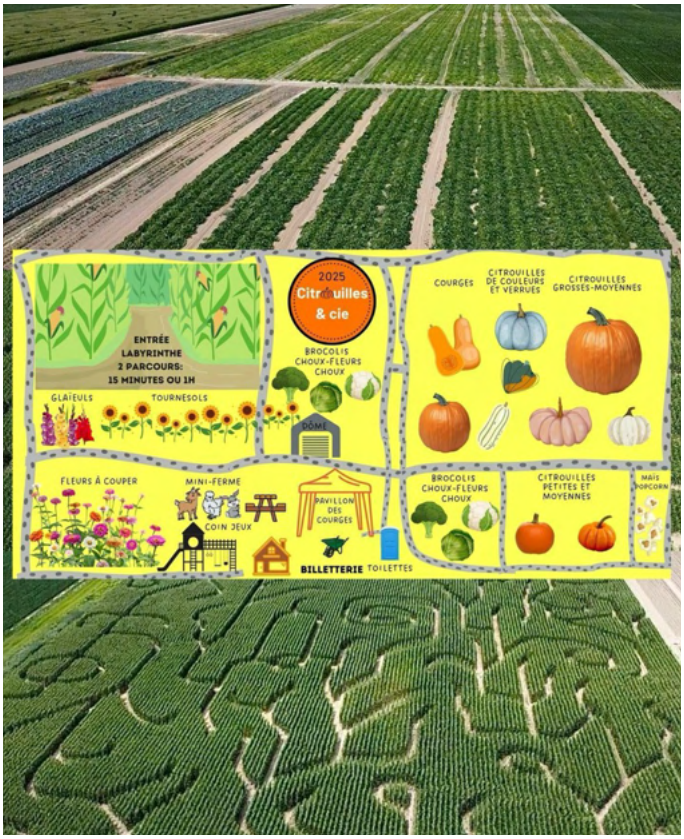
La Courgerie à Sainte-Élisabeth (MRC de D'Autray), ouverte au public de 1999 à 2023, a joué un rôle pionnier dans la découverte et l'adoption des courges et citrouilles dans la région. Transformant l'ancienne ferme laitière familiale, les propriétaires amorcent l'aventure de la Courgerie avec l'ambition de « faire de la ferme ancestrale des Coutu la référence québécoise de la culture des Courges[153] ». Devenue une attraction emblématique de la ville de Sainte-Élisabeth en automne, la Courgerie cultive plus de 300 de variétés de courges et accueille près de 20 000 visiteurs par année. Les activités sur place comprennent un parcours interactif sur la production des cucurbitacées, des activités d'autocueillette dans les champs, des balades en tracteur, des dégustations et une boutique de produits maison (confitures, chutneys, marinades, biscuits, etc.).

De plus, les propriétaires Pascale Coutu et Pierre Tremblay publient huit livres de cuisine signés Les Jardiniers Gourmands. « Moi, je me souviens des livres, remarque Guy Bessette du Comité de sauvegarde et de mise en valeur du Moulin Bleu, des choses de chez vous, que je n'ai pas de souvenirs que j'avais d'ailleurs. Aujourd'hui, si tu cherches, si tu fais des recherches pour cuisiner la courge, tu en trouves[154]. » « Exact, lui répond Pascale Coutu, ancienne copropriétaire de la Courgerie. Quand on a commencé, il n'y en avait pas. Il n'y avait absolument aucun livre sur les courges. On a été les premiers qui ont sorti au Québec. Il y en avait ailleurs en France, mais il n'y en avait pas au Québec. On en a fait huit en tout. Il y avait Madame de la Courge au Centre d'interprétation de la courge dans les Laurentides qui avait sorti un livre maison pour sa clientèle à peu près à la même période, ajoute-t-elle cependant[155]. »

La Courgerie, continue Pascale Coutu, joue aussi probablement un rôle dans l'éducation aux produits de la courge, grâce à un partenariat avec l'École hôtelière de Lanaudière. « Les élèves travaillaient les courges à chaque automne, on en apportait, on faisait un atelier et, pendant 10 ans, 15 ans, ces jeunes-là revenaient une fois qu'ils avaient leur resto et amenaient leur gang à la Courgerie pour découvrir les produits. Fait que ça marche. Il restait, pas tous, mettons sur 20 élèves, il y en avait au moins 5 sur les 20, qui après, même s'ils étaient rendus à Montréal, même s'ils étaient ailleurs, qui étaient tombés en amour avec les produits locaux[156]. »

PRODUCTEURS DE COURGES ACTUELS DANS LANAUDIÈRE

- **Citrouilles & Cie à Saint-Sulpice**
  (MRC de L'Assomption) – Autocueillette de courges, labyrinthe de maïs et mini-ferme.
- **Ferme Cormier à L'Assomption**
  (MRC de L'Assomption) – Autocueillette de citrouilles et courges, tours de tracteur, aire de pique-nique et produits maison.
- **Ferme Guy Rivest à Rawdon**
  (MRC de Matawinie) – Autocueillette, labyrinthe de maïs, chasses au trésor et énigmes.
- **Ferme Mathieu Lavoie à Saint-Alexis**
  (MRC de Montcalm) – Producteur de plus de 10 variétés de courges et plus grand distributeur de courges au Québec.
- **Ferme Briho-Bel à Saint-Jacques**
  (MRC de Montcalm) – Autocueillette de courges et citrouilles, produits maison.
- **Maraîcher de la principale à Notre-Dame-de-Lourdes**
  (MRC de Joliette) – Kiosque de courges libre-service.
- **Bleuetière Asselin à Lanoraie**
  (MRC de D'Autray) – Autocueillette de citrouilles et courgettes, produits maison, aire de jeux à pique-nique.



Le temps des courges chez Citrouilles & Cie à Saint-Sulpice dans la MRC de L'Assomption, 2025. ©Citrouille & Cie

« Sur le plan agricole, ce qui distinguait autrefois Lanaudière, c'était le tabac, fait remarquer Guy Bessette, mais la courge, est-ce que ça nous distingue, demande-t-il au groupe rassemblé pour la consultation de Repentigny? » « J'ai l'impression qu'on n'est pas les seuls, répond Pascale Coutu. Il y a l'Outaouais qui a un économusée, il y a les Laurentides qui a le Centre d'interprétation de la courge, et il se fait de très belles choses aussi à l'île d'Orléans, où là, j'ai trouvé des variétés très intéressantes. Des courges, il s'en fait partout au Québec[157]. »

Fait intéressant, Beverly Prud'homme raconte que les premiers colons irlandais de Rawdon avaient l'habitude de manger de la citrouille au dessert « *So they used the pumpkins to fatten the hogs, but they also used them to eat. They cut it in half. And they roast it until it got soft and then they put maple syrup, sprinkled over it. And that was considered a dessert*[158]. »

POMMES DE TERRE

Selon le MAPAQ, la culture des pommes de terre fait partie de la courte liste des activités de production distinctives de Lanaudière avec la volaille, les céréales et oléagineux, ainsi que les légumes frais et de transformation. « Il y a beaucoup de producteurs de pommes de terre », mentionne Josiane Cormier, qu'elle considère parmi les productions maraîchères importantes dans Lanaudière. « C'est sûr, que là, tu as moins le contact direct avec les gens, mais nous autres, il y a une autre ferme Cormier ici à L'Assomption, qui produit des pommes de terre et qui vend dans les casse-croûtes et les kiosques, alors, lui, il a un petit peu plus de lien direct avec les gens[159]. »

Principales régions productrices de pommes de terre, en superficie

La pomme de terre est cultivée partout au Québec, mais trois régions se partagent plus de la moitié de la production[160] :

1. Capitale-Nationale (24 %)
2. **Lanaudière (22 %)**
3. Saguenay–Lac-Saint-Jean (15 %)

DIVISION ENTRE QUATRE GRANDS MARCHÉS

- **Marché de la table**
  Pommes de terre lavées vendues fraîches (55 %).
- **Marché du prépelage**
  Pommes de terre lavées, pelées, coupées, blanchies ou surgelées pour l'hôtellerie, la restauration et les services alimentaires en établissement (20 %).
- **Marché de la croustille** – (17 %).
- **Marché de la semence**
  C'est au Saguenay–Lac-Saint-Jean, dans le Bas-Saint-Laurent ou sur la Côte-Nord, que se trouve la majorité des producteurs de semences au Québec (8 %).

« Nous, on est dans le beigne aux patates, donc je pense que le côté rural de Lanaudière fait qu'on a quand même plein de produits intéressants. La patate, il y a aussi des producteurs qui fournissent directement pour plusieurs compagnies de chips dans Lanaudière. Elles sont bien représentées, je crois[161] », illustre Steve Harnois, propriétaire de Beignes d'Antan.

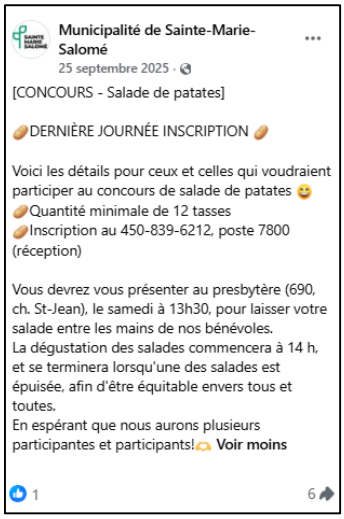
PRINCIPAUX PRODUCTEURS DE POMMES DE TERRE DE LANAUDIÈRE

- **Ferme Beauparlant à Lanoraie** (MRC de D'Autray) – Cultive la pomme de terre depuis 1960, sa production de 160 acres est destinée à la pomme de terre de table.
- **Ferme J. Ouimet à Saint-Roch-de-l'Achigan** (MRC de Montcalm) – Cultive la pomme de terre depuis 1969. Ses pommes de terre jaunes, blanches, rouges et Russet sont destinées au marché de la table.
- **Ferme Desrochers et Maxi-Sol** à Saint-Paul-de-Joliette (MRC de Joliette). – Cultive la pomme de terre depuis 1986. Après un essai infructueux en production de pommes de terre à croustilles, le plus gros producteur de Lanaudière consacre aujourd'hui l'entièreté de ses 400 acres de culture de pommes de terre au marché de la table.

À Saint-Paul (de Joliette), à la fin des années 1980, Denis Desrochers a l'instinct d'anticiper la chute de l'industrie du tabac et de concentrer ses énergies sur la pomme de terre. « Quand j'étais petit, mon père faisait de la pomme de terre et du tabac. Un de mes grands-pères cultivait aussi de la pomme de terre et l'autre du tabac », se souvient l'homme dans la cuisine de la maison familiale de Saint Paul (de Joliette).

C'est en aidant son père à cultiver le tabac que Denis Desrochers commence lui aussi à pratiquer le métier de cultivateur. Il vit du tabac pendant une quinzaine d'années avant de se consacrer entièrement, en 1986, à la pomme de terre. « […] Je suis allé vers la pomme de terre parce que ça prolongeait la saison. J'avais aussi le sentiment que le tabac allait diminuer… Puis je me disais que de la pomme de terre, on allait toujours en manger et que le pâté chinois, ben ça resterait à la mode[162]. »

Dans la Nouvelle-Acadie, la municipalité de Sainte-Marie-Salomé (MRC de Montcalm) est particulièrement associée à la pomme de terre, raconte Philippe Jetté, intervenant en traditions vivantes. « À Sainte-Marie-Salomé, ils cultivent beaucoup de patates, et on les appelle les mangeux de patates[163]. » En témoigne le Festival des mangeux de patates, qui a lieu chaque année depuis 2017 et qui propose des kiosques d'artisans, de la vente de patates, un concours de salade de patates (inscriptions au bureau municipal), un bingo, de la chaudrée de pommes de terre, de la tourtière, des beignes aux patates et de l'animation musicale.



Quels sont les plats identitaires autour de la pomme de terre dans Lanaudière? On entend parler de ragoût irlandais aux pommes de terre, de bonbons aux patates « C'était pas bon ça! »[164], de pâté chinois sans blé d'Inde avec de la sauce tomate, de plusieurs cabanes à patates, mais surtout… de beignes aux patates.

LES CABANES À PATATES OU CANTINES EMBLÉMATIQUES

- **Le Roi de la patat**e à L'Assomption (fermé)
- **Patate à Gogo** à Rawdon (fermé)
- **Resto-Bar la Lanterne** à Rawdon (fermé)
- **Le Restoroute** à Joliette
- **Chez Henri** à Joliette

Les beignes aux patates, quant à eux, soulèvent de nombreuses interventions que l'on peut regrouper en trois catégories :

- Les beignes aux patates de tradition familiale (mère, grand-mère, etc.)
- Les beignes de la cabane à beignets près de la patinoire sur la rivière à Joliette
- Les Beignes d'Antan

LES BEIGNES AUX PATATES DE TRADITION FAMILIALE (MÈRE, GRAND-MÈRE, ETC.)

« Moi, ma grand-mère, elle en faisait des beignes aux patates avec du sucre en poudre. C'était bien répandu, et c'était bon en tabarouette. Mais asteure, ça se fait ben moins, c'est trop d'ouvrage. Trop d'ouvrage pour les jeunes[165] », ajoute Philippe Jetté en rigolant.

D'où vient l'invention du traditionnel beigne aux patates au Québec? Les réponses varient. « C'était dans le temps de la guerre[166] », diront certains, ou durant la crise économique des années 1930 diront d'autres. Certaines hypothèses font même remonter sa création aux années 1830 en raison de très mauvaises récoltes en blé qui affligent les cultivateurs. Selon l'historien actuel du Village Québécois d'Antan à Drummondville, Claude Tessier, c'est vraisemblablement à ce moment que les Québécois auraient troqué la farine de blé pour la purée de pommes de terre dans leurs recettes[167]. Dans les deux cas, on remplace la farine de blé par l'économique pomme de terre, une question de nécessité.

Dans la famille de Steeve Harnois de Beignes d'Antan, c'était aussi une question de conservation : « Historiquement, de ce que ma famille ou du patrimoine que j'ai reçu, c'est que c'était vraiment un beigne qui se conservait bien. Les grandes familles, dans le temps de Noël, faisaient des beignes aux pommes de terre. C'était gardé dans le sous-sol, au frais, en dessous de l'escalier, dans le caveau. Puis, ils ressortaient tous les desserts à Noël. Ça, c'est la version que les plus vieux clients ou ma famille m'ont racontée[168]. »

LES BEIGNES DE LA CABANE À BEIGNETS PRÈS DE LA PATINOIRE SUR LA RIVIÈRE À JOLIETTE

« Tantôt, on a parlé de rivière, commence un participant de la consultation de groupe à Joliette, moi, mon père m'en parle encore, d'aller manger des beignes sur la rivière. Aller manger une patate Chez Henri en patins. Je pense que tout le monde a fait ça ici, aller manger des beignes ou une patate sur la rivière! »

Depuis 1982, la patinoire naturelle de 9 km aménagée sur la rivière L'Assomption à Joliette est un attrait hivernal récurrent, et c'est une habitude bien implantée que d'aller manger une frite ou des beignes après avoir patiné l'hiver. Qui tenait cette cabane à beignes? « Je ne sais pas qui opérait ça, fait remarquer Karine Charpentier du CDBL, c'était des beignes à l'ancienne, en tout cas, c'est sûr[169]. »

Sous la gouverne de la Ville de Joliette et du Festi-Glace, l'aménagement de la patinoire a dû être annulé en 2023 à cause des redoux qui menaçaient la sécurité des résidents. Une incertitude qui se répète de plus en plus avec les changements climatiques. En janvier 2026, les températures suffisamment froides ont permis l'ouverture de la patinoire et de la cabane à beignes!

La fameuse cabane à beignes, un incontournable de la patinoire, est en réalité gérée par Éric Malo, aussi connu sous le nom de Monsieur Beignes depuis 1991[170] dans le cadre du Festi-Glaces de Joliette. La cabane à Beignes Éric Malo se promène aussi dans les marchés de Noël de Lanaudière et la recette secrète de ses beignes lui viendrait de son beau-père, Roger Coulombe. Ces beignes contiennent-ils des patates? Mystère.

Alerte beignes sur glace, 23 janvier 2026. ©Tourisme MRC de Joliette

LES BEIGNES D'ANTAN

Personne ne sait exactement si les beignes aux patates sont lanaudois, mais une chose est sûre, depuis l'arrivée de Délices d'Antan dans le paysage, ils le sont devenus! « Qu'est ce qui fait notre identité culinaire? Moi, on dirait que, spontanément, peut-être que c'est partout au Québec, mais les beignes aux patates, parce qu'il y en a à Berthierville, les Beignes d'Antan. Étant un produit de Lanaudière, quand je pense beignes aux patates, je pense souvent à Berthierville[171] », explique François Tétreault de la SODAM. « Les beignes aux patates, évidemment, commente aussi Philippe Jetté. Je ne pense pas que ce soit typique à la région, par exemple, mais c'est sûr qu'avec les Beignes d'Antan, ça a comme valorisé ça aussi[172]. »

Pour beaucoup de gens, l'expérience des beignes aux patates semble très associée aux produits de Délices d'Antan. Les beignes, « c'est juste depuis 20 ans à peu près », déclare Yvan Perreault du jardin des noix à Saint-Ambroise-de-Kildare. Pour Yves Benny, aussi, le beigne aux patates est rattaché à l'entreprise de Berthierville. « Les premiers que j'ai goûtés étaient à Berthier, entre autres. Qui d'autre faisait des beignes aux patates? Ce n'est pas à Joliette, mais à Berthier que j'ai connu ça. Oui, on avait été tout le temps quand on sortait de l'autoroute, on prenait le petit chemin pour se faufiler dans les campagnes jusqu'à Saint-Félix, et en sortant de l'autoroute à Berthier sur ce chemin-là, il y avait un kiosque d'Antan… les beignes d'Antan[173]. »

Est-ce que les beignes aux patates sont aussi présents dans le reste du Québec que dans Lanaudière? Lorsqu'on pose directement la question à Steeve Harnois de Beignes d'Antan il n'hésite pas une seconde, « c'est Lanaudière, c'est sûr ». Il mentionne plusieurs entreprises qui font des beignes aux patates à petite échelle à travers le Québec, mais il ajoute « je pense qu'on était les pionniers il y a une vingtaine d'années[174] ».

Rapidement, on constate l'engouement autour de l'entreprise de la famille Harnois. « Le monde arrête à Berthier pour acheter des beignes »[175], confirme Karine Charpentier du CDBL. « C'est meilleur quand tu les pognes chaud », précise un autre participant. « À un moment donné, ils faisaient les beignes aux patates cuits dans le sirop d'érable[176] », ajoute un autre participant, avant de se faire rappeler par le groupe qu'il s'agit du plus gros vendeur de la compagnie!

Beignes d'Antan, 2026. ©Délices d'Antan

La compagnie à l'origine de Délices d'Antan était une boulangerie de Berthierville, La ferme du bon pain, dirigée par un monsieur Martel durant six ans. En 2003, Robert Harnois et Michel Brisson font l'acquisition du fonds de commerce qui vient avec une clientèle croissante et une délicieuse recette de beignes aux patates. Depuis 2007, Délices d'Antan est gérée par Robert Harnois et ses fils Steve et Patrick. « Eux autres, explique Éric Bellerose de la Boucherie Bellerose de Joliette, ils ont fait leur réputation parce que c'était frais 24 heures. Ils passaient dans tous leurs points de vente, et aux 24 heures, ils changeaient les beignes. Aujourd'hui, c'est plus ça, mais c'est de même qu'ils ont fait leur réputation[177]. »

Les sept clés de succès

UNE RESSOURCE VÉGÉTALE – La pomme de terre (6/7)

Ressource première	La pomme de terre lavée vendue fraîche (jaune, rouge, blanche, Russet, etc.)	✓
Pratique saisonnière	Mi-mai à la mi-juin, plantation des semences	✓
	Août et septembre, récolte des pommes de terre	
	Décembre, fabrication des beignes pour le temps des fêtes	
Mets de spécialité régionale	Les beignes aux patates	✓
Espace territoire	MRC de Joliette : centre majeur de production de pommes de terre	✓
	MRC de Montcalm : production de pommes de terre	
	MRC de D'Autray : production de pommes de terre + Beignes d'Antan	
	MRC de L'Assomption : production de pommes de terre	
	MRC de Matawinie : un peu de production de pommes de terre au sud de la MRC	
Temps – transmission	Centrale dans l'alimentation des Irlandais au 19e siècle.	✓
	Scones aux patates écossais.	
	Beignes aux patates canadiens-français apparus dans les années 1830 en raison d'une crise agricole et rendus populaires durant la crise économique des années 1930.	
	Cultures familiales et caveaux à légumes (agriculture de subsistance) jusqu'en 1950 environ.	
	Agriculture industrielle de pommes de terre lavées, précoupées et vente à des compagnies de croustilles de 1950 à aujourd'hui.	
	Beignes sur la rivière à Joliette depuis 1983.	
	Beignes d'Antan à Berthierville depuis 2003 et camion de rue depuis 2013.	
Activité ou lieu de mise en valeur	Festival des mangeux de patates de Sainte-Marie-Salomé	✓
Reconnaissance publique		

MAÏS

Selon la *Répartition des exploitations agricoles déclarant des superficies de maïs sucré par région administrative*[178], Lanaudière est la troisième région productrice de maïs sucré de la province. Alors que le maïs sucré est vendu frais pour la consommation humaine, le maïs-grain considéré comme une céréale est destiné à la transformation ou à l'alimentation animale. En 2021, le Québec compte 538 exploitations agricoles produisant du maïs sucré sur 4803,61 hectares.

Les cinq principales régions productrices sont les suivantes :

1. Montérégie – 2193,99 (ha) avec 147 exploitations agricoles
2. Laurentides – 610,94 (ha) avec 49 exploitations agricoles
3. **Lanaudière – 578,68 (ha) avec 48 exploitations agricoles**
4. Capitale-Nationale – 354,64 (ha) avec 56 exploitations agricoles
5. Laval – 318,60 (ha) avec 19 exploitations agricoles

Quels sont les produits identitaires de Lanaudière pour Josiane Cormier? « Dans le maraîcher, c'est la fraise, le maïs… Le monde, pour manger du bon blé d'Inde, ils ont leurs producteurs qu'ils connaissent. Où ils vont depuis le temps de leur grand-mère, et puis le maïs, c'est un peu une religion aussi. […] Tsé, mettons, nous autres dans le coin, c'est Hervieux ou Turcot. Donc c'est "Non, non, nous autres, c'est Hervieux" ou "Non, non, nous autres, c'est Turcot." J'en connais des clients qui font des concours à chaque année. Quand ils se regroupent en famille, et bien il y en a un qui amène du Turcot et l'autre du Hervieux et là, ils comparent. Le maïs, c'est quand même un peu religieux[179]. »

Mathieu Albert, chef et enseignant à l'École hôtelière de Lanaudière, évoque, lui aussi les mœurs locales dans l'approvisionnement du maïs. « Quand je suis allé, disons, à Trois-Rivières, je suis allé rencontrer quelqu'un. Je disais : "On va aller s'acheter du blé d'Inde à la station-service." Il a dit "Non, non, on n'a pas ça à la station-service." "Ben là, vous n'avez pas des producteurs et des petits kiosques partout"? Il a dit "non, on va aller à l'épicerie[180]". »

L'élément le plus surprenant concernant le maïs dans Lanaudière reste toutefois une recette de crêpe au maïs frais, que partage d'abord Éric Bellerose de la Boucherie Bellerose durant la consultation de groupe du 28 janvier en avant midi : « Je ne sais pas si c'est juste dans ma famille qu'il y avait ça, demande-t-il au groupe, mais du côté de ma mère, ça venait de Saint-Liguori, puis il y avait les crêpes au maïs, au blé d'Inde en grains, dans la pâte. Et ça, il y avait ça tout le temps. Moi, là, je mange une crêpe, je préfère quand il y a du maïs, que quand il n'y a pas de maïs dedans[181]. »

Le jour même dans la consultation tenue à Repentigny, la question est posée aux nouveaux participants. Avez-vous déjà entendu parler de ça, une crêpe au maïs en grains? Trois personnes sur quatre répondent « Ah oui! Nous autres, oui, à la pêche on faisait ça! Dans ma belle-famille, dit un autre. À la pêche, en camping. Nous autres, on ne mangeait pas ça, mais dans ma belle-famille, oui. » Ils utilisent le maïs en conserve, mais pas en crème, en grains, « parce qu'à la pêche, la canne à s'amène bien mieux qu'une douzaine de blés d'Inde. On le fait cuire, puis on le rajoute à travers de la pâte. On fait le mélange à crêpe, puis, quand on verse le mélange, on saupoudre le blé d'Inde direct par-dessus. Moi, j'aime la cassonade, puis du sirop d'érable. Moi, j'ai toujours mangé mes crêpes de même, je rajoute du blé d'Inde dedans », signale un des participants.

CÉRÉALES ET OLÉAGINEUX

Au Québec, la culture des grains (plantes céréalières et graines oléagineuses) constitue la deuxième production agricole en importance après le lait, et la principale activité dans le secteur des productions végétales, représentant 14 % des recettes[182]. Les céréales sont, par exemple, le blé, l'avoine, le maïs, l'orge et le seigle, et les oléagineux, le soya, le canola et le tournesol.

Au Québec, les principales productions sont :

- le maïs-grain
- le soya
- le canola
- les céréales à paille, comme le blé, l'orge et l'avoine

Les autres grains cultivés au Québec sur de plus petites superficies sont le lin, les haricots secs, le sarrasin, le seigle, le chanvre et l'épeautre. Au Québec, en 2024[183], cinq régions produisent plus de 75 % de la production de grains de la province (90 % du maïs et 86 % du soya). Il s'agit de la Montérégie (45 %), du Centre-du-Québec (15 %), de Chaudière-Appalaches (8 %), de Montréal-Laval-Lanaudière (8 %) ainsi que de la Capitale-Nationale et Mauricie (7 %).

Dans la région de Lanaudière, les céréales et oléagineux représentent la seconde production après les œufs et la volaille.

Volailles et œufs :
30 %

Lait :
11 %

Céréales et oléagineux :
19 %

Porcs :
9 %

Légumes :
14 %

« Ma femme et moi, on habite à Notre-Dame-des-Prairies, illustre Michaël Fiset, c'est pas Notre-Dame-des-Forêts, ce n'est pas Notre-Dame-des-Monts, c'est Notre-Dame-des-Prairies. Quand on regarde au loin, c'est toute la plaine […]. C'est qu'une immense plaine jusqu'à Berthier et beaucoup, beaucoup, de cultures céréalières, surtout pour l'alimentation du bétail, c'est des champs de maïs là[184]. » Il ajoute qu'il y a une timide diversification des cultures, mais il y a encore beaucoup de grosses monocultures. Les cultures traditionnelles destinées à l'alimentation humaine, il y en a peu.

MAÏS-GRAIN

Pour Joëlle Bolduc, Lanaudière, « c'est de la grande culture. C'est du maïs, du soya. […] La vaste majorité, c'est pour le bétail ». Yves Benny des rôtisseries Benny & Co confirme que la moulée des poulets est bien composée de maïs. « Et de soya aussi. Il y a un mix, dépendamment de l'âge du poulet. Je pense que ce n'est pas toujours la même chose qu'il va manger. Ça peut être un grain qui est plus facile au début de la croissance, puis après, un grain qui demande une capacité digestive un peu plus grande vers la fin de l'élevage[185]. »

« Tout ce qui est ensilé dans les silos à Saint-Félix, ajoute-t-il, quand on approche le village, on voit ces grandes tours-là un peu partout. C'est des meuneries, maintenant, qui sont énormes, qui ont les capacités de fournir du grain pendant toute l'année aux éleveurs de la région[186]. »

Vache mangeant du blé d'Inde chez Léopold Corbeil. Saint-Jérôme, Terrebonne, 1950, photographie d'Omer Beaudoin, BanQ Québec.

BLÉ

Durant la période 1700 à 1850, caractérisée par la colonisation du territoire de Lanaudière, le défrichage des terres et l'agriculture de subsistance, 90 % de la population vit à la campagne[187]. Comme ailleurs au Québec, explique l'ancien agronome Hubert Coutu, l'alimentation des familles lanaudoises repose alors presque exclusivement sur les produits tirés de leur jardin potager, d'un petit cheptel d'animaux pour les œufs, le beurre, le lait et la viande, ainsi que des grains qu'ils ensemencent et récoltent aux champs. « On sème alors du blé pour le pain, des pois, de l'orge, du sarrasin et de l'avoine[188]. » À Rawdon, Beverly Prud'homme raconte qu'au 19e siècle, les colons irlandais boivent du thé, mais, sans surprise, les francophones préfèrent le café. Or, à l'époque, avant l'arrivée du train reliant Rawdon à Montréal, l'approvisionnement n'est pas évident. C'est là qu'entrent en jeu les toasts de pain grillé. « *Coffee was hard to get here. In fact, the francophone families preferred coffee, and they used to burn their toasts to make coffee with*[189]. »

C'est durant cette même période que le pain bannock écossais (du gaélique bannach) est introduit dans les communautés métisses, puis autochtones d'Amérique du Nord au contact des marchands de fourrures de la Compagnie du Nord-Ouest. Fabriquée à partir de farine de blé, de sel et d'eau, la bannique est un pain plat sans levain, cuit traditionnellement sur des pierres chaudes, dans une poêle en fonte ou sur un bâton. Lorraine Echaquan, chargée de projet en saine alimentation au Centre d'amitié autochtone de Lanaudière, raconte qu'on peut même cuire la bannique directement « à l'intérieur des cendres. Tu fais ton feu, tu attends qu'il y ait beaucoup de cendres, puis après tu fais un trou[190]. » La fine couche de cendres se retire bien, assure-t-elle.

Elle explique aussi une technique de cuisson hermétique des fèves au lard, grâce à la bannique. « Tout à l'heure, on parlait de bines à la mélasse. Nous autres, c'était un gros chaudron de bines avec de la mélasse, puis on fermait à la bannique pour pas qu'il y ait d'air à l'intérieur, ça faisait hermétique. » La pâte à bannique, appliquée entre le couvercle et le chaudron, levait et bloquait complètement l'air, permettant aux fèves au lard de cuire à l'étouffée.

Vers 1850, rappelle Hubert Coutu, la pratique agricole amorce un tournant vers l'agriculture marchande et commerciale d'aujourd'hui. Inexpérimentés, les producteurs de céréales connaissent quelques ratés. « On constate dès les premières décennies du 19e siècle des baisses considérables des rendements dues à l'épuisement des sols. Une commission d'enquête créée par la Chambre du Bas-Canada nous éclaire sur les insuffisances de l'agriculture du temps : manque de connaissances des habitants, rotation inappropriée des cultures, non-utilisation des fumiers pour amender les sols, peu de soins aux animaux, terres mal égouttées, équipements vétustes, etc. […] Le fléau de la mouche à blé et la venue massive des produits du Haut-Canada contribuèrent également à la crise agricole[191]. » Malgré une courbe d'apprentissage un peu abrupte, les producteurs raffinent leur expertise et se familiarisent avec l'exportation de blé, de foin et d'orge aux États-Unis durant la guerre de Sécession. Peut-être est-ce à cette époque que la pomme de terre intègre parfois la pâte à beignes, pour « étirer » la farine qui se faisait plus rare?

À Terrebonne, l'emblématique île des Moulins « constitue à cette époque un lieu de production et d'échange lié au développement des pays d'en Haut[192] ». L'emplacement qui appartient d'abord au riche marchand écossais Simon McTavish (vers 1750-1844), âme dirigeante de la Compagnie du Nord-Ouest, passe ensuite aux mains de Joseph Masson, alors seigneur de Terrebonne, qui renforce son caractère industriel. Le complexe comprend notamment une boulangerie (1803), un moulin à farine (1846), un bureau seigneurial (après 1847) et un moulin neuf (1850) servant à carder et à fouler la laine.

Terrebonne – Moulin à farine, 1925, Edgar Gariépy Photographie Artistique & Industrielle, BAnQ Québec.

Moulin à farine de Terrebonne au bord de la rivière des Mille Isles, vers 1925, photographe inconnu, BAnQ Québec.

En consultation de groupe, Guy Bessette, impliqué dans le comité de sauvegarde et de mise en valeur du Moulin Bleu et ancien fonctionnaire de la ville de Repentigny, rappelle que Repentigny a déjà été un grand réservoir de blé. « À Repentigny, ça produisait beaucoup, beaucoup, de blé, mais ça, c'est il y a très longtemps. C'est avant qu'on commence à cultiver le blé dans des dimensions absolument gigantesques dans l'Ouest canadien. Donc, c'est avant l'arrivée du chemin de fer. Quand le chemin de fer arrive, il emmène des quantités phénoménales de blé de l'Ouest, du blé de bonne qualité. Et à ce moment-là, ici, on arrête de produire[193]. »

À l'opposé des seigneuries bordant le fleuve et des plaines agricoles au pied du plateau laurentien, les forêts au nord de Lanaudière offrent une ressource forestière abondante aux gourmandes papetières du début du 20e siècle : des épinettes et du sapin. Autour des années 1940, ce sont des milliers de travailleurs forestiers qui prennent le chemin des camps de bûcherons de Saint-Côme, Saint-Jean-de-Matha, Sainte-Émélie-de-l'Énergie ou Saint-Félix-de-Valois. Raymonde Beaudoin, dont la mère et la grand-mère étaient *cooks* dans les cuisines de chantier, raconte : « Ma mère, Colette Saint-Georges, a toujours été très fière de son travail comme *cook* dans les camps de bûcherons, elle ne voulait pas qu'on oublie. C'est la tête haute qu'elle affirmait avoir cuisiné quotidiennement une tarte par homme, soit 50 tartes par jour, en plus des galettes et des gâteaux[194]. »

Les plats nourrissants et économiques étaient préparés à partir d'ingrédients simples. « On achetait que l'essentiel : de la farine, de la mélasse et du sucre. Les autres ingrédients étaient issus de l'agriculture qui, à l'époque, en était une d'autosuffisance. Loin de la ville, Émiliana et Colette cuisinaient au rythme des saisons. En hiver, elles avaient appris à se débrouiller avec quelques légumes-racines, des haricots secs, du maïs et des tomates en conserve[195]. » La précieuse farine de blé est alors à l'origine de bien des plats : tourtière, biscuits au gruau d'avoine, carrés aux dattes, galettes à la mélasse, galettes de chantier, grands-pères, pouding au pain, aux bleuets aux fraises ou aux pommes, pouding chômeur, toutes sortes de tartes (aux raisins, au gruau, aux bleuets ou aux pommes) et pain frais, bien entendu.

TARTE AU SUCRE, 2023, ARCHIVES NATIONALES À MONTRÉAL, COLLECTION EN DIRECT DE NOS MÉMOIRES

Ce souvenir a été partagé par Marianne Burelle de Lanaudière, 2023

« Essayez cette recette, elle est délicieuse. On peut aussi faire une demi-recette.

Pour quatre tartes de neuf pouces

- 4 tasses de beurre
- 16 tasses de cassonade
- 1 tasse de farine
- 12 tasses de lait chaud
- 1 1/2 cuillère à thé de vanille

« Prendre les trois premiers ingrédients et les caraméliser ensemble. Ensuite, ajouter peu à peu le lait chaud jusqu'à épaississement. Enfin, ajouter la vanille. "Cette recette vient du restaurant Le Caroussel de Saint-Gabriel-de-Brandon. Dans les années 1960, les propriétaires étaient Denise Pelland et Marcel Arbour (que l'on voit sur la photo). À chaque année, on la prépare pour notre famille, moi, Marianne Burelle, et mon conjoint, Michel Arbour. »

Denise Pelland et Marcel Arbour, Collection En direct de nos mémoires, photographe non identifié. ©BAnQ Montréal

À Saint-Jean-de-Matha, en Matawinie, François Patenaude achète une terre forestière en 2007. « Moi, où j'habite, explique-t-il, je savais que c'était comme une jeune forêt, mais j'avais entendu parler par un livreur que c'était une ferme auparavant. Puis, par hasard, il y a quelques mois, j'ai rencontré chez ma coiffeuse un monsieur Pierre-Paul Gagnon. Il me demande où j'habite. J'ai dit "chemin du Lac-Lénard" et il dit "Tu habites la ferme où j'ai grandi". Je l'ai invité à venir chez moi, poursuit François Patenaude, "parce que j'ai trouvé des bouts d'égoïne de scie, des bouts de bêche, des bouts de tracteur un peu partout. Fait que là, je voulais qu'il me raconte. Moi, j'habite une forêt, mais lui, il avait des champs de blé qui étaient plus hauts que lui à l'époque et tout. C'était une famille de 19, il était le 13e sur 19 enfants[196]". »

Dans la première consultation de groupe à Joliette, un dessert bien particulier est abordé : le Président. « On en a mangé de ça! » s'exclame aussitôt Geneviève Longère, expliquant qu'il s'agit d'une sorte de gâteau ou de tarte immense composée de plusieurs tartes superposées. « Ça se faisait dans quelques villages », soulève-t-elle[197].

Annie Mainville, gérante du restaurant Chez Henri à Joliette, ajoute qu'il y a parfois des étages de tarte à la confiture, au caramel, « tu sais tout ce qu'on peut faire en tarte là. Toutes des sortes différentes jusqu'à temps que t'aille pu d'imagination[198] ». Philippe Jetté identifie le dessert comme un gâteau traditionnel de la région connu dans plusieurs familles de Lanaudière. En possession de la recette traditionnelle de la famille Marsolais, il partage même une photographie du fameux gâteau composée de tartes empilées couvertes de crème fouettée et de cerises au marasquin.

Gâteau Président de la famille Marsolais, photographe inconnu, image partagée par Philippe Jetté.

« Je ne sais pas de quand est-ce que ça sort ça, mais je sais que mon grand-oncle Rosaire Jetté, qui avait quasiment cent ans, j'imagine, il est né en 1924, peut-être 26, dans ce coin-là, je ne sais pas trop, mais lui sa mère faisait ça[199]. » Dans la recette de la famille Marsolais, les quatre saveurs de tartes sont : érable, bagatelle à la vanille, bagatelle colorée et bagatelle chocolat.

Finalement, en jasant avec François Tétreault de Mascouche, on réalise que c'est probablement par lui que Philippe Jetté entend parler du gâteau Président pour la première fois. « Le conjoint de ma mère vient de Mascouche justement. Puis, elle n'a jamais quitté Mascouche, tu sais, c'est une Beauregard. Puis les Beauregard, ça fait longtemps que s'est installé à Mascouche. Puis, elle faisait un autre truc vraiment spécial qu'on a mis dans le livre qui était le gâteau, le Président. C'est quand j'ai parlé de ça, même à Philippe Jetté, qui, pour moi, est comme un peu une sommité au niveau de Lanaudière. Il a dit : "Ah, je n'ai jamais entendu parler de ça un Président." Fait que là, je me suis demandé, est-ce que c'est typique de Mascouche? Mais moi, je n'aimais pas ça. Je trouvais ça horrible, parce que c'est la texture de tout ça. C'est comme toutes des affaires molles, mais eux, ils tripaient bien gros sur le Président. Ça, ça se faisait juste dans le temps des fêtes[200]. »

Sait-il d'où provient la recette exactement? « À cause du livre, j'ai dû questionner ma mère. Elle l'a appris de sa belle-mère finalement, mais étant décédée la belle-mère en question, tu sais, on a comme perdu la trace, il y a comme une coupure. Elle travaillait sur une ferme d'élevage porcine à Mascouche, que son fils a repris aujourd'hui. Fait que ce n'était pas une sorteuse, c'était pas une influence de l'extérieur assurément, parce qu'elle sortait jamais cette madame-là. Elle ne dépensait pas. Euh, en tout cas, tu sais, c'était une bonne madame qui travaillait à la ferme, puis elle faisait évidemment beaucoup la nourriture à la maison, comme toutes les femmes de son époque, mais d'où ça vient, je ne le sais pas[201]. »

ORGE

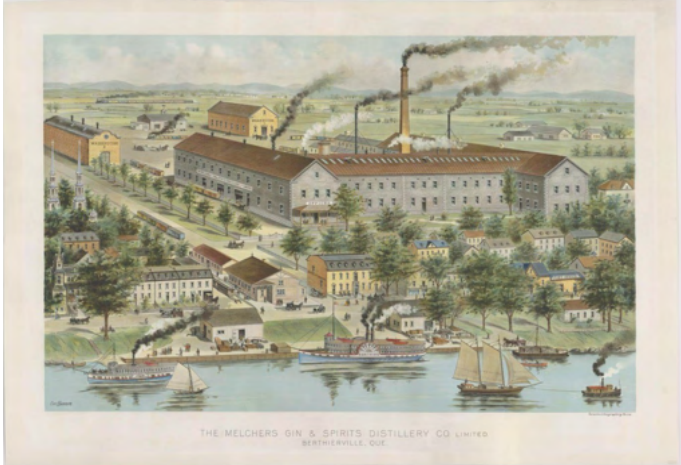
Mis à part l'orge de subsistance cultivée par les familles des 18e et 19e siècles, la ville de Berthier devient un « gros bourg prospère », notamment dans le commerce du grain. Avantageusement située à mi-chemin entre Montréal et Trois-Rivières, la localité devient un lieu d'échanges, en particulier pour les céréales. « Au début du 19e siècle, l'ouverture de chemins a permis aux colons des paroisses avoisinantes d'apporter leurs produits agricoles dans cette localité sise en bordure du Saint-Laurent, la plus importante voie commerciale au pays. Berthier possédait plusieurs entrepôts de toutes sortes où étaient stockés les grains qu'on expédiait avec la potasse dans les grandes villes[202]. »

En 1898, trois associés, Léonard Boivin et Joseph-Marcelin Wilson, tous deux importateurs de vins et spiritueux, et Jan Melchers, un distillateur néerlandais[203], font l'acquisition des édifices de la raffinerie de betteraves à sucre de Berthierville[204]. La Melchers Gin and Spirits Distillery Co s'installe donc à Berthier, produisant à ses débuts 500 gallons de gin et spiritueux par jour[205] avec le grain des producteurs avoisinants. La compagnie produit aussi des levures pour Fleischmann, alors que la drêche de céréales est donnée en nourriture au bétail. À partir de 1928, la distillerie se lance dans la production de rye et de whisky, occupant 82 acres de culture à Berthierville à son apogée en 1933, coïncidant avec la fin de la période de la prohibition américaine. Après une décroissance sur plusieurs décennies, l'entreprise ferme ses portes en 1977.

Selon Pascale Coutu, conseillère en développement touristique à Tourisme Lanaudière, la région de Lanaudière aurait remporté des concours d'orge de brasserie (orge maltée), dans les années 1950. « On fournissait Molson, ajoute-t-elle, à l'époque[206]. » Michael Fiset évoque, lui aussi, cette orge de brasserie qui aurait poussé dans la région. « Il y a certains endroits où ils faisaient pousser de l'orge de brasserie dans Lanaudière, historiquement, il y en a eu jadis[207]. »

En 2024-2025[208], ce sont 107 610 tonnes d'orge qui ont été produites au Québec. Sur ce nombre, on trouve de l'orge brassicole (25 000 tonnes environ prennent chaque année le chemin des malteries), de l'orge alimentaire (mondé, c'est-à-dire légèrement poli ou perlé, plus poli) ainsi que de l'orge fourragère pour les animaux.

Dans l'ensemble du Québec, une étude réalisée à l'Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR) fait ressortir que la culture de foin, de pâturages et de petites céréales (blé, avoine, orge) a diminué au Québec au profit des cultures de maïs-grain et de soya entre 1981 et 2021[209]. On ne trouve pas de chiffres sur la production précise de l'orge dans Lanaudière, si ce n'est que la région se classe au 4e rang québécois pour le nombre de producteurs de céréales et d'oléagineux, incluant le maïs, le soya, le blé, l'avoine, l'orge et le canola[210].



The Melchers Gin and Spirits Distillery Co. Ltd., Berthierville, QC, n.d., artiste Eugene Haberer, (1837-1921) Bibliothèque et Archives Canada.

Signature d'un contrat à la compagnie Melchers Distilleries Limited à Berthierville, 1971. Un baril contient des grains destinés à la fabrication de l'alcool. Dossier demandé par G. Baillargeon du ministère de l'Agriculture, Service de l'information, photo d'Adrien Hubert. ©BAnQ Montréal Signature d'un contrat à la compagnie Melchers Distilleries Limited à Berthierville, 1971. Un baril contient des grains destinés à la fabrication de l'alcool. Dossier demandé par G. Baillargeon du ministère de l'Agriculture, Service de l'information, photo d'Adrien Hubert. ©BAnQ Montréal

On observe cette décroissance de la production dans le *Portrait diagnostic sectoriel de l'industrie des grains au Québec*, qui précise que près de 80 % de l'orge transformée utilisée par les brasseurs du Québec provient de l'Ouest canadien, en raison de l'offre locale insuffisante[211]. Le développement des microbrasseries favorise toutefois l'émergence de malteries artisanales produisant du malt pour les bières de spécialité, précise le rapport, citant quelques-unes de ces entreprises qui privilégient l'approvisionnement local.

Toutefois, depuis la pandémie, Michael Fiset de la Brasserie Malstrom explique que le vent est en train de tourner. L'explosion des coûts de transport a rendu l'utilisation de malts locaux plus économique. « C'est un marché qui est récent, qui se développe rapidement. Moi, je crois que la pandémie a fait pour beaucoup, à cause de l'explosion des coûts de transport. Par exemple, moi, avant, j'utilisais beaucoup de malt qui venait d'Allemagne, parce que le coût était relativement bas et la qualité était extrêmement stable, tu sais, la bière goûtait toujours pareil. Et je trouvais que l'expertise du Québec n'était pas nécessairement encore assez développée. Par contre, il y a eu un impératif économique quand l'inflation s'est mise à monter, que la poche de grain de 25 kg s'est mise à coûter 70 $ au lieu de 40 $, et que le malt québécois coûtait 45 $. Ça m'a forcé à dire bon ben, on va y donner une deuxième chance. Puis, ça a été coup de cœur, parce que je me suis rendu compte que ça changeait l'identité de mon produit et lui donnait une valeur ajoutée[212]. »

LES DISTILLERIES DE LANAUDIÈRE

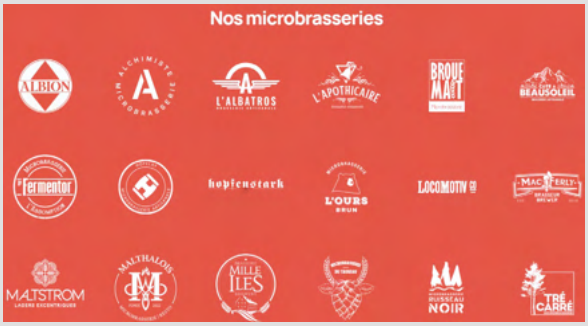
- **Distillerie Grand Dérangement** à Saint-Jacques (MRC de Montcalm). La distillerie est fondée il y a six ans, entre autres par les Productions Maraîchères Mailhot commercialisant des crucifères et des grandes cultures depuis 1984. La distillerie utilise les céréales (maïs, orge et seigle) cultivées sur les terres familiales à moins de 20 km de la distillerie pour produire ses spiritueux. De plus, les déchets de distillation sont valorisés en étant renvoyés à des fermes pour la moulée animale ou transformés en croustilles de maïs. En plus de ses gins et de sa vodka, la distillerie produit un whisky de style Bourbon. « On prend tout ce qu'on aime des bourbons américains, dont le goût, explique Florence Mailhot, gestionnaire de la distillerie, puis on met ça à la saveur québécoise en utilisant la météo québécoise comme outil numéro un pour faire un bon whisky. Et ensuite, évidemment, nos bonnes céréales qu'on fait pousser nous-mêmes dans Lanaudière[213]. »
- **Distillerie Les Esprits tordus** à L'Assomption (MRC de L'Assomption). Joëlle Bolduc confie qu'elle est particulièrement fière de travailler avec les produits locaux, tant les aromates que les alcools eux-mêmes. « On n'achète pas de l'alcool neutre de l'Ontario auquel on ajoute des aromates naturels ou artificiels. Ce n'est pas ça que les distilleries font dans Lanaudière[214] », explique Joëlle Bolduc, qui fabrique une eau-de-vie de raisin et un whisky « d'économie circulaire » à partir de bières de microbrasserie invendues. Lesquelles? La brasserie montréalaise Dieu du Ciel, mais aussi l'Alchimiste à Joliette et Hopfenstark à Lavaltrie.

LES MICROBRASSERIES DE LANAUDIÈRE

Aujourd'hui, 18 microbrasseries sont rassemblées sous la bannière la Route de Lanaubière.

- **Brasserie Maltstrom** à Notre-Dame-des-Prairies (MRC de Joliette). « Ici, à la microbrasserie, on utilise à peu près 100 % de malt du Québec, sauf pour certains malts de spécialité qui n'ont pas leur équivalence québécoise ou canadienne. Certains malts très spécifiques vont être allemands. On parle d'un peu d'épices, d'une touche magique qu'on va mettre dans certaines bières. » L'entreprise fait des échanges de barrique avec la distillerie Grand Dérangement, utilisant ses barriques de gin pour fabriquer une bière forte et foncée. Elle travaille aussi le moût de raisin du vignoble Saint-Thomas et le miel de la Miellerie Petite Maskinongé à Saint-Didace.
- **Microbrasserie Albion** a son pub de Joliette et son usine de Sainte-Mélanie (MRC de Joliette).
- **Alchimiste Microbrasserie** à Joliette (MRC de Joliette).
- **Trécarré Microbrasserie** à Rawdon (MRC Matawinie).
- **Microbrasserie Locomotiv** à Berthier (MRC de D'Autray). Elle collabore notamment avec la Pourvoirie du Lac Saint-Pierre pour développer une bière l'Ornito, destinée à être mise en valeur dans le cadre de son parcours ornithologique.

Ainsi que : L'Albatros, L'Apothicaire, Brouemalt Microbrasserie, Côte Beausoleil, Microbrasserie le Fermentor, Hopelay Microbrasserie Artisanale, Microbrasserie l'Ours Brun, Locomotiv, Mac Ferly Brasseur, Malthalois Microbrasserie Resto, Brasserie Mille-Îles, Microbrasserie du Taureau et Microbrasserie Ruisseau Noir.



TOURISME BRASSICOLE

- Bières à l'érable au printemps
- Ouverture des campings en été
- L'Oktoberfest de Repentigny en automne

SARRASIN

La Nouvelle-Acadie, le territoire de la MRC de Montcalm dans lequel se sont établies 125 familles acadiennes après la Déportation des Acadiens, est composée des municipalités de Saint-Jacques, Saint-Liguori, Sainte-Marie-Salomé et Saint-Alexis. La « ploye », ou galette de sarrasin, souvent servie avec du lard ou de la mélasse, est un pilier de l'identité culinaire acadienne au Nouveau-Brunswick, aussi pourrait-on s'attendre à en voir des traces dans l'identité culinaire lanaudoise (tout comme dans la région voisine en Mauricie).

« Du bord des Jetté, on a marié des Leblanc, puis ma grand-mère maternelle, c'est une Gaudette. C'est par là qu'elles sont mes racines acadiennes », explique Philippe Jetté, résident de Saint-Jacques. Incertain de connaître ou de perpétuer les traditions culinaires acadiennes, il perd complètement son incertitude quand on lui demande s'il mange de la galette de sarrasin. « Ah ben oui! À tous les lundis. » Une tradition qu'il a introduite lui-même. « J'ai instauré un rituel avec mon gars, le lundi, c'est "lundi galette". Ma grand-mère me faisait ça quand j'étais jeune, mon père aussi en a cuisiné, puis moi aussi à mon tour, je veux perpétuer ça à mon gars. Fait qu'on cuisine ça ensemble[215]. »

Comment la mange-t-il sa galette?

- **Générations précédentes :** la galette se mangeait avec de la mélasse du temps de son père né en 1947.
- **Quand il était petit :** avec du sirop. « Ma grand-mère, elle mangeait ça avec du beurre, puis à la fin, avec du sirop pour la dernière galette. C'était comme son dessert si on veut. »
- **Adulte :** il a toujours mangé ses galettes avec du sirop.
- **Dernièrement (quelques années) :** il mange sa première galette avec œufs-jambon-fromage « à la bretonne », puis après ça, avec du sirop.
- **Occasionnellement :** avec de la crème glacée et des bananes.

JOLIETTE AU CŒUR DES TRADITIONS – RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE SUR LES GARNITURES DE GALETTE DE SARRASIN RÉALISÉE PAR PHILIPPE JETTÉ

- **Top 3 des garnitures :** sirop, mélasse et beurre.
- **Autres garnitures :** rôti de porc, tête fromagée, cretons, purée de pommes de terre, cheese whiz, confitures, beurre d'arachide, crème glacée, fromage et miel de sarrasin.
- **Combinaisons possibles :** rôti de porc et mélasse, beurre et mélasse, beurre et sirop d'érable, beurre, rôti de porc à l'ail et fromage brie, œuf, jambon et fromage, saucisse de veau et cheddar fort, beurre et cassonade, bœuf haché et fromage râpé.

Jusqu'à récemment, la farine de sarrasin dans Lanaudière était très associée au Moulin Bleu, aujourd'hui entretenu par un groupe de bénévoles. Guy Bessette, qui fait partie de l'équipe, ne trouve pas que l'association entre le sarrasin et Lanaudière soit particulièrement indiquée. « Malheureusement, quand on parle du sarrasin, on parle de l'autre région d'à côté », explique-t-il, faisant référence à la Mauricie, qui, avec ses cultures et son Festival du sarrasin de Louiseville, a effectivement davantage revendiqué une identité avec la céréale.

« À l'époque de la colonie, rappelle Guy Bessette, chaque seigneurie avait son moulin, mais c'était pareil ailleurs au Québec. Il n'y a pas de particularité là-dessus. La particularité peut-être du Moulin Bleu, c'est de s'être fait une spécialité au niveau du sarrasin, c'est ce qui lui a permis de vivre jusqu'à il y a six ans. De nos jours, continue Guy Besette, la farine qui est identifiée au Moulin Bleu est produite par Jardin Ricard à Louiseville, et donc, elle n'est plus produite dans Lanaudière. »

En a-t-il mangé, lui, de la galette de sarrasin? « Oui, on en mangeait beaucoup quand j'étais jeune, mais ce n'est pas particulier à Lanaudière. La galette de sarrasin, énonce-t-il, c'est particulier au vendredi », associant lui aussi la galette à un jour de semaine. Son exemple plus historique tient compte des jours maigres professés par le clergé catholique. « Le vendredi, tu ne pouvais pas manger de viande, donc, tu mangeais du poisson. Puis, les Québécois, de façon générale, n'étaient pas plus que ça des amateurs de poisson. Donc, les gens, ils mangeaient un repas de poisson, puis l'autre, c'était de la galette. Avec beaucoup de "molasse". Ça m'a toujours fait rire[216]. »

CHANVRE

Après le déclin rapide des cultures de tabac, Christian Boisjoly décide de miser sur le chanvre pour amorcer une relance agricole dans la région. « Christian suivait une lignée de trois générations d'agriculteurs et sa famille n'était rien de moins que le plus important producteur de tabac au Québec. Or, en 2004, à la suite de décisions gouvernementales, limitant l'usage du tabac, l'industrie s'est écroulée[217]. »

Christian Boisjoly fonde en 2006 La Coop Lanaufibres, basée à Joliette, et rassemblant 16 anciens tabaculteurs de la région décidés à développer un pôle d'expertise autour de la culture et de la mise en marché du chanvre industriel dans Lanaudière. Le groupe souhaite :

- Développer la filière du chanvre au Québec.
- Mettre en marché des produits de qualité à base de chanvre : fibres et produits alimentaires (noix, farine et huile).
- Mobiliser le milieu (producteurs, organismes, partenaires financiers) autour d'un projet innovant.
- Faire connaître les multiples propriétés alimentaires et textiles du chanvre.

Le projet soutenu par plusieurs organismes publics ou parapublics, tels que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), la Conférence régionale des élus (CRÉ) et le Centre local d'emploi (CLD), comprend aussi un réseau de distribution de 26 points de vente (tant virtuels que régionaux)[218]. Toutefois, la crise financière de 2008 ainsi que la complexité de la réglementation entourant la culture du chanvre au Canada (superficies minimales à semer, traçabilité au GPS, enquêtes policières annuelles, etc.), incluant la confusion entre le chanvre alimentaire et le cannabis, pousse La Coop Lanaufibres à réduire son nombre de membres à quatre ou cinq, désireux d'investir en machinerie spécialisée.

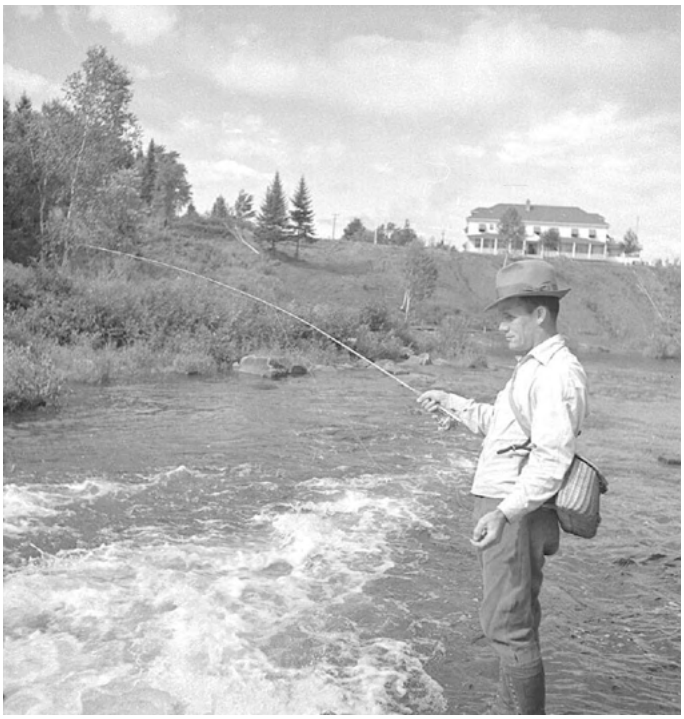
La filière du chanvre industriel ne parvient pas à décoller à cause des coûts de production trop élevés et Christian Boisjoly se retire du projet. « La Coop Lanaufibres existe juste pour la noix de chanvre encore. Mais pendant quasiment 15 ans, la seule façon de manger de la noix de chanvre et de la farine de chanvre, c'était celle de La Coop Lanaufibres[219]. »

HUILES

Aux côtés de Simon Turcotte Confiturier, du semencier Les Jardins de l'écoumène, du rôtisseur Benny & Co, et de la beignerie Délices d'Antan, les importateurs d'huile d'olive de Grèce, extravierge pressée à froid, La Belle Excuse, font partie des grandes entreprises ambassadrices de Lanaudière hors région. Toutefois, comme l'entreprise ne travaille pas de ressource agricole locale, l'aspect identitaire est plus difficile à développer. En plus des huiles de noix (huile de noyer noir et huile de noisette) d'Au jardin des noix, la ferme Productions Maraîchères Mailhot à Saint-Alexis (MRC de Montcalm) produit depuis 2024 *Raphaëlle*, une huile de tournesol biologique en vente dans différents commerces de la région, dont la Suisse Normande.

POISSON

Le portrait des pratiques de pêche dans Lanaudière est très contrasté. Mis à part l'archipel des îles de Berthier, à l'embouchure du lac Saint-Pierre, et de la Pourvoirie du Lac Saint-Pierre, lorsqu'il est question de pêche, les Lanaudois se réfèrent presque systématiquement au nord de la région, la Matawinie. Comme en Mauricie voisine, l'accès au Saint-Laurent est très limité. « Ici, c'est comme si ça existait peu ou pas. On n'a pas d'accès de bord de l'eau. On n'a pas d'endroit où pêcher au fleuve, ou si peu. C'est comme des petits secrets bien gardés. On a très peu d'accès au fleuve, on a très peu de lien au fleuve. On ne mange pas ce qu'il y a dans le fleuve, je trouve que c'est absent, c'est un lien qui n'est pas là[220] », résume Maryse Lepage à la consultation de Repentigny.



Pêcheur à Rawdon, 1941, photographie d'Herménégilde Lavoie, BAnQ Québec.

LA PÊCHE DANS LA MRC DES MOULINS

Pour François Tétreault et Valérie Dezelak de la SODAM, la pêche est assez inexistante près de Terrebonne et de Mascouche. La pêche, est-ce que ça vous parle dans votre coin? « Pas pantoute, répond Valérie, puis, même mon père qui a grandi à Saint-François, il n'a pas de récits de pêche, mais se baignait dans la rivière des Mille îles à ce moment-là[221]. » Elle sait par des connaissances qu'il y a déjà eu de la pêche dans la rivière des Mille Îles à une certaine époque, dans le Vieux-Terrebonne et à Laval, dans la Rivière-des-Prairies, mais la pratique est révolue. « Il y a un aîné qui m'a raconté un moment donné, c'est un monsieur Robert qui faisait de la pêche au râteau », commence François Tétreault, évoquant des témoignages similaires aussi entendus en Mauricie. « Ça, c'était où il y a la dam, le barrage de l'ancien moulin seigneurial. Donc, il y a une chute d'eau finalement, et il allait pêcher avec un râteau pour racler les feuilles et il y avait tellement de petits poissons, justement, qu'il pouvait prendre le râteau, mais ce n'était pas pour manger, c'était pour engraisser la terre[222]! »

LA PÊCHE DANS LA MRC DE JOLIETTE

À part aller pêcher dans le nord de Lanaudière, près de Saint-Michel-des-Saints, les habitants de Joliette sont très frileux à l'idée d'aller pêcher dans le fleuve. S'ils y vont, ils ont l'habitude de sortir de Lanaudière. « Non, c'est plus sur l'autre côté, en Mauricie, avec les petits poissons des chenaux à Sainte-Anne-de-la-Pérade et de Batiscan[223]. »

LA PÊCHE DANS LA MRC DE L'ASSOMPTION

La pêche, « je ne pourrai pas t'en parler beaucoup », annonce d'emblée Josiane Cormier, exploitant une ferme à L'Assomption, « parce que c'est beaucoup plus au nord, j'ai l'impression qu'on en a beaucoup, et puis, moi, je ne suis pas dans cette culture-là[224] ». Elle souligne tout de même la présence du groupe Les poissonneux à L'Assomption, offrant des cours d'initiation à la pêche aux jeunes de 9 ans et plus chaque été.

À une certaine période, relève le groupe rencontré en consultation à Repentigny, l'époque de Repentigny-les-bains où les gens arrivaient de Montréal pour se baigner dans le fleuve, il y avait une relation récréative avec le fleuve. « C'était plus récréatif. C'était la villégiature, c'était balnéaire. Mon père m'en parlait de tout ça. Le monde de Montréal descendait, mais il n'y a jamais eu de pêche[225] », ajoute Francis Pilon.

« Il y avait bien des enfants qui allaient à la pêche, nuance Guy Bessette, mais même au quai fédéral, ajoute-t-il, il n'y a pas de traces d'entreprises liées à la pêche ou de poissonniers[226]. » Francis Pilon évoque, quant à lui, des souvenirs d'enfance, de pêche à la barbotte hivernale avec son père. « On allait pêcher juste en dessous du pont pas loin de Charlemagne. » Il convient que dans L'Assomption, la pêche dans le fleuve, ça se passe surtout l'hiver, où les gens vont pêcher le brochet ou le doré. « On a toujours eu des pêcheurs dans le fleuve sur la glace. Moi, à ma souvenance, il y avait beaucoup de cabanes. Puis, à Repentigny, il y avait des secteurs où il y en avait, et puis tu montais un peu à Lavaltrie, la même affaire[227]. »

Pour la pêche estivale, par contre, il se déplace de l'autre bord de Trois-Rivières, ou même vers Québec pour aller pêcher dans le fleuve. Il continue : « Je ne me souviens pas d'histoire ou d'historique au niveau du fleuve. » « Si on n'est pas dans le réseau des pourvoiries ou de ce monde-là, t'en entends pas parler », renchérit Pascale Coutu.

LA PÊCHE DANS LA MRC DE D'AUTRAY

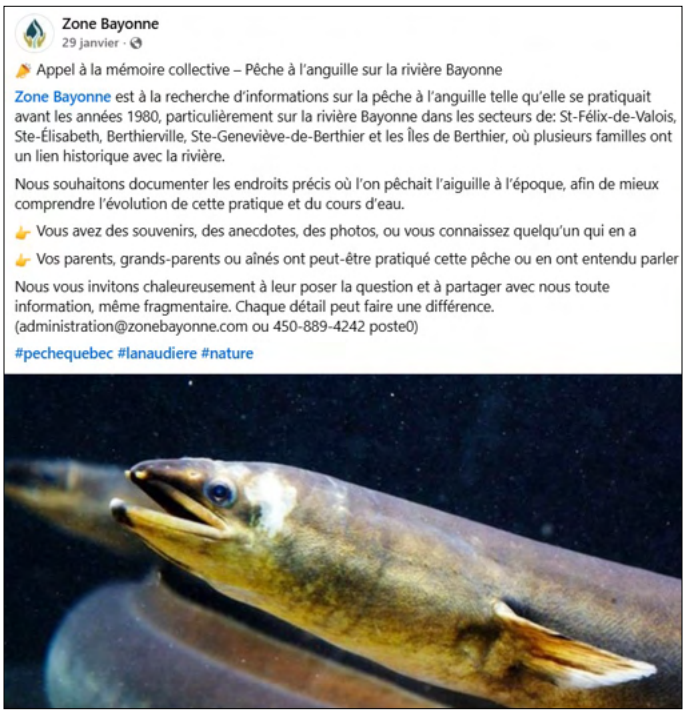
Dans Lanaudière, la MRC de D'Autray est celle qui possède la plus longue bande riveraine, et donc le plus important contact avec le fleuve Saint-Laurent. De plus, la très populaire descente de bateau de Berthierville donne accès au fleuve Saint-Laurent, aux îles de Berthier et au lac Saint-Pierre.

Saint-Ignace-de-Loyola est une municipalité établie sur la plus importante des quelque 103 îles de l'archipel du lac Saint-Pierre. Le contact au fleuve, « c'est vraiment les gens qui vivent à l'île Saint-Ignace, précise Pascale Coutu. La plupart, ils ont un quai, ils pêchent, tu le vois, c'est visible. À part ça, même pour les gens de Berthier, ce que moi je perçois, c'est comme : "Manger quelque chose qui vient du fleuve? C'est quoi l'idée!" C'est à ce point-là. […] Ceux qui pourraient raconter cette histoire-là, c'est au niveau des deux pourvoiries qui sont à l'île, où là, moi, l'impression que j'ai, la néophyte, c'est que c'est des hors-régions qui viennent profiter de notre fleuve[228] ».

Le groupe souligne qu'étrangement, de l'autre côté de l'île Saint-Ignace, juste en face à Sorel, les gens pêchent encore l'anguille, alors que chez eux, la pratique n'existe plus. L'organisme à but non lucratif Zone Bayonne, s'impliquant dans la protection des bassins versants de la rivière Bayonne depuis une vingtaine d'années, s'est intéressé récemment aux pratiques de pêche à l'anguille disparues.

Concernant l'absence de consommation des produits du fleuve, Philipe Jetté ouvre une porte : « Ça me fait penser, j'étais allé *caller* à Saint-Ignace-de-Loyola, à la Saint-Jean-Baptiste et là, ils servaient, une soupe au brochet, ou une soupe à… en tout cas, il y avait du poisson là-dedans[229]. »

Jonathan Champoux de la Pourvoirie du Lac Saint-Pierre, située directement dans l'archipel du lac Saint-Pierre à Saint-Ignace-de-Loyola, apporte un éclairage complètement nouveau sur la question. Il explique que l'offre de la pourvoirie, qui comprend de l'hébergement, de la pêche guidée, de la location de bateaux et des croisières, est très axée sur des propositions d'expériences culinaires, surtout pour les sorties de longue durée. La pollution du fleuve dans la consommation de poisson est un mythe, selon lui, car la pourvoirie organise, depuis le début de ses activités en 1992, des *Fish Lunch* pour ses clients. Initialement cuisinés sur les îles, les repas sont maintenant préparés à la pourvoirie, mais la méthode reste la même. On y cuisine un ragoût de poisson composé de légumes, d'oignons, de pommes de terre et de beaucoup de beurre!



Appel à la mémoire collective – Pêche à l'anguille sur la rivière Bayonne, publication Facebook, 29 janvier 2026. ©Zone Bayonne

LA PÊCHE DANS LA MRC DE MONTCALM

Près de Saint-Jacques, en Nouvelle Acadie, Philippe Jetté remarque : « Je sais que mon père, il me disait, lui, quand il était jeune, son oncle qui ne restait pas loin, il passait et il leur demandait si ça leur tentait d'aller pêcher. Fait que là, il partait, puis il allait pêcher dans le ruisseau en arrière. Il pêchait de la barbotte, pis de l'anguille[230]. »

LA PÊCHE EN MATAWINIE

Au nord de la région, les pratiques les plus anciennes sont bien sûr liées aux traditions de la nation atikamekw, le terme *Atikamekw* signifiant d'ailleurs « poisson blanc » ou corégone. « Dans ma culture, explique Lorraine Echaquan, on voit les poissons blancs. C'était vraiment proche de mon village, parce qu'*Attikamek* c'est "poisson blanc". Les truites, c'est beaucoup plus sur les rivières, quand on les pêche, nous autres. Parce que tsé, dans le temps, nous autres, on n'avait pas de canne à pêche, alors il fallait se débrouiller pour pouvoir les avoir, soit à la main ou, tsé, en les piégeant. Puis le brochet, certaines années, c'est la bonne année où on pouvait les avoir, parce que, tu sais, eux autres, ils viennent vers le bord de l'eau durant la nuit, puis nous, avec la lune, on pouvait les attraper[231]. » Lorraine Echaquan précise aussi que les poissons étaient davantage fumés que mangés frais. « Parce que, tu sais, on n'avait pas le frigidaire. Alors, tout ce qu'on attrapait, on les fumait avec certains bois[232]. »

Chez les Irlandais, premiers colons établis à Rawdon, la pêche est une pratique courante, avance Beverly Prud'homme, expliquant même comment ses ancêtres préservaient le poisson : « *They salted fish, that they got over the lakes and rivers. Here in Rawdon, we had lots of lakes and rivers. So they caught the fish, and they'd salt them and put them in barrels*[233]. »

À la fin du 19e siècle, explique Karine Charpentier, originaire de Mandeville, près de Saint-Didace et de la frontière avec la Mauricie, sa région était très associée aux camps de bûcherons de la Matawinie et de la Haute-Mauricie, mais aussi aux clubs américains de chasse et pêche. Un héritage porté par les comités de patrimoine des villages. « Puis, le camp de Manville, Fish and Game Club, c'est une pourvoirie maintenant. Tu peux encore y aller et voir les belles bâtisses en bois rond, c'est bien documenté quand même[234]. »

Le *Mastigouche Fish and Game Club* est un club de chasse et de pêche privé à Mandeville, octroyé par le gouvernement du Québec à des intérêts américains dans les années 1880. À une certaine époque, poursuit Karine Charpentier, « ça faisait vivre 100 personnes à Mandeville. Puis, un moment donné, c'était la vache maigre, la crise. Le curé de Mandeville a écrit au président du *Fish and Game Club* pour dire, notre monde est pauvre, on a besoin d'aide. Alors, la compagnie a aidé, et ils ont bâti une usine de bobines de fil à Mandeville pour que leurs guides de chasse et pêche, femmes et ménage et transporteurs puissent travailler et continuer de venir guider[235] ».

En matière d'héritage culinaire, Karine Charpentier évoque la truite pêchée à la mouche. « C'est vrai que les Américains pêchaient à mouche, et les gens d'ici ne pêchaient pas nécessairement à mouche. Il y avait ça qui était particulier, manger des truites quand ils étaient là-bas. Mais à quel point ça a resté, il faudrait documenter[236]. »

Une chose est sûre, la Matawinie reste très attractive pour la pêche. Dans le nord, la tradition de pêche de lac est très répandue près de Saint-Michel-des-Saints. « Admettons, à Saint-Michel, si tu parles avec le monde, 80 % vont aller à la pêche quand j'étais jeune. Ce n'était pas une fois dans l'été. C'était comme, bon, des fois, une ou deux journées de luxe, on allait en pourvoirie, mais juste une journée. C'est comme si tu allais dans une ZEC ou dans une pourvoirie, mais tu avais accès, exemple à Saint-Michel, au lac Taureau, puis il y avait du monde au pied des chutes, il y avait du monde sur le quai, il y avait du monde… Ça faisait partie de l'alimentation courante pour la truite, vraiment beaucoup[237] », confirme Maryse Lepage, racontant qu'à six ans, elle avait déjà sa propre canne à pêche.

Lorsqu'ils veulent pêcher, les amateurs de pêche de la région de Repentigny, comme Francis Pilon, avouent soit remonter le Saint-Laurent au-delà de Trois-Rivières, soit « monter plus dans le nord, dans la région de Saint-Michel ». À Repentigny, Maryse Lepage abonde dans le même sens : « J'ai connu plus de pêcheurs de truite, de brochet, de maskinongé (à Saint-Michel-des-Saints) que de monde qui allait dans le fleuve[238]. » Et pour cause! La grande majorité des zecs (zones d'exploitation contrôlée) et pourvoiries renommées se trouvent près de Saint-Michel-des-Saints et de Mandeville.

PRINCIPALES ZECS DE LANAUDIÈRE

- **ZEC des Nymphes** à Mandeville (MRC de Matawinie)
- **ZEC Boullé** à Saint-Michel-des-Saints (MRC de Matawinie)
- **ZEC Collin** à Saint-Michel-des-Saints (MRC de Matawinie)
- **ZEC Lavigne** à Saint-Zénon (MRC de Matawinie)

POURVOIRIES NOTABLES DANS LANAUDIÈRE

- **Pourvoirie Mastigouche** à Mandeville (MRC de Matawinie)
- **Pourvoirie du Milieu** à Saint-Michel-des-Saints (MRC de Matawinie)
- **Pourvoirie Domaine Bazinet** à Sainte-Émélie-de-l'Énergie (MRC de Matawinie)
- **Pourvoirie La Barrière** à Saint-Zénon (MRC de Matawinie)
- **Pourvoirie Pays de Réal Massé** à Saint-Zénon (MRC de Matawinie)

Dans une enquête qu'il avait réalisée pour un projet pilote sur l'identité culinaire de Lanaudière, Philippe Jetté mentionne que la bouillotte au brochet (qui comprend aussi un peu de lard) semblait être ressortie comme plat typique de Saint-Zénon ou de Saint-Michel.

GIBIER

On trouve deux types de gibier dans Lanaudière, d'abord le gibier sauvage et le gibier d'élevage. Sans surprise, la chasse est plus présente « et plus intense » dans le nord de Lanaudière, le sud étant plus agricole et assez dépourvu en terres publiques, précise Joëlle Bolduc de la distillerie Les Esprits tordus. Tout comme pour la pêche, Florence Mailhot observe que, lorsque les gens près de chez elle veulent chasser, ils vont monter vers le haut de la région. « Malheureusement, ce n'est pas un domaine que je connais particulièrement bien. Dans ma famille, on n'a jamais chassé, puis on a jamais pêché[239] », ajoute-t-elle.

CHEVREUIL ET ORIGNAL

Toujours à Saint-Jacques, sur la ferme Productions Maraîchères Mailhot, Florence Mailhot se souvient tout à coup que sa famille a l'habitude de louer ou de prêter ses terres aux chasseurs des environs en automne. « Ben en fait, maintenant que tu en parles, nous, dans le bois de l'érablière chez nous, et bien, on laisse l'espace pour nos voisins qui veulent aller chasser, mais je ne sais pas à quel point c'est fructueux[240]. » À sa connaissance, il n'y a pas de problème de surpopulation de chevreuil dans sa région. « Je n'en vois pas couchés dans la rue chaque semaine ou chaque mois. Ni une fois par année. Soit ils ramassent vite, ou soit je n'ai pas conscience de ça. C'est peut-être à cause de notre problème de coyotes, ajoute-t-elle. » À Saint-Jacques, semble-t-il, il y a beaucoup de coyotes et on les entend hurler la nuit.

Route de Joliette, dans Lanaudière, 1956, photographie de Jean Pratte, BAnQ Montréal.

« Dans Lanaudière, le gros gibier, c'est vraiment plus en s'en allant vers Saint-Michel-des-Saints », explique Annie Saint-Jacques, qui tient tout de même son commerce à Saint-Côme en Matawinie. « Ici, ça va être plus le petit gibier, des choses comme ça, mais il n'y en a vraiment pas autant que dans le nord. »

Philippe Jetté n'a pas d'information concernant les pratiques alimentaires autour de la chasse, mais ajoute : « Je serais curieux, c'est sûr, que des familles de chasseurs, il y en a. Il faudrait peut-être que je m'informe. Parce que c'est clair qu'ils ont des recettes de chevreuil, ça, c'est sûr et certain, et de l'orignal. Je sais qu'il y en a ben qui chassent l'orignal[241]. »

DINDON SAUVAGE

À Saint-Côme, le petit gibier auquel Annie Saint-Jacques fait référence, c'est la grive, ou le dindon sauvage. Dans Montcalm, Philippe Jetté concède qu'il n'a pas beaucoup d'information sur la chasse dans ses notes, « mais le dindon, il y en a en masse de ça, par exemple! Pas sûr qu'il y en avait dans le temps[242] ». Effectivement, le dindon sauvage remonte progressivement vers le nord depuis une quinzaine d'années à partir des États-Unis, à cause des changements climatiques. « Une vraie plaie, ces dindons-là, commente Philippe Jetté, « il y en a à la pelletée. J'en ai encore vu un troupeau à matin sur le bord de la route ».

CANARD

À la Pourvoirie, dans l'archipel des îles du lac Saint-Pierre, Jonathan Champoux explique qu'ils ne font pas de chasse et que l'offre est vraiment axée sur l'expérience de pêche et l'ornithologie. Cependant, il y a assurément un intérêt dans le coin pour la chasse au canard, relève-t-il, expliquant à quel point les enjeux sont sérieux. « C'est quelque chose en soi le nombre de coups de feu qu'il y a le matin, il faut avertir notre clientèle. C'est vraiment un point important de la chasse au canard, il y a des marais, puis dans chaque marais, il y a un ou deux chasseurs. Il y a des affiches et puis tu ne peux pas aller dans ces marais-là parce que les gens, ils nourrissent les canards, pour que les canards restent là. Les territoires sont inviolables, c'est comme si tu allais voler les canards[243]. »

LIÈVRE

Durant la consultation de groupe de Joliette, Karine Charpentier, directrice générale du Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière, évoque la façon dont les chasseurs de Sainte-Mélanie préparaient le civet de lièvre selon un livre de Juliette Hamilton, puis ajoute : « Moi, dans ma famille, on attrapait au collet le lièvre, et je me demande comment ma grand-mère le cuisinait… »

Du côté de la communauté atikamekw de Manawan, la consommation du lièvre est encore très présente. Lorraine Echaquan raconte que le lièvre goûte différemment selon les périodes de chasse, parce que le goût de la viande reflète ce que le lièvre a mangé, par exemple davantage de conifères en hiver. Elle parle aussi des morceaux favoris. « Je sais que, dans ma famille, nous autres, on se battait pour la tête. C'est vraiment bon. Il y en a qui n'aiment pas ça, mais moi, j'adore ça[244]. »

Comment prépare-t-on le lièvre chez elle? Grillé ou en ragoût. « Beaucoup dans les ragoûts, parce que ça permettait à une grosse famille de pouvoir manger. Vu qu'un lièvre, c'est petit et qu'on est souvent une grosse famille. Avec des patates. » De plus, il ne faut jamais jeter le sang du lièvre, rappelle Lorraine Echaquan, car « c'est ce qui fait notre sauce ». Une sauce que « ses aînés à elle » lui demandent souvent de préparer.

La chasse au petit gibier, François Patenaude commence à y penser. « Tu sais, moi, en tant que Montréalais, j'avais bien des préjugés sur la chasse et les chasseurs, mais il y a une nouvelle génération de chasseurs. Il y a des entreprises, comme Hooké, plus jeunes, et plus modernes. Ils chassent, mais ils cueillent aussi. Si je ne travaillais pas à l'Abbaye, continue-t-il, j'aimerais offrir des forfaits de cueillette de champignons et de PFNL dans les pourvoiries. Parce que tu as des gens qui vont à la chasse en couple, mais il y en a un des deux qui aime moins ça, puis qui cherche quelque chose à faire. Si tu regardes le mode de vie des autochtones, c'était ça. Même moi, je songe peut-être même à faire de la chasse au petit gibier. La cueillette va m'avoir amené vers la forêt, puis vers la pêche, et ensuite peut-être la chasse. Je pense que les deux vont aller ensemble. Tu sais, tu mélanges cueillettes sauvages et gibier. La cuisine québécoise d'autrefois, elle va peut-être ressurgir de nouveau. Moi, dans les PFNL, je trouve qu'on a un pied dans le passé et un pied qui se projette vers l'avenir[245]. »

GIBIER… D'ÉLEVAGE!

Pour plusieurs, il y a une offre emblématique du gibier d'élevage dans Lanaudière. « Il y a le bison et cerf, le wapiti aussi, de l'agneau, un moment donné il y avait de l'émeu, il y a du daim, il n'y a pas de l'alpaga? Il y a beaucoup de volaille aussi, des éleveurs de pintades, des éleveurs d'oies, de faisans[246]. » Est-ce plus qu'ailleurs, peut-être pas, mais l'entreprise Terre des Bisons à Rawdon est beaucoup mentionnée. La ferme agrotouristique d'élevage de bisons établie en 1994 élève aussi maintenant des wapitis.

ÉLEVAGE

VOLAILLE ET ŒUFS

Les statistiques sur l'élevage du poulet au Québec font bien ressortir que la région de Lanaudière se classe troisième en nombre d'éleveurs après la Montérégie et Chaudière-Appalaches. Sur les 1051 producteurs que compte le Québec en 2022, 14 % se retrouvent dans Lanaudière.

Répartition des éleveurs de poulets au Québec[247]

- Montérégie (27 %)
- Chaudière-Appalaches (17 %)
- **Lanaudière (14 %)**
- Centre-du-Québec (10 %).

Pour ce qui est du dindon et des œufs, Lanaudière ne figure pas parmi les principales régions productrices. Les 261 producteurs de dindon du Québec en 2022 sont répartis comme suit : Montérégie (28 %), Chaudière-Appalaches (13 %), Capitale-Nationale (10 %) Estrie (10 %) et le reste dans les autres régions. Les 1171 producteurs d'œufs du Québec en 2023[248] sont principalement en Montérégie (23 %), Chaudière-Appalaches (13 %), Estrie (12 %), Outaouais (9 %), Centre-du-Québec (8 %), Laurentides (7 %), Bas-Saint-Laurent (6 %) et le reste dans les autres régions. Toutefois, la production de volaille dans Lanaudière s'ancre autant dans un contexte historique que dans une réalité bien concrète. En matière de production régionale, la volaille est au premier rang! « Si on recule dans le temps, c'est le lait, rappelle Karine Charpentier, mais la reconversion des fermes laitières et la croissance en élevage de poulet suit des trajectoires opposées[249]. »

Principales productions de Lanaudière

- **Volailles et œufs : 30 %**
- Lait : 11 %
- Céréales et oléagineux : 19 %
- Porcs : 9 %
- Légumes : 14 %

On raconte qu'au début des années 1980, 85 % de la population de Saint-Félix-de-Valois vit de l'aviculture[250]. Aujourd'hui, avec 58 entreprises d'élevage de volailles réparties sur moins de 90 km^2 [251], Saint-Félix-de-Valois abrite une des concentrations les plus importantes de l'est de l'Amérique du Nord en fermes spécialisées, abattoirs et poulaillers de poulets et dindons. Pas étonnant que les armoiries de la ville représentent un coq, et qu'une campagne de sécurité routière dans les zones résidentielles reprenne le thème du poulet. « Poulet-tu ralentir? » invite les citoyens de Saint-Félix-de-Valois à réduire leur vitesse à 40 km/h.

SAINT-FÉLIX-DE-VALOIS

Poulailler de ferme à Joliette dans Lanaudière, 1957, photographie de Paul Girard, BAnQ Montréal. Aviculture à Saint-Lin–Laurentides, dans la région de Lanaudière [195-?], photographie d'Edmond Mount, BAnQ Montréal.

Saint-Félix-de-Valois s'impose donc comme la capitale provinciale de l'aviculture, mieux connue sous le nom de « capitale de la volaille » ou « capitale du poulet ». Mais à quand remontent les débuts de l'aviculture commerciale à Saint-Félix? Au départ, il semble que ce soit l'initiative d'un homme, Pierre Dalcourt, musicien.

Sélection des poussins, Couvoir coopératif et Comptoir avicole de Saint-Félix-de-Valois, 1949, photographie de Paul Girard, BAnQ Montréal.

Cours de sélection de volailles à Saint-Félix-de-Valois, dans la région de Lanaudière [195-?], photographie Jean Pratte, BAnQ Montréal.

PIERRE DALCOURT ET L'ÉLEVAGE DE POULES PONDEUSES

Pierre Dalcourt (1856-1930) naît dans le Rhode Island et déménage à Saint-Félix-de-Valois à 12 ans avec ses parents. Il fait carrière aux États-Unis comme violoniste et professeur de violon jusqu'à ce que la maladie le force au repos[252]. En convalescence chez un éleveur de poules américain, il s'initie au métier et développe même un mélange de moulée permettant aux poules de pondre des œufs même en hiver.

De retour à Saint-Félix, il perfectionne sa méthode et se lance dans l'élevage de 250 poules vers 1908, devenant une sorte de sommité locale dans le domaine avicole. « Lorsqu'on s'aperçut qu'il faisait de l'argent avec ses poules, on voulut vite l'imiter. On lui demandait des conseils, et toujours il en donnait[253]. » Loin de s'essouffler, l'engouement pour la volaille prend de l'ampleur dans la région, car il offre une avenue lucrative à la culture des terres pauvres de Saint-Félix. Alors que de nombreuses familles de Lanaudière élèvent des poules pour leur consommation personnelle depuis longtemps, c'est à Saint-Félix que s'amorcent les élevages industriels et commerciaux.

COMPTOIR AVICOLE ET COUVOIR COOPÉRATIF DE SAINT-FÉLIX-DE-VALOIS

L'essor de l'aviculture industrielle à Saint-Félix est marqué par la fondation du Comptoir avicole de Saint-Félix-de-Valois en 1930, année où Pierre Dalcourt décède. Il laisse derrière lui une communauté d'aviculteurs soudés, décidés à s'unir pour traverser la crise économique qui frappe l'ensemble des industries en 1930. La nécessité de gérer l'augmentation constante de la production d'œufs et de rentabiliser les équipements et l'installation mène une cinquantaine de producteurs de volaille à la fondation du Comptoir avicole et du Couvoir coopératif de Saint-Félix-de-Valois, respectivement en 1930 et en 1931[254].

UN TOURNANT VERS L'ÉLEVAGE DES COQS GRÂCE AUX HUIT FRÈRES BENNY

Jusqu'à la fin des années 1940, toute l'industrie avicole de Saint-Félix s'organise autour des poules pondeuses. À l'époque, on engage des spécialistes-sexeurs pour séparer les poussins mâles des poussins femelles. « Cette tâche était souvent confiée à des étrangers. On faisait venir des sexeurs japonais, car peu de Québécois pouvaient faire ce travail qui demandait une grande rapidité et une grande dextérité[255]. » Les poules étaient élevées pour les œufs, puis abattues pour la viande « avant d'être trop vieilles et trop dures. Les mâles (sauf le reproducteur) étaient éliminés à la naissance[256] », c'est-à-dire noyés dans la rivière L'Assomption.

En entrevue, Yves Benny, de la deuxième génération Benny à prendre la relève de l'entreprise familiale, raconte comment son oncle Joseph-Georges Benny amorce la production de poulet à Saint-Félix-de-Valois, presque accidentellement!

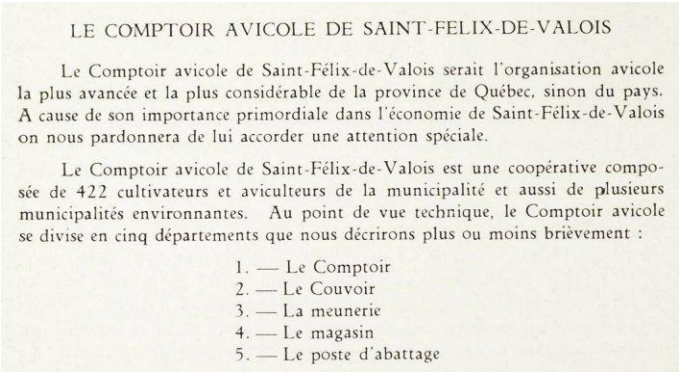
Tout commence avec la culture de tabac : « Les frères Benny, raconte Yves, qui étaient mon père et ses sept frères, à la base, ils étaient des agriculteurs. Il y en a qui avaient des cultures de pommes de terre. Il y en a qui vivaient du tabac aussi. Ils faisaient la récolte du tabac. À un moment donné, mon oncle Georges, qui était l'initiateur de l'aviculture, toute sa récolte de tabac a été détruite par un gel qui était précoce au mois de septembre. Il n'a pas eu le temps de récolter son tabac. Toute sa culture était finie. Il ne savait pas trop quoi faire. Finalement, c'est une drôle de chance, un de ses amis avait un travail un peu bizarre. Il travaillait au couvoir, puis au couvoir, lorsque les petits poussins venaient au monde, il sexait les poussins, puis il gardait les femelles, parce que les femelles pouvaient avoir les œufs, aller à la pondaison et les mâles, eux, ils avaient la réputation de trop manger et de ne pas assez engraisser, fait qu'il les noyait. Il les mettait dans des poches de jute et allait les noyer à la rivière. Dans ce mois-là, où mon oncle a perdu sa culture de tabac, son ami au lieu de noyer les coqs, lui a emmené. Il les a élevés dans son séchoir à tabac. Ça ressemblait à des petits poulaillers[257]. »

C'est comme ça que Joseph-Georges Benny vend ses coqs à un abattoir et réalise un profit intéressant. Ses sept frères décident alors de se lancer eux aussi dans l'élevage de coq, une ressource qui était jusque-là gaspillée, se construisant des poulaillers chacun à tour de rôle. À la fin des années 1950, chacun des huit frères Benny a son poulailler pour élever du poulet. « Ils avaient aussi mis sur pied leur propre meunerie pour nourrir leur élevage. Ils avaient aussi un couvoir qui leur appartenait, puis un abattoir, finalement, pour procéder eux-mêmes à l'abattage, puis à la livraison du poulet frais sur les marchés à Montréal, puis aux alentours de Joliette et les grandes villes aux alentours[258]. »

LES ABATTOIRS

En 1956, le pôle avicole de Saint-Félix se dote d'un abattoir et comprend aussi un magasin général destiné aux aviculteurs et une meunerie où sont préparées les rations de volaille. En 1957, la Coopérative compte 422 membres! « C'est sûr, que moi, quand j'ai fréquenté la polyvalente à Saint-Félix, explique Yves Benny en rigolant, je pense qu'un ami sur deux, son père élevait du poulet. C'était vraiment là que ça se passait[259]. »

« À un moment donné, je pense qu'il y avait quelque chose comme trois abattoirs à Saint-Félix à l'époque, poursuit Yves Benny, l'abattoir d'en haut, l'abattoir d'en bas, puis l'abattoir des Vincent. Je me souviens de ça un peu, mais là, j'étais jeune[260]. » Ensuite, dans la région survient quelque chose « d'un peu dommage », les petites entreprises indépendantes, comme les abattoirs, sont fermées une à une, rachetées à gros prix soit par Olymel, soit par Exceldor pour avoir leur volume d'abattage. « Les quotas d'abattage, pour eux, c'est important. Moi, je pense que ça manque un petit peu de diversité maintenant. Tu peux faire affaire soit avec le gros numéro 1 ou avec le gros numéro 2 », conclut Yves Benny.



LE COMPTOIR AVICOLE DE SAINT-FELIX-DE-VALOIS

Le Comptoir avicole de Saint-Félix-de-Valois serait l'organisation avicole la plus avancée et la plus considérable de la province de Québec, sinon du pays. A cause de son importance primordiale dans l'économie de Saint-Félix-de-Valois on nous pardonnera de lui accorder une attention spéciale.

Le Comptoir avicole de Saint-Félix-de-Valois est une coopérative composée de 422 cultivateurs et aviculteurs de la municipalité et aussi de plusieurs municipalités environnantes. Au point de vue technique, le Comptoir avicole se divise en cinq départements que nous décrirons plus ou moins brièvement :

1. — Le Comptoir
2. — Le Couvoir
3. — La meunerie
4. — Le magasin
5. — Le poste d'abattage

Le comté de Joliette – Inventaire économique, 1958, BAnQ.

JOLIETTE BBQ ET LES RESTAURANTS BENNY & CO

Dans les années 1950, les élevages de poulet des huit frères Benny prospèrent. L'entreprise Benny et Frères Limitée devient rapidement le plus grand éleveur de poulets de la région et les livraisons vont bon train. « Mon père, commence Yves Benny, qui était le plus jeune des huit frères, était machiniste de métier, mais il avait ses poulaillers lui aussi, et il réparait les équipements à l'abattoir, à la meunerie, tout ça. À un moment donné, dans ses temps libres, il s'est mis dans la tête de fabriquer un four parce qu'il était fier de leur élevage. Il s'est dit, j'vais aller plus loin avec ça. Je vais fabriquer un fourneau qui va me permettre de faire cuire le poulet très, très lentement. Étant donné qu'il était machiniste […], il a pu mettre à l'épreuve un mécanisme de rotation, de rôtisserie, qui faisait en sorte que ses poulets pouvaient cuire très, très, lentement, trois heures de temps, sans sécher et sans brûler. Il a fait beaucoup d'essais-erreurs, puis, à un moment donné, il est arrivé sur la bonne technique de cuisson lente. Et puis, à ce moment-là, il y avait un rassemblement de la famille Benny et mon père avait amené sa rôtisserie sur une remorque. Il a fait cuire son poulet, puis là, toute la famille a mangé du poulet, puis ils ont tous dit : "C'est merveilleux. On ne peut pas arrêter ça là, il faut ouvrir un restaurant[261]!" »

En 1960, les frères Benny et leur beau-frère passent à l'acte et ouvrent leur toute première rôtisserie à Joliette, le Joliette Barbecue. Leur succès est tel qu'ils inaugurent plus d'une vingtaine de restaurants dans les principales villes du Québec, sous différentes bannières, au cours des années 1960 et 1970. En 2026, les 80 succursales de la famille Benny au Québec et en Ontario sont rassemblées sous la bannière Benny & Co.

LE FESTIVAL DE LA VOLAILLE DE SAINT-FÉLIX-DE-VALOIS

Avec le slogan *Coq'chose à voir!*, le festival de la volaille de Saint-Félix-de-Valois est organisé au mois d'août durant cinq éditions de 1979 à 1984. Mis à part la mascotte le poulet Félice, on retient surtout le record mondial de la plus grosse omelette réalisée avec 15 000 œufs durant l'édition 1980. Elle mesure 10 pieds par 40 pieds et fait 2 pieds ¼ d'épaisseur. « On avait le festival de la volaille à l'époque aussi, dans les années 80, se rappelle Yves Benny. Peut-être que ça a commencé en 75, jusqu'en 80 et quelques. Puis, c'était vraiment la fête du poulet, là. La mascotte et tout. Il y avait des spectacles, un peu à l'image des festivals aujourd'hui dans certaines villes, dans certains villages. […] Puis après, il y avait le concours de la plus grande omelette. Et là, avec je ne sais pas combien d'œufs, ils ont battu le record Guinness. Ils ont été inscrits dans le livre Guinness avec la plus grande omelette. Puis, il y avait la parade, puis tout ce qui tournait alentour de l'industrie qui était présent à Saint-Félix, tout le monde participait à la parade. »

CAPITALE DU POULET INDUSTRIEL… MÉCONNUE

En 2025, le système d'abattage de la volaille centralisé fait en sorte que la traçabilité du poulet élevé dans Lanaudière est difficile à mettre en valeur. « Il y a deux abattoirs au Québec, ce n'est pas compliqué. C'est Olymel pis Exceldor, et même Exceldor a été vendu à Sollio. Fait que tout le poulet s'en va toute à la même place, c'est du poulet standardisé », explique une participante à la consultation de Joliette. « Nous, quand on achète du poulet, relate le boucher Éric Bellerose, c'est pas écrit sur le poulet qu'il vient de Lanaudière. C'est écrit qu'il vient du Québec. Justement parce que la réglementation sur l'abattage est tellement complexe qu'il n'y en a plus de petits abattoirs régionaux. Les producteurs sont obligés d'envoyer tout dans les grands abattoirs, dans le pipeline. »

En gros, résume le groupe, le poulet vient d'ici, mais on ne le sait pas. « Même je dirais, ajoute Maryse Lepage, commissaire au développement de l'offre touristique chez CieNOV, que dans le nord de la région, la plupart des habitants ne savent même pas qu'on fait du poulet. Il y a une déconnexion[262]. »

OU CAPITALE DU POULET INDUSTRIEL… MAL-AIMÉE

Personne ne conteste l'importance de Lanaudière dans la production de poulet, mais de là à y trouver une source de fierté, le chemin est un peu difficile à faire. « Quand on a à être fier de quelque chose, commence Maryse Lepage, non, des élevages de poulet c'est pas hyper bucolique. » « C'est gros, continue Guy Bessette, mais dans le sud de Lanaudière […], ça a plus une connotation négative. Ce sont de très gros élevages. La même chose au niveau du porc. La rivière L'Assomption a été pendant longtemps un ruisseau à ciel ouvert de déchets. […] Mais si tu demandes à des Repentignois et Repentignoise, quelle est leur perception de l'élevage du poulet puis du porc dans Lanaudière, on n'est pas dans la fierté d'une façon générale[263]. »

Jonathan Champoux de la Pourvoirie du Lac Saint-Pierre en sait quelque chose, en tant que résident de Saint-Félix-de-Valois. « Nous, ici, c'est poulet, poulet, poulet, poulet, poulet, poulet, poulet, poulet et poulailler. S'il y a une ferme, il y a un poulailler. S'il y a un champ, c'est pour faire du grain pour le poulet. L'industrie du poulet prend beaucoup de place dans la vie des résidents. L'an dernier, illustre-t-il, la municipalité a mis en place une interdiction d'avoir des poules domestiques pour éviter la contamination des élevages commerciaux[264]. » Et est-ce que ça sent mauvais? Quand il est arrivé de sa Mauricie natale, il a trouvé l'odeur terrible. « Quand ils vident les poulaillers, c'est infernal », mais les gens de Saint-Félix s'habituent…

PETITS ÉLEVAGES ET VOLAILLES DE QUALITÉ

En marge des gros élevages industriels, des fermes familiales émergent se consacrant à l'élevage de plus petits volumes de volailles, priorisant la qualité.

- **Ferme Saint-Vincent** à Saint-Cuthbert (MRC de D'Autray) élève du canard, de la dinde, de l'oie, de la pintade et du poulet, sous régie biologique, sans pesticide, herbicide, OGM et hormone de croissance depuis 1998.
- **Volailles d'Angèle** à Saint-Esprit (MRC de Montcalm) est une ferme d'élevage qui se consacre à l'élevage de poulet de grains et de gibier à plumes (dindes de pâturage et canard de Barbarie) sans antibiotiques et sans farines animales depuis 1999.
- **Maître poulier** à Saint-Calixte (MRC de Montcalm) élève des poules patrimoniales Chanteclerc depuis 2016.
- **Aviplumes** à Saint-Didace (MRC de D'Autray) élève des poulettes et des poules pondeuses.

LE RAGOÛT DE PATTES OU RAGOÛT DE BOULETTES AUX RESTES DE DINDE OU DE POULET

Mis à part le poulet rôti, le plat de poulet qui s'est démarqué comme spécialité régionale au fil des rencontres est le ragoût de pattes ou de boulette du temps des fêtes, dans lequel on ajoute les restants de dinde ou de poulet.

- **MCR de Joliette** – Michael Fiset raconte qu'il a encore en sa possession des recettes de sa grand-mère et de son arrière-grand-mère. À Noël, sa grand-mère préparait ce qu'elle appelait le grand ragoût. « C'est un ragoût de boulettes où il y avait trois viandes. Il y avait du poulet, des pattes de cochon et puis des boulettes[265]. »
- **MCR de Matawinie** – Annie Saint-Jacques y met « du poulet en morceaux ».
- **MCR de L'Assomption** – La mère de Stéphane Causabon, conjoint de Joëlle Bolduc des Esprits tordus, prépare une dinde à Noël, avec du ragoût de pattes au poulet.
- **MCR de Joliette** – Parmi les participants de la consultation de Joliette, une personne y met de la dinde, un autre ajoute, « la grand-mère de ma blonde, c'était de la dinde » et, en Matawinie, Karine Charpentier, originaire de Mandeville, mentionne que certaines personnes y mettent de l'orignal. « Du côté boucher, ajoute Éric Bellerose, j'ai travaillé un peu partout à Montréal, et puis, dans le temps des fêtes dans toutes les régions, ils font du ragoût de pattes. Mais ici, ils font le ragoût de pattes avec du haut de pattes, et très peu de pattes. […] Si je me rappelle, encore là, quand j'étais jeune, le ragoût de pattes de ma grand-mère, ben, il n'était pas tant gélatineux. Il y avait beaucoup plus de viande. Puis oui, elle, elle mettait de la dinde. Le restant de la dinde, il tombait dans le ragoût de pattes[266]. »
- **MCR de L'Assomption** – Dans la consultation de Repentigny, Guy Bessette met du poulet dans son ragoût de pattes.
- **MCR de Matawinie** – Dans son entourage à Saint-Félix-de-Valois, Jonathan Champoux voit les gens préparer le ragoût de pattes avec du poulet.
- **MCR de Matawinie** – Dans la famille Benny aussi, on met de la dinde ou du poulet dans le ragoût de pattes. En plus, « ma mère ne venait pas de la région de Lanaudière, commente Yves Benny, elle venait du Centre-du-Québec, mais elle a dû se faire dire par ses belles-sœurs : "Tu mets du poulet dans ton ragoût ou de la dinde!" »
- **MRC de Montcalm** – À Saint-Jacques, dans la famille Mailhot, le repas de Noël traditionnel est composé de tourtière, de ragoût de boulettes avec de la dinde dedans et de petites saucisses cocktail dans le sirop.

AUTRES TRADITIONS ALIMENTAIRES OU PLATS IDENTITAIRES AUTOUR DU POULET

- **Poulet du dimanche** – Dans la famille de Stéphane Causabon, conjoint de Joëlle Bolduc des Esprits tordus, la coutume était aussi de manger « de la dinde ou du poulet le dimanche soir, parce que sa grand-mère avait une terre et élevait des animaux.
- **La fricassée** – Philippe Jetté nomme la fricassée parmi les plats mentionnés au cours son enquête sur les pratiques culinaires de Lanaudière en 2017. Un atelier de transmission de fricassée avait même été organisé. Comme dans le Bas-Saint-Laurent, où ce plat est très répandu, on l'appelle aussi parfois du « chiard ». Il cite la recette de « fricassée du lundi à Christiane Robidoux » faite à partir de cubes de restants de viande cuite : bœuf, porc, poulet ou dinde.
- **Le fricot** – Karine Charpentier raconte que lors de consultations organisées par le CBDL en 2017, Évangéline Richard, en Nouvelle-Acadie, avait parlé de fricot au poulet, « un bouilli de poulet roulé dans la farine au préalable, fait qu'il y a comme une pâte autour. Ça fait que le bouillon est plus épais ». De descendance acadienne, Florence Mailhot ne connaît pas le fricot. Chez elle, c'est « zéro. On mangeait de la tourtière. C'est un penchant acadien avec beaucoup d'épices et beaucoup de viande. Mais tsé, on dirait qu'on était occupés à survivre[267] ».
- **Le poulet rôti** – Le poulet rôti de chez Benny est mentionné comme plat identitaire dans la consultation de groupe de Joliette. De plus, les participants insistent sur le fait que même les poulets rôtis vendus dans les chaînes d'épicerie à travers le Québec et chez St-Hubert viennent en bonne partie de Lanaudière, mais que personne ne le sait. « Ce qu'il faut savoir, c'est que dans Lanaudière, il y a beaucoup de transformations au niveau de la volaille, ajoute à son tour Maryse Lepage dans la consultation de Repentigny. Volaille d'Angèle, devant chez elle, volaille Giannone fournit les St-Hubert partout. Quand vous achetez, que ça soit chez Maxi ou chez IGA, le petit poulet, en général, ça vient de Saint-Cuthbert[268]. » Les pics de consommation de poulet dans l'année sont les déménagements et la fête des Mères.

  Que mange-t-on dans la famille Benny? « Encore aujourd'hui, c'est fou. Mes frères, mes cousins, cousines, on mange tous du poulet au moins deux fois par semaine, si ce n'est pas trois. Puis là, mes enfants sont grands, mais ils viennent à la maison, je leur dis, "qu'est-ce que vous voulez manger? Ça vous tente de manger quoi? Je vais vous faire venir quelque chose". "Ah fais venir du poulet." On mange encore du poulet[269]! »
- **La tarte aux œufs** – Philippe Jetté mentionne la « tarte aux œufs pis aux oignons » ou « tarte aux œufs » comme étant un plat traditionnel évoqué dans ses recherches sur les pratiques culinaires régionales en 2017. La tarte aux œufs est aussi mentionnée par un participant à la consultation de Joliette comme dessert occasionnel.

Les sept clés de succès

UNE RESSOURCE ANIMALE – La volaille de Saint-Félix-de-Valois (6/7)
(ou de Lanaudière si on veut inclure Saint-Cuthbert, Saint-Esprit, etc.)

Ressource première	Le poulet (coq à chair), la dinde, les œufs	✓
Pratique saisonnière	Élevage des poussins	✓
	Culture des grains à moulée (maïs et soya)	
	Abattage des poulets	
Mets de spécialité régionale	Poulet rôti	✓
	Ragoût de boulettes ou de pattes au poulet ou à la dinde	
Espace territoire	MRC de la Matawinie – Saint-Félix-de-Valois, 58 entreprises sur 90 km2 environ.	✓
	MRC de D'Autray – Saint-Cuthbert (Volaille Giannone Inc., Ferme Saint-Vincent).	
	MRC de Montcalm – Saint-Esprit (Volailles d'Angèle), Saint-Calixte-de-Kilkenny (Maître Poulier).	
Temps – transmission	Élevage de Pierre Dalcourt en 1908	✓
	Fondation du Comptoir avicole de Saint-Félix-de-Valois en 1930	
	Fondation du Couvoir coopératif de Saint-Félix-de-Valois en 1931	
	Abattoir du pôle avicole de Saint-Félix en 1957	
	Joliette BBQ des frères Benny en 1960	
	Festival de la volaille de Saint-Félix-de-Valois de 1979 à 1984	
	Record Guinness de la plus grosse omelette à Saint-Félix en 1980	
	Formation de la bannière Benny & Co en 2006	
Activité ou lieu de mise en valeur	Festival de la volaille 1979-1984 (n'existe plus)	
Reconnaissance publique	L'expression « Saint-Félix, capitale de la volaille » ou « Saint-Félix, capitale du poulet »	✓
	Emblème de la ville de Saint-Félix représentant un coq	
	Parc Pierre-Dalcourt à Saint-Félix-de-Valois	
	Le projet des rôtisseries Benny « Les épices de Saint-Félix »	

PORC

Dans Lanaudière, le porc est la cinquième production agricole régionale (9 %), après les volailles et œufs (30 %), céréales et oléagineux (19 %), légumes (14 %) et lait (11 %). Basé à Joliette, le Syndicat des éleveurs de porcs de Lanaudière-Outaouais-Laurentides (SEPLOL) représente environ 110 familles d'éleveurs, défendant leurs intérêts et assurant la promotion de la production porcine. Dans Lanaudière, l'élevage de porcs est caractérisé par de nombreuses fermes d'élevage familiales offrant en vente directe des produits transformés (saucisses et charcuteries) ou des coupes de vente à la pièce. L'entreprise Cochon Cent Façons à Saint-Jacques, très mentionnée par les participants des consultations, représente bien ce type d'élevage familial assez présent dans la région.

- **Cochon Cent Façons** à Saint-Jacques (MRC de Montcalm) – Viande élevée et transformée sur place par ses bouchers.
- **Rendez-vous cochon** à Sainte-Marie-Salomé (MRC de Montcalm) – Boucherie fermière spécialisée dans l'élevage de porcs depuis quatre générations.
- **Porc du Rang 4** à Saint-Ambroise-de-Kildare (MRC de Joliette) – Élevage familial avec des points de vente à Saint-Ambroise-de-Kildare et Mascouche.
- **Entreprise Malisson** à Sainte-Julienne (MRC de Montcalm) – Boucherie artisanale et élevage offrant des produits locaux.
- **Ferme des Arpents roses** à Sainte-Mélanie (MRC de Joliette) – Élevage de porc de pâturages et vente à la ferme sur rendez-vous.

Historiquement, le porc, abattu à la fin de l'automne, se fait très présent dans le menu des familles à partir du temps des fêtes. Le froid et la salaison étant les principales méthodes de préservation avant l'électrification, la cuisine des camps de bûcherons, qui fait une large place au lard salé, par exemple dans ses soupes aux pois et fèves au lard, témoigne de cette période.

Dans les années 1990, un nouveau mode de mise en marché des porcs instauré par la Fédération des producteurs de porcs du Québec sonnait « le glas des activités d'abattage à Saint-Esprit (MRC de Montcalm) et condamnait les producteurs locaux à faire abattre leurs porcs ailleurs au Québec[270] ». Yvan Perreault raconte le combat mené par les producteurs de Lanaudière pour retrouver un abattoir dans la région. « Pour aller en Montérégie, nous autres, il faut passer par le traversier de Sorel ou faut passer par le pont Louis-Hippolyte-Lafontaine à Montréal. Ça a été un gros, gros combat de Lanaudière pour avoir un abattoir ici[271]. »

Finalement, le combat porte fruit et la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec autorise la réouverture de l'abattoir de Saint-Esprit sur la base de droits acquis historiques. En 2003, l'abattoir Viandes Ultra Meats Inc. du groupe Brochu-Lafleur à Saint-Esprit emploie 500 personnes et abat près de 1500 porcs par semaine[272]. En 2005, Olymel fusionne ses activités avec celles de Supraliment du Groupe Brochu, qui détenait alors les marques Lafleur, Prince et Galco Foods. Aujourd'hui, l'usine d'abattage de Saint-Esprit dans Lanaudière est l'une des trois usines d'abattage de porc Olymel au Québec, en plus de celles d'Ange-Gardien, en Montérégie, et de Yamachiche, en Mauricie.

Boucherie d'Alderic Ouimet à Terrebonne, 1920, photographie de J. P. D'Aoust, BAnQ Montréal.

BŒUF

L'élevage de bœuf de boucherie dans Lanaudière se structure assez tardivement, l'élevage bovin étant pendant très longtemps centré sur la production laitière dans les fermes familiales de la région. Avant la mécanisation de l'agriculture, la force de traction des bœufs était aussi très utilisée pour les labours et autres travaux lourds sur la ferme. Plus occasionnel, l'abattage pour la viande se faisait tard en automne. Geneviève Longère, consultante en métier de bouche, raconte qu'à l'époque de ses parents et de ses grands-parents, chaque village avait une beurrerie et de petits abattoirs. Elle souligne les techniques à cette époque pour conserver la viande l'hiver. « Ce qu'ils faisaient, ils mettaient des pièces de viande dans le carré à grains, et ça gelait dans le grain[273]. » C'était alors le moyen de conservation.

Jusqu'à la crise économique de 1930, les graisses animales sont très présentes dans l'alimentation au Québec. En plus du beurre, les francophones, friands de porc, ont tendance à cuisiner avec du saindoux (gras de porc filtré) ou de la graisse de rôti, alors que les anglophones préfèrent le suif de bœuf communément appelé suet. Un gras de bœuf qui provient spécifiquement du rognon de bœuf, explique le boucher Éric Bellerose. « Moi, depuis que je suis tout petit, sur le bœuf, tu gardes les rognons pour le temps des fêtes, il va y avoir des gens qui vont venir chercher du gras de rognons pour faire de la tarte au suif[274]. »

Malgré l'inondation du marché par les huiles végétales hydrogénées plus économiques, comme le Crisco américain de Proctor & Gamble, les recettes traditionnelles à base de suif de bœuf continuent de se transmettre dans les familles anglophones de Lanaudière, mais aussi beaucoup dans les familles francophones. « Le suif, ça, c'était important, souligne Geneviève Longère dans la consultation de Joliette, la tarte au suif. » Et dans le groupe, les exclamations fusent de toutes part. « Oh oui! Hey, ma grand-mère, elle faisait ça », s'exclame le boucher Éric Bellerose, déplorant que sa grand-mère soit malheureusement partie avec sa recette qu'il aimerait retrouver. Dans la collection En direct de nos mémoires de BanQ, on trouve justement un témoignage partagé par Marie-Claude Melançon de Lanaudière : « La tarte au suif de ma mère, de qui j'ai pris la relève suite à son décès… Je devrais la transmettre à mes enfants afin que cette tradition ne se perde pas[275]! » Philippe Jetté mentionne, lui aussi, la tarte au suif dans les traditions culinaires de la région, citant spécifiquement la tarte au suif de Lucienne Rivet à Saint-Liguori.

Vaches Canadiennes chez M. Parent à Joliette, 1948, M. Saint-Pierre, BAnQ Québec.

Tarte au suif traditionnelle de Marie-Claude Melançon de Lanaudière, 2023, Collection En direct de nos mémoires, BAnQ Montréal.

Mis à part la tarte au suif, le plat de bœuf le plus iconique de Lanaudière est sans conteste le burger de bœuf le Mammouth de la cantine Chez Henri, « roi de la patate » du centre-ville de Joliette depuis 1957. « Le Mammouth, explique Guillaume Laroche, nouvellement directeur du restaurant Chez Henri, c'est un burger double avec fromage, salade de choux faite maison, mais ça a dépassé la ligne de Joliette. Moi, v'là un mois, j'ai donné ma démission à Montréal et mes trois boss en haut savaient très bien ce qu'était le Henri à Joliette et le mammouth là. » « Je pense qu'il y a déjà un astronaute qui est allé sur la lune avec une tuque de Chez Henri, ajoute un autre participant », contribuant à enrichir la légende de ce restaurant iconique ouvert tard le soir pour rassasier les fêtards sortant des bars.

La production de bœuf de boucherie ou de veaux lourds ne se distingue pas en ce qui a trait au volume de production ou de spécialités régionales sur le plan québécois dans Lanaudière, mais la région compte néanmoins des élevages de qualité.

Répartition des cheptels de bœufs et de veaux au Québec[276]

Le cheptel québécois de vaches dites « de boucherie » se trouve principalement en Chaudière-Appalaches (19 %), en Estrie (13 %), en Outaouais (12 %), en Abitibi-Témiscamingue (11 %), au Bas-Saint-Laurent (9 %) et dans le Centre-du-Québec (9 %).

Répartition des cheptels de veaux lourds (veaux de lait et veaux de grain) au Québec

Le cheptel se trouve principalement en Montérégie (54 %), au Centre-du-Québec (27 %) et en Chaudière-Appalaches (8 %).

FERMES DE BŒUFS DE BOUCHERIE DANS LANAUDIÈRE

- **Ferme Saint-Vincent** à Saint-Cuthbert (MRC de D'Autray) se spécialise en élevage de bœuf biologique nourri à l'herbe (et de volailles).
- **Le Domaine Nasenka** à L'Assomption (MRC de L'Assomption) se spécialise en élevage de bœuf Highland.
- **Les Élevages Lassonde** à Repentigny (MRC de L'Assomption) élèvent du bœuf Wagyu.
- **Les Museaux d'Écosse** à Saint-Lin–Laurentides (MRC de Montcalm) élèvent du bœuf Highland et du daim.

MOUTON

La production ovine dans la région de Lanaudière est incarnée par la Bergerie des Neiges qui propose, depuis 1985, de la viande et des charcuteries d'agneau directement à la ferme. Parmi les autres producteurs, on trouve aussi la Ferme Agneaux des champs à L'Épiphanie, la Ferme Jocelyn Urbain à L'Assomption, spécialisée en élevage de moutons de race Arcott Rideau, ainsi que l'élevage Au Bon Mouton à Berthierville. Aucun plat identitaire n'est ressorti dans Lanaudière autour de la viande d'agneau.

Lanaudière © GouvQc Tourisme Lanaudière/J. Vigneux

PRODUITS LAITIERS

Comme ailleurs au Québec, on ne peut aborder l'histoire de l'industrie laitière sans évoquer les souvenirs des anciennes beurreries, laiteries et fromageries de village qui constellaient le Québec rural des années 1900. François Tétreault soulève d'ailleurs que Mascouche était réputée pour son beurre jusqu'à Montréal vers les années 1910.

À l'époque, les enjeux de conservation des produits laitiers sont centraux et on sait miser sur les ressources offertes par la nature, surtout en été! Les techniques historiques évoquées par Beverly Prud'homme à Rawdon comprennent des maisons aménagées avec une petite pièce servant de chambre froide et de beurrerie, dans laquelle on fait dévier un ruisseau au sol pour y conserver le lait et la crème au frais avant l'apparition des réfrigérateurs. Valérie Dezelak mentionne aussi le témoignage d'un aîné, monsieur Réal Robert de Mascouche, collecté dans le cadre de la rédaction du livre *Porteurs de traditions culinaires* de la SODAM sur ses souvenirs d'enfance dans les années 1940. Il y raconte que la crème, le lait, le beurre (et la viande) étaient conservés dans le puits d'eau fraîche en été[277].

La production laitière autrefois très importante dans Lanaudière glisse de quelques rangs au palmarès des principales productions au cours des 20 dernières années. D'anciennes fermes laitières sont reconverties vers d'autres productions, comme c'est le cas pour la Courgerie à Sainte-Élisabeth en 1999. Les fermes laitières spécialisées qui perdurent subissent des transformations majeures avec la robotisation des opérations, pour atteindre le statut d'entreprise hautement technologique de plus grande envergure.

Les fromageries de Lanaudière sont peu nombreuses, mais bien appréciées. Josiane Cormier explique que dans le contexte de la crise de la listériose (en 2008), plusieurs petites fromageries de la région ont été contraintes de fermer, notamment La Voie Lactée. Dans les entrevues, on parle assez peu de fromage, mais lorsqu'on le fait, c'est avec enthousiasme. On raffole particulièrement du fromage en grains de la fromagerie Roy, des fromages primés de la Fromagerie La Suisse Normande, ainsi que des cheddars (et des yogourts!) de la Ferme Vallée Verte 1912.

Salle d'affinage de la Fromagerie La Suisse Normande, 2025. ©Fromagerie La Suisse Normande

FROMAGERIES DE LANAUDIÈRE

- **Fromagerie Roy** à Rawdon
- **Fromagerie Amafaçon** à Berthierville
- **Ferme Vallée Verte 1912** à Saint-Jean-de-Matha
- **Fromagerie La Suisse Normande** à Saint-Roch-de-l'Achigan
- **La Fromagerie Champêtre** à Le Gardeur
- **Fromagerie du Champ** à la Meule à Lourdes-de-Joliette

Les crèmeries de la région ne sont pas non plus en reste. On entend énormément parler de Glace Nature à Joliette, pour son usage répété des forestibles comme aromatisant de ses glaces saisonnières. Par exemple, sa glace aux noix de noyer noir, au sapin baumier, au thé du Labrador ou aux pommes sauvages de la région.

CRÈMERIES DE LANAUDIÈRE

La liste des crèmeries de Lanaudière est très longue.

- **Glace Nature** à Joliette
- **Crèmerie Bobijoe** à Terrebonne
- **Crèmerie des Moulins** à Terrebonne
- **Crèmerie La Plaine** à Mascouche
- **Au Chalet Glacé** à Saint-Gabriel-de-Brandon
- **Crèmerie Chez Mamie** à Repentigny
- **Crèmerie chez Billie** à Rawdon
- **L'artisan du péché** à Sainte-Marcelline-de-Kildare
- **Choco-chocolat** à Joliette
- **La Cabane** à sucre Côte-à-Joly à Saint-Jean-de-Matha
- **Miel de Chez-Nous** à Sainte-Mélanie
- **Au Chalet glacé** à St-Gabriel-de-Brandon

LES ÉLÉMENTS IDENTITAIRES RETENUS

Riche d'histoire et d'une production agricole abondante, dynamique et variée, Lanaudière se caractérise comme une région à la fois paisible avec un côté nature très présent, mais aussi bouillonnante en ce qui touche à l'innovation agricole, la permaculture, les forestibles et la valorisation de variétés ancestrales. Dans l'ensemble, on réalise que la région s'autosuffit beaucoup et que son caractère un tantinet indépendant est aussi bien présent chez les Lanaudois!

Quand vient le temps d'identifier les produits, les plats et les pratiques identitaires régionales, le choix est si abondant qu'il nous a fallu prioriser les éléments les plus évidents. Voici quelques éléments qui n'ont pas été considérés comme identitaires, mais qui mériteraient des recherches additionnelles ou davantage de valorisation : les vergers de pommes sauvages, les repas de colonies de vacances, la cuisine des communautés culturelles de Rawdon, le miel, les crêpes au maïs, le gâteau Président et la pêche à l'anguille dans la rivière Bayonne.

VOICI, EN TERMINANT, QUELQUES MOTS SUR CHACUN DES ÉLÉMENTS IDENTITAIRES RETENUS.

UNE CULTURE PRESQUE DISPARUE – Le tabac

Une culture marquante profondément associée à la région; un arrêt brutal forçant de nombreuses stratégies de reconversion; un dernier survivant et un patrimoine bâti à l'abandon.

UNE VOCATION RÉGIONALE – Lanaudière – L'École des forestibles

Une révolution culinaire et agricole (cultiver la forêt) qui va prendre le Québec d'assaut.

UNE RESSOURCE VÉGÉTALE – L'asperge

Un leadership provincial, mais un plat emblématique encore à trouver.

UNE VARIÉTÉ PATRIMONIALE – La tomate Savignac

Une illustration de la passation des savoirs chez les semenciers de Lanaudière.

UNE RESSOURCE VÉGÉTALE – La pomme de terre

Le beigne aux patates se fait partout, mais la région a tout ce qu'il faut pour lui offrir un lieu de mise en valeur et le revendiquer.

UNE RESSOURCE ANIMALE – La volaille de Saint-Félix-de-Valois ou de Lanaudière

L'histoire phénoménale de la construction d'une spécialité régionale. Aucune des régions du Québec ne s'identifie au poulet, Lanaudière, il est à vous!

5
CONSULTATIONS

ENTREVUES INDIVIDUELLES

François Patenaude

Abbaye Val Notre-Dame
Entrevue réalisée le 8 janvier 2026

Après des études en réadaptation physique, François Patenaude développe une pratique militante, politique et écologiste. Il écrit dans L'Autre journal, un journal de gauche, et travaille ensuite à la Chaire socioéconomique de l'UQAM, et au journal Le Quack, un pendant du journal français le *Canard enchaîné*. Au Café l'Aparté, face à l'École nationale de théâtre à Montréal, il intègre le groupe d'humour politique les Zapartistes, desquels il est membre pendant 15 ans jusqu'à la dissolution du groupe en 2020-2022. Ce Montréalais pure laine est aussi l'ancien président du Réseau québécois des groupes écologistes.

En 2007, il fait l'acquisition d'un terrain à Saint-Jean-de-Matha « pour avoir un coin de planète à lui ». Il découvre les PFNL en explorant la forêt de son terrain et décide de s'inscrire en 2011-2012 à la première cohorte de cueilleurs de PFNL, une formation de 300 heures donnée par l'Association Forestière de Lanaudière et la Commission scolaire des Samares, en partenariat avec la SADC de la Matawinie. Il est alors l'élève d'Yvan Perreault.

Une fois diplômé, il développe brièvement une petite entreprise de PFNL, mais, dès 2014, il s'installe à Saint-Jean-de-Matha et est embauché par les moines de l'Abbaye Val Notre-Dame. Il y coordonne le développement des forestibles depuis. Dernièrement, il a collaboré avec Gérald Le Gal sur le contenu de la première attestation d'études professionnelles (AEP) de 720 heures sur la cueillette de PFNL, mise sur pied par Stéphane Toustou. Il rêve en parallèle de développer une ferme forestière mêlant cueillette sauvage, culture d'espèces pérennes et cultures annuelles. Actuellement, il est président du Club des producteurs de noix comestibles du Québec et membre du conseil d'administration de la CPFNL, l'Association pour la commercialisation des PFNL. Il donne aussi des conférences à l'ITHQ et à l'École d'hôtellerie de Lanaudière.

Michael Fiset

Brasserie Maltstrom
Entrevue réalisée le 9 janvier 2026

Originaire de Crabtree, Michael Fiset ouvre la Brasserie Maltstrom en 2016 à Notre-Dame-des-Prairies, près de Joliette. Sa microbrasserie est à l'époque la cinquième brasserie à ouvrir dans Lanaudière, et il souligne que la région connaît une maturité tardive dans le brassage de bière, si on la compare à d'autres régions, par exemple la Mauricie voisine. En 2026, la Route de Lanaubière, dont la mission est de rassembler les acteurs des sphères brassicoles, bioalimentaires et agrotouristiques de Lanaudière, comprend 18 brasseries membres. « Ça a explosé sur le tard », commente-t-il. En entrevue, il décrit abondamment le paysage de la plaine de Lanaudière dans lequel il évolue. Il dépeint son coin de pays comme une immense plaine. « C'est plat », souligne-t-il, en décrivant Notre-Dame-des-Prairies, où il réside, Notre-Dame-de-Lourdes et Saint-Elisabeth. « C'est une immense plaine jusqu'à Berthier et c'est beaucoup de cultures céréalières, surtout pour l'alimentation du bétail, des champs de maïs… »

En entrevue, Michaël Fiset parle beaucoup des produits avec lesquels il travaille, les intrants de la bière, à commencer par l'ingrédient principal : l'eau. Il la décrit comme particulièrement exceptionnelle pour le brassage dans la région de Joliette, expliquant que la rivière L'Assomption est riche en calcaire, en bicarbonate et autres sels minéraux provenant des roches sédimentaires. Même s'il est aujourd'hui végétarien, cela ne l'empêche pas de partager les recettes de sa grand-mère, rédigées à la main dans un petit carnet. Il parle du fameux « grand ragoût » du temps des fêtes, qu'elle préparait avec des pattes de cochon, des boulettes et du poulet.

Josiane Cormier

Ferme Cormier Inc.
Entrevue réalisée le 12 janvier 2026

Descendante de la première famille acadienne accueillie à L'Assomption, Josiane Cormier est aussi la huitième génération de sa famille à exploiter la terre acquise en 1790 après la Déportation. Depuis qu'elle est toute jeune, Josiane rêve de reprendre la ferme, mais son père, un ancien professeur d'éducation physique, l'encourage à aller faire des études à l'extérieur. Abandonnant sa première idée de devenir vétérinaire, elle se réoriente en agronomie avant de revenir s'impliquer à la Ferme Cormier comme elle le souhaitait.

En entrevue, elle jase de ses principales productions : les petits fruits, les asperges et les citrouilles. Elle parle du long chemin parcouru par son père pour faire adopter l'asperge aux gens de la région, il y a une trentaine d'années. Heureusement, ajoute-t-elle, ce n'est plus le cas aujourd'hui; l'asperge est maintenant une production majeure très attendue au printemps. Une des raisons de cet engouement vient, selon elle, du fait que l'asperge est le tout premier légume de printemps. Elle arrive parfois même avant les têtes de violon, souligne Josiane Cormier. Le maïs sucré est aussi un produit très attendu. Josiane raconte que la fidélité des consommateurs envers les producteurs de blé d'Inde de L'Assomption (chacun a le sien) frise presque la religion. En été, des concours de dégustation de maïs sont même organisés par les plus passionnés. Finalement, la discussion bifurque sur ses traditions culinaires familiales, en particulier les marinades et le pâté chinois.

Florence Mailhot

Distillerie Grand Dérangement
Entrevue réalisée le 15 janvier 2026

Florence Mailhot est née à Saint-Alexis, un des quatre villages de la Nouvelle-Acadie. D'emblée, elle évoque ses ancêtres acadiens, qui se sont établis sur des terres de Lanaudière après le Grand Dérangement du 18e siècle. Bien que très peu de personnes s'identifient fièrement comme acadiennes aujourd'hui, elle précise qu'environ 75 % de la population de Lanaudière est de descendance acadienne, un héritage méconnu.

La discussion bifurque ensuite sur l'histoire de l'entreprise familiale, Productions Maraîchères Mailhot, qui remonte à une quarantaine d'années. Florence Mailhot raconte que la ferme de son père se spécialise depuis 1984 en production de crucifères et en grandes cultures. C'est d'ailleurs avec l'objectif de transformer les céréales de la ferme (maïs, orge et seigle) que la distillerie est fondée, il y a presque six ans. Aujourd'hui, les spiritueux sont faits avec les céréales cultivées sur les terres de la ferme à moins de 20 km de la distillerie.

Ce n'est pas immédiatement que Florence Mailhot s'implique dans l'entreprise. Elle y travaille bien quelques étés, mais déménage à Montréal pour entreprendre des études asiatiques à l'Université de Montréal avant de travailler en marketing et dans l'industrie du jeu vidéo. C'est le besoin de relève qui la ramène à la ferme, auprès de son père. Aujourd'hui gérante de la Distillerie Grand Dérangement, Florence Mailhot parle avec conviction de la traçabilité de ses spiritueux et d'économie circulaire, particulièrement fière de la récupération des déchets de distillation transformés en moulée animale ou en croustilles de maïs par la compagnie ReBon. Parmi les traditions culinaires familiales typiques de Lanaudière, elle mentionne les tartes aux noix de son père.

Annie Saint-Jacques

La Maison du Bonheur
Entrevue réalisée le 19 janvier 2026

Copropriétaire de la Maison du Bonheur qui célèbre son 10e anniversaire cette année, Annie Saint-Jacques raconte que son conjoint Gérald l'a rejointe dans l'aventure en tant qu'associé, il y a trois ans, lors de la construction de la boutique-café au cœur des montagnes de Saint-Côme en Matawinie. Chez elle, l'attrait pour les plantes comestibles et la forêt remonte à l'enfance. Elle se souvient d'ailleurs avec beaucoup de nostalgie des promenades qu'elle faisait dans les bois avec son grand-père.

L'entreprise qu'elle a fondée lui permet, explique-t-elle, de partager sa passion, celle de démocratiser la forêt en rendant ses produits à base de PFNL accessibles au public. Annie Saint-Jacques est bien consciente que les PFNL sont encore perçus comme intimidants. Aussi s'assure-t-elle de développer des produits faciles à adopter. Un exemple? Son huile de tournesol bio, infusée au sapin baumier au goût moins résineux, et donc facilement accessible. Celle qui va chercher une bonne proportion de clientèle européenne avec ses produits forestiers ne souhaite pas se lancer dans l'exportation à grande échelle, préférant continuer de recevoir les clients directement chez elle. Elle ajoute que les touristes français sont particulièrement friands de ses produits forestiers.

Brièvement, la discussion effleure Saint-Côme, qu'elle présente comme le berceau québécois de la musique traditionnelle et du folklore, puis elle mentionne certains produits qu'elle considère comme significatifs dans Lanaudière comme l'aronie, l'asperge et le miel, sans oublier, bien sûr, l'essor de la mycologie et des formations sur les PFNL dans la région!

Yvan Perreault

Au jardin des noix
Entrevue réalisée le 20 janvier 2026

En entrevue, Yvan Perreault raconte que, bien qu'il soit né à Montréal, sa famille a des racines dans Lanaudière depuis quatre générations. Aujourd'hui, il réside dans la maison construite par son grand-père à Sainte-Émélie-de-l'Énergie sur le rang Kildare. La ferme Au jardin des noix, première ferme productrice de noix nordiques du Québec, est fondée par son frère Alain et lui en 2007, sur la terre familiale rachetée à leurs parents. Le terrain argileux de 12 hectares était, explique-t-il, trop grand pour les cultures maraîchères manuelles et trop petit pour l'agriculture industrielle. Les frères décident alors d'en faire un grand verger d'arbres à noix nordiques.

Durant la rencontre, la discussion s'attarde aux différents élevages de gibier de la région, par exemple celui de la Terre des Bisons à Rawdon ou au thème de la volaille, allant des élevages familiaux, comme les Volailles d'Angèle, à la ville de Saint-Félix-de-Valois, qualifiée de « capitale du poulet industriel » par Yvan Perreault. Il raconte aussi brièvement l'aventure des huit frères Benny, de simples éleveurs de poulet de Saint-Félix-de-Valois à l'origine de la fondation de la chaîne de restauration poulet rôti Benny & Co. Finalement, la discussion s'attarde aux pionniers des PFNL. Yvan Perreault s'y inclut lui-même, en compagnie d'Alain Neveu de Chertsey Village Nourricier, de Bernard Trembay de l'Arôme des bois au Camp Mariste à Rawdon, ainsi que Simon Turcotte dans le domaine des confitures.

Annie-Claude St-Jean

Dimanche Matin
Entrevue réalisée le 20 janvier 2026

Originaire de Crabtree, Annie-Claude St-Jean poursuit des études en cinéma et en criminologie à l'Université de Montréal avant de tomber dans la production agroalimentaire un peu par accident. Bercée depuis l'enfance par le souvenir des poudings aux fraises de sa grand-mère de l'Île-du-Prince-Édouard, elle reçoit un jour à Noël toutes les recettes de sa grand-mère en cadeau. Elle décide alors d'expérimenter les tartinades et confitures, réduisant l'apport en sucre des recettes originales et ajoutant une touche personnelle avec des aromates variés. Des propriétaires de boutiques à Joliette ayant goûté ses confitures lui demandent alors de tenir ses tartinades en magasin. C'est ce qui marque le début de Dimanche Matin.

Annie-Claude St-Jean connaît un succès instantané et une croissance rapide. Alors que les articles de presse s'enchaînent, ses tartinades sont demandées dans de nombreux points de vente à Montréal et le réseau de distribution s'élargit rapidement. Prenant la décision de ne pas tenir de boutique physique, elle organise l'atelier de Crabtree afin de pouvoir augmenter sa capacité de production. Sur le plan de l'approvisionnement, elle travaille autant que possible avec des fermes lanaudoises productrices de fraises, framboises, bleuets, camerises, canneberges, citrouilles, pommes et sirop d'érable. Pour les pêches, c'est moins facile, elle doit les faire venir de l'Ontario, et les prunes parviennent d'un producteur des Cantons-de-l'Est.

Pour elle, l'identité de Lanaudière est marquée par l'autosuffisance, cette tendance qu'ont les gens de son coin à avoir chacun leur jardin, quelques ruches, des poules et un système d'échanges entre producteurs. Elle souligne les kiosques routiers qui sont très populaires, mais un certain concernant les marchés publics, les tables champêtres et les gîtes touristiques, un secteur qu'elle trouve moins développé.

Philippe Jetté

Intervenant en traditions vivantes
Entrevue réalisée le 4 février 2026

Très impliqué dans les communautés de la Nouvelle-Acadie, Philippe Jetté est médiateur en patrimoine vivant, natif et résident de Saint-Jacques. Il est lui aussi de descendance acadienne. En débutant l'entrevue, il précise que sa spécialité est véritablement la musique, la chanson et la danse traditionnelle, mais que son métier l'amène parfois à toucher d'autres aspects du patrimoine vivant, comme le tissage, le fléché, la sculpture sur bois, les recettes traditionnelles, les surnoms, les pratiques langagières et les rituels, un champ de recherche somme toute assez vaste, conclut-il.

La discussion s'attarde d'abord sur les résultats d'une enquête sur les traditions culinaires qu'il avait menée en ligne pour la ville de Joliette, avant la pandémie. Une enquête qui avait mis en évidence la galette de sarrasin et ses nombreuses garnitures régionales. La discussion se poursuit sur d'autres plats d'origine acadienne, comme la fricassée et le fricot. Les desserts sucrés tiennent aussi une large place dans les pratiques documentées par Philippe Jetté. Il présente le gâteau Président comme un plat traditionnel observé dans la région de Lanaudière et connu dans plusieurs familles. Il mentionne aussi les rêves dorés (des carrés au sirop d'érable avec des noix de Grenoble ou des pacanes dedans), le pouding chômeur aux fraises et l'existence de plats locaux, comme la bouillotte au brochet et la tarte aux œufs. Philippe Jetté partage également des informations sur la bannique des Atikamekw qu'il a documentée dans plusieurs vidéos sur son site Web. Quant à l'érable, Philippe Jetté mentionne les concours de sirop dans la région, et le fait que beaucoup de gens ont des érablières familiales sur leurs terres.

Joëlle Bolduc

Copropriétaire Les Esprits tordus
Entrevue réalisée le 6 février 2026

Joëlle Bolduc n'est pas originaire de Lanaudière. Ses parents étant dans les Forces armées canadiennes, elle a beaucoup déménagé enfant. Si elle est née en Abitibi et a vécu dans plusieurs régions du Québec, c'est à Montréal et sur la Rive-Sud qu'elle passe la majorité de sa vie. Toutefois, ajoute-t-elle, son conjoint, Stéphane, aussi copropriétaire des Esprits tordus, est originaire de Joliette et pourra répondre à quelques questions!

En 2022, le couple se lance dans l'aventure « complètement débile » d'une distillerie de spiritueux pas conventionnelle du tout. Le nom évoque autant les spiritueux – *les esprits* – que leur approche tordue, c'est-à-dire inspirée de la méthode des bouilleurs de cru français utilisant des alambics, plutôt que la méthode nord-américaine industrialisée. Très axés sur la permaculture, les propriétaires favorisent l'économie circulaire et l'utilisation des PFNL, qu'ils considèrent comme identitaires dans Lanaudière. Le couple fait pousser sur son terrain une grande variété d'arbres fruitiers et d'arbustes, comme des pommiers, des pruniers et des poiriers, du sureau, des amélanches, des camerises, des bleuets et des framboises, afin de rendre leur système le plus résilient possible. Ils utilisent ces fruits dans l'aromatisation de leurs alcools de macération, et cultivent également des plantes aromatiques et médicinales.

Pour Joëlle Bolduc, la région est caractérisée autant par une histoire de distillation clandestine que par « un esprit d'autonomie punk ». Qu'entend-elle par là? « Ça fait longtemps que je pense qu'il y a ce côté un peu rebelle, un peu punk dans Lanaudière, explique-t-elle, elle n'existe pas cette région-là. Les gens ne la connaissent pas, ce n'est pas une destination. Les gens vont dans Cantons-de-l'Est, ils vont en Gaspésie, ils vont au Saguenay–Lac-Saint-Jean. […] Mais tu sais, il y a beaucoup de choses à faire. C'est quand même gros comme région, puis c'est magnifique comme région. J'ai l'impression, achève-t-elle, que les Lanaudois sont un petit peu jaloux de cet isolement-là, du fait que ce n'est pas trop connu, ils peuvent faire leurs petites affaires tranquilles et puis ne pas être achalés. »

Beverly Prud'homme

Rawdon Historical Society
Entrevue réalisée le 12 février 2026

L'histoire familiale de Beverly Prud'homme à Rawdon remonte à 1820. Ses ancêtres sont arrivés directement d'Irlande pour défricher les terres du canton. Comme elle a la chance d'avoir encore en main les notes et les recettes héritées des générations précédentes, ses descriptions sont très précises et détaillées. Elle raconte que les Irlandais protestants qui s'installent à Rawdon sont très connaissants en agriculture et ont donc prospéré rapidement. Alors qu'en Grande-Bretagne, ils étaient contraints de louer leurs lots de culture à des lords, ils ont soudainement accès à des centaines d'acres de terre agricoles à Rawdon. Leur garde-manger beaucoup plus fourni leur permet d'agrémenter les recettes traditionnelles de toutes sortes de bons produits frais. Si, en Irlande, le ragoût était fait de pommes de terre et de tiraille de mouton, il était à Rawdon garni de belles pièces de viande et de toutes sortes de légumes (carottes, navets, oignons, chou, etc.)

Dans les cultures, ses ancêtres s'en donnent à cœur joie : ils font pousser des petits fruits, du maïs, des courges et citrouilles, des pommes, des radis, des betteraves, des carottes, des laitues, des oignons et des melons. Ils ont aussi des poiriers, des pruniers et des cerisiers et font pousser différentes céréales, comme de l'orge, du sarrasin, du seigle et du blé. L'accès à la viande est aussi très facile, en plus de la chasse et de la pêche. Ils élèvent des bœufs, des porcs, des moutons, des oies et des poulets.

À l'époque, les principales techniques de préservation sont le salage, le cannage et le séchage : « *They salted fish, that they got over the lakes and rivers. They pickled the vegetables. They bottled fruit. They dried apples, made jam. They cured hams, salted pork. And all to keep them during, you know, the off-season.* »

Durant l'entrevue, Beverly Prud'homme raconte aussi les moments plus difficiles traversés par la communauté durant la crise des années 1930 et la guerre des années 1940, mentionnant quelques recettes de rationnement. Elle souligne aussi les nombreuses recettes de liqueurs maison à base d'herbes, parfois utilisées à des fins médicinales, mais surtout comme excuse pour prendre un petit coup!

Valérie Dezelak et François Tétreault

Société de développement et d'animation de Mascouche (SODAM) et Société d'histoire de Mascouche
Entrevue réalisée le 17 février 2026

Valérie Dezelak, coordonnatrice de la Société d'histoire de Mascouche – SODAM, a grandi à Laval et réside maintenant dans le Vieux-Terrebonne. Son héritage culinaire est marqué par ses grands-parents d'origine slovène; le chou et les pommes de terre sont donc bien présents, tant dans les repas du temps des fêtes que dans les recettes réconfort de tous les jours. Elle se dit surprise de l'absence d'éléments culinaires liés à l'Europe de l'Est dans la région de Rawdon, mais ne peut fournir d'explications, ayant grandi à Laval. Elle ajoute que dans sa famille, l'approvisionnement en produits typiques se faisait à Montréal, à la célèbre Boucherie Slovenia du boulevard Saint-Laurent.

De son côté, François Tétreault, coordonnateur de la Société d'histoire de Mascouche pendant dix ans, et maintenant directeur adjoint de la SODAM, est mascouchois de naissance et y réside encore aujourd'hui. Son héritage culinaire est marqué par une cuisine québécoise réconfortante du côté de sa mère (par exemple, les petits pains à la viande du temps des fêtes) et par une forte influence italienne du côté de son père, qui s'est marié à une Italienne de Saint-Léonard. Les parents de cette dernière, tous deux nés en Italie, fabriquaient leur prosciutto maison, faisaient leurs propres saucisses, cueillaient du pissenlit au printemps et faisaient leurs conserves de tomates chaque année.

La discussion porte sur les cueillettes sauvages réalisées en contexte urbain à Terrebonne et à Mascouche, les traditions de chasse et pêche, ainsi que l'histoire agricole de Mascouche, en particulier du tabac. En ce qui a trait aux produits identitaires, on explore les pistes locales, le miel, les microbrasseries, le poulet ainsi qu'un mystérieux dessert : le fameux gâteau Président.

Jonathan Champoux

Pourvoirie du Lac Saint-Pierre
Entrevue réalisée le 18 février 2026

Jonathan Champoux est né et a grandi en Mauricie. Il arrive dans Lanaudière il y a huit ans pour des raisons professionnelles et, reconnaît-il, sa connaissance de la région s'élargit d'année en année. En s'installant à Saint-Félix-de-Valois, il admet avoir été dérangé par l'odeur que dégagent les élevages de poulet, mais, comme les autres Féliciens et Féliciennes, il finit par s'habituer.

Responsable de l'expérience corporative à la Pourvoirie du Lac Saint-Pierre, Jonathan Champoux en a long à dire sur tout ce qui touche à la pêche, aux oiseaux migrateurs et à l'ornithologie. Il commence par réfuter le mythe de la pollution dans le fleuve, expliquant que l'archipel du lac Saint-Pierre est considéré comme le poumon du fleuve, et que la pourvoirie y organise régulièrement des activités de pêche et de consommation de poissons frais.

Au début des activités de la pourvoirie, raconte Jonathan Champoux, le personnel se faisait beaucoup demander comment préparer et cuisiner le poisson pêché. C'est là que l'idée d'un repas sur place a germé. Pratiquement depuis l'ouverture, la pourvoirie organise des Fish Lunch pour ses clients. Initialement cuisinés sur les îles, les lunchs sont maintenant préparés à la pourvoirie, mais la recette et la technique restent les mêmes : un ragoût de poisson cuit sur le feu, avec des légumes, des oignons, des pommes de terre, des carottes, du doré ou du brochet, et beaucoup de beurre! Un repas généralement très apprécié des touristes. En fin de discussion, Jonathan Champoux ajoute que la pourvoirie cherche à diversifier son offre alimentaire, notamment avec des boîtes à lunch pour les croisières. Le plus grand défi, ajoute-t-il, c'est de représenter l'identité culinaire de Lanaudière au-delà des traditionnels produits d'érable.

Yves Benny

Rôtisseries Benny & Co
Entrevue réalisée le 23 février 2026

En 45 minutes d'entrevue, Yves Benny résume six décennies d'histoire ayant mené son père et ses oncles à fonder la chaîne de rôtisseries québécoise Benny & Co. Comme beaucoup d'histoires dans Lanaudière, tout commence avec un champ de tabac. On se trouve alors à Saint-Félix-de-Valois dans les années 1940, l'automne où Joseph-Georges Benny, oncle d'Yves Benny, perd l'entièreté de sa récolte de tabac à cause d'un gel hâtif. Un ami lui vient alors en aide, lui proposant de faire l'élevage des poussins mâles, rejetés par le comptoir avicole de Saint-Félix-de-Valois.

La première saison d'élevage est fructueuse et rapidement ses sept frères suivent ses traces, se lançant tour à tour dans l'élevage de poulet. Mutualisant leurs ressources, les frères se dotent de leur propre couvoir, d'une meunerie et d'un abattoir pour fournir du poulet frais aux marchés de Montréal et des environs. C'est en livrant du poulet dans une rôtisserie de Montréal, que le père d'Yves Benny a l'idée de concevoir un four à rotation lente, pour cuire le poulet sans l'assécher durant trois heures. C'est un véritable succès!

En 1960, les huit frères Benny et leur beau-frère ouvrent leur première rôtisserie à Joliette, le Joliette Barbecue. Ils se séparent ensuite géographiquement pour ouvrir des rôtisseries dans différentes villes du Québec : Sherbrooke, Verdun, Saint-Hyacinthe, et même Gatineau! Aujourd'hui, l'entreprise familiale Benny & Co compte 35 membres de la famille impliqués dans la gestion des 80 restaurants, avec pour objectif de continuer à transmettre l'expertise et la tradition familiale aux prochaines générations. Un projet d'avenir? Yves Benny réfléchit à la commercialisation possible des « épices Saint-Félix » utilisées dans l'assaisonnement de leurs poulets rôtis.

LES ENTRETIENS DE GROUPES

Consultation nº 1 – Joliette

Le 28 janvier 2026 – AM

ORGANISATEURS

- Carl-Éric Guertin (Société du réseau ÉCONOMUSÉE®), Directeur général
- Amélie Masson-Labonté (STORICA), Historienne culinaire
- Sarah Farley-Gélinas (Société du réseau ÉCONOMUSÉE®) Cheffe de produits
- Philipe Gadoury (Société du réseau ÉCONOMUSÉE®) Chef de produits
- Karine Charpentier (Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière) Directrice générale

PARTICIPANTS

- Bénédicte Guitel (La Suisse Normande)
- Geneviève Longère – Consultante en métier de bouche
- Yvan Perreault (Au jardin des noix) Mycologue
- Mathieu Albert (École hôtelière de Lanaudière) Chef et enseignant
- Annie Mainville (Restaurant Chez Henri) Gérante
- Guillaume Laroche (Restaurant Chez Henri) Directeur
- Émilie Boivin-Deroy (Centre d'amitié autochtone de Lanaudière) Coordonnatrice générale du développement social
- Lorraine Echaquan (Centre d'amitié autochtone de Lanaudière) Chargée de projet en saine alimentation
- Pascale Coutu (Tourisme Lanaudière) Conseillère en développement touristique
- Éric Bellerose (Boucherie Bellerose) Président et cofondateur
- Florence Mailhot (Distillerie Grand Dérangement) Gestionnaire
- Éric Lafortune (Les Jardins Gourmands) Copropriétaire
- Angèle Grégoire (Les Volailles d'Angèle) Propriétaire

Consultation nº 2 – Repentigny

Le 28 janvier 2026 – PM

ORGANISATEURS

- Carl-Éric Guertin (Société du réseau ÉCONOMUSÉE®) Directeur général
- Amélie Masson-Labonté (STORICA) Historienne culinaire
- Sarah Farley-Gélinas (Société du réseau ÉCONOMUSÉE®) Cheffe de produits
- Philipe Gadoury (Société du réseau ÉCONOMUSÉE®) Chef de produits
- Annie Cossette (Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière) Conseillère en commercialisation

PARTICIPANTS

- Francis Pilon (Ex-propriétaire de huit à dix épiceries IGA) Retraité
- Guy Bessette (Comité de sauvegarde et de mise en valeur du Moulin Bleu) Ancien fonctionnaire de la ville de Repentigny
- Pascale Coutu (Tourisme Lanaudière) Conseillère et ancienne propriétaire de la Courgerie
- Maryse Lepage (CieNOV) Commissaire au développement de l'offre touristique

Consultation nº 1 – Joliette

Le 29 janvier 2026

ORGANISATEURS

- Carl-Éric Guertin (Société du réseau ÉCONOMUSÉE®), Directeur général
- Amélie Masson-Labonté (STORICA), Historienne culinaire
- Sarah Farley-Gélinas (Société du réseau ÉCONOMUSÉE®) Cheffe de produits
- Philipe Gadoury (Société du réseau ÉCONOMUSÉE®) Chef de produits
- Leïla Quessy (Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière) Agente de communications

PARTICIPANTS

- Marie René (Marcheurs des bois) Copropriétaire
- Loïc Leperlier (Huit 100 VINGT) Chef copropriétaire
- Steeve Harnois (Beignes D'Antan) Propriétaire
- Josée Toupin (Terre des Bisons) Copropriétaire
- Benoît Hogues – Ancien restaurateur et ex-enseignant de l'École hôtelière de Lanaudière
- Andrée Saint-Georges – Retraitée de Culture Lanaudière
- Jason Saunders (Tourisme Lanaudière) Directeur marketing
- Christiane Robidoux - Ancienne administratrice des marchés de solidarité de Rawdon et de Joliette

CONCLUSION

L'analyse historique, documentaire et les consultations réalisées dans le cadre de cette démarche démontrent clairement que l'identité culinaire de Lanaudière ne repose pas sur un seul produit emblématique, mais sur la rencontre exceptionnelle de deux univers complémentaires : la forêt et les terres agricoles. Cette dualité façonne depuis des générations le rapport des Lanaudoises et des Lanaudois à l'alimentation, à travers la production, la cueillette, la transformation, la conservation et la transmission des savoirs.

Le portrait régional fait ressortir une caractéristique distinctive rarement observée ailleurs au Québec : Lanaudière se définit moins par une spécialité unique que par une culture de l'autonomie alimentaire, de la débrouillardise et de l'innovation. Des savoirs atikamekws aux traditions acadiennes, irlandaises et canadiennes-françaises, de l'époque des camps forestiers à la reconversion des terres de tabac, l'histoire alimentaire régionale témoigne d'une remarquable capacité d'adaptation aux réalités économiques, sociales et territoriales.

Les consultations ont également permis d'identifier plusieurs forces distinctives susceptibles de devenir des leviers de développement et de rayonnement : le leadership reconnu de la région en matière de produits forestiers non ligneux, l'importance de la filière avicole, l'héritage de la pomme de terre et du beigne aux patates, l'essor de l'asperge, la valeur patrimoniale de la tomate Savignac, le potentiel des noix nordiques ainsi que la richesse des récits portés par les producteurs, les familles, les communautés et les entreprises du territoire.

Les recommandations proposées visent ainsi à transformer cette richesse encore méconnue en un véritable projet collectif. Elles invitent Lanaudière à raconter son histoire, à assumer pleinement sa personnalité, à reconnaître l'apport des Premières Nations et des communautés culturelles qui ont façonné le territoire, à patrimonialiser ses produits identitaires et à faire de ses entreprises, de ses événements et de ses expériences touristiques les ambassadeurs de son identité culinaire.

L'avenir de l'identité culinaire lanaudoise ne réside pas dans la recherche d'un produit vedette unique, mais dans la mise en valeur cohérente d'un récit collectif fondé sur la transmission, la diversité, l'autonomie et l'innovation. En assumant pleinement cette singularité, Lanaudière pourra renforcer sa fierté régionale, accroître son attractivité touristique et culturelle et se positionner durablement comme un territoire où la forêt nourrit les champs et où les savoir-faire continuent de se transmettre de génération en génération.

Enfin, la réussite de cette démarche reposera sur une mobilisation concertée de l'ensemble des acteurs régionaux. L'ampleur et la diversité des recommandations formulées touchent à la fois les secteurs bioalimentaire, touristique, culturel, patrimonial, éducatif et du développement territorial. Leur mise en œuvre ne peut donc raisonnablement être portée par une seule organisation. Elle nécessitera la collaboration étroite du CDBL, de Tourisme Lanaudière, des MRC, des municipalités, des institutions d'enseignement, des organismes culturels et patrimoniaux, des communautés atikamekws, des entreprises ainsi que des producteurs et transformateurs du territoire. C'est par une gouvernance collaborative, fondée sur le partage des responsabilités, la complémentarité des expertises et une vision commune du développement régional, que Lanaudière pourra pleinement réaliser le potentiel de son identité culinaire et transformer ces recommandations en projets porteurs, durables et structurants pour l'avenir.

ANNEXE 1
DOCUMENTATION CONSULTÉE

SOURCES

ASSEMBLÉE LÉGISLATIVE. « Séance du jeudi 27 novembre, 1890 », p. 3

Bibliothèque de l'Assemblée nationale du Québec.
En ligne : https://www.bibliotheque.assnat.qc.ca/DepotNumerique_v2/AffichageFichier.aspx?idf=27753

BAPE. « Le comité de relance de l'abattoir Saint-Esprit ». *Commission sur le développement durable de la production porcine*. Joliette, 31 mars 2003.

BOUCHETTE, Joseph. *General report of an official tour through the new settlements of the province of Lower-Canada*, 1825, Thomas Cary & Co, Québec. En ligne : https://www.canadiana.ca/view/oocihm.27101/7

CHAMBRE DE COMMERCE FRANÇAISE AU CANADA. « La culture du tabac au Canada ». *Bulletin mensuel de la Chambre de commerce française au Canada*, mai 1910, Collections de BanQ.

EN DIRECT DE NOS MÉMOIRES. *Recette de farce à Rolande de Lucie Massicotte*, 2023, BAnQ Montréal.
En ligne : https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/5043285?docref=7LOdjzhwC9Gp_gMNApcPQg

EN DIRECT DE NOS MÉMOIRES. *Tarte au suif traditionnelle de Marie-Claude Melançon de Lanaudière*, 2023, BAnQ Montréal.
En ligne : https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/5043170?docref=GaNTfi5jdEDO52vhWL-XOg

KALM, Pehr. *Voyage de Kalm en Amérique*, Montréal, imprimé par T. Berthiaume, 1880, 2 vol. (xvi, 168, 256 p.); 26 cm, Collections de BAnQ.

Lettre d'Agathe de Saint-Père Legardeur de Repentigny au ministre de la Marine et des Colonies, 1705. Archives nationales d'outre-mer, COL C11A v. 23, fol. 343-346v, République française.

TOURISME LANAUDIÈRE. « Guide touristique officiel 2025-2026 ».

OUVRAGES

BEAUDOIN, Raymonde. *Recettes de chantier et miettes d'histoire*. Septentrion, Québec, 2019.

FÉDÉRATION DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES DE LANAUDIÈRE. « Pour que vivent bêtes et gens », Fédération de l'UPA de Lanaudière, 1984.

INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC. *Cuisine traditionnelle des régions du Québec. Les Éditions de l'Homme*. Gouvernement du Québec, 1999.

LAMBERT, Michel. *Histoire de la cuisine familiale du Québec. Volume 3 – La forêt, ses régions et ses produits.* Les Éditions GID, Québec, 2009.

MARTIN, Paul-Louis. *Les fruits du Québec. Histoire et traditions des douceurs de la table.* Septentrion, Québec, 2002.

MOISSAN, Stéphanie et Andrée LEBEL. *Les petits plats de nos grand-mères.* Stanké, Montréal, 1977.

SODAM. *Porteurs de traditions culinaires.* Mascouche, 2022.

ST-JEAN, Annie-Claude et Audrey DESROCHERS. *Fruits. Célébrer ce qui pousse ici*. Les Éditions de l'Homme, Montréal, 2024.

RAPPORTS ET ÉTUDES

AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE CANADA. « Profil de la culture de l'asperge au Canada, 2021 », Centre de la lutte antiparasitaire, Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2021.

ASSOCIATION FORESTIÈRE DE LANAUDIÈRE. « Histoire forestière », PDF, 2018.
En ligne : https://www.aflanaudiere.org/fr/publications

COMITÉ PFNL LANAUDIÈRE. « Plan de développement stratégique pour la filière des produits forestiers non ligneux (PFNL) de Lanaudière ». *Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière*, 2022.

CONSEIL DES ATIKAMEKW DE MANAWAN. « Rapport annuel CDAM 2024-2025 », 20 novembre 2025, PDF.
En ligne : https://www.manawan.com/services/242/RAPPORT_ANNUEL_CDAM_2024-2025

CENTRE BÉNÉVOLE COMMUNAUTAIRE DE LA MATAWINIE. « Chertsey, village nourricier », rapport du 20 avril 2020.

GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. « Portrait diagnostic sectoriel de l'industrie des grains au Québec. »
En ligne : https://share.google/Szy12JCZKVS4f7xH5

GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. « Répartition des exploitations agricoles déclarant des superficies de maïs sucré par région administrative », 2021. En ligne : https://share.google/XSD0NJD30jzUzDJVx

GROUPE AGÉCO. (2024). Estimation du rendement de la production québécoise de sirop d'érable pour l'année 2024. Doyon, M., Bergeron, S., EcoTec Consultants. (2022). *Évaluations des retombées économiques de l'acériculture québécoise en 2020.* Statistique Canada. Producteurs et productrices acéricoles du Québec.

PRODUCTEURS DE GRAINS DU QUÉBEC. « Rapport sur la mise en marché des grains 2024-2025 », 2025.
En ligne : https://share.google/eOVh8X6kLOApL6QfC

ARTICLES

COUTU, Hubert. « Histoire de l'agriculture lanaudoise », *Histoire Québec*, vol. 20, no 1, 2014, p. 18-19.

LABBÉ, Jérôme. « Un demi-siècle de plaisir et d'entraide au camp de vacances Saint-Donat », Radio-Canada, 29 juillet 2017.
En ligne : https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1047864/camp-saint-donat-centraide-grand-montreal-enfants-defavorises-vacances

MONAT, Carine. « Le dernier tabaculteur du Québec prend de l'expansion », RADIO-CANADA, 28 mars 2026.
En ligne : https://ici.radio-canada.ca/info/long-format/2241883/dernier-tabaculteur-quebec-releve-ambition

MORNEAU, Caroline. « Les agriculteurs derrière la salade de chou St-Hubert », *La terre de chez nous*, 16 juillet 2024.
En ligne : https://www.laterre.ca/productions/maraichers/les-agriculteurs-derriere-la-salade-de-chou-st-hubert/

RADIO-CANADA. « En colonie de vacances, on sort de la ville et on profite du plein air », 4 juillet 2022.
En ligne : https://ici.radio-canada.ca/jeunesse/parents/accueil-parents/document/nouvelles/article/1894466/colonie-camp-vacances-ete-enfants-quebec-archives

RÉDACTION LA TERRE DE CHEZ NOUS. « La concentration des élevages est-elle un enjeu à Saint-Félix-de-Valois? » *La terre de chez nous*, 25 juin 2025.

VINCENT, Evelyne, « À votre santé! : la distillerie Melchers », MRC de D'A utray et L'Usine à histoire, PDF, 2024.

SITES WEB

AGENCE PARCS CANADA. « Site historique de l'Île-des-Moulins », *Lieux patrimoniaux du Canada*.
En ligne : https://www.historicplaces.ca/fr/rep-reg/place-lieu.aspx?id=5282

ASPERGES PRIMERA. « Asperges primera ».
En ligne : https://www.aspergesprimera.com/

AU JARDIN DES NOIX. « Notre histoire ».
En ligne : https://www.aujardindesnoix.com/notre-histoire

COMMISSION DE TOPONYMIE DU QUÉBEC. « Rivière Ouareau ».
En ligne : https://toponymie.gouv.qc.ca/ct/ToposWeb/Fiche.aspx?no_seq=46052

CONSEIL DES VINS DU QUÉBEC. « Des régions viticoles à découvrir et à visiter! »
En ligne : https://vinsduquebec.com/les-vins-du-quebec/nos-regions/

ÉPATANTE PATATE! DU QUÉBEC. « Ferme Desrochers et Maxi-Sol ».
En ligne : https://epatantepatate.ca/nos-producteurs/ferme-desrochers-et-maxi-sol

FERME DANIEL COUTU. « Notre histoire ».
En ligne : https://fermedanielcoutu.com/notre-histoireferme

FOODLAVIE. « Sauvés par le chanvre! », Zeste, 1er juin 2018.
En ligne : https://www.zeste.ca/articles/sauves-par-le-chanvre

GOUVERNEMENT DU CANADA. « Relations Canada-Irlande ».
En ligne : https://www.international.gc.ca/country-pays/ireland-irlande/relations.aspx?lang=fra

GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. « Culture des grains (céréales et oléagineux).
En ligne : https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/industrie-agricole-au-quebec/productions-agricoles/culture-grains-cereales-oleagineux

GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. « Portrait socioéconomique de Lanaudière, » 2025.
En ligne : https://www.quebec.ca/gouvernement/ministeres-organismes/economie/publications/portraits-socioeconomiques/lanaudiere#c397919

JARDINS DE L'ÉCOUMÈNE. « Tomate standard Savignac – Bio ».
En ligne : https://ecoumene.com/products/tomate-savignac-bio?srsltid=AfmBOooVWfGbLWa4Il2PSrvxujcm6u6S9AXUpKU89JJHHZx3uKirswhr

JARDINS DE L'ÉCOUMÈNE. « Tomate beefsteak Adelin Morin – Bio ».
En ligne : https://ecoumene.com/products/tomate-adelin-morin-bio?srsltid=AfmBOopSpSD4A_06mN9YNWFTHg5UJfCKmfi3r3IDiMxL_HTOgEuS6i0C

LA COURGERIE. « Notre histoire ». En ligne : https://lacourgerie.com/notre-histoire/

L'ASSOCIATION FORESTIÈRE DE LANAUDIÈRE. « L'Association ».
En ligne : https://www.aflanaudiere.org/fr/lassociation

MAISON DES FORESTIBLES DE L'ABBAYE. « Qui sommes-nous? ».
En ligne : https://maisondesforestiblesabbaye.com/notre-mission/?srsltid=AfmBOor0aR4WfzMf22gw4NOLxlykJaGtnC68Vg7DMpNEr9Hd1SE9NpmK

MAPAQ. « Culture de la pomme de terre ».
En ligne : https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/industrie-agricole-au-quebec/productions-agricoles/culture-pomme-terre

MAPAQ. « Culture du bleuet ».
En ligne : https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/industrie-agricole-au-quebec/productions-agricoles/culture-bleuet

MAPAQ. « Élevage bovin (bœuf et veau) ».
En ligne : https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/industrie-agricole-au-quebec/productions-agricoles/boeuf-et-veau-elevage-bovin

MAPAQ. « Portraits régionaux de l'agriculture ».
En ligne : https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/industrie-agricole-au-quebec/portraits-regionaux-agriculture

MAPAQ. « Production d'œufs ».
En ligne : https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/industrie-agricole-au-quebec/productions-agricoles/production-oeufs

MAPAQ. « Élevage de volaille (poulet et dindon) ».
En ligne : https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/industrie-agricole-au-quebec/productions-agricoles/elevage-volaille-poulet-dindon

MAPAQ. « Production de sirop d'érable (acériculture) ». 2024.
En ligne : https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/industrie-agricole-au-quebec/productions-agricoles/production-sirop-erable-acericulture

MUNICIPALITÉ DE LANORAIE. « Histoire ».
En ligne : https://www.lanoraie.ca/municipalite/decouvrir/histoire

MUNICIPALITÉ DE SAINT-ALEXIS. « Concours de sirop d'érable 2026 ».
En ligne : https://st-alexis.com/evenement/concours-du-meilleur-sirop-derable-alexinois

MUNICIPALITÉ DE SAINT-JACQUES. « Portrait, histoire et patrimoine ».
En ligne : https://www.st-jacques.org/municipalite/decouvrir/portrait-histoire-et-patrimoine

PETIT, Guillaume. « L'industrie de la volaille à Saint-Félix-de-Valois ». Chroniques anachroniques, 18 janvier 2022
En ligne : https://montrealbb.ca/volaille-st-felix-de-valois/

RESOLIS. « Coopérative Lanaufibres : culture du chanvre au Québec ».
En ligne : https://resolis.org/?initiative=cooperative-lanaufibres-culture-du-chanvre-au-quebec

SAINT-FÉLIX-DE-VALOIS. « Parc Pierre-Dalcourt ».
En ligne : https://st-felix-de-valois.com/loisirs-culture-et-vie-communautaire/loisirs/parcs-et-installations/parc-pierre-dalcourt/

SEMENCES DU PORTAGE. « Histoire et mission. »
En ligne : https://semencesduportage.com/pages/histoire-et-mission

SIMON TURCOTTE CONFITURIER. « L'histoire du confiturier ».
En ligne : https://boutiquesimonturcotte.com/pages/a-propos-about-us

SOCIÉTÉ D'HISTOIRE DE RAWDON. « La nourriture et la vie quotidienne des Irlandais » dans l'exposition *La présence irlandaise à Rawdon d'hier à aujourd'hui*.
En ligne : https://www.histoirederawdon.ca/la-nourriture-et-la-vie-quotidienne-des-irlandais/

SODAM. « Pierre Le Gardeur de Repentigny. »
En ligne : https://sodam.qc.ca/recherches-historiques/pierre-le-gardeur-de-repentigny/

SOLLIO GROUPE COOPÉRATIF. « L'asperge, cette grande mystérieuse! ».
En ligne : https://sollio.coop/fr/communications/lasperge-cette-grande-mysterieuse

ST-HUBERT. « La famille Bérard raconte comment elle a réussi dans le chou-business ».
En ligne : https://www.st-hubert.com/fr/lafamillesthubert/fournisseur-famille-berard.html

VIGNOBLE MONDOR. « Notre vignoble ».
En ligne : http://vignoblemondor.com/

VIVEZ LANAUDIÈRE « Annie-Claude St-Jean ».
En ligne : https://vivezlanaudiere.ca/lanaudois/annie-claude-st-jean/

MÉDIAS

FESTI-GLACE DE JOLIETTE. « La cabane à beignes, » vidéo publiée le 24 février 2022.
En ligne : https://www.facebook.com/share/v/1CGjv7pTSk/

NOTES DE FIN

3 PORTRAIT DE LANAUDIÈRE, D'HIER À AUJOURD'HUI

1 TOURISME LANAUDIÈRE. « Guide touristique officiel 2025-2026 ».

2 GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. « Portrait socioéconomique de Lanaudière », 2025. En ligne.

3 ASSOCIATION FORESTIÈRE DE LANAUDIÈRE. « Histoire forestière », PDF, 2018. En ligne, p. 21.

4 MUNICIPALITÉ DE LANORAIE. « Histoire ». En ligne.

5 COMMISSION DE TOPONYMIE DU QUÉBEC. « Rivière Ouareau ». En ligne.

6 CONSEIL DES ATIKAMEKW DE MANAWAN. « Rapport annuel CDAM 2024-2025 », 20 novembre 2025, PDF. En ligne.

7 FÉDÉRATION DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES DE LANAUDIÈRE. « Pour que vivent bêtes et gens », Fédération de l'UPA de Lanaudière, 1984, p. 15.

8 MUNICIPALITÉ DE SAINT-JACQUES. « Portrait, histoire et patrimoine ». En ligne.

9 *Entrevue avec Josiane Cormier*, 12 janvier 2026.

10 GOUVERNEMENT DU CANADA. *« Relations Canada-Irlande »*. En ligne.

11 BOUCHETTE, Joseph. *General report of an official tour through the new settlements of the province of Lower Canada*. 1825, Thomas Cary & Co, Québec.

12 SOCIÉTÉ D'HISTOIRE DE RAWDON. « La nourriture et la vie quotidienne des Irlandais », dans l'exposition *La présence irlandaise à Rawdon d'hier à aujourd'hui*. En ligne.

13 *Entrevue avec Beverly Prud'homme*, 12 février 2026.

14 *Entrevue avec Beverly Prud'homme*, 12 février 2026.

15 *Entrevue avec Michael Fiset*, 9 janvier 2026.

16 *Entrevue avec Michael Fiset,* 9 janvier 2026.

17 *Entrevue avec Michael Fiset,* 9 janvier 2026.

18 FÉDÉRATION DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES DE LANAUDIÈRE. « Pour que vivent bêtes et gens », Fédération de l'UPA de Lanaudière, 1984, p. 44.

19 *Entrevue avec Michael Fiset*, 9 janvier 2026.

20 FÉDÉRATION DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES DE LANAUDIÈRE. « Pour que vivent bêtes et gens », p. 36.

21 CHAMBRE DE COMMERCE FRANÇAISE AU CANADA. « La culture du tabac au Canada ». Bulletin mensuel de la Chambre de commerce française au Canada, mai 1910, Collections de BAnQ, p. 12.

22 CHAMBRE DE COMMERCE FRANÇAISE AU CANADA. « La culture du tabac au Canada », p. 12.

23 MONAT, Carine. « Le dernier tabaculteur du Québec prend de l'expansion », RADIO-CANADA, 28 mars 2026. En ligne.

24 COUTU, Hubert. « Histoire de l'agriculture lanaudoise », *Histoire Québec*, vol. 20, nº 1, 2014, p. 19.

25 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

26 Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault, 17 février 2026.

27 COUTU, Hubert. « Histoire de l'agriculture lanaudoise », *Histoire Québec*, vol. 20, no 1, 2014, p. 19.

28 MONAT, Carine. « Le dernier tabaculteur du Québec prend de l'expansion », RADIO-CANADA, 28 mars 2026. En ligne.

29 MONAT, Carine. « Le dernier tabaculteur du Québec prend de l'expansion ».

30 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

31 MARTIN, Paul-Louis. Les fruits du Québec. *Histoire et traditions des douceurs de la table*. Septentrion, Québec, 2002, p. 90.

32 RADIO-CANADA. « En colonie de vacances, on sort de la ville et on profite du plein air », 4 juillet 2022. En ligne

33 LABBÉ, Jérôme. « Un demi-siècle de plaisir et d'entraide au camp de vacances Saint-Donat », Radio-Canada, 29 juillet 2017. En ligne.

4 PORTRAIT DE L'IDENTITÉ CULINAIRE DE LANAUDIÈRE

34 CENTRE BÉNÉVOLE COMMUNAUTAIRE DE LA MATAWINIE. « Chertsey, village nourricier », rapport du 20 avril 2020.

35 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

36 *Entrevue avec Annie Saint-Jacques*, 19 janvier 2026.

37 *Entrevue avec François Patenaude*, le 8 janvier 2026.

38 SIMON TURCOTTE CONFITURIER. « L'histoire du confiturier ». En ligne.

39 L'ASSOCIATION FORESTIÈRE DE LANAUDIÈRE. « L'Association ». En ligne.

40 AU JARDIN DES NOIX. « Notre histoire ». En ligne.

41 *Entrevue avec Alain Perreault*, 20 janvier 2026.

42 MAISON DES FORESTIBLES DE L'ABBAYE. « Qui sommes-nous? ». En ligne.

43 COMITÉ PFNL LANAUDIÈRE. « Plan de développement stratégique pour la filière des produits forestiers non ligneux (PFNL) de Lanaudière ». Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière, 2022.

44 COMITÉ PFNL LANAUDIÈRE. « Plan de développement… »

45 COMITÉ PFNL LANAUDIÈRE. « Plan de développement… », p. 7.

46 Mathieu Albert, *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

47 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

48 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

49 *Entrevue avec Annie Saint-Jacques*, 19 janvier 2026.

50 *Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault*, 17 février 2026.

51 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

52 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

53 *Entrevue avec Philippe Jetté*, 4 février 2026.

54 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

55 *Entrevue avec Joëlle Bolduc*, 6 février 2026.

56 *Entrevue avec Joëlle Bolduc*, 6 février 2026.

57 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

58 *Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault*, 17 février 2026.

59 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

60 *Entrevue avec Michael Fiset*, 9 janvier 2026.

61 *Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault*, 17 février 2026.

62 *Entrevue avec Annie Saint-Jacques*, 19 janvier 2026.

63 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

64 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

65 *Entrevue avec Yvan Perreault*, 20 janvier 2026.

66 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

67 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

68 *Entrevue avec Florence Mailhot*, 15 janvier 2026.

69 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

70 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

71 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

72 *Entrevue avec Annie Saint-Jacques*, 19 janvier 2026.

73 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

74 *Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault*, 17 février 2026.

75 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

76 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

77 MAPAQ. « Production de sirop d'érable (acériculture) », 2024. En ligne.

78 UPA. « 2024 Les producteurs acéricoles de Lanaudière », basé sur : Groupe AGÉCO. (2024). « Estimation du rendement de la production québécoise de sirop d'érable pour l'année 2024 ». DOYON, M., BERGERON, S., ECOTEC CONSULTANTS. (2022). « Évaluations des retombées économiques de l'acériculture québécoise en 2020 ». Statistique Canada. Producteurs et productrices acéricoles du Québec.

79 SODAM. « Pierre Le Gardeur de Repentigny. » En ligne.

80 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

81 *Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault*, 17 février 2026.

82 *Entrevue de Groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

83 *Entrevue de Groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

84 MUNICIPALITÉ DE SAINT-ALEXIS. « Concours de sirop d'érable 2026 ». En ligne.

85 *Entrevue avec Philippe Jetté*, 4 février 2026.

86 *Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault*, 17 février 2026.

87 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

88 *Entrevue avec Joëlle Bolduc*, 6 février 2026.

89 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

90 *Entrevue avec Annie Saint-Jacques*, 19 janvier 2026.

91 *Entrevue de groupe nº 3 à Rawdon*, 29 janvier 2026.

92 COMITÉ PFNL LANAUDIÈRE. « Plan de développement stratégique pour la filière des produits forestiers non ligneux (PFNL) de Lanaudière ». Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière, 2022.

93 *Entrevue de groupe nº 3 à Rawdon*, 29 janvier 2026.

94 MARTIN, Paul-Louis. *Les fruits du Québec*, p. 110.

95 *Entrevue avec Joëlle Bolduc*, 6 février 2026.

96 MAPAQ. « Culture du bleuet ». En ligne.

97 BEAUDOIN, Raymonde. *Recettes de chantier et miettes d'histoire*. Septentrion, Québec, 2019.

98 BEAUDOIN, Raymonde. *Recettes de chantier et miettes d'histoire*, p. 66.

99 *Maryse Lepage, Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

100 *Francis Pilon, Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

101 *Entrevue avec Josiane Cormier*, 12 janvier 2026.

102 *Entrevue avec Philippe Jetté*, 4 février 2026.

103 Maryse Lepage, *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

104 *Entrevue avec Annie Saint-Jacques*, 19 janvier 2026.

105 *Entrevue avec Philippe Jetté*, 4 février 2026.

106 VIVEZ LANAUDIÈRE. « Annie-Claude St-Jean ». En ligne.

107 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

108 CONSEIL DES VINS DU QUÉBEC. « Des régions viticoles à découvrir et à visiter! » En ligne.

109 VIGNOBLE MONDOR. « Notre vignoble ». En ligne.

110 FERME DANIEL COUTU. « Notre histoire ». En ligne.

111 *Entrevue avec Yves Benny*, 23 février 2026.

112 MAPAQ. « Portraits régionaux de l'agriculture ». En ligne.

113 *Entrevue avec Michael Fiset*, 9 janvier 2026.

114 Valérie Dezelak et François Tétreault – SODAM et Société d'histoire de Mascouche. Entrevue réalisée le 17 février 2026.

115 COUTU, Hubert. « Histoire de l'agriculture lanaudoise », *Histoire Québec*, vol. 20, no 1, 2014, p. 18.

116 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

117 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

118 KALM, Pehr. Voyage de Kalm en Amérique, Montréal, imprimé par T. BERTHIAUME, 1880, 2 vol. (xvi, 168, 256 p.), 26 cm, Collections de BAnQ, p. 48.

119 *Entrevue avec Beverly Prud'homme*, 12 février 2026.

120 FÉDÉRATION DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES DE LANAUDIÈRE. « Pour que vivent bêtes et gens », Fédération de l'UPA de Lanaudière, 1984, p. 120.

121 FÉDÉRATION DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES DE LANAUDIÈRE. « Pour que vivent bêtes et gens », p. 120.

122 FÉDÉRATION DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES DE LANAUDIÈRE. « Pour que vivent bêtes et gens », p. 9

123 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

124 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

125 *Entrevue Michael Fiset*, 9 janvier 2026.

126 SOLLIO GROUPE COOPÉRATIF. « L'asperge, cette grande mystérieuse! » En ligne.

127 *Entrevue avec Josiane Cormier*, 12 janvier 2026.

128 *Entrevue avec Josiane Cormier*, 12 janvier 2026.

129 ASPERGES PRIMERA. « Asperges primera ». En ligne.

130 AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE CANADA. « Profil de la culture de l'asperge au Canada, 2021 », Centre de la lutte antiparasitaire, Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2021.

131 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

132 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

133 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

134 *Entrevue Michael Fiset,* 9 janvier 2026.

135 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

136 FÉDÉRATION DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES DE LANAUDIÈRE. « Pour que vivent bêtes et gens », p. 135.

137 ASSEMBLÉE LÉGISLATIVE. « Séance du jeudi, 27 novembre 1890 », p. 3. Bibliothèque de l'Assemblée nationale du Québec. En ligne.

138 *Entrevue avec Michael Fiset*, 9 janvier 2026.

139 ITHQ. *Cuisine traditionnelle des régions du Québec. Gouvernement du Québec*, 1999, p. 229.

140 JARDINS DE L'ÉCOUMÈNE. « Tomate standard Savignac – Bio ». En ligne.

141 SEMENCES DU PORTAGE. « Histoire et mission. » En ligne.

142 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026, AM.

143 JARDINS DE L'ÉCOUMÈNE. « Tomate beefsteak Adelin Morin – Bio ». En ligne.

144 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

145 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026.

146 *Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault,* 17 février 2026.

147 *Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault*, 17 février 2026.

148 MORNEAU, Caroline. « Les agriculteurs derrière la salade de chou St-Hubert », *La terre de chez nous*, 16 juillet 2024. En ligne.

149 ST-HUBERT. « La famille Bérard raconte comment elle a réussi dans le chou-business ». En ligne.

150 *Entrevue avec Yves Benny*, 23 février 2026.

151 *Entrevue avec Josiane Cormier,* 12 janvier 2026.

152 *Entrevue avec Annie-Claude Saint-Jean*, 20 janvier 2026.

153 LA COURGERIE. « Notre histoire ». En ligne.

154 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny,* 28 janvier 2026 PM.

155 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny,* 28 janvier 2026 PM.

156 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM

157 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

158 *Entrevue avec Beverly Prud'homme*, 12 février 2026.

159 *Entrevue avec Josiane Cormier*, 12 janvier 2026.

160 MAPAQ. « Culture de la pomme de terre ». En ligne.

161 *Entrevue de groupe nº 3 à Rawdon*, 29 janvier 2026.

162 ÉPATANTE PATATE! DU QUÉBEC. « Ferme Desrochers et Maxi-Sol ». En ligne.

163 *Entrevue avec Philippe Jetté*, 4 février 2026.

164 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

165 *Entrevue avec Philippe Jetté*, 4 février 2026.

166 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

167 LANDRY, Virginie. « La corvée de beignes, une tradition à l'épreuve du temps », *Le Devoir*, 4 décembre 2021.

168 *Entrevue de groupe nº 3 à Rawdon*, 29 janvier 2026.

169 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

170 FESTI-GLACE DE JOLIETTE. « La cabane à beignes, » vidéo publiée le 24 février 2022. En ligne.

171 *Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault*, 17 février 2026.

172 *Entrevue avec Philippe Jetté*, 4 février 2026.

173 *Entrevue avec Yves Benny*, 23 février 2026.

174 *Entrevue de groupe nº 3 à Rawdon*, 29 janvier 2026.

175 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

176 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

177 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

178 GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. « Répartition des exploitations agricoles déclarant des superficies de maïs sucré par région administrative », 2021. En ligne : https://share.google/XSD0NJD30jzUzDJVx

179 *Entrevue avec Josiane Cormier*, 12 janvier 2026.

180 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

181 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

182 GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. « Culture des grains (céréales et oléagineux). En ligne.

183 GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. « Culture des grains (céréales et oléagineux). En ligne.

184 *Entrevue avec Michael Fiset*, 9 janvier 2026.

185 *Entrevue avec Yves Benny*, 23 février 2026.

186 *Entrevue avec Yves Benny*, 23 février 2026.

187 COUTU, Hubert. « Histoire de l'agriculture lanaudoise », *Histoire Québec*, vol. 20, no 1, 2014, p. 18.

188 COUTU, Hubert. « Histoire de l'agriculture lanaudoise », *Histoire Québec*, vol. 20, no 1, 2014, p. 18.

189 *Entrevue avec Beverly Prud'homme*, 12 février 2026.

190 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

191 COUTU, Hubert. « Histoire de l'agriculture Lanaudoise », *Histoire Québec*, vol. 20, no 1, 2014, p. 18.

192 AGENCE PARCS CANADA. « Site historique de l'Île-des-Moulins », *Lieux patrimoniaux du Canada*. En ligne.

193 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

194 BEAUDOIN, Raymonde. *Recettes de chantiers et miettes d'histoire*. Septentrion, Québec, 2019. p. 8.

195 BEAUDOIN, Raymonde. *Recettes de chantiers et miettes d'histoire*, p. 11.

196 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

197 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

198 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

199 *Entrevue avec Philippe Jetté*, 4 février 2026.

200 *Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault*, 17 février 2026.

201 *Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault*, 17 février 2026.

202 FÉDÉRATION DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES DE LANAUDIÈRE. « Pour que vivent bêtes et gens », p. 135.

203 VINCENT, Evelyne, « À votre santé! : la distillerie Melchers », MRC de D'Autray et L'Usine à histoire, PDF, 2024

204 FÉDÉRATION DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES DE LANAUDIÈRE, p. 135.

205 VINCENT, Evelyne, « À votre santé! : la distillerie Melchers. »

206 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

207 *Entrevue Michael Fiset*, 9 janvier 2026.

208 PRODUCTEURS DE GRAINS DU QUÉBEC. « Rapport sur la mise en marché des grains 2024-2025 », 2025, p. 7.

209 RUIZ, Julie, et Stéphanie, LAVOIE. *L'évolution des activités agricoles sur le territoire québécois depuis la mise en place de la Loi sur la protection du territoire agricole*. Rapport déposé au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 2023, Trois-Rivières, Université du Québec à Trois-Rivières, p. 87

210 UPA. « Portrait agroalimentaire de la Montérégie ». En ligne.

211 GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. « Portrait diagnostic sectoriel de l'industrie des grains au Québec », p. 21.

212 *Entrevue Michael Fiset*, 9 janvier 2026.

213 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

214 *Entrevue avec Joëlle Bolduc*, 6 février 2026.

215 *Entrevue avec Philippe Jetté*, 4 février 2026.

216 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

217 FOODLAVIE. « Sauvés par le chanvre! », Zeste, 1er juin 2018. En ligne.

218 RESOLIS. « Coopérative Lanaufibres : culture du chanvre au Québec ». En ligne.

219 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

220 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

221 *Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault*, 17 février 2026.

222 *Entrevue avec Valérie Dezelak et François Tétreault*, 17 février 2026.

223 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

224 *Entrevue avec Josiane Cormier*, 12 janvier 2026.

225 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

226 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

227 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

228 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny,* 28 janvier 2026 PM.

229 *Entrevue avec Philippe Jetté*, 4 février 2026.

230 *Entrevue avec Philippe Jetté*, 4 février 2026

231 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

232 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

233 *Entrevue avec Beverly Prud'homme*, 12 février 2026.

234 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

235 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

236 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

237 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

238 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

239 *Entrevue avec Florence Mailhot*, 15 janvier 2026.

240 *Entrevue avec Florence Mailhot*, 15 janvier 2026.

241 *Entrevue avec Philippe Jetté*, 4 février 2026.

242 *Entrevue avec Philippe Jetté*, 4 février 2026.

243 *Entrevue avec Jonathan Champoux*, 18 février 2026.

244 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

245 *Entrevue avec François Patenaude*, 8 janvier 2026.

246 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

247 MAPAQ. « Élevage de volaille (poulet et dindon) ». En ligne.

248 MAPAQ. « Production d'œufs ». En ligne.

249 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

250 PETIT, Guillaume. « L'industrie de la volaille à St-Félix-de-Valois ». Chroniques anachroniques, 18 janvier 2022.

251 RÉDACTION LA TERRE DE CHEZ NOUS. « La concentration des élevages est-elle un enjeu à Saint-Félix-de-Valois? » La terre de chez nous, 25 juin 2025.

252 SAINT-FÉLIX-DE-VALOIS. « Parc Pierre-Dalcourt ». En ligne.

253 PETIT, Guillaume. « L'industrie de la volaille à St-Félix-de-Valois ». Chroniques anachroniques, 18 janvier 2022.

254 FÉDÉRATION DE L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES DE LANAUDIÈRE. « Pour que vivent bêtes et gens », p. 138.

255 PETIT, Guillaume. « L'industrie de la volaille à St-Félix-de-Valois ». *Chroniques anachroniques*, 18 janvier 2022.

256 PETIT, Guillaume. « L'industrie de la volaille à St-Félix-de-Valois ».

257 *Entrevue avec Yves Benny*, 23 février 2026.

258 *Entrevue avec Yves Benny*, 23 février 2026.

259 *Entrevue avec Yves Benny*, 23 février 2026.

260 *Entrevue avec Yves Benny*, 23 février 2026.

261 *Entrevue avec Yves Benny*, 23 février 2026.

262 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

263 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

264 *Entrevue avec Jonathan Champoux*, 18 février 2026.

265 *Entrevue avec Michael Fiset*, 9 janvier 2026.

266 Éric Bellerose, *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

267 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

268 *Entrevue de groupe nº 2 à Repentigny*, 28 janvier 2026 PM.

269 *Entrevue avec Yves Benny*, 23 février 2026.

270 BAPE. « Le comité de relance de l'abattoir Saint-Esprit ». *Commission sur le développement durable de la production porcine*. Joliette, 31 mars 2003, p. 1.

271 *Entrevue avec Yvan Perreault*, 20 janvier 2026.

272 BAPE. « Le comité de relance de l'abattoir Saint-Esprit », p. 1.

273 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

274 *Entrevue de groupe nº 1 à Joliette*, 28 janvier 2026 AM.

275 EN DIRECT DE NOS MÉMOIRES. *Tarte au suif traditionnelle de Marie-Claude Melançon de Lanaudière*, 2023, BAnQ Montréal. En ligne.

276 MAPAQ. « Élevage bovin (bœuf et veau) ». En ligne.

277 SODAM. *Porteurs de traditions culinaires*. Mascouche, 2022.

Réalisé grâce au soutien financier des partenaires de l'entente sectorielle de développement pour le secteur bioalimentaire déployée par la Table des préfets de Lanaudière :

- Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation
- Ministère des Affaires municipales et de l'Habitation
- Fédération de l'UPA de Lanaudière
- Tourisme Lanaudière
- Les MRC de D'Autray, Joliette, L'Assomption, Matawinie, Montcalm et Les Moulins

Québec

SRÉ | SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE®

905, de Nemours, bureau 220

Québec (Québec) G1H 6Z5

Tél. : 418 694-4466

Courriel : info@economusees.com

www.artisansaloeuvre.com