



# L'HISTOIRE DU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

FÉLIX LAFRANCE | Historien | Collaboration spéciale | felix.lafrance@quebecormedia.com

À l'occasion du 175<sup>e</sup> anniversaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, le Journal publie une chronique retraçant l'histoire de cette région.



## Culture fruitière

# UN ROYAUME OÙ LE BLEUET EST ROI

**V**éloroute des Bleuets, Commission scolaire du Pays-des-Bleuets, Boîte à bleuets, Bleuets émergents, Festival du bleuets de Dolbeau-Mistassini, chocolat aux bleuets des pères trapapistes... Tout au Saguenay-Lac-Saint-Jean rappelle au visiteur qu'il est au pays du petit fruit bleu. Et ce n'est pas pour rien. Le bleuets abonde dans la région. Sa récolte y est l'une des plus vieilles activités, et rares sont les familles à ne pas s'y être adonnées. Outre la tarte, les puddings, coulis, confitures, vins et autres mets délicieux qu'il donne, le bleuets est l'un des moteurs de l'économie locale depuis longtemps.

### PREMIERS CUEILLEURS

Les débuts de la récolte du bleuets dans la région remontent à loin, puisque les Amérindiens l'affectionnaient comme aliment et médicament. Ils le mangeaient frais ou le préparaient pour rehausser la saveur de différents plats. Séché et combiné au maïs, au miel et à l'eau, il donnait un pudding qu'ils appelaient sautathig. Reconnu pour ses propriétés médicinales, le bleuets était également utilisé, en infusion, comme relaxant pendant la grossesse et l'accouchement, et comme remède au rhume et à la toux.

Les études récentes montrent en effet tout son potentiel pour la santé. Il possède de très puissants et nombreux antioxydants et de grandes qualités anti-inflammatoires, ce qui en fait un préventif exceptionnel contre le cancer, les maladies cardiovasculaires, l'Alzheimer, le Parkinson, les troubles urinaires, la cécité, la perte de concentration, l'hypoglycémie, le diabète et l'obésité.

### PLUS QU'UN ALIMENT ET UN MÉDICAMENT

Les premiers colons ne tardent pas à apprécier ce fruit à leur arrivée au XIX<sup>e</sup> siècle. D'autant plus qu'il pousse à l'état sauvage, sans besoin de le cultiver. Tout au mieux tentent-ils d'en favoriser la pousse en brûlant des abattis, car le rhizome déjà présent dans le sol émerge favorablement après un incendie. C'est d'ailleurs ce que le Grand Feu de 1870 montre, alors que le bleuets domine le paysage régional et que l'on parle de «manne bleue» quelques années après.

Les colons le récoltent d'abord pour leurs besoins, mais ils réalisent rapidement que la vente des surplus constitue aussi une possibilité rare et intéressante, comme le sont les chantiers et la drave, d'obtenir du numéraire, donc d'assurer leur survie en achetant ce que leur terre ne produit pas.

Bien qu'il soit ainsi mis à profit dans l'économie de subsistance de nombreuses familles de l'époque, il est pourtant difficile de prétendre que le bleuets constitue un produit d'exportation régional important au XIX<sup>e</sup> siècle.

### CUEILLETTE MARCHANDE

La cueillette de bleuets devient plus importante et contribue de façon plus significative à la prospérité économique régionale à mesure que le XX<sup>e</sup> siècle avance.

Déjà en 1929, alors que la récolte est toujours le fruit d'initiatives personnelles, qu'elle s'effec-

## Le bleuets possède de très puissants et nombreux antioxydants et de grandes qualités anti-inflammatoires

tué encore sur des terrains sauvages publics, et que sa commercialisation relève de réseaux de distribution éphémères et peu structurés, elle rapporte tout de même 250 000 \$, soit près de 50 % de la production laitière, pourtant considérée comme principale industrie agricole de l'époque.

Dans les années 1940, l'engouement américain pour le bleuets explose. La hausse des prix par laquelle il se traduit lance plusieurs projets qui annoncent la consolidation de cette industrie: une coopérative, des usines de congélation et de déshydratation, des entrepôts et des techniques nouvelles d'exploitation.

Grâce à eux, de un à cinq millions de kilos sont «produits» annuellement, pour atteindre un revenu total avoisinant trois millions de dollars en 1945. C'est plus que la production de fromage, qui exige pourtant des investissements colossaux en temps, main-d'œuvre et infrastructures.

Quelques années plus tard, la concurrence d'autres régions productrices fait baisser le prix du bleuets et rend sa commercialisation plus difficile. Le faste des années 1940 est déjà passé. Les cueilleurs doivent s'organiser.

### PRODUCTION INDUSTRIELLE

Lentement, à partir des années 1960, l'industrie du bleuets structure sa production et sa mise en marché à travers un réseau de coopératives et de bleuetières et par la mise en place du Syndicat des producteurs de bleuets.

En quelques années, la région compte déjà vingt bleuetières couvrant une superficie de 13 440 hectares. Elles sont administrées par des coopératives, qui permettent la mise en commun des ressources techniques et financières. Mais la faible implication financière des membres donne de piètres rendements et fait rapidement stagner l'industrie.

Voyant cela, le gouvernement facilite le passage du mode de gestion coopératif des bleuetières à l'entreprise privée individuelle, qui s'est mieux adaptée aux impératifs capitalistes en adoptant une vision planificatrice et en investissant et innovant davantage.

Le dynamisme économique que ce passage insufflé alors à l'industrie est aussi dû aux travaux que mènent des chercheurs universitaires à la station expérimentale de Saint-Léon à partir de 1967.

Ainsi améliorés, les travaux culturaux des bleuetières génèrent d'énormes retombées économiques pour la région et font de cette industrie la plus importante culture fruitière du pays. Elle occupe d'ailleurs la moitié de toutes les superficies de culture fruitière du Canada. Toujours en progression, ses producteurs de bleuets s'étendent maintenant sur plus de 40 000 acres, produisant près de 55 millions de livres de fruits et exportent sur tous les continents.



**Chargement de bleuets à Dolbeau**  
J.M. Talbot, 1944 / Fonds MCC / BANQ (E6,S7,SS1,P23509) - Québec



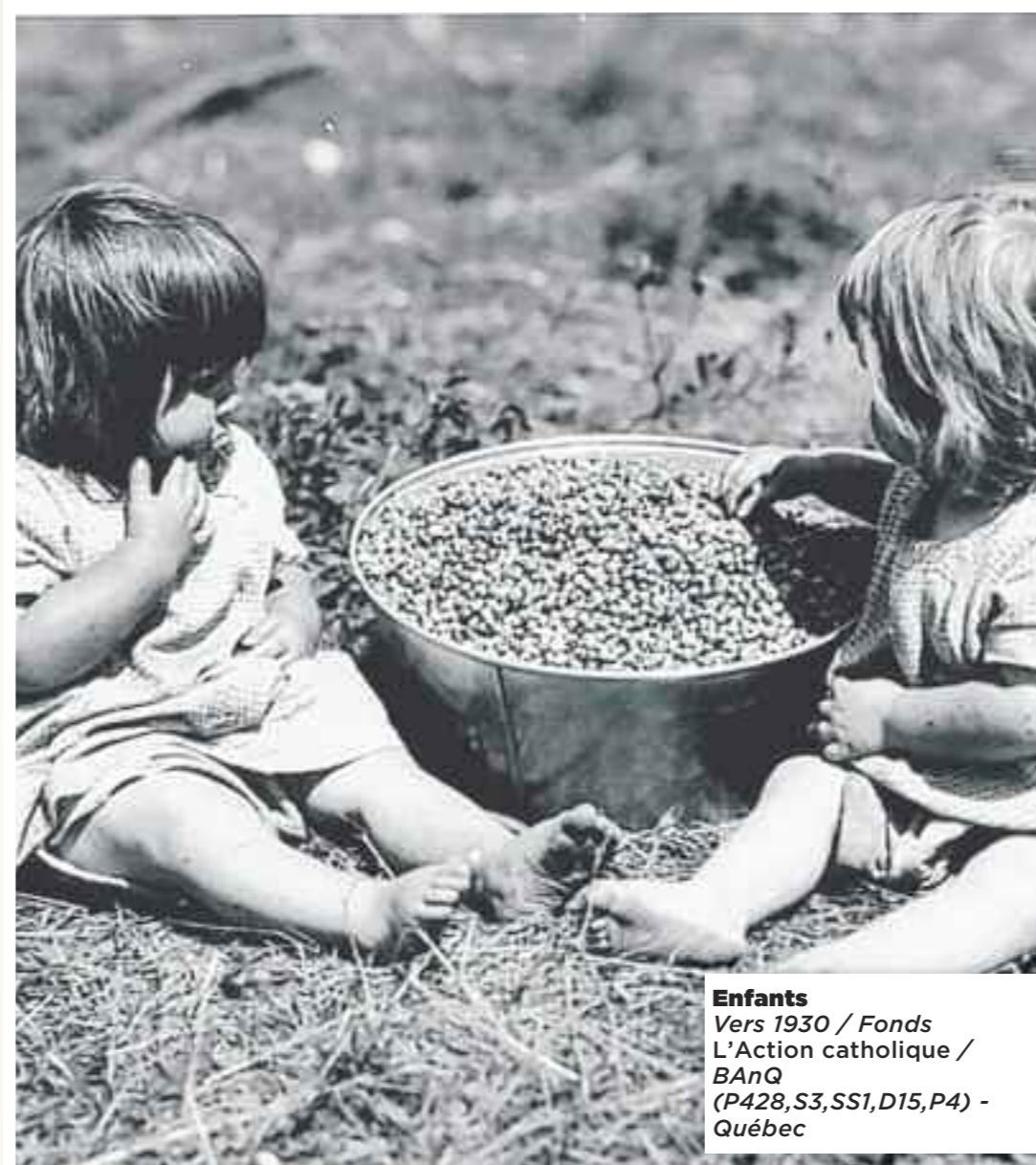
**Inspection de bleuets à Dolbeau**  
J.M. Talbot, 1944 / Fonds MCC / BANQ (E6,S7,SS1,P23505) - Québec



**M<sup>me</sup> Louis Tremblay [...] et la tarte aux bleuets, Normandin**  
Omer Beaudoin, 1949 / Fonds MCC / BANQ (E6,S7,SS1,P70637) - Québec



**Cueillette des bleuets à la tourbière**  
Frs. Fleury, 1946 / Fonds MCC / BANQ (E6,S7,SS1,P32305) - Québec



**Enfants**  
Vers 1930 / Fonds L'Action catholique / BANQ (P428,S3,SS1,D15,P4) - Québec



**Bleuet du fjord,**  
[timbre de 1937]  
BAC (R169-5)



**Vannage des bleuets à Dolbeau**  
J.M. Talbot, 1945 / Fonds MCC / BANQ (E6,S7,SS1,P28912) - Québec

## C'EST LE TEMPS DE LA CUEILLETTE

«Durant les vacances scolaires, quand il avait le temps, Léon travaillait avec les garçons dans la boutique: il fabriqua des peignes pour ramasser des bleuets. Il voyait que le mois d'août s'en venait, que le temps de la récolte arrivait et il pensait bien en profiter pour faire un surplus de revenus. Les enfants les plus âgés étaient rendus à un âge où ils pouvaient en ramasser et ils disaient qu'ils avaient hâte d'essayer leur peigne à eux.»

Ce témoignage de Rita Privé, une habitante de Sainte-Hedwige, sur la cueillette de bleuets évoque tout l'imaginaire populaire régional relié à cette activité. «Le temps des bleuets ne nous a jamais laissés indifférents. Tout le monde en parlait et plusieurs s'organisaient pour la ramasse; on arrêtait les travaux ordinaires pour ce temps-là.»

Pendant longtemps, c'est le cas encore aujourd'hui pour plusieurs, les familles se fiaient sur les bleuets pour s'offrir un peu de luxe, ou simplement pour arriver. Mais cet extra était durement gagné.

### TOUTE UNE CORVÉE!

Le tout demandait des préparatifs. On commençait par bûcher, débiter et scier le bois nécessaire pour fabriquer des boîtes de bleuets. Il fallait beaucoup de celles-ci, car une famille moyenne pouvait en remplir près d'une cinquantaine quotidiennement.

Au début août, on faisait des tournées aux talles afin d'évaluer l'étendue de la manne et le degré de mûrissement des fruits. Quand ils étaient prêts, soit normalement entre les 5 et 10 août, la famille arrêtait ses activités régulières, ou laissait un enfant s'en occuper, et partait ramasser pendant deux à trois semaines.

Certaines familles faisaient la *run* chaque jour si les talles étaient proches; sinon, il fallait préparer le matériel afin d'être autonomes ailleurs. De petits villages de roulettes précaires se formaient ainsi le temps des bleuets. Les deux options exigeaient néanmoins de traîner seaux, peignes, colliers de portage et boîtes pour la cueillette.

Le travail commençait dans la rosée vers 6 h du matin et se terminait en fin d'après-midi. Dispersés dans le bois avec leurs peignes et chaudières, les cueilleurs devaient endurer la pluie ou le soleil ardent pendant des heures. Le plus dur était de ramener à travers les souches et les arbres les seaux pleins à ras bord dans les deux mains.

Les femmes devaient trouver le temps de faire les repas, la vaisselle et le lavage en plus. Mais ce régime donnait grand appétit, même si la cuisine était souvent très simple: thé chaud, beurrées de cretons, d'arachides ou de mélasse.

### FIERTE ET RÉPRIMANDES

Après le souper, il fallait encore vanner les bleuets, fabriquer de nouvelles boîtes pour le lendemain et transporter la cargaison chez les acheteurs, que l'on magasinait parfois pour obtenir le meilleur prix. Certains trichaient en mettant des roches au fond des boîtes, ce qui occasionnait une baisse du prix d'achat pour l'ensemble des cueilleurs et de fortes réprimandes.

«C'était toujours payé *cash*. Je me rappelle trop voir l'acheteur sortir sa pile de piastres et en transférer une partie dans la main de mon père. Je sentais toute sa fierté à la vue de cet argent frais bien gagné. À la fin de la saison des bleuets, ma mère était bien satisfaite aussi de nous emmener dans les magasins pour nous habiller à neuf pour l'école et nous acheter les cahiers et crayons qu'il fallait pour la rentrée», dit Martin Bouchard, un ancien cueilleur.