

PROGRAMME DE VALORISATION DES PORTEURS DE TRADITIONS

Les producteurs de maïs sucré de Neuville

Cérémonie de reconnaissance
organisée par la



**SOCIÉTÉ
QUÉBÉCOISE
D'ETHNOLOGIE**

Ce projet est réalisé grâce au soutien financier
du gouvernement du Québec et de la MRC de Portneuf
dans le cadre de l'Entente de développement culturel

13 octobre 2019



En 2012, la Société québécoise d'ethnologie (SQE) a lancé un programme de valorisation des porteurs de traditions. Après les canotiers émérites de la course en canot à glace du Carnaval de Québec, honorés au Musée maritime du Québec à L'Islet-sur-Mer au printemps 2012, ce furent les artisanes du fléché lors d'une cérémonie organisée en juin 2013 au Centre régional d'animation du patrimoine oral (CRAPO) à Saint-Jean-de-Matha dans Lanaudière, puis les artisans acériculteurs de la Beauce au Musée Marius-Barbeau à Saint-Joseph-de-Beauce en septembre 2014, suivis des facteurs d'accordéons de Montmagny au Musée de l'accordéon à Montmagny en septembre 2015, des artistes en art populaire de Charlevoix au Musée de Charlevoix à La Malbaie en octobre 2016 et des sculpteurs sur bois de la tradition Bourgault à La Roche à Veillon à Saint-Jean-Port-Joli en septembre 2017.

La Société québécoise d'ethnologie s'arrête aujourd'hui à la Salle des Fêtes de Neuville afin de rendre hommage aux producteurs de maïs sucré de Neuville.

PROGRAMME DE VALORISATION DES PORTEURS DE TRADITIONS

Objectifs du programme

La Société québécoise d'ethnologie a pour mission notamment de favoriser la conservation et la mise en valeur du patrimoine immatériel. Son programme de valorisation des porteurs de traditions s'inscrit à l'intérieur de cette mission.

Le programme a pour objectifs de

- rendre hommage à des personnes qui ont contribué à l'enrichissement du patrimoine culturel québécois;
- valoriser dans leur milieu naturel des pratiques identitaires;
- favoriser leur transmission auprès des jeunes générations;
- encourager leur maintien.

Un thème, une région

La Société québécoise d'ethnologie compte retenir une pratique différente d'une année à l'autre. Le but est, avec le temps, de couvrir le plus grand nombre de pratiques possibles tant dans les champs coutumier, technique que ludique. La région est choisie en fonction de sa renommée en lien avec l'activité retenue.

Hommage aux porteurs de traditions

Les producteurs de maïs sucré de Neuville sont honorés pour leur contribution à l'enrichissement des savoirs et des savoir-faire des Québécoises et des Québécois en présence des membres de leurs familles, de leurs amis et des membres de la Société. Le public est également invité à assister à l'événement.

Critères de sélection

- Considérant *la pratique*, les critères sont les suivants : l'authenticité, la continuité, la transmission, le caractère identitaire.
- Considérant *le porteur de traditions*, les critères sont : l'origine du savoir et du savoir-faire, l'agent de transmission, la reconnaissance du milieu, la persistance de l'engagement, la contribution, le lien avec le milieu.
- Il peut s'avérer enfin que ces critères soient revus et que d'autres critères soient pris en compte lors de l'étude des candidatures en fonction de particularités inhérentes à certaines pratiques.

Pour en savoir plus :

<http://ethnologiequebec.org/2003/07/valorisation-des-porteurs-de-traditions>

Cérémonie de reconnaissance des porteurs de traditions

Déroulement

13 h 30	Accueil
14 h 00	Mot de bienvenue du président de la Société québécoise d'ethnologie
14 h 05	Les invités d'honneur prennent la parole
14 h 15	Présentation du Programme de valorisation des porteurs de traditions
14 h 20	Présentation des dix familles de Neuville productrices de maïs sucré
15 h 00	Visionnement de quatre vidéos tournées à Neuville ; échanges avec le public
15 h 45	Remise de certificats d'honneur aux trois familles qui produisent le maïs sucré depuis plus de 10 générations
16 h 00	Vin de l'amitié et petites bouchées
17 h 00	Fin de l'activité

Les producteurs de maïs sucré de Neuville

Le 14 juin 2017, le maïs sucré de Neuville a été reconnu comme appellation réservée et *Indication Géographique Protégée (IGP)*. Dix producteurs de Neuville ont été reconnus dans ce contexte. À la suite de cette reconnaissance, la Société québécoise d'ethnologie s'est associée à la MRC de Portneuf et à d'autres partenaires pour honorer les producteurs de maïs sucré de Neuville qui maintiennent un savoir et un savoir-faire qu'ils tiennent de leurs ancêtres depuis plusieurs générations. Un questionnaire d'enquête a donc été élaboré et, depuis le printemps 2018, deux ethnologues ont réalisé des entrevues enregistrées avec ces producteurs de maïs sucré. De plus, quatre courtes vidéos ont été réalisées à l'été 2019 par un ethnologue spécialiste du multimédia. Trois de ces vidéos portent sur les trois familles qui cultivent le maïs sucré à Neuville depuis plus de dix générations, – ces familles recevront d'ailleurs un certificat d'honneur à la fin de la cérémonie – et une quatrième vidéo porte sur les techniques de production du maïs sucré.

LES PRODUCTEURS DE MAÏS SUCRÉ DE NEUVILLE

Ferme Béland et Fille, 1308, route 138, Neuville



La Ferme Béland et Fille est une entreprise familiale maraîchère [le maïs représente 50 % de la production] qui fait aussi l'élevage de bœufs de boucherie et de poules pondeuses. Elle produit également du grain, du foin et du soya. La ferme appartient à Guy et Marjolaine Béland et leur fille Isabelle est responsable de l'entreprise. Elle s'occupe également de la transformation d'une grande variété de produits, dont une salsa neuvilleoise à base de maïs. À l'origine, la ferme était essentiellement laitière mais celle-ci a été expro-

priée lors des travaux de construction de l'autoroute 40. Son emplacement actuel a été acquis par Guy Béland en 1987. La vente se fait au kiosque à la ferme, mais également au marché de Sainte-Foy. Isabelle Béland est secrétaire de l'Association des producteurs de maïs sucré de Neuville [APMSN].

Ferme Guy Béland, 1398, route 138, Neuville



La Ferme Guy Béland compte trois générations de maraîchers : Joseph, Lorenzo, Alphonse et Guy (deux frères). Depuis 1999, Guy est seul responsable de la ferme familiale qu'il dirige avec l'aide de sa conjointe et de son fils Maxime. Guy Béland a fréquenté pendant deux ans l'École d'agriculture de Sainte-Croix, Lotbinière. Il dit cependant tenir son savoir-faire de son frère Alphonse. La mise en marché se fait à la ferme mais aussi dans deux épiceries, l'une à Sainte-Catherine-de-la-Jacques-Cartier, l'autre à Charlesbourg. Guy Béland se dit conscient de l'importance des problématiques environnemen-

tales associées à la production agricole. Il souligne également que la clientèle recherche de plus en plus des produits de niche, d'où l'importance de l'appellation réservée et de l'IGP [Indication géographique protégée].

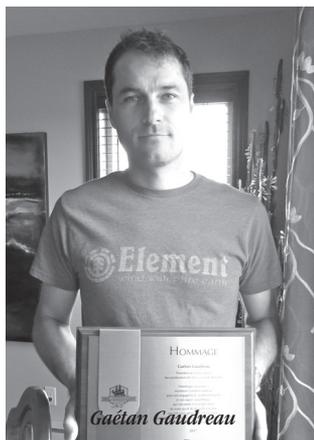
Ferme Jean-Paul Côté et Fils, 1225, route 138, Neuville



Jean-Claude Côté

La ferme porte le nom du père des actuels propriétaires, Jean-Paul Côté, aujourd'hui retraité. Elle est présentement administrée par Jean-Claude, son épouse Guylaine Julien, ainsi que leurs enfants Demsey et Janie. Cela fait cinq générations (Gaudias, Roch, Jean-Paul, Jean-Claude et les enfants) que la ferme est dans la famille. Le savoir-faire s'est transmis de génération en génération bien que Jean-Claude détienne aussi une formation d'exploitant agricole de l'École d'agriculture de Sainte-Croix. C'est une ferme laitière et maraîchère. La production maraîchère totalise de 60 à 65 acres dont 90 % sont consacrées à la production du maïs sucré. La ferme ne vend pas localement. Elle fournit des distributeurs, des épicerie indépendantes, de même que des chaînes comme Metro, Maxi et IGA.

Ferme Degau, 1180, rue du Ruisseau, Neuville



Gaétan Gaudreau

Gaétan et Stéphane Gaudreau ont acheté la ferme de leur père, Denis, en 2011. Celle-ci est dans la famille depuis trois générations. Joseph Gaudreau (leur grand-père) est venu s'y installer en 1920. C'est une ferme laitière et maraîchère qui produit du maïs pour l'ensilage et du maïs sucré. Avant même les facteurs géographiques, climatiques et pédologiques, Gaétan Gaudreau évoque l'importance du savoir-faire. S'il admet qu'on peut trouver du maïs sucré de bonne qualité ailleurs, il considère qu'il y a toujours eu une forme d'émulation qui favorise la qualité chez les producteurs de Neuville. Gaétan Gaudreau est président de l'APMSN. Lors de son 350^e anniversaire en 2017, à l'occasion des Fêtes

gourmandes, la Ville lui a rendu hommage « pour son engagement, sa détermination et son esprit rassembleur qui ont mené à la certification du maïs sucré de Neuville ».

Ferme Dubuc, 221, rue Delisle, Neuville



La Ferme Dubuc est une ferme laitière et maraîchère dont la production maraîchère est essentiellement de maïs sucré. On y produit également du foin et de l'orge pour compenser l'achat de maïs en grains pour les animaux. Elle est située au cœur même du village de Neuville, sur le troisième plateau, là où la terre est dite « forte » et propice à la culture du maïs. À la ferme Dubuc, la transmission du savoir-faire s'est faite de génération en génération. Samuel Dubuc, le fils de Claude et de Chantal Sauvageau, représente la 12^e génération. L'ancêtre, Jean Du Bucq, a pris racine à Neuville en 1668. C'est le père de Claude, Jacques Dubuc, aujourd'hui retraité, qui a acquis en 1957 la terre qu'ils occupent présentement. La mise en marché se fait au Grand Marché de Québec [autrefois au marché du Vieux-Port] et dans une épicerie à Sainte-Catherine-de-la-Jacques-Cartier.

Ferme Benoît et Denise Gaudreau

430, rue des Érables, Neuville (photo : Philippe Dubois)



Au moment de prendre sa retraite, Benoît Gaudreau a acheté avec Denise Canuel, son épouse, la terre qu'ils occupent depuis 1996. Leur entreprise est une ferme maraîchère qui produit des tomates en serre, des carottes, du concombre et du maïs sucré. Le maïs sucré représente 75 % de la production. Ce serait l'ancien propriétaire de la terre, Gérard-Émile Côté, qui leur aurait transmis son savoir-faire. Benoît Gaudreau a aussi suivi des cours d'agriculture à Saint-Hyacinthe. Le couple considère également avoir beaucoup appris par expérience. Membre

de l'APMSN, le couple est aussi membre d'Écolo-Max, un organisme dont la mission est d'améliorer la qualité des produits récoltés et de respecter au maximum l'environnement. La vente se fait à la ferme mais aussi aux marchés publics de Sainte-Foy, Pont-Rouge, Saint-Raymond et Stoneham.

Ferme Langlois et Fils, 1087, route 138, Neuville



Carol (Médé) et Fernand Langlois

La Ferme Langlois et Fils est une ferme laitière et maraîchère familiale appartenant à la même famille depuis onze générations, soit depuis que l'ancêtre Nicolas Langlois et son épouse, Élisabeth Cretel, vinrent s'établir à Neuville en 1667. Aujourd'hui, la ferme est exploitée par Carol (Médé) Langlois et son frère Daniel. Leur sœur Nathalie s'occupe de la comptabilité. Fernand, leur père (fils de Joseph-Amédée et petit-fils d'Amédée), apporte son soutien, de même que son épouse, Murielle Houde. Celle-ci s'occupe de la transformation et de la mise en conserve des produits de la ferme. La vente se fait dans un bâtiment qui sert à la fois de kiosque et de centre d'interprétation. La ferme Langlois fait partie de la Société du réseau Économusée en tant qu'Économusée de la conserverie.

Ferme ancestrale LaRue, 318, rue des Érables, Neuville



Denis LaRue

La Ferme ancestrale LaRue remonte à dix générations, onze avec Tristan, l'un des enfants de Denis LaRue et Lucie Alain. Leur ancêtre, Jean De LaRue, s'est établi à Neuville en 1673 sur la même terre qu'ils occupent aujourd'hui. La maison ancestrale est toujours présente sur le site. La ferme est à la fois laitière et maraîchère. Elle compte 200 acres, dont 25 sont consacrées au maïs sucré. Denis LaRue dit détenir son savoir-faire de son père Jean et de son grand-père Charles-Xavier. Son fils Tristan s'occupe principalement de la production laitière. Denis utilise peu d'engrais chimiques, surtout du fumier de vache et des engrais minéraux au printemps. Le maïs, frais du jour, est vendu au kiosque de la ferme et au Grand Marché de Québec.

Ferme Orel, 1592, route 138, Neuville



La Ferme Orel appartient à Eddy et Étienne Lavallée. Le nom vient des initiales d'Eddy et de son épouse, Odette Rochefort. Étienne est leur fils. La Ferme Orel est une ferme maraîchère. Le maïs sucré représente 75 % de la production. Les Lavallée occupent la même terre depuis la fin du 19^e siècle et comptent quatre générations de producteurs agricoles : Côme, Maurice, Eddy et Étienne. Maurice cultivait des légumes dont le blé d'Inde mais il avait aussi des vaches, ce qu'Eddy a abandonné bien qu'il possède un DEP en production laitière du Centre de formation agricole de Saint-Anselme. C'est de son père qu'Eddy dit détenir son savoir-faire. La mise en marché se fait à la ferme. Eddy Lavallée compte parmi les membres fondateurs de l'APMSN et Odette Rochefort a été secrétaire de l'organisme pendant deux ans.

Les Serres Giguère, 1152, route 138, Neuville



Les Serres Giguère ont été acquises par Gaétan Fiset en 1990. Gaétan étant décédé le 1^{er} juin 2019, elles appartiennent aujourd'hui à Marie-Millie Fiset et à son frère Francis. C'est une ferme maraîchère jumelée à un centre horticole. Le maïs sucré représente 60 % de la production maraîchère. Marie-Millie possède un baccalauréat en agronomie, mais c'est principalement de son père qu'elle dit détenir son savoir-faire. Son frère Francis a une formation en horticulture. Avant d'acheter Les Serres Giguère, leur père était producteur de tomates biologiques à Charlesbourg d'où, sans doute, leur sensibilité à la protection de l'environnement. Marie-Millie et son frère utilisent très peu de produits

chimiques. Ce sont des adeptes de la lutte intégrée, un concept de protection des cultures faisant appel à un ensemble de méthodes satisfaisant aux exigences écologiques et toxicologiques. La mise en marché des produits se fait à la ferme mais aussi en kiosques à Pont-Rouge et au Grand Marché.

Tableau d'honneur

Les anciens canotiers du Carnaval

de Québec – honorés au Musée maritime du Québec à L'Islet-sur-Mer, le 5 mai 2012 :

Anselme Lachance, Euchère Lachance, Paul Lachance, Jean-Marc Lachance, Joseph Lachance, Paul Bégin et Jacques Roy

Les artisanes du fléche – honorées au Centre régional d'animation du patrimoine oral (CRAPO) à Saint-Jean-de-Matha, le 2 juin 2013 :

Françoise Dufresne-Bourret, Monique Genest-LeBlanc, Marie-Berthe Guibault-Lanoix, France Hervieux, Yvette Michelin et Jocelyne Venne

Les acériculteurs artisans de la Beauce

honorés au Musée Marius-Barbeau à Saint-Joseph-de-Beauce, le 28 septembre 2014 :

Daniel Fecteau, André G. Gosselin et Yvan Labbé, Paule Labbé, Carmelle Loignon, Léandre Maheu, Jean-Yves Marcoux, Henry Perreault, Daniel Poulin et Suzanne Doyon, Nicole Poulin et Laurent Larivière

Les facteurs d'accordéons diatoniques

honorés au Musée de l'accordéon à Montmagny, le 26 septembre 2015 :

Marcel Messervier, Raynald Ouellet, Sylvain Vézina et Ulric Lacombe

Les artistes en art populaire de Charlevoix

honorés au Musée de Charlevoix à La Malbaie, le 8 octobre 2016 :

Claire Thibeault, crocheteuse, Jacqueline Tremblay, peintre et sculpteur, Jean-Claude Bradet, sculpteur, et son fils Robert Bradet, peintre, Gérald Mailloux, sculpteur, et son épouse Jeanne d'Arc Audet, peintre, Antoine Bouchard, sculpteur, et son épouse Hélène Audet, sculpteur, et Capitaine Benoît Lavoie, maquettiste

Les sculpteurs sur bois de la tradition

Bourgault – honorés à La Roche à Veillon à Saint-Jean-Port-Joli, le 16 septembre 2017 :

André-Médard Bourgault, Victor Dallaire, Nicole Deschênes Duval, Benoi Deschênes, Clermont Gagnon, Marcel Guay, Maurice Harvey, Denys Heppell, Gaétan Hovington, André Pelletier

SOCIÉTÉ QUÉBÉCOISE D'ETHNOLOGIE

SA MISSION

Fondée en 1975, la Société québécoise d'ethnologie a pour mission de promouvoir l'ethnologie et de favoriser la sauvegarde et la mise en valeur du patrimoine ethnologique, tant sur le plan matériel qu'immatériel.

SES BUTS

- Regrouper sur une base volontaire les personnes qui s'intéressent à l'ethnologie ainsi que les organismes préoccupés par la sauvegarde et la mise en valeur du patrimoine ethnologique ;
- Favoriser la recherche dans les divers champs de l'ethnologie et en diffuser les résultats ;
- Sensibiliser les citoyens à la valeur culturelle, sociale et scientifique du patrimoine ethnologique et le rendre accessible à tous par des moyens appropriés ;
- Fournir des services professionnels aux gouvernements, aux entreprises privées ainsi qu'aux associations.

Les photographies sont de Bernard Genest, sauf indication contraire.

Les certificats d'honneur ont été calligraphiés par Éloïse Chesseboeuf de la Boutique de l'écriture « Le Parchemin du Roy » à Québec, sur des parchemins de la Papeterie Saint-Gilles offerts gracieusement par Cyril Simard, fondateur de la Société du réseau Économusée.

SON CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président : Jean-François Blanchette

Vice-président : Jean Simard

Secrétaire-trésorière : Suzanne Marchand

Administrateurs : Élise Bégin,
Charles Breton-Demeule,
Catherine Charron, Louise Décarie, Richard Lavoie, Marie-Ève Lord, Jean-Pierre Pichette et Laurier Turgeon

SES MEMBRES

Les membres en règle de la Société québécoise d'ethnologie reçoivent d'office les publications qu'elle produit et peuvent participer aux activités qu'elle organise. Ils ont le droit de vote à l'assemblée générale annuelle et peuvent se faire élire au conseil d'administration. Pour devenir membre de la Société québécoise d'ethnologie et recevoir sa revue *Rabaska*, il faut remplir le formulaire d'adhésion et verser la cotisation annuelle. On peut obtenir le formulaire en laissant un message dans la boîte vocale de la Société ou en écrivant à l'adresse suivante :

SOCIÉTÉ QUÉBÉCOISE D'ETHNOLOGIE

Case postale 8683

Succursale Sainte-Foy

Québec (Québec) G1V 4N6

418 922-8340

societe@ethnologiequebec.org
ethnologiequebec.org

La Société québécoise d'ethnologie est reconnue comme organisme de bienfaisance aux fins de l'impôt. Vos dons sont encouragés afin de maintenir et améliorer ses activités.





**SOCIÉTÉ
QUÉBÉCOISE
D'ETHNOLOGIE**

Partenaires de l'événement

Entente de développement culturel



André Lamontagne
Député de Jonction
Ministre de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation
Ministre responsable
de la région Centre-du-Québec



VINCENT CARON
DÉPUTÉ DE PORTNEUF

www.caron.portneuf.qc.ca/
t. 418 237-9278 | f. 418 237-9212

