

14 - Un sanctuaire dédié à l'érable à sucre

*Quand on entaille ces érables au printemps,
il en dégoutte quantité d'eau, qui est plus douce que de l'eau
détrempée dans du sucre; du moins plus agréable à boire.*

Histoire VÉRITABLE et NATURELLE des mœurs et productions
du PAYS de la Nouvelle-France vulgairement dite le CANADA 1664

Pierre Boucher (de Boucherville)

La fabrication du sirop d'érable en Gaspésie précède l'arrivée de nos ancêtres européens. Les Amérindiens de la nation mi'gmaque, qui parcourent la péninsule depuis des siècles ont trouvé le secret de l'arbre magique : tu fais une entaille et tu récoltes un trésor! Les fondateurs de Manche-d'Épée et leurs descendants exploitent les richesses de la vallée qui entoure la rivière. Dans les sucreries, ils bâtissent des cabanes, bouillent des journées et des nuits entières, dégustent du sirop sur la neige et moulent des pains de sucre. Un érable pouvant vivre jusqu'à 250 ans, il s'en trouve sans doute certains spécimens qui ont été entaillés par plusieurs générations depuis 1866. Nos érables ont pris leur retraite, il y a une trentaine d'années. Les érablières étant magiques, leur territoire est devenu un sanctuaire qui leur assure la paix et fait notre fierté.

Les Gaspésiens

Le nom Gaspésie dérive du mot « Gespeg » qui signifie la « fin des terres » en langue mi'gmaque. Un missionnaire récollet, Chrestien Leclercq, effectue de longs séjours au sein de cette population autochtone entre 1676 et 1685. Un autochtone étant une personne dont les ancêtres sont originaires du pays où elle habite, il trouve tout à fait logique de désigner les gens qui vivent au pays de Gespeg du nom de Gaspésiens, d'autant que depuis Champlain les Français disent Gachepé. Ils seront donc les premiers de ce nom. À la fin de son séjour, l'homme a la bonne idée d'écrire un livre dans lequel il raconte ce qu'il a vécu et décrit en détail ce qu'il a observé. Ce livre, il l'intitule *Nouvelle relation de la Gaspésie*¹, relation comme dans l'action de relater, de faire le récit de son voyage.

Le père Leclerc a beau être un missionnaire, il est de ceux qui ne s'imposent pas à ses hôtes, bien qu'il n'hésite pas à se mêler à leurs activités et à goûter leur nourriture. Parlant de l'eau d'érable il écrit, dans un français qui est celui de son temps, *qu'il est vrai aussi qu'elle est fort agréable & abondante dans la Gaspésie; car par une*

*ouverture assez petite, qu'on fait avec une hache dans un érable, ont en fait distiler des dix ou douze pots*². Il a bien observé que les Mi'gmaqs en obtiennent du sirop, puis du sucre dont on fabrique de petits pains. C'est le premier Européen à rendre compte de la maîtrise de cette technique par des autochtones. Déjà, en 1672, Nicolas Denys dans *Histoire naturelle des peuples, des animaux, des arbres & plantes de l'Amérique Septentrionale, & de ses divers climats* où il décrit la Gaspésie, rapporte que la cueillette se fait en mettant *un tuyau de plume ou deux bout à bout si un n'est pas assez long, dont le bout d'en bas répond dans quelque vaisseau pour recevoir l'eau*³. Cela satisfait notre curiosité sur les procédés indigènes.

Leclercq va plus loin et propose même une recette de dégustation du sucre d'érable : *j'en ay plusieurs fois mélangé avec de l'eau-de-vie, des cloux de girofle & de la cannelle; ce qui faisoit une espèce de rossolis fort agréable*⁴. Le « rossolis » étant une liqueur fabriquée en Italie à base d'eau-de-vie, de sucre, d'aromates et d'une macération de pétales de roses, de fleurs d'oranger ou de jus de fruits, nous voyons que le récollet a des goûts raffinés et qu'il sait profiter de la vie.

Compte tenu de la grande mobilité des Mi'gmaqs, on peut se demander s'ils n'ont pas un jour entaillé les érables de la vallée de Manche d'Épée comprise dans leur territoire ancestral.

Les érablières

Nos ancêtres commencent assurément très tôt à tirer parti des érablières réparties sur le territoire. En ces temps-là, les produits de l'érable sont plus qu'une coquetterie, ils comptent à part entière dans l'alimentation. Pour le plaisir, bien sûr, mais considérant leur pauvreté, personne ne se prive de cette douceur qui se retrouve sur la table des paysans⁵.

Selon la tradition, une érablière se dit une « sucrerie », une plantation d'érables à sucre exploitée pour la fabrication de produits que l'on obtient par la distillation de l'eau d'érable.

Pour bien établir ce dont il est question, il semble utile de rappeler quelques éléments de base : a) il y a plusieurs variétés d'érables et ce n'est pas fortuit si celle qui donne l'eau pour le sucre s'appelle « érable à sucre ». Toutefois, l'érable rouge, nommé « plaine », donne aussi de l'eau, mais dans une moindre proportion; b) l'érable à sucre est une espèce nord-américaine qui peut vivre 250 ans et atteindre 35 mètres de hauteur; c) elle croit bien dans un sol riche et dans des zones ombragées; d) il ne faut pas confondre l'eau d'érable et la sève du même arbre : les nuits fraîches et les jours ensoleillés font monter l'eau et c'est l'arrivée de la sève qui interrompt la cueillette. Un érable entre véritablement en

production après 40 ans de croissance; et e) oui, c'est bien la feuille de l'érable à sucre qui apparaît au centre du drapeau canadien⁶.

Nos ancêtres explorent le territoire aussi bien que leurs prédécesseurs amérindiens pour y découvrir de belles érablières. En fonction du partage des lots, certains propriétaires procèdent à la construction de cabanes à sucre dans la vallée de la rivière. À partir de ce moment-là, ils entaillent, bouillent, coulent, troquent du sirop, de la tire, du beurre, du sucre mou et du sucre dur, et ils font des dégustations à n'en plus finir. Toutefois, il est à noter que le passage du sucre au sirop se fait avec le tournant du siècle. En 1890, on ne produit encore que du sucre d'érable pour le marché⁷, ce qui nous amène à parler d'un aspect inconnu localement.

Selon les analystes, *l'industrie du sucre d'érable paraît avoir commencé vers 1705 en Nouvelle-France et l'on nous assure qu'il se faisait plus de 30 000 livres de sucre dans l'île de Montréal*⁸. Au début du 20^e siècle, *Le livre du colon* recommande, principalement à ceux qui sont situés à proximité des villes, de tirer profit de leur sucrerie : *surtout, ne faites jamais la bêtise de la culbuter pour faire du bois de corde*⁹, les prévient-on. Un calcul simple leur démontre comment ils peuvent tirer un revenu à long terme de la vente du sucre comparativement à celle du bois. Un avantage que nos sucriers n'ont jamais eu, compte tenu de l'éloignement des marchés.

Le temps des sucres

Il s'avère désormais quasi impossible de raconter dans le détail l'exploitation des érablières du village, car il ne reste que peu de traces de cette histoire. On s'en doute, la cabane à sucre que l'on construit à la fin du 19^e siècle, et pendant une bonne partie du 20^e siècle, a peu à voir avec celle des entreprises commerciales d'aujourd'hui.

Pour décrire brièvement les installations des premiers temps, disons que ce sont des campements rudimentaires, passagers, de bois rond ou encore de planches, souvent à trois côtés, qui servent d'abri au sucrier. Un gros chaudron, suspendu sur une perche ou une crémaillère, est chauffé sans interruption, même la nuit, pour profiter au maximum de la période pendant laquelle l'eau coule. Le nordet et la pluie sont les pires ennemis d'une bonne saison. Il faut prévoir une forte quantité de bois de chauffage.

Les érables sont progressivement entaillés à la hache, puis à la gouge ou au vilebrequin. Dans le trou ainsi obtenu, on enfonce un chalumeau ou une gouterelle de cèdre sous laquelle on installe un casseau d'écorce, puis une auge de sapin, un baquet et une chaudière de bois jusqu'à ce que l'usage des seaux de métal se répande. Vers la fin mars et en avril, lorsque les conditions

météorologiques sont réunies pour provoquer la coulée, le moment vient de « courir les érables ».

L'opération consiste à transporter l'eau à la cabane. L'expression résulte du fait que les hommes, chaussés de raquettes, se rendent d'un érable à l'autre et, un joug sur les épaules, transportent deux seaux qu'ils versent dans une tonne ou une barrique, située non loin du chaudron. Un petit traîneau portant un baril et tiré par un homme est aussi une manière d'effectuer le ramassage. Puis, arrive le jour où on le fait avec un bœuf ou un cheval, qu'on attelle à un traîneau surmonté d'un tonneau, qui circule dans les chemins sillonnant la sucrerie.

L'art du sirop et de ses dérivés tient dans le talent du sucrier, soit la personne qui décide que le moment est venu de retirer le chaudron du feu. On utilise les contenants dont on dispose, pots de verre ou « cans » de métal pour conserver le sirop ou la tire. Les plus habiles vont graver des planches de bois afin de fabriquer des moules dans lesquels on coulera le sucre, la production la plus répandue dans l'ancien temps. Cela donnera des pains illustrés en relief. On sculpte aussi dans le bois les palettes pour déguster la tire sur la neige, les écuelles et autres ustensiles utilisés par le sucrier. Quand on sait que l'on doit réduire 40 litres d'eau pour obtenir un litre de sirop, cela démontre combien il fallait de patience pour « faire les sucres »¹⁰.

Les « sucreries »

Bien qu'une foule de détails nous soient à jamais inconnus, il demeure possible de rappeler ici certaines des sucreries ou cabanes qui ont existé sur le territoire local :

a) la grande sucrerie : c'est le nom qui reste accolé à l'érablière ayant appartenu à la famille de Joseph-Octave Fournier et que l'on associe à son fils Calixte. Elle est située le long de la route de la Rivière en direction du Premier lac. Il s'agit fort probablement de la plus ancienne du village.

b) la sucrerie à Isidore Pelchat : au sud de la première, sur la route, ses débuts remonteraient aux années 1930, voire avant, soit du temps de monsieur Euloge, son père. En 1956, la sucrerie a été cédée à Adélarde Blanchette, qui l'a exploitée brièvement.

c) la sucrerie à Paul-Émile Fournier : à environ 500 mètres plus au sud, toujours du côté est de la route, Paul-Émile Fournier y a conservé sa première érablière jusque vers 1975. Le renouvellement des baux sur les terres publiques étant interrompu en prévision de la création de la réserve écologique, ce dernier a démarré une nouvelle sucrerie dans la coulée du Noroît. Avec son beau-frère

Marcel Boucher, il construit une cabane sur un lot familial qu'il exploite pendant 10 ans. Dans cette installation plutôt rustique, la modernité consiste à courir les érables en tirant le traîneau avec une motoneige.

d) la sucrerie à Robert : ses débuts datent des années 1970 et elle appartenait à Robert Pelchat. Au nord de la grande sucrerie, elle s'élève à l'ouest de la route. Sa cabane correspond aux constructions que l'on voit apparaître à partir des années 1950 et qui préfigurent les installations modernes. Elle a été acquise par Daniel Charron et Arlette Fortin.

e) la sucrerie à Joachim Fournier : en suivant le mouvement de la rivière qui bifurque à l'est, la cabane à Joachim Fournier se situe au sud du cours d'eau, sur le lot voisin de celui de la grande sucrerie. Elle est aujourd'hui la propriété de Daniel Charron et Arlette Fortin.

f) la sucrerie à Josué Boucher : en droite ligne au nord de la sucrerie à Robert, en haut de la colline et sur une terre qui descend vers le Petit Ruisseau, cette sucrerie a existé jusqu'au milieu des années 1950. Des vestiges étaient encore visibles il y a quelques années. Le lot sur lequel elle se situait appartient aujourd'hui à Ernest Boucher.

Ces érablières sont regroupées dans un périmètre qui se trouve généralement à l'ombre de la montagne Plate, à proximité de la rivière, dans un environnement commun qui possède des caractéristiques uniques et suffisantes pour qu'on le désigne « réserve écologique ». Seules les trois premières sucreries énumérées sont incluses dans le territoire protégé.

La réserve écologique

En vertu de la *Loi sur la conservation du patrimoine naturel*¹¹ du Québec, une réserve écologique se définit comme *une aire constituée pour l'une des fins suivantes :*

- 1. conserver dans leur état naturel, le plus intégralement possible et de manière permanente, des éléments constitutifs de la diversité biologique, notamment par la protection des écosystèmes et des éléments ou processus qui en assurent la dynamique;*
- 2. réserver des terres à des fins d'étude scientifique ou d'éducation;*
- 3. sauvegarder les habitats d'espèces fauniques et floristiques menacées ou vulnérables.*

Depuis 1984, soit plus de 30 ans, une réserve écologique a donc été constituée à Manche d'Épée pour assurer *la protection d'une érablière sucrière à bouleau jaune située dans une vallée encaissée et sur un substrat calcaire*¹², qui s'avère un environnement naturel très rare en Gaspésie.

De manière à établir une comparaison, nous pouvons dire qu'une réserve représente pour le patrimoine naturel ce qu'un parc représente pour la conservation du territoire; à plus grande échelle, la réserve signifie, à l'endroit de la variété d'arbres qu'elle protège, ce que la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO signifie pour des sites exceptionnels partout dans le monde. Bref, une reconnaissance de son caractère unique et, pour les populations concernées, un objet de fierté. Pour le village, elle est à la nature ce que la maison des Béland est au patrimoine bâti.

Pour revenir à la loi, il est clairement établi que la réserve *concourt à l'objectif de sauvegarder le caractère, la diversité et l'intégrité du patrimoine naturel du Québec par des mesures de protection de sa diversité biologique et des éléments des milieux naturels qui conditionnent la vie*¹³.

Parmi les facteurs qui ont favorisé qu'un tel lieu soit identifié à Manche d'Épée, il y a la configuration du terrain où sont situées les érablières : large à son entrée et peu élevée par rapport au niveau de la mer, la vallée est fortement encaissée entre des montagnes qui atteignent 400 mètres d'altitude selon une orientation nord-sud. L'érable à sucre ayant besoin d'un sol profond, fertile et bien drainé, puis comme il tolère admirablement l'ombre, il ne pouvait que se trouver à son aise au pied de la montagne Plate. Pour le comble de son bonheur, il aime la présence du bouleau jaune et des fougères qui poussent aussi à cet endroit.

Un tel lieu, que l'on peut dire « sanctuarisé », n'est pas compatible avec l'activité humaine. Il est en effet dit explicitement dans le texte que, *sauf pour une inspection ou pour l'exercice d'une activité autorisée en vertu de la loi, il est également interdit de se trouver dans une réserve écologique*¹⁴. D'ailleurs, depuis 30 ans que cette richesse est reconnue, sa quiétude a toujours été assurée.

La réserve écologique représente une superficie de 573,24 hectares, soit 5,73 kilomètres carrés. Sa limite nord se trouve à un kilomètre de la mer et elle couvre une largeur qui va du lot 27 à l'ouest au lot 21 à l'est. En direction sud, en suivant les lignes des lots, elle se rend au-delà de la coulée à Slas. À noter que, sur une largeur de 25 mètres, la route n'est pas incluse dans la zone de protection. Maintenant qu'elle est peu fréquentée, cela ne fait plus une grande différence.

Une autre nuance : il faut distinguer entre la réserve et, en son sein, un *emplacement de figure rectangulaire en réserve écologique projetée étant une partie du lot 24 du Rang II*¹⁵ qui mesure 137 mètres de largeur par 401 mètres de profondeur. Cet emplacement correspond plus ou moins à la grande sucrerie de Calixte Fournier. C'est le cœur du projet.

Un lieu d'intérêt, mais discret

La vocation de la réserve impose une discrétion envers le lieu. Sa nature est antinomique avec le sport ou le tourisme, par exemple, ce qui ne signifie pas que l'on s'en désintéresse, au contraire. Une brève recherche m'a permis de constater que des scientifiques spécialisés dans les sciences naturelles, la biologie, la géologie et d'autres matières soucieuses de l'environnement et de l'écologie continuent de veiller attentivement sur elle.

Pendant une centaine d'années, les érables à sucre de Manche-d'Épée ont eu une vie active. Puis, les humains, par manque de motivation ou parce qu'ils étaient fatigués, les ont mis à la retraite. D'autres leur ont reconnu des qualités rares et ont décidé de leur assurer la paix, de leur réserver un territoire exclusif, un sanctuaire dédié à l'observation, à l'étude et à la recherche.

En vérité, la création d'une réserve dans une région où des Amérindiens ont entaillé des érables et bouilli du sirop est une façon de réconcilier les extrémités du temps : l'hier à l'état naturel et le demain écologique. Une manière de miser sur la durée.

Bernard Boucher

www.lamedepierre.info

6 avril 2017

Je remercie Florence Pelchat, Marguerite, Ernest et Jocelyn Boucher pour les renseignements, ainsi que Blandine Mercier de sa collaboration.

Je remercie Marlène Clavette pour la révision de texte.

¹ Chrestien Leclercq (1691), *Nouvelle relation de la Gaspésie*, édition critique par Réal Ouellet, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, Bibliothèque du Nouveau Monde, 1999, 786 pages.

² *Op. cit.*, p. 306. Le texte est en français de l'époque.

³ Nicolas Denys (1672), *Histoire naturelle des peuples, des animaux, des arbres & plantes de l'Amérique Septentrionale, & de ses divers climats*, Paris, Claude Barbin, p. 317.

⁴ *Op. cit.*

⁵ Yvon Desloges (2009), *À table en Nouvelle-France*, Québec, Septentrion, p. 151.

⁶ Les renseignements contenus dans ce paragraphe sont tirés de l'article Wikipédia « Érable à sucre » : https://fr.wikipedia.org/wiki/Érable_à_sucre (consulté le 27 janvier 2017)

⁷ Jean Provencher (1988), *Les quatre saisons dans la vallée du Saint-Laurent*, Montréal, Boréal, p. 84.

⁸ Joseph-Noël Fauteux (1927), *Essai sur l'industrie au Canada sous le régime français*, Québec, Imprimeur du Roi, volume II, p. 395-396 pour les deux dernières citations.

⁹ Henri-Gaston de Montigny (1902), *Le livre du colon*, Montréal, Imprimerie de « La Patrie », p. 42.

¹⁰ Pour la rédaction de ce chapitre, je me suis notamment inspiré des articles sur l'histoire des sucres écrits par Raoul Carrier : <http://www.erabliere.lacbeauport.com/histoires> (consulté le 27 janvier 2017)

¹¹ Loi sur la conservation du patrimoine naturel, article 2, <http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/ShowDoc/cs/C-61.01> (consulté le 27 janvier 2017)

¹² Réserve écologique de Manche-d'Épée, ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/biodiversite/reserves/manche_epee/res_12.htm (consulté le 27 janvier 2017)

¹³ Loi sur la conservation du patrimoine naturel, *op. cit.*, article 1.

¹⁴ *Op. cit.*, article 48.

¹⁵ Règlement sur la constitution de la réserve écologique de Manche-d'Épée, article 2.2 <http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/ShowDoc/cs/C-61.01> (consulté le 27 janvier 2017)