Document generated on 07/15/2025 12:20 p.m.

Continuité

CONTINUITÉ

Jardiner la mémoire

Jeanne Corriveau

Number 161, Summer 2019

Patrimoine semencier. Un legs à cultiver

URI: https://id.erudit.org/iderudit/91162ac

See table of contents

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)
1923-2543 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Corriveau, J. (2019). Jardiner la mémoire. *Continuité*, (161), 18–22.

Tous droits réservés © Éditions Continuité, 2019

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

érudit

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

Jardi
la me

L'industrialisation de l'agriculture a entraîné la disparition de plusieurs variétés végétales anciennes. Mais tout n'est pas perdu ! Des passionnés font renaître, cultivent et préservent ce patrimoine au bénéfice de tous.

JEANNE CORRIVEAU

Illustration : Komleva, Shutterstock

Qu'ont en commun le melon d'Oka, la tomate Mémé de Beauce et le concombre Tante Alice ? Ces plantes potagères aux noms évocateurs sont des rescapées de l'histoire qui auraient pu tomber dans l'oubli n'eût été la vigilance de quelques mordus. Les végétaux dits anciens suscitent un regain d'intérêt chez les jardiniers amateurs depuis quelques années, comme en témoigne l'achalandage aux fêtes des semences qui se déroulent chaque printemps dans différentes régions du Québec.

Autrefois, les agriculteurs recueillaient leurs semences à la fin des récoltes afin de les mettre en terre l'année suivante. Mais l'industrialisation a bouleversé la production agricole. Le désir de développer des variétés végétales en fonction de leur résistance au transport, de leur uniformité et de leur capacité de conservation a entraîné la disparition de milliers de cultivars de

ner
émoire

légumes et de fruits. Ainsi, la planète a connu une diminution de 75 % de la diversité des plantes cultivées entre les années 1900 et 2000, selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Les données du Groupe international d'experts sur les systèmes alimentaires durables permettent aussi de déterminer que trois grandes entreprises, dont Monsanto, contrôlent désormais 61 % des ventes de semences dans le monde.

Les survivants des potagers

Heureusement, tous les cultivars anciens n'ont pas été rayés de la carte végétale. Au Québec, plusieurs variétés ont été redécouvertes dans des circonstances parfois étonnantes. C'est le cas de la tomate Mémé de Beauce : un menuisier qui effectuait des réparations dans une maison abandonnée de Saint-Joseph-de-Beauce a trouvé, au grenier, 200 graines de ce fruit.

Le célèbre melon de Montréal s'illustre également au chapitre des destins singuliers. Cultivé au début du XXe siècle dans le quartier Notre-Dame-de-Grâce par les familles Gorman et Décarie, ce gros melon à la chair verte et à la saveur musquée était prisé et se vendait à fort prix à New York et à Boston. L'étalement urbain a eu raison de lui. On en a perdu la trace jusqu'en 1996, quand des graines ont été retrouvées à la banque de semences du département de l'Agriculture américain, en Iowa. Une seule a germé, mais cela a suffi pour faire renaître ce melon mythique.

Ce conte de fées horticole a toutefois rapidement suscité la méfiance. Avec sa petite taille, le spécimen contemporain ressemblait bien peu à l'imposant melon de Montréal apparaissant sur les photos d'époque. Des vérifications ultérieures laissent croire que les graines retrouvées aux États-Unis ne provenaient peut-être pas de la plante montréalaise originale.

Le melon de Montréal a cependant un illustre descendant : le melon d'Oka. Celui-ci est né vers 1910 du croisement, par le père Athanase, moine cistercien, du melon américain Banana, à la chair orange, et du melon de Montréal. De culture moins exigeante que son ancêtre, le melon d'Oka est une vedette des catalogues de graines.

Des générations de jardiniers consciencieux ont transmis et amélioré d'autres semences. « Dans l'histoire du Québec, il y a eu des passionnés de la génétique des plantes. C'est grâce à eux que les semences anciennes se sont rendues jusqu'à nous », explique le semencier Yves Gagnon, cofondateur des Jardins du Grand-Portage à Saint-Didace, dans Lanaudière. « Ce n'est pas dans toutes les régions du Québec que les gens avaient cet intérêt. »

Légumes et fruits, même combat

La transmission des traditions horticoles est aussi indissociable des communautés religieuses. Autrefois, les Récollets, les Jésuites, les Ursulines, les Augustines et les Sulpiciens ont entretenu de précieux vergers et contribué à écrire l'histoire des fruits au Québec.

Or, à l'exemple des légumes anciens, les fruits ont fondu comme neige au soleil au Canada et au Québec. Des 7098 variétés de pommes présentes entre 1804 et 1904 au Canada, environ 86 % ont été perdues, révèle l'organisme Semences du patrimoine. Les pruniers, au nombre de 210 000 sur la Côte-du-Sud du Québec au début du XXe siècle, ont été réduits à 20 000 individus en 1951, puis à 2000 en 1983, indique l'ethnologue et historien Paul-Louis Martin.

Quand ce dernier a acheté sa propriété de Saint-André de Kamouraska en 1974, il y a découvert une centaine d'arbres fruitiers en mauvais état. La plupart étaient des pruniers de Damas, une variété que cultivait Sifroy Guéret dit Dumont, qui avait établi le verger en 1840.

Fruit oublié, la prune de Damas est considérée comme l'une des plus anciennes prunes d'Occident. Avec sa famille, Paul-Louis Martin s'est affairé à restaurer le verger, une tâche qui a nécessité 20 ans de travail. Très rustique et savoureuse, la prune de Damas a même inspiré Christian Dior, qui utilise sa fragrance pour son parfum J'adore.

Le père Athanase des Cisterciens d'Oka a créé le melon d'Oka au début du XXe siècle. Après avoir disparu des radars pendant plusieurs années, ce fruit soulève de nouveau les passions avec sa savoureuse chair orangée.

Photos : Yves Gagnon, Les Jardins du Grand-Portage

Le concombre Tante Alice tient son nom de Marie-Alice Laflamme Gosselin, décédée en 2005. La variété est restée vivante grâce à Antoine D'Avignon, à qui la dame avait confié des semences.

Mais l'historien a pu prendre la mesure de la difficile mise en marché de ce fruit ancien qui, malgré ses qualités gustatives, ne fait pas le poids devant les prunes de l'Ontario et de la Californie accaparant les étals. Il se souvient d'avoir proposé ses récoltes au supermarché de sa région au début des années 1980. La réponse qu'il a alors reçue le sidère encore. « Je ne peux pas les prendre. Le temps des prunes est fini », lui a expliqué le directeur du supermarché en lui faisant valoir que les prunes importées étaient arrivées le mois précédent et que les consommateurs étaient maintenant passés à autre chose. C'est à ce moment que M. Martin a décidé de transformer lui-même ses produits à La Maison de la prune.

« L'évolution du XXe siècle a fait en sorte qu'on a cherché à développer des fruits plus résistants au transport, qui mûrissent tous en même temps et qui sont plus gros », dit-il. Cette recherche de la performance a déclassé les prunes de Damas, tout comme bien d'autres variétés de fruits qui sont condamnées à la marginalité. Paul-Louis Martin croit que les grands producteurs devraient participer à la préservation du patrimoine horticole en cultivant quelques variétés anciennes dans leurs vergers.

Mais qu'est-ce qu'une semence patrimoniale ?

Encore faut-il s'entendre sur la définition d'une plante potagère ou fruitière du patrimoine. À la base, il s'agit d'un cultivar à pollinisation libre, qui se reproduit notamment grâce aux insectes butineurs et au vent. Les plants obtenus demeureront fidèles aux parents du point de vue génétique.

À l'opposé, les hybrides sont des cultivars créés à partir de deux lignées distinctes qui développent des caractéristiques intermédiaires provenant de leurs parents. Ils assurent une production uniforme sur le plan de la taille et de la forme des fruits. En revanche, si on les récolte, les graines de ces plants ne reproduiront pas les caractéristiques des plantes mères, ce qui force le jardinier à se réapprovisionner chaque année auprès d'un grainetier.

Certains semenciers définissent aussi les cultivars du patrimoine comme une plante qui a été cultivée pendant plus de 50 ans dans une région déterminée, mais ce principe donne lieu à plusieurs interprétations. « Il n'y a pas de terminologie officielle, mais on considère comme patrimoniale une variété liée à un individu ou une famille, comme la tomate Savignac, ou une variété identifiée à une région, comme la tomate Mémé de Beauce », explique le semencier Jean-François Lévêque, copropriétaire des Jardins de l'Écoumène à Saint-Damien, dans Lanaudière.

La période à prendre en compte fait aussi débat. Il est généralement admis qu'un cultivar du patrimoine correspond à une plante cultivée avant les années 1950, qui ont sonné le début de la commercialisation des variétés hybrides. Toutefois, les puristes pourraient privilégier le tournant du XXe siècle, marqué par la famille Vilmorin, célèbre dynastie d'horticulteurs en France, mentionne Jean-François Lévêque. Cette époque (1850-1895) correspond à la publication de l'*Album Vilmorin*, un ouvrage qui comportait 46 planches en couleurs d'illustrations de plantes potagères, une référence pour les amateurs de variétés anciennes.

Apprivoiser les zones grises

Dans notre ère de transformations profondes, l'histoire horticole demeure mal connue, selon Daniel Fortin. Cet ethnologue, ethnobotaniste et horticulteur l'a constaté quand la directrice de la Maison Saint-Gabriel à Montréal lui a demandé de reconstituer un jardin de la Nouvelle-France sur le terrain de la propriété patrimoniale. La tâche qui, à première vue, paraissait simple s'est avérée ardue. Les descriptions de potagers datant de la fin du XVIIe siècle sont rares. « Quand c'est trop commun, les gens en parlent peu. Ils parlent plutôt de l'exceptionnel », relate le spécialiste. Il lui a fallu fouiller dans les manuscrits de Pierre Boucher et du père Louis Nicolas pour débusquer les véritables plantes anciennes tout en évitant les pièges de l'anachronisme.

« La définition d'une semence du patrimoine est un peu floue », admet à son tour le semencier Yves Gagnon. Mais selon lui, le nombre d'années de culture ne fait pas foi de tout.

Une plante du patrimoine en est une qui témoigne de notre passé et qui s'ancre dans la tradition d'une région.

Olivier Légaré, propriétaire des Semences du batteux, dans Bellechasse, croit que le rôle de l'artisan semencier est non seulement de préserver des végétaux anciens, mais aussi de proposer aux jardiniers une variété de graines qu'ils ne trouvent pas dans l'industrie.
Source : Les Semences du batteux

Une plante du patrimoine en est une qui témoigne de notre passé et qui s'ancre dans la tradition d'une région. « Quand on parle de cultivars patrimoniaux qui ont une histoire, on n'a pas besoin de remonter à 200 ans. »

Pour illustrer son propos, il cite le cas de la tomate Savignac. En 1985, quand il visite le jardin du frère Armand Savignac à Joliette, il est séduit par la vigueur de ses plants de tomates roses et par la qualité des fruits. Il en rapporte des graines qu'il cultive maintenant depuis plus de 25 ans. C'est en l'honneur du frère Armand qu'il a baptisé cette tomate la Savignac, parfois aussi nommée Dufresne (voir « Graine de rebelle », p. 28).

La définition d'un cultivar patrimonial comporte non seulement de nombreuses zones grises, mais elle peut prêter à confusion et même être utilisée indûment à des fins de marketing commercial, ajoute Olivier Légaré, propriétaire des Semences du batteux, une entreprise située à Beaumont, dans la région de Bellechasse. « Il existe des variétés modernes meilleures que les anciennes », dit-il.

Selon lui, le travail de l'artisan semencier consiste à la fois à préserver les végétaux anciens dans des conditions de culture biologique et à proposer aux jardiniers une diversité que les grainetiers industriels n'offrent pas.

C'est ainsi que dans son catalogue se côtoient des semences issues de cultivars anciens et des variétés venues d'ailleurs, mais qui sont particulièrement bien adaptées au climat québécois. Il évoque la courgette Grey, qu'il a obtenue aux États-Unis. Par ses qualités — productivité, texture et résistance aux maladies —, elle contribue à diversifier l'offre aux jardiniers amateurs.

Pour l'avenir des semences

Reste que les variétés dites du patrimoine, cultivées de génération en génération, sont souvent mieux adaptées au climat québécois. Leurs adeptes vous garantiront aussi qu'elles sont plus savoureuses que les variétés industrielles. Sachant cela, comment s'assurer de la préservation du patrimoine végétal ?

Des solutions existent à l'échelle mondiale. Par exemple, la Norvège abrite la Réserve mondiale de semences du Svalbard.

Au début du XXe siècle, on trouvait 210 000 pruniers sur la Côte-du-Sud. En 1983, il n'en restait que 2000. Grâce aux efforts de la famille de Paul-Louis Martin, la prune de Damas a recommencé à prospérer à Saint-André.
Source : La Maison de la prune

Plus d'un million de graines provenant des quatre coins du monde y sont conservées dans le flanc d'une montagne, à 120 mètres de profondeur. Cette banque peut venir en aide aux pays dont les réserves sont à risque en cas de désastre naturel, de conflit armé ou de changements climatiques.

Le Canada, lui, possède sa propre banque nationale de semences à Saskatoon et y conserve près d'un millier d'espèces botaniques, principalement des plantes ayant une importance économique, comme l'orge, l'avoine et le blé, qui représentent les trois quarts de la collection. La réserve comprend aussi des plantes sauvages indigènes du Canada.

Mais la préservation des cultivars du patrimoine repose beaucoup sur l'action citoyenne. Semences du patrimoine, un organisme sans but lucratif, a ainsi mis en place un réseau de jardiniers qui produisent et qui distribuent des semences à pollinisation libre de variétés menacées de disparition.

Jean-François Lévêque croit en la complémentarité des deux approches — chambres fortes de semences et jardiniers —, en précisant qu'il juge indispensable le travail des artisans semenciers. « Je ne suis pas contre les banques de semences, mais nous, on préserve les cultivars de façon vivante, dit-il. C'est un legs fondamental pour la survie de l'humanité. »

Toutefois, malgré le travail méticuleux des semenciers et des jardiniers, plusieurs dangers, tels que la contamination génétique, les maladies et les insectes ravageurs, guettent les variétés patrimoniales. À ces menaces s'ajoute celle des changements climatiques et de leurs effets, encore mal mesurés. La culture de plantes patrimoniales dont on veut perpétuer les semences nécessite également des précautions particulières, prévient Yves Gagnon. Par exemple, pour la tomate, il faut prévoir cinq mètres entre les différentes variétés afin d'éviter la pollinisation croisée. Pour les concombres, la distance sécuritaire est d'un kilomètre.

Au-delà de ces défis, étant donné que l'uniformité de la production industrielle rend les cultures vulnérables, les fruits et les légumes anciens seront peut-être un jour, grâce à leur diversité génétique, appelés à la rescousse de l'alimentation humaine. ◆

Jeanne Corriveau est journaliste au quotidien *Le Devoir*.