

# Un exemple d'adaptation de l'agriculture à des conditions écologiques en apparence hostiles : l'Atocatière de Lemieux

Luc Bureau

Volume 14, numéro 33, 1970

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/020934ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/020934ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Département de géographie de l'Université Laval

ISSN

0007-9766 (imprimé)

1708-8968 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cette note

Bureau, L. (1970). Un exemple d'adaptation de l'agriculture à des conditions écologiques en apparence hostiles : l'Atocatière de Lemieux. *Cahiers de géographie du Québec*, 14(33), 383–394. <https://doi.org/10.7202/020934ar>

## UN EXEMPLE D'ADAPTATION DE L'AGRICULTURE À DES CONDITIONS ÉCOLOGIQUES EN APPARENCE HOSTILES : L'ATOCATIÈRE DE LEMIEUX <sup>1</sup>

### I – UN HOMME QUI SYMBOLISE UNE CULTURE UNIQUE AU QUÉBEC

En 1939, un importateur de fruits et de légumes de Drummondville, M. Edgar Larocque, introduisit dans les terres organiques de Lemieux au sud-est du comté de Nicolet, une culture pour le moins originale dans la province de Québec : celle de l'atoca ou de la canneberge. Expérience unique dans la province et qui, malgré les succès obtenus, n'a pas été un facteur d'entraînement puisqu'elle n'a pas réussi à susciter la création d'autres entreprises du genre. M. Larocque, observateur né, s'intéressait depuis longtemps à ces petits fruits que l'on rencontre à l'état sauvage un peu partout dans les tourbières du Québec. « Si ça pousse si bien à l'état sauvage pourquoi ne réussirait-on pas à en produire dans des champs aménagés à cette fin ? » Il recueille toute la documentation disponible sur le sujet et, vers 1938, forme la « Société des Producteurs de Québec Limitée », en vue d'acquérir et d'aménager une exploitation. Les travaux sur le terrain débutent en 1939 avec quelques acres que l'on commence à nettoyer, à aplanir, à drainer et enfin à planter. En 1946 on obtient la première récolte digne de ce nom. Vers 1955, l'atocatière compte une quarantaine d'acres en production et, en 1967, couvre une superficie d'environ cinquante acres. La même Société procède, depuis 1965, à l'aménagement d'une autre atocatière dans la paroisse de Sainte-Marie-de-Blandford (Nicolet), soit à quelque cinq milles au nord-ouest de la précédente. L'atocatière de Sainte-Marie, plantée en 1966, devait entrer en production en 1970, la récolte étant dirigée vers l'usine de triage de Lemieux pour être nettoyée et entreposée.

Les ministères de l'Agriculture, tant fédéral que provincial, s'intéressèrent au début à cette entreprise ; mais le manque de techniciens ou d'agronomes compétents en la matière contrecarra les plus grands espoirs des débuts. C'est un peu au hasard que l'entreprise est initialement lancée ; on se base sur les méthodes de culture appliquées à Cape Cod, sans tenir compte des différences pédologiques et climatiques. On se rend bientôt compte de l'erreur et l'on adopte les méthodes appliquées au Wisconsin, où

---

<sup>1</sup> À moins d'erreur de notre part, nous ne croyons pas que le mot *atocatière*, pour désigner une ferme où l'on se consacre à la culture des atocas, ait été utilisé comme tel dans la littérature agricole. Au sujet de ce mot, nous avons consulté le professeur J. Darbelnet, de l'université Laval, qui a approuvé ce néologisme. Le « t » que l'on ajoute entre le mot *atoca* et le suffixe *ière*, n'est qu'une simple lettre de soudure. De nombreux précédents (ex. : bleuetière) justifient l'emploi de ce mot qui, de ce fait, permet d'éviter la lourde périphrase « ferme en production d'atocas ».

le climat et les sols s'apparentent aux nôtres. En réalité, l'entreprise se porte bien depuis 1955 ; avant cette date la rentabilité était mal assurée <sup>2</sup>.

## II – LES ATOCAS CULTIVÉS PROVIENNENT DE LA SÉLECTION DE CERTAINES VARIÉTÉS SAUVAGES

L'atoca ou canneberge ou encore *airelle des marais* (en anglais *cranberry*) est le fruit d'un arbuste de la famille des éricacées (en parlant de l'arbuste en question, les producteurs emploient le mot *vigne* ; nous ne saurions dire si cette appellation est justifiée). On classe l'atoca dans le genre *Vaccinium*. On en trouve trois espèces indigènes au Canada <sup>3</sup> : *Vaccinium macrocarpon* Ait., ou le gros atoca ; *Vaccinium oxycoccus* L., ou le petit atoca ; *Vaccinium Vitis-Idaea* L. var *minus* Lodd., ou l'airelle vigne d'Ida. L'espèce *Vaccinium macrocarpon* est celle qui nous intéresse puisqu'elle est la seule que l'on trouve dans toutes les plantations commerciales de l'Amérique du Nord. On la rencontre à l'état sauvage dans les zones tourbeuses qui s'étendent de la province de Terre-Neuve jusqu'au Minnesota.

L'atoca sauvage est connu depuis fort longtemps en Amérique, mais ce n'est qu'en 1816 que l'on aménagea une tourbière en vue d'une véritable culture. Ceci eut lieu à Cape Cod qui devint le centre de cette culture en Amérique du Nord ; elle se répandit par la suite au New Jersey, au Wisconsin, dans les provinces de l'Atlantique et le Québec, puis dans les États de Washington et de l'Oregon ; de là elle envahit la Colombie-Britannique ; plus récemment encore, elle s'implantait en Ontario. Fermement installée dans le nord des États-Unis et depuis peu dans le sud du Canada, la production des atocas fait désormais partie du monde des véritables cultures industrielles. Elle progresse sur une base scientifique ; on procède à des recherches en vue de découvrir des espèces mieux adaptées aux marchés et aux différentes conditions du milieu naturel. On compte aujourd'hui plus de 127 variétés d'atocas. De ce nombre, quatre occupent plus de 90% de la superficie cultivée ; ce sont les variétés *Early Black* (originaire du Massachusetts), *Howes* (Mass.), *Mc Farlin* (Mass.), *Searls* (seule variété provenant du Wisconsin). À Lemieux, la partie sud de l'atocatière, la première aménagée selon les méthodes de Cape Cod, est occupée par le *Early Black* et le *Late Howes* ; la partie nord, plus récemment organisée, porte les variétés *Searls Jumbo* et *Stevens*.

À l'état sauvage, l'atoca affectionne, comme nous l'avons déjà laissé entendre, les terres organiques acides. Les cartes pédologiques du Québec ne nous gâtent pas beaucoup quant à la classification et à la représentation des terres organiques. Les indications ne vont pas plus loin que les termes de *terre noire* (muck) et de *tourbe* (peat). Les sols organiques sont en général

<sup>2</sup> Aujourd'hui, c'est le fils de M. Edgar Larocque, soit M. Charles Larocque, qui dirige toute l'entreprise. Clément Leclerc, de Lemieux, s'occupe de la gérance.

<sup>3</sup> EATON, E. L., *L'Atoca*. Ottawa, Ministère de l'Agriculture du Canada, 1949, p. 5-6.

très mal connus et il n'existe pas un véritable système de classification pour les distinguer, comme c'est le cas des sols minéraux. Cependant, on peut affirmer d'une façon générale que la tourbe conserve assez bien la structure des plantes qui ont contribué à sa formation ; elle est dans un état peu avancé de décomposition. La terre noire au contraire est complètement décomposée. Ces définitions générales s'adaptent plus ou moins bien à la réalité ; la marge est souvent fort ténue entre la terre noire et la tourbe. Il y a cependant une relation directe entre l'état de décomposition des terres organiques et leur indice d'acidité. Ainsi, la terre noire a un pH plus élevé que la tourbe peu décomposée qui est très acide. L'atoca croît à l'état sauvage dans des sols organiques peu décomposés ayant un pH de 4 à 5,5. C'est donc dans des sols pauvres, acides, des sols qui ne favorisent que le développement d'une végétation arborescente « souffreteuse » que l'on rencontre l'atoca à l'état sauvage. Ce fait est important, car la culture de l'atoca réussira d'autant mieux que l'on parviendra à recréer les conditions, tout en les contrôlant, dans lesquelles ce fruit se développe à l'état sauvage.

*Le Québec méridional au coeur de la « ceinture d'atocas » de l'Amérique du Nord*

À partir des quelques conditions écologiques que nous venons d'évoquer, nous pouvons déterminer, en Amérique du Nord, une zone potentielle optimum de production de l'atoca que nous appellerons, faute de mieux, la « ceinture d'atocas ». Ne possédant que quelques données à ce sujet, nous ne saurions fixer très précisément les limites de cette zone. Au sud, nous pourrions fixer la limite à l'État du New Jersey et de là suivre le 40<sup>ème</sup> degré de latitude nord jusqu'aux pieds des Rocheuses. En dépassant cette limite vers le sud, nous entrons dans une région où les processus pédologiques sont beaucoup plus actifs, et accélèrent la décomposition végétale, ce qui empêche la formation de la tourbe acide telle que l'exige la croissance des atocas. Au nord, la limite serait celle imposée par les gelées trop précoces, dues soit à la latitude, soit à l'altitude. Nous nous limiterions approximativement à une ligne allant du Lac Saint-Jean à Mattawa sur la rivière Outaouais, mais en excluant tout le Parc des Laurentides et la bordure sud du Bouclier ; de là, la ligne se poursuivrait vers Sault-Sainte-Marie, Port-Arthur, le sud des Prairies jusqu'aux pieds des Rocheuses. Une autre bande ceinturerait la côte du Pacifique, englobant le sud-ouest de la Colombie-Britannique et le nord-est de l'Oregon et de l'État de Washington. On trouve bien sûr certaines variétés d'atocas dans le nord du Québec et de l'Ontario, c'est-à-dire à l'extérieur de la limite que nous venons de fixer ; mais ceux-ci sont le plus souvent chétifs et ne pourraient de toute façon constituer, à cause des gelées presque chroniques, un élément sérieux de mise en valeur agricole.

La partie méridionale du Québec est donc située au coeur de la « ceinture d'atocas » de l'Amérique du Nord. Le climat rude, les précipitations

abondantes, les sols plus ou moins imperméables ont favorisé l'installation d'une multitude de tourbières à calottes acides dont plusieurs se prêteraient fort bien à la culture de l'atoca. Des études sur le sujet nous dévoileraient sans aucun doute que plusieurs tourbières des comtés de Nicolet et de Lotbinière sont susceptibles de constituer d'excellents sites à atocas.

Après avoir exposé la nature de l'atoca et ses exigences écologiques, analysons, dans le cas précis de Lemieux, les facteurs qui y ont favorisé l'implantation de cette culture.

### III – LES FACTEURS D'IMPLANTATION DE L'ATOCATIÈRE À LEMIEUX

#### *Les sols pauvres donnent les meilleures récoltes*

Comme nous l'avons signalé, l'atoca cultivé se développe d'autant mieux que les conditions où il est produit se rapprochent de celles où il croît à l'état sauvage. Pour confirmer ceci, nous avons demandé au gérant de l'exploitation de Lemieux, quel sol convenait le mieux à ce type de culture : « Le sol le meilleur pour cette production est celui que l'on considère le plus mauvais pour la plupart des autres cultures, un sol où il ne pousse presque rien ». Les sols trop généreux des prairies ou des terres forestières ont un très grand pouvoir de germination des mauvaises herbes ou des herbes en général qui étaient et qui sont encore, en dépit des nombreux herbicides, un des éléments les plus nuisibles à la culture des atocas. « Ici même à Lemieux, nous confie le gérant, le sol est même trop riche ». Il s'agit d'une terre organique moyennement décomposée qui portait une forêt d'assez belle venue avant que l'on procède à l'aménagement de l'atocatière. Le nettoyage de celle-ci en fut d'autant plus difficile. De plus, ce sol trop riche, généreux en mauvaises herbes, compliquait la tâche de l'entretien à l'époque où il devait être fait à la main. Si nous ne considérons que le facteur *sol*, il aurait mieux valu choisir une autre tourbière moins décomposée et par le fait même moins boisée. Le choix de la tourbière de Sainte-Marie-de-Blandford est certes plus heureux au point de vue de la qualité des sols. Étant moins décomposée et ayant un indice d'acidité plus favorable, cette tourbière se prête mieux à la culture de l'atoca. Mais une condition encore plus fondamentale incitait M. Larocque au choix du site de Lemieux : l'eau.

#### *L'élément-clé : l'eau*

Une tourbière qui possède un approvisionnement illimité d'eau offre les meilleures garanties contre les gelées, les longues périodes de sécheresse et même contre bon nombre d'insectes. L'aménagement d'une atocatière exige donc une réserve d'eau considérable qui ne peut venir que d'un lac ou d'une rivière proche. Cette eau doit être acide car, dans le cas contraire, elle finirait par rendre le sol alcalin. À Lemieux, le petit lac Saint-Louis, situé un peu à l'est de l'atocatière, répondait à toutes les exigences tant du point de vue de la quantité que de la qualité. C'est donc un des éléments-clés qui ont déterminé le choix du site actuel.

Le caractère indispensable de l'eau vient du fait qu'elle est le seul élément capable de contrôler adéquatement le gel des plants et des fruits. La récolte se fait souvent tard en automne. Même si le fruit, à cette période de l'année, est capable de supporter jusqu'à 25°F, il arrive souvent qu'à cette époque la température descende beaucoup plus bas (surtout dans les zones basses des tourbières où la température est la plupart du temps 10 ou 12 degrés plus basse que celle des terres environnantes). La seule façon de prévenir la gelée est alors d'inonder complètement l'atocatière durant la nuit, ou encore de mettre les gicleurs en action. Dans le cas de l'inondation totale, il faut prévoir au moins deux heures à l'avance le risque de gel, car la pleine inondation qui assure une protection complète demande environ trois heures. La couche de protection est alors de 10 à 12 pouces au-dessus des champs en culture. Dans l'atocatière de Sainte-Marie, c'est par aspersion (avec gicleurs) que l'on verra à la protection des fruits. Une partie de l'atocatière de Lemieux est aussi protégée par le même système. Il faut être en mesure d'irriguer les plants durant les périodes sèches de l'été. Enfin, la récolte de l'atoca se faisant alors que les champs sont inondés, on devine la quantité globale d'eau nécessaire à la mise en valeur d'une atocatière. Voici quelques chiffres qui en donnent une idée (tableau 1).

**Tableau 1** *Eau requise pour inonder une acre de terrain*<sup>4</sup>

| <i>Profondeur en pouces par acre</i> | <i>Gallons sur chaque acre</i> |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1                                    | 27 154                         |
| 3                                    | 81 463                         |
| 5                                    | 135 771                        |
| 7                                    | 190 080                        |
| 9                                    | 244 389                        |
| 11                                   | 298 697                        |

#### *L'accessibilité*

Il s'agit ici d'un simple élément de bon sens. Compte tenu de la rentabilité d'une atocatière, on ne peut s'offrir le luxe de la construction de routes d'accès longues et coûteuses. Or, sur ce point, Lemieux est favorisé, du moins en grandes voies de transport. Le chemin de fer du Canadien National, qui va vers Montréal, passe tout au plus à un mille de l'exploitation. Le chemin de fer joue aujourd'hui un rôle plus psychologique que pratique, étant donné que tout le transport de la récolte se fait par camions. Lemieux est relié par des routes de gravier, malheureusement en mauvais état, aux paroisses du bord de l'eau ; également, et ceci est devenu un facteur important, à la route transcanadienne qui n'est qu'à deux milles au sud de l'exploitation. L'atocatière de Sainte-Marie jouit à peu près des mêmes avantages en ce qui a trait à l'accessibilité.

<sup>4</sup> *Ibid.* p. 25.

*Et les autres facteurs...*

D'autres facteurs ont certes joué leur rôle dans le choix du site de Lemieux pour cette première expérience. La distance relativement très courte (40 milles) entre Drummondville et Lemieux n'est pas un fait sans importance. M. Larocque, qui a son activité principale à Drummondville, peut se rendre, quand bon lui plaît, visiter son atocatière, sans avoir à parcourir un trop long trajet. Le statut des lots (pour la plupart sous couvert forestier et appartenant à la Couronne) a permis à M. Larocque d'acquérir une grande surface de terre qu'il n'aurait pu obtenir si ces mêmes lots avaient appartenu à des particuliers intransigeants ou s'ils avaient été mis en culture. Bref, c'est un peu l'ensemble de tous ces facteurs, relativement favorables, qui ont permis la naissance et le développement de cette entreprise qui ne devrait que continuer à progresser.

**IV – LES AMÉNAGEMENTS AUXQUELS ON A DÛ PROCÉDER**

Ayant choisi le meilleur site possible en tenant compte du sol, des possibilités d'approvisionnement en eau et de l'accessibilité, on procède donc vers 1939 à l'aménagement de l'atocatière. Cette tâche comporte trois activités différentes ou complémentaires : 1) nettoyer et niveler le terrain ; 2) organiser le réseau de drainage et d'irrigation ; 3) procéder à la plantation des vignes.

Dans une tourbière que l'on veut aménager, l'essartage et le nivellement du terrain peuvent se faire dans certains cas en même temps que le creusement des fossés. S'il y a trop d'eau, il faut commencer par drainer. Si le sol est assez compact et solide, on peut commencer par débroussailler et niveler afin de ne pas être incommodé par les fossés. Le « défrichage » et l'enlèvement de la mousse (le dégazonnement) se font maintenant à l'aide d'un bélier-mécanique. Dans l'aménagement de la plus ancienne section de l'atocatière de Lemieux, tout le travail devait se faire à la main ; une vingtaine d'hommes, s'aidant de pelles et de fourches, arrachaient mousse et racines puis, avec l'aide des chevaux, enlevaient le surplus de terre qui était transporté en périphérie de l'atocatière, afin de constituer les premières digues. Ce travail, long et pénible, ne réussissait qu'imparfaitement à niveler le terrain.

Le terrain égalisé, on procède ensuite au creusement des fossés principaux dont la matière est rejetée sur les côtés afin de servir à l'établissement des digues et des chemins qui sillonnent l'atocatière. L'établissement du premier fossé à Lemieux ne pose guère de problèmes ; on se sert de la rivière qui constitue la décharge naturelle du lac Saint-Louis (figure 1). Le deuxième fossé principal est presque parallèle à la rivière, mais épouse un tracé rectiligne. On l'aperçoit dans la partie nord de l'atocatière. Ces deux fossés principaux sont reliés perpendiculairement à toute une série de fossés secondaires qui délimitent chacune des parcelles. Afin de contrôler le niveau d'eau du lac Saint-Louis, on a élevé une digue en bordure ouest de ce lac, avec deux points de sortie situés chacun vis-à-vis des fossés principaux. Si

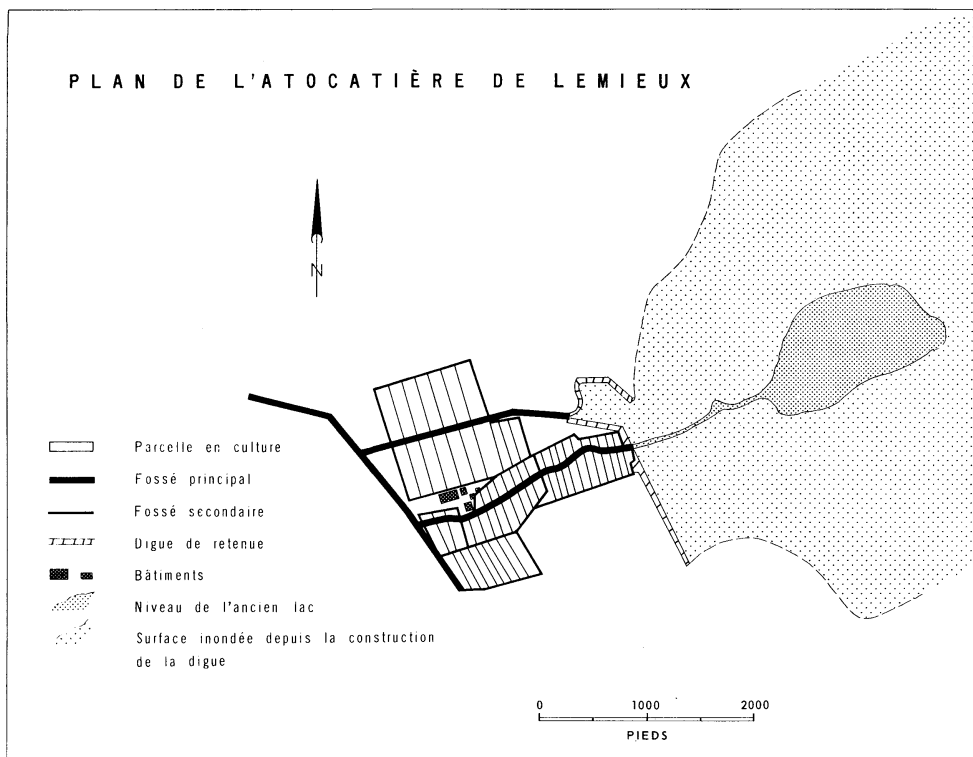


Figure 1

l'on veut inonder l'atocatière on ouvre les vannes de ces deux points de sortie ; l'eau s'engouffre dans les fossés principaux puis, dans les fossés latéraux, et en moins de trois heures les parcelles sont complètement inondées. Cette méthode d'inondation perd beaucoup de faveur. Bientôt, on n'y aura recours que pour le temps de la récolte et pour la formation de la couche de glace protectrice en hiver. Le gérant nous signalait que toute l'atocatière serait bientôt équipée d'appareils à aspersion. Cette méthode, dispendieuse mais combien plus pratique, permet un meilleur contrôle des éléments tant climatiques que botaniques.

Le réseau de drainage ou d'irrigation organisé, le nivellement du terrain terminé, on procède à la plantation des vignes. Le plantage s'effectue aussitôt que possible au printemps. Dans les atocatières du Massachusetts, on épand d'abord dans les champs une couche de sable de trois à quatre pouces qui a pour effet d'aérer le sol afin de favoriser une meilleure croissance des plants et en outre de retarder la croissance de la mousse et de prévenir les gelées légères. Au début, à Lemieux, on suivait cette méthode ; le sable était épandu sur la glace au cours de l'hiver précédant la plantation, et au printemps il se déposait à la surface du terrain. Ayant décidé par la suite d'appliquer à Lemieux les méthodes du Wisconsin, la technique du sablage a été aban-



donnée. On ne s'en plaint pas. Le plantage terminé, afin de rafraîchir les plants, on remplit les fossés d'eau que l'on maintient près de la surface du sol pendant quelques jours. Après, il ne reste plus qu'à épandre selon les besoins des engrais, des herbicides et des insecticides. Ce n'est que dans quatre ou cinq ans que la nouvelle plantation entrera en production.

## V – LE RYTHME SAISONNIER DES TRAVAUX À L'ATOCATIÈRE DE LEMIEUX

Après cette description des principaux aménagements auxquels a donné lieu l'implantation de l'atocatière de Lemieux, il serait peut-être intéressant d'examiner, au moins d'une façon succincte, en quoi consiste une année-type de travail à cette atocatière. Le printemps est une période de surveillance attentive. Il faut évacuer le surplus d'eau qui risque de soulever la glace et d'arracher par le fait même les plants. À cause de certaines inégalités du terrain, certaines zones sont à découvert plus tôt que d'autres ; il faut prendre garde que ces « ronds » ainsi exposés ne subissent une gelée surprise. Au mois de mai, les racines dégèlent et reprennent vie. On enlève ici et là les arbustes qui auraient pu s'implanter au cours de l'année ; on passe ensuite à l'application d'herbicides et à l'épandage d'engrais chimique dont la quantité est déterminée par la vigueur de la pousse.

Les mois d'été sont consacrés à l'entretien général et à la surveillance ; on améliore les chemins, on répare les barrages et l'on fauche les mauvaises herbes. La machinerie qui a pu subir des avaries au cours de la récolte précédente est réparée et, enfin, on perfectionne certaines installations de l'usine de triage. Il y a de quoi occuper sept ou huit hommes tout au cours de l'été et à plus forte raison depuis l'aménagement de la seconde atocatière à Sainte-Marie-de-Blandford.

L'automne est une période de travail fébrile. La mi-septembre marque le début de la récolte. On embauche une vingtaine de personnes pour accomplir cette tâche. Au fur et à mesure que les techniques de « cueillette » se perfectionnent, le nombre d'employés diminue. Toute la récolte se fait dans des champs inondés : de huit à dix pouces d'eau recouvrent les parcelles, à tour de rôle, en fonction des espèces plus ou moins tardives. Lorsque les fruits sont prêts à être cueillis, un « coupeur » motorisé, muni à l'avant d'un cylindre horizontal à volets métalliques, est dirigé à travers chacune des parcelles ; les volets affleurent en tournant la surface de l'eau et détachent les fruits des tiges. Après qu'une parcelle est ainsi fauchée, un « cueilloir » muni de dents recourbées, fonctionnant sur le même principe que le « coupeur », cueille les fruits qui flottent à la surface de l'eau. Ces fruits tombent sur une courroie sans fin qui les dépose dans des boîtes de bois placées sur le côté de l'appareil. Ces boîtes ainsi remplies sont placées sur de petits radeaux que l'on traîne jusqu'aux chemins de service. Une voiture tirée par un tracteur recueille les boîtes qui sont dirigées vers l'usine de triage.



Photo Luc BUREAU, septembre 1967.

Photo 1 Le « coupeur » motorisé à l'oeuvre.

À l'usine, les atocas sont vidés dans un grand réservoir situé à l'extérieur de l'usine elle-même. À partir de ce réservoir ils sont lentement acheminés, sur une courroie sans fin, vers l'intérieur de l'usine<sup>5</sup> où une équipe d'employés s'affaire à les trier, à les nettoyer et à les mettre dans des sacs d'emballage que l'on empile dans une section de l'usine en attendant de les expédier, par camions, à la conserverie de Saint-Jean-d'Iberville. Une partie de la récolte, soit environ le  $\frac{1}{5}$ , est directement mise en boîtes d'une livre pour être vendue comme fruit frais sur les marchés. Dans ce cas le triage est beaucoup plus sévère car il faut éliminer tous les fruits plus ou moins verts. Une dizaine de personnes, la plupart des femmes, travaillent à l'intérieur de l'usine. Dix à quinze hommes travaillent dans les champs. La cueillette se fait six jours par semaine. La récolte prend fin vers les derniers jours d'octobre. Le travail n'est cependant pas encore tout à fait terminé ; il faut nettoyer les champs, éclaircir les plants, couper les longues tiges et expédier les derniers sacs de fruits vers la conserverie.

---

<sup>5</sup> Au cours de ce trajet, ils reçoivent un jet d'air chaud qui les assèche et qui enlève une bonne partie des débris de vigne qui s'étaient mêlés aux atocas.

À la première grande gelée de l'hiver, et principalement si la neige tarde trop à venir, on se hâte d'inonder complètement l'atocatière dans le but d'empêcher la dessiccation des plants. La couverture de glace, d'environ six pouces d'épaisseur, doit être gardée intacte tout au long de la saison froide. L'hiver est une période relativement calme à l'atocatière de Lemieux. On fait un peu de coupe du bois. On répare la machinerie. Seuls quelques hommes poursuivent leur travail. Ce n'est qu'au printemps suivant que l'atocatière reprendra vie.

Après cet exposé des activités saisonnières à l'atocatière de Lemieux, nous désirons au moins effleurer les conditions du marché des atocas tant en Amérique du Nord en général, qu'au Canada en particulier.

## VI – LE MARCHÉ DES ATOCAS ET LES POSSIBILITÉS DE PRODUCTION

La production totale d'atocas en Amérique du Nord, en 1963, a été approximativement de 122 millions de livres. Sur ce, le Canada n'a produit environ que 1,36 millions de livres (13 600 barils), soit pour une valeur totale de \$ 210 000. Cette production de 1,36 millions de livres est loin de suffire à la demande du marché canadien. Nous en voulons comme preuve le tableau 2 extrait d'une publication de l'*Ontario Research Foundation*.

**Tableau 2** *Production et importation d'atocas au Canada en 1963* <sup>6</sup>

|                                  |                       |
|----------------------------------|-----------------------|
| Production canadienne .....      | 1,36 millions de lbs. |
| Importation des États-Unis ..... |                       |
| fruits frais .....               | 4,27 millions de lbs. |
| fruits congelés .....            | 0,53   "   "          |
| équivalent en fruits frais ..... | 0,80   "   "          |
| Total .....                      | 5,60   "   "          |
| TOTAL .....                      | 6,96 millions de lbs. |

Nous importons donc 5,60 millions de livres d'atocas en 1963 et nous devinons immédiatement que les principales provinces importatrices étaient le Québec et l'Ontario. De fait, seule la Colombie-Britannique suffit largement à alimenter son marché <sup>7</sup>. La production des provinces maritimes est continuellement en baisse et on peut prévoir que d'ici quelque temps, si ce rythme décroissant continue, elle sera à peu près nulle.

<sup>6</sup> CULP, H.M., *A Feasibility Study to Determine the Potentials for further Cranberry Production in Ontario*, Toronto, 1964, p. v.

<sup>7</sup> Selon certains chiffres que nous a donnés M. Larocque, la production canadienne prévue pour 1971 serait de 7 950 000 livres (6,9 M. pour la Colombie, 0,4 M. pour l'Ontario et 0,65 M. pour le Québec).

**Tableau 3** *Production par province en 1963* <sup>8</sup>

| <i>Provinces</i>      | <i>Quantité<br/>(en livres)</i> | <i>Tendance dans la production</i> |
|-----------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| Île-du-Prince-Édouard | 100 000                         | diminution                         |
| Nouvelle-Écosse       | 120 000                         | diminution                         |
| Nouveau-Brunswick     | 50 000                          | diminution                         |
| Québec                | 250 000                         | augmentation                       |
| Ontario               | 37 000                          | diminution                         |
| Colombie-Britannique  | 801 000                         | augmentation                       |
| Total                 | 1 358 000                       |                                    |

Il y a donc contradiction flagrante entre les conditions écologiques optimum dont jouit le Québec méridional, dans le domaine de la production des atocas, et les résultats obtenus jusqu'à ce jour. Comment expliquer cette contradiction ? Nous ne saurions le faire d'une façon exhaustive. Il n'est certes pas facile d'organiser une atocatière rentable. Les frais d'aménagement sont élevés, soit entre \$ 3 000 et \$ 5 000 l'acre, selon M. Larocque. Ce sont au moins les coûts d'aménagement des atocatières du Wisconsin. Les coûts d'opération annuels sont de \$ 500 à \$ 600 l'acre. On imagine assez bien le capital global que l'on doit investir pour organiser une atocatière. Pour l'aménagement de trente acres, ceci représente un minimum, il en coûte actuellement entre \$ 90 000 et \$ 150 000, le tout dépendant des conditions pédologiques, des facilités d'approvisionnement en eau et de l'accessibilité de la tourbière. De plus, dû au fait que le capital ne commence à s'amortir que cinq ans au moins après les débuts de l'organisation, les risques demeurent importants dans cet essai. Nous croyons tout de même que les cultivateurs de Lotbinière et de Nicolet et de certains autres comtés périphériques auraient pu et pourraient encore s'organiser en coopératives de production pour se lancer dans cette entreprise difficile mais rémunératrice. D'immenses besoins sont là, les conditions physiques le sont aussi, il ne manque que l'esprit d'entreprise des cultivateurs et la compétence, du moins dans ce domaine, des conseillers agricoles. En 1967, M. Charles Larocque nous disait qu'il devait chaque année demander les services d'un agronome du Wisconsin.

Une atocatière est rentable si les rendements par acre sont élevés. Ce n'est qu'avec une production de cent barils (1 baril = 100 livres) et plus que l'on réussit à maximiser les investissements. Une atocatière de 30 acres, avec une production moyenne de 100 barils par acre, donne une production totale de 3 000 barils ou de 300 000 livres par an. Or, en calculant un prix moyen

<sup>8</sup> CULP, *op. cit.*, p. 10.

de \$ 12 le baril (ce qui est un prix acceptable), on arrive à un revenu brut annuel de \$ 36 000. Si nous calculons le coût d'entretien à \$ 500 l'acre, le coût total pour les 30 acres sera de \$ 15 000. Ce qui donne un profit de \$ 21 000. Il est bien évident que ce profit est loin d'être net. Il faudrait y enlever l'intérêt du capital investi et calculer aussi l'absence de toute rémunération durant les cinq ou six premières années de vie de l'entreprise. À moins d'être financièrement privilégiée, seule une société de production peut se permettre une telle aventure.

En définitive, le succès de la culture de l'atoca, comme celui de toute autre culture, repose sur le facteur humain. L'ignorance, la mauvaise gestion, l'incurie peuvent paralyser la plantation la plus prometteuse ; l'attention soutenue, le travail ardu peuvent rendre profitable une entreprise qui semble à première vue offrir des conditions médiocres de rentabilité.

Luc BUREAU,

*Institut de géographie, université Laval.*

---