Document généré le 17 juil. 2025 18:25

Continuité

CONTINUITÉ

Graine de rebelle

Josianne Desloges

Numéro 161, été 2019

Patrimoine semencier. Un legs à cultiver

URI : https://id.erudit.org/iderudit/91164ac

Aller au sommaire du numéro

Éditeur(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (imprimé)
1923-2543 (numérique)

Découvrir la revue

Citer cet article

Desloges, J. (2019). Graine de rebelle. *Continuité*, (161), 28–29.

Tous droits réservés © Éditions Continuité, 2019

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/

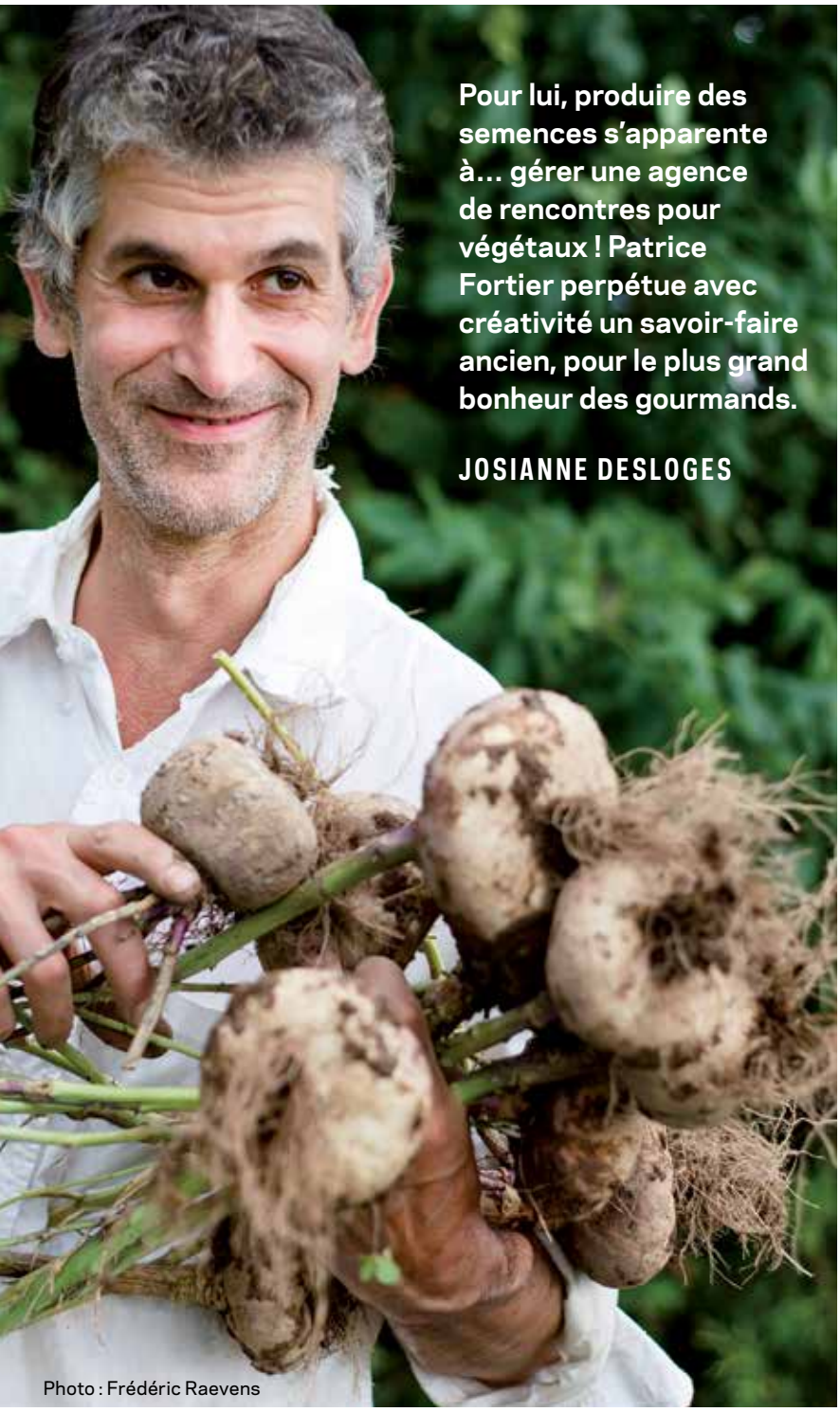
érudit

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

https://www.erudit.org/fr/

Graine



Pour lui, produire des semences s'apparente à… gérer une agence de rencontres pour végétaux ! Patrice Fortier perpétue avec créativité un savoir-faire ancien, pour le plus grand bonheur des gourmands.

JOSIANNE DESLOGES

Photo : Frédéric Raevens

Quand Patrice Fortier a pris conscience du brutal élagage infligé au patrimoine végétal mondial, il a été atterré. « Les années 1990 ont été l'autoroute de l'uniformisation, la victoire de l'industrie et de l'argent, raconte-t-il. Je voyais le quantitatif l'emporter sur le qualitatif. Dans les catalogues de tomates, on parlait de diamètre et de nombre de grammes. Tout était dépourvu de poésie. »

Ce diplômé en arts visuels a donc déménagé son atelier au jardin. En 2001, il fondait La société des plantes, à Kamouraska, pour produire des semences rustiques adaptées au climat nordique. L'entreprise propose aujourd'hui plus de 300 variétés. Aux légumes anciens ou rares se mêlent des plantes aromatiques, médicinales ou ornementales sauvées des jardins d'antan. Une démarche d'une grande richesse, à découvrir dans le documentaire *Le semeur*, qui suit le jardinier au fil des saisons.

À la source de son projet : le plaisir des sens. « Je choisis des plantes étonnantes qui peuvent nous amener à explorer une tradition culinaire différente », indique cet artiste du vivant. Par exemple, la scorsonère, racine qui ressemble au salsifis, ou le cerfeuil tubéreux, dont le goût fin rappelle le panais. Des spécialités qui divertissent les passants dans les marchés publics… mais qui séduisent les restaurateurs à la recherche de nouvelles saveurs.

Culture du bon goût

Les cultivars patrimoniaux proviennent d'une époque où l'on sélectionnait les aliments pour leur valeur sensorielle plutôt que pour leur tolérance à la récolte mécanisée et au transport par camion. « Ils sont très typés. La betterave Crapaudine, qui vient probablement du Moyen Âge, n'a rien à voir avec les variétés d'aujourd'hui. Elle ne pousse pas de la même façon et possède des arômes uniques de noisette et de rose », note Patrice Fortier.

« Les gens pensent qu'on vient d'un passé où il y avait trois sortes de carottes et deux sortes de patates, alors que les végétaux qu'on mangeait étaient beaucoup plus variés que maintenant ! » Ces légumes représentent d'ailleurs un bagage culturel cher au cœur des amoureux du terroir. En témoignent les confréries comme celle des Compagnons du haricot de Soissons, qui promeut, entre autres choses, la gastronomie intégrant cette légumineuse.

Tout en assurant une plus grande diversité génétique au potager, les semenciers regarnissent le catalogue des graines du domaine public, contrairement aux gros producteurs, qui détiennent des droits d'auteur sur leurs produits. Un paysan du XIX^{e} siècle aurait trouvé inconcevable de ne pas pouvoir

de rebelle

sauver ses semences et de devoir en racheter chaque année. Ce cauchemar est pourtant devenu réalité, déplore l'entrepreneur.

Patrimoine de demain

En plus de sauvegarder des cultivars ancestraux, le jardinier créatif travaille à les croiser pour en concevoir de nouveaux, qui constitueront le patrimoine de demain. Une tendance qui devient un véritable courant chez les semenciers dits « alternatifs ».

Lors de son cours en production maraîchère, au campus de La Pocatière de l'Institut de technologie agroalimentaire, Patrice Fortier se faisait dire qu'il était impossible de créer des variétés au Québec. Il est allé apprendre auprès d'Yves Gagnon, des Jardins du Grand-Portage, fondateur de la première production artisanale certifiée bio. Ces pionniers se sont regroupés pour faire venir d'ailleurs des semenciers plus aguerris afin qu'ils partagent leur expertise dans des formations. La création de l'association Eastern Canadian Organic Seed Growers Network a changé le portrait du milieu, constate l'ancien apprenti, qui transmet maintenant ses connaissances à ses employés.

« C'est mon engagement social et politique, indique-t-il. Ça vient d'un appétit d'autonomie. Les gens avec qui je travaille commencent à bien posséder le métier : ce serait stupide qu'on meure sans avoir partagé ce savoir-là. »

L'art délicat du semencier

Celui qui exerce son métier depuis près de 20 ans croit qu'il faut un sens de l'observation et du sacrifice pour être un bon semencier. « L'important, c'est la sélection. Il faut s'attarder à chaque individu et choisir avec assurance, en faisant confiance à ses perceptions. » On doit repérer les plantes qui s'adapteront le mieux au climat et au sol de leur terre d'accueil. Mais surtout, cultiver ses propres talents d'entremetteur pour présenter ces produits méconnus aux jardiniers et aux restaurateurs curieux de les mettre en valeur.

D'ailleurs, gérer une « agence de rencontres pour végétaux » signifie intervenir dans la sexualité des plantes. Le jardinier peut les polliniser à la main ou leur mettre des « ceintures de chasteté » pour prévenir les croisements génétiques spontanés. Il teste aussi de nouvelles combinaisons sur le modèle des « trois sœurs » des Amérindiens, qui faisaient pousser ensemble la courge, les haricots et le maïs pour que ces plantes profitent l'une à l'autre. Il cherche enfin à déjouer les saisons, par exemple en plantant des laitues à la fête du Travail, début septembre, plutôt qu'à l'automne, pour leur donner davantage de temps de gestation.

Patrice Fortier estime la créativité bien utile dans les travaux de culture. Avec ses employés, il se livre à des performances entre danse et arts visuels ou à des séances de chants polyphoniques géorgiens. Ces folies de jardin donnent une touche unique à son travail agraire. Un moyen comme un autre de faire croître le patrimoine vivant. ◆

Josianne Desloges est journaliste au quotidien *Le Soleil*.

Quatre légumes à découvrir

Haricot Beurre à graine noire

Patrice Fortier a mis la main sur cette variété de haricot de l'arrière-pays du Kamouraska grâce à sa voisine Rolande, qui la tenait de son aïeule. Lointain cousin du haricot français Beurre de Rocquencourt, il survit tant à la grêle qu'à la sécheresse.

Chou-navet de Krosno

À collet vert, ce chou-navet se distingue des rutabagas à collet mauve de notre enfance par son goût de cannelle très marqué. Il dormait dans la banque de semences d'une université américaine jusqu'à ce que Patrice Fortier le remette sur le marché.

Tomate Dufresne

Cette tomate rose-rouge québécoise fait l'unanimité chez les producteurs, qui la couronnent reine du jardin. Nommée en l'honneur du cultivateur qui en a fourni les graines, elle a gagné en popularité grâce à Yves Gagnon des Jardins du Grand-Portage, qui l'a fait connaître.

Carotte Blanche de Küttingen

Explosion d'arômes épicés, cette carotte blanche se démarque par sa productivité et sa régularité, fruit d'une sélection méticuleuse des individus qui ont perpétué l'espèce. (Josianne Desloges)