

Les récoltes du temps

Josiane Ouellet

Number 161, Summer 2019

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/91157ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this document

Ouellet, J. (2019). Les récoltes du temps. *Continuité*, (161), 5–5.

Les récoltes du temps

JOSIANE OUELLET
RÉDACTRICE EN CHEF

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 75 % de la diversité des plantes cultivées a disparu au cours du XX^e siècle. À preuve, l'organisme Semences du patrimoine signale que 86 % des 7098 variétés de pommes qu'on faisait pousser au Canada entre 1804 et 1904 ont été perdues. Avec l'industrialisation, les fruits et légumes ont été développés en fonction de critères comme leur résistance au transport, leur uniformité et leur potentiel de conservation, ce qui a fait beaucoup de laissés-pour-compte.

En enrichissant nos assiettes d'une multitude de denrées, les variétés végétales anciennes font partie de la solution. D'où l'importance non seulement de conserver leurs graines dans des banques de semences, mais surtout de les cultiver et d'en déguster les produits. Enracinées dans nos régions depuis des décennies, ces plantes s'avèrent bien adaptées au terroir québécois. Comme il est possible d'en récolter les graines et de les planter l'année suivante, elles permettent de s'affranchir des grandes compagnies. Sans compter qu'elles favorisent de belles découvertes tant gastronomiques qu'historiques.

Les variétés végétales anciennes favorisent de belles découvertes tant gastronomiques qu'historiques.

Des semenciers artisanaux œuvrent à la pérennité de cet héritage, et le public s'y intéresse de plus en plus. Même les cuisiniers et les maraîchers se mettent de la partie en s'impliquant, par exemple, dans l'opération Gardiens de semences du réseau Arrivage. Cette année, ils sont plus de 50 à participer à l'aventure. Chaque chef choisit une semence rare cultivée par un artisan. Après s'être associé à un producteur qui la fera pousser, il s'engage à utiliser l'aliment récolté dans un de ses plats.

Cela dit, ce patrimoine ne se limite pas à des graines et à des plantes anciennes. Il comprend aussi le savoir-faire des semenciers. Le documentaire *Le semeur* de Julie Perron en témoigne à merveille. S'y révèle le travail minutieux et patient de Patrice Fortier de la Société des plantes, à Kamouraska (Voir « Graine de rebelle », p. 28). Au rythme des saisons et en communion avec la nature, ce passionné pratique un art d'un autre temps par lequel, à l'exemple de nos ancêtres, il sélectionne les plantes pour leur goût, leur beauté...

Cet été, *Continuité* vous invite à explorer ce legs des cultures anciennes, ainsi que les enjeux qui le touchent et les lieux qui le valorisent. Alléchant comme menu, n'est-ce pas ?