

## **Des oignons, des patates, des tomates...** Évolution du potager québécois

Jacques St-Pierre

Number 46, Summer 1996

Nature et cultures dans la vallée du Saint-Laurent

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/8282ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (print)

1923-0923 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

St-Pierre, J. (1996). Des oignons, des patates, des tomates... Évolution du potager québécois. *Cap-aux-Diamants*, (46), 15–19.

# Des oignons, des patates, des tomates...

## Évolution du potager québécois

par Jacques St-Pierre

**S**i on se réfère à l'étymologie du mot, le «potager» est un jardin ou une partie du jardin où l'on cultive les légumes servant à la préparation des potages. Le verger est réservé aux arbres

tion au blé français), les haricots et la citrouille. Ils récoltaient également le tournesol, dont ils extrayaient l'huile pour s'en enduire les cheveux, et le pétun ou tabac. Les Malécites et autres populations nomades des Maritimes cultivaient en plus une autre plante, le topinambour, un tubercule au goût d'artichaut. À l'exception de cette dernière qui a été abandonnée assez vite,



La récolte des choux en 1954. Photographie de l'Office provincial de publicité. (Coll. Yves Beauregard).

fruitiers et le parterre aux fleurs. Au Québec, le mot potager n'a pas été d'un usage courant jusqu'à aujourd'hui. On a utilisé surtout le terme générique «jardin» pour désigner l'espace de terrain situé près de la maison et réservé à la culture des fruits, légumes et plantes d'agrément.

### L'acclimatation des plantes : recréer son pays

À l'arrivée des Européens, les Hurons-Iroquois cultivaient déjà le maïs (blé d'Inde par opposi-

tion au blé français), les haricots et la citrouille. Ils récoltaient également le tournesol, dont ils extrayaient l'huile pour s'en enduire les cheveux, et le pétun ou tabac. Les Malécites et autres populations nomades des Maritimes cultivaient en plus une autre plante, le topinambour, un tubercule au goût d'artichaut. À l'exception de cette dernière qui a été abandonnée assez vite,

tion au blé français), les haricots et la citrouille. Ils récoltaient également le tournesol, dont ils extrayaient l'huile pour s'en enduire les cheveux, et le pétun ou tabac. Les Malécites et autres populations nomades des Maritimes cultivaient en plus une autre plante, le topinambour, un tubercule au goût d'artichaut. À l'exception de cette dernière qui a été abandonnée assez vite, Les historiens ont étudié le processus d'adaptation des premiers habitants à l'hiver. L'acclimatation des animaux et des plantes qu'ils ont amenés dans leur migration vers l'Amérique n'ont guère intéressé que les spécialistes des sciences naturelles. Mais il y aurait beaucoup à dire sur ce sujet. L'historien Marc Lescarbot, l'apothicaire Louis Hébert et les premiers missionnaires sont des témoins de cette histoire de l'introduction





des plantes européennes en Nouvelle-France. Les premiers habitants ont dû composer avec les gelées hâtives, les ravages de la vermine, les mauvaises herbes.

Femmes amérindiennes préparant le maïs. Gravure du XVII<sup>e</sup> siècle. (Collection privée).



La plupart des plantes potagères qui ont été transportées dans la colonie sont originaires de la zone subtropicale. Le botaniste et ethnologue Jacques Rousseau, qui s'est penché sur cette

au pain qui sont la base de l'alimentation. Mais la comparaison des plantes qu'on cultive montre que les goûts peuvent changer avec le temps.

En arrivant au fort Saint-Frédéric, en bordure du lac Champlain, Pehr Kalm constate que les soldats de la garnison possèdent chacun une parcelle de jardin potager. Le commandant lui explique que c'est l'usage dans tous les forts français qui sont trop éloignés des villes pour s'y approvisionner en légumes verts. Les potagers constituent donc un élément de la stratégie de défense de l'Empire français d'Amérique!

Les jardins occupent une grande partie de l'espace dans les villes de la colonie. À Québec, ils sont si grands qu'ils font paraître la ville beaucoup plus étendue. Les communautés religieuses possèdent les plus beaux, le long de l'actuelle rue des Jardins et en bordure de la falaise. Ils sont soustraits à la convoitise des passants par des murs de pierre. En plus des arbres fruitiers, on y cultive des choux pommés, des oignons, des haricots, des pois, des carottes, des navets, des concombres, des courges, des citrouilles, des melons de différentes variétés, de la laitue, de la chicorée, des betteraves, des radis. Le thym et la marjolaine semblent être les principales herbes aromatiques récoltées par les citadins.



Sur cette aquarelle (détail) de Thomas Davies de 1787, on peut voir une habitation de Château-Richer avec son potager à l'avant et à l'arrière. (Musée des beaux-arts du Canada).

question, en conclut que les Français ont introduit au pays «une écologie artificielle». En effet, ces plantes ne s'acclimatent jamais définitivement à la zone tempérée. Chaque printemps, il faut donc faire de nouveaux semis. Le botaniste suédois Pehr Kalm note aussi, en 1749, que les graines de France perdent leur vitalité après trois générations, ce qui oblige à en importer constamment de nouvelles.

### Le choc des cultures : des goûts changeants

Sur la base des témoignages des observateurs, on peut affirmer que jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la très grande majorité des familles québécoises, tant à la ville qu'à la campagne, possèdent un jardin potager. Elles obtiennent ainsi un complément indispensable à la viande, aux laitages et

Le bail à ferme du «jardin de la maison blanche» du notaire Henri Hiché de Québec fournit des renseignements très précieux sur les techniques de jardinage en usage en Nouvelle-France. Le preneur, Guillaume Sanfaçon, s'engage à cultiver huit carrés de légumes et à approvisionner le bailleur tout au long de l'été. L'automne venu, il doit lui fournir une tinette d'herbes salées, huit cents oignons et autant de cives, cent choux pommés, cent pieds de céleri, cent pieds de chicorée, un minot de carottes et la même quantité de betteraves et de panais, avec une pochetée de navets. Le jardinier ne doit laisser entrer personne dans le jardin, où poussent aussi des gadelles et des prunes. De plus, il lui est interdit de jeter dans les allées les mauvaises herbes retirées des carrés. Pour son travail, il reçoit une bêche, un piochon, un râteau à dents de fer, une fourche à trois fourchons et un arrosoir de fer blanc.

Le document contient aussi une allusion à la culture des asperges. Celle-ci est naturelle en France où on l'utilise comme aliment et comme plante ornementale (variété *asparagus*). Henri Hiché permet à son jardinier de cultiver l'espace de terrain entre sa maison et le fossé du jardin. Par contre, il ne doit y semer que «ce qui sera jugé apropos par ledit sieur bailleur pour la décoration de sa maison et de ses veües, et en faisant par ledit preneur un carré dasperges du plan qui est dans son jardin». La remarque con-





firme le souci esthétique qui préside à l'aménagement des jardins urbains. À la campagne, les jardins sont souvent protégés par des clôtures en forme de palissade. Les pieux plantés en terre assurent une protection plus efficace contre les déprédations des animaux de basse-cour, notamment des porcs qui n'auraient aucune difficulté à se faufiler sous des clôtures de perches horizontales, comme on en retrouve autour des champs en culture. Selon Pehr Kalm, les habitants de la campagne cultivent surtout des oignons rouges. Ils en consomment au déjeuner avec du pain les vendredis et samedis, qui sont des jours d'abstinence. Il ajoute : « Cette grande consommation d'oignon rouge fait que les Français de condition modeste dégagent parfois une si forte odeur que la personne qui les rencontre dans la rue et n'est pas habituée doit presque se boucher le nez. » Le voyageur anglais John Lambert fait la même constatation au début du XIX<sup>e</sup> siècle, précisant toutefois que la forte odeur est masquée quelque peu par la fumée du tabac dont ils font aussi grand usage.

Mis à part les oignons rouges, le botaniste suédois écrit que les plantes les plus fréquentes dans les potagers à la campagne sont la citrouille, qu'on sème souvent là où il y a quelque vieux tas de fumier, les carottes, la laitue, les haricots et les concombres. On récolte aussi des groseilles dans la plupart des jardins. L'auteur ne parle pas des choux, sauf pour mentionner qu'ils sont rongés par les vers. En réalité, on sait que ce légume foliacé figure en bonne place dans les potagers des habitants de la campagne. À la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, le marchand Jean Lepicard en réclame deux cents, en plus du tiers des oignons et des fèves (c'est-à-dire des haricots) récoltés, au fermier de ses terres de Grande Rivière à Sainte-Anne-de-Beaupré. En ce qui concerne les pois, le silence de Pehr Kalm à leur propos s'explique par le fait qu'ils sont cultivés en plein champ. Dans l'ensemble, le potager de l'habitant de la campagne paraît donc moins bien garni que celui du citadin.

La Conquête de 1760 a des répercussions sur la culture potagère au Canada. John Lambert écrit que les légumes les plus recherchés au marché par les Canadiens français sont : les oignons, les poireaux, les pois, les haricots et les pommes de terre. Cependant, la liste des produits offerts aux marchés de la capitale comprend tous ceux qui étaient consommés sous le Régime français. Le céleri, dont la culture est peu répandue avant 1760, et l'asperge sont probablement consommés par la population d'origine britannique. Comme les deux plantes exigent certains soins particuliers, les Canadiens sont peu enclins à les produire. L'abbé Léon Provancher mentionne à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle que les asperges vendues à Québec proviennent de la région de Montréal.

La grande nouveauté apportée par les Britanniques demeure la pomme de terre. Le légume était connu à la fin du Régime français, mais Pehr Kalm rapporte que les Canadiens, à l'instar de leurs cousins du vieux continent, n'en aimaient pas le goût. L'historien François Rousseau cite quant à lui un extrait d'une lettre écrite en 1737 dans laquelle une religieuse de l'Hôtel-Dieu ravale le tubercule au rang des bourgeons. Cette répugnance s'estompera graduellement. La pomme de terre sera d'abord cultivée dans les potagers, puis en plein champ à l'aide de la charrue. On peut lire dans *La Gazette de Québec* du 2 août 1819 que « tous en font maintenant en abondance ».



## LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION

John Lambert raconte que les racines (pommes de terre, carottes, navets, panais) sont gardées dans le sable dans la cave. Les choux, oignons, poireaux sont suspendus au grenier ou à la cuisine. Enfin les herbes séchées sont mises dans des sacs en papier. Les maisons sont embaumées par une odeur fort agréable au moment des récoltes.

Les oignons sont parfois confits dans le vinaigre, comme le sont les betteraves et les concombres. Ces derniers peuvent aussi être conservés uniquement dans le sel. La mise en conserve des légumes s'est développée à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle avec l'adoption du procédé de stérilisation à la suite des travaux de Louis Pasteur.

Dans l'est de la province, il est possible que la pomme de terre ait été adoptée par l'intermédiaire des Acadiens. En 1758, les autorités coloniales en avaient fait distribuer aux réfugiés qui s'étaient établis sur des terres, notamment sur la Côte-du-Sud. Or, c'est précisément dans les pa-

Le jardin potager des Dumont à Saint-Alexandre-de-Kamouraska en 1925. Photographie de Marie-Alice Dumont. (Archives du Musée du Bas Saint-Laurent, N. 1254).





roisses où ils s'étaient regroupés que la culture était la plus développée à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. La pomme de terre était déjà connue en Acadie.

La cueillette des fraises vers 1957. Photographie de l'Office provincial de publicité.  
(Coll. Yves Beauregard).



L'introduction de la tomate au tournant du XX<sup>e</sup> siècle se compare à celle de la pomme de terre. Très populaire aux États-Unis à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la plante est à peu près inconnue aux envi-



Groupe d'élèves au jardin scolaire à l'École ménagère de Sutton en juin 1916.  
(Rapport du ministère de l'Agriculture, 1915-1916).

rons de Québec à la même époque. Elle est encore un objet de curiosité à la campagne. À l'île d'Orléans, elle serait apparue sur les tables vers 1920. Certains producteurs de la paroisse de Saint-Pierre en cultivaient pour les vendre à des clients de Sainte-Pétronille, mais eux-mêmes n'en mangeaient pas. On ne dispose pas de chiffres sur les récoltes des potagers. Les statistiques sur la production maraîchère québécoise, qui ne tiennent pas compte de la pomme de terre, indiquent toutefois que la tomate occupe le premier rang en 1930. Sa rapide diffusion a été favorisée par la popularité des mets italiens, d'abord dans la métropole, puis dans l'ensemble de la province.

## Du potager au parterre : l'influence bourgeoise

Jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, la fonction du jardin de campagne est essentiellement utilitaire. Le modèle urbain du jardin-parterre va toutefois gagner peu à peu les zones rurales pour s'imposer partout avec le concept moderne de l'aménagement paysager.

L'abbé Léon Provancher signalait, en 1874, que les cultivateurs qui venaient au marché de Québec transportaient dans leurs charrettes, les samedis surtout, des paniers de légumes couronnés de fleurs. Il ajoutait que les ménagères regagnaient rarement leur domicile sans en rapporter au moins un petit bouquet. Nora Dawson nous offre une description de ces plantations de fleurs sur l'île d'Orléans. Elles sont disposées sur le devant des maisons, retranchées derrière une clôture de planches verticales étroites et blanchies, dont seules les extrémités sont colorées. Ces massifs de fleurs seront remplacés au début des années 1960 par des pelouses de gazon, à l'imitation des quartiers de banlieue. Il aura fallu un siècle pour en arriver là.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les familles bourgeoises se découvrent une passion pour l'horticulture. Les somptueuses résidences du Mille carré doré, à Montréal, et les villas situées en banlieue de Québec sont entourées de magnifiques jardins. Certaines possèdent même des serres. Dans les couches souterraines de ces abris de verre, James MacPherson Le Moine note que les jardiniers récoltent à l'année «de la rhubarbe, des champignons et d'appétissantes salades». Il admet que tous ne disposent pas des ressources pécuniaires pour imiter ces amateurs fortunés qui peuvent défier l'ordonnance des saisons. Néanmoins, il y a selon lui des améliorations horticoles qui sont à la portée du peuple des campagnes : le reboisement des forêts, la plantation d'arbres fruitiers, l'ornementation des cimetières, etc.

Une autre adepte de l'embellissement, Annie L. Jack, relate : «Dans mes courses à travers les villages, je vois bien des parterres, où les pommes de terre s'étaient tout près de l'entrée de l'habitation du propriétaire. Il faut, toutefois, faire une honorable exception pour un rang de choux tardifs et quelques oignons. On peut bien voir par hasard un petit rang de reines marguerites ou des dahlias ça et là, mais il n'y a pas de terrain gaspillé en planches de fleurs.» L'observatrice est horrifiée à la vue des vieilles roues, des carcasses de charrettes, des planches à moitié pourries, des vieux barils, des tas de cendres et de copeaux. Selon elle, la véritable mission de l'horticulture est de développer le goût du beau «de sorte que l'habitation devienne comme le





critérium d'après lequel on peut juger ceux qui l'habitent».

L'action des horticulteurs de la bonne société, réunis au sein de sociétés savantes ou professionnelles, va porter fruit. Il suffit pour s'en convaincre de feuilleter les rapports du concours du Mérite agricole institué en 1889. Les juges

ciation des jardiniers-maraîchers. De son côté, Camille Légaré construit les premières serres commerciales à la Côte-des-Neiges, où on retrouve en 1930 des centaines de mille pieds carrés de fleurs et de légumes. Par ailleurs, les facilités de transport permettent d'avoir à l'année des légumes frais provenant d'aussi loin que la Californie.



portent une attention particulière à l'aspect général de la propriété. Les participants doivent donc en tenir compte. On peut penser que le comportement de cette élite rurale inspire ensuite les voisins.

### Les conséquences de l'urbanisation : la culture maraîchère

Après 1900, l'horticulture devient commerciale. L'affluence des ruraux vers les villes, surtout vers la métropole, crée un débouché intéressant pour les légumes, qui sont consommés en plus grande quantité. Des producteurs de foin et de grain de l'île de Montréal et des comtés limitrophes se convertissent alors à la production maraîchère. La culture forcée connaît aussi une forte impulsion. La demande pour les primeurs incite certains producteurs à organiser de vastes serres. Paul Wattiez, d'Outremont, est l'un des pionniers de ce mouvement. Il assumera pendant plusieurs années la présidence de l'Asso-

Malgré tout, plusieurs Québécois continuent de faire leur potager. L'activité de subsistance est devenue un loisir, mais elle demeure encore un apport économique non négligeable pour certaines familles. ♦

Pour en savoir plus :

Lise Blouin et al., *L'alimentation traditionnelle à l'île d'Orléans*. Québec : Garneau, 1977, p. 9-22.

Michèle Paradis, «Du jardin à votre assiette... le jardin potager en milieu rural», *Folklore canadien*, 12, 1 (1990), p. 83-97.

François Rousseau, *L'Œuvre de chère en Nouvelle-France*. Québec : PUL, 1983, p. 164-173.

Jacques Rousseau, «Des colons qui apportent avec eux leur écologie», *Langues et techniques, nature et société*, t. 2, Paris, Éditions Klincksieck, 1972, p. 337-345 et ses commentaires sur les œuvres de Pierre Boucher et de Pehr Kalm.

Joli petit parterre orné de belles fleurs devant la maison de Thermidor Legrand à Saint-Jacques-le-Mineur (Laprairie). (Rapport du ministère de l'Agriculture, 1915-1916 : Rapport du concours du Mérite agricole, 1915).

Jardin potager, rucher et verger de la famille Luc Côté à Saint-Germain-de-Grantham. (Rapport du ministère de l'Agriculture, 1915-1916).

Jacques St-Pierre est historien et membre du comité de rédaction.



# PASSEZ À L'HISTOIRE!



Pavillon d'accueil Guillaume-Couillard, 2, côte de la Fabrique, Québec  
Téléphone : (418) 692-2843

Le Musée de l'Amérique Française est une composante du Musée de la civilisation.  
Le Musée de la civilisation est subventionné par le ministère de la Culture et des Communications.



Naissance d'une littérature nationale,  
1840-1869.  
Prolongée pour la période estivale



L'histoire des égouts et des aqueducs  
Dès le 24 juin 1996

PASSEZ... PAR LE SITE HISTORIQUE  
DU SÉMINAIRE DE QUÉBEC!

