

Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia



Rapport synthèse

Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia
Juillet 2014

Entente de développement culturel



MRC de La Matapédia

Culture
et Communications
Québec



Desjardins

INVENTAIRE DU PATRIMOINE IMMATÉRIEL DE LA MRC DE LA MATAPÉDIA

Crédits et remerciements

Cette recherche a été réalisée par la Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia pour la MRC de La Matapédia dans le cadre de l'Entente de développement culturel conclue entre le ministère de la Culture et des Communications, Desjardins Vallée de la Matapédia et la MRC de La Matapédia.

Réalisation de la recherche

Marc-André Complaisance	Ethnologue et conseiller en patrimoine vivant <i>Coordination de la démarche d'inventaire, enquête orale, traitement audiovisuel des données, analyse et rédaction du rapport synthèse</i>
Philippe Jetté	Conseiller et médiateur du patrimoine vivant <i>Recherche documentaire, enquête orale, analyse et rédaction</i>
René Pelletier	Administrateur de la Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia <i>Enquête orale</i>

Remerciements

Nous souhaitons remercier les professionnels de la MRC de La Matapédia pour leur collaboration et leur confiance, de même que les municipalités et les organismes qui ont soutenu la réalisation de cette démarche d'inventaire.

Nos remerciements s'adressent également aux Matapédiens et Matapédiennes qui ont participé à la démarche, à titre de porteurs de traditions ou de personnes-ressources. Sans votre précieuse collaboration et la richesse de vos témoignages, cet *Inventaire du patrimoine immatériel de La MRC de La Matapédia* n'aurait jamais vu le jour.

INTRODUCTION	6
PRÉSENTATION DU MANDAT	6
MÉTHODOLOGIE	8
QUELQUES OUTILS ESSENTIELS	8
L'IDENTIFICATION DES PORTEURS DE TRADITION	9
LE DÉROULEMENT DES ENTREVUES	10
LE TRAITEMENT DES DONNÉES AUDIOVISUELLES	11
DÉROULEMENT DE LA DÉMARCHE D'INVENTAIRE	12
SÉANCE D'INFORMATION ET DE FORMATION	12
DÉMARCHE ETHNOGRAPHIQUE	13
ACTION CULTURELLE	15
PRINCIPALES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES	16
PRÉSENTATION DES PARTICIPANTS	17
MARIELE ROY	18
DANIEL DUFOUR	19
DONALD LEVASSEUR & LOUISE BEAUPRÉ	20
MURIELLE PINARD & CLAUDETTE PARENT	21
MARIO ST-PIERRE	22
JEAN-MARC DUMONT	23
NELSON & DAVID PILOTE	24
RÉAL DELAUNAY	25
JEAN-NOËL BARRIAULT	26
GHISLAIN MORISSETTE	27
MANON BOUCHARD	28
DANIEL BÉLANGER	29
HENRI ARSENEAULT & AURORE PILOTE	30
RÉGIS & WILLIAM LANDRY	31
MARIO BERNIER	32
MAURICE BLAIS	33
RÉGINALD DUGUAY	34
NICOLAS BÉLANGER & JOHANNE HOVINGTON	35
PHILIPPE & LAURENT MARQUIS	36
RÉJEAN GAUTHIER	37
CÉCILE BÉRUBÉ	38
LUCIEN PITRE	39
PIERRETTE RIOUX	40
JEAN-GUY RIOUX	41
LAVAL MORIN	42
ANDRÉ TANGUAY	43
ANALYSE SOMMAIRE DES DONNÉES	44
UNE APPROCHE GLOBALE DU PATRIMOINE CULTUREL	44
LE PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE LA MRC DE LA MATAPÉDIA	47

DIVERSITÉ, SPÉCIFICITÉ ET VITALITÉ	49
RECONNAISSANCE, MISE EN VALEUR ET TRANSMISSION	51
FICHES D'INVENTAIRE	54
LA CRIÉE DES ÂMES DE SAINT-DAMASE	54
LA TRAPPE DANS LA MATAPÉDIA	58
LA COUTUME DE LA SAINTE-CATHERINE À SAYABEC	65
LA CUEILLETTE DE FRUITS SAUVAGES DANS LA MATAPÉDIA	71
LA CHASSE À L'ORIGINAL DANS LA MATAPÉDIA	77
L'ACÉRICULTURE DANS LA MATAPÉDIA	84
LA PÊCHE AU SAUMON DANS LA MATAPÉDIA	92
CONCLUSION	102
BIBLIOGRAPHIE	107
ANNEXES	113
I. SYNTHÈSE DES RECOMMANDATIONS	114
II. FORMULAIRE DE CONSENTEMENT	117
III. SCHÉMAS D'ENTREVUE	122
IV. RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	129

Liste des abréviations

AFÉAS :	Association féminine d'éducation et d'action sociale
CGRMP :	Corporation de gestion des rivières Matapédia et Patapédia
CQPV :	Conseil québécois du patrimoine vivant
FPAQ :	Fédération des producteurs acéricoles du Québec
FQSA :	Fédération québécoise pour le saumon de l'Atlantique
MCC :	Ministère de la Culture et des Communications
MDDELCC :	Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre le changement climatique.
MRC :	Municipalité régionale de comté
SHGM :	Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia
UGAF :	Unités de gestion des animaux à fourrure
UNESCO :	Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture
ZEC :	Zone d'exploitation contrôlée

Parce que la culture a une influence sur l'identité et la fierté de collectivités et qu'elle est au cœur de l'environnement quotidien des citoyens, elle est un outil incomparable pour le développement des communautés. Or, ce secteur est encore souvent ignoré dans les différentes avenues de développement et ses effets sont largement sous-estimés.

- Groupe de travail sur les communautés dévitalisées (2010)

Introduction

L'*Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia* vise à connaître et à reconnaître les savoir-faire, les connaissances, les expressions, les représentations, les pratiques et les porteurs de traditions, ainsi qu'à permettre à l'ensemble de la collectivité matapédienne de découvrir ces manifestations patrimoniales et ces personnes qui participent à la dynamique sociale, culturelle et économique de la Municipalité régionale de comté (MRC) de La Matapédia, voire à sa revitalisation. Une telle démarche contribue également à renouveler la notion de patrimoine culturel et à lui attribuer un caractère actuel, vivant et évolutif.

Dans un contexte socioéconomique difficile, la valorisation du patrimoine culturel immatériel de La Matapédia¹ permettra certainement de renforcer le sentiment de fierté chez les porteurs de traditions et celui d'appartenance à la collectivité, d'accroître l'attractivité du territoire et de stimuler le développement socioéconomique de la MRC en misant notamment sur un produit touristique en pleine croissance, soit le tourisme culturel.

Présentation du mandat

Cette démarche d'inventaire a d'abord pour objectif de recueillir les témoignages de porteurs de traditions au sujet d'éléments du patrimoine culturel immatériel de la MRC de La Matapédia. Le patrimoine culturel immatériel se définit comme étant « *les savoir-faire, les connaissances, les expressions, les pratiques et les représentations transmis de génération en génération et recréés en permanence, en conjonction, le cas échéant, avec les objets et les espaces culturels qui leur sont associés, qu'une communauté ou un groupe reconnaît comme faisant partie de son patrimoine culturel et dont la connaissance, la sauvegarde, la transmission ou la mise en valeur présente un intérêt*

¹ L'expression *La Matapédia* fait référence au territoire administratif de la MRC de La Matapédia.

*public*² ». Au Québec, l'expression *patrimoine vivant* est également utilisée pour désigner le patrimoine culturel immatériel³.

Ensuite, dans l'optique de sensibiliser la collectivité matapédienne à la richesse de son patrimoine culturel immatériel, il est prévu de rendre accessible à des fins de consultation les témoignages recueillis dans le cadre de la démarche d'inventaire. Les données audiovisuelles recueillies doivent pour cela être traitées pour en faciliter la consultation, puis archivées de manière à en assurer la conservation à long terme. La diffusion et la mise en valeur documentées des éléments du patrimoine culturel immatériel, dans le cadre d'une action culturelle, font également partie des objectifs poursuivis dans le cadre de cet inventaire. Quant aux manifestations patrimoniales les plus significatives au regard des résultats quantitatifs et qualitatifs de la démarche d'inventaire, elles doivent faire l'objet de fiches synthèses en vue de les intégrer au Répertoire du patrimoine culturel du Québec du ministère de la Culture et des Communications (MCC). L'analyse des témoignages, au regard notamment de la vitalité des ressources patrimoniales, ainsi que la revue de la littérature sur le sujet s'avèrent des étapes essentielles à la rédaction de telles fiches synthèses.

Enfin, cette démarche d'inventaire doit permettre de poser un regard sur les problématiques, les enjeux et les pratiques entourant la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de La Matapédia, dans l'optique de formuler des recommandations en vue de sa reconnaissance, sa promotion et sa transmission. Ultiment, la réalisation d'un *Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia* doit favoriser la sauvegarde de ce patrimoine et stimuler le dynamisme culturel au sein de la collectivité.

² *Loi sur le patrimoine culturel*, RLRQ (chapitre P-9.002), chapitre I « Objets, définitions et application », article 2 « patrimoine immatériel » [En ligne] : http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/P_9_002/P9_002.html (7 janvier 2014).

³ Selon le Conseil québécois du patrimoine vivant, les expressions *patrimoine vivant* et *patrimoine culturel immatériel* sont synonymes.

Méthodologie

Cette partie du rapport vise à préciser certains aspects de la méthodologie déployée dans le cadre de *l'Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia*. Il sera essentiellement question des outils d'enquête orale utilisés, du processus d'identification des porteurs de traditions, du déroulement des entrevues et du processus de traitement des données audiovisuelles.

Quelques outils essentiels

Afin de mener cette démarche d'inventaire, la Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia (SHGM) avait à sa disposition des équipements d'enquête orale et de traitement des données audiovisuelles adéquats et performants, tels que des enregistreuses et des caméras numériques à haute définition, des ordinateurs et des



logiciels, ainsi que divers accessoires. Outre ces équipements, la SHGM disposait également d'un formulaire de consentement élaboré en tenant compte des règles éthiques actuelles en matière de collecte ethnologique. Cet outil d'enquête orale a permis non seulement de recueillir le consentement écrit des participants, mais également de préciser les droits et engagements

de chacune des parties. Le formulaire de consentement constitue, de surcroît, un document de référence pour les participants à la recherche. Il est à noter que le dépôt des données audiovisuelles dans les archives locales et régionales a fait l'objet d'un consentement spécifique.

En outre, la SHGM a utilisé des schémas d'entrevues conçus spécifiquement aux fins de la démarche d'inventaire, lesquels ont permis essentiellement de structurer les

entretiens et d'articuler les témoignages autour des éléments fondamentaux de la recherche, à savoir l'historique et la description de la pratique, le contexte d'apprentissage et de transmission, de même que la reconnaissance et la vitalité de la pratique au sein de la collectivité matapédienne. Considérant les orientations et les objectifs de la recherche, la SHGM a élaboré quatre schémas d'entrevue permettant d'aborder de façon plus spécifique les diverses manifestations patrimoniales dans La Matapédia :

- ✚ Pratiques d'acquisition (chasse à l'orignal, pêche au saumon, cueillette de fruits sauvages, etc.);
- ✚ Pratiques ludiques et expressives (musique et chanson traditionnelles, art populaire, etc.);
- ✚ Pratiques techniques (apiculture, fabrication de mouches à pêche, artisanat traditionnel, etc.);
- ✚ Pratiques coutumières/Identité et paysage (Criée de Saint-Damase, le *temps des sucres*, etc.).

Soulignons, à cet égard, qu'une combinaison de schémas d'entrevue a été utilisée occasionnellement pour la conduite d'une seule entrevue, selon les sujets abordés et les profils des participants à la recherche. Enfin, le carnet d'enquête s'est avéré un outil important en contexte d'entrevue, lequel a permis de consigner réflexions, interrogations et toute autre information jugée pertinente au regard des objectifs de la démarche d'inventaire. Le carnet d'enquête a permis, par exemple, de consigner les références fournies par les participants, qu'il s'agisse de références humaines, historiques ou documentaires. Il est à noter que ce carnet d'enquête n'est pas disponible à des fins de consultation puisqu'il renferme des données jugées confidentielles.

L'identification des porteurs de tradition





Le processus d'identification des participants à la recherche est un aspect fondamental de toute démarche d'inventaire du patrimoine culturel immatériel. Dans le cadre de l'*Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia*, la SHGM a privilégié

une méthode dite « boule de neige », laquelle s'appuie essentiellement sur les références fournies par les participants à la recherche.

Dans un premier temps, la SHGM a dressé une courte liste de porteurs de traditions reconnus au sein de la collectivité matapédienne. Certaines personnes se sont avérées incontournables dès l'amorce de la démarche. Dans un deuxième temps, elle a contacté des personnes-ressources⁴ dans plusieurs municipalités, et ce, dans l'optique de bonifier cette liste préliminaire. La séance d'information et de formation tenue le 25 mai 2013 à la salle du Conseil de la MRC de La Matapédia aura permis, dans un troisième temps, de compléter cette liste d'informateurs potentiels à partir des recommandations soumises par les participants. C'est donc à partir de cette première liste renfermant une trentaine de références que la SHGM a amorcé la démarche d'inventaire et au fur et à mesure, celle-ci s'est constamment vue bonifiée, ordonnée et classée.

Le déroulement des entrevues

La participation à cet inventaire a pris la forme d'entrevues enregistrées individuelles ou collectives d'une durée moyenne de 90 minutes. Rappelons que le consentement écrit de chacun des participants a été consigné dans un formulaire conçu à cette fin. Dans le cadre de cet inventaire, la SHGM a privilégié une approche semi-dirigée dans la conduite des entrevues, lesquelles ont porté sur les éléments suivants :

-  éléments d'information contextuelle sur les participants et sur leur milieu;
-  description des pratiques culturelles, savoirs ou savoir-faire dont les participants sont détenteurs;
-  éléments d'information sur la collectivité matapédienne, sur l'identification à un territoire (MRC de La Matapédia), aux paysages et aux savoirs qui y sont liés;
-  éléments sur l'apprentissage d'une pratique et sur la transmission des

⁴ Nous entendons par *personne-ressource* tout individu capable de nous renseigner sur l'histoire et le patrimoine culturel immatériel de la MRC de La Matapédia. Dans le cadre de cette démarche d'inventaire, la SHGM a contacté plusieurs de ces personnes afin de cibler des éléments patrimoniaux et identifier des participants potentiels.

connaissances ou des savoir-faire;

- ✚ éléments sur les objets et les lieux qui entourent la pratique (matériaux, produits, objets, espaces culturels, etc.).

La majorité des entrevues ont été réalisées par une équipe de deux chercheurs, l'un attitré à la conduite de l'entrevue et l'autre à la gestion des appareils de captation audiovisuelle. Notez que toutes les entrevues ont été enregistrées sur supports audiovisuels, à l'exception d'une seule captée uniquement sur un support audio, en raison d'un problème technique mineur.

Le traitement des données audiovisuelles

Les données audiovisuelles recueillies ont fait l'objet d'un traitement rigoureux afin d'en assurer la qualité, la conservation et la préservation à long terme. Chaque entrevue a donc été traitée, ce qui a permis notamment de retirer les séquences renfermant des données confidentielles pouvant porter préjudice aux participants ou simplement jugées impertinentes au regard des objectifs de la démarche d'inventaire. Les entrevues traitées ont été exportées, dans l'optique de faciliter leur consultation, dans les formats *Mp3*, *Wav* et *Mov (Quicktime Player)*. Les données brutes, lesquelles renferment des données confidentielles, sont conservées sous clés dans les archives de la SHGM et de la MRC de La Matapédia et ne feront l'objet d'aucune diffusion.

La démarche d'enquête orale a permis, somme toute, de documenter des éléments du patrimoine culturel immatériel matapédien sous forme de pratiques, de savoir-faire, de connaissances, d'expressions et de représentations, lesquels ont fait l'objet de fiches synthèses contenant les éléments précédemment identifiés. De la sorte, les fiches ne portent pas sur les participants à la recherche, mais plutôt sur les éléments du patrimoine culturel immatériel de La Matapédia répertoriés (pêche au saumon, Criée de Saint-Damase, cueillette de fruits sauvages, etc.).

Déroulement de la démarche d'inventaire

Cette partie du rapport synthèse tend à faire le point sur le déroulement de la démarche d'*Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia*. Concrètement, les différentes activités réalisées et les résultats atteints seront présentés, de même que les principales difficultés rencontrées.

Séance d'information et de formation

À titre d'activité de lancement de la démarche d'inventaire, la SHGM et la MRC de La Matapédia ont organisé conjointement une séance d'information et de formation à laquelle ont été conviés citoyens, représentants d'organismes culturels, élus ou délégués municipaux et agents de développement rural et culturel. L'objectif de cette séance d'information et de formation, tenue le 25 mai 2013 à la salle du conseil de la MRC de La Matapédia, consistait essentiellement à sensibiliser les participants à la notion de patrimoine culturel immatériel et à les initier, sur le plan théorique, aux méthodes d'enquête orale et de collecte ethnologique. Malgré les efforts investis dans la promotion de cette activité de lancement, seulement huit personnes ont participé à la séance d'information et de formation, excluant les représentants de la SHGM, de la MRC de La Matapédia et du MCC. L'activité s'est articulée autour des points suivants :



- ✚ La notion de patrimoine culturel immatériel;
- ✚ La Loi sur le patrimoine culturel du Québec;
- ✚ Les inventaires du patrimoine culturel immatériel;
- ✚ Les méthodes d'enquête orale et de collecte ethnologique;
- ✚ L'*Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia*.

Tel que mentionné précédemment, cette activité a permis également de recueillir les noms de plusieurs participants potentiels, de même que les noms de quelques personnes intéressées à participer bénévolement à la démarche d'inventaire.

Démarche ethnographique

Afin de mener cet inventaire à terme et d'atteindre les objectifs fixés dans le mandat, la SHGM a fait appel aux services de deux professionnels ayant des connaissances, des aptitudes et des compétences dans le champ des sciences historiques et des études patrimoniales. Il est à noter qu'un seul bénévole a finalement participé activement à la démarche d'inventaire.

Entre le 3 juin et le 10 novembre 2013, 26 entrevues ont été réalisées auprès de 34 participants. Mentionnons que chaque entrevue porte sur une thématique principale,



mais que plusieurs sujets peuvent néanmoins être abordés. Par exemple, une entrevue réalisée auprès d'un monteur de mouches à pêche au saumon renferme forcément des informations en lien avec la pratique de cette pêche. Autre exemple, le témoignage d'un trappeur peut contenir des informations fort pertinentes au sujet de l'art populaire matapédien (fabrication de collier avec

des griffes d'ours) ou encore de la toponymie populaire (nom des secteurs de trappe). Notez enfin que l'identité matapédienne et la notion de *paysage culturel patrimonial* ont été abordées dans le cadre de chaque entrevue.

La cueillette de témoignages, la captation occasionnelle d'images ainsi que la documentation de pratiques, de connaissances, de savoir-faire, d'expressions et de représentations culturelles ont permis somme toute de documenter une douzaine de

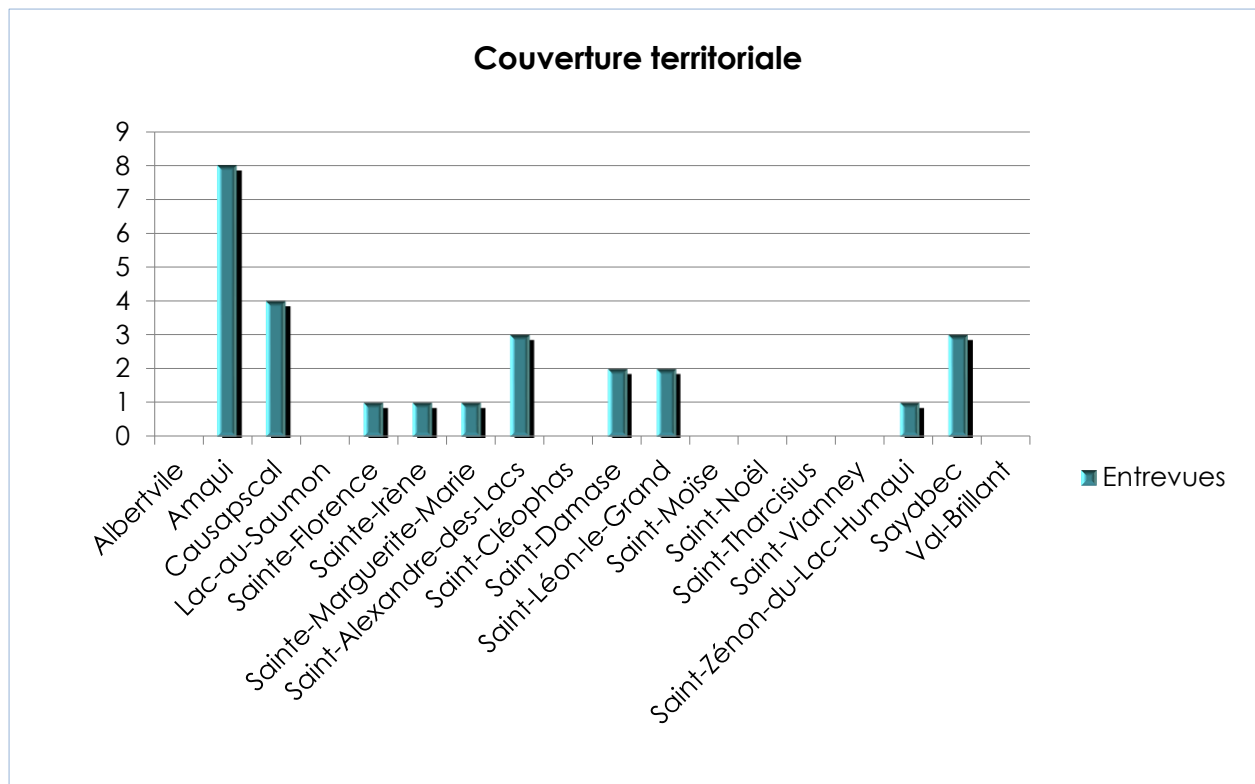
« manifestations patrimoniales⁵ » présentes sur le territoire de la MRC de La Matapédia, ce qui correspond à la cible visée dans le mandat initial :

- ✚ La coutume de la Sainte-Catherine à Sayabec;
 - *Confection de la tire Sainte-Catherine;*
- ✚ La Criée des âmes de Saint-Damase;
 - *La pratique d'encanter;*
- ✚ La cueillette de fruits sauvages (et autres ressources forestières non ligneuses);
 - *Confection de confitures et autres produits dérivés;*
- ✚ La trappe;
- ✚ La chasse à l'orignal (et autres gibiers);
- ✚ La pêche au saumon (et à la truite);
 - *Le métier de guide de pêche au saumon;*
 - *La fabrication de mouches à pêche;*
- ✚ La musique, la chanson et la danse traditionnelles;
- ✚ L'artisanat traditionnel (et les métiers d'art);
 - *Le tissage;*
 - *L'art populaire;*
- ✚ Les fêtes et les rituels religieux;
 - *La Procession de la Fête-Dieu;*
- ✚ L'acériculture;
 - *Le Temps des sucres;*
- ✚ La sylviculture;
 - *La production de bois de chauffage;*
- ✚ L'agriculture;
 - *L'élevage;*
- ✚ L'apiculture.

⁵ L'expression *manifestation patrimoniale* doit être interprétée ici comme une manifestation culturelle ayant une valeur patrimoniale, laquelle est composée de plusieurs éléments du patrimoine culturel immatériel au sens de la Loi sur le patrimoine culturel du Québec (connaissances, savoir-faire, pratiques, représentations et expressions).

Par ailleurs, l'un des objectifs de la démarche d'inventaire était de couvrir l'ensemble du territoire de la MRC de La Matapédia. Des efforts ont été consacrés en ce sens, mais il n'a été possible de couvrir que les territoires de dix municipalités seulement. Plusieurs raisons expliquent cette couverture partielle, entre autres le nombre limité d'entrevues réalisées, la concentration de la population matapédienne dans certains secteurs, en l'occurrence Amqui, Sayabec et Causapsca, de même que la méthodologie déployée pour l'identification des participants à la recherche. Voici un tableau illustrant la couverture territoriale de la démarche d'inventaire :

Tableau 1 : Couverture territoriale de la démarche d'inventaire



Action culturelle

Au terme de la démarche d'inventaire, la SHGM et la MRC de La Matapédia ont organisé conjointement une action culturelle à laquelle ont été conviés les participants à la recherche, les représentants d'organismes culturels, les élus ou délégués municipaux, ainsi que les agents de développement locaux. Dans un premier temps, les

résultats de la démarche d'inventaire ont été présentés sous forme d'une conférence synthèse animée par la SHGM et, dans un deuxième temps, les participants ont eu l'occasion d'échanger entre eux dans une ambiance festive et conviviale, au son de l'accordéon de M. Philippe Jetté. Somme toute, cette action culturelle aura permis de mettre en valeur les porteurs de traditions et d'amorcer une démarche de sensibilisation et de valorisation du patrimoine culturel immatériel de la MRC de La Matapédia. Environ soixante-dix personnes ont participé à cette action culturelle, laquelle s'est tenue le 30 novembre 2013 à la Gare patrimoniale de Sayabec.



Principales difficultés rencontrées

Dans le cadre du mandat confié à la SHGM, il était prévu de documenter les savoirs, les connaissances, les pratiques, les représentations et les expressions grâce à la captation *in situ* de données audiovisuelles. Il nous a été toutefois impossible d'atteindre cet objectif initial, deux principales raisons pouvant être évoquées. D'une part, plusieurs pratiques culturelles traditionnelles se déroulent à des périodes de l'année autres que celle où la démarche ethnographique s'est réalisée. D'autre part, la captation d'images sur le terrain nécessite au préalable une invitation de la part des participants, ce qui peut être délicat dans le cadre de pratiques culturelles telles que la chasse à l'orignal, la pêche au saumon ou la cueillette de fruits sauvages, pour ne nommer que celles-ci. À cet égard, une relation privilégiée entre le chercheur et les participants s'avère nécessaire, laquelle peut difficilement se développer à court terme. De plus, cette démarche aurait nécessité davantage de ressources humaines, matérielles et financières.

Par ailleurs, la mobilisation de la population et des bénévoles de la SHGM a été une autre difficulté rencontrée. En effet, l'un des objectifs initiaux consistait à mobiliser la

population autour de cette démarche d'inventaire et d'initier quelques bénévoles au processus d'enquête ethnographique. Au final, seulement un bénévole s'est impliqué concrètement dans la mise en œuvre de l'*Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia*. La mobilisation citoyenne aurait été bénéfique à plusieurs égards, notamment pour l'identification de porteurs de traditions, la réalisation d'entrevues supplémentaires et la constitution d'un corpus documentaire plus exhaustif. Advenant la poursuite de cette initiative, il serait opportun d'y associer les citoyens, les organismes et les instances politiques locales.

Enfin, la recherche documentaire et la constitution d'un corpus au sujet du patrimoine culturel immatériel de la MRC de La Matapédia (références bibliographiques, archivistiques, etc.) constituent une autre difficulté rencontrée. Malgré la documentation disponible, notamment à la SHGM, les ouvrages traitant des éléments du patrimoine vivant de La Matapédia ne sont pas abondants. Des recherches plus approfondies dans la littérature historique, de même que dans les archives régionales et nationales, auraient sans doute permis de bonifier le corpus documentaire. Une telle démarche aurait toutefois nécessité des investissements supplémentaires. En somme, le court échéancier de réalisation ainsi que le manque de ressources humaines et financières ont eu une incidence négative sur l'atteinte des objectifs.

Présentation des participants

Cette partie du rapport synthèse vise à présenter sommairement les participants à la recherche sous la forme de courts résumés. Ceux-ci fourniront aux lecteurs un aperçu du contenu des témoignages recueillis et de la diversité des éléments du patrimoine culturel immatériel documentés dans le cadre de cet *Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia*. Ceux et celles qui souhaiteront en apprendre davantage au sujet des participants à la recherche et de leur pratique respective ont l'opportunité de consulter les données audiovisuelles au local de la SHGM situé à la bibliothèque municipale d'Amqui.

Marielle Roy

Coutume de la Sainte-Catherine à Sayabec

Présidente de l'Association féminine d'éducation et d'action sociale (AFÉAS) de Sayabec, Marielle Roy œuvre à la sauvegarde et à la transmission de la coutume de la Sainte-Catherine à Sayabec. Mme Roy fut initiée à cette pratique dès l'âge de quatre ans, alors qu'elle participait à la fabrication de la tire Sainte-Catherine en compagnie de sa mère. Depuis plus de 25 ans maintenant, elle prend part à la confection de ce



bonbon traditionnel de façon communautaire avec les membres de l'AFÉAS.

Dans le cadre de cette coutume et activité de financement au profit de l'organisation, plus de 20 000 bouchées de tire sont confectionnées annuellement. La fabrication collective de ces friandises s'échelonne sur une

période de deux jours, et ce, dans une ambiance festive. Une tâche est attitrée à chacune des femmes qui participent à la besogne, en passant notamment par le mélange de la recette, la cuisson, le refroidissement, l'étirement, la coupe et l'emballage.

À l'occasion de la Fête de la Sainte-Catherine, une soirée *bingo* est traditionnellement organisée où l'on offre un sac de tirs à plus de 200 participants. Selon Marielle Roy, le succès de la fête découle sans aucun doute du fait qu'elle est intergénérationnelle et bien implantée à Sayabec depuis au moins un demi siècle, d'où l'intérêt patrimonial de cette pratique coutumière. Grâce à sa dimension communautaire, la coutume de la Sainte-Catherine à Sayabec est une occasion pour la collectivité de se rassembler autour de la tradition offrant un sentiment de continuité et d'appartenance.

Daniel Dufour

Fabrication de mouches à saumon

Autodidacte, Daniel Dufour est considéré comme l'un des meilleurs monteurs de mouches à pêche au saumon dans le monde. Natif de Causapscal, il fabrique ses premiers leurres vers 1974, au moment où il s'initie à la pêche au saumon sur la rivière Matapédia. Bien qu'il ait toujours fabriqué des mouches pour la pratique de la pêche, M. Dufour a progressivement développé une approche à la fois artistique et esthétique.

En 1995, la Fédération québécoise pour le saumon de l'Atlantique (FQSA) lui décerne le titre de *Grand maître monteur* à la suite de ses performances exceptionnelles dans le cadre du Championnat mondial de montage de mouches à saumon de la FQSA.



Authentifié par le Guinness World Records, il conçoit la plus grosse mouche au monde : la *Matapédienne*.

Au delà de cette reconnaissance individuelle, Daniel Dufour est une personne humble, terre à terre et bien enracinée dans La Matapédia. Il offre occasionnellement ses mouches aux pêcheurs de la région ou d'ailleurs et

n'hésite jamais à transmettre ses connaissances à ceux et celles intéressés par cette pratique traditionnelle : « Qui veut apprendre vient me trouver », affirme-t-il. Conscient de vivre aux abords de l'une des plus belles rivières à saumon au monde, la transmission des connaissances, des savoir-faire et des pratiques entourant la pêche au saumon lui tient à cœur : « Le patrimoine, ce sont des gens comme nous qui le faisons, mais ça prend une relève en arrière pour le sauvegarder. Si tu ne leur montres pas, ça va tomber ».

Donald Levasseur & Louise Beaupré

Métier d'art et art populaire

Donald Levasseur fait l'apprentissage notamment de la chasse, de la trappe, de la sculpture, de l'affutage de scies et de couteaux, ainsi que du tressage de raquette à neige auprès de son père. Ces savoir-faire l'amènent à enseigner les techniques d'affutage au Centre de formation professionnelle en foresterie de l'Est-du-Québec situé à Causapsal. À l'instar de son père, il fabrique des couteaux de chasse et de trappe avec des matériaux recyclés tels que des panaches d'originaux.



Graphiste et peintre, Louise Beaupré s'inspire sur le plan artistique des paysages de La Matapédia et de thématiques associées à l'économie locale, notamment l'agriculture et la production laitière. Questionnée au sujet de ses influences, elle souligne que sa production artistique « est toujours en lien avec l'héritage que

les Matapédiens ont reçu des générations précédentes ». Lorsqu'elle enseigne, d'ailleurs, ses élèves débutent généralement en peignant des éléments de la culture ou encore des symboles identitaires tels que des animaux typiques de la faune matapédienne. Ses œuvres s'imprègnent assurément de l'histoire, des paysages et du patrimoine culturel de La Matapédia, ce qui ne l'empêche pas d'exprimer toute sa créativité artistique.

Complémentaires, Donald et Louise mettent leurs talents en commun au sein de leur entreprise et proposent à leurs clientèles différentes pièces de métier d'art. Quel que soit le média ou le matériau utilisé, l'esprit de La Matapédia est imprégné dans leurs œuvres et leur témoignage nous invite à en découvrir davantage au sujet de l'art populaire de La Matapédia.

Murielle Pinard & Claudette Parent

Cueillette et transformation de la fraise des champs

La cueillette de fraises des champs et autres fruits sauvages est une pratique bien ancrée dans le mode de vie des Matapédiens et des Matapédiennes. D'ailleurs, plusieurs participants à la recherche ont affirmé s'adonner à la cueillette de petits fruits. Selon Claudette Parent, cette activité traditionnelle permet, d'une part, de s'évader dans la nature et d'autre part, de récolter un revenu d'appoint non négligeable. Il est possible de récolter plusieurs variétés de fruits et de baies sauvages dans La Matapédia, telles que la fraise, la framboise, le bleuet, l'amélanchier, la *cerise à grappe*, le *pimbina*, etc.



La cueillette nécessite peu d'équipement et un minimum d'expérience, mais il faut être en mesure de reconnaître les bons secteurs et savoir à quel moment les fruits seront prêts à être récoltés. À cet égard, il semble que les *talles* de fraises sont une véritable chasse gardée dans la région, de même que les indices permettant d'appréhender le début de la saison. Craintif de perdre une bonne récolte, « un bon *ramasseur* ne dévoile jamais ses découvertes ! », soulignent-elles.

Initiée à la collecte familiale des *fruitages* dès l'âge de six ans, il n'est pas rare que Claudette Parent sillonne les champs de La Matapédia jusqu'à la brunante. Elle accompagne, par ailleurs, sa mère dans l'exploitation de son entreprise, *Les confitures de Mme Parent*. En affaires depuis 1975, Murielle Pinard transforme les fruits sauvages de La Matapédia, particulièrement les fraises, en confitures et en gelées, lesquelles s'écoulent rapidement auprès d'une clientèle provenant des quatre coins de la province. Suivant les recettes héritées de sa mère, ses confitures de fraises des champs lui valent la renommée de ses produits.

Mario St-Pierre

Pêche à la truite sur le Lac Matapédia

Sous les conseils de son grand-père maternel et de son père, Mario St-Pierre est initié à la pêche hivernale sur le Lac Matapédia. Résident de Sayabec, il fait partie du 30% des citoyens de la municipalité, estime-t-il, qui traque la truite mouchetée et le touladi (truite grise) sur le Lac Matapédia. S'il a appris plusieurs techniques auprès de sa famille et d'autres pêcheurs de Sayabec, l'expérience reste un facteur important dans le processus d'apprentissage. Apprise dans sa jeunesse, la toponymie populaire lui permet encore aujourd'hui d'identifier les différents secteurs de pêche du Lac Matapédia. La transmission de ces toponymes, que l'on ne retrouve généralement pas sur les cartes, s'est faite oralement depuis plusieurs générations.



Comme d'autres pêcheurs de La Matapédia, Mario St-Pierre s'adonne à la cueillette de vers de terre, qui sont destinés à servir d'appâts. Préférant les techniques de pêche traditionnelles, il capture généralement les truites mouchetées à l'aide de deux

hameçons, un gros vers, des petits vers et un flotteur. Aujourd'hui, les pêcheurs possèdent des équipements performants comparativement à ce qu'ils utilisaient à l'époque, mais les bons vieux leurres ne se démodent pas : « On a des coffres remplis de leurres, mais on finit toujours par utiliser les mêmes », souligne-t-il. Enfin, Mario St-Pierre transmet à son tour ses connaissances entourant la pêche et la navigation à ses proches. Il souhaite que la gestion de la pêche sportive sur le Lac Matapédia soit efficiente, afin que les nouvelles générations puissent également en profiter et que le mode de vie associé à la pêche à la truite sur le Lac Matapédia puisse perdurer dans le temps.

Jean-Marc Dumont

Criée des âmes de Saint-Damase

Depuis 32 ans, une vente aux enchères a lieu à Saint-Damase au profit de la Fabrique. Cependant, l'origine de la Criée des âmes de Saint-Damase remonte à une époque beaucoup plus lointaine où des encans d'animaux d'élevage et de vivres étaient organisés occasionnellement sur le parvis de l'église. La Criée des âmes de Saint-Damase est aujourd'hui organisée par le conseil de la Fabrique et par plusieurs bénévoles. À cette occasion, les paroissiens sont invités à donner à l'encan des objets de natures différentes ou encore des aliments de toutes sortes. Comme le souligne Jean-Marc Dumont, cette coutume permet d'une part de lever des fonds destinés notamment à l'entretien de l'église patrimoniale et d'autre part, de valoriser les artisans locaux; par le fait même, le sentiment de fierté et d'appartenance au sein de la collectivité est renforcé.

La pratique d'*encanter* semble bien enracinée dans la collectivité de Saint-Damase et s'intègre aujourd'hui à de nombreuses activités socioculturelles

telles le carnaval ou encore les déjeuners communautaires. M. Dumont se souvient d'avoir vu à l'œuvre M. Georges Roy dès son jeune âge, lequel fut encanteur à Saint-Damase pendant plusieurs années. C'est d'ailleurs en l'observant qu'il a appris les rudiments du « métier » d'encanteur. Soulignons que M. Dumont exerce ce *savoir-être* depuis l'âge de dix-huit ans et qu'il fut le premier encanteur de la fameuse Criée des âmes de Saint-Damase. Pour être un bon encanteur, il faut être conteur dans l'âme, souligne-t-il. D'ailleurs, il n'hésite pas à agrémenter la traditionnelle Criée des âmes de Saint-Damase d'histoires farfelues et quelques fois un peu *salées*. Enfin, mentionnons que M. Dumont possède un répertoire d'histoires et de légendes qui remontent à une époque lointaine.



Nelson & David Pilote

Chasse à l'orignal

Nelson Pilote chasse l'orignal, à l'arc et à la carabine, aux côtés de ses fils David et Mathieu avec lesquels il partage sa passion, ses connaissances et son expérience. À cet égard, il semble que la chasse à l'orignal soit une activité familiale dans La Matapédia. La patience, l'observation et l'analyse du comportement de l'orignal, de même que la préparation et la pratique sont des éléments clés pour connaître du succès dans cette chasse qui est devenue, avec le temps, « une véritable religion au sein de la collectivité matapédiennne », pour reprendre les propos de M. Pilote.

L'équipe de chasseurs prépare le territoire dès le printemps : ils installent une meule de sel à proximité d'un cours d'eau, aménagent des passages et des grands bûchers et



installent des miradors (*caches*). Au fil des années, M. Pilote et ses fils ont appris à appeler l'orignal (*call*) et ont développé des stratégies de chasse en fonction notamment de l'âge, du sexe et de la période de chasse. Munis de vêtements de camouflage assortis d'une odeur de sapinage et d'urine d'orignal, Nelson et David imitent les comportements

de l'animal afin de récolter sa venaison. Ils cassent des branches, effectuent des séances d'appels, cognent et raclent des arbres à l'aide d'un panache afin d'attirer le gibier à portée de tir. Durant la saison de chasse à l'arc, la chasse fine est ainsi privilégiée. Une fois abattu, l'orignal doit être éviscéré dans les plus brefs délais afin de s'assurer de la qualité de la viande, ce qui n'est pas de tout repos : « Quand tu mets une bête à terre, c'est là que le *fun* commence » souligne-t-il, pour illustrer que le travail est loin d'être terminé.

Réal Delaunay

Musique traditionnelle

Reconnu dans son milieu, Réal Delaunay maîtrise, à l'accordéon diatonique, un style mélodieux et une cadence dynamique pour la danse. Ses premières influences musicales lui proviennent de son père et de quelques amis de la famille qu'il a côtoyés étant plus jeune. D'ailleurs, il est en mesure de jouer quelques mélodies traditionnelles que son père interprétait à l'harmonica. Fortement influencé par l'accordéoniste Denis Côté, M. Delaunay a acquis au fil des années un répertoire à la fois riche et diversifié. De plus, il a su développer avec le temps une technique de jeu en croisé, c'est-à-dire qu'il utilise simultanément les touches disposées sur les trois rangées de l'accordéon.

La danse a toujours accompagné sa vie de musicien : « Le premier quadrille que j'ai joué, j'avais même pas les jambes assez longues pour taper du pied », se souvient-il avec humour. Il mentionne que cette expérience l'a grandement valorisé, alors qu'il n'était âgé que de 7 ou 8 ans. Depuis ce temps, M. Delaunay a joué de la musique dans le cadre de mariages et autres occasions festives, dans La Matapédia et ailleurs au Québec. Soulignons que M. Delaunay a décroché, en 1988, la quatrième place dans le cadre d'un concours d'accordéon organisé à Drummondville. Aimant partager sa passion, il participe occasionnellement à des galas de musiques folkloriques, ce qui l'amène à côtoyer d'autres musiciens et à transmettre une partie de son répertoire. Sourire au visage, sa joie de vivre transparaît dans l'exécution d'une mélodie.



Jean-Noël Barriault

Fêtes et coutumes religieuses

Natif et résident de Causapscal, Jean-Noël Barriault témoigne de certaines pratiques religieuses en déclin telles que la Fête-Dieu. La procession de la Fête-Dieu fut célébrée dans les rues de Causapscal pendant plusieurs années et de façon magistrale; désormais, celle-ci se déroule à l'intérieur de l'église.



Malgré l'abandon progressif de certaines pratiques religieuses catholiques romaines, Jean-Noël Barriault affirme qu'une majorité de Matapédiens reçoivent encore aujourd'hui les premiers sacrements tels que le baptême, la première communion et la confirmation. En continuité, il souligne que « les Matapédiens ont les traditions de Noël dans le sang ». De plus, peu importe

le statut social, le menu du réveillon est le même : *cipâte*, tourtière et dinde. Ainsi, malgré le fait que certaines pratiques religieuses soient en déclin, les coutumes et les traditions associées à des fêtes religieuses semblent encore vigoureuses dans La Matapédia.

Dans un autre ordre d'idées, Jean-Noël Barriault mentionne que les citoyens de Causapscal utilisent fréquemment des toponymes populaires tels que *La pointe du curé*, *Le p'tit village* ou *Le village des chiens* pour identifier des secteurs bien précis de la municipalité, *Les Fourches* étant sans doute le plus connu et reconnu. Enfin, Jean-Noël Barriault souligne que l'économie locale repose sur le tourisme associé à la chasse et à la pêche, le tourisme de passage et la foresterie. Il précise qu'avec plus de ressources, les Matapédiens pourraient s'approprier davantage le site d'interprétation Matamajaw et faire vivre des expériences culturelles tout en favorisant la connaissance et la sauvegarde des traditions locales.

Ghislain Morissette

Trappe

Suivant les traces de son père, Ghislain Morissette attrape des lièvres au collet jusqu'à l'âge d'environ 20 ans et développe, au fil du temps, une véritable passion pour la nature et la faune. Quelques années plus tard, il redécouvre l'univers de la trappe avec son cousin et ensemble, ils commencent à capturer de nouvelles espèces telles que le renard et le coyote. C'est toutefois dans le cadre d'une formation, ainsi que suite à la rencontre de trappeurs expérimentés et à la lecture d'articles sur le sujet, qu'il s'est véritablement initié au métier de trappeur. Selon lui, les récentes réglementations concernant le piégeage ont causé une certaine rupture dans la transmission des connaissances et des savoir-faire, les méthodes des anciens trappeurs n'étant plus adaptées aux nouvelles exigences et façons de faire.



Quoi qu'il en soit, M. Morissette possède aujourd'hui les connaissances et les savoir-faire pour capturer toutes les espèces d'animaux à fourrure présentes sur le territoire matapédien, bien qu'il se spécialise dans le piégeage de certaines espèces telles que le coyote. Sur le plan technique, Ghislain Morissette trappe à *la passe* et à *l'enclos*. Il exploite plusieurs territoires, notamment celui de la Pourvoirie de la Seigneurie du Lac Métis. Uniquement dans ce secteur, il installe environ 500 collets pour le coyote. À cet effet, il utilise de la *drogue* pour attirer et capturer les animaux à fourrure (leurre constitué d'un mélange de glandes de castors et d'alcool de bois) ou encore des os d'origaux. Reconnu dans sa communauté, les gens font appel à ses services lorsque des animaux sauvages, particulièrement le castor et le coyote, nuisent aux humains ou aux infrastructures. Enfin, à l'instar de tous les trappeurs rencontrés dans le cadre de cette démarche d'inventaire, M. Morissette perçoit le trappeur comme un gestionnaire de la faune.

Manon Bouchard

Cueillette de champignons sauvages

Native de la région de Rimouski, Manon Bouchard est issue d'une famille où la cueillette des petits fruits et des noisettes faisait partie de leur mode de vie. Elle demeure maintenant à Saint-Damase depuis 16 ans, où elle poursuit cette tradition bien ancrée dans La Matapédia. Depuis quelques années, elle s'adonne également à la cueillette de têtes de violon, mais surtout de champignons sauvages. C'est auprès de sa voisine qu'elle apprend à les repérer, à les identifier et les préparer. À l'heure actuelle, Mme Bouchard cueille pas moins de dix-neuf espèces de champignons sauvages comestibles et il semble que le terroir matapédien en compte davantage ! La cueillette de champignons sauvages nécessite un minimum d'équipements, mais elle requiert cependant un niveau de connaissances élevé afin d'être en mesure d'identifier avec certitude les espèces comestibles.



Mme Bouchard a initié ses deux fils à la cueillette de champignons sauvages, ainsi que deux de ses amis. Elle désire ainsi transmettre ses connaissances et sa passion pour cette ressource naturelle et suggère à cet égard des idées tout à fait pertinentes. Le partage étant une valeur importante à ses yeux, elle n'hésite pas à donner de son temps et à offrir une partie de ses récoltes aux gens qui l'entourent. Elle partage d'ailleurs occasionnellement ses récoltes de petits fruits sauvages avec des femmes de la région qui n'ont plus les capacités physiques pour aller en cueillir elles-mêmes. En somme, la cueillette lui permet d'être en contact avec la nature, de s'évader et de partager cette passion en dégustant, en famille ou entre amis, ces aliments du terroir matapédien.

Daniel Bélanger

Acériculture

Daniel Bélanger a toujours été en contact avec la forêt et ses ressources : « Aussitôt qu'on a commencé à marcher, on a commencé à corder du bois », se souvient-il. Provenant d'une lignée d'acériculteurs, il entaille ses premiers érables en compagnie de son père vers l'âge de 14 ans. Depuis, M. Bélanger se perfectionne en participant à des séminaires ou des colloques au sujet de l'acériculture, lesquels sont organisés notamment par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Aujourd'hui, il met à profit les technologies les plus modernes sur le marché : évaporateurs aux granules de bois, concentrateurs, tubulures, etc.



Daniel Bélanger a connu l'époque où les secrets de métiers se transmettaient de personne à personne : « La production comme telle, aujourd'hui, elle est tellement spécialisée qu'on a pas le choix de passer par la formation, mais je pense que la passion va néanmoins continuer de se transmettre d'un acériculteur à l'autre ». Quoi qu'il en soit, plusieurs connaissances et savoir-faire se transmettent encore aujourd'hui entre acériculteurs dans l'optique d'augmenter la productivité et la qualité du produit.

Soulignons que M. Bélanger partage ses connaissances avec quiconque souhaite apprendre et se lancer dans l'exploitation acéricole. Il a d'ailleurs accompagné plusieurs acériculteurs matapédiens au fil des années. Enfin, on note une croissance de la production acéricole dans La Matapédia, ce qui témoigne de la vitalité de cette pratique culturelle traditionnelle. Le terroir matapédien, semble-t-il, est particulièrement propice à l'acériculture et offre des saveurs uniques que les connaisseurs sauront distinguer.

Henri Arseneault & Aurore Pilote

Musiques et chansons traditionnelles

Natif de Saint-Omer, Henri Arseneault apprend la guitare, le violon et l'accordéon dès son jeune âge. Son répertoire au violon lui provient principalement de ses frères, qui jouaient également de cet instrument. Il joue son premier quadrille (danse traditionnelle) vers l'âge de 16 ans, ce qui suscite chez lui une grande fierté. Aurore Pilote, quant à elle, apprend la guitare avec son mari et chante à la fois des chansons populaires et



traditionnelles. Ensemble, ils ont fait danser les Matapédiens pendant des décennies et encore aujourd'hui, ils jouent occasionnellement de la musique pour les personnes âgées de la région.

Aurore Pilote se souvient que sa famille dansait le quadrille à six parties, or au fil des années, cette danse traditionnelle a perdu ses lettres de noblesse et ne semble pas avoir été transmise aux nouvelles générations. En comparant les quadrilles aux danses modernes, Aurore Pilote affirme que les premiers sont plus conviviaux : « L'avantage, c'est qu'on a des contacts humains, c'est plus social ».

Soulignons que ce couple a tenu le dépanneur de Saint-Alexandre-des-Lacs à temps plein pendant 25 ans, et ce, tout en jouant de la musique dans le cadre de nombreuses veillées de danse : « On a débuté à Lac-au-Saumon où on faisait cinq quadrilles pour 10 \$. On se couchait vers 2 ou 3 heures la nuit et à 8 heures, il fallait être derrière le comptoir ». L'histoire de M. Arseneault et de Mme Pilote est un peu celle de Saint-Alexandre-des-Lacs !

Régis & William Landry

Pêche au saumon

Initié par son oncle à l'âge de 12 ans, Régis Landry transmet à son tour sa passion, ses connaissances et ses savoir-faire entourant la pêche au saumon à son fils, William Landry, qui l'accompagne à la pêche depuis son tout jeune âge. Les heures



d'observation en compagnie de son père et d'autres pêcheurs lui ont permis d'acquérir progressivement un bagage de connaissances et de développer une excellente technique, sans oublier l'éthique du pêcheur.

Selon Régis Landry, le succès dépend de la formation, certes, mais également du temps consacré et de l'expérience acquise au fil du temps. Il est important, souligne-t-il, que soient également transmises les valeurs associées à la pêche au saumon. Aujourd'hui âgé de 11 ans, William s'est exercé à moucher sur la pelouse pendant des années : « Pour aimer la pêche au saumon, il faut que tu aimes moucher ! ».

Ainsi, Régis Landry transmet à son fils l'art d'observer la rivière, ses caractéristiques et les conditions climatiques qui influencent son cours, afin que celui-ci puisse être en mesure de choisir les bonnes mouches et d'effectuer de bons lancers en fonction des éléments. Par ailleurs, le succès de son fils aurait une incidence sur l'intérêt que porte les jeunes à la pêche au saumon. Selon Régis Landry, il semble effectivement y avoir de plus en plus de jeunes qui pratiquent cette activité traditionnelle.



Mario Bernier

Trappe

Mario Bernier se présente comme un chasseur, cueilleur, trappeur et « un petit peu menteur ». Pour lui, la trappe est un mode de vie et d'évasion, mais aussi un défi. Il apprend le trappage par essais et erreurs, mais également auprès de trappeurs aînés de la région, dont un certain dénommé *Tête d'horloge* de Sayabec. Ce personnage lui a

enseigné notamment à dépiauter et dégraisser les fourrures.



Préparé adéquatement, M. Bernier parcourt des dizaines de kilomètres par jour sur son territoire afin d'installer ses pièges et de récolter les gibiers. Il trappe de nombreuses espèces à fourrure ayant une valeur commerciale, telles que le renard, le

coyote, le castor, la loutre, le lynx, la martre et le pécan. Mentionnons que chacune des espèces interpellent chez les trappeurs des connaissances et des savoir-faire complémentaires, que ce soit pour identifier un territoire, piéger l'animal ou encore préparer la fourrure.

M. Bernier accorde beaucoup d'importance à la transmission des connaissances et des savoir-faire entourant le piégeage. En parlant de son expérience personnelle, il affirme que : « C'est un peu comme un héritage que tu lègues à quelqu'un. C'est le plaisir de montrer et de voir l'évolution de la personne ». Pour lui, le respect de la faune est une valeur importante : « Si ton intention est de détruire la faune, tu es mieux de ne pas trapper ». Soulignons, enfin, que M. Bernier s'adonne également à l'art populaire en réutilisant les dents et les griffes d'animaux pour en faire des colliers, entre autres choses.

Maurice Blais

Métier de guide de pêche au saumon

Maurice Blais raconte l'historique du métier de guide de pêche au saumon, qu'il pratique lui-même depuis 1970 sur les rivières Matapédia et Causapschal. Les autochtones seraient les premiers à avoir exercé ce métier dans le contexte des clubs de pêche privés. C'est sur le bord de la rivière, au lendemain du *déclubage* en 1972, que Maurice Blais s'initie à la pêche au saumon en compagnie de pêcheurs locaux. Parmi ceux-ci, Jean-Claude Gagnon lui a transmis les compétences requises pour piloter un bateau sur les rivières à saumon de La Matapédia. À cet égard, il semble que la navigation sur la rivière Causapschal soit particulièrement exigeante.

Le témoignage de M. Blais renferme des informations pertinentes sur les techniques de pêche au saumon. Il mentionne entre autres que 75% du succès de la pêche repose sur la présentation de la mouche. De plus, il faut connaître les rivières, savoir naviguer, être en mesure de distinguer les conditions climatiques favorables, choisir les bonnes mouches, etc. C'est d'ailleurs le rôle que le guide est appelé à jouer, c'est-à-dire répondre aux besoins de sa clientèle et leur assurer une expérience positive à tous les niveaux.



M. Blais se préoccupe de la sauvegarde de son métier car la relève n'est pas au rendez-vous et les guides actuellement actifs sont âgés entre 50 et 70 ans. Dans ce contexte, il souhaite profondément transmettre sa passion et ses connaissances, de même que les savoir-faire et *savoir-être* du métier de guide de pêche au saumon, considérant qu'il s'agit d'une occupation professionnelle importante pour le développement récréotouristique de la région.

Réginald Duguay

Travaux forestiers

En 1965, Réginald Duguay fait l'apprentissage des travaux forestiers dans un camp de bûcherons situé dans le nord de l'Ontario. Il acquiert ses connaissances auprès de plusieurs personnes qui, se souvient-il, avaient toutes une manière différente d'aborder le terrain. Son ami Jean-Marc Chicoine, de même que messieurs Marcoux et Carré, sont ses principales influences. M. Marcoux lui avait dit un jour que « le bois tombe toujours à 11 heures ». Selon le principal intéressé, « quand tu comprends ça, tu n'as plus besoin d'une hache et d'un coin pour abattre un arbre, tu sais comment faire ! ». Encore aujourd'hui, M. Duguay réalise d'importants travaux forestiers sur ses terrains privés situés à Saint-Zénon-du-Lac-Humqui, occupation qui vient compléter les activités

liées à l'exploitation de la ferme familiale.



Concernant la production de bois de chauffage, celui-ci doit être fendu, cordé et séché pour éliminer la sève. Réginald Duguay révèle des informations intéressantes au sujet de la complémentarité des essences de bois de chauffage dans une optique de

rentabilité et d'efficacité. Enfin, il s'inquiète de l'homogénéisation des forêts causée par les coupes forestières commerciales. Agriculteur depuis 1976, il est également question de relève familiale, du transfert progressif des responsabilités et des sacrifices que les parents doivent faire pour permettre à leurs enfants de prendre la relève de l'entreprise familiale spécialisée dans la production laitière.

Nicolas Bélanger & Johanne Hovington

Apiculture

Captivé par les abeilles dès son enfance, Nicolas Bélanger se fait apprenti de Sœur Éméria Michaud, apicultrice au sein de la congrégation des Servantes de Notre-Dame Reine du Clergé de Lac-au-Saumon. Pratique dont les origines remontent à des temps immémoriaux, l'apiculture exige un important bagage de connaissances et des savoir-faire que l'on acquiert surtout avec le temps et l'expérience. Depuis 1999, M. Bélanger exploite sa propre entreprise située à Saint-Alexandre-des-Lacs, *Miel Vallée Fleurie*, en compagnie de sa conjointe, Johanne Hovington. Celle-ci transforme la matière première pour en faire divers produits tels que des confitures, des gelées, des vinaigrettes ou encore un succulent caramel au miel et à la fleur de sel.

Selon Nicolas Bélanger, le terroir matapédien offre une biodiversité florale complète et unique, ce qui lui permet d'offrir un miel biologique riche en saveurs et en propriétés. Récemment, l'entreprise a commercialisé un miel forestier à forte teneur identitaire pour La Matapédia, le *Miel qui a du panache*, lequel provient des forêts gaspésiennes où la densité d'originaux est l'une des plus importante de la province. Par ailleurs, la ferme apicole crée des partenariats avec des agriculteurs de La Matapédia pour y installer ses ruches, ce qui est avantageux pour ces derniers puisque l'abeille joue un rôle primordial dans la pollinisation des cultures agricoles. Conséquemment, le miel produit à Saint-Alexandre-des-Lacs provient en réalité des quatre coins de La Matapédia. Soulignons enfin que M. Bélanger transmet une partie de ses connaissances à ses employés, tout comme il transmet sa passion à ses clients dans le cadre d'activités de démonstration et d'interprétation.



Philippe & Laurent Marquis

Chasse à l'orignal

À l'adolescence, les frères Marquis s'adonnent à la chasse à la perdrix et au lièvre. Sans tarder, Laurent et Philippe s'initient à la chasse à l'orignal qui est une pratique véritablement ancrée dans l'histoire et le territoire de La Matapédia. Ils chassent pour le



plaisir d'être en forêt, de socialiser et de consommer de la viande d'orignal. Plusieurs techniques de chasse sont utilisées par les chasseurs, l'un préférant chasser à l'affut dans un mirador (cache), tandis que l'autre préfère effectuer une *chasse fine* en circulant en forêt. Du haut de son mirador, Laurent Marquis utilise les techniques de vocalises à l'aube et à

l'aurore, de manière à attirer les orignaux durant les heures où la chasse est permise. Chassant à la carabine, il peut effectuer des tirs sur une longue portée à partir de son mirador. En ce qui concerne la *chasse fine*, la technique consiste à imiter le comportement de l'orignal afin de pouvoir s'en approcher, sans toutefois éveiller de soupçon chez l'animal.

Il semble que la relève soit bien présente dans La Matapédia en ce qui concerne la chasse à l'orignal, autant chez les hommes que chez les femmes. La chasse est une activité principalement familiale où toutes les générations se côtoient, ce qui favorise la transmission des connaissances entourant cette pratique culturelle traditionnelle. Dans La Matapédia, la plupart des chasseurs d'orignaux planifient une semaine de congé pendant la saison de chasse, obligeant même certaines entreprises à fermer leurs portes durant cette période ! Les frères Marquis estiment que 80 % des familles de Sainte-Marguerite-Marie pratiquent la chasse à l'orignal.

Réjean Gauthier

Acériculture

Réjean Gauthier réalise ses premières expériences acéricoles en 1992, mais c'est à partir de sa retraite en 2003 qu'il se lance véritablement dans cette exploitation, dans une érablière familiale située à Saint-Léon-le-Grand, terroir propice à l'acériculture. C'est auprès de son défunt beau-frère Marcel-Marie Lévesque, issu d'une lignée d'acériculteurs, qu'il a acquis les connaissances requises pour exploiter une érablière. Réjean Gauthier a également acquis de précieuses connaissances auprès de M. Daniel Bélanger, reconnu aujourd'hui comme une personne-ressource dans La Matapédia en ce qui concerne l'acériculture.



Avant de se moderniser au système de tubulures et d'acquérir un concentrateur, M. Gauthier récoltait l'eau d'érable à la chaudière. Il entaille actuellement 2 000 érables, ce qui lui permet de produire autant de livres de sirop. On dit que le sirop d'érable de La Matapédia a un goût particulier en raison des caractéristiques de son terroir; en ce qui concerne celui de M. Gauthier, on y retrouverait des notes de noisettes ! Avec l'aide de sa conjointe, il transforme une partie de la matière première en tire, en beurre d'érable et autres produits dérivés.

Soulignons enfin que M. Gauthier partage sa passion, tout comme sa production d'ailleurs, avec sa famille et ses amis qui, à chaque année, participent à la corvée du Temps des sucres. Comme il le souligne, le plaisir et la socialisation font de cette pratique culturelle une tradition rassembleuse.

Cécile Bérubé

Artisanat traditionnel

Passionnée par l'artisanat traditionnel, Cécile Bérubé se livre d'abord à la chapellerie, à la couture, au filage et au tricot avant de découvrir sa véritable passion, le tissage. Consciente de son intérêt pour ces activités domestiques traditionnelles, Mme Doréa Gagnon l'invite occasionnellement à venir tisser chez elle et c'est ainsi qu'elle acquiert



les connaissances de base. Mme Bérubé apprend rapidement ce métier par observation, auprès de Mme Gagnon et d'autres artisanes de la région. Vers 1973, elle se perfectionne en suivant des cours offerts par le ministère de l'Agriculture.

Mme Bérubé a transmis ses connaissances et ses savoir-faire à plusieurs femmes du Cercle des Fermières d'Amqui et des environs, alors qu'elle était embauchée, à cette fin, par le ministère de l'Agriculture. Elle est toujours reconnue, d'ailleurs, comme une personne-ressource dans La Matapédia en ce qui concerne la technique traditionnelle du tissage sur métier.

Mentionnons qu'elle a été présidente du Cercle des Fermières d'Amqui et des environs durant huit ans. De plus, ses produits à la fois originaux et de qualité lui ont permis de remporter des prix dans le cadre de concours régionaux et provinciaux. Âgée aujourd'hui de 84 ans, Cécile Bérubé a pratiqué l'art du tissage sur métier pour ainsi dire toute sa vie : « Si j'avais conservé toutes les pièces que j'ai tissées, je n'aurais plus de place dans ma maison pour y habiter ! ».

Lucien Pitre

Trappe

Lucien Pitre a connu la trappe durant son enfance, avec son père et d'autres trappeurs de Saint-Alexis-de-Matapédia, dans le secteur des Plateaux. C'est toutefois dans le cadre d'une formation offerte par le gouvernement qu'il a véritablement été initié à cette pratique. Cependant, comme il le mentionne, c'est davantage grâce à l'expérience et surtout en observant le comportement des animaux qu'il a pu acquérir progressivement



un important bagage de connaissances entourant cette pratique culturelle traditionnelle.

Lucien Pitre trappe sur des lots publics et privés, entre autres aux alentours de la ville d'Amqui et le long de la rivière Matapédia. Il trappe la plupart des animaux à fourrure présents sur le territoire matapédien, qu'il qualifie de

giboyeux : renard, coyote, castor, loutre, rat musqué, martre, pécan, raton laveur, lynx, etc. Passionné par la nature, et ayant enseigné la gestion de la faune pendant une quinzaine d'années, il a étonnamment consigné ses statistiques personnelles depuis le tout début : espèces, poids, sexe, localisation, etc. Cela prouve que les trappeurs sont effectivement de véritables gestionnaires de la faune ! Lucien Pitre a eu l'occasion, au cours des années, de transmettre ses connaissances à plusieurs apprentis de la région, dont certains qui aujourd'hui connaissent du succès.

Pierrette Rioux

Musique et chanson traditionnelles

Ayant participé à de nombreuses activités culturelles et festives dans la région, les talents musicaux de Pierrette Rioux sont reconnus au sein de la collectivité matapédienne. Elle s'exprime au chant, à la guitare et à l'harmonica. Son vaste répertoire renferme des chansons populaires et des compositions, mais elle interprète également plusieurs mélodies et chansons traditionnelles, en compagnie notamment de son frère Jean-Pierre Rioux. Ce dernier s'est constitué, au fil du temps, un répertoire de musique traditionnelle composé de *reels*, de gigues et de valse qu'il interprète à la mandoline et au violon. Ces deux musiciens explorent différents styles musicaux, mais lorsqu'ils ont l'occasion de jouer ensemble, ils affectionnent particulièrement la musique traditionnelle. Comme le souligne Mme Rioux, les gens apprécient cette musique; lorsqu'elle donne un spectacle, elle n'hésite pas à chanter une chanson traditionnelle pour dégourdir son public.

Pierrette Rioux se souvient de l'époque où la musique et la chanson traditionnelles étaient encore pratiquées au sein des familles matapédiennes. Elle se souvient d'ailleurs avoir entendu sa mère et quelques membres de sa famille chanter des airs traditionnels, mais elle constate qu'il y a eu une rupture dans la transmission de ce patrimoine musical. S'ils n'ont pas hérité d'un répertoire familial, Pierrette Rioux et son frère se sont néanmoins constitué un répertoire de mélodies et de chansons traditionnelles au contact d'autres musiciens et d'enregistrements. Elle souligne enfin qu'elle serait très intéressée à découvrir davantage le répertoire traditionnel de La Matapédia et à l'interpréter à son tour.



Jean-Guy Rioux

Élevage de chevaux

Jean-Guy Rioux est un dresseur de chevaux à la fois passionné et expérimenté. Son apprentissage a débuté avec son père alors qu'il participait aux corvées sur la terre familiale : « Je n'étais pas assez fort pour travailler comme les autres, alors je suis devenu un spécialiste de la conduite des chevaux ». Au fil du temps et des expériences, il a su développer un important bagage de connaissances entourant la conduite des chevaux, leur utilisation dans le cadre de travaux forestiers et agricoles, ainsi que leur élevage.

Jean-Guy Rioux a commencé à élever des chevaux en 1972, alors qu'il se portait acquéreur de la terre familiale située à Saint-Léon-le-Grand. Il offre, encore aujourd'hui, un service de dressage pour les particuliers. Selon lui, pour être un bon dresseur, il faut



d'abord aimer les chevaux et ensuite être patient : « Il ne faut jamais se fâcher, c'est le plus important ».

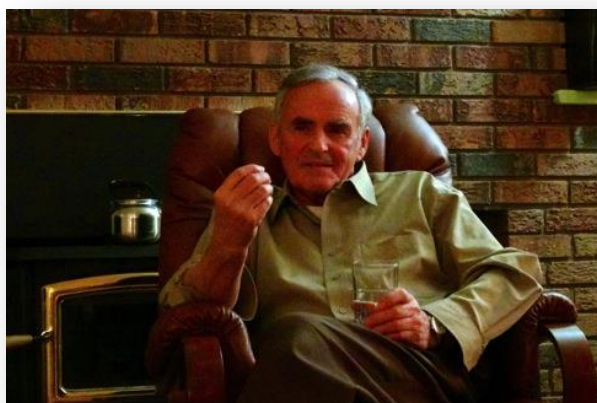
Jean-Guy Rioux exploite encore aujourd'hui sa terre à l'aide de ses chevaux, que ce soit pour labourer ou pour effectuer des travaux forestiers. En 2013, il a non seulement cultivé lui-même ses céréales et son foin, il a également réalisé deux hectares

d'éclaircies commerciales en utilisant seulement la force des chevaux. Il a aussi participé, au cours de sa carrière, à de nombreuses expositions agricoles et concours de tirs de chevaux dans La Matapédia et ailleurs au Québec, sans oublier les promenades en calèche qu'il a offertes dans le cadre d'activités festives de toutes sortes. Enfin, Jean-Guy Rioux a su transmettre sa passion et une partie de ses connaissances à ses enfants, qui perpétuent à leur manière cet héritage familial.

Laval Morin

Pêche au saumon

Natif de Causapscal, Laval Morin a eu le privilège, comme son père d'ailleurs, de travailler dans sa jeunesse au Matamajaw Salmon Club. Cette expérience enrichissante l'a amené à prendre conscience, au fil du temps, qu'il était inconcevable d'habiter aux abords de l'une des plus belles rivières à saumon au monde et de ne pouvoir y accéder. Le *déclubage* des rivières à saumon, vers 1977, fut un événement extrêmement significatif au regard de l'émancipation de la collectivité matapédienne : « Nous sommes passés d'observateurs à acteurs et progressivement, nous avons développé les aptitudes et les compétences nécessaires à la gestion collective de nos richesses ». Depuis, la collectivité matapédienne s'est appropriée ce patrimoine naturel et culturel. Selon Laval Morin, le sentiment de fierté entourant la pêche au saumon dans La Matapédia va au-delà de la pratique elle-même de la pêche, et touche l'ensemble de la collectivité : « La fierté, c'est de savoir que les rivières nous appartiennent collectivement ».



Laval Morin s'adonne à la pêche au saumon depuis que cette pratique est accessible aux Matapédiens. Il a appris essentiellement par observation, auprès d'autres pêcheurs de la région, et aujourd'hui, il transmet à son tour ses connaissances, notamment à son petit fils. Il considère qu'il est important de transmettre non seulement les connaissances et les savoir-faire entourant la pêche au saumon, mais également l'histoire entourant cette pratique ainsi que les valeurs qui lui sont associées. À cet égard, il reconnaît que les organisations telles que la Corporation de gestion des rivières Matapédia et Patapédia (CGRMP), la MRC de La Matapédia, le site d'interprétation Matamajaw et le Musée de Sainte-Florence, sans oublier les citoyens, ont un rôle complémentaire à jouer.

André Tanguay

Pêche au saumon

André Tanguay assure la présidence de la CGRMP depuis plusieurs années et à ce titre, il est à même de témoigner des pratiques actuelles entourant la gestion des rivières Matapédia, Patapédia et Causapschal. Comme il le rappelle, l'organisme poursuit non seulement une mission de préservation de la ressource, mais également de valorisation, d'éducation et de sensibilisation, tout en maximisant les retombées économiques dans la région. Selon lui, les efforts conjugués de la CGRMP et des partenaires du milieu permettent aujourd'hui à l'ensemble de la collectivité matapédienne de pratiquer la pêche au saumon, laquelle est véritablement ancrée dans les mœurs, et ce, dans une optique de développement durable.



En tant que pêcheur, André Tanguay constate qu'il y a eu une évolution importante dans la pratique de la pêche au saumon dans La Matapédia, et ce, sur les plans technique, symbolique et éthique. Quoi qu'il en soit, le succès de cette pêche réside

d'avantage dans l'expérience vécue que dans la capture du saumon : « Quand tu as la chance de capturer un saumon, c'est le *crémage* sur le gâteau ». Enfin, il est question des paysages pittoresques et mémorables de la Vallée de la Matapédia, dont les pêcheurs de saumon font partie intégrante. D'ailleurs, il n'est pas rare que les visiteurs prennent le temps d'observer les pêcheurs, notamment aux *Fourches* et au Pont Heppel et s'ils sont chanceux, d'assister à la capture d'un saumon sauvage de l'Atlantique.

Analyse sommaire des données

Cette partie du rapport vise à présenter l'analyse sommaire des résultats de l'*Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia*. Celle-ci s'articule essentiellement autour de la diversité, des spécificités et de la vitalité du patrimoine culturel immatériel de La Matapédia, ainsi que des problématiques, des enjeux et des pratiques entourant sa reconnaissance, sa mise en valeur et sa transmission. Avant de plonger dans l'analyse, il apparaît opportun de faire un bref retour sur le concept de patrimoine culturel immatériel, de manière à assurer une compréhension commune.

Une approche globale du patrimoine culturel

Entrée en vigueur le 19 octobre 2012, la Loi sur le patrimoine culturel a pour objectif de favoriser la connaissance, la protection, la mise en valeur et la sauvegarde du patrimoine culturel, défini comme englobant non seulement les immeubles, objets et sites patrimoniaux, mais également les paysages culturels patrimoniaux, le patrimoine culturel immatériel et les personnages, lieux et événements historiques. Si l'ancienne Loi sur les biens culturels – comme son nom l'indique – reconnaissait essentiellement les témoins matériels de l'homme et de son environnement, la nouvelle loi élargit quant à elle ses frontières à la dimension immatérielle du patrimoine. Comme nous l'avons souligné en introduction, le patrimoine culturel immatériel se définit en vertu de la Loi sur le patrimoine culturel comme étant :

Les savoir-faire, les connaissances, les expressions, les pratiques et les représentations transmis de génération en génération et recréés en permanence, en conjonction, le cas échéant, avec les objets et les espaces culturels qui leur sont associés, qu'une communauté ou un groupe reconnaît comme faisant partie de son patrimoine culturel et dont la connaissance, la sauvegarde, la transmission ou la mise en valeur présente un intérêt public.

Cette définition comporte certains principes autour desquels nous souhaitons attirer votre attention, en commençant par le caractère vivant du patrimoine culturel immatériel. *Transmis de génération en génération et recréé en permanence*, ce patrimoine donne un sentiment d'identité et de continuité aux collectivités au sein

desquelles il évolue. Au carrefour de la tradition et de la modernité, le patrimoine culturel immatériel évolue sans cesse dans un processus d'appropriation et de production culturelle qui se conjugue avec le nous collectif. Dans cette perspective, il est le témoin de la créativité humaine. À cet égard, les propos du Conseil québécois du patrimoine vivant (CQPV) sont éloquentes :

Ce type de patrimoine est le témoin actif d'une forme de création et d'adaptation culturelle issue d'un temps ancien, qui ressemble à une course à relais. Il est intéressant de remarquer que le mode d'existence et de passation du patrimoine immatériel s'apparente à celui qui préside à la construction de logiciels libres. Ceux-ci demeurent en effet ouverts, accessibles au partage gratuit, et se façonnent de manière expansive par plusieurs utilisateurs. Cette manière de concevoir participe en elle-même de la diversité culturelle en tant qu'elle offre une perspective différente sur l'acte de (re)créer.⁶

Un autre aspect important à retenir est ce lien intrinsèque qui existe entre les dimensions matérielles et immatérielles du patrimoine. Comme l'ont remarqué Bernard Genest et Camille Lapointe, « les patrimoines matériel et immatériel sont la plupart du temps imbriqués et indissociables⁷ ». Le marteau du forgeron, l'archet du violoneux, l'ostensoir du curé ou encore le métier de la tisserande sont autant d'associations qui illustrent la complémentarité des dimensions matérielle et immatérielle du patrimoine. Dans le même ordre d'idées, on a maintes fois souligné que le succès de la *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*⁸ de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) s'explique par le fait que dans toutes les cultures, le patrimoine matériel et le patrimoine immatériel sont les deux facettes d'une même réalité :

Le patrimoine culturel procède d'une relation étroite avec la société (c'est-à-dire les systèmes d'interactions qui relient les gens entre eux), les normes et les valeurs

⁶ CQPV (2012). « Avant-propos » dans *Les mesures de soutien au patrimoine immatériel* [En ligne] : <http://patrimoinevivant.qc.ca/wp-content/uploads/2009/10/Les-mesures-de-soutien-au-patrimoine-immateriel-actes-du-colloque-2011.pdf> (21 février 2014).

⁷ GENEST, Bernard & Camille LAPOINTE (2004). *Le patrimoine culturel immatériel : un capital social et économique*, Gouvernement du Québec, Québec, p. 13.

⁸ ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ÉDUCATION, LA SCIENCE ET LA CULTURE (2003). *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*, Paris, 13 pages [En ligne] : <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540f.pdf> (21 février 2014).

(c'est-à-dire les idées et les systèmes de croyance). Les objets du patrimoine sont la preuve matérielle des normes et des valeurs. Ils établissent ainsi une relation symbolique entre le matériel et l'immatériel. Le patrimoine immatériel doit être vu comme le cadre à l'intérieur duquel le patrimoine matériel prend sa forme et sa signification⁹.

En outre, il importe de souligner que le patrimoine culturel immatériel se manifeste au sein de lieux physiques (ateliers, églises, salles paroissiales, etc.) ou naturels (forêts, champs, rivières, montagnes, etc.), lesquels peuvent être définis comme des espaces culturels. Dans cette perspective, le patrimoine culturel (matériel et immatériel) est en étroite relation avec le patrimoine naturel et d'ailleurs, il est admis l'interaction humaine avec l'environnement est un critère important dans le processus d'inscription des sites sur la Liste du patrimoine naturel mondial de l'UNESCO¹⁰. Soulignons, à cet égard, que les concepts de *paysage culturel patrimonial*¹¹ et de *site patrimonial*¹², tels que définis dans la Loi sur le patrimoine culturel, illustrent cette complémentarité entre les dimensions culturelles et naturelles du patrimoine.

Enfin, retenons que la reconnaissance du patrimoine culturel immatériel est une composante essentielle et que sa sauvegarde, sa transmission et sa mise en valeur doivent présenter un intérêt public. Il ne s'agit pas de reconnaissance institutionnelle, qui peut néanmoins s'avérer importante, mais avant tout de reconnaissance citoyenne. À cet égard, le rôle des communautés porteuses de cet héritage culturel est considéré comme crucial et l'autorité de désignation devrait revenir aux détenteurs eux-mêmes¹³.

⁹ BOUCHENAKI, Mounir (2004). « Éditorial » dans *Visages et visions de l'immatériel*, Museum International (UNESCO), no 221-222, vol. 56, p. 9.

¹⁰ KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara (2004). « Le patrimoine immatériel et la production métaculturelle du patrimoine » dans *Visages et visions de l'immatériel*, *op. cit.*, p. 61.

¹¹ Le concept de *paysage culturel patrimonial* se définit en vertu de la Loi sur le patrimoine culturel (art. 2) comme étant « tout territoire reconnu par une collectivité pour ses caractéristiques paysagères remarquables résultant de l'interrelation de facteurs naturels et humains qui méritent d'être conservés et, le cas échéant, mis en valeur en raison de leur intérêt historique, emblématique ou identitaire ».

¹² Le concept de *site patrimonial* se définit en vertu de la Loi sur le patrimoine culturel (art. 2) comme étant « un lieu, un ensemble d'immeubles ou, dans le cas d'un site patrimonial visé à l'article 58, un territoire qui présente un intérêt pour sa valeur archéologique, architecturale, artistique, emblématique, ethnologique, historique, identitaire, paysagère, scientifique, urbanistique ou technologique ».

¹³ VAN ZANTEN, Wilm (2004). « À la recherche d'une nouvelle terminologie pour le patrimoine culturel immatériel » dans *Visages et visions de l'immatériel*, *op. cit.*, p. 39.

Dans cette optique, le patrimoine culturel immatériel existe seulement s'il est reconnu comme tel par les collectivités elles-mêmes.

Le patrimoine culturel immatériel de la MRC de La Matapédia

Comme nous l'avons mentionné précédemment, les 26 entrevues réalisées auprès de 34 participants ont permis de documenter une douzaine de manifestations culturelles ayant une valeur patrimoniale (pêche au saumon, Criée de Saint-Damase, cueillette de fruits sauvages, acériculture, etc.). Or, il est important de préciser que ces manifestations culturelles patrimoniales, quelles qu'elles soient, comportent plusieurs éléments du patrimoine culturel immatériel (savoir-faire, connaissances, pratiques, expressions, représentations). Dans cette perspective, la démarche d'inventaire a permis de documenter plusieurs manifestations culturelles patrimoniales et un nombre encore plus important d'éléments du patrimoine culturel immatériel au sens de la Loi sur le patrimoine culturel. Pour illustrer comment s'opère une telle déclinaison, appuyons-nous sur l'exemple de la pêche au saumon dans La Matapédia :

Les savoir-faire

Un savoir-faire peut être défini comme la mise en œuvre d'un savoir et d'une habileté pour la réalisation d'une tâche dans le cadre d'une activité culturelle¹⁴. Dans cette perspective, les savoir-faire entourant la pêche au saumon concernent évidemment les techniques de pêche (savoir *moucher*, par exemple), mais aussi la navigation sur les rivières, l'éviscération du saumon ou toute autre *méthode de travail* permettant aux pêcheurs de capturer un saumon ou de vivre simplement l'expérience de la pêche au saumon.

¹⁴ Cette définition s'inspire de celles proposées par l'Office québécois de la langue française : http://gdt.oqlf.gouv.qc.ca/ficheOqlf.aspx?Id_Fiche=8361460 (31 janvier 2014).

Les connaissances

Si le savoir-faire est une connaissance technique appliquée concrètement, la connaissance, au sens de la Loi sur le patrimoine culturel, est avant tout intellectuelle. Ainsi, les connaissances entourant la pêche au saumon concernent notamment les habitudes et le comportement du saumon (en fonction des conditions climatiques, du niveau ou de la température de l'eau par exemple), le choix des mouches à utiliser en fonction d'un facteur quelconque, la localisation des fosses ou tout autre savoir que puisse posséder un pêcheur de saumon.

Les expressions

Une expression peut être orale (mot) ou physique (geste). Dans cette perspective, la toponymie populaire (noms communs) associée aux fosses à saumon, les noms attribués aux différentes espèces synthétiques de mouches ou toute expression, orale ou physique, ayant un sens dans un contexte de pêche au saumon, peuvent constituer des expressions patrimoniales au sens de la Loi sur le patrimoine culturel.

Les pratiques

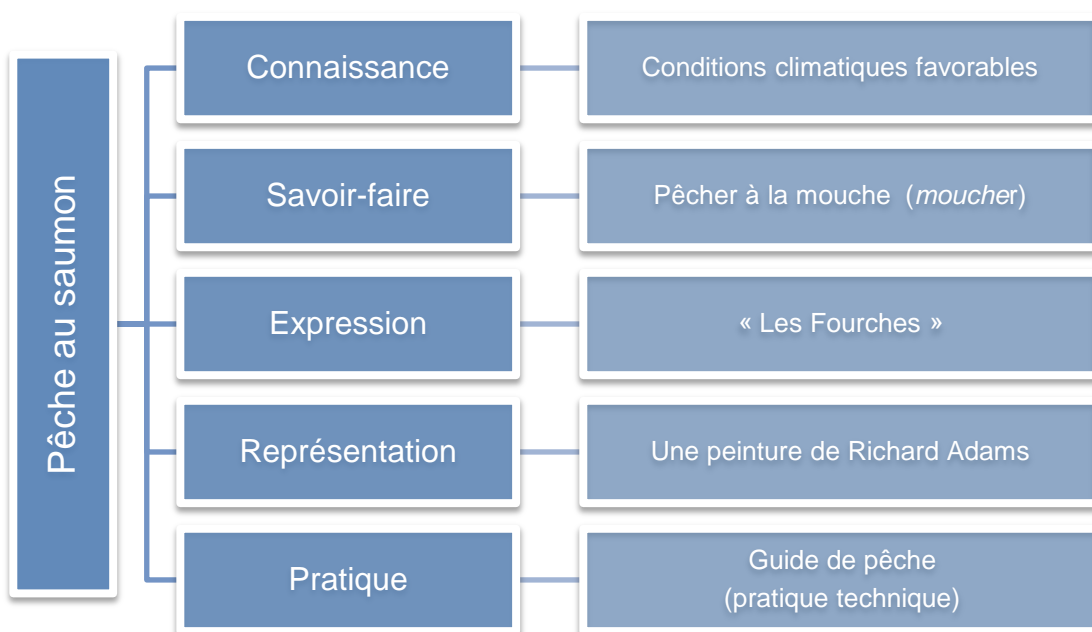
Les pratiques culturelles traditionnelles se déclinent en trois champs : coutumier (pratiques coutumières), pragmatique (pratiques du corps, pratiques vestimentaires, pratiques alimentaires, pratiques techniques) ainsi que symbolique et expressif (pratiques ludiques et esthétiques, pratiques linguistiques, pratiques ethnoscientifiques et pratiques éthiques)¹⁵. De prime abord, la pêche au saumon est une pratique d'acquisition, au même titre que la chasse à l'orignal ou encore la cueillette de fruits sauvages. Cependant, dépendamment de l'angle d'analyse, elle peut s'avérer être une pratique ludique (activité sportive) ou encore une pratique coutumière du cycle annuel (rituel).

¹⁵ DU BERGER, Jean (1997). *La Grille des pratiques culturelles*, Septentrion, Sainte-Foy, 406 pages.

Les représentations

Les représentations peuvent prendre la forme de personnages, de lieux ou d'évènements historiques et peuvent être physiques ou mentales. Plusieurs représentations gravitent autour de la pêche au saumon, mais on ne peut passer sous silence le légendaire Richard Adams, dont l'image restera gravée à jamais dans la mémoire collective des Matapédiens. Les bâtiments du Site historique Matamajaw, les pêcheurs que l'on peut observer aux fourches de la rivière Causapsal, ainsi que toutes ces histoires de pêche constituent tout autant des représentations qui nourrissent la mémoire collective.

Tableau 2 : déclinaison patrimoniale de la pêche au saumon



Diversité, spécificité et vitalité

Cette démarche d'inventaire est sommaire, mais elle témoigne néanmoins de la diversité, de la spécificité et de la vitalité du patrimoine culturel immatériel de la MRC de La Matapédia. Il a été possible, d'une part, de documenter des manifestations et des éléments du patrimoine culturel immatériel s'inscrivant dans tous les champs culturels

(champ coutumier, pragmatique, symbolique et expressif), ce qui témoigne effectivement de la diversité des pratiques culturelles dans La Matapédia. Des pratiques coutumières aux pratiques alimentaires, en passant par les pratiques techniques et les pratiques ludiques, *l'Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia* a permis de dresser un portrait représentatif – mais loin d'être exhaustif – des richesses patrimoniales immatérielles présentes sur le territoire matapédien.

Quant à la spécificité du patrimoine culturel immatériel de la MRC de La Matapédia, elle réside essentiellement dans la relation privilégiée qu'entretiennent les Matapédiens et les Matapédiennes avec le territoire. À cet égard, soulignons qu'une importante étude réalisée en 2008 sur l'identité matapédienne démontre que le paysage naturel constitue l'élément fondateur de l'identité de La Matapédia et que « ce patrimoine paysager se vit également dans la pratique que la population matapédienne a de son territoire¹⁶ ». À la lecture des résultats de la démarche d'inventaire, il semble effectivement que le patrimoine culturel immatériel de la MRC de La Matapédia soit étroitement lié à l'appropriation et à l'exploitation des ressources naturelles du territoire, de même qu'à la contemplation de ses paysages.

Certaines pratiques culturelles telles que la chasse à l'orignal, la pêche au saumon, l'acériculture et la cueillette de fruits sauvages ne sont pas spécifiques à La MRC de La Matapédia, en ce sens où elles se manifestent ailleurs au Québec, mais elles se distinguent néanmoins sur la base de considérations historiques, géographiques et socioéconomiques, entre autres. Certaines manifestations culturelles patrimoniales sont plus spécifiques au territoire matapédien, telles que la Criée de Saint-Damase et la coutume de la tire Sainte-Catherine à Sayabec, lesquelles comportent des éléments particuliers et originaux au regard notamment de la tradition orale qui les entoure. Quoi qu'il en soit, la spécificité du patrimoine culturel immatériel de la MRC de La Matapédia réside avant tout dans sa nature symbolique, c'est-à-dire dans ses valeurs culturelles, spirituelles, politiques et sociales. On ne peut dissocier le patrimoine culturel immatériel

¹⁶ SIERRA, Aurélie (2008). *L'identité matapédienne, de la force d'un territoire à l'incertitude d'une communauté*, Bordeaux II/UQAR, p. 54. [En ligne] : http://www.uqar.ca/files/forethabitee/publications/sierra_2008_matapédia.pdf (22 janvier 2014)

de son univers social, c'est-à-dire des communautés auxquelles il se rattache. Le patrimoine culturel immatériel est par définition vivant, vital et inséparable des rapports sociaux existants. Il offre un sentiment de continuité dans le temps et contribue au renouvellement des identités collectives. Dans cette perspective, le patrimoine culturel immatériel de La Matapédia est aussi unique que l'identité matapédienne elle-même.

En ce qui concerne la vitalité du patrimoine culturel immatériel de la MRC de La Matapédia, il est difficile de poser un diagnostic à la lecture des résultats de la démarche d'inventaire. Tandis que certaines pratiques culturelles sont bien vivantes, telles que la chasse à l'orignal, la pêche au saumon, la cueillette de fruits sauvages, la trappe et l'acériculture, d'autres paraissent en déclin, comme la musique, la chanson et la danse traditionnelles, les rituels religieux, l'artisanat traditionnel et certains métiers dont celui de guide de pêche. Des coutumes comme la Criée de Saint-Damase et la fabrication de la tire Saint-Catherine à Sayabec sont encore bien vivantes et reconnues au sein de leur communauté respective, mais on peut se demander pour combien de temps encore. La pêche au saumon se dévoile aujourd'hui comme une manifestation patrimoniale exceptionnelle dans La Matapédia; mais la transmission des savoir-faire, des connaissances, des pratiques, des expressions et des représentations entourant ce patrimoine est-elle vraiment assurée ? Selon les participants à la recherche, nous pourrions assister à une rupture dans la transmission de certaines manifestations culturelles patrimoniales puisque la relève n'est pas nécessairement au rendez-vous au sein de la collectivité matapédienne.

Reconnaissance, mise en valeur et transmission

L'Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia a permis à la collectivité matapédienne de découvrir son patrimoine vivant ainsi que ses porteurs de traditions, mais il ne dresse toutefois qu'un aperçu des richesses patrimoniales immatérielles présentes sur le territoire. Il serait donc opportun de poursuivre cette démarche en y associant davantage les citoyens, les organismes et les municipalités de manière à les sensibiliser à l'importance de reconnaître, de mettre en valeur et de transmettre ce patrimoine. À l'heure actuelle, peu d'organismes locaux et régionaux

contribuent à la reconnaissance, la mise en valeur et à la transmission du patrimoine culturel immatériel de La Matapédia et très peu de personnes sont outillées pour intervenir adéquatement auprès des porteurs de traditions et ainsi favoriser la transmission du patrimoine vivant matapédien. À cet égard, il serait suggéré de sensibiliser, de former et d'outiller les citoyens intéressés à l'intervention et à la médiation du patrimoine vivant considérant que plusieurs outils sont disponibles, tels que la *Charte des compétences du médiateur du patrimoine vivant*¹⁷, le guide pour *Identifier et inventorier le patrimoine culturel immatériel* de l'UNESCO¹⁸ ou encore le *Guide pratique destiné aux municipalités* concernant l'application de la Loi sur le patrimoine culturel du Québec¹⁹.

Soulignons, par ailleurs, que l'étape de la diffusion et de la valorisation du patrimoine immatériel en est une essentielle, voire préalable, à la transmission des savoir-faire, des connaissances, des pratiques, des expressions, des représentations ainsi que des valeurs collectives qui y sont rattachées. Considérant cela, il serait opportun de soutenir davantage la réalisation d'activités de promotion et de communication, que ce soit dans le cadre d'événements culturels, de colloques ou d'ateliers thématiques, de publications ou d'articles de journaux, etc. La sauvegarde du patrimoine immatériel implique également une transmission et une appropriation des valeurs collectives, qui elles, nécessitent des relations intergénérationnelles et privilégiées entre porteurs de traditions et citoyens. Dans cette perspective, il s'avère important de soutenir la réalisation d'activités intergénérationnelles interpellant les jeunes et les aînés, afin d'éviter une rupture dans la transmission.

¹⁷ CONSEIL QUÉBÉCOIS DES RESSOURCES HUMAINES EN CULTURE (2011). *Charte des compétences du médiateur en patrimoine vivant* [En ligne] : http://www.cqrhc.com/assets/application/files/009a4265c9441bf_file.pdf (21 février 2014).

¹⁸ UNESCO (2004). *Identifier et inventorier le patrimoine culturel immatériel* [En ligne] : <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/01856-FR.pdf>, 16 pages (21 février 2014).

¹⁹ GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère de la Culture et des Communications (2012). *La Loi sur le patrimoine culturel, Guide pratique destiné aux municipalités*, Québec, 90 pages [En ligne] : http://www.mcc.gouv.qc.ca/index.php?id=3355&tx_lesecrits_pi1%5Becrit%5D=682&cHash=02a351af70cb99e21c3e90d0d81ef458 (6 avril 2014).

À l'heure actuelle, la dimension immatérielle du patrimoine est peu mise en valeur sur le territoire de la MRC de La Matapédia, malgré quelques initiatives porteuses initiées par la MRC²⁰ et autres organisations telles que le Musée de Sainte-Florence et le Site historique Matamajaw. À l'échelle locale, les conseils municipaux et les comités de développement, entre autres, soutiennent financièrement quelques initiatives intéressantes au plan patrimonial, mais celles-ci s'articulent essentiellement autour de la dimension matérielle du patrimoine; peu d'efforts sont investis, que ce soit en ressources humaines ou financières, dans la sauvegarde du patrimoine vivant. Dans un contexte socioéconomique difficile, il semble que le patrimoine culturel n'est pas reconnu au sein des instances politiques locales comme un outil de développement et de valorisation des territoires. Pourtant, la valorisation du patrimoine culturel permet de renforcer le sentiment de fierté chez les porteurs de traditions, de renforcer le sentiment d'appartenance collective, d'accroître l'attractivité du territoire et de stimuler le développement socioéconomique en misant notamment sur un produit touristique en pleine croissance, soit le tourisme culturel²¹.

Enfin, rappelons qu'en vertu de l'article 121 de la Loi sur le patrimoine culturel, une municipalité peut, par règlement de son conseil et après avoir pris l'avis de son conseil local du patrimoine, identifier des éléments du patrimoine immatériel, un personnage historique décédé, un événement ou encore un lieu historique. Toutefois, les municipalités de La Matapédia ne sont pas outillées, à l'heure actuelle, pour assumer cette responsabilité. Conséquemment, il serait recommandé de favoriser la mise en place des conseils locaux du patrimoine, lesquels participeraient à l'identification d'éléments significatifs du patrimoine culturel immatériel; cela permettrait sa reconnaissance institutionnelle, en autant, bien sûr, que cette initiative politique soit accompagnée d'un plan de sauvegarde et d'un financement adéquat.

²⁰ Dans le cadre de l'Entente de développement culturel (2007-2011), la MRC de La Matapédia a réalisé un projet intitulé *Si La Matapédia m'était racontée*, lequel met en valeur certains éléments du patrimoine culturel immatériel. Le Salon des artistes et des artisans de la MRC de La Matapédia met également en valeur certains savoirs et savoir-faire du patrimoine culturel immatériel de La Matapédia.

²¹ ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES (2005). *La culture et le développement local*, Paris, Les Éditions de l'OCDE, 213 pages.

Fiches d'inventaire

Cette partie du rapport renferme les fiches synthèses de sept manifestations culturelles documentées dans le cadre de l'*Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia*. Cette sélection s'appuie sur leur valeur patrimoniale²² et identitaire²³, sur leur reconnaissance au sein de la collectivité matapédienne, ainsi que sur les résultats de la démarche d'inventaire. Chacune des manifestations culturelles inventoriées a une valeur patrimoniale, mais il a été jugé opportun de présenter les ressources patrimoniales les plus significatives au regard des résultats quantitatifs et qualitatifs de la démarche ethnographique.

La Criée des âmes de Saint-Damase

Description

La Criée des âmes de Saint-Damase est une activité annuelle prenant la forme d'un encan dont les profits sont versés à la Fabrique de la paroisse de Saint-Damase pour l'entretien et la préservation de l'église, dont la valeur patrimoniale est reconnue par le gouvernement du Québec. Comme on le souligne dans l'Encyclopédie du patrimoine culturel de l'Amérique française, « la criée des âmes est une pratique culturelle à la jonction du religieux et du populaire. À l'origine, elle prenait la forme d'un encan dont les profits servaient à payer des messes pour les âmes du purgatoire [alors que] de nos jours, elle constitue une activité de collecte de fonds originale permettant à des paroisses québécoises de subvenir à l'entretien des églises²⁴ ». À la fois festive et communautaire, la Criée des âmes de Saint-Damase est aussi l'occasion de mettre en valeur les savoir-faire des artistes et des artisans locaux, dont les produits, les pièces d'artisanat ou les œuvres sont vendus aux enchères.

²² La valeur patrimoniale des manifestations culturelles s'apprécie notamment au regard de leur ancrage historique, de leur vitalité et de leur reconnaissance au sein de la collectivité.

²³ La valeur identitaire du patrimoine culturel s'apprécie dans sa contribution au sentiment de continuité et d'appartenance à la collectivité.

²⁴ COUVRETTE, Sébastien (2011). « La Criée des âmes à l'Islet-sur-Mer » dans l'Encyclopédie du patrimoine culturel de l'Amérique française [En ligne] : http://www.ameriquefrancaise.org/fr/article-569/Criée_des_âmes_à_l'Islet-sur-Mer.html#.Uv-7FnmyQ6E (14 février 2014).

Valeur patrimoniale

La valeur patrimoniale de la Criée des âmes de Saint-Damase réside, d'une part, dans le fait qu'elle puise ses origines d'une vieille tradition française liée à la célébration du souvenir des défunts et des encans qui se sont déroulés sur le parvis de l'église de Saint-Damase jusqu'à la moitié du 20^e siècle. D'autre part, cette pratique coutumière favorise la conservation du patrimoine religieux et la sauvegarde de certains éléments du patrimoine culturel immatériel tels que la pratique d'*encanter*. Certaines pratiques culturelles traditionnelles entourant l'artisanat et l'alimentation, entre autres, sont également valorisées dans le cadre de cette activité culturelle. En somme, la Criée des âmes de Saint-Damase offre à la communauté un sentiment de continuité et d'appartenance, tout en favorisant la transmission de valeurs collectives.

Historique général

La Criée des âmes de Saint-Damase puise ses origines, comme nous l'avons mentionné précédemment, d'une vieille tradition française :

Ancienne coutume française, la criée des âmes se veut une pratique à la fois cultuelle et culturelle. À l'origine, elle prenait la forme d'un encan se déroulant tous les dimanches de novembre, mois consacré dans la tradition catholique aux prières adressées aux défunts. Après la messe dominicale, un crieur prenait place sur une tribune placée sur le parvis de l'église pour annoncer la mise aux enchères de produits artisanaux et fermiers apportés par les paroissiens. Les profits ainsi générés par les ventes servaient à payer des messes pour les âmes du purgatoire afin qu'elles puissent accéder au paradis. Apparue en Amérique avec la colonisation française, cette pratique populaire avait lieu dans la plupart des paroisses de Nouvelle-France. Malgré son abandon progressif au cours des 18^e et 19^e siècles, la criée des âmes se maintient en certains endroits, notamment à l'Isle-aux-Grues, où elle est célébrée depuis 1836. Puis, au courant du 20^e siècle, plusieurs paroisses québécoises reprennent cette coutume, aujourd'hui l'une des plus anciennes traditions religieuses françaises à subsister.²⁵

²⁵ CHAIRE DE RECHERCHE DU CANADA EN PATRIMOINE ETHNOLOGIQUE (2011). « La criée des âmes dans une paroisse catholique » dans l'Inventaire du patrimoine immatériel religieux [En ligne] : <http://www.ipir.ulaval.ca/fiche.php?id=785> (14 février 2014).

Certes, la communauté de Saint-Damase n'a pas connu cette ancienne coutume puisque la paroisse a été érigée canoniquement le 4 mars 1884, mais elle était néanmoins vivante dans la mémoire collective des paroissiens. Au tournant du 20^e siècle, le lieu de rassemblement communautaire à Saint-Damase était la grande messe du dimanche, laquelle était célébrée jusqu'à l'inauguration de l'église, à Pâques de l'année 1919, dans une chapelle située dans le septième rang. Les gens qui souhaitaient vendre des animaux ou encore des denrées alimentaires profitaient de cette occasion pour en faire le commerce. Au départ, les paroissiens transigeaient entre eux de façon autonome, mais le conseil de la Fabrique de la paroisse de Saint-Damase a par la suite fait ériger une petite tribune à côté de l'église sur laquelle un *encanteur* prenait place. Celui-ci s'exécutait, à la manière des crieurs du 19^e siècle, davantage pour le prestige que conférait cette responsabilité que pour le gain pécuniaire. Cette forme de criée a disparu au milieu du 20^e siècle alors que les activités commerciales ouvraient leurs frontières aux paroisses avoisinantes. Cela dit, la pratique d'*encanter* s'est néanmoins transmise au fil des générations dans le cadre d'évènements festifs, notamment dans le cadre des déjeuners communautaires au profit du Carnaval de Saint-Damase.

La Criée des âmes de Saint-Damase a été reprise au début des années 1980 à l'occasion des préparatifs entourant le 100^e anniversaire de la fondation de la paroisse. Les gens étaient alors invités à donner des objets ou des produits de diverse nature au profit du comité en charge des commémorations. À cette occasion, soulignons que l'encan fut animé par messieurs Adalbert Landry et Jean-Marc Dumont. Constatant le succès de cette activité, le conseil de la Fabrique de la paroisse de Saint-Damase s'est par la suite approprié le concept et a répété l'expérience année après année jusqu'à aujourd'hui.

Contexte

À chaque automne, la Criée des âmes de Saint-Damase est organisée dans le but de recueillir des fonds pour l'entretien et la préservation de l'église. Un comité de citoyens est en charge de l'organisation de l'évènement qui se déroule un dimanche à compter

de 10 h à la salle paroissiale. Mentionnons que l'activité est toujours précédée d'un déjeuner communautaire. La Criée des âmes de Saint-Damase, dont la promotion est faite par le biais du feuillet paroissiale et surtout du bouche à oreilles, est sans aucun doute l'évènement le plus rassembleur de cette municipalité de La Matapédia.

Le matin de la criée, des bénévoles reçoivent et identifient les biens offerts par la communauté, lesquels sont ensuite disposés par le ou les *encanteurs* de façon à différencier leur valeur. Contrairement à l'époque où les encans se déroulaient sur le parvis de l'église, on n'y vend plus d'animaux. On y retrouve désormais des biens de diverse nature tels que des pâtisseries, des conserves, des légumes, des pièces d'artisanat et même des œuvres d'art. La majorité des articles sont fabriqués par les citoyens de Saint-Damase, de façon artisanale, ce qui génère un sentiment de fierté au sein de la communauté.

La Criée des âmes de Saint-Damase est animée par un ou deux *encanteurs* bénévoles qui écoulent aux enchères les biens offerts par la communauté, tout en profitant de l'occasion pour raconter des histoires drôles et parfois salées. Contrairement aux *encanteurs* professionnels, ceux de Saint-Damase s'amuse avec le public, parfois même à leur dépend ! Encouragés par les commentaires de l'*encanteur*, les citoyens déboursent généralement une somme excédant la valeur monétaire réelle des articles. Par ailleurs, certains produits ont acquis une certaine notoriété et suscitent beaucoup d'intérêt : « Les tartes se vendent jusqu'à 100 \$ chacune et soyez assurés que le petit-fils va s'organiser pour acheter la tarte de sa grand-mère ». Traditionnellement, l'évènement se termine par la signature de la Criée des âmes de Saint-Damase, c'est-à-dire la vente d'une bouteille de vin de messe, négociée par le prêtre lui-même ! Pour reprendre les propos de monsieur Jean-Marc Dumont : « Ce n'est pas parce que le vin est bon, c'est pour savoir qui mettra la main sur la fameuse bouteille ! ».

Apprentissage et transmission

La Criée des âmes de Saint-Damase favorise la transmission de valeurs collectives, d'expressions et de représentations culturelles propres à la collectivité, ainsi que de

certaines éléments du patrimoine culturel immatériel tels la pratique d'*encanter*. La mise en valeur d'expressions et de savoir-faire locaux contribue également à la sauvegarde du patrimoine vivant de la communauté. En ce qui concerne la pratique d'*encanter*, elle s'est transmise au sein de la communauté de Saint-Damase au fil des générations par observation et par imitation. À cet égard, la pratique des *encanteurs* ou *crieurs* actuels s'inscrit en continuité avec celle du « père » Georges Roy, qui fut l'un des premiers *encanteurs* à Saint-Damase. Depuis la relance de la Criée de Saint-Damase au début des années 1980, une dizaine d'*encanteurs* ont démontré leur talent d'animateur public dans le cadre de cette coutume locale.

La trappe dans La Matapédia

Description

La trappe (piégeage) est une activité qui consiste essentiellement à capturer des animaux sauvages dans leur habitat naturel à l'aide de pièges spécialement conçus, dans le but d'en faire le commerce de la fourrure ou pour éliminer de façon sélective certains animaux jugés nuisibles. En étroite collaboration avec le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MDDELCC), les trappeurs contribuent par ailleurs à assurer une saine gestion des écosystèmes et des espèces fauniques. Les trappeurs matapédiens entretiennent une relation privilégiée avec la nature, sont les détenteurs de connaissances et de savoir-faire exceptionnels entourant la faune et contribuent, de par leurs activités, à assurer une occupation dynamique et durable du territoire.

Valeur patrimoniale

La trappe est une pratique culturelle et économique bien ancrée dans l'histoire du Québec et, d'ailleurs, la représentation symbolique du coureur des bois en témoigne²⁶.

²⁶ Le *coureur des bois* rejoint les grandes figures emblématiques de l'histoire du Québec et comme le souligne Serge Fournier dans sa thèse de doctorat (2012), les trappeurs sont en quelque sorte les *coureurs des bois* du 20^e siècle. À cet égard, il est intéressant de noter que la publication trimestrielle de la Fédération des trappeurs gestionnaires du Québec s'appelle *Le Coureur des bois*.

Les premiers comptoirs et postes de traite des fourrures auraient été établis en Nouvelle-France au début du 17^e siècle²⁷ et, encore aujourd'hui, des trappeurs sont actifs partout sur le territoire. Dans La Matapédia comme ailleurs au Québec, les connaissances et les savoir-faire entourant le piégeage se sont transmis au fil des générations entre les détenteurs de savoirs et les apprentis, souvent au sein de la cellule familiale. Il est intéressant de constater qu'il n'y a jamais eu de rupture dans la transmission de cette pratique et ce depuis l'époque de la Nouvelle-France. La valeur patrimoniale de la trappe ne réside donc pas seulement dans son ancrage historique et territorial, mais également dans sa nature symbolique (valeur identitaire) et technique (connaissances et savoir-faire).

Historique général

Les Premières Nations pratiquent le piégeage depuis des temps immémoriaux dans le but de subvenir, entre autres, à leurs besoins vestimentaires et alimentaires²⁸. Le commerce des fourrures s'est développé à la rencontre des Amérindiens et des Européens et occupera une place importante dans l'économie de la Nouvelle-France, puis du Bas-Canada, jusqu'au milieu du 19^e siècle :

Au début du 17^e siècle, afin de faciliter la traite, des négociants français établissent des postes permanents sur les côtes de l'Acadie, à Tadoussac ainsi qu'à Québec en 1608. Pendant près de 250 ans, des tous débuts du 17^e siècle jusqu'au milieu du 19^e siècle, la traite des fourrures est une vaste entreprise commerciale dans l'étendue sauvage et boisée de ce que l'on connaît maintenant comme le Canada. Soutenu principalement par le piégeage de castors pour subvenir à la demande européenne de chapeaux de feutre, ce commerce à forte concurrence ouvre les portes de l'exploration et de l'établissement sur le continent, appuie les œuvres missionnaires, établit des liens sociaux, économiques et coloniaux entre les Européens et les Amérindiens et joue un rôle déterminant dans la création du Canada.²⁹

²⁷ Collectif d'auteurs (2014). « Trappeur » dans Wikipédia, l'encyclopédie libre [En ligne] : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Trappeur> (19 février 2014).

²⁸ PROULX, Gilbert (2014). « Trappage d'animaux à fourrure » dans l'Encyclopédie canadienne [En ligne] : <http://www.thecanadianencyclopedia.com/fr/article/fur-trapping/> (19 février 2014).

²⁹ FOSTER E. John & ECCLES, W.J. (2013). « Traite des fourrures » dans l'Encyclopédie canadienne [En ligne] : <http://www.thecanadianencyclopedia.com/fr/article/fur-trade/> (19 février 2014).

Les communautés autochtones qui occupaient le territoire actuel de la MRC de La Matapédia, soit les Micmacs et les Malécites, pratiquaient également la trappe et ont assurément été impliquées dans le commerce de la fourrure. Malgré le déclin de cette industrie vers le milieu du 19^e siècle, période qui correspond d'ailleurs à l'implantation des premiers Canadiens français sur le territoire matapédien³⁰, cette pratique est néanmoins restée vivante dans La Matapédia et ailleurs au Québec. Les premiers résidents canadiens-français de la vallée de la rivière Matapédia ont possiblement été en contact avec les communautés autochtones et hérité en partie de leurs connaissances, mais il est probable que certains d'entre eux possédaient déjà des savoirs entourant le piégeage d'animaux à fourrure. Dans son ouvrage historique et descriptif de la Vallée de la Matapédia, il est question des animaux à fourrure présents sur le territoire matapédien à cette époque, de leur *chasse* et de leur impact sur les écosystèmes :

*Les animaux à fourrure y sont également très nombreux; on y voit en quantité l'orignal, le caribou, la martre, la loutre, le vison et même le castor; cependant, ce dernier tend à diminuer de plus en plus, par suite de la chasse effrénée dont il est l'objet. Le vison et la loutre dévorent des millions d'œufs de saumon déposés dans les rivières, au temps de la fraie.*³¹

La trappe a évolué au fil du temps, non seulement sur le plan technique, mais également aux plans symbolique et éthique. Autrefois, la trappe était un métier et un mode de vie alors que de nos jours, elle constitue davantage une passion qu'une activité purement économique. Par ailleurs, les bouleversements causés par le développement de l'industrie forestière, de même que l'émergence de considérations morales ont eu une incidence importante sur l'évolution de cette pratique. En effet, les méthodes de piégeage ont considérablement évolué au cours des dernières décennies en raison des pressions exercées notamment par les groupes de défense des droits des animaux. Enfin, il importe de rappeler que, de nos jours, la trappe n'est pas une

³⁰ Le premier résident européen de La Matapédia fut le Canadien-Français Pierre Brochu (1795-1871), lequel s'établit à la tête du lac Matapédia en 1833, à l'emplacement actuel de la municipalité de Sayabec.

³¹ BUIES, Arthur (1895). *La vallée de la Matapédia : ouvrage historique et descriptif*, L. Brousseau, Québec, p. 27.

technique exclusivement associée à l'industrie de la fourrure. Comme on le mentionne dans un article publié dans l'Encyclopédie canadienne :

C'est souvent la façon la plus efficace d'éliminer de façon sélective des animaux nuisibles ou de réduire la densité des rats dans les milieux urbains. Dans le passé, des programmes de trappage intensif ont permis de contrôler ou de surveiller des populations de mammifères qui transmettent des maladies ou des parasites aux humains et à d'autres animaux. En agriculture, le trappage est une bonne solution de rechange aux substances toxiques non sélectives. C'est une composante essentielle de la recherche dans les domaines de l'écologie, du comportement et de la génétique des mammifères. Le trappage des mammifères continue de jouer un rôle important dans les sociétés d'aujourd'hui.³²

Contexte

Autrefois, les trappeurs matapédiens pouvaient passer plusieurs semaines en forêt, voire toute la saison de trappe, mais seulement quelques-uns d'entre eux disposent aujourd'hui d'un camp de trappe sur leur territoire. Ceux qui s'aventurent en forêt plusieurs jours consécutifs, comme le fait occasionnellement monsieur Mario Bernier, le font davantage pour le plaisir que par nécessité. Soulignons que la saison de trappe s'échelonne généralement de la fin du mois d'octobre jusqu'au mois de mars³³, donc en période hivernale. Les conditions climatiques peuvent être parfois difficiles, mais les moyens de transports modernes tels que les véhicules tout-terrain et les motoneiges facilitent l'accès aux territoires forestiers et permettent aux trappeurs d'effectuer plus facilement des allers-retours entre leurs territoires de trappe et leur domicile privé, où ils traitent généralement leurs fourrures dans un atelier aménagé à cette fin.

Les trappeurs matapédiens exploitent à la fois les territoires publics et privés. La Zone d'exploitation contrôlée (ZEC) Casault, la Réserve faunique de Dunière, la Seigneurie du Lac Matapédia, de même que les terres agricoles et les différents plans d'eau de La

³² *Ibid.*

³³ Le Québec est subdivisé en 96 unités de gestion des animaux à fourrure (UGAF), à l'intérieur desquelles les périodes de trappe varient selon la distribution des différentes espèces. Par exemple, dans les UGAF numéro 74 et 75 correspondant aux territoires exploités par les trappeurs matapédiens, il était permis, en 2013-2014, de piéger le lynx du Canada du 25 octobre au 15 janvier, le castor du 25 octobre au 1^{er} avril et le coyote du 25 octobre au 1^{er} mars.

Matapédia sont également des territoires exploités par les trappeurs dans une perspective de développement durable. Mentionnons que ceux-ci doivent respecter des règles strictes qui peuvent varier d'un territoire à l'autre. Il est possible de trapper plusieurs espèces d'animaux à fourrure sur le territoire de La Matapédia : rat musqué, castor, loutre, raton laveur, vison, martre d'Amérique, pékan, renard, coyote, lynx du Canada, ours, etc. Il est intéressant de noter que le loup ne fréquente pas les régions du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie. Soulignons par ailleurs que certaines espèces comme le lynx du Canada font l'objet de quotas afin de limiter le nombre de captures et ainsi assurer une gestion adéquate des ressources fauniques.

Le rôle des trappeurs consiste entre autres à maintenir la population d'une espèce inférieure à la capacité de support du territoire, tout en préservant l'équilibre des écosystèmes. Cela exige un niveau de connaissances exceptionnel entourant le comportement et les habitudes des différentes espèces d'animaux à fourrure. Par exemple, pour assurer une gestion adéquate d'une population de martres d'Amérique, certains trappeurs vont nourrir les femelles pendant leur période de gestation de manière à accroître le cheptel présent sur leur territoire. Il faut pour cela être en mesure d'identifier le territoire de reproduction d'une femelle, lequel se distingue notamment par de multiples traces dans un espace restreint, puisque celle-ci ne s'éloigne jamais de son dortoir. Ayant accès à une source de nourriture inhabituelle, comme de la viande de castor placée dans un entonnoir inversé fixé à un arbre, la femelle aura une portée plus nombreuse et plus vigoureuse que sans l'intervention humaine. Ce n'est qu'un exemple parmi tant d'autres visant à illustrer comment les trappeurs parviennent à assurer une saine gestion des écosystèmes.

Par ailleurs, la croissance de certaines espèces animales comme le coyote peut avoir une incidence négative sur l'équilibre des écosystèmes et, dans une telle situation, les trappeurs sont appelés à intervenir afin d'éliminer de façon sélective les animaux jugés nuisibles pour les autres espèces animales. Ayant établi une corrélation entre la croissance rapide de la population de coyotes au cours des dernières décennies et le déclin de la population de chevreuils, les trappeurs sont intervenus dans l'optique de

rétablir un certain équilibre entre ces deux populations. Dans le même ordre d'idées, les trappeurs peuvent intervenir pour capturer des animaux qui causent des dommages aux infrastructures collectives. C'est ainsi que les municipalités font appel à l'expertise des trappeurs afin de piéger un animal nuisible, par exemple un castor dont le barrage inonde une partie du réseau routier.

Concernant les techniques de trappe, elles sont diversifiées et varient selon les espèces convoitées. Les renards sont généralement capturés à *la passe* (couloir aménagé par le trappeur), alors que les coyotes sont plutôt attirés vers des enclos appâtés avec des os d'originaux ou encore des carcasses de castors. La martre d'Amérique et le pékan se capturent à l'aide de pièges de type *conibear* installés dans des boîtes de bois spécialement conçues, lesquelles sont placées sur une branche de conifère. Quant au castor, la descente du barrage et la porte des huttes sont les endroits de prédilection pour y installer un piège. Bien que les principales méthodes soient connues et exploitées par la plupart des trappeurs, chacun possède des techniques originales, voire inédites, dans la façon de capturer les différentes espèces d'animaux à fourrure. Comme l'ont souligné les trappeurs rencontrés dans le cadre de cet inventaire, il ne suffit pas de savoir installer des pièges, il faut être en mesure de piéger les espèces souhaitées, ce qui exige un important bagage de connaissances. De plus, les trappeurs ont recours à des leurres, qualifiés de *drogue*, pour attirer certaines espèces telles que le castor, la martre d'Amérique, le pékan et le lynx du Canada. Cette substance artisanale composée notamment de glandes de castors (les *tondreux* et le *huileux*) est mélangée à de l'*alcool de bois* ou de la glycérine, de l'anis ou de la valériane, dépendamment des espèces convoitées.

Les trappeurs doivent fréquemment parcourir leurs territoires de trappe afin de relever les pièges, avant que les animaux capturés ne soient dévorés par des prédateurs ou encore détériorés en raison des conditions climatiques, particulièrement la chaleur. À cet égard, mentionnons que certains trappeurs amorcent leur saison de trappe en piégeant des mammifères aquatiques tels que le castor, la loutre et le rat musqué, puisque la fraîcheur de l'eau assure une protection contre la chaleur. Une fois prélevés,

les animaux doivent être dépecés puis dégraissés à l'aide d'outils spéciaux dont certains peuvent être fabriqués sur mesure, de façon artisanale. Le dégraissage consiste plus précisément à enlever l'excédent de graisse à l'intérieur des peaux à l'aide d'une poutre d'écorchage et de grattoirs, en évitant bien entendu de les abimer. Les peaux sont ensuite fixées sur des moules spécialement conçus pour les différentes espèces. Au besoin, les fourrures peuvent être lavées, séchées, peignées ou conservées au froid pour obtenir une meilleure qualité. Ces étapes sont très importantes puisqu'elles vont accroître ou diminuer la valeur des fourrures, le cas échéant.

Enfin, les fourrures sont acheminées vers les encans par l'entremise d'agents cueilleurs qui incarnent les postes de traite de l'époque de la Nouvelle-France. Trois fois par année, des employés de la North American Fur Auctions recueillent les fourrures des trappeurs matapédiens à quelques endroits de la MRC de La Matapédia, notamment à Causapsal. Les fourrures expédiées sont scellées à l'intérieur d'un sac spécifique identifié avec le numéro du certificat du trappeur et le numéro de l'unité de gestion des animaux à fourrure où la bête a été capturée. Les fourrures sont ensuite envoyées en Ontario où elles sont évaluées selon la grandeur, la couleur et la qualité, puis elles sont vendues à l'encan. Comme l'a souligné l'un des trappeurs rencontrés dans le cadre de la démarche d'inventaire : « lorsque le prix des fourrures décline, les vrais amateurs de la trappe restent dans le bois, mais les autres abandonnent la pratique puisque les dépenses deviennent plus élevées que les revenus ».

Apprentissage et transmission

Ayant été en contact avec les communautés autochtones, les Canadiens français ont acquis progressivement les connaissances et les savoir-faire nécessaires à la pratique de la trappe sur le territoire de la Nouvelle-France et du Bas-Canada³⁴. Malgré le déclin de l'industrie de la fourrure au milieu du 19^e siècle, ces connaissances et ces savoir-faire se sont transmis au fil des générations jusqu'à aujourd'hui. Toutefois, le

³⁴ SOCIÉTÉ ET TERRITOIRES AUTOCHTONES (AKI), « L'influence des Amérindiens sur les colons français », Université du Québec à Trois Rivières [En ligne] : http://www2.uqtr.ca/hee/site_1/index.php?no_fiche=2049&heip=7b01a15b32178fc16d783554dee3fdb9 (3 juin 2014).

renforcement des règles au cours des dernières décennies aurait occasionné une rupture dans la transmission de certaines connaissances puisque des méthodes ont été interdites en raison des préoccupations de la société au regard du bien-être des animaux et à la préservation de la biodiversité. Il est intéressant de noter que la plupart des trappeurs actifs actuellement sur le territoire de La Matapédia ont été initiés à la pratique dans cette période de transition et de renforcement de la réglementation relative au piégeage.

De nos jours, les trappeurs doivent suivre une formation sur le piégeage et la gestion des animaux à fourrure³⁵ pour obtenir le certificat du piégeur. Cette formation vise à former des piégeurs sécuritaires, responsables et efficaces, tout en préconisant une exploitation durable des ressources fauniques. Cela dit, les trappeurs matapédiens ont tous acquis des connaissances au contact d'autres trappeurs plus expérimentés, que ce soit de façon informelle ou dans le cadre de formations ou de colloques. Ils acquièrent également beaucoup de connaissances par contact médiatisé, c'est-à-dire par la consultation de revues spécialisées, de films ou autres documents d'information. Quoi qu'il en soit, les connaissances et les savoir-faire nécessaires s'acquièrent en grande partie dans la pratique et c'est d'ailleurs pourquoi le mentorat est souvent de mise pour former les apprentis. À cet égard, mentionnons que certains trappeurs matapédiens ont eu l'occasion de transmettre leurs connaissances à des jeunes de la région et que, dans tous les cas, ils accordent une importance à la sauvegarde des savoirs entourant la trappe et souhaitent pouvoir y contribuer.

La coutume de la Sainte-Catherine à Sayabec

Description

La coutume de la Sainte-Catherine à Sayabec consiste d'une part à la fabrication artisanale de la traditionnelle tire par les membres de l'AFÉAS et, d'autre part, à la

³⁵ Pour en apprendre davantage sur les modalités de cette formation et tout autre renseignement sur le piégeage au Québec, consultez le site Internet du MDDELCC en suivant ce lien : <http://www.mddep.gouv.qc.ca/faune/chasse/pescof-piegeage.htm> (26 février 2014).

tenue d'une soirée communautaire aux alentours du 25 novembre, jour de la Sainte-Catherine. À chaque année, plus de 20 000 bouchées de tire Sainte-Catherine sont fabriquées et distribuées au sein de la collectivité matapédienne, principalement à Sayabec, et les profits sont versés à l'AFÉAS. Le *Bingo de la Sainte-Catherine*, où la tire est évidemment à l'honneur, est l'occasion pour les résidants de Sayabec et des environs de se rassembler dans une ambiance festive. Plus de 200 personnes participent à chacune des éditions du *Bingo de la Sainte-Catherine* et, comme le soulignait Marielle Roy, le succès de cette fête communautaire découle sans aucun doute du fait qu'elle est intergénérationnelle et bien implantée à Sayabec depuis au moins un demi siècle.

Valeur patrimoniale

La valeur patrimoniale de la coutume de la Sainte-Catherine à Sayabec réside dans son ancrage historique et territorial, mais également dans sa nature symbolique et expressive. Puisant ses origines de la fête de la Sainte-Catherine célébrée depuis des siècles le 25 novembre et de la tradition de la tire Sainte-Catherine initiée par Marguerite Bourgeoys à l'époque de la Nouvelle-France, elle est l'une des plus anciennes manifestations culturelles en vigueur dans La Matapédia. Cette ancienne coutume religieuse a évolué au fil du temps, certes, or certaines de ses facettes telles que la fabrication de la tire Sainte-Catherine se sont transmises de génération en génération. Portée par les membres de l'AFÉAS, cette coutume ancestrale favorise par ailleurs la transmission de valeurs culturelles, particulièrement entre les femmes de la communauté. Grâce à sa dimension communautaire, la coutume de la Sainte-Catherine à Sayabec est une occasion pour la collectivité de se rassembler autour de la tradition offrant un sentiment de continuité et d'appartenance.

Historique

L'origine de la Fête de la Sainte-Catherine remonte au Moyen Âge alors que Catherine d'Alexandrie, jeune fille de la noblesse convertie au christianisme, fut exécutée le 25 novembre 307 par l'empereur romain Maxence. La légende de la Sainte-Catherine,

selon laquelle elle fut choisie par le Christ pour devenir son épouse, se serait répandue en Occident vers le 11^e siècle et son culte aurait pris de l'ampleur au temps des Croisades. Au 13^e siècle, la Sainte-Catherine était célébrée partout en Europe, atteignant son apogée à la fin du Moyen Âge. Patronne des jeunes filles à marier, Catherine d'Alexandrie est devenue par extension la patronne de celles qu'on appelait les vieilles filles, soit celles âgées de plus de 25 ans et qui n'auront sans doute jamais l'occasion de se marier :

En France à l'occasion de la fête de sainte Catherine, les jeunes filles étaient chargées de vêtir et de coiffer les statues représentant leur sainte patronne. Souvent, cette tradition variait selon les coutumes vestimentaires propres à chaque région. La tâche de coiffer revenait à la plus expérimentée d'entre elles, en d'autres mots, la plus âgée de la confrérie. Ainsi, celles qui ne trouvaient pas mari, plus vieilles d'années en années, coiffaient la statue, une année suivant l'autre. C'est probablement pour cette raison que sainte Catherine, d'abord patronne des jeunes filles à marier, devint de plus en plus associée aux vieilles filles³⁶.

Au Québec, la Sainte-Catherine évoque le célibat ainsi que le nom de Marguerite Bourgeoys, pionnière de l'éducation en Nouvelle-France et fondatrice de la Congrégation de Notre-Dame, qui est reconnue pour être l'instigatrice de la tradition de la tire Sainte-Catherine :

Selon la légende, Marguerite Bourgeoys [...] aurait inventé la sucrerie à base de sucre et de mélasse afin de récompenser ses élèves, selon les uns, ou pour attirer les jeunes Amérindiens à son école, selon les autres. Célébrée quelques jours avant le temps de l'Avent (25 novembre), cette fête atteindra son apogée au 19^e siècle pour se perpétuer jusqu'au 20^e siècle³⁷.

À Sayabec, la Congrégation des Filles de Jésus a contribué au début du 20^e siècle à la vitalité de la tradition de la Sainte-Catherine alors qu'elle était célébrée à l'école des

³⁶ RESEAU DE DIFFUSION DES ARCHIVES DU QUEBEC (2014). « La Sainte-Catherine » dans *Expositions virtuelles* [En ligne] : http://rdag.banq.qc.ca/expositions_virtuelles/coutumes_culture/novembre/sainte-catherine/remonter_sources.html (4 mars 2014).

³⁷ CONGRÉGATION DE NOTRE-DAME (2012). « L'histoire de Marguerite Bourgeoys et la tire Sainte-Catherine » dans *Nouvelles* [En ligne] : http://www.cndm.org/fr/nouvelles/article.php?subaction=showfull&id=1352888367&archive=&start_from=&ucat=7& (7 mars 2014).

*filles*³⁸. Jusque dans la première moitié du 20^e siècle, des pièces de théâtre étaient jouées le samedi après-midi pour les jeunes de la communauté et des bouchées de tire Sainte-Catherine étaient distribuées par des femmes coiffées du bonnet de circonstance. On se souvient également que la tradition voulait que l'on choisisse au hasard une vieille fille afin de la proclamer *Catherine* de la journée. Comme le rappelle le Réseau de diffusion des archives du Québec, « le 25 novembre a longtemps représenté une journée de fête pour les filles non mariées. À cette occasion, celles qui atteignaient leur 25^e année étaient officiellement considérées comme vieilles filles et, bon gré mal gré, on les coiffait d'un bonnet³⁹ ». En somme, la Sainte-Catherine était une occasion pour s'amuser dans le cadre de veillées où la tire était à l'honneur. Quelques aînés se souviennent que des adultes se déguisaient et déambulaient de maison en maison avec l'objectif de ne pas être reconnus, comme on le faisait d'ailleurs à la Mi-Carême.

Au début du 20^e siècle, on préparait de la tire Sainte-Catherine dans la plupart des foyers sayabécois. Cette activité familiale favorisait les rapprochements entre les femmes et les enfants de la communauté et, par le fait même, la transmission intergénérationnelle de valeurs culturelles. Depuis 1922, la préparation de la tire Sainte-Catherine s'opère essentiellement de façon communautaire, or il semble que la pratique familiale soit encore vivante dans quelques foyers sayabécois. Quatre organismes se sont néanmoins succédés pour assurer la sauvegarde de cette tradition : le Cercle des fermières, l'Union catholique des femmes rurales, le Cercle d'économie domestique et, depuis 1966, l'AFÉAS de Sayabec.

Contexte

À chaque automne, la communauté de Sayabec célèbre la coutume de la Sainte-Catherine de façon communautaire. La tire Sainte-Catherine est préparée la semaine précédant le 25 novembre par les membres de l'AFÉAS et ce dans une ambiance

³⁸ La Congrégation des Filles de Jésus a été fondée, en France, le 25 novembre 1934 en l'honneur de Sainte-Catherine

³⁹ RESEAU DE DIFFUSION DES ARCHIVES DU QUEBEC (2014). *Op. cit.*

festive et chaleureuse. La préparation de ce bonbon traditionnel est structurée, chacune des femmes étant attitrée à des tâches et des responsabilités spécifiques telles que la cuisson, le refroidissement et l'étirement, la coupe et l'emballage. Certaines femmes ont acquis au fil du temps des connaissances et des savoir-faire en ce qui concerne particulièrement la cuisson, le refroidissement et l'étirement de la tire.

La mélasse, le sirop de maïs, la cassonade, le sucre blanc, le bicarbonate de soude (*soda*), le vinaigre, le beurre et l'eau sont les ingrédients de cette recette traditionnelle. Le temps d'ébullition varie entre 15 et 20 minutes selon la température ambiante. À un certain degré de cuisson, la préparation est retirée du feu puis on y ajoute une cuillère à thé de soda créant ainsi une mousse au brassage. La préparation liquide est ensuite refroidie puis étirée selon une technique éprouvée. Madame Thérèse Bernier apporte certaines précisions : « Quand je vois les côtés qui commencent à durcir, c'est le temps. Je ramasse les coins et je les rassemble tous ensemble pour ne pas qu'ils durcissent. Je ramène les coins au centre tranquillement ». La préparation refroidie est étirée de quinze à vingt minutes, soit jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée et mate. La *couette de tire* mesure alors environ quatre pieds. Il est important de couper la tire avant qu'elle ne durcisse complètement. Viennent en dernier lieu les étapes de l'emballage et du comptage.

La coutume de la Sainte-Catherine se manifeste également dans le cadre d'une fête communautaire organisée depuis près de 50 ans par les membres de l'AFÉAS, avec la collaboration de la communauté. Chacun des participants se voit offrir un sac de trente bouchées de tire qui seront dégustées tout au long de la soirée ! Cette activité communautaire rassemble plus de 200 personnes à chacune des éditions, toutes générations confondues, lesquelles proviennent principalement de Sayabec et des municipalités avoisinantes. Cette activité prend la forme d'une soirée de Bingo dans le cadre de laquelle les participants peuvent remporter une variété de prix. Pour la présidente de l'AFÉAS, la confection de la tire et la célébration de la fête de la Sainte-Catherine sont intimement liées.

Une bonne partie de la tire Sainte-Catherine produite par l'AFÉAS s'écoule à l'occasion du *Bingo de la Sainte-Catherine*, mais il est également possible de s'en procurer à la salle communautaire de Sayabec durant cette période. Mentionnons que la tire Sainte-Catherine est en demande à Sayabec, une partie de la production étant réservée dès le début du mois de novembre. La tire Sainte-Catherine de Sayabec a déjà été exportée jusqu'à Montréal ! Comme le mentionne la présidente de l'AFÉAS, madame Marielle Roy, « la tire Sainte-Catherine fait maison, c'est un goût tellement raffiné. Ce n'est pas comparable à aucun bonbon, c'est unique ».

Apprentissage et transmission

Les connaissances et les savoir-faire entourant la fabrication de la tire Sainte-Catherine se sont transmis dans les foyers sayabécois depuis des générations. Les enfants, surtout des jeunes filles, étaient initiés à la coutume de la tire Sainte-Catherine de façon ludique puis, en vieillissant, ils participaient progressivement aux différentes étapes de confection sans oublier, bien entendu, la dégustation de ce bonbon traditionnel. Quelques familles de Sayabec et de La Matapédia poursuivent cette tradition ancestrale, mais elles sont de plus en plus rares. La transmission s'effectue plutôt de façon communautaire, par l'entremise de l'AFÉAS de Sayabec, dont les membres sont des femmes issues de la communauté.

L'AFÉAS organise des activités de transmission afin d'assurer la sauvegarde de cette pratique culturelle traditionnelle. En 2012, l'AFÉAS a initié quelques adolescents fréquentant la Maison des jeunes de Sayabec à la préparation de la tire Sainte-Catherine. Ceux-ci ont alors été initiés aux étapes de l'étirement, de la coupe et de l'emballage. À toutes les années, deux femmes présentent un atelier de préparation de la tire Sainte-Catherine dans un groupe de quatrième année de l'école primaire. À cette occasion, les élèves observent toutes les étapes et, ensuite, ils participent aux étapes de la coupe et de l'emballage. Par ailleurs, quelques curieux contemplant le travail des femmes à chaque année au moment de préparer la traditionnelle tire. De plus, l'AFÉAS souhaite favoriser une réappropriation familiale de cette tradition par la vente d'un livre de recette de la tire Sainte-Catherine. Madame Marielle Roy estime qu'une cinquantaine

de femmes possèdent les connaissances et les savoir-faire pour préparer de la tire Sainte-Catherine dans les règles de la tradition. Selon elle, l'apprentissage des connaissances et des savoir-faire s'échelonne sur une période d'environ cinq ans.

La cueillette de fruits sauvages dans La Matapédia

Description

La cueillette de fruits sauvages est une véritable tradition dans La Matapédia. Cette activité traditionnelle permet pour les uns de s'approvisionner pour leur consommation personnelle et, pour les autres, de générer un revenu d'appoint non négligeable. Dans tous les cas, la cueillette de fruits sauvages offre aux Matapédiens un moment de détente, de plaisir et de ressourcement avec la nature. On retrouve sur le territoire de la MRC de La Matapédia une diversité de fruits sauvages (bleuets, fraises, framboises, amélanchier, *cerises à grappe*, *groseilles*, *pimbina*, etc.), lesquels sont consommés frais ou transformés en confitures, gelées, vins artisanaux et autres délicieux produits. Soulignons que d'autres ressources sont également convoitées par les cueilleurs matapédiens telles que les noisettes, les têtes de violon et les champignons sauvages⁴⁰. La cueillette est une pratique accessible à tous et qui nécessite peu d'équipement, mais il faut toutefois connaître les bons secteurs, appréhender les périodes de récolte et posséder les aptitudes nécessaires.

Valeur patrimoniale

La cueillette de fruits sauvages est une activité économique traditionnelle dans La Matapédia et, encore aujourd'hui, une proportion non négligeable de la population s'adonne à cette pratique coutumière. Les connaissances et les savoir-faire entourant la cueillette de fruits sauvages, de même que les recettes traditionnelles préparées à partir de cette matière première, se sont transmis au fil des générations au sein de la cellule familiale. Dans La Matapédia, la *saison des petits fruits* est un moment fort de l'année,

⁴⁰ La cueillette de champignons sauvages n'est pas une pratique ancrée dans la tradition matapédienne, mais il est intéressant de constater que les pratiques culturelles traditionnelles évoluent dans le temps.

au même titre que le *temps de la chasse*, et la relation privilégiée qu'entretiennent les Matapédiens avec leur territoire est alors mise en évidence. Cette période de l'année est également propice au renforcement du sentiment d'appartenance au territoire et favorise, dans une certaine mesure, l'expression de l'identité matapédienne. Dans cette perspective, la valeur patrimoniale de cette pratique culturelle réside non seulement dans son ancrage historique et territorial, mais également dans sa dimension symbolique et identitaire.

Historique

La cueillette de fruits sauvages est à la base une activité de subsistance, tout comme la chasse et la pêche, dont la pratique remonte à des temps immémoriaux. Il est admis d'ailleurs que les communautés autochtones s'y adonnaient bien avant l'avant l'arrivée des Européens en Nouvelle-France :

Les Amérindiens du Canada récoltaient des petits fruits en abondance et les utilisaient frais ou séchés pour se nourrir ou à des fins curatives. La présence des fraises sauvages donnait déjà lieu à une sorte de festival chez les Iroquois. Il est d'ailleurs attesté que ce petit fruit rouge était important pour certains peuples autochtones et qu'il faisait partie de leur culture : nourriture d'été, les fraises symbolisent la bonne saison. Les bleuets faisaient aussi les délices des autochtones bien avant le 16^e siècle. Pour les consommer en hiver, ils les faisaient sécher ou les réduisaient en purée et en façonnaient des galettes. Les bleuets étaient souvent mélangés à de la viande rouge ou à de la graisse fondue pour donner une sorte de pemmican⁴¹.

La cueillette de fruits sauvages faisait donc partie du mode de vie des Premières Nations et les Européens ont été initiés à cette activité de subsistance dès leur arrivée en Nouvelle-France. Au 18^e siècle, les fraises, les framboises, les bleuets et les autres fruits sauvages étaient cueillis tout au long de la saison estivale et, malgré le développement de l'arboriculture fruitière au cours des siècles derniers, ils ont toujours occupé une place de choix dans l'alimentation des familles canadiennes-françaises et

⁴¹ RESEAU DE DIFFUSION DES ARCHIVES DU QUEBEC (2014). « Cueillettes » dans *Expositions virtuelles* [En ligne] : http://rdag.banq.qc.ca/expositions_virtuelles/coutumes_culture/juillet/cueillettes/renvoyer_sources.html (8 mars 2014).

québécoises⁴². Cette pratique culturelle s'est ainsi perpétuée au fil du temps et est devenue une véritable tradition au Québec, particulièrement des les régions rurales où la ressource est abondante et accessible.

Dans La Matapédia, la cueillette de fruits sauvages a donc toujours fait partie des us et coutumes. Jusqu'à tout récemment, elle était pratiquée dans un contexte de corvées familiales où le travail, qui pouvait s'avérer fastidieux, était accompagné des plaisirs de la randonnée et des repas en plein air. Si la cueillette de fruits sauvages était axée en premier lieu sur les besoins de la famille⁴³, la vente des surplus permettait également de générer un revenu d'appoint. À cet égard, il a été mentionné que « la cueillette et la vente de petits fruits étaient souvent une affaire de famille qui employait toutes les mains disponibles⁴⁴ ». Cette affirmation a d'ailleurs été corroborée par les porteurs de traditions rencontrés dans le cadre de cet inventaire. Pour les jeunes, il s'agissait souvent d'une rare occasion de faire un peu d'argent de poche et certains se souviendront, à l'instar de Mme Claudette Parent, avoir cueilli et vendu des petites fraises afin de participer au bazar de Causapscal ! Soulignons qu'une entreprise familiale de Causapscal, dont les confitures font sa renommée, s'approvisionne auprès des cueilleurs de La Matapédia depuis près de quarante ans.

Par ailleurs, la pratique de la cueillette de fruits sauvages a évolué au cours du siècle dernier en conjonction avec le développement territorial. Il est certain, d'une part, que l'agriculture et la sylviculture, sans oublier les feux de forêts, ont eu une incidence importante sur la croissance et la distribution des différentes variétés de fruits sauvages sur le territoire matapédien. Sans doute que les fraises sauvages, lesquelles croissent surtout dans les champs et les terres agricoles en friche, sont plus abondantes aujourd'hui qu'au milieu du 19^e siècle, en raison du développement agricole de la MRC de La Matapédia. En continuité, les coupes forestières auraient favorisé la croissance

⁴² MARTIN, Paul-Louis (2002). *Les fruits du Québec : histoire et traditions des douceurs de la table*, Les Éditions du Septentrion, Québec, p. 47.

⁴³ RESEAU DE DIFFUSION DES ARCHIVES DU QUEBEC (2014). « Cueillettes » dans *Expositions virtuelles*, *Op. cit.*

⁴⁴ MARTIN, Paul-Louis (2002). *Op. cit.*, p. 188.

de la framboise et du bleuets à l'état sauvage. D'autre part, l'accessibilité des secteurs de cueillette serait plus restreinte aujourd'hui puisque certains propriétaires limitent ou interdisent l'accès à leur propriété. En somme, les cueilleurs matapédiens ont dû constamment s'adapter aux contraintes et avantages liés à l'aménagement et à l'occupation du territoire matapédien.

Mentionnons enfin que la production maraichère de fraises, de framboises et de bleuets est venue redéfinir la pratique de la cueillette de petits fruits dans La Matapédia, comme ailleurs au Québec. L'autocueillette a connu une certaine croissance au cours des dernières décennies et, avec le temps, cette activité saisonnière est devenue une activité familiale s'inscrivant dans le cycle coutumier. Dans une certaine mesure, elle s'apparente aux plans symbolique et technique à la cueillette traditionnelle de fruits sauvages, bien que le contexte et les modalités de la pratique soient différents à bien des égards. Quoiqu'il en soit, la cueillette de fruits sauvages est une tradition importante et encore vivante dans La Matapédia.

Contexte

La cueillette de fruits sauvages est une activité qui s'échelonne généralement du mois de juin au mois septembre, quoique certaines variétés telles que la *cerise à grappe* et le *pimbina* sont récoltées plus tard à l'automne, voire après les premières gelées. La fraise est la première à atteindre sa maturité, aux alentours de la Saint-Jean-Baptiste, et est suivie de l'amélanchier, des framboises, des bleuets et des autres variétés. Quel que soit le fruit convoité, les conditions climatiques sont déterminantes et les cueilleurs doivent être en mesure de repérer les indices annonçant une récolte hâtive ou tardive. Ces indices, de même que les bons secteurs de cueillette, sont une véritable chasse gardée dans La Matapédia et « un bon cueilleur ne dévoile jamais ses secrets » !

De façon générale, les fraises sauvages poussent dans les champs en friche, dans les clairières, à l'orée des bois et même le long des fossés. Quant aux framboises, on les retrouve en bordure des forêts et des routes, sur les terres en friche et en milieu

forestier, surtout dans les brulis⁴⁵ et les jeunes *bûchers*. Les bleuets apprécient particulièrement les tourbières et les brûlis, tandis que l'amélanchier et le *pimbina* poussent notamment le long des sentiers forestiers et des cours d'eau. Les cueilleurs doivent ainsi explorer les différents écosystèmes, en territoires publics ou privés, afin de dénicher et récolter les nombreuses variétés de fruits sauvages qu'offre le terroir matapédien. Les fruits et les baies sauvages ont sans doute été les premières ressources convoitées par les cueilleurs matapédiens, mais il importe de rappeler que les noisettes, les têtes de violon et, plus récemment, les champignons sauvages font également l'objet de convoitises. Soulignons qu'il est possible de cueillir une vingtaine de variétés de champignons sauvages comestibles sur le territoire de la MRC de La Matapédia.

La majorité des cueilleurs envahissent les champs ou les forêts vers 8 h 30, mais les plus expérimentés vont commencer leur journée beaucoup plus tôt afin de profiter de la fraîcheur matinale et de la tranquillité des lieux. La rosée peut toutefois être un inconvénient et, dans ce contexte, le cueilleur doit s'assurer de la qualité de sa récolte malgré l'humidité. Selon les participants à la recherche, la journée idéale est celle où une brise éloigne les moustiques et assèche la rosée. Une chaleur accablante n'est pas idéale puisque le cueilleur est souvent exposé au soleil. La cueillette de fruits sauvages nécessite peu d'équipement, mais il faut néanmoins se préparer adéquatement, notamment sur le plan vestimentaire. Des bottes ou des souliers de marche, des vêtements longs et un chapeau sont de mise. L'huile à mouche peut également être un atout et, dans tous les cas, l'eau et la nourriture peuvent s'avérer indispensables selon la durée de la cueillette.

Quelle que soit la ressource convoitée, la technique de cueillette est fort simple et consiste essentiellement à prélever le fruit de l'arbre ou du plant sans abimer ni l'un ni l'autre. Il est suggéré de cueillir de petites quantités à la fois et de les transvider délicatement dans un plus gros contenant afin d'éviter de compacter les fruits pendant les déplacements. Avec l'expérience, les cueilleurs apprennent à cueillir proprement,

⁴⁵ Étendue parcourue par le feu.

c'est-à-dire en retirant les feuilles du panier au fur et à mesure ou encore en évitant de cueillir les fruits immatures. Comme nous l'avons évoqué précédemment, la cueillette de fruits sauvages peut représenter un travail fastidieux, les cueilleurs étant souvent accroupis, penchés ou à genoux en plein soleil. De retour à la maison, malgré toutes les précautions, il est nécessaire de trier et de nettoyer les récoltes, ce qui peut nécessiter quelques heures d'ouvrage supplémentaires. Enfin, mentionnons que la consommation des *douceurs* du terroir matapédien et leur transformation en confitures, gelées, vins artisanaux et autres produits traditionnels fait partie intégrante de la tradition entourant la cueillette de fruits sauvages dans La Matapédia.

Apprentissage et transmission

La transmission des connaissances et des savoir-faire entourant la cueillette de fruits sauvages s'est opérée au fil du temps au sein de la cellule familiale, favorisant ainsi le renforcement des liens familiaux et la transmission de valeurs culturelles. C'est souvent en accompagnant leurs parents que les participants à la recherche ont été initiés à la cueillette des fruits sauvages. De la même façon, les pratiques alimentaires associées à la cueillette des petits fruits de saison se sont transmises de génération en génération. La cueillette de fruits sauvages est une pratique culturelle encore vivante sur le territoire de la MRC de La Matapédia. Dans le *temps des fraises*, il n'est pas rare d'apercevoir des *ramasseurs* accroupis dans les champs en friche ou encore le long des chemins. On remarque cependant que les nouvelles générations sont moins intéressées et que la relève n'est pas nécessairement au rendez-vous. La disponibilité des petits fruits dans les marchés et l'avènement de l'autocueillette chez les producteurs maraichers locaux expliquent en partie cette rupture dans la tradition. Dans une certaine mesure, l'autocueillette s'apparente aux plans symbolique et technique à la cueillette traditionnelle de fruits sauvages. Cette activité prisée des familles peut être une façon de renouer avec la tradition et représente, encore aujourd'hui, une occasion pour les jeunes de ramasser un peu d'argent. La culture maraichère de petits fruits a par ailleurs contribué à la sauvegarde de certaines traditions telles que la production de vins artisanaux. Dans cette perspective, les entreprises matapédiennes *Miel Vallée Fleurie* et *Vallée de la framboise* inscrivent la tradition de la cueillette dans la modernité. Cela dit,

les modalités de l'autocueillette ne sont pas nécessairement favorables à la transmission des connaissances, savoir-faire, pratiques, expressions et représentations ancrés dans la tradition.

La chasse à l'orignal dans La Matapédia

Description

La chasse à l'orignal est une activité de subsistance⁴⁶ et de loisir qui consiste à capturer ce gibier dans son habitat naturel à l'aide de techniques diverses mettant à profit un important bagage de connaissances et de savoir-faire. Dans La Matapédia, le *temps de la chasse* est une période sacrée de l'année et certains diront qu'il s'agit d'une religion ! Les familles comptent presque toutes des chasseurs parmi leurs membres et la relève est assurément au rendez-vous. Soulignons que la viande d'orignal occupe une place de choix dans l'alimentation des Matapédiens. Les chasseurs entretiennent par ailleurs une relation privilégiée avec la nature et contribuent de par leurs activités à assurer une occupation à la fois dynamique et durable du territoire, lequel est reconnu comme étant l'un des plus *giboyeux* du Québec.

Valeur patrimoniale

La chasse à l'orignal est une pratique culturelle – voire économique – ancrée dans les mœurs de la collectivité matapédienne. Les connaissances et les savoir-faire, de même que les différentes pratiques culturelles entourant cette activité, s'inscrivent à la fois dans la tradition et la modernité. Pratiquée en groupe et souvent en famille, la chasse à l'orignal contribue au renforcement des liens familiaux et à la transmission de valeurs culturelles au sein de la collectivité. Élément significatif du patrimoine naturel de La Matapédia, l'orignal occupe une place importante dans l'imaginaire collectif et, d'ailleurs, l'art populaire témoigne de la charge symbolique de cet animal et de l'ancrage de sa

⁴⁶ La chasse de subsistance peut se définir comme une chasse dont la principale motivation est de répondre à ses besoins alimentaires et ceux de sa famille. Dans cette perspective, la chasse à l'orignal est une activité de subsistance pour certaines familles de La Matapédia.

chasse dans la tradition matapédienne. En somme, la valeur patrimoniale de la chasse à l'orignal réside d'une part dans son ancrage historique et, d'autre part, dans sa dimension symbolique et identitaire.

Historique

Les Premières Nations, notamment celles qui fréquentaient le territoire actuel de La Matapédia, chassent l'orignal depuis des temps immémoriaux à des fins de subsistance. On sait peu de choses sur les techniques ancestrales, mais il est admis que les Français ont été initiés à la chasse à l'orignal dès leur arrivée en Nouvelle-France :

Dès leurs premiers établissements en Amérique du Nord, les Français ont appris des Autochtones à chasser l'orignal, un animal dont ils ne connaissaient rien. La chair de cette bête est très appréciée par les nouveaux venus et elle paraît même contribuer à une saine alimentation susceptible de protéger contre des maladies graves, comme le scorbut, dont sont victimes les premiers Européens séjournant au Canada⁴⁷.

Depuis la colonisation de La Matapédia au milieu du 19^e siècle, la chasse à l'orignal a toujours fait partie des mœurs de la collectivité et, jusqu'à tout récemment, elle était nécessaire à la subsistance alimentaire de plusieurs familles matapédiennes. De nos jours, certains chasseurs s'adonnent à cette activité dans le but premier de subvenir à leurs besoins alimentaires et ceux de leur famille, mais la chasse à l'orignal est de plus en plus considérée comme une activité de loisir à laquelle s'ajoute le plaisir de consommer une viande dont la qualité est sans égale.

L'orignal a toujours été présent sur le territoire matapédien, mais l'exploitation des ressources forestières et les mesures déployées en vue d'assurer une saine gestion de la population d'orignaux ont contribué au cours des dernières décennies à la croissance du cheptel. En effet, la régénération des coupes forestières procure aux orignaux une nourriture abondante et de qualité, contribuant ainsi à la croissance de la population.

⁴⁷ GAUTHIER, Serge (2014). « Chasse à l'orignal » dans l'*Encyclopédie du patrimoine culturel de l'Amérique française* [En ligne] : <http://www.ameriquefrancaise.org/fr/article634/Chasse%20%C3%A0%20%E2%80%99orignal> (23 mars 2014).

Comme nous l'avons mentionné précédemment, le territoire matapédien est reconnu aujourd'hui comme étant l'un des plus *giboyeux* et, dans la Réserve faunique de Dunière, le taux de succès de la chasse à l'orignal se situe en moyenne autour de 90 %⁴⁸.

Historiquement, la chasse à l'orignal fut pratiquée à la fois sur les terres privées et publiques. Cependant, il importe de rappeler que l'exploitation des ressources fauniques des territoires actuels de la ZEC Casault et de la Réserve faunique de Dunière⁴⁹ était jadis réservée à l'usage exclusif de clubs privés et de leurs membres. Dans ce contexte, la population matapédienne exploitait davantage les terres publiques inoccupées et les lotissements de propriété individuelle (lots privés). À cet égard, mentionnons que certains territoires de chasse situés sur les terres du domaine de l'État sont exploités par des familles ou des groupes de chasse depuis plusieurs générations. Aujourd'hui, les différents territoires de chasse sont accessibles à l'ensemble de la population québécoise dans le respect des modalités de gestion telles que les tirages au sort, ainsi que des normes et des règles en vigueur (*membership*, droits d'accès, etc.).

Au cours des dernières années, la chasse à l'orignal a considérablement évolué aux plans technique, éthique et règlementaire. D'abord, les chasseurs ont accès à de l'équipement de plus en plus performant et adapté à leurs besoins (armes, vêtements, véhicules, systèmes de géolocalisation, caméras, appeaux, leurres, etc.). Le développement des connaissances sur le comportement et les habitudes des orignaux a par ailleurs favorisé l'évolution des techniques de chasse, combinant désormais la chasse en mirador (*cache*) et la chasse fine. Ensuite, les chasseurs ont été sensibilisés progressivement à l'importance de respecter le code d'éthique qui régit la pratique de la chasse au Québec, lequel est basé sur le respect d'autrui, de la propriété privée, de

⁴⁸ CORPORATION DE GESTION DES RIVIÈRES MATAPÉDIA ET PATAPÉDIA (2013). *Tableau quinquennal des résultats de chasse* [En ligne] : http://www.cgrmp.com/duniere/Tableau_quinquennal_resultats_chasse_2009_2013.pdf (23 mars 2014).

⁴⁹ La ZEC Casault et la Réserve faunique de Dunière ont été créées dans la foulée de l'abolition des clubs privés de chasse et de pêche dans le but d'accroître l'accessibilité pour la population québécoise.

l'environnement, de la faune, des lois et des règlements⁵⁰. Rappelons que le premier code d'éthique des chasseurs a été adopté au tournant des années 1970 par la Fédération québécoise des chasseurs et pêcheurs⁵¹. Enfin, la réglementation entourant la pratique de la chasse à l'orignal s'est resserrée au fil du temps de manière à assurer une saine gestion de la population (permis et certificat, limites de prises, etc.), ainsi que la sécurité des chasseurs et des citoyens (port obligatoire du dossard, restriction du tir à partir de chemins publics, etc.).

Contexte

Tel qu'évoqué précédemment, le *temps de la chasse* est une période sacrée de l'année dans La Matapédia. Soulignons que la chasse à l'orignal est la plus populaire, mais que la chasse au chevreuil, à l'ours et aux petits gibiers (lièvre, gélinotte huppée et téttras) est également pratiquée par un bon nombre de chasseurs. Quelques semaines avant l'*ouverture* de la chasse à l'orignal, en septembre⁵², on peut déjà sentir la frénésie dans l'air et les récits de chasse occuperont une place importante dans les conversations longtemps après la *fermeture*. Pour les principaux intéressés, la chasse à l'orignal est toujours un sujet d'actualité car elle nécessite des préparatifs à divers moments de l'année et offre des occasions de célébrations – ou de déceptions – tout aussi fréquentes.

Il est admis que le succès d'une chasse à l'orignal dépend à la fois de l'expérience du chasseur et de ses connaissances entourant les habitudes et le comportement du gibier, de même que les caractéristiques écoforestières du territoire exploité. Il existe plusieurs techniques de chasse à l'orignal, allant de la chasse en mirador (*cache*) à la

⁵⁰ FÉDÉRATION QUÉBÉCOISE DES CHASSEURS ET PÊCHEURS (2013). *Valeurs et éthique du chasseur québécois* [En ligne] : http://issuu.com/fedecp/docs/valeurs_et_thique_pdf_web_1?e=10261545/6063720 (23 mars 2014).

⁵¹ GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs (2001). *La chasse à l'aube du 21^e siècle* [En ligne] : http://mddefp.gouv.qc.ca/faune/publications/chasse_xx1_siecle.pdf (23 mars 2014).

⁵² Dans les zones 1 et 2, lesquelles correspondent au territoire exploité par une majorité de chasseurs matapédiens, la chasse à l'orignal se déroulera en 2014 selon les modalités suivantes : arbalète et arc (27 septembre au 5 octobre), arme à feu, arbalète et arc (18 octobre au 26 octobre), arme à chargement par la bouche, arbalète, arc (28 octobre au 31 octobre).

chasse fine. Certains chasseurs préfèrent l'une ou l'autre de ces stratégies, mais les groupes de chasseurs combinent généralement plusieurs techniques, ce qui permet d'augmenter considérablement leurs chances de réussite. Dans La Matapédia, en raison de la limite de prises établie à une bête par deux ou trois chasseurs, dépendamment des territoires⁵³, les groupes de chasse sont composés généralement de 3 à 9 chasseurs, ce qui favorise par ailleurs les échanges conviviaux et le partage d'expériences et de connaissances.

La chasse ne commence véritablement qu'à l'automne, or la préparation débute dès le printemps avec l'aménagement de salines⁵⁴ et de vasières à des endroits stratégiques sur le territoire. Elles peuvent être aménagées à une centaine de pieds des miradors, de manière à obtenir éventuellement un tir de qualité, ou encore en forêt mature selon la technique de chasse privilégiée. Le printemps est aussi le moment idéal pour aménager le territoire (sentiers, passerelles, etc.) et effectuer les réparations nécessaires aux miradors. Avant que la saison de chasse ne commence, à l'automne, la plupart des chasseurs visitent leurs sites pour constater s'ils ont été fréquentés durant la saison estivale. Ils cherchent également d'autres indices tels que des traces fraîches, des excréments et des souilles⁵⁵, lesquels permettent de développer une stratégie quelques jours avant l'ouverture de la chasse.

D'autres étapes doivent être préalablement réalisées : ajustement des télescopes, pratique du tir sur cibles, préparation de la nourriture pour le séjour de chasse, lavage des vêtements de chasse pour les rendre inodores, etc. À l'*ouverture* de la chasse, les chasseurs se réunissent dans les camps de chasse, ce qui donne lieu à des rituels parfois colorés ! Inutile de mentionner que tous peinent à dormir, la veille, en raison de l'excitation qui les anime.

⁵³ Sur le territoire de la ZEC Casault, par exemple, la limite de prises est d'un orignal par trois chasseurs (2014).

⁵⁴ Une saline, ou pierre à lécher, est un complément alimentaire composé principalement de chlorure de sodium, aggloméré avec des minéraux, des oligoéléments, des vitamines et parfois des produits vermifuges, que l'on met à la disposition des orignaux. L'aménagement de salines vise à assurer la présence d'orignaux sur son territoire.

⁵⁵ Une souille est un grattage au sol où les mâles adultes urinent pour marquer leur territoire et attirer les femelles pendant le rut.

Dans le but de leurrer le gibier, les chasseurs vont effectuer des vocalises (*call*), briser des branches d'arbres et vaporiser occasionnellement de l'urine de femelles ou de mâles sur leurs sites. Il est à noter qu'une vocalise de mâle peut attirer non seulement des femelles, mais également des veaux inoffensifs et des mâles dominants qui cherchent à défendre leur territoire. Deux principales techniques de chasse sont exploitées par les chasseurs de La Matapédia, soit la chasse en mirador et la chasse fine. La première consiste à chasser à l'affut dans une cache permanente ou temporaire (mobile) et à attendre qu'un orignal se présente à portée de tir. Ceux et celles qui exploitent cette technique vont néanmoins effectuer des vocalises, manuellement ou à l'aide d'appeaux, disperser de l'urine et briser des branches pour attirer un orignal. Cette technique est populaire dans La Matapédia, en raison notamment de la pression de chasse et de la superficie limitée des territoires de chasse.

La deuxième technique consiste à traquer l'animal sur son territoire, en imitant son comportement et parfois même en le provoquant. Cela exige beaucoup d'expérience ainsi que des connaissances approfondies. Il faut d'abord être en mesure d'identifier les aires d'alimentation et de repos de l'orignal et bien connaître les caractéristiques écoforestières de son territoire (peuplements forestiers, plans d'eau, bûchers, dénivellation, etc.). Les chasseurs doivent ensuite effectuer différentes vocalises, se déplacer comme un orignal et imiter son comportement en frottant, par exemple, un panache ou une palette de bois sur des troncs et des branches d'arbres. Différentes stratégies de chasse fine peuvent être déployées, combinant parfois des séances de chasse à l'affut. Quelle que soit la technique utilisée, la communication au sein du groupe est un aspect important de la chasse puisqu'il est souhaité de couvrir l'ensemble du territoire exploité.

Une fois l'orignal abattu, le tireur communique avec ses coéquipiers à l'aide d'un radio-émetteur ou encore en tirant quelques coups de feu en guise de code, et ceux-ci s'empressent de venir le rejoindre. Certains rituels peuvent être accomplis au moment de l'abattage et les chasseurs vont assurément prendre des photographies et quelques minutes pour célébrer. Abattre l'orignal est une étape cruciale, or il faut également

éviscérer l'animal, aménager un sentier pour sortir la carcasse de la forêt, retourner au campement et suspendre les quartiers. Ces étapes peuvent être plus ou moins longues dépendamment de l'endroit où la bête a été abattue. On souligne que l'éviscération est une étape importante et elle doit être réalisée proprement et rapidement pour éviter de contaminer la chair. Les chasseurs d'originaux doivent par ailleurs respecter certaines réglementations comme apposer les coupons de transport à l'oreille de l'animal et se présenter avec la tête à l'un des bureaux d'enregistrement situés aux quatre coins de La Matapédia. Une fois que toutes ces étapes sont complétées, les quartiers dépecés sont généralement amenés chez le boucher qui préparera la viande après l'avoir laissé reposer quelques jours. Il est intéressant de souligner que certaines familles matapédiennes font encore aujourd'hui leur propre boucherie !

Enfin, de nombreuses pratiques culturelles traditionnelles⁵⁶ gravitent autour de la chasse à l'original, qu'il s'agisse de pratiques coutumières (participer au concours de panache de Sainte-Florence), de pratiques alimentaires (consommer le foie de l'original avec ses coéquipiers pour célébrer le succès de la chasse), de pratiques vestimentaires (porter des vêtements de chasse en dehors de la saison de chasse), de pratiques techniques (exercer le métier de guide de chasse), de pratiques artistiques (sculpter des panaches d'originaux), de pratiques langagières (raconter ses histoires de chasse), de pratiques *ethnoscience* (appréhender le comportement de l'original en fonction des phénomènes météorologiques) et même de pratiques éthiques (rituels entourant la chasse). Bref, la pratique de la chasse à l'original fait partie intégrante de la culture et de la tradition matapédienne.

Apprentissage et transmission

Les connaissances et les savoir-faire entourant la chasse à l'original se sont transmis au fil des générations au sein des familles ou des groupes de chasseurs. Ce mode de transmission est toujours en vigueur, mais les chasseurs acquièrent désormais beaucoup de connaissances en lisant des articles spécialisés, en participant à des

⁵⁶ Selon la classification proposée dans la *Grille des pratiques culturelles* de Jean Du Berger (1997).

événements thématiques et même en suivant des formations offertes par des guides de chasse reconnus à l'échelle provinciale. Quoi qu'il en soit, l'expérience s'acquiert dans la pratique au contact privilégié de chasseurs expérimentés. Dans un contexte où la chasse à l'orignal est une activité familiale et intergénérationnelle, elle favorise non seulement la transmission de connaissances et de savoir-faire, mais également de valeurs culturelles.

Alors que l'on constate un déclin dans la pratique de certaines chasses au Québec, comme la chasse aux petits gibiers par exemple, la chasse à l'orignal demeure très populaire dans La Matapédia et la relève est assurément au rendez-vous. Comme on retrouve des chasseurs dans la plupart des familles matapédiennes et que ces derniers ont accès à un territoire de chasse, les nouvelles générations peuvent y être initiées aisément. À cet égard, les chasseurs ayant participé à la démarche d'inventaire apprécient le caractère intergénérationnel de la chasse à l'orignal et ceux qui ont l'occasion de chasser en compagnie de leurs enfants en tirent une grande fierté. Pour les jeunes, la chasse à l'orignal marque le passage vers la vie adulte et, dans cette perspective, elle est en quelque sorte un rite de passage.

L'acériculture dans La Matapédia

Description

L'acériculture consiste à récolter la sève des érables (eau d'érable) au printemps afin de produire du sirop d'érable et d'autres produits dérivés tels que la tire, le beurre et le sucre. L'aménagement des érablières est également une facette importante de cette pratique culturelle traditionnelle. On compte une quinzaine d'entreprises acéricoles dans La Matapédia⁵⁷ et plusieurs érablières artisanales – voire familiales – inscrivant la pratique à la fois dans la tradition et la modernité. Certains secteurs sont particulièrement propices à l'acériculture et, selon les participants à la recherche, le

⁵⁷ GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'alimentation du Québec (2010). *Profil de l'industrie agricole de la MRC de La Matapédia* [En ligne] : http://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Regions/BasSaintLaurent/portrait_lamatapediaWeb.pdf (20 mars 2014).

terroir matapédien offre des saveurs tout à fait originales. Comme le veut la tradition, les Matapédiens se réunissent dans les cabanes à sucre à chaque année pour célébrer l'arrivée du printemps et déguster les mets traditionnels du temps des sucres.

Valeur patrimoniale

L'acériculture est une pratique culturelle et économique profondément ancrée dans la culture québécoise. Ses diverses représentations symboliques occupent d'ailleurs une place importante dans notre imaginaire collectif; le sirop d'érable n'est-il pas l'un des éléments culturels qui distinguent le Québec à l'échelle internationale ? Dans La Matapédia, les connaissances et les savoir-faire entourant la récolte et la transformation de l'eau d'érable, de même que certaines expressions, pratiques et représentations du temps des sucres, se perpétuent depuis la colonisation du territoire au milieu du 19^e siècle. Certaines érablières familiales exploitent encore aujourd'hui les techniques de production artisanales alors que de véritables entreprises acéricoles ont modernisé cette activité traditionnelle. Quant aux rassemblements festifs dans les cabanes à sucre, qu'elles soient familiales ou commerciales, ils font partie des mœurs de la collectivité matapédienne. Soulignons enfin que de nombreuses recettes traditionnelles sont préparées avec du sirop d'érable et que cet ingrédient occupe, encore aujourd'hui, une place importante dans les pratiques alimentaires locales.

Historique

Les Premières Nations recueillaient l'eau d'érable et en faisaient du sucre bien avant l'arrivée des Européens en Nouvelle-France⁵⁸. On croit que leur technique consistait à entailler les érables à l'aide de pierres affutées et à fixer un copeau de bois dans l'entaille de manière à recueillir l'eau d'érable dans des récipients d'écorce⁵⁹. L'eau

⁵⁸ VAILLANCOURT, Cyrille (1928). *L'industrie du sucre d'érable dans la province de Québec*, Québec, Bulletin du ministère de l'Agriculture du Québec, 24 pages.

⁵⁹ RÉSEAU DE DIFFUSION DES ARCHIVES DU QUÉBEC. « Le temps des sucres » dans les *Expositions virtuelles* [En ligne] : http://rdag.banq.qc.ca/expositions_virtuelles/coutumes_culture/avril/temps_sucre/remonter_sources.html (6 avril 2014).

d'érable était ensuite transformée en sirop grâce à un procédé d'évaporation⁶⁰ qui était accéléré par l'utilisation de pierres chaudes. Selon le Réseau de diffusion des archives du Québec, il faudra attendre plus d'un siècle avant que les Européens ne s'approprient les connaissances et les savoir-faire entourant la récolte et la transformation de l'eau d'érable :

Ce n'est qu'au début du 18^e siècle que les habitants de la Nouvelle-France tirent parti du savoir-faire des Amérindiens. À cette époque, un nombre important de sucriers exploite des érablières situées sur les terres de la Couronne ou de la seigneurie ne leur appartenant pas. On construit alors une place de feu et un abri temporaire, parfois monté sur les « cordes de bois de chauffage », démolis à la fin de chaque saison de sucre. Si dans certaines régions l'érablière se trouve au bout des terres d'un cultivateur et lui permet de revenir à la maison quotidiennement, dans d'autres régions, une trop longue distance de la maison oblige le sucrier à s'établir plus adéquatement pour la durée complète du temps des sucres. On commence à construire des cabanes à sucre permanentes dans la première partie du 19^e siècle⁶¹.

L'acériculture était donc une pratique répandue au début du 19^e siècle, notamment sur le territoire actuel de la MRC de La Matapédia. En effet, dans un ouvrage historique et descriptif concernant la Vallée de la Matapédia, Arthur Buies affirme que dans la deuxième moitié du 19^e siècle, « les érablières sont nombreuses et l'on fait du sucre suffisamment pour la consommation locale »⁶². Rappelons que la transformation de l'eau d'érable était le principal moyen de s'approvisionner en sucre. Apparemment, le terroir matapédien présentait à cette époque les conditions favorables à cette exploitation. Dans le livre du centenaire de Saint-Damase, on mentionne d'ailleurs que la qualité des érablières aurait été un facteur d'attraction pour les premiers habitants⁶³.

⁶⁰ FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRIQUES DU QUÉBEC, « L'origine du sirop d'érable » [En ligne] : <http://www.siropperable.ca/Afficher.aspx?page=46&langue=fr> (6 avril 2014).

⁶¹ RÉSEAU DE DIFFUSION DES ARCHIVES DU QUÉBEC. *Op. cit.*

⁶² BUIES, Arthur (1895). *Op. cit.*, p. 36.

⁶³ COMITÉ DU CENTENAIRE DE SAINT-DAMASE (1984). *Centenaire de Saint-Damase 1884-1984*, Matane, p. 24.

Quelle que soit l'époque, les opérations d'entaillage, de cueillette et d'évaporation ont toujours été nécessaires à la production du sirop d'érable et de ses produits dérivés, or le procédé de transformation s'est raffiné au cours du 19^e siècle :

Un trou est d'abord percé dans le tronc d'un arbre au moyen d'une mèche ou gouge de forme arrondie. Ensuite, des chalumeaux de bois sont insérés dans l'entaille pour favoriser l'écoulement de la sève. Avec le temps, les chalumeaux seront faits en métal et les chaudières pour recueillir l'eau seront en fer blanc. L'eau d'érable recueillie est versée dans un tonneau et transportée sur une traîne tirée à l'origine par un homme, puis par un bœuf ou un cheval. Cette eau d'érable sera bouillie afin d'être transformée en sirop. Jusqu'à la fin du 19^e siècle, l'eau d'érable est mise à bouillir dans des chaudrons de fer suspendus à des troncs d'arbres. La cuisson se fait donc à l'extérieur, sans abri, ce qui engendre une certaine perte de chaleur. Par la suite, des abris de bois seront construits pour protéger la cuisson du sirop et donneront naissance à la cabane à sucre. Au début du 20^e siècle, les cabanes à sucre se sont déjà généralisées dans le paysage québécois.⁶⁴

Jusqu'à la fin du 20^e siècle, les érablières de La Matapédia étaient exploitées de façon artisanale⁶⁵, mais à partir des années 1990, on assistera à une hausse de production résultant notamment des gains de productivité à l'entaille grâce aux nouvelles pratiques acéricoles⁶⁶. On retrouve encore un bon nombre d'érablières artisanales sur le territoire de La Matapédia, mais l'acériculture se tourne progressivement vers les techniques modernes, la productivité et la rentabilité économique. Certains acériculteurs inscrivent toutefois leur pratique dans la tradition comme dans la modernité, en ce sens où ils exploitent les nouvelles technologies tout en accordant beaucoup d'importance aux traditions du temps des sucres. Au fil du temps, la coutume des repas festifs à la cabane à sucre s'est établie dans les mœurs de la collectivité et même si l'acériculture a connu une évolution considérable aux plans technique et symbolique – certains diront

⁶⁴ GAUTHIER, Serge. « Le Temps des sucres au Québec » dans l'*Encyclopédie du patrimoine culturel de l'Amérique française* [En ligne] : http://www.ameriquefrancaise.org/fr/article493/Temps_des_sucres_au_Quebec.html (7 avril 2014).

⁶⁵ Une exploitation artisanale est considérée comme telle en raison de la méthode de production utilisée, de la quantité de sirop d'érable produite et du fait qu'elle n'est pas exploitée dans une perspective entrepreneuriale.

⁶⁶ FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRICOLES DU QUÉBEC, « Histoire de la mise en marché acéricole » [En ligne] : <http://www.siropderable.ca/histoire.aspx> (6 avril 2014).

que les érablières ont perdu de leur authenticité – elle reste néanmoins très populaire auprès des familles matapédiennes.

Contexte

La MRC de La Matapédia se situe à la limite de l'aire de distribution de l'érable à sucre, mais le territoire renferme néanmoins quelques érablières ayant un potentiel acéricole intéressant⁶⁷. Certaines municipalités comme Amqui, Saint-Cléophas, Saint-Damase, Saint-Moïse, Saint-Vianney et Sayabec sont reconnues sur le plan acéricole, alors que les peuplements d'érables sont plus rares vers l'est. On y retrouve des érablières commerciales et des érablières artisanales, lesquelles sont situées à la fois sur les terres publiques et les terrains privés. D'une part, ceux qui exploitent une érablière à des fins commerciales mettent à profit les technologies les plus modernes sur le marché : évaporateurs aux granules de bois, concentrateurs, tubulures, etc. Des normes de qualité et de salubrité des aliments, ainsi que des exigences liées à l'inspection, au classement et à l'emballage doivent par ailleurs être respectées⁶⁸. D'autre part, ceux qui exploitent une érablière de façon artisanale vont plutôt privilégier les méthodes classiques d'entaillage, de récolte et d'évaporation, à l'aide de chaudières et d'un évaporateur alimenté avec des buches de bois franc par exemple. En somme, le contexte de production varie énormément d'une érablière à l'autre, les unes recherchant la productivité et la rentabilité économique, les autres œuvrant dans un contexte de corvées familiales et d'approvisionnement domestique. Au centre de ce spectre, des érablières artisanales exploitent les techniques conventionnelles tout en produisant un volume important de sirop d'érable.

Quel que soit le modèle de production, l'aménagement de l'érablière est à la base de toute exploitation acéricole. En effet, il s'avère important d'assurer une saine croissance

⁶⁷ MRC DE LA MATAPÉDIA (2001). *Plan directeur guidant l'aménagement intégré des terres publiques intramunicipales de la MRC de La Matapédia*, p. 15. [En ligne] : http://www.mrcmatapedia.qc.ca/images/Upload/Files/centredocumentations/planifications/Planifications_Plan_directeur_aménagement_TPI.pdf (7 avril 2014).

⁶⁸ FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRICOLES DU QUÉBEC, « Un produit authentique et de qualité » [En ligne] : <http://www.siropderable.ca/Afficher.aspx?page=68&langue=fr> (6 avril 2014).

des érables par la réalisation d'activités sylvicoles (reboisement, coupes sélectives, etc.) et l'entretien de l'érablière. Cette dimension méconnue du métier d'acériculteur nécessite des connaissances exceptionnelles entourant les caractéristiques écologiques de l'érable à sucre (*acer saccharum*) et de la flore. Il faut être en mesure, par exemple, d'identifier les diverses maladies ou insectes qui peuvent affecter les arbres et apporter les traitements nécessaires. Comme les érables deviennent productifs après quelques décennies, il est primordial d'effectuer les travaux sylvicoles appropriés afin d'assurer la régénération de l'érablière. De plus, les équipements et les infrastructures doivent faire l'objet d'un entretien rigoureux. Les tubulures, lesquelles sont installées en permanence dans certaines érablières, requièrent particulièrement d'attention puisque des branches d'arbres et des animaux peuvent les briser. L'assainissement des tubulures requiert également beaucoup de temps. Ainsi, l'exploitation d'une érablière ne se résume pas à la récolte et la transformation de l'eau d'érable, mais également à l'aménagement de l'érablière et à l'entretien des installations nécessaires à la production acéricole.

Dans La Matapédia, la période de coulée des érables s'échelonne généralement de la mi-mars à la fin du mois d'avril, selon des conditions climatiques printanières. S'il est difficile de prévoir à l'avance le début de la saison, les acériculteurs expérimentés savent repérer les indices d'une saison hâtive ou tardive. Chose certaine, l'eau d'érable coule en période de dégel alors que les écarts de températures sont importants entre le jour et la nuit. Un gel la nuit (environ -5 °C) et une douce journée ensoleillée (environ 8 °C) favorise une durée plus longue de la coulée. Considérant les préparatifs entourant l'exploitation d'une érablière, la saison des sucres s'échelonne en réalité de janvier à mai.

L'entaillage est la première étape de la production acéricole. Les plus petites érablières artisanales peuvent compter quelques centaines d'entailles alors que les grandes érablières commerciales en comptent plusieurs dizaines de milliers⁶⁹. Une fois recueillie, que ce soit à l'aide de chaudières ou d'un réseau de tubulures, l'eau d'érable doit être

⁶⁹ À titre d'exemple, le Centre acéricole matapédien exploitait récemment 39 000 entailles, dont 9 800 en forêt publique.

bouillie dans un évaporateur afin de concentrer le sucre qu'elle renferme. Certains acériculteurs vont préalablement utiliser un appareil de concentration partielle par osmose inversée qui leur permet d'augmenter le taux de sucre dans la sève et ainsi diminuer le temps d'ébullition. Le sirop d'érable et ses produits dérivés sont obtenus selon des degrés précis d'ébullition⁷⁰. À titre d'exemples, on obtient du sirop à 104 °C, de la tire sur neige à 113 °C et du sucre dur à 117,7 °C. Quant au beurre d'érable, obtenu à un degré d'ébullition de 112 °C, il doit être baratté pour obtenir cette texture onctueuse. Le sirop doit par ailleurs être filtré afin de le débarrasser de toutes les impuretés. L'embouteillage, l'emballage et l'étiquetage sont les dernières étapes de production du sirop d'érable et de ses produits dérivés.

En ce qui concerne la mise en marché des produits de l'érable, elle est chapeauté notamment par le Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec⁷¹, lequel est enchâssé dans la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche⁷². Seule la production vendue directement au consommateur par le producteur est exemptée du plan conjoint et de toute réglementation. Ainsi, les producteurs matapédiens qui vendent du sirop en contenants de plus de cinq litres doivent commercialiser par l'intermédiaire d'un acheteur autorisé de leur choix ou via l'agence de vente de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ). Mentionnons, à cet égard, que certains producteurs acéricoles de La Matapédia sont membres de la Coopérative de producteurs de sirop d'érable (Citadelle), laquelle figure sur la liste des acheteurs autorisés en vertu de la *Convention de mise en marché du sirop d'érable pour les années de commercialisation 2013-2014*⁷³. Quant aux producteurs qui embouteillent eux-mêmes leur sirop d'érable, ils peuvent l'écouler auprès de la clientèle locale par

⁷⁰ CITADELLE, Coopérative de producteurs de sirop d'érable, « Températures des produits dérivés » [En ligne] : <http://www.citadelle-camp.coop/sirop-erable/A-propos-de-lerable/Temperatures-des-produits-derives.aspx> (5 mai 2014).

⁷¹ *Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec*, RLRQ (chapitre M-35.1., r. 19), [En ligne] : http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=3&file=/M_35_1/M35_1R19.HTM (7 avril 2014).

⁷² *Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche*, RLRQ (chapitre M-35.1., a. 55), [En ligne] : http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/M_35_1/M35_1.html (7 avril 2014).

⁷³ Il est à noter qu'il n'y a aucun acheteur autorisé à l'heure actuelle sur le territoire de la MRC de La Matapédia.

l'intermédiaire de leur choix (épicerie, marché public, boutique de produits du terroir, etc.) ou directement à l'érablière. Soulignons que le goût du sirop d'érable produit dans La Matapédia se différencie de celui des autres régions du Québec. Il semble que le goût peut également varier d'une érablière à l'autre, et ce, dans un même secteur. Ainsi, le sirop d'érable de La Matapédia est un véritable produit du terroir.

Qu'elles soient familiales ou commerciales, les cabanes à sucre sont enracinées dans le territoire, l'histoire et la tradition, et la coutume veut qu'elles prennent vie à chaque printemps. Certaines personnes ont encore la chance de pouvoir visiter des cabanes à sucres artisanales, voire familiales, mais la plupart des familles matapédiennes fréquentent des érablières dites commerciales. Quoi qu'il en soit, on y déguste toujours les mets traditionnels du temps des sucres : soupe au pois, œufs brouillés, jambon, fèves au lard, saucisses, *oreilles de crisse* et crêpes, sans oublier le sirop d'érable et la très prisée tire d'érable sur neige. En somme, le repas à la cabane à sucre fait assurément partie des événements coutumiers encore fort populaires dès l'arrivée du printemps dans La Matapédia.

Apprentissage et transmission

Les connaissances et les savoir-faire entourant l'acériculture se sont transmis oralement et par imitation, souvent au sein de la cellule familiale. D'ailleurs, certaines érablières sont exploitées depuis des générations et elles constituent dans certains cas un véritable patrimoine familial. C'est au contact privilégié des acériculteurs expérimentés, dans un contexte de pratique, que les apprentis étaient initiés à la récolte et à la transformation de l'eau d'érable. Soulignons que le processus de transmission et d'appropriation pouvait s'échelonner sur plusieurs années. Daniel Bélanger a connu l'époque où les connaissances et les savoir-faire se transmettaient de personne à personne. Il considère que le contact privilégié d'un acériculteur à l'autre est toujours important, mais que la formation est aujourd'hui essentielle en raison de l'évolution de la pratique : « La production comme telle, aujourd'hui, est tellement spécialisée qu'on n'a pas le choix de passer par la formation, mais la passion va continuer néanmoins de se transmettre d'un acériculteur à l'autre ».

Les modalités de l'apprentissage ne sont donc plus les mêmes qu'autrefois. Les acériculteurs n'acquièrent plus seulement les connaissances et les savoir-faire nécessaires à la pratique de l'acériculture par contact direct auprès porteurs de savoirs, mais également dans le cadre de séminaires, de colloques et de formations spécialisées portant sur les diverses facettes de l'acériculture. Ceux-ci sont organisés notamment par la FPAQ et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Soulignons, enfin, que les acériculteurs actifs sur le territoire de la MRC de La Matapédia se concertent afin d'accroître leur productivité, de développer le marché local et d'exploiter le terroir matapédien à son plein potentiel. Des connaissances et des savoir-faire sont ainsi partagés au sein de la communauté d'acériculteurs de La Matapédia.

La pêche au saumon dans La Matapédia

Description

À la fois coutumière, technique et ludique, la pêche au saumon consiste à capturer cette espèce en mettant à profit des connaissances et des savoir-faire que l'on acquiert avec l'expérience et au contact d'autres pêcheurs. La capture d'un saumon n'est toutefois pas une fin en soi puisque les pêcheurs apprécient avant toute chose le sentiment de quiétude qui accompagne cette activité. La récolte d'un saumon de l'Atlantique, aussi convoité peut-il l'être, est considérée comme « la cerise sur le gâteau » pour bien des pêcheurs ! Les rivières à saumon de La Matapédia sont convoitées à chaque année par des centaines de pêcheurs étrangers, or elles profitent également aux Matapédiens qui sont désormais les gestionnaires de ce joyau patrimonial. Par ailleurs, de nombreuses pratiques culturelles gravitent autour de la pêche au saumon, que ce soit le métier de guide, la fabrication artisanale de mouches (leurres) ou les traditions culinaires telles que la fumaison du saumon. La pêche au saumon, dans La Matapédia, c'est aussi des bâtiments patrimoniaux, une source d'inspiration pour les artistes et les artisans de la

région et des personnages comme le légendaire Richard Adams⁷⁴. En somme, la pêche au saumon est une pratique culturelle, une activité économique et un symbole identitaire.

Valeur patrimoniale

La pêche au saumon est une pratique culturelle et économique bien ancrée dans l'histoire de La Matapédia. Cette activité de subsistance faisait partie intégrante du mode de vie des communautés autochtones présentes sur le territoire et les familles canadiennes-françaises ont exploité cette ressource en dépit de la privatisation des rivières à saumon dans la deuxième moitié du 19^e siècle⁷⁵. Jusqu'en 1971, la pêche au saumon dans la Vallée de La Matapédia était en effet un droit réservé aux membres des clubs privés. On reconnaît toutefois que ces clubs, particulièrement le Matamajaw Salmon Club⁷⁶, ont joué un rôle important dans la colonisation et le développement économique de la région, notamment par les emplois qu'ils ont créés, les dépenses en approvisionnement effectuées par ses usagers et les investissements faits par les propriétaires dans les infrastructures de la municipalité de Causapsal. Quoiqu'il en soit, les connaissances et les savoir-faire, de même que les expressions entourant la pêche au saumon, se sont transmis au fil du temps dans la collectivité matapédienne : les premiers guides issus des communautés autochtones ont transmis leurs savoirs à des guides de Causapsal, les employés du Matamajaw Salmon Club ont acquis des connaissances précieuses auprès des pêcheurs étrangers, des recettes traditionnelles

⁷⁴ Richard Nelson Adams (1910-2006) est sans doute le guide de pêche au saumon le plus célèbre de la rivière Matapédia. Il fut initié au métier de guide par son père à l'âge de 12 ans et au fil du temps, il se tailla une réputation internationale pour ses connaissances et ses aptitudes, mais également pour sa personnalité et son authenticité. Il a guidé de nombreuses personnalités importantes telles que l'ancien président des États-Unis, Jimmy Carter. Richard Adams a guidé sur la rivière Matapédia jusqu'à l'âge de 94 ans.

⁷⁵ L'implantation des clubs de pêche privés constitue un phénomène stimulé par le gouvernement provincial qui, à partir de 1871, loue à bail les rivières à saumon aux propriétaires riverains. En dépit de la privatisation des rivières à saumon, on admet que la population locale a toujours capturé des saumons à des fins de subsistances au risque d'être accusée de braconnage.

⁷⁶ Le Matamajaw Salmon Club est un club privé de pêche au saumon fondé en 1905 à Causapsal et dont les activités ont cessé en 1971. Classé à titre de site patrimonial en 1984 par le gouvernement du Québec, c'est aujourd'hui un centre d'interprétation de la pêche sportive, de la vie dans un club de pêche privé et du saumon de l'Atlantique. Il appartient depuis 1990 à la ville de Causapsal, qui en a confié la gestion à la Corporation de développement faunique, touristique et culturel de Causapsal (FAUCUS).

de saumon de l'Atlantique sont toujours préparées dans les foyers matapédiens, etc. Ainsi, la pêche au saumon a toujours occupé une place importante dans la vie sociale, culturelle et économique de La Matapédia.

Par ailleurs, l'avènement du *déclubage* des rivières à saumon, vers 1971, a été un événement extrêmement significatif au regard de l'émancipation de la collectivité matapédienne. Les Matapédiens sont passés d'un statut d'observateurs à un statut d'acteurs et progressivement, ils ont développé les aptitudes et les compétences nécessaires à la gestion collective de cette richesse. Depuis, les Matapédiens se sont appropriés ce joyau patrimonial et, comme le souligne Laval Morin, le sentiment de fierté entourant la pêche au saumon dans La Matapédia va au-delà de la pratique elle-même et touche l'ensemble de la collectivité : « La fierté, c'est de savoir que les rivières nous appartiennent collectivement ». Dans cette perspective, la valeur patrimoniale de la pêche au saumon réside d'une part dans son apport socioéconomique et culturel au développement de La Matapédia et, d'autre part, dans sa nature symbolique et identitaire.

Historique

À l'instar des autres pratiques d'acquisition documentées dans le cadre de cette démarche d'inventaire, l'histoire de la pêche au saumon dans La Matapédia débute avant l'arrivée des Européens en Nouvelle France. Les communautés micmaques (Mi'kmaq), entre autres, s'y adonnaient à des fins de subsistances depuis des millénaires. On croit que la pêche au harpon (lance) et celle à la fascine (fagot de branchages) étaient les principales méthodes exploitées à cette époque pour capturer le saumon⁷⁷. Les Mi'kmaq fabriquaient également des canots d'écorces et possédaient une connaissance approfondie du comportement et des migrations du saumon de l'Atlantique. On sait peu de choses sur l'occupation du territoire matapédien et l'exploitation de ses ressources piscicoles avant la colonisation européenne, mais la

⁷⁷ MEMORIAL UNIVERSITY OF NEWFOUNDLAND, « Traditional Mi'kmaq (Micmac) Culture » dans *Newfoundland and Labrador Heritage* [En ligne] : http://www.heritage.nf.ca/aboriginal/mikmaq_land_use.html (20 avril 2014).

toponymie de La Matapédia nous rappelle la présence des Premières Nations. Soulignons que les mots *Matapédia* (Matapegiag) et *Causapschal* (Goesôpsiag) proviennent de la langue micmaque et signifient respectivement *rivière qui fait fourche, jonction de rivière*⁷⁸ et *fond pierreux et brillant, eau rapide, pointe caillouteuse*⁷⁹. En outre, le mot *Matamajaw* serait un nom micmac utilisé pour désigner la rivière Matapédia⁸⁰.

Au contact des pêcheurs européens, les techniques de pêche ancestrales des Premières Nations ont été bouleversées, le fer remplaçant l'os et la pierre. Au fil du temps, les méthodes et les équipements ont considérablement évolué, à l'instar du contexte de la pratique lui-même⁸¹. Selon la Fédération des gestionnaires des rivières à saumon de la Gaspésie, c'est en 1864, à la confluence des rivières Matapédia et Restigouche, qu'aurait été réalisée la première capture à l'aide d'une mouche artificielle⁸². À partir de ce moment, la pêche sportive s'organisa à l'instigation des clubs privés de pêche au saumon implantés le long des rivières entre 1870 et 1930. La noble clientèle était principalement *américaine*, canadienne anglaise et européenne. Des personnages importants étaient membres des clubs privés et on y a même accueilli des représentants de la royauté anglaise et des politiciens américains de renom. Dans son ouvrage historique et descriptif de la Vallée de La Matapédia paru en 1895, Arthur Buies aborde le sujet des clubs privés de pêche au saumon :

Le site de Causapschal est enchanteur, ses habitations élégantes, et les attraits et les avantages qu'il offre aux dilettanti de la pêche sont irrésistibles. Il est en effet le séjour favori d'un nombre toujours croissant de sportmen, qui s'y rendent tous les

⁷⁸ COMMISSION DE TOPONYMIE DU QUÉBEC, « Matapédia », *Origine et signification* [En ligne] : http://www.toponymie.gouv.qc.ca/CT/toposweb/fiche.aspx?no_seq=39702 (20 avril 2014).

⁷⁹ COMMISSION DE TOPONYMIE DU QUÉBEC, « Causapschal », *Origine et signification* [En ligne] : http://www.toponymie.gouv.qc.ca/CT/toposweb/fiche.aspx?no_seq=341124 (20 avril 2014).

⁸⁰ GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère de la Culture et des Communications, « Site patrimoniale de pêche Matamajaw » dans le *Répertoire du patrimoine culturel du Québec*, *Op. cit.*

⁸¹ Les expositions présentées au Musée forestier et salmonicole de Sainte-Florence et au Site d'interprétation Matamajaw mettent en lumière l'évolution des techniques et des équipements utilisés par les pêcheurs depuis le 19^e siècle.

⁸² FÉDÉRATION DES GESTIONNAIRES DES RIVIÈRES À SAUMON DU QUÉBEC, « Historique de la rivière Matapédia » dans *Les rivières* [En ligne] : <https://www.saumonquebec.com/LesRivieres/Gaspesie/Matapedia/Historique/default.aspx> (21 avril 2014).

*été, pour y faire la pêche au saumon que l'on trouve en abondance dans la rivière Matapédia.*⁸³

Le plus célèbre des clubs de pêche de La Matapédia est sans aucun doute le Matamajaw Salmon Club, dont les bâtiments sont aujourd'hui classés à titre de site patrimonial en considération de leur valeur historique et architectural. Il est intéressant de noter que le tronçon des rivières Matapédia et Causapscal, communément appelé les *Fourches*, est compris dans la désignation patrimoniale. Les informations historiques disponibles sur le Répertoire du patrimoine culturel du Québec au sujet du Site patrimonial de pêche Matamajaw apportent un éclairage intéressant :

En 1873, Lord Mount Stephen (George Stephen, 1829-1921) établit son domaine de pêche à Causapscal, après avoir fait l'acquisition des propriétés appartenant aux deux premiers colons de la municipalité. D'abord le plus important marchand de laine au Canada, puis président de la Banque de Montréal, l'homme d'affaires d'origine écossaise sera fondateur et président du Canadian Pacific Railway. Il est nommé baron en 1891 pour les services qu'il a rendus au Canada et à l'Empire britannique. Il construit le premier camp de pêche sur la rivière Matapédia, où il reçoit des invités de marque, comme les filles de la reine Victoria. En 1892, le Restigouche Salmon Club, qui constitue alors l'un des plus prestigieux clubs de pêche au saumon au monde, achète la propriété ainsi que la totalité des biens que Lord Mount Stephen possède sur la Matapédia. En 1905, le domaine passe entre les mains du Matamajaw Salmon Club, qui acquiert les actifs que le Restigouche Salmon Club possède sur la rivière.

Toutefois, les droits de pêche détenus par les clubs privés privent les colons de la vallée de la Matapédia de la possibilité de construire un moulin à farine, de pêcher le saumon et d'exploiter le cours d'eau. Déjà en 1905, année de l'acquisition du site par le Matamajaw Salmon Club, la population de Causapscal dénonce le contrôle exercé par les [Américains] sur la pêche. Les citoyens sont divisés en deux factions. Alors que les uns revendiquent leurs droits, les autres considèrent que l'apport économique des [Américains] dans le développement de la localité est important. Au début des années 1950, des altercations surviennent entre la population et les membres des clubs privés, et le club délaisse le pavillon de

⁸³ BUIES, Arthur (1895). *Op. cit.*, p. 17.

*Causapschal. En 1971, le ministère du Tourisme, de la Chasse et de la Pêche achète le club, qui demeure toujours ouvert à la pêche.*⁸⁴

Jusque dans les années 1970, la pêche sportive au saumon est ainsi demeurée l'apanage des pêcheurs étrangers, quoique certaines personnes fortunées ont eu un accès privilégié à cette ressource convoitée. Ceux qui osaient capturer un saumon, généralement à des fins de subsistance, étaient considérés comme des braconniers par les autorités et les propriétaires terriens. Seuls les guides de pêche pouvaient accéder aux rivières et participer, dans un contexte professionnel, à la capture d'un saumon. Certains guides tels que le légendaire Richard Adams ont d'ailleurs marqué la clientèle des clubs privés ainsi que la mémoire collective de La Matapédia. D'autres employés avaient l'opportunité de côtoyer les pêcheurs étrangers, mais ils n'avaient pas accès aux rivières et encore moins au saumon. Les participants à la démarche d'inventaire ont raconté que les jeunes de Causapschal ne pouvaient pas observer les pêcheurs en action et qu'ils lançaient parfois des pierres dans les fosses à saumon en guise de protestation.

Il faudra attendre la création de la Réserve faunique des rivières Matapédia et Patapédia en 1974 avant d'assister au premier balbutiement de la démocratisation de la pêche au saumon dans La Matapédia. Gérée au départ par le gouvernement, puis par la Société des établissements de plein air du Québec, l'exploitation des rivières Matapédia et Causapschal a été confiée en 1993 à la CGRMP⁸⁵. Cet organisme sans but lucratif assure une saine gestion de la ressource piscicole tout en assurant un accès équitable à celle-ci pour les pêcheurs matapédiens et étrangers. Des efforts sont par ailleurs investis dans la mise en valeur de cette richesse patrimoniale, notamment via le Site des chutes et marais situé à Saint-Alexandre-des-Lacs. Ce volet de la mission de la CGRMP vise d'une part à sensibiliser la population locale et, d'autre part, à favoriser la

⁸⁴ GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, Ministère de la Culture et des Communications, « Site patrimonial de pêche Matamajaw » dans le Répertoire du patrimoine culturel du Québec [En ligne] : <http://www.patrimoineculturel.gouv.qc.ca/rpcq/detail.do?methode=consulter&id=92719&type=bien#.U35rsl5fU5w> (21 avril 2014).

⁸⁵ CORPORATION DE GESTION DES RIVIÈRES MATAPÉDIA ET PATAPÉDIA, « Les rivières de la Vallée de la Matapédia » [En ligne] : <http://www.cgrmp.com/riviere.html> (21 avril 2014).

relève au sein de la collectivité matapédienne. Les retombées socioéconomiques de cette entreprise collective contribuent significativement au développement endogène de la MRC de La Matapédia.

Contexte

Comme évoqué précédemment, la pêche au saumon est une pratique à la fois coutumière, technique et ludique, voire spirituelle. On estime à près de 300 le nombre de pêcheurs de saumon dans La Matapédia et certaines familles comptent plusieurs générations d'adeptes. Chaque année, des centaines de pêcheurs sportifs visitent La Matapédia dans le but de pêcher le saumon de l'Atlantique. Avec ses 138 fosses et rapides, la rivière Matapédia est reconnue comme étant l'une des plus belles et fécondes rivières à saumon du Québec. La rivière Causapscal jouit également d'une excellente réputation avec ses 24 fosses. Celle-ci est reconnue notamment pour la grosseur des saumons qui franchissent ses eaux turbulentes⁸⁶.

Qu'il soit natif de La Matapédia ou d'ailleurs, le pêcheur à saumon recherche avant toute chose la quiétude qui accompagne cette activité et, dans cette perspective, la capture d'un saumon n'est jamais une fin en soi. À cet égard, la plupart des pêcheurs de La Matapédia vont récolter les saumons qu'ils auront capturés, alors que les pêcheurs étrangers semblent plus enclins à procéder à la remise à l'eau. Le saumon sauvage fait ainsi toujours partie des pratiques alimentaires de certaines familles matapédiennes. Le type de pêche est également un élément de distinction entre les pêcheurs locaux et étrangers. En effet, les résidants vont privilégier la pêche à gué alors qu'une proportion importante de pêcheurs étrangers requiert les services d'un guide. Ainsi, la plupart des pêcheurs que l'on peut apercevoir en canot sur les rivières, accompagnés d'un guide, sont des adeptes venant de l'étranger. Quoiqu'il en soit, la pêche au saumon s'inscrit telle une pratique coutumière, voire un rituel, pour tous les pêcheurs de saumon.

⁸⁶ FÉDÉRATION DES GESTIONNAIRES DES RIVIÈRES À SAUMON DU QUÉBEC, « Les rivières » [En ligne] : <https://www.saumonquebec.com/LesRivieres/Gaspesie/Causapscal/PresentationGenerale/PresentationCausapscal.aspx> (3 juin 2014).

Sur le plan technique, la pêche au saumon consiste à leurrer le saumon à l'aide de mouches artificielles. Soulignons que la pêche à la mouche est la seule technique autorisée sur les rivières à saumon du Québec. Cette technique nécessite de la dextérité, mais aussi des connaissances importantes entourant le montage de la ligne à pêche, les nombreuses variétés des mouches, les caractéristiques des fosses et des rapides et, bien entendu, le comportement et la migration du saumon. Les connaissances et les savoir-faire entourant la pêche au saumon, sans oublier les expressions (nom des mouches et des fosses par exemple), s'acquièrent essentiellement avec l'expérience et par contact avec des pêcheurs plus expérimentés. La pêche au saumon nécessite par ailleurs de la patience, de la persévérance et de la passion car les pêcheurs peuvent lancer des heures, voire des jours entiers, avant de leurrer un saumon. Une saison de pêche peut s'écouler sans qu'aucun saumon ne soit capturé ! Le succès d'une pêche dépend d'une multitude de facteurs tels que les conditions climatiques, le niveau de l'eau, la période de l'année, or les guides de pêche admettent que le choix de la mouche, en fonction des éléments évoqués, ainsi que la qualité du lancer sont des aspects que les pêcheurs ne peuvent négliger. Soulignons que l'utilisation de mouches sèches ou noyées nécessite des aptitudes et des techniques différentes. Une fois *piqué*, il est important de maîtriser la technique permettant d'épuiser le saumon et de le récolter, le cas échéant. Quant à la remise à l'eau, elle nécessite certaines précautions⁸⁷ que les pêcheurs responsables doivent connaître. Mentionnons enfin que le combat peut durer plusieurs dizaines de minutes, dépendamment de la grosseur et de la vivacité du saumon.

Sur le plan éthique, les pêcheurs de saumon doivent respecter certaines règles⁸⁸ relatives entre autres au système de rotation, à la levée ou la prise du saumon, à l'usage d'un canot et à l'enregistrement des prises. Le système de rotation, lequel consiste à effectuer une série de lancers tout en se déplaçant graduellement vers l'aval, offre à tous les pêcheurs une chance égale d'accéder aux meilleures fosses. De plus,

⁸⁷ FÉDÉRATION DES GESTIONNAIRES DES RIVIÈRES À SAUMON DU QUÉBEC, « Code d'éthique » [En ligne] : <https://www.saumonquebec.com/PecheSportiveGestionEtDevelopp/CodeDethique/CodeDethiqueDesPecheursSportif.aspx> (21 avril 2014).

⁸⁸ *Ibid.*

ce principe d'alternance permet d'appliquer la meilleure technique possible de pêche au saumon et d'obtenir de bons résultats⁸⁹. Par ailleurs, lorsqu'un saumon démontre de l'intérêt pour une mouche et que le pêcheur fait partie d'une chaîne de pêcheurs, ce dernier a le loisir de prendre quelques minutes pour changer de leurre sans pour autant perdre sa place et ensuite effectuer d'autres lancers en respectant à nouveau le principe d'alternance. Lorsqu'un saumon mord, les autres pêcheurs doivent récupérer leur ligne et se positionner de façon à ne pas entraver les efforts de celui qui a ferré un saumon.

Afin de pouvoir pratiquer la pêche au saumon, les citoyens du Québec comme ceux de l'extérieur doivent posséder un permis de pêche spécifique à cette espèce. De plus, sur le territoire de la Réserve faunique des rivières Matapédia et Patapédia, les pêcheurs doivent s'acquitter d'un droit d'accès auprès de la CGRMP, dont le tarif varie selon le secteur de pêche, la période de l'année et le statut du pêcheur (résident ou non)⁹⁰. Les secteurs contingentés des rivières Matapédia (*Glen Emma*) et Causapsal sont les plus onéreux et difficile d'accès, mais ils abritent les saumons parmi les plus gros du Québec et le taux de succès est élevé. Tous les pêcheurs de saumon rêvent de pêcher dans les fosses de ces secteurs réputés à l'échelle internationale. Le secteur 4, non contingenté, est beaucoup plus abordable et présente néanmoins un potentiel de pêche intéressant. En somme, les rivières à saumon de La Matapédia sauront plaire autant au pêcheur débutant qu'au professionnel avec ses fosses célèbres, ses gros saumons et ses paysages superbes.

Apprentissage et transmission

Les connaissances, les savoir-faire, les expressions, les représentations et les diverses pratiques qui gravitent autour de la pêche au saumon se perpétuent depuis des temps immémoriaux considérant que les Premières Nations s'y adonnaient avant la colonisation du territoire par les Européens. L'avènement de la pêche sportive et des clubs privés ont assurément eu un impact en ce qui concerne la transmission et

⁸⁹ *Ibid.*

⁹⁰ CORPORATION DE GESTION DES RIVIÈRES MATAPÉDIA ET PATAPÉDIA, « Tarifs pour la saison 2014 » [En ligne] : <http://www.cgrmp.com/tarif.html> (21 avril 2014).

l'appropriation des différentes facettes de la pêche au saumon au sein de la collectivité matapédienne, qu'elles soient de nature technique ou symbolique. Quoiqu'il en soit, la pêche au saumon a toujours fait partie intégrante de la culture matapédienne. On sait que des familles ont « braconné » le saumon à des fins de subsistances, que les guides de pêche de La Matapédia ont développé au fil du temps des connaissances et des savoir-faire exceptionnels, que la pêche au saumon a toujours été une source d'inspiration pour les artistes et les artisans de la région, que des personnages sont devenus de véritables légendes et que la mémoire collective des Matapédiens est occupée de récits historiques entourant la pêche au saumon.

La démocratisation des rivières à saumon de La Matapédia a cependant favorisé l'appropriation de cette richesse patrimoniale par la collectivité matapédienne. Soulignons que les pêcheurs les plus expérimentés ont commencé à pratiquer cette activité au lendemain du *déclubage* des rivières et que certaines familles comptent aujourd'hui quelques générations d'adeptes. De la sorte, les connaissances et les savoir-faire entourant la pêche au saumon, mais aussi le métier de guide et la fabrication de mouches à pêche, se transmettent désormais au sein de la collectivité matapédienne. Cependant, certaines préoccupations sont exprimées quant à la transmission des aspects techniques et symbolique de la pêche au saumon dans La Matapédia aux nouvelles et futures générations. La communauté de pêcheurs est d'ailleurs consciente des enjeux de transmission et n'hésite pas à partager ses connaissances et savoir-faire aux pêcheurs débutant et à les supporter dans leur apprentissage. C'est dans cette perspective que la CRRMP, outre l'exercice d'un contrôle rigoureux de la ressource, promeut l'éducation et la sensibilisation de la population en général sur la valeur et le potentiel de cette ressource à la fois naturelle et culturelle.

Conclusion

Cette démarche d'inventaire permet à la collectivité matapédienne de découvrir son patrimoine vivant, ainsi que ses porteurs de traditions, mais elle ne dresse toutefois qu'un aperçu des richesses patrimoniales immatérielles présentes sur le territoire de la MRC de La Matapédia. Certaines manifestations telles que la chasse, la pêche et la cueillette ont été plus largement documentées alors que d'autres mériteraient que l'on s'y attarde davantage. C'est le cas notamment de l'art populaire et de l'artisanat traditionnel, des pratiques ludiques et expressives comme la danse, la chanson et la musique traditionnelles, ou encore les savoirs, les pratiques et les expressions entourant l'agriculture. Afin de dresser un portrait plus représentatif et exhaustif du patrimoine vivant de La Matapédia, il serait opportun de poursuivre cette démarche d'inventaire en y associant les citoyens, les organismes et les instances politiques locales et régionales. La mise en place et la mise à jour d'un inventaire sur le patrimoine vivant est un processus continu qui ne peut être achevé et c'est pourquoi des efforts devront être investis afin d'en assurer la cohérence et la pertinence pour les générations futures.

Le patrimoine culturel immatériel est un concept en émergence dont la connaissance et la reconnaissance actuelles découlent en partie des travaux qui ont conduit à l'adoption, le 17 octobre 2003, de la *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*. Au Québec, même si « la notion de patrimoine immatériel a toujours fait partie du discours sur le patrimoine⁹¹ », l'adoption récente de la Loi sur le patrimoine culturel est un jalon important de sa reconnaissance institutionnelle. On peut affirmer que les citoyens, les organismes et les instances politiques locales et régionales découvrent ce « nouveau patrimoine » et qu'ils sont peu conscientisés à l'égard de la sauvegarde de ses manifestations. Considérant cela, il serait opportun de les sensibiliser à l'importance de reconnaître, de valoriser et de sauvegarder le patrimoine vivant, que ce soit dans le cadre d'évènements, de colloques ou de journées de réflexion, de publications ou d'articles, d'actions culturelles, etc.

⁹¹ GENEST, Bernard & Camille LAPOINTE (2004). *Op. cit.*, p. 39.

La promotion, la diffusion et la valorisation du patrimoine culturel immatériel constituent des étapes essentielles, voire préalables, à la transmission des éléments qui le composent, ainsi que des valeurs collectives qui y sont rattachées. Ainsi, il pourrait être recommandé de soutenir la réalisation d'activités de mise en valeur du patrimoine vivant et d'encourager les acteurs, les organismes et les entreprises culturelles de La Matapédia œuvrant à sa sauvegarde. Les établissements muséaux comme les médias communautaires, en passant par les regroupements d'artisans et les comités locaux de développement, sans oublier les institutions d'enseignement et les associations de personnes âgées peuvent tous jouer un rôle important dans la sauvegarde du patrimoine vivant, mais ils doivent être supportés par la collectivité pour y arriver.

La valorisation du patrimoine culturel immatériel permet en outre de renforcer le sentiment de fierté chez les porteurs de traditions et le sentiment d'appartenance collective, d'accroître l'attractivité du territoire et de stimuler le développement socioéconomique en misant notamment sur un produit touristique en pleine croissance : le tourisme culturel. Dans cette perspective, reconnaître que le patrimoine immatériel contribue au développement social, culturel et économique des collectivités est un enjeu capital. La mobilisation citoyenne et la concertation des instances politiques sont des enjeux importants, certes, mais il y a également un enjeu relatif à l'*instrumentalisation* de la culture. L'*instrumentalisation* de la culture, à des fins économiques ou politiques, n'est pas nécessairement négative, mais il faut toutefois éviter de dénaturer le patrimoine à des fins purement économiques.

Rappelons que la sauvegarde du patrimoine immatériel implique une transmission et une appropriation de connaissances, de savoir-faire, d'expressions et de pratiques. Or, très peu de personnes sont outillées dans La Matapédia pour intervenir adéquatement auprès des porteurs de traditions et ainsi favoriser la transmission du patrimoine immatériel. Dès lors, il apparaît opportun de sensibiliser, de former et d'outiller des citoyens intéressés à l'intervention et à la médiation du patrimoine vivant. Plusieurs outils sont d'ailleurs disponibles tels que la *Charte des compétences du médiateur du patrimoine vivant*, le guide pour *Identifier et inventorier le patrimoine culturel immatériel*

de l'UNESCO ou encore le *Guide pratique destiné aux municipalités* concernant l'application de la Loi sur le patrimoine culturel du Québec.

La transmission du patrimoine immatériel implique en outre une appropriation de valeurs collectives. Cela nécessite à notre avis des relations privilégiées entre les porteurs de traditions et les citoyens de toutes les générations. Il serait ainsi pertinent de soutenir la réalisation d'activités intergénérationnelles interpellant les jeunes et les aînés afin d'éviter une coupure dans la transmission et de mettre en contact les porteurs de traditions et les citoyens, dans l'optique de favoriser la transmission des connaissances, des savoir-faire, des expressions et des pratiques. Développer des partenariats entre les organismes locaux et les institutions d'enseignement dans le but de favoriser la transmission du patrimoine vivant aux nouvelles générations, et ce, dans un contexte approprié serait tout à fait opportun.

Enfin, en vertu de l'article 121 de la Loi sur le patrimoine culturel, une municipalité peut, par règlement de son conseil et après avoir pris l'avis de son « conseil local du patrimoine », identifier des éléments du patrimoine immatériel, un personnage historique décédé, un évènement ou un lieu historique. Les municipalités ne sont toutefois pas outillées pour assumer cette responsabilité et, dans ce contexte, il serait sans doute bienvenu de soutenir la mise en place de conseils locaux du patrimoine, lesquels participeraient à l'identification d'éléments significatifs du patrimoine culturel immatériel. Des manifestations comme la coutume de la Sainte-Catherine à Sayabec et la Criée de Saint-Damase ne pourraient-elles faire l'objet d'une reconnaissance au plan patrimonial ? Qu'en est-il du tronçon de la rivière Matapédia, des *Fourches* à Routhierville, dont la reconnaissance à titre de paysage culturel patrimonial serait tout à fait justifiée ? Un tel geste politique doit toutefois être accompagné d'un plan de sauvegarde, d'un financement adéquat et d'une adhésion de la part des communautés concernées.

Dans un contexte où la collectivité matapédienne est appelée à innover pour stimuler son développement social, culturel et économique, la réalisation de cet *Inventaire du*

patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia pourrait s'avérer une démarche structurante en terme d'occupation et de vitalité du territoire. Ancrées dans l'histoire, le territoire et la tradition, les initiatives culturelles qui en découleront contribueront non seulement au renforcement du sentiment d'appartenance à la collectivité, mais également au renouvellement de la culture matapédienne et de l'identité territoriale qui lui est associée.

Les inventaires font partie intégrante de la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, car ils peuvent sensibiliser à ce dernier et à l'importance qu'il revêt pour les identités individuelles et collectives. Le processus consistant à inventorier le patrimoine culturel immatériel et à rendre accessible au public peut également encourager la créativité et l'estime de soi chez les communautés et les individus qui sont la source des expressions et des pratiques de ce patrimoine. Les inventaires peuvent également fournir une base pour la formulation de plans concrets de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel concerné.

- UNESCO (2004)

Bibliographie

- BOUCHENAKI, Mounir (2004). « Éditorial » dans *Visages et visions de l'immatériel*, Museum International, UNESCO, no 221-222, vol. 56, 200 pages.
- BUIES, Arthur (1895). *La vallée de la Matapédia : ouvrage historique et descriptif*, L. Brousseau, Québec, 52 pages.
- CHAIRE DE RECHERCHE DU CANADA EN PATRIMOINE ETHNOLOGIQUE (2011). « La criée des âmes dans une paroisse catholique » dans l'*Inventaire du patrimoine immatériel religieux* [En ligne] : <http://www.ipir.ulaval.ca/fiche.php?id=785> (14 février 2014).
- CITADELLE, Coopérative de producteurs de sirop d'érable, « Températures des produits dérivés » [En ligne] : <http://www.citadelle-camp.coop/sirop-erable/A-propos-de-lerable/Temperatures-des-produits-derives.aspx> (5 mai 2014).
- COLLECTIF D'AUTEURS (2014). « Trappeur » dans *Wikipédia, l'encyclopédie libre* [En ligne] : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Trappeur> (19 février 2014).
- COMITÉ DU CENTENAIRE DE SAINT-DAMASE (1984). *Centenaire de Saint-Damase 1884-1984*, Matane, 383 pages.
- COMMISSION DE TOPONYMIE DU QUÉBEC, « Matapédia », *Origine et signification* [En ligne] : http://www.toponymie.gouv.qc.ca/CT/toposweb/fiche.aspx?no_seq=39702 (20 avril 2014).
- COMMISSION DE TOPONYMIE DU QUÉBEC, « Causapscal », *Origine et signification* [En ligne] : http://www.toponymie.gouv.qc.ca/CT/toposweb/fiche.aspx?no_seq=341124 (20 avril 2014).
- CONGRÉGATION DE NOTRE-DAME (2012). « L'histoire de Marguerite Bourgeoys et la tire Sainte Catherine » dans *Nouvelles* [En ligne] : http://www.cndm.org/fr/nouvelles/article.php?subaction=showfull&id=1352888367&archive=&start_from=&ucat=7& (7 mars 2014).
- CONSEIL QUÉBÉCOIS DES RESSOURCES HUMAINES EN CULTURE (2011). *Charte des compétences du médiateur en patrimoine vivant*, 5 pages [En ligne] : http://www.cqrhc.com/assets/application/files/009a4265c9441bf_file.pdf (21 février 2014).
- CONSEIL QUÉBÉCOIS DU PATRIMOINE VIVANT, (2012). « Avant-propos » dans *Les mesures de soutien au patrimoine immatériel* [En ligne] : <http://patrimoinevivant.qc.ca/wp-content/uploads/2009/10/Les-mesures-de-soutien-au-patrimoine-immateriel-actes-du-colloque-2011.pdf> (21 février 2014).
- CORPORATION DE GESTION DES RIVIÈRES MATAPÉDIA ET PATAPÉDIA, « Les rivières de la Vallée de la Matapédia » [En ligne] : <http://www.cgrmp.com/riviere.html> (21 avril 2014).

- CORPORATION DE GESTION DES RIVIÈRES MATAPÉDIA ET PATAPÉDIA (2013). *Tableau quinquennal des résultats de chasse* [En ligne] : http://www.cgrmp.com/duniere/Tableau_quinquennal_resultats_chasse_2009_2013.pdf (23 mars 2014).
- CORPORATION DE GESTION DES RIVIÈRES MATAPÉDIA ET PATAPÉDIA, « Tarifs pour la saison 2014 » [En ligne] : <http://www.cgrmp.com/tarif.html> (21 avril 2014).
- COUVRETTE, Sébastien (2011). « La Criée des âmes à l'Islet-sur-Mer » dans *l'Encyclopédie du patrimoine culturel de l'Amérique française* [En ligne] : http://www.ameriquefrancaise.org/fr/article-569/Criée_des_âmes_à_l'Islet-sur-Mer.html#.Uv-7FnmyQ6E (14 février 2014).
- DESDOUITS, Anne-Marie et Laurier TURGEON (1997). « Présentation » dans *Ethnologies francophones de l'Amérique et d'ailleurs*, Les Presses de l'Université Laval, Ste-Foy, pages.
- DU BERGER, Jean (1997). *La Grille des pratiques culturelles*, Septentrion, Sainte-Foy, 406 pages.
- FÉDÉRATION QUÉBÉCOISE DES CHASSEURS ET PÊCHEURS (2013). *Valeurs et éthique du chasseur québécois* [En ligne] : http://issuu.com/fedecp/docs/valeurs_et_thique_pdf_web_1_?e=10261545/6063720 (23 mars 2014).
- FÉDÉRATION DES GESTIONNAIRES DES RIVIÈRES À SAUMON DU QUÉBEC, « Code d'éthique » [En ligne] : <https://www.saumonquebec.com/PecheSportiveGestionEtDevelopp/CodeDethique/CodeDethiqueDesPecheursSportif.aspx> (21 avril 2014).
- FÉDÉRATION DES GESTIONNAIRES DES RIVIÈRES À SAUMON DU QUÉBEC, « Historique de la rivière Matapédia » dans *Les rivières* [En ligne] : <https://www.saumonquebec.com/LesRivieres/Gaspesie/Matapedia/Historique/default.aspx> (21 avril 2014).
- FÉDÉRATION DES GESTIONNAIRES DES RIVIÈRES À SAUMON DU QUÉBEC, « Les rivières » [En ligne] : <https://www.saumonquebec.com/LesRivieres/Gaspesie/Causapscal/PresentationGenerale/PresentationCausapscal.aspx> (3 juin 2014).
- FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRIQUES DU QUÉBEC, « Histoire de la mise en marché acéricole » [En ligne] : <http://www.siroperable.ca/histoire.aspx> (6 avril 2014).
- FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRIQUES DU QUÉBEC, « L'origine du sirop d'érable » [En ligne] : <http://www.siroperable.ca/Afficher.aspx?page=46&langue=fr> (6 avril 2014).
- FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRIQUES DU QUÉBEC, « Un produit authentique et de qualité » [En ligne] : <http://www.siroperable.ca/Afficher.aspx?page=68&langue=fr> (6 avril 2014).
- FOSTER E. John & ECCLES, W.J. (2013). « Traite des fourrures » dans *l'Encyclopédie canadienne* [En ligne] : <http://www.thecanadianencyclopedia.com/fr/article/fur-trade/> (19 février 2014).

- FOURNIER, Serge (2012). *Le coureur de bois au pays du Québec : une figure, une parole – son univers et son évolution*, Thèse de doctorat, Université du Québec à Trois-Rivières, 263 pages [En ligne] : <http://depot-e.uqtr.ca/4440/1/030300377.pdf> (20 février 2014).
- GAUTHIER, Serge (2014). « Chasse à l'orignal » dans l'*Encyclopédie du patrimoine culturel de l'Amérique française* [En ligne] : <http://www.ameriquefrancaise.org/fr/article-634/Chasse%20%C3%A0%20%E2%80%99orignal> (23 mars 2014).
- GAUTHIER, Serge. « Le Temps des sucres au Québec » dans l'*Encyclopédie du patrimoine culturel de l'Amérique française* [En ligne] : http://www.ameriquefrancaise.org/fr/article-493/Temps_des_sucres_au_Qu%C3%A9bec.html (7 avril 2014).
- GENEST, Bernard & Camille LAPOINTE (2004). *Le patrimoine culturel immatériel : un capital social et économique*, Gouvernement du Québec, 77 pages.
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'alimentation du Québec (2010). *Profil de l'industrie agricole de la MRC de La Matapédia* [En ligne] : http://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Regions/BasSaintLaurent/portrait_lamatapediaWeb.pdf (22 mars 2014).
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère de la Culture et des Communications (2012) *La Loi sur le patrimoine culturel : Guide pratique destiné aux municipalités*, Québec, 90 pages [En ligne] : http://www.mcc.gouv.qc.ca/index.php?id=3355&tx_lesecrits_pi1%5Becrit%5D=682&cHash=02a351af70cb99e21c3e90d0d81ef458 (6 avril 2014).
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère de la Culture et des Communications. *Répertoire du patrimoine culturel du Québec* [En ligne] : <http://www.patrimoine-culturel.gouv.qc.ca/rpcq/accueil.do;jsessionid=F96BB63B7BB912098102100FC5A6ABBE?methode=afficher> (5 mai 2014).
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère de la Culture et des Communications, « Site patrimoniale de pêche Matamajaw » dans le *Répertoire du patrimoine culturel du Québec* [En ligne] : <http://www.patrimoineculturel.gouv.qc.ca/rpcq/detail.do?methode=consulter&id=92719&type=bien#.U31q0V5fU5w> (21 avril 2014).
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère de la Culture et des Communications, « Plaque du site de pêche Matamajaw » dans le *Répertoire du patrimoine culturel du Québec* [En ligne] : <http://www.patrimoineculturel.gouv.qc.ca/rpcq/detail.do?methode=consulter&id=99159&type=bien#.U31opl5fU5w> (21 avril 2014).
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs (2001). *La chasse à l'aube du 21^e siècle* [En ligne] : http://mddefp.gouv.qc.ca/faune/publications/chasse_xx1_siecle.pdf (23 mars 2014).
- BOURCIER, Lise (1978). *La Colonisation pour le bois : des gens de la vallée de la Matapédia racontent leur histoire*, Groupe de recherche en histoire, Rimouski, Le Groupe, 65 pages.

- GROUPE DE TRAVAIL SUR LES COMMUNAUTÉS DÉVITALISÉES (2010). *Des communautés à revitaliser : un défi collectif pour le Québec*, Gouvernement du Québec, Québec, 60 pages.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara (2004). « Le patrimoine immatériel et la production métaculturelle du patrimoine » dans *Visages et visions de l'immatériel*, Museum International, UNESCO, no 221-222, vol. 56, 200 pages.
- LAPERRIÈRE, Guy (1999). *Les congrégations religieuses, de la France au Québec 1880-1914*, tome 2, Sainte-Foy, Les Presse de l'Université Laval, 598 pages.
- LE SCOUARNEC, François-Pierre (2004). « Quelques enjeux liés au patrimoine culturel immatériel » dans *Le patrimoine culturel immatériel : les enjeux, les problématiques, les pratiques*, Babel, Paris, 255 pages.
- *Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche*, RLRQ (chapitre M 35.1., a. 55), [En ligne] : http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/M_35_1/M35_1.html (7 avril 2014).
- *Loi sur le patrimoine culturel*, RLRQ (chapitre P-9.002), chapitre I « Objets, définitions et application », article 2 « patrimoine immatériel » [En ligne]. http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/P_9_002/P9_002.html (7 janvier 2014).
- MARTIN, Paul-Louis (2002). *Les fruits du Québec : histoire et traditions des douceurs de la table*, Les Éditions du Septentrion, Québec, 224 pages.
- MEMORIAL UNIVERSITY OF NEWFOUNDLAND, « Traditional Mi'kmaq (Micmac) Culture » dans *Newfoundland and Labrador Heritage* [En ligne] : http://www.heritage.nf.ca/aboriginal/mikmaq_land_use.html (20 avril 2014).
- MICHAUD, Joseph Désiré (1922). *Notes historiques sur la Vallée de la Matapédia*, La Voix du Lac, Val-Brillant, 241 pages.
- MRC DE LA MATAPÉDIA (2001). *Plan directeur guidant l'aménagement intégré des terres publiques intramunicipales de la MRC de La Matapédia*, 56 pages [En ligne] : http://www.mrcmatapedia.qc.ca/images/Upload/Files/centredocumentations/planifications/Planifications_Plan_directeur_aménagement_TPI.pdf (7 avril 2014).
- OFFICE QUÉBÉCOIS DE LA LANGUE FRANÇAISE, « Savoir-faire » dans les *Fiches terminologiques* [En ligne] : http://gdt.oqlf.gouv.qc.ca/ficheOqlf.aspx?Id_Fiche=8361460 (31 janvier 2014).
- ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES (2005). *La culture et le développement local*, Paris, Les Éditions de l'OCDE, 213 pages.
- ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ÉDUCATION, LA SCIENCE ET LA CULTURE (2003). *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*, Paris, 13 pages [En ligne] : <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00006> (6 avril 2014).

- ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ÉDUCATION, LA SCIENCE ET LA CULTURE (2002). *Glossaire du patrimoine culturel immatériel*, 24 pages [En ligne] : <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00265.pdf> (31 janvier 2014).
- ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ÉDUCATION, LA SCIENCE ET LA CULTURE (2004). *Identifier et inventorier le patrimoine culturel immatériel*, 16 pages [En ligne] : <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/01856-FR.pdf> (21 janvier 2014).
- *Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec*, RLRQ (chapitre M-35.1., r. 19), [En ligne] : http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=3&file=/M_35_1/M35_1R19.HTM (7 avril 2014).
- PROULX, Gilbert (2014). « Trappage d'animaux à fourrure » dans l'*Encyclopédie canadienne* [En ligne] : <http://www.thecanadianencyclopedia.com/fr/article/fur-trapping/> (19 février 2014).
- RIOUX, Jacqueline (1987). *La pêche sportive au saumon dans la région de Matapédia*, Thèse de baccalauréat, Université Laval, 48 pages.
- RESEAU DE DIFFUSION DES ARCHIVES DU QUEBEC (2014). « Cueillettes » dans *Expositions virtuelles* [En ligne] : http://rdaq.banq.qc.ca/expositions_virtuelles/coutumes_culture/juillet/cueillettes/remonter_sources.html (8 mars 2014).
- RESEAU DE DIFFUSION DES ARCHIVES DU QUEBEC (2014). « La Sainte-Catherine » dans *Expositions virtuelles* [En ligne] : http://rdaq.banq.qc.ca/expositions_virtuelles/coutumes_culture/novembre/sainte-catherine/remonter_sources.html (4 mars 2014).
- RÉSEAU DE DIFFUSION DES ARCHIVES DU QUÉBEC. « Le temps des sucres » dans les *Expositions virtuelles* [En ligne] : http://rdaq.banq.qc.ca/expositions_virtuelles/coutumes_culture/avril/temps_sucres/remonter_sources.html (6 avril 2014).
- SIERRA, Aurélie (2008). *L'identité matapédienne, de la force d'un territoire à l'incertitude d'une communauté*, mémoire de maîtrise, Université du Québec à Rimouski, 92 pages [En ligne] : http://www.uqar.ca/files/foret-habitee/publications/sierra_2008_matapédia.pdf (22 janvier 2014).
- SOCIÉTÉ ET TERRITOIRES AUTOCHTONES (AKI), « L'influence des Amérindiens sur les colons français », Université du Québec à Trois Rivières [En ligne] : http://www2.uqtr.ca/hee/site_1/index.php?no_fiche=2049&heip=7b01a15b32178fc16d783554dee3fdb9 (3 juin 2014).
- MEMORIAL UNIVERSITY OF NEWFOUNDLAND, « Traditional Mi'kmaq (Micmac) Culture » dans *Newfoundland and Labrador Heritage* [En ligne] : http://www.heritage.nf.ca/aboriginal/mikmaq_land_use.html (20 avril 2014).
- VAILLANCOURT, Cyrille (1925). *L'industrie du sucre d'érable dans la province de Québec*, Bulletin du ministère de l'Agriculture du Québec, 24 pages.

- VAN ZANTEN, Wilm (2004). « À la recherche d'une nouvelle terminologie pour le patrimoine culturel immatériel » dans *Visages et visions de l'immatériel*, Museum International, UNESCO, no 221-222, vol. 56, 200 pages.

ANNEXES

I. Synthèse des recommandations

- I. Cet inventaire permet à la collectivité matapédiennne de découvrir son patrimoine vivant, ainsi que ses porteurs de traditions. Il ne dresse toutefois qu'un aperçu des richesses patrimoniales immatérielles présentes sur le territoire de la MRC de La Matapédia.

Considérant ce qui précède, il est recommandé de :

- ✚ *Poursuivre la démarche d'inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia;*
- ✚ *Associer les citoyens, les organismes et les instances politiques locales à cette démarche structurante pour le développement social, culturel et économique de la MRC de La Matapédia.*

- II. Le patrimoine culturel immatériel est un concept en émergence. Les citoyens, les organismes et les municipalités découvrent ce « nouveau patrimoine » et ne sont pas sensibilisés à l'importance de le reconnaître, de le mettre en valeur et de le sauvegarder.

Considérant ce qui précède, il est recommandé de :

- ✚ *Sensibiliser les citoyens, les organismes et les municipalités à l'importance de reconnaître, valoriser et sauvegarder le patrimoine vivant, notamment dans le cadre d'évènements culturels, de colloques ou de journées de réflexion, de publications ou d'articles, d'actions culturelles, etc.*

- III. La promotion, la diffusion et la valorisation du patrimoine immatériel constituent une étape essentielle, voire préalable, à la transmission des savoir-faire, des connaissances, des expressions et des pratiques, ainsi que des valeurs collectives qui y sont rattachées.

Considérant ce qui précède, il est recommandé de :

- ✚ *Soutenir la réalisation d'activités de promotion, de diffusion et de valorisation du patrimoine vivant;*

- ✚ *Valoriser, encourager et soutenir les acteurs, les organismes et les entreprises culturelles œuvrant à la promotion, la diffusion et la valorisation du patrimoine vivant.*

IV. La valorisation du patrimoine immatériel permet de renforcer le sentiment de fierté chez les porteurs de traditions, de renforcer le sentiment d'appartenance collective, d'accroître l'attractivité du territoire et de stimuler le développement socioéconomique en misant notamment sur un produit touristique en pleine croissance, le tourisme culturel.

Considérant ce qui précède, il est recommandé de :

- ✚ *Reconnaître que le patrimoine vivant contribue au développement social, culturel et économique des collectivités;*
- ✚ *Stimuler le développement socioéconomique en misant notamment sur un produit touristique en pleine croissance, le tourisme culturel;*
- ✚ *Éviter de dénaturer le patrimoine à des fins purement économiques*

V. La sauvegarde du patrimoine immatériel implique une transmission et une appropriation de connaissances, de savoir-faire, d'expressions et de pratiques, de même que de valeurs collectives. Or, très peu de ressources sont outillées pour intervenir adéquatement auprès des porteurs de traditions et ainsi favoriser la transmission du patrimoine vivant.

Considérant ce qui précède, il est recommandé de :

- ✚ *Sensibiliser, former et outiller des citoyens intéressés à l'intervention et à la médiation du patrimoine vivant;*
- ✚ *Prendre connaissance des documents de référence à cet effet (Charte des compétences du médiateur du patrimoine vivant, Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, Loi sur le patrimoine culturel du Québec, etc.).*

- VI. La transmission du patrimoine immatériel implique une transmission et une appropriation de valeurs collectives, laquelle nécessite des relations intergénérationnelles et privilégiées entre porteurs de traditions et citoyens.

Considérant ce qui précède, il est recommandé de :

- ✚ *Soutenir la réalisation d'activités intergénérationnelles interpellant les jeunes et les aînés afin d'éviter une coupure dans la transmission;*
- ✚ *Mettre en contact les porteurs de traditions et les citoyens dans l'optique de favoriser la transmission des connaissances, des savoir-faire, des expressions et des pratiques;*
- ✚ *Développer des partenariats entre les organismes locaux et les institutions d'enseignements afin de favoriser la transmission du patrimoine vivant aux nouvelles générations et ce dans un contexte approprié.*

- VII. En vertu de l'article 121 de la Loi sur le patrimoine culturel, une municipalité peut, par règlement de son conseil et après avoir pris l'avis de son conseil local du patrimoine, identifier des éléments du patrimoine immatériel, un personnage historique décédé, un événement ou un lieu historique. Les municipalités ne sont toutefois pas outillées pour assumer cette responsabilité.

Considérant ce qui précède, il est recommandé de :

- ✚ *Mettre en place des conseils locaux du patrimoine à la demande des conseils municipaux. Les demandes d'identification sont analysées par ce conseil qui émet des recommandations;*
- ✚ *Identifier un ou des éléments significatifs du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia seulement si ce geste politique est accompagné d'un plan de sauvegarde et d'un financement adéquat.*

II. Formulaire de consentement

Projet de recherche : « Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia »

FORMULAIRE DE CONSENTEMENT

Cette recherche est financée par les partenaires suivants : la MRC de La Matapédia, le CLD de La Matapédia et la Caisse Desjardins Vallée de La Matapédia. Elle s'effectue sous la direction de la Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia, dans le cadre de l'entente de développement culturel conclue entre la MRC de La Matapédia et le ministère de la Culture et des Communications (MCC).

Avant d'accepter de participer à ce projet de recherche, veuillez prendre le temps de lire et de comprendre les renseignements qui suivent. Ce document vous explique le but de ce projet de recherche, ses procédures, avantages, risques et inconvénients. Nous vous invitons à poser toutes les questions que vous jugerez utiles à la personne qui vous présente ce document.

Nature de la recherche

La réalisation d'un Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia vise à connaître et reconnaître les savoir-faire, les connaissances, les expressions, les représentations et les pratiques, ainsi que les porteurs et porteuses de traditions et de permettre à l'ensemble de la collectivité matapédienne de découvrir ces ressources patrimoniales et ces personnes qui participent à la dynamique culturelle, économique et sociale de leur milieu, voire à sa revitalisation. Des activités de sensibilisation et de valorisation, incluant le versement de fiches d'inventaire et de données audiovisuelles sur le Répertoire du patrimoine culturel du Québec, sont prévues dans le cadre de la recherche. Un tel inventaire contribue également à renouveler la notion de patrimoine ethnologique, témoin d'un dynamisme social et économique, et à lui attribuer un caractère actuel, vivant et évolutif.

Déroulement de la participation

La participation à cette recherche prend la forme d'une entrevue individuelle ou collective enregistrée, d'une durée d'environ 90 minutes. Les entrevues portent sur les éléments suivants :

- éléments d'information contextuelle sur les participant(e)s et sur leur milieu;
- description des pratiques culturelles, savoirs ou savoir-faire dont les participant(e)s ou la collectivité sont détenteurs;
- éléments d'information sur la collectivité matapédienne, sur l'identification à un territoire et les savoirs qui y sont liés;
- éléments sur l'apprentissage d'une pratique et sur la transmission des connaissances ou des savoir-faire;
- éléments sur les objets et les lieux qui entourent la pratique (matériaux, produits, espaces culturels);
- éléments sur les paysages culturels patrimoniaux de la MRC de La Matapédia.

Avantages et inconvénients pour le participant

Il n'y a aucun risque connu lié à la participation à la recherche. La participation à cette recherche donnera aux participants l'occasion de parler de leurs pratiques culturelles, de témoigner de leurs savoirs et savoir-faire et de réfléchir à leur patrimoine. Ultimement, l'exploitation des données recueillies contribuera à reconnaître et à valoriser les pratiques, les lieux et paysages, ainsi que les objets reliés au patrimoine culturel immatériel de la MRC de La Matapédia.

Initiales du participant _____

Page 1 sur 5

Projet de recherche : « Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia »

Droit de retrait du participant

S'ils le jugent opportun, les participants peuvent exercer leur droit de retrait à la recherche en tout temps, sans avoir à fournir de raison ni à subir de préjudice quelconque, en communiquant directement avec la Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia à l'adresse mentionnée. Toutes les données seront alors détruites. Ces dispositions s'appliquent intégralement sauf si le participant ou la participante a accepté les modalités particulières de l'annexe 1 – Consentement spécifique au dépôt dans les fonds d'archives.

Confidentialité et gestion des données

Bien que les entrevues n'aient pas pour but de recueillir des renseignements confidentiels ou personnels concernant le participant, s'il s'avérait que certaines données se glissent dans les enregistrements, les mesures suivantes sont prévues :

- Seul le nom des participant(e)s est requis pour l'identification des porteurs de savoir et de savoir-faire;
- Seule la Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia aura accès aux renseignements confidentiels et personnels. Ceux-ci ne paraîtront dans aucun rapport ni publication;
- Les participants seront informés des activités de diffusion reliées au projet.

Renseignements supplémentaires

Toute question concernant le projet pourra être adressée à Monsieur Marc-André Complaisance, coordonnateur du projet de recherche :

Téléphone : X (XXX) XXX-XXXX
marcandrecomplaisance@hotmail.com

Tout commentaire concernant le projet pourra être adressé à la Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia :

Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia
24 Promenade de l'Hôtel-de-Ville
Amqui (Québec) G5J 3E1
Téléphone : (418) 629-4242 poste 457
shgmatapedia@cgcable.ca

Initiales du participant _____

Page 2 sur 5

Projet de recherche : « Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia »

Consentement spécifique à des enregistrements audio, à la captation d'image sur photos ou vidéo et à la diffusion des enregistrements ou de leur contenu.

La participation à cette recherche prend la forme d'une entrevue enregistrée sur appareils numériques. Des enregistrements vidéo numériques sont prévus, particulièrement lors de la démonstration d'un savoir, d'un savoir-faire ou d'un savoir-dire lié au patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia.

Je consens, sur une base révoicable, à l'enregistrement audio/vidéo :
oui _____ **non** _____

La participation à la recherche peut nécessiter aussi la prise de photographies (captation de l'image) et leur utilisation à des fins d'illustration des porteurs de traditions, des pratiques, des objets ou des lieux sur lesquels portent les témoignages liés au patrimoine immatériel (diffusion de l'image).

Je consens, sur une base révoicable, à la captation et la diffusion de mon image :
oui _____ **non** _____

Les entrevues seront résumées sous la forme de fiches d'inventaire descriptives et des extraits d'entrevue audio ou vidéo pourront être accessibles à la Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia et dans le Répertoire du patrimoine culturel du Québec. Les données recueillies pourront également être diffusées dans le cadre d'actions culturelles (expositions, ateliers, conférences, démonstrations, etc.).

Je consens, sur une base révoicable, à la diffusion des données sous la forme de fiches d'inventaire descriptives et dans le cadre d'actions culturelles :
oui _____ **non** _____

Signatures

Je soussigné(e) _____ consens librement à participer à la recherche intitulée : « Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia ».

Signature du (de la) participant(e)

Date

Signature du (de la) chercheur(e)

Date

Initiales du participant

Projet de recherche : « Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia »

ANNEXE I

Consentement spécifique au dépôt dans un fonds d'archives

L'entrevue accordée (enregistrements audio, vidéo et texte de la transcription) peut, avec votre consentement, être déposée dans le fonds d'archives de la Société d'histoire et d'ethnologie de La Matapédia et au Centre d'archives régional du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine pour fins de recherches ultérieures.

Consentez-vous à ce que l'entrevue accordée dans le cadre de l'Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia, dirigé par la Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia (incluant l'enregistrement audio et vidéo, les photographies et la fiche descriptive) soit déposée dans les fonds d'archives précités.

DÉPÔT AU CENTRE D'ARCHIVES RÉGIONAL DU BAS-SAINT-LAURENT ET DE LA GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE

- **Oui**, je consens, sur une base révocable d'ici la fin du projet prévue en juin 2014, que le matériel et les données de recherche me concernant soient déposés au Centre d'archives régional du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine.
- **Non**, je refuse que le matériel et les données de recherche me concernant soient déposés dans le fonds d'archives précité.

DÉPÔT DANS LE FONDS D'ARCHIVES DE LA SOCIÉTÉ D'HISTOIRE ET DE GÉNÉALOGIE DE LA MATAPÉDIA

- **Oui**, je consens, sur une base révocable d'ici la fin du projet prévue en juin 2014, que le matériel et les données de recherche me concernant soient déposés dans le fonds d'archives de la Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia.
- **Non**, je refuse que le matériel et les données de recherche me concernant soient déposés dans le fonds d'archives précité.

Ce consentement implique que les données seront accessibles à la consultation publique à des fins de recherche. Les données pourront donc être consultées et reproduites en conformité avec les règles et les lois qui sont en usage dans les archives. Toutefois les données nominatives vous concernant (adresse, téléphone, etc.) seront, pour leur part, conservées confidentiellement selon les dispositions prévues par le service des Archives.

Initiales du participant _____

Page 4 sur 5

Projet de recherche : « Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia »

Signatures

Je déclare avoir pris connaissance des implications de ma décision par rapport au dépôt ou non des données me concernant au Centre d'archives régional du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine et dans le fonds d'archives de la Société d'histoire et de généalogie de La Matapédia.

J'ai compris les explications du chercheur quant au respect des règles de confidentialité.

Signature du (de la) participant(e)

Date

Je déclare avoir expliqué au participant les buts de la recherche et les implications du dépôt de l'enregistrement ou de la transcription de l'entrevue dans les fonds d'archives et avoir répondu au meilleur de ma connaissance aux questions posées.

Signature du (de la) chercheur(e)

Date

Initiales du participant _____

Page 5 sur 5

III. Schémas d'entrevue

Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia

SCHÉMA D'ENTREVUE 1 Pratiques d'acquisition (chasse, pêche, cueillette, etc.)

1. Informographie

- Nom de la personne
- Âge ou date de naissance
- Lieu de naissance ou d'origine et lieu de résidence actuel (déplacements significatifs)
- Situation familiale (état civil, enfants, rang dans la famille)
- Métier(s) et occupation(s)
- Surnom (individu / famille)

2. Milieu familial et communautaire

- Contact durant l'enfance avec la pratique
- Historique de la famille / communauté en lien avec la pratique (guides, pratique commerciale, pourvoyeur)
- Autres porteurs dans la famille / communauté
- Vitalité de la pratique (ancrage dans le quotidien de la communauté)
- Qu'est-ce que votre pratique représente pour vous / votre communauté

3. Apprentissage de la pratique

- Avec qui et à quel âge
- Contexte de l'apprentissage (lieu, occasion, formel/informel)
- Mode et méthode d'apprentissage (oral, écrit, enregistrement)
- Perfectionnement et difficultés rencontrées (secrets)
- Répertoire de cris d'appel / en apprenez-vous encore / des techniques
- Pourquoi pratiquez-vous...

4. Lieu d'exécution et contexte de la pratique

- Description des lieux (cours d'eau, forêt, territoire, etc.)
- Solo, équipe (liens interpersonnels, communautés, groupes), chien de chasse (élevage)
- Relation avec la nature
- Espèces (noms populaires) et cheptel (gibier, poisson, plante, champignon, etc.)
- Périodes et occasions
- Conditions favorables (température, climat, heure, niveau de l'eau, etc.)
- Braconnage

5. Mode d'exécution de la pratique

- Outils, vêtements et équipements (fusils, arcs, cannes, pièges, etc.)
- Comment la pratique est-elle exécutée (prospection, leurres, mouches, appâts, appeaux, odeurs, pièges, etc.)
- Techniques (nœuds, appels, etc.)
- Mobilité (marche, embarcation, VTT)
- Mirador (construction, matériaux, outils)
- Rituels (à l'ouverture, à l'abatage)
- Dépeçage et éviscération (outils et équipements)
- Conservation

Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia

- Tannage de la peau, vente et taxidermie (voir *Schéma d'entrevue : Savoir-faire technique*)
- Recettes et autres usages

6. Transmission

- À qui (relève)
- Contexte de transmission (lieu, occasion, formel/informel)
- Mode de transmission (oral, écrit, enregistrement)

7. Avis

- Permis, quotas
- Contraintes
- Gestion de la faune et de la flore / cours d'eau

8. Mise en valeur du porteur de tradition

- Participation à des événements (télé, radio, festivals, etc.)
- Prix et distinction (concours, bourse, reconnaissance, etc.)
- Archives personnelles (objets, photos, vidéos, trophées, etc.)

9. Anecdotes / Phénomènes rares / Mystifications (tours)

Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia

SCHÉMA D'ENTREVUE 2
Pratiques ludiques et expressives (musique, chant, conte, légende, etc.)

1. Informographie

- Nom de la personne
- Âge ou date de naissance
- Lieu de naissance ou d'origine et lieu de résidence actuel (déplacements significatifs)
- Situation familiale (état civil, enfants, rang dans la famille)
- Métier(s) et occupation(s)
- Surnom (individu/famille)

2. Milieu familial et communautaire

- Contact durant l'enfance avec la pratique
- Historique de la famille / communauté en lien avec la pratique
- Autres porteurs dans la famille / communauté
- Vitalité de la pratique (ancrage dans le quotidien de la communauté)
- Qu'est-ce que votre pratique représente pour vous / votre communauté

3. Apprentissage de la pratique

- Avec qui et à quel âge
- Contexte de l'apprentissage (lieu, occasion, formel/informel)
- Mode et méthode d'apprentissage et d'enseignement
- Perfectionnement et difficultés rencontrées
- Répertoire (provenance, estimation)
- Manière de vous souvenir de votre répertoire / apprenez-vous encore du répertoire
- Pourquoi vous jouez / chantez / dansez / contez

4. Lieu d'exécution et contexte de la pratique

- Occasions de performance (mariages, festivals, temps des Fêtes, etc.) / Durée
- Niveau professionnel (salaire) ou amateur
- Solo, groupe (liens interpersonnels, communautés, etc.)
- Description des lieux (espace, local, scène, etc.)

5. Mode d'exécution de la pratique

- Instrument (marque, modèle, tonalité, etc.)
- Gestuelle
- Influences et ressemblance du jeu avec un parent ou un proche
- Description du jeu (nuance, ornementation, variation, etc.)
- Rapport entre le jeu et la danse / tempo
- Accompagnement (instrument, pas de danse, *câll*, cri)

6. Transmission

- À qui (relève)
- Contexte de transmission (lieu, occasion, formel/informel)

Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia

- Mode de transmission (oral, écrit, enregistrement)

7. Mise en valeur du porteur de tradition

- Participation à des événements (télé, radio, festivals, etc.)
- Prix et distinction (concours, bourse, reconnaissance, etc.)
- Enregistrements audio et audiovisuels
- Archives personnelles (enregistrement de veillées ou autres, vidéo, photos, etc.)

8. Interprétation

- Répertoire (titre / appris où / en quelle année ou à quel âge / de qui / quel âge avait la source / d'où venait-elle / description de la danse s'il y a lieu / pièce encore très connue / à quelle occasion l'interprétez-vous)

Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia

**SCHÉMA D'ENTREVUE 3
Pratiques techniques**

1. Informographie

- Nom de la personne
- Âge ou date de naissance
- Lieu de naissance ou d'origine et lieu de résidence actuel (déplacements significatifs)
- Situation familiale (état civil, enfants, rang dans la famille)
- Métier(s) et occupation(s)
- Surnom (individu/famille)

2. Milieu familial et communautaire

- Contact durant l'enfance avec la pratique
- Historique de la famille / communauté en lien avec la pratique
- Autres porteurs dans la famille / communauté
- Vitalité du savoir-faire (ancrage dans le quotidien de la communauté)
- Qu'est-ce que votre pratique représente pour vous / votre communauté

3. Apprentissage du savoir-faire

- Avec qui et à quel âge
- Contexte de l'apprentissage (lieu, occasion, formel/informel)
- Mode et méthode d'apprentissage et d'enseignement
- Perfectionnement et difficultés rencontrées
- Habiletés et secrets de métier
- Pourquoi pratiquez-vous votre savoir-faire

4. Lieu de fabrication (boutique, entrepôt, hangar, pièce de la maison)

- Description du lieu (type de bâtiment)
- Description des installations (état des lieux)

5. Fabrication

- Procédés et techniques de fabrication ou de production
- Étapes ou processus de fabrication ou de production
- Instruments, outils, appareils, machines, équipements utilisés dans la fabrication (quels sont-ils et comment sont-ils utilisés)

6. Description du produit

- Types / composantes / formes / couleurs / textures / autres

7. Production

- Quantité (volume, par année ou saison)
- Transformation, préparation, conservation (lieu, température, etc.)
- Étiquetage, emballage, etc.

Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia

- Diffusion et distribution du produit (points de vente, où, comment, qui)
- Actions et mesures de mise en marché (lois, publicité, logos, raison sociale, etc.)
- Changement ou modification dans la production depuis l'apprentissage
- Création / innovation
- Renommée (originalité, authenticité, exclusivité, réputation, etc.)

8. Usages pragmatiques et / ou usages symboliques

- Quels sont les usages, utilisations ou fonctions du produit
- Quand sont-ils utilisés, dans quel contexte

9. Avis sur la question légale

- Connaissance de la loi
- Exigences particulières du domaine de production
- Contraintes

10. Vente de produits et consommation

- Clientèles (qui, comment les rejoignez-vous)
- Motivations de se procurer le produit
- Perception du produit
- Que connaissent-ils du produit, de sa fabrication

11. Transmission (relève)

- À qui
- À quelles conditions
- Contexte de transmission (lieu, occasion, formel/informel)
- Mode de transmission (oral, écrit, enregistrement, etc.)
- Changement ou modification dans la fabrication depuis la transmission
- Création/innovation

12. Mise en valeur du porteur de tradition

- Participation à des événements (expositions, salons, marchés publics, festivals, médias : radio, télé, etc.)
- Prix et distinction (concours, bourses, etc.)
- Archives personnelles (collection d'objets, articles de journaux, vidéo, photos, etc.)

Inventaire du patrimoine immatériel de la MRC de La Matapédia

SCHÉMA D'ENTREVUE 4
Pratiques coutumières / Identité et paysages culturels

1. Comment voyez-vous votre pratique et l'ensemble de nos traditions dans le futur/leur transmission ?
2. Autres pratiques traditionnelles ?
 - Recettes traditionnelles (ingrédients et procédés)
 - Personnages légendaires/marquants (ex. : Richard Adams)
 - Légendes/contes/récits traditionnels
 - Blagues (farces)/morales
 - Expressions locales/formules incantatoires
3. Que diriez-vous à propos de l'identité Matapédiennne (appartenance/fierté/caractéristiques) ?
4. Comment décrieriez-vous La Matapédia ?
5. Paysages culturels patrimoniaux (rivières, lacs, forêts, montagnes, etc.)
 - Intérêt identitaire et emblématique
 - Description de l'environnement (sol, flore, faune, etc.)
 - Caractéristiques remarquables auxquelles la communauté s'identifie
 - Usages culturels ou socioéconomiques (exploitation)
 - Toponymie populaire
 - Rapports sensoriels et rapports dynamiques à l'espace
 - Odeur, bruit, vue, toucher, déplacement, lumière, saison, etc.
 - Valeur patrimoniale
 - Comment mettriez-vous en valeur ce paysage
 - Intérêt historique
 - Éléments du patrimoine bâti et architectural (bâtiments, infrastructures, iconographies, archives manuscrites et audiovisuelles, personnalités, etc.)
 - Évolution dans le temps
6. Blason populaire/toponymie populaire
7. Les fêtes traditionnelles dans votre milieu (cycle calendaire)
8. Que pensez-vous du travail qu'on fait ?
9. Informateurs potentiels
 -
 -
 -
 -
 -
 -

IV. Références bibliographiques

Livres, articles, monographies

- ARGUIN-GAGNÉ, Germaine (1976). *Saint-Tharcisius, 1926-1976*, Saint-Tharcisius, Comité du cinquantenaire de Saint-Tharcisius, 184 pages.
- BEAUDIN, Bernard & al. (2008). *Le saumon : 400 ans d'histoire et de passion au Québec*, Québec, Fédération québécoise pour le saumon atlantique, 229 pages.
- BEAUDIN, Dominique (1934). « La criée pour les âmes », *L'Action nationale*, vol. 4, pages 185-188.
- BEAULIEU, Jacqueline (1978). *Livre souvenir Matapédia 1903-1978*, Impressions des associés, Rimouski, 505 pages.
- BÉRUBÉ, Léo (1972). *Saint-Vianney de Matapédia : un demi siècle de vie paroissiale, 1922-1972*, Amqui, Imprimerie Amqui, 259 pages.
- BOUILLON, Alexandre (1926). *Au grand jour ou les évolutions d'une paroisse canadienne : Saint-Edmond-du-Lac-au-Saumon*, France, Les Éditions Vulliez, 312 pages.
- BUIES, Arthur (1895). *La vallée de la Matapédia : ouvrage historique et descriptif*, L. Brousseau, Québec, 52 pages.
- CHAIRE DE RECHERCHE DU CANADA EN PATRIMOINE ETHNOLOGIQUE. « Yvon Leblanc, Guide de pêche » dans *l'Inventaire des ressources ethnologiques du patrimoine immatériel*. [En ligne] : <http://irepi.ulaval.ca/fiche-yvon-leblanc-83.html> (21 juin 2014).
- CHAIRE DE RECHERCHE DU CANADA EN PATRIMOINE ETHNOLOGIQUE. « Yves Leblanc, Guide de chasse » dans *l'Inventaire des ressources ethnologiques du patrimoine immatériel*. [En ligne] : <http://irepi.ulaval.ca/fiche-yves-leblanc-420.html> (21 juin 2014).
- CLOSSE, Lambert (1928). *Un site enchanteur de la vallée de la Matapédia : Causapscal*, Causapscal, Chez l'auteur, 184 pages.
- CLOSSE, Lambert (1942). *Par la foi et la charrue ; notes historiques sur Saint-Damase-de-Matapédia, 1874-1942*, 161 pages.
- COLLECTIF D'AUTEURS (1989). *Amqui : cent ans à raconter, 1889-1989*, Rimouski, Impressions des Associés, 610 pages.
- COLLECTIF D'AUTEURS (1946). *Cinquantenaire de Sayabec, 1896-1946*, Sayabec, 89 pages.
- COLLECTIF D'AUTEURS (1996). *Saint-Cléophas, 1921-1996 : Fêtons hier, osons demain*, Comité du 75^e de Saint-Cléophas, 352 pages.
- COMITÉ DU CENTENAIRE DE SAINT-DAMASE (1984). *Centenaire de Saint-Damase 1884-1984*, Matane, 383 pages.
- COMITÉ DES FÊTES DU SOIXANTE-QUINZIÈME (1982). *St-Léon-le-Grand, 1907-2007*, Saint-Léon-le-Grand, 236 pages.
- CONSEIL QUÉBÉCOIS DES RESSOURCES HUMAINES EN CULTURE (2011). *Charte des compétences du médiateur du patrimoine vivant*, 2^e édition, 5 pages [En ligne] :

<http://patrimoinevivant.qc.ca/wp-content/uploads/2009/10/Charte-des-competences-du-mediateur-du-patrimoine-vivant-2e-version.pdf> (6 avril 2014).

- CONSEIL QUÉBÉCOIS DU PATRIMOINE VIVANT (2012). *Les mesures de soutien au patrimoine immatériel*, Québec, 285 pages [En ligne] : <http://patrimoinevivant.qc.ca/wpcontent/uploads/2009/10/Les-mesures-de-soutien-au-patrimoine-immateriel-actes-du-colloque-2011.pdf> (6 avril 2014).
- COSSETTE, Jean (1986). *Sayam! La bête du Lac Matapédia*, Rimouski, Éditeq, 24 pages.
- DELAUNAI, Roger (1991). *Le camp de la grippe espagnole : la grippe espagnole dans la Matapédia*, 173 pages.
- DOISNE, Mathias & al (2007). « Rivières à saumon en Gaspésie », dans l'*Encyclopédie du patrimoine culturel de l'Amérique française* [En ligne] : <http://www.ameriquefrancaise.org/fr/article644/Rivi%C3%A8res%20%C3%A0%20saumon%20en%20Gasp%C3%A9sie#.Uaphjy8B8E> (6 avril 2014).
- DOMPIERRE, Michel & Bertrand LEBLANC (2004). *La Matapédia*, Amqui, Éditions de la MRC de La Matapédia, 215 pages.
- DU BERGER, Jean (1997). *Grille des pratiques culturelles*, Septentrion, Sainte-Foy, 406 pages.
- FALLU, Antonin et al. (1996). *Si les familles sayabécoises m'étaient contées, 1896-1996*, Sayabec, Comité du centenaire de Sayabec, 592 pages.
- GAGNÉ, Jean-Claude & al. (1994). *Je vous raconte Sayabec, 1894-1994*, Comité du centenaire de Sayabec, Sayabec, 1994, 282 pages.
- GAGNÉ, Jean-Roger (1978). *La Mission de Routhierville : Centenaire, 1878-1978*, 58 pages.
- GAUTHIER-CHASSÉ, Hélène (1981). *À diable-vent : légendaire du Bas-Saint-Laurent et de la Vallée de la Matapédia*, Quinze, Montréal, 139 pages.
- GENDRON, R. & al. (1994). *Chez nous à Saint-Noël 1944-1994*, Comité des Fêtes du cinquantenaire, 304 pages.
- GROUPE DE RECHERCHE EN HISTOIRE & OPÉRATION DIGNITÉ (1978). *La colonisation pour le bois : des gens de la Vallée de la Matapédia racontent leur histoire*, Le Groupe, Rimouski.
- JEAN, Brigitte (1996). *D'eau et de lumière 1896-1996 : histoire de Causapsca*, Impressions des Associés, 512 pages.
- LEBLANC, Bertrand (2004). *Lac-au-Saumon : cent ans et des poussières*, 261 pages.
- LUSSIER, Isabelle & Caroline ROY (2004). *Une histoire d'appartenance : La Vallée-de-la-Matapédia*, Québec, GID, 285 pages.
- LEMIEUX, Alain. « Daniel Dufour : le premier Grand maître monteur de mouches artistiques au monde », dans *Les aguerris* [En ligne] : http://www.fabri-mouches.com/daniel_dufour/index.html (6 avril 2014).
- LEMIEUX, Alain. « William Landry : un jeune prodige de la pêche au saumon de l'Atlantique », dans *Notre relève* [En ligne] : http://www.fabri-mouches.com/william_landry/index.html (6 avril 2014).
- LUSSIER, Isabelle & Caroline ROY (2004). *La Vallée-de-la-Matapédia*, Québec, Éditions GID, 285 pages.

- MADORE, Renée & Cécile D. Simard (1983). *Sainte-Irène, 1933-1983*, 168 pages.
- MICHAUD, Joseph-Désiré (1922). *Notes historiques sur la Vallée de la Matapédia*, Val-Brillant, Québec, La Voix du Lac, 241 pages.
- ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ÉDUCATION, LA SCIENCE ET LA CULTURE (2003). *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*, Paris, Publications de l'UNESCO, 13 pages [En ligne] : <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00006> (6 avril 2014).
- PELLAND, Alfred (1912). *La région de Matane-Matapédia, ses ressources, ses progrès et son avenir*, Québec, 135 pages.
- PELLETIER, Michel (1995). *Mon coin de pays... la Matapédia*, Sainte-Florence, Commission scolaire Vallée-de-la-Matapédia, 300 pages.
- PINEAULT, Stéphane (2010). *Sainte-Florence, 1910-2010 : souvenirs nous pour notre futur*, Municipalité de Sainte-Florence, 286 pages.
- POTTIER, Aurélien (2010). *La Matapédia*, Distribution Filigrane, Québec, 103 pages.
- POIRIER, Normand (2005). *Lac-au-Saumon d'antan*, Amqui, Impressions Alliance 9000, 219 pages.
- RÉSEAU DE DIFFUSION DES ARCHIVES DU QUÉBEC. « La criée des âmes », dans les *Chroniques culturelles* [En ligne] : http://rdaq.banq.qc.ca/expositions_virtuelles/coutumes_culture/novembre/jour_morts/clin_oeil_tradition.html (6 avril 2014).
- RÉSEAU DE DIFFUSION DES ARCHIVES DU QUÉBEC. « La Sainte-Catherine », dans les *Chroniques culturelles* [En ligne] : http://rdaq.banq.qc.ca/expositions_virtuelles/coutumes_culture/novembre/sainte-catherine/a_propos.html (6 avril 2014).
- RIOUX, Jacqueline (1987). *La pêche sportive au saumon dans la région de Matapédia*, Thèse de baccalauréat, Université Laval, 48 pages.
- RIVIÈRE, Sylvain, (2005). *Contes, légendes et récits de la Gaspésie*, vol. 1, Éditions Trois-Pistoles, 420 pages.
- RIVIÈRE, Sylvain, (2005). *Contes, légendes et récits de la Gaspésie*, vol. 2, Éditions Trois-Pistoles, 333 pages.
- ROUSSEAU, Jacques (1931). *Études floristiques sur la région de Matapédia (Québec)*, Bulletin du Musée national du Canada, numéro 17, 30 pages.
- ROY, Carmen (1950). *Contes populaires gaspésiens*, Montréal, Fides, 96 pages.
- ROY, Carmen (1955). *Littérature orale en Gaspésie*, Bulletin du Musée national du Canada, numéro 36, 389 pages.
- SOCIÉTÉ D'HISTOIRE ET DE GÉNÉALOGIE DE LA MATAPÉDIA. *Les Chroniques matapédiennes*, tous les numéros.

Documents journalistiques et télévisuels

- CLD DE LA MATAPÉDIA & TVC VALLÉE-DE-LA-MATAPÉDIA (2009). *La Matapédia, un milieu de vie authentique*.
- ICI RADIO-CANADA (3 juillet 2001). « À l'assaut des champs », dans les *Nouvelles régionales* [En ligne] : <http://www.radiocanada.ca/regions/gaspesielesiles/nouvelles/2002/archives/index.asp?val=22218> (6 avril 2013)
- L'AVANT-POSTE (6 août 2013). « La MRC recense son savoir-faire et ses pratiques » [En ligne] : <http://www.hebdosregionaux.ca/bas-st-laurent/2013/08/06/la-mrc-recense-son-savoir-faire-et-ses-pratiques> (6 avril 2014).
- TV5 (2011). « Pas juste une histoire de pêche », *Ma caravane au Canada* [En ligne] : http://macaravanaucanada.tv5.ca/destination_amqui_6 (6 avril 2014).

Publications de la MRC de La Matapédia

- MRC DE LA MATAPÉDIA (2005). *Politique culturelle de la MRC de La Matapédia*, 21 pages.
- MRC DE LA MATAPÉDIA & TVC VALLÉE-DE-LA-MATAPÉDIA (2013). *Si La Matapédia m'était racontée*. [En ligne] : http://www.tvcmatapedia.com/Si_la_Matapedia.html (24 juin 2014).
- PATRI-ARCH (2011). *Rapport synthèse de l'Inventaire du patrimoine bâti de la MRC de La Matapédia*, dans le cadre de l'Entente de développement culturel de la MRC de La Matapédia, 241 pages [En ligne] : http://www.mrcmatapedia.qc.ca/images/Upload/Files/centredocumentations/etudes/Inventaire_en_patrimoine_bati.pdf (26 mai 2014).

Publications gouvernementales

- DORION, Jacques & Jacques GUIMONT (1982). *Étude d'ensemble de l'ancien club de pêche au saumon de Matamajaw*, Québec, Ministère des Affaires culturelles, 395 pages.
- DORION, Jacques (1990). « Site de pêche Matamajaw », *Les chemins de la mémoire. Monuments et sites historiques du Québec (Tome I)*, Commission des biens culturels du Québec, Québec, Les Publications du Québec, 528 pages.
- *Loi sur le patrimoine culturel du Québec*, RLRQ (chapitre P 9.002) [En ligne] : http://www2.publication.sduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/P_9_002/P9_002.html (6 avril 2014).
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère de la Colonisation, des Mines et des Pêcheries (1920). *La Vallée de la Matapédia*, Québec, 32 pages.
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère de la Culture et des Communications (2012). *La Loi sur le patrimoine culturel, Guide pratique destiné aux municipalités*, Québec, 90 pages [En ligne] : http://www.mcc.gouv.qc.ca/index.php?id=3355&tx_lesecrits_pi1%5Becrit%5D=682&cHash=02a351af70cb99e21c3e90d0d81ef458 (6 avril 2014).
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère de la Culture et des Communications, « Site patrimoniale de pêche Matamajaw » dans le *Répertoire du patrimoine culturel du Québec* [En ligne] : <http://www.patrimoine->

culturel.gouv.qc.ca/rpcq/detail.do?methode=consulter&id=92719&type=bien#.U31q0V5fU5w
(21 avril 2014).

- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, ministère de la Culture et des Communications, « Plaque du site de pêche Matamajaw » dans le *Répertoire du patrimoine culturel du Québec* [En ligne] : <http://www.patrimoineculturel.gouv.qc.ca/rpcq/detail.do?methode=consulter&id=99159&type=bien#.U31op15fU5w> (21 avril 2014).

Sites Internet

- BIBLIOTHÈQUE ET ARCHIVES NATIONALES DU QUÉBEC. [En ligne] : <http://www.banq.qc.ca/accueil/> (21 avril 2014).
- CENTRE DE VALORISATION DU PATRIMOINE VIVANT. *Pas de culture sans mémoire*. [En ligne] : <http://cvpv.net> (21 avril 2014).
- CHAIRE DE RECHERCHE DU CANADA EN PATRIMOINE ETHNOLOGIQUE. *Inventaire des ressources ethnologiques du patrimoine immatériel*. [En ligne] : <http://irepi.ulaval.ca> (21 avril 2014).
- CHAIRE DE RECHERCHE DU CANADA EN PATRIMOINE ETHNOLOGIQUE. *Le patrimoine immatériel religieux du Québec*. [En ligne] : <http://www.ipir.ulaval.ca> (21 avril 2014).
- CONSEIL QUÉBÉCOIS DU PATRIMOINE VIVANT. [En ligne] : <http://patrimoinevivant.qc.ca> (21 avril 2014).
- CORPORATION DE GESTION DES RIVIÈRES MATAPÉDIA ET PATAPÉDIA. [En ligne] : <http://www.cgrmp.com> (26 mai 2014).
- DIVISION DE LA GESTION DES DOCUMENTS ADMINISTRATIFS ET DES ARCHIVES DE L'UNIVERSITÉ LAVAL. *Archives de folklore et d'ethnologie*. [En ligne] : https://www.archives.ulaval.ca/archives_historiques/fonds_darchives/archives_de_folklore_et_dethnologie/ (21 avril 2014).
- ENCYCLOPÉDIE DU PATRIMOINE CULTUREL DE L'AMÉRIQUE FRANÇAISE. [En ligne] : <http://www.ameriquefrancaise.org/fr/a-propos.html> (21 avril 2014).
- FÉDÉRATION DES GESTIONNAIRES DES RIVIÈRES À SAUMON DU QUÉBEC. [En ligne] : <https://www.saumonquebec.com/LesRivieres/Gaspesie/Matapedia/Historique/default.aspx> (21 avril 2014).
- MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS. *Patrimoine immatériel*. [En ligne] : <http://www.mcc.gouv.qc.ca/index.php?id=5118> (21 avril 2014).
- MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS. *Répertoire du patrimoine culturel du Québec*. [En ligne] : <http://www.patrimoineculturel.gouv.qc.ca/rpcq/accueil.do?jsessionid=0BEA8FE67986F6E55CD65A5006ED9059?methode=afficher> (21 avril 2014).
- MRC DE LA MATAPÉDIA. [En ligne] : <http://www.mrcmatapedia.qc.ca> (26 mai 2014).
- MRC DE LA MATAPÉDIA. *Répertoire culturel*. [En ligne] : <http://www.lamatapedia.ca/fr/repertoire-culturel.html> (26 mai 2014).
- ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ÉDUCATION, LA SCIENCE ET LA CULTURE. *Patrimoine culturel immatériel*. [En ligne] : <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00001> (21 avril 2014).

- SITE HISTORIQUE MATAMAJAW. *Site de pêche Matamajaw, Causapsca.* [En ligne] : <http://www.sitehistoriquematamajaw.com> (21 avril 2014).
- SOCIÉTÉ D'HISTOIRE ET DE GÉNÉALOGIE DE LA MATAPÉDIA. [En ligne] : <http://www.shgmatapedia.org> (21 avril 2014).
- SOCIÉTÉ QUÉBÉCOISE D'ETHNOLOGIE. [En ligne] : <http://ethnologiequebec.org> (21 avril 2014).