

Septième partie

L'agriculture

Val-Brillant agricole

L'ouverture d'une paroisse est un défi de taille. Nos ancêtres, arrivés un peu avant 1889, n'eurent pas la tâche facile. Ils ne cultivaient pas, ils défrichaient; d'abord un emplacement pour se construire un logis, ensuite tous les efforts étaient mis à faire reculer la forêt. Abattre les arbres, arracher les souches, brûler l'abatis pour enfin retourner une petite surface de cette terre qui devait recevoir les premiers semis qui permettraient tous les espoirs. Ils savaient bien qu'il faudrait peiner encore longtemps avant de voir leur rêve se réaliser. Si seulement ils avaient pu entendre la conclusion des études faites par le Ministère des Affaires municipales, de l'Industrie et du Commerce, après le recensement de 1931 et je cite: "Nous avons ici l'un des meilleurs centres de la région au point de vue agricole." L'agriculture qui se pratiquait à cette époque impressionnait déjà ceux qui y regardaient de près. Bel hommage à nos ancêtres! Il y avait un bon bout de chemin de fait depuis l'ouverture de la paroisse. Nous avons raison d'être fiers de la façon dont l'agriculture s'est développée chez nous.

Aujourd'hui, dans notre paroisse qui a maintenant un siècle d'existence, nous cherchons dans toutes les annales et les bouquins, nous cherchons aussi dans nos souvenirs, nous tâchons de nous rappeler le plus fidèlement possible les faits que nos parents nous ont racontés afin de retrouver les traits des différents visages que l'agriculture a pris au fil des ans. Que fut-elle cette agriculture des débuts et tout au long des années? Qui était cet agriculteur-bûcheron que fut notre père ou notre grand-père? De tout temps, il fut un homme énergique, travailleur, débrouillard, possédant son franc-parler et appliquant les règles du bon sens à toutes les situations. Bien que n'étant pas instruit, par l'école j'entends, il était un "savant", qui puisait chaque jour à la source même de tout savoir.

Guidée par d'aussi bonnes mains, notre agriculture naissante n'a pas tardé à devenir vigoureuse. Voici la preuve. En 1920, le Ministère de l'Agriculture ouvrit un bureau chez nous. Il manifestait ainsi son appréciation. Il désirait apporter son soutien par la compétence de son agronome M. Jules-A. Rinfret. Ce dernier n'est pas étranger à la tenue d'expositions agricoles vers les années 1926 à 1932. On y présenta même quelques sujets pur-sang. Il a fallu, avec l'évolution, en agriculture comme dans les autres domaines, aller chercher plus de connaissances techniques afin d'appliquer des méthodes nouvelles qui facilitent les tâches et améliorent les résultats d'un travail trop souvent harassant. C'est ainsi que plusieurs agriculteurs de chez nous reçurent, entre 1935 et 1965, une formation à l'École d'Agriculture de Rimouski. Dix-huit de nos jeunes gens y ont étudié.

Ils ont rapporté à notre paroisse les honneurs du plus grand pourcentage de réussite. Nos ancêtres-défricheurs qui avaient, dès 1905, formé un Cercle Agricole, avaient mis en terre la bonne graine.



Exposition agricole dans le stationnement de l'église dans les années 1920...

L'agriculture n'aurait certes pas eu si beau visage sans le travail de la femme qui s'impliquait à tous les niveaux, autant à l'exécution des tâches qu'à l'évolution des idées. La "Femme forte" de l'Évangile, elle a vécu sur notre sol matapédien, nourrissant corps et âmes, prête à épauler les efforts de tous les siens. Elle a contribué largement au bon état de santé de notre agriculture.

Si, en 1949, lors des fêtes du soixantième anniversaire de la paroisse, M. Jules-A. Rinfret écrivait: "Soixante ans... n'est-ce pas l'adolescence pour une paroisse agricole?", aujourd'hui, quarante ans plus tard, notre agriculture est devenue mature. Elle est bien révolue l'époque de l'agriculture de subsistance. Aujourd'hui, c'est une entreprise qui exige de son patron toute la force de caractère des ancêtres, mais aussi une plus grande formation académique et des qualités d'homme d'affaires. L'agriculture adolescente est passée à l'âge adulte. Parions qu'aux prochains anniversaires, nous fêterons encore notre agriculture florissante.

Adrienne Aubut-Beaulieu



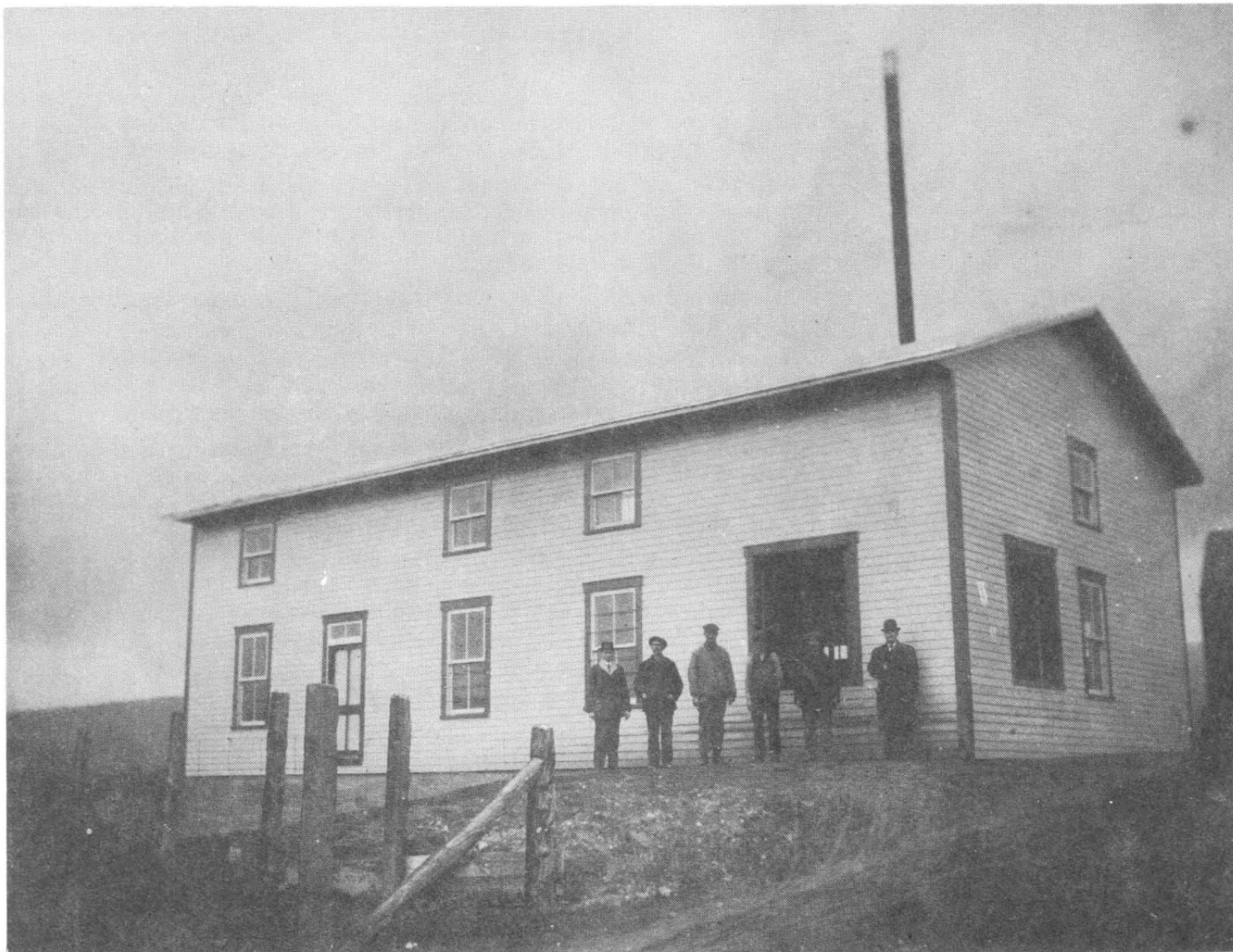
La première moissonneuse-lieuse à avoir été achetée à Val-Brillant vers 1915 par M. Alphonse Lauzier. Son fils Léonard conduit l'attelage. Debout MM. A. Girard et G. Boucher.

L'HISTORIQUE DE L'AGRICULTURE

- 1876 - Arrivée de colons
- 1878 - Arrivée de colons
- 1879 - 25 colons occupent le premier rang
- 1880 - 30 familles sont établies
- 1905 - Formation d'un cercle agricole
- 1904 - Incendie de la Beurrerie Rioux
- 1914 - Reconstruction de la Beurrerie
- 1920 - Ouverture du bureau des agronomes
- 1929 - Cercle des Fermières
- 1934 - Regroupement de l'U.C.C.

1935 - Cercle des jeunes éleveurs
 1935 - Meunerie Pierre Dumont
 1945 - Formation d'une coopérative
 1946 - Construction d'une meunerie et silos à grain par Nicole Frères Inc.

Adrienne Aubut-Beaulieu



*Photo prise en 1914 une fois la construction terminée.
 De gauche à droite: Alphonse Nicole, Wilfrid Rioux, Pierre Landry, Ernest Beaulieu, Noël Pelletier, Donat Tremblay.*

(Extrait du Pierre-Brillant)
 Volume 2 numéro 9, 15 février 1982

En juillet 1914, un incendie ravage une partie du village de Val-Brillant alors concentré sur la rue principale. La Beurrerie située près du ruisseau Blais est incendiée. Il faut reconstruire vite afin de minimiser les pertes du lait. On fait donc appel aux services de M. Alphonse Nicole de St-Simon, homme d'affaires, propriétaire de beurrerie et acheteur de beurre pour la maison A.A. Ayers.

M. Nicole achète un terrain de Messieurs Pierre et Isaïe Joncas. Terrain borné au sud-ouest par le ruisseau Blais et au nord-ouest par une rue de quinze pieds de largeur qui sera à l'usage commun de tous ceux qui y auront droit. Petit à petit

**PETITE HISTOIRE
 DE LA BEURRERIE
 DE VAL-BRILLANT ET
 DE NICOLE FRERES INC.**

cette rue a été élargie et finalement prolongée jusqu'au boulevard ou route 132. Elle se nomme maintenant rue St-Louis.

Revenons en 1914. M. Nicole fait construire la beurrerie dans un temps record. Une semaine plus tard, il paraît qu'on recommençait à recevoir le lait.

En 1919, M. Alphonse Nicole étant décédé, Mme Nicole vend la beurrerie à M. Louis Jean. A son tour, en 1923, M. Louis Jean vend la beurrerie à M. Joseph Amyot. Enfin en novembre 1933, Mme Nicole rachète la beurrerie de M. Amyot et la revend à son fils Joseph.

A ce moment, la beurrerie n'opère pas en hiver. A l'automne, chacun fait sa provision de beurre. Cependant, dès la deuxième année, mon mari commence à recevoir la crème une couple de fois la semaine, de novembre à mai.

Pendant ce temps, Laurent Nicole, qui termine ses études aux Hautes Etudes Commerciales, accepte l'invitation de mon mari de s'associer à lui pour débiter dans le commerce du beurre: achat et entreposage du beurre en été, pour le revendre en hiver. Ce fut le début de la Société Nicole Frères.

Donc, aux opérations ordinaires de la beurrerie, la nouvelle société ajoute le commerce du beurre.

Notre intérêt se tourne du côté du Nouveau Brunswick. Heureusement Laurent Nicole est parfaitement bilingue. On le reçoit d'abord avec réticence mais petit à petit on se laisse convaincre et finalement on devient bons clients.

Au commerce du beurre, s'ajoute celui des moulées Shur-Gain. C'est la guerre et ses restrictions. La Société Nicole Frères favorise l'élevage du porc. Elle achète ensuite cette production pour la revendre aux consommateurs locaux mais surtout à son gros client qui est toujours le Nouveau-Brunswick.

En automne et en hiver, ces porcs abattus selon certaines normes, gelés et bien enveloppés sont chargés sur le local du soir. Ces chargements du mardi prolongent parfois l'arrêt du train de 30 à 40 minutes. Ça ne fait pas toujours l'affaire des passagers; mais nous sommes en guerre, il faut se plier à bien des sacrifices.

En 1946, construction de la meunerie et des silos pour l'emmagasinage de grains ronds et installation d'une moulange pour moudre le grain et d'un mélangeur pour fabriquer les moulées.

Enfin, d'une année à l'autre la Société ajoute des items au commerce: vente d'écrémeuses, pompes à eau, instruments aratoires, viandes fumées, produits Kraft, etc...

En 1951, Incorporation de la Société en Compagnie. En 1953, début du commerce d'épicerie en gros. En 1958, mon mari achète les valeurs que son frère Laurent possède dans la Compagnie. Une nouvelle direction est formée. Il associe ses deux fils Jacques et Serge à la Compagnie. Il construit un second entrepôt et le commerce d'épicerie est lancé pour de bon. Nous desservons un assez grand territoire: toute la Vallée de la Matapédia et ses centres ruraux; une partie du littoral de la Baie des Chaleurs, côté Gaspésie et côté Nouveau-Brunswick; Mont-Joli et ses alentours ainsi que Rimouski et les paroisses sud.

Inutile d'insister sur la somme de travail que cela demande pour la bonne marche de l'entreprise. Ce n'est plus l'affaire d'un seul homme mais de toute une équipe quel que soit le poste que chacun occupe.

Cependant, vers les années 1970, le commerce devient de plus en plus difficile. Il y a la compétition et le Gouvernement qui favorise les grosses Coopératives en donnant des octrois pour faire fermer les petites beurreries et les petites meuneries. C'est ainsi qu'en mars 1971, Nicole Frères Inc. vend son permis de fabrication de beurre à la Coopérative Laitière de la Matapédia et le 1er mai 1972 celui de la Meunerie à la Société Coopérative Agricole d'Amqui.

Le commerce d'épicerie seul ne réussit pas à survivre. Nous vendons à L.R.D'Anjou de Rimouski.

Ceci marque la fin de 40 ans de labeur.

J'aimerais bien faire la liste de tous(tes) les employés(ées) qui ont contribué à la bonne marche de l'entreprise. Qu'on me permette de nommer ceux qui sont demeurés le plus longtemps: M. Xavier Caron 36 ans, M. Elie Roberge 30 ans, M. Ls-Phil. Caron 25 ans.

Merci à tous les autres non nommés mais non oubliés.

Edwilda D. Nicole



M. et Mme Épiphan Turcotte à leur cabane à sucre.

Avec nos belles richesses agricoles et forestières, nous pouvons former un enrichissant trio avec la cabane à sucre.

Nos débuts, en 1966, furent très modestes; l'érablière comptait 600 entailles, le poêle évaporait de 10 à 15 gallons d'eau à l'heure.

Baucoup de modifications ont été apportées dans les années 70. Nous avons bâti des cabanes avec des matériaux ne servant plus à la ferme; nous avons fait l'achat d'un évaporateur d'une capacité de 80 à 90 gallons/hre. Puis, vinrent les années 80 avec la construction d'une nouvelle cabane à proximité de la route du rang II qui permit l'accès à l'électricité pouvant faire fonctionner les nouvelles installations: pompes à vide, refroidisseur d'eau, lesquels étaient devenus nécessaires à l'installation de la tubulure.

Maintenant l'évaporation se fait avec un évaporateur de 200 gallons/hre et depuis les dernières années, nous entaillons 2 600 érables, tous sur tubulure, permettant une cueillette et une transformation sophistiquées ce qui nous permet de produire un sirop d'excellente qualité.

Marc Turcotte

LA CABANE À SUCRE DE M. EPIPHANE TURCOTTE

La cabane à sucre qui sert à la production.



La cabane à sucre qui sert à la dégustation.



M. Léonard Lauzier, sucrier à 75 ans Rivière St-Pierre.



L'érablière de mon père était située à l'ouest de la rivière St-Pierre sur les lots appartenant aux propriétaires de la Seigneurie du lac Matapédia. Ce n'était pas la première fois qu'il exerçait ce métier car il avait débuté avec son père dans une érablière située au nord du lac Matapédia. Après l'avoir exploitée quelques années, ils ont décidé de discontinuer à cause des nombreuses difficultés rencontrées, surtout celles ayant trait au transport. Ils devaient traverser le lac pour se rendre sur les lieux et, après la saison des sucres, cela s'avérait dangereux à cause de la fonte des glaces.

Mon grand-père, Alphonse, qui affectionnait ce métier se rendit donc en 1925 à Jardin Brook au Nouveau-Brunswick afin d'y aménager une autre érablière de 2 000 entailles. Il ne s'y rendit qu'une saison et, par la suite, mon père prit la relève. Tous les printemps, celui-ci se rendait là-bas avec un aide et tout ce dont il avait besoin pour y vivre de 4 à 5 semaines. Il exploita cette érablière une dizaine d'années. Avec le temps, comme il fallait renouveler une partie de l'outillage et, l'éloignement se faisant de plus en plus sentir, il décida de tout vendre.

L'amour de son métier l'habitait toujours et à chaque printemps les mêmes réflexions lui revenaient: "Comme ça doit être beau à la cabane à sucre aujourd'hui et comme les érables doivent couler!"

En 1951, une chance se présenta et il aménagea l'érablière de la rivière St-Pierre; il l'exploita jusqu'en 1956 et à l'automne, les propriétaires décidèrent d'abattre tous les arbres pour le moulin de Sayabec. C'est alors qu'il décida de continuer mais en se rapprochant cette fois; il s'établit donc sur le haut des terres du 2e rang, une appartenant à Ernest Lauzier, aujourd'hui la propriété de la paroisse de Val-Brillant et l'autre à Jean-Marie Lavoie.

Il l'exploita deux printemps et à l'âge de 77 ans, il mit fin à ce métier qu'il affectionnait particulièrement.

Partout où il avait travaillé dans les érablières, il se servait de chiens pour transporter son eau d'érable et il prenait son écorce de bouleau dans les bois tout près pour en faire des cornets dans lesquels il coulait son sucre.

Son vrai métier a été d'être cultivateur et aussi, durant une vingtaine d'années, d'exploiter un moulin à farine.

Je crois, pour ma part, que le métier de "sucrier" se transmet de père en fils, en tous les cas, le goût du sucre d'érable sûrement.

Marie-Paule Lauzier

Lionel décrit brièvement une "run" de lait du début des années 40. Tôt le matin, le fermier-laitier et son épouse trayaient à la main une vingtaine de vaches. La veille, Simone avait pris soin, de stériliser les pintes vides. Le lait encore chaud était embouteillé pour la distribution de porte à porte. Les bouteilles de lait de la traite du soir trempaient dans un réservoir refroidi à l'eau courante.

La livraison en voiture à cheval débutait vers 6h30 du matin, pour se terminer vers 13h00. Le laitier avait échangé les pintes vides trouvées sur la galerie ou entre les deux portes, pour des bouteilles remplies de bon lait frais. Le montant d'argent convenu, à défaut des bons de lait placés dans les pintes, disait au livreur ce que voulait la cliente.

Le surplus était passé au séparateur (centrifuge) pour en retirer une belle crème nature dont les clients raffolaient. Et la beurrerie de Laurent et Jos. Nicole acceptait avec plaisir la surproduction estivale.

Pour satisfaire la clientèle de Val-Brillant de cette époque il fallait au moins trois laitiers. Monsieur Dominique Caron et Monsieur Jean-Baptiste Saucier exerçaient le même métier.

En 1953, Lionel vendait sa "run de lait" à Monsieur Joseph Ouellet.

Lionel Normand

LES SUCRERIES DE M. LEONARD LAUZIER

HISTORIQUE DE LA "RUN DE LAIT" À LIONEL NORMAND

