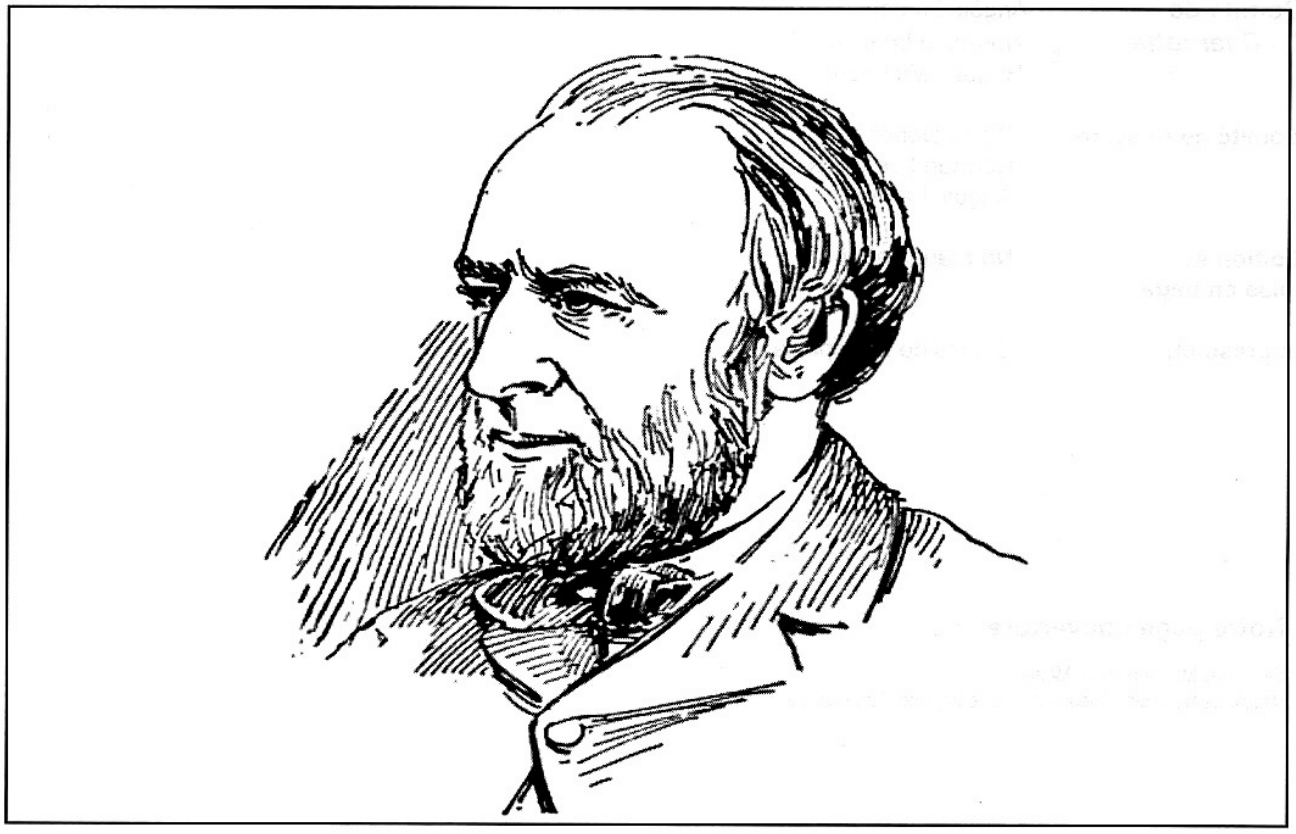
La Charcotte

Revue de la Société d'histoire de Sillery Volume 28, numéro 2 Automne 2014

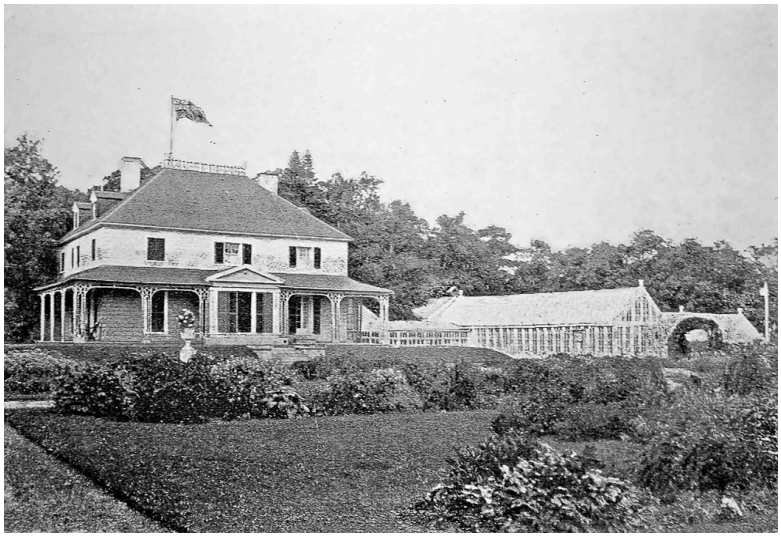


Les grands domaines de Sillery - leur mémoire à travers sir James McPherson Le Moine, leur sauvegarde par l'agriculture urbaine

SUPPLÉMENT

Les grands domaines de Sillery – leur mémoire à travers sir James McPherson Le Moine, leur sauvegarde par l'agriculture urbaine

Nicole Dorion-Poussart, M.A. (histoire)[1]
Membre émérite de la Société d'histoire de Sillery



Spencer Grange : domaine de sir James McPherson Le Moine, sa villa, ses serres, ses jardins
Photo : Maple Leaves, 1906, bibliothèque de l'Assemblée nationale du Québec

Prologue

Les lecteurs fidèles de La Charcotte pourront se rappeler du mémoire intitulé « Renaissance d'un patrimoine inconnu ou oublié : un jardin potager et fruitier dans les grands domaines » – reproduit dans la revue du printemps 2014, volume 28, numéro 1 –, que j'avais présenté à la Commission du patrimoine culturel de Québec en mars 2013.

Le texte qui suit reprend ses grands thèmes en les précisant davantage.

[1] Nicole Dorion-Poussart est l'auteure du mémoire *Renaissance d'un patrimoine inconnu ou oublié : un jardin potager et fruitier dans les grands domaines,* adressé au Conseil du patrimoine culturel du Québec le 13 mars 2013. http://www.cpcq.gouv.qc.ca/fileadmin/user_upload/biens-culturels/Memoires/Nicole-Dorion-Poussart.pdf. Elle est aussi l'auteure de l'ouvrage *Voyage aux sources d'un pays, Sillery – Québec*, GID, 2007, 350 p. - http://www.sillery-quebec.com/index.htm

Avant propos

Les domaines jardiniers des Atkinson, McPherson Le Moine, Sheppard, Lindsay, Caron, Rhodes, Forsyth, Le Mesurier, Dobell, Macnider… ont été aménagés au 19e siècle autour des villas que ces aristocrates s'étaient fait construire sur le plateau de Sillery. Châtelains et jardiniers y pratiquaient l'horticulture maraîchère durant la belle saison et dans des serres chaudes pendant l'hiver.

Grâce au *Journal* de Peter Lowe, jardinier au domaine Spencer Wood, et aux écrits de sir James McPherson Le Moine où l'on y retrouve la mémoire des domaines jardiniers, nous pouvons saisir toute l'ampleur de cette pratique.

La majorité des domaines sont concédés à des communautés religieuses, à partir de 1869. Celles-ci les conserveront entiers jusqu'au moment de l'envol du phénomène des banlieues dans les années 1950. À Sillery, les sœurs de Sainte-Jeanne d'Arc vendent le domaine Spencer Grange pour la construction de résidences unifamiliales (actuel parc Le Moine).
Afin de freiner le développement immobilier dans d'autres domaines d'antan, le gouvernement du Québec crée l'Arrondissement historique de Sillery, le 5 février 1964. Leur morcèlement ne s'arrêtera pas pour autant : des tours à condominiums s'élèvent chez les pères Assomptionnistes dans le domaine Woodfield ainsi que chez les Augustines hospitalières dans le domaine Clermont. Encore d'autres bâtiments seront érigés dans le domaine Woodfield – St. Brigid's Home, Jardins de Coulonge, Résidences Bergerville et de Puiseaux, Manoir Greevy.

Plusieurs projets de condominiums – dans le Boisé Woodfield, chez les Assomptionnistes, chez les sœurs de Sainte-Jeanne d'Arc, dans les domaines Sous-les-Bois, Benmore et de la Fédération des Augustines – sont en attente de permis de dézonage ou de construction pour débuter les travaux.

La Coalition pour l'arrondissement historique de Sillery (CAHS) – de concert avec la Société d'histoire de Sillery (SHS) – a proposé la mise en valeur de ces espaces avec la création du parc des Grands domaines.

Je suggère une bonification de cette proposition en y faisant une large place à l'agriculture urbaine. Il y aurait là à la fois respect d'un grand patrimoine historique et implication concrète des citoyens.

Dans mon esprit, les bénéfices d'une telle fonction rejoindraient la population de la ville de Québec toute entière, et ne se limiteraient pas à celle de Sillery.

Pour rappeler la contribution insigne de sir James McPherson Le Moine, qui nous a légué l'essentiel de la mémoire des domaines jardiniers, je suggère que cet aménagement soit appelé *Les jardins McPherson Le Moine*.

1. Pérennité d'un riche patrimoine horticole

En juin 1864, lorsqu'il cède son domaine Spencer Wood au gouvernement fédéral, Henry Atkinson en assure la pérennité en faisant inscrire dans l'Acte de vente no 12850 notarié devant Archibald Campbell la phrase suivante : *« for the public uses of the Civil Government of the said Province of Quebec for ever »*.

Cette clause prend toute son importance en 1966 lorsque le gouvernement du Québec décide de ne pas reconstruire la villa du Bois-de-Coulonge (ancienne villa Spencer Wood) qui avait été rasée dans un incendie : le domaine devient un parc public *de jure*. Il sera cependant abandonné pendant une vingtaine d'années avant de reprendre vie avec sa mise en valeur par la Commission de la capitale nationale de Québec (CCNQ).

Le domaine a aujourd'hui retrouvé sa magnificence avec ses boisés, ses parterres de fleurs, son arboretum, son verger…[2] Tout récemment, la CCNQ a annoncé un projet d'intégration d'une forêt nourricière dans le verger, en plantant, à titre symbolique, un premier arbre d'une espèce différente « pour tenter de limiter les maladies qui affectent ses pommiers ».[3] Il est aussi prévu qu'elle reconstruise les serres.

La culture de légumes – comme cela se faisait à l'époque d'Henry Atkinson – n'a toutefois pas encore été reprise.

Dans son *Journal* rédigé en 1846, Lowe présente une liste étonnante des légumes, fruits et fleurs alors cultivés à Spencer Wood – pomme de terre, carotte, navet, oignon, asperge, poireau, artichaut, chou de Bruxelles, céleri, endive, chou-fleur, brocoli, concombre, chou, champignon et persil ; les petits fruits de la région – framboise, bleuet, groseille – la rhubarbe, les pommes ainsi que des fruits exotiques tels que pêche, poire, cerise, melon, figue, raisin de Corinthe et autres variétés de raisin ; les fleurs, notamment les azalées, rhododendrons, dahlias, digitales, hydrangées, cactus…

Le caveau à légumes que l'on retrouve dans le parc du Bois-de-Coulonge ainsi que les structures métalliques d'anciennes serres dans le domaine Cataraqui demeurent des témoins convaincants de cette pratique de l'horticulture aux 19e et 20e siècles.

---

[2] La réfection du parc a été enterprise en 1986. Suzanne Bernier en présente l'historique dans une série de trois articles intitulés "Bois-de-Coulonge: parc ou jardin historique" dans le bulletin de la SHS, *La Charcotte*, 1989, vol 3, no 2; 1989, vol 4, no 1; 1990, vol 1, no 2.

[3] "Verdir son quartier: des idées citoyennes portent fruit" dans *Le Soleil* du 3 octobre 2014 - http://www.lapresse.ca/le-soleil/maison/habitation/201410/01/01-4805290-verdir-son-quartier-des-idees-citoyennes-portent-fruit.php?utm_categorieinterne=trafficdrivers&utm_contenuinterne=cyberpresse_B9_maison_1427599_section_POS1

Ancien caveau à légumes dans le parc du Bois-de-Coulonge
Photo : Denis Poussart, 2014

Cataraqui offre un exemple particulièrement éloquent de la pérennité du patrimoine horticole à Sillery. James Bell Forsyth achète ce vaste espace en 1835 et y aménage un jardin. Le lieu sera embelli avec le séjour du gouverneur général Charles Stanley Monck, de 1860 à 1863, puis avec ses propriétaires successifs Charles E. Levey, Godfrey William Rhodes, Catherine Rhodes (petite fille du colonel William Rhodes, propriétaire du domaine Benmore) et son mari Percyval Tudor Hart.

Catherine et Percyval sont des jardiniers particulièrement passionnés : Catherine crée une roseraie autour d'un bassin près de la véranda, une large plate-bande de fleurs à l'est du domaine et, tout en bas de la pelouse, en bordure de la falaise, elle aménage une rocaille avec son amie Mary Stuart; Percyval cultive la vigne dans des serres chaudes, plante des arbres fruitiers, organise un potager ainsi que des jardins de fleurs à l'arrière de la villa.

Percyval décède à Cataraqui en 1954, Catherine en 1972. Le gouvernement du Québec achète le domaine en 1975.

En 2012, la CCNQ demande aux *Urbainculteurs*[4] de reproduire l'ancien potager de Percyval Tudor-Hart à partir des plans qui avaient été conservés. Les résultats sont superbes! À l'instar du parc du Bois-de-Coulonge, Cataraqui possède à nouveau sa splendeur jardinière d'autrefois.

[4] Les *Urbainculteurs* font la promotion de l'agriculture urbaine à Québec et à Montréal depuis 2009. À Québec, ils ont notamment aménagé des jardins sur le toit de la maison Lauberivière, les jardins du domaine Cataraqui et ceux de l'Assemblée nationale. La visite de leur site à l'adresse suivante http://urbainculteurs.org/ est convaincante.

Le naturaliste Léon Provencher donne un compte-rendu détaillé des activités agricoles qui se déroulaient au domaine Benmore. C'est ainsi que James McPherson Le Moine les présente dans *Monographies et Esquisses* publiées en 1881 (pages 198-200).

> Les trois pièces de fraises réunies peuvent former une aire de quatre arpents environ. Les pieds sont à une distance de 12 à 15 pouces dans le rang, et les rangs sont espacés de deux à rois pieds les uns les autres. Partout le terrain est dans un état de parfaite propreté, et chaque pied ou talle est entouré d'un fort lien en paille, afin que, dans les pluies, les fruits ne soient pas souillés par la boue que les gouttelettes font jaillir en tombant. Cette paille ne contribue pas peu aussi à entretenir une fraicheur bien nécessaire aux plants dans le temps de sécheresse. Le sol, de sa nature, est léger et assez pauvre : mais de copieux engrais viennent de temps à autre raviver sa force de production lorsqu'elle commence à s'affaiblir. Toutefois, le sol ne nous a paru que médiocrement engraissé, et cependant les plantes et les fruits étaient partout d'une vigueur qui ne laisse rien à désirer. Dans certains endroits où la cueillette n'avait pas été faite depuis quelques jours, l'abondance des fruits était telle qu'elle pouvait défier toute compétition ; et malgré cette abondance, ces fruits étaient juteux, savoureux, et d'un volume parfois extraordinaire. Les espèces auxquelles on donne la préférence sont entre autres la Jacunda, le Triomphe de Gand, la Wilson's Albany et la Wilson's Seeding (Filmores, Birr's New Pine).
>
> On emploie de 20 à 25 femmes, tous les deux ou trois jours, pour la cueille de fraises. Les fruits sont recueillis dans de petites boittes carrées que le colonel fait venir des États-Unis, chaque boîte contenant environ une pinte. On donne aux cueilleuses 4 centins (sic) par boîte ; et plus d'une d'elles à ce prix gagne jusqu'à $1.50 dans environ trois-quarts de jour. Ces fraises se vendent 25 centins la boîte sur nos marchés ; mais toute la récolte est vendue d'avance par contrat è un marchand qui, comme on le comprend, peut trouver dans ce prix un profit raisonnable sur ce qu'il paye au producteur.
>
> Le colonel croit pouvoir fournir cette année environ 16,000 boîtes de fraises, et tout indique, quoique ce ne soit encore qu'au début, que la production pourrait aller bien au-delà /…/ J'ai pu remarquer aussi, à côté de son champ de fraises, des pièces d'asperges, de rhubarbe, etc., de dimensions assez considérables.
>
> Si après avoir savouré les délicieuses fraises du colonel et admiré les nombreuses et rares fleurs de ses parterres, vous passez à sa porcherie, vous ne serez pas moins étonné. Pour peu que vous soyez tant soi peu cultivateur, de pouvoir compter là 143 individus de l'espèce porcine des plus belles races connues. La construction de la bâtisse, sa distribution, son aménagement, tout annonce ici l'éleveur intelligent et l'économiste entendu. On paie $200 par année pour les restes d'un de nos grands hôtels de la cité ; ces restes, têtes, tronçons de poissons, de volailles, légumes, débris, etc., sont jetés dans une chaudière et mélangés avec un peu de son, pour la nourriture des porcs, qui engraissent à vue d'œil avec ce régime. Et comme toutes les parties doivent se tenir dans une exploitation rurale, on apporte de la terre d'une savane voisine, pour en couvrir d'une forte couche les cases extérieures des porcs. Cette terre, fouillée et pétrie par les animaux, imprégnée de leur urine et mêlée à

> leurs excréments, forme un engrais d'une excellente qualité pour rendre au sol les sucs que la culture lui a enlevés.

La SHS a rapidement reconnu un intérêt pour l'horticulture dans son bulletin *La Charcotte*. C'est ainsi qu'entre 1986 et 1990, Jean-Paul Bernard a publié six chroniques « consacrées à l'aménagement horticoles des anciens domaines, surtout ceux de Sillery, et des plantes qui y ont été cultivées »[5].

2. Horticulture, agriculture

Avant d'aller plus loin, précisons la signification de quelques termes.

A*griculture et horticulture* sont souvent utilisés de façon relativement équivalente, mais il convient de signaler qu'il existe une nuance importante. On retrouve aussi dans la littérature les termes *horticulture maraîchère* et *agriculture maraîchère*. *Le Petit Larousse* et *Wikipédia* précisent :

> *Agriculture* : *« Activité économique ayant pour objet la transformation et la mise en valeur du milieu naturel afin d'obtenir les produits végétaux et animaux utiles à l'homme, en particulier ceux qui sont destinés à son alimentation. »*
>
> *Horticulture* : « *Branche de l'agriculture comprenant la culture des légumes, des fleurs, des arbres et des arbustes fruitiers et d'ornement*. »
>
> *Horticulture maraîchère / agriculture maraîchère* : *« Culture de légumes, de certains fruits, de certaines fines herbes et fleurs à usage alimentaire, de manière professionnelle, c'est-à-dire dans le but d'en faire un profit ou simplement d'en vivre, ce qui le distingue du jardinage. »*

Agriculture et horticulture se ressemblent certes, mais l'agriculture comporte normalement ce volet supplémentaire de l'élevage d'animaux. Avec une porcherie et la fabrication de compost et de fumier, le domaine du colonel Rhodes devait s'apparenter davantage à une ferme qu'à un domaine jardinier, même s'il y cultivait fruits, légumes et fleurs.

C'est bien la pratique de l'horticulture maraîchère / agriculture urbaine que je préconise dans le présent document. Le terme agriculture urbaine est utilisé au niveau mondial, autant dans la littérature francophone qu'anglophone.

Écoutons maintenant madame Chantal Beauchamp, professeure à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation à l'Université Laval et responsable du contenu de l'École d'été en agriculture urbaine, au sujet de ces vocables:

---

[5] *La Charcotte*, 1986, vol. 1, no 3; 1987, vol. 2, no 1; 1988, vol. 3, no 1; 1989, vol. 3, no 2; 1990, vol. 4, no 1. Ces articles constituent une source précieuse d'informations sur les plantes cultivées au 19e siècle. Certaines devraient être intégrées dans les futurs *Jardins McPherson Le Moine*, à titre de plantes patrimoniales.

> L'agriculture urbaine, c'est un nouveau terme à la mode, explique-t-elle, mais c'est dans une certaine mesure de l'horticulture et du jardinage. Or, historiquement, si au Québec on n'avait pas eu nos grands potagers, on aurait eu de sérieux problèmes d'approvisionnement en légumes ! Je dirais même que l'agriculture urbaine fait partie de l'évolution de l'humanité puisque, depuis toujours, on fait de la production maraîchère familiale.[6]

3. *Agriculture urbaine*

La pratique de l'agriculture urbaine se retrouve aujourd'hui dans la plupart des grandes villes du monde avec des lots communautaires, des coopératives agricoles, des jardins potagers sur les toits. Cette pratique a émergé à la périphérie des villes allemandes, anglaises et hollandaises au 18e siècle avec la révolution industrielle, l'urbanisation et la transformation de l'agriculture, une conséquence de la réorganisation des modes de production en Angleterre.

L'invention de la machine à vapeur – d'une importance capitale dans la révolution industrielle – bouleverse la production agricole avec la fabrication d'un tracteur à chenille à la fin du 19e siècle puis celle d'un tracteur à roues au début du 20e siècle. La production agricole augmente.

Elle augmentera encore davantage après la Seconde Guerre mondiale avec la fabrication massive d'engrais, d'insecticides, de pesticides et d'herbicides, avec le perfectionnement de la mécanisation agricole, la création de camions réfrigérés pour le transport des fruits et des légumes sur de longues distances, leur mise en marché dans les grandes surfaces.

Par ailleurs, cette évolution fait qu'une certaine distance s'est creusée, au fil du temps, entre les producteurs agricoles « industriels » et les consommateurs ; elle engendre une réaction qui se manifeste dans la popularité des marchés fermiers qui offrent des produits locaux cultivés biologiquement, sans intermédiaires, et dans l'établissement de jardins communautaires à l'intérieur des villes. Il s'agit là d'un véritable courant mondial qui résulte de quatre principaux facteurs :

- Meilleure pratique alimentaire : réaction à une industrialisation massive de l'agriculture, sensibilité vis à vis la qualité et la provenance des aliments, besoin mieux compris d'une saine alimentation.

- Sensibilité écologique : meilleure connaissance du déséquilibre écologique de notre époque, souci de créer une agriculture durable.

[6] Citation extraite de l'article "Une École d'été est offerte pour et par les passionnés d'agriculture urbaine" publié dans *Le Devoir* du 24 mai 2014. http://m.ledevoir.com/economie/actualites-economiques/408794/universite-laval-une-ecole-d-ete-est-offerte-pour-et-par-les-passionnes-d-agriculture-urbaine

- Santé physique et mentale : importance des jardins urbains pour la santé physique, mentale des citadins.

- Dimension sociale : plaisir de jardiner et création d'un espace communautaire favorisant les échanges.

La FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) a publié un important document de référence destiné à faire la promotion de l'agriculture urbaine et ses différentes composantes.[7]

4. *Permaculture et jardin forêt*

Au-delà de l'agriculture urbaine, mentionnons le concept de « permaculture »[8] inventé par les Australiens Bill Mollison et David Holmgren dans les années 1970 et le concept de « forest gardening »[9] proposé par l'Anglais Robert Hart au cours de la décennie suivante.

L'horticulteur Robert Hart imagine un système de culture en sept couches de végétaux – *1. Canopy (large fruit and nut trees); 2. Low Tree Layer (dwarf fruit trees); 3. Shrub Layer (currants and berries); 4. Herbaceous (comfreys, beets, herbs); 5. Rhizosphere (root vegetabes); 6. Soil Surface (ground cover, eg, strawberry, etc.); 7. Vertical Layer (climbers, vines).*[10]

Mollison adopte ce système à la suite d'une visite chez l'horticulteur dans son « jardin forêt ». Depuis, le système de culture en sept couches constitue l'élément distinctif d'un jardin de permaculture.

En accord avec ce concept d'un jardin forêt / forêt nourricière, l'agronome Caroline Dufour-L'Arrivée, l'une des sept membres actifs du collectif québécos *Au coin de ma rue, une forêt qui nourrit* [11] « souhaite initier des projets pris en charge par des citoyens pour qu'ils puissent établir, proche de chez eux, en milieux urbains, des forêts nourricières », souligne Anne Dolet dans *Le Soleil* du 3 octobre 2014.[12]

En résumé, l'intégration de l'agriculture urbaine sous la forme de permaculture / forêt nourricière dans les vastes prés du plateau de Sillery permettraient, à mon avis, d'exploiter merveilleusement le concept d'un jardin forêt.

---

[7] Voir à ce sujet: http://www.fao.org/urban-agriculture/fr/

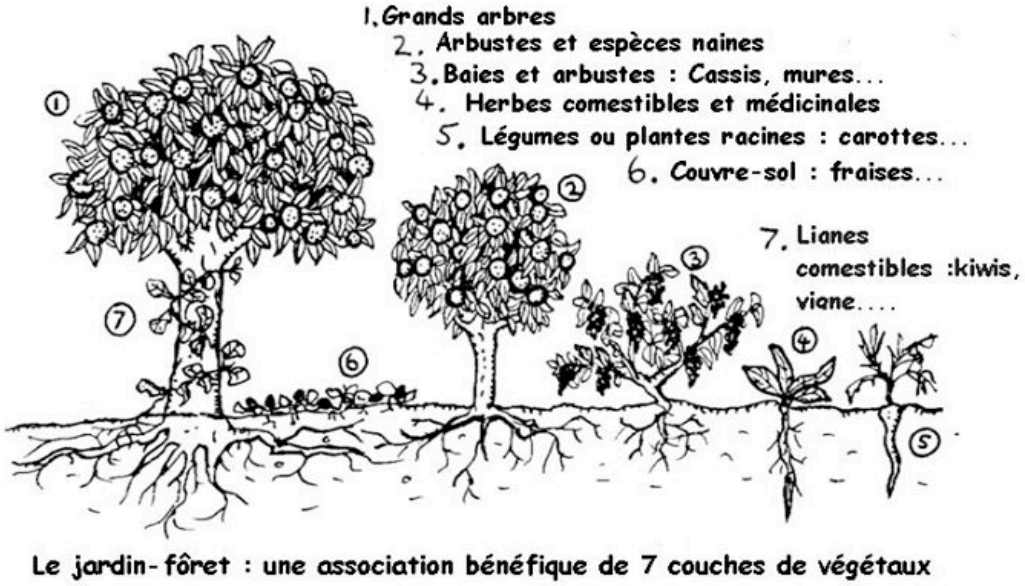
[8] Les interviews avec Mollison – https://www.youtube.com/watch?v=8slFPXkfOFw - et avec Rosemary Morrow, pionnière dans le domaine de la permatuclture, http://permacultureprinciples.com/post/interview-with-permaculture-pioneer-rosemary-morrow/ sont des plus instructives.

[9] http://en.wikipedia.org/wiki/Forest_gardening

[10] http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Forgard2-003.gif

[11] http://www.potagerforestierqc.org

[12] *Op. cit.,* "Verdir son quartier: des idées citoyennes portent fruit" dans *Le Soleil* du 3 octobre 2014.

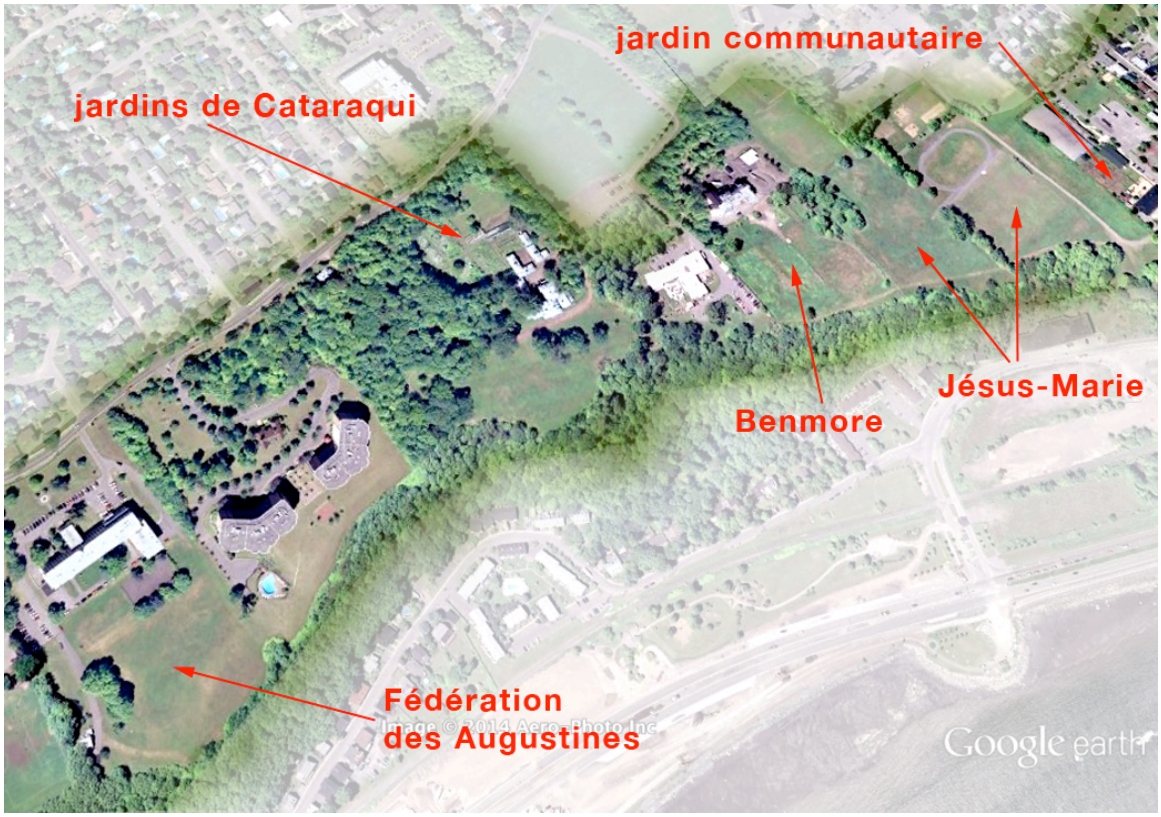


Cette illustration est tirée de la page Facebook du collectif *Au coin de ma rue, Une forêt qui nourrit* - https://www.facebook.com/pages/Au-coin-de-ma-rue-Une-forêt-qui-nourrit/1382094438698648?fref=ts. L'original, en anglais, créé par G. Burnett, a été placé dans le domaine public en 2006 (http://en.wikipedia.org/wiki/Forest_gardening#mediaviewer/File:Forgard2-003.gif

Les prés de Sillery ont toujours servi à des fins agricoles (sauf une terrasse artificielle dans le domaine Jésus-Marie pour la pratique du soccer, probablement fabriquée avec de la terre de remplissage).[13] Ils sont constitués d'une terre glaiseuse, exempte de pesticides, immédiatement propices à une culture biologique[14] de grande qualité.

[13] Il semble que la composition de plusieurs des terrains alloués par la ville dans la région de Québec pour des jardins communautaires n'est pas toujours de la qualité requise pour obtenir de bons résultats à moins de procéder un amendement considérable pendant plusieurs années.

[14] Les pesticides et les engrais de synthèse ne sont pas utilisés dans la pratique de l'agriculture biologique. Voir à ce sujet « La nouvelle révolution verte » dans *Le Soleil* du 19 février 2013 - http://www.lapresse.ca/le-soleil/opinions/points-de-vue/201302/15/01-4622116-la-nouvelle-revolution-verte.php



Les prés sur le plateau de Sillery –
Fédération des Augustines, Benmore et Jésus-Marie.
Google Earth – Denis Poussart, août 2014

5. Avantages et retombées de cette proposition

L'intégration de l'agriculture urbaine dans les espaces verts de Sillery constituerait un projet totalement en harmonie avec la dimension patrimoniale des lieux. Ce projet serait également respectueux de l'environnement et du développement durable. Il serait aussi esthétiquement beau parce qu'à l'arrivée du printemps tout fleurit – arbustes et arbres fruitiers. En fait, à bien des égards, son visage s'apparenterait à celui d'un parc.

Outre sa valeur patrimoniale, ma proposition comporte des avantages fondamentaux, à savoir des coûts d'implantation et d'exploitation modestes (voire possiblement autosuffisants) et une jonction avec la modernité socio-économique d'un mouvement de proximité des sources d'alimentation. Tout indique que cette tendance vers la pratique de l'agriculture en milieu urbain est irréversible. Elle s'inscrit dans une philosophie bien contemporaine qui prône une production agricole

locale et, du fait, moins industrielle. De toute évidence, cette convergence de facteurs est bien perçue et souhaitée par un très grand nombre de Québécois.[15]

Dans mon esprit, cette vision de la pratique de l'agriculture urbaine inclurait la construction de serres. Celles-ci permettraient de produire fruits et légumes en hiver comme cela se faisait jadis à Spencer Wood, ainsi que dans la plupart des autres domaines du chemin Saint-Louis, de préparer les semis de printemps et d'organiser des visites éducatives en toutes saisons.

Je ne crois pas qu'il existe dans la région de Québec un projet d'agriculture urbaine de l'envergure de celui que nous pourrions créer sur le plateau de Sillery. Ce projet serait consacré non seulement à la culture de légumes et de fines herbes, mais aussi à la production de petits fruits (fraises, framboises, groseilles, cassis), de fruits (cerises, raisins, poires, figues), de fleurs comestibles et de fleurs non comestibles destinées à la confection de bouquets.

Il serait aussi fort intéressant – au niveau patrimonial – de cultiver la sarrazine (*sarracenia purpurea*), cette plante entomophage, médicinale et en partie comestible, que le médecin botaniste de la Nouvelle-France, Michel Sarrazin avait identifiée dans les environs de Québec et que William et Harriett Sheppard (châtelains du domaine Woodfield) avaient trouvée sur le plateau de Sillery.[16]

Mis à la disposition des citoyens et d'une coopérative agricole – laquelle exploiterait son propre espace vers l'autofinancement, à tout le moins en grande partie – le vaste jardin envisagé pourrait s'imposer comme un projet résolument novateur dans le grand Québec.

Outre ces avantages généraux, il est à propos de signaler certains aspects particuliers qui apparaissent des plus pertinents.

Rentabilisation des espaces

> *Le public-client* – On observe la popularité grandissante des abonnements hebdomadaires pour des paniers de légumes frais. L'exemple des *Jardins de la Grelinette*[17] documente bien cet aspect : la production, basée un seul hectare, dessert 120 familles montréalaises et 2 marchés fermiers.
>
> Le présent projet devrait aussi envisager l'autofinancement des activités avec de tels abonnements, avec la vente de légumes, de fruits et de fleurs à des institutions locales – foyers de personnes âgées, écoles et collèges,

[15] Voir *Réseau d'agriculture urbaine de Québec* - http://www.agriculturеurbaine.net/agriculture-urbaine/
[16] *Op. cit,.* Nicole Dorion-Poussart, pp. 236-237. Sur ce même sujet d'intégration de plantes patrimoniales dans les futurs Jardins McPherson Le Moine, relire la note 5 de ce document.
[17] Je vous suggère vivement de visiter le site web de cette entreprise à http://lagrelinette.com/

restaurants, épiceries. On peut s'attendre à ce que les supermarchés offrent de plus en plus de produits cultivés à proximité.[18]

Implication citoyenne / bénévolat

Il existe aux États-Unis, et dans la plupart des provinces canadiennes, des organisations à but non lucratif formées de jardiniers expérimentés (*Master Gardeners*). Ces derniers possèdent une certification publique; ils offrent gratuitement leurs connaissances aux nouveaux jardiniers.[19]

Je n'ai pas été en mesure d'identifier de ressources équivalentes – bénévoles et organisées dans un esprit communautaire – au Québec. On peut certes penser à des expertises bien connues – comme celles de Larry Hodgson dans le domaine des fleurs – mais elles ne se présentent pas dans le cadre d'organisations structurées à des fins communautaires, comme c'est le cas aux États-Unis et dans les autres provinces canadiennes.

Notre projet pourrait justement fournir l'occasion qu'un mouvement similaire puisse se développer dans la région de Québec. L'attestation de formation continue (UEC) offerte par l'Université Laval[20], dans le cadre des cours de son École d'été en agriculture urbaine, pourrait être un point de départ vers le devenir des *Master Gardeners*.

Bien-être des citoyens

Un article récent « Des personnes âgées au pouce vert » de la journaliste Isabelle Porter, publié dans *Le Devoir*[21] du 31 juillet dernier, illustre de façon éloquente le bonheur de ces personnes qui ont accès à des jardins communautaires.

Pour certaines, l'horticulture urbaine est à même d'offrir un loisir utilitaire en fournissant l'occasion de produire des légumes frais à très bon compte. Pour d'autres, l'horticulture urbaine procure le bien-être d'un loisir qui rejoint des valeurs authentiques, conformes à une pensée écologique et de reconnexion plus immédiate avec la Nature.

L'accès au jardinage communautaire constitue indubitablement une activité saine tant au point de vue physique que social.

---

[18] Voir à ce sujet l'article "Quand les supermarchés courtisent les producteurs locaux » publié dans *La Presse* du 18 août dernier - http://affaires.lapresse.ca/economie/agroalimentaire/201408/18/01-4792481-quand-les-supermarches-courtisent-les-producteurs-locaux.php

[19] Voir, par exemple, *Master Gardeners of Ontario (MGO)* http://www.mgoi.ca/ -

[20] http://www.fsaa.ulaval.ca/ecole-ete.html

[21] http://www.ledevoir.com/societe/actualites-en-societe/414752/titre-la-marmotte-de-la-residence-st-paul-apotre et http://www.ledevoir.com/societe/actualites-en-societe/414969/citoyennete-active

Écoutons à nouveau madame Beauchamp :

> « C'est souvent l'occasion de rencontrer les gens du voisinage. Et au moment des récoltes, comme on a souvent trop de légumes, c'est aussi une occasion de partage. » Mme Beauchamp fait en outre état d'un nouveau concept, les jardins collectifs, où on se met ensemble pour cultiver un terrain, se partageant le travail et les récoltes. « C'est une formidable façon d'acquérir des connaissances et de se faire des connaissances. »[22]

Développement d'une conscience écologique

On sait que c'est justement par l'action que se développe le mieux une perception tangible de certaines valeurs. La pratique de l'horticulture urbaine est certainement à même de susciter un engagement plus direct vis à vis les grandes questions environnementales et écologiques. C'est l'essence même de la phrase « Think globally, act locally » qui exhorte les gens à considérer la santé globale de la planète et à prendre des mesures dans leurs propres collectivités et villes.

Concrètement on peut certainement penser que le projet de la CAHS et de la SHS ferait la promotion ou soutiendrait, en autant que faire se peut, la mise en œuvre d'activités telles que la formation en horticulture maraîchère, des conférences, un blog sur Internet, des stages d'été, de même que des visites éducatives.

Pôle d'attraction jardinier et récréotouristique

En plus de constituer un projet rassembleur pour les Sillerois et les citoyens du grand Québec*, Les jardins McPherson Le Moine* - en raison de son caractère novateur – pourraient devenir un pôle d'attraction pour les jardiniers de tous âges, pour une coopérative agricole, pour les promeneurs déambulant sur le sentier de la falaise et pour les randonneurs de la Promenade Samuel-De Champlain. Ceux-ci pourraient accéder aux jardins en empruntant l'ancienne *charcotte*[23] qui serpente dans la falaise de Sillery entre le domaine Cataraqui et les habitations Montferrand.

Sous les auspices de la SHS et de l'ancienne ville de Sillery, j'ai d'ailleurs œuvré pendant de nombreuses années pour sauvegarder cette *charcotte*. Le 13 juillet 2009, la Ville de Québec faisait l'acquisition du boisé Montferrand (là où est localisée la *charcotte*) auprès de la Société d'habitation du même nom, au coût de $555 200.

---

[22] *Op. cit.*, madame Beauchamp

[23] Ce vocable sillerois est né de l'expression anglaise *short cut.* À l'époque du commerce du bois dans les anses de Sillery, la majorité de la population parlait anglais. Les Canadiens français s'approprient l'expression *short cut* qui deviendra au fil du temps le charmant vocable « charcotte ».

Cette *charcotte* pourrait être facilement aménagée en un sentier public charmant et sécuritaire, et ceci à faible coût. Il ne faudrait surtout pas la détruire en construisant un super escalier ! Il suffirait d'installer un ponton au-dessus d'un ruisselet, de sécuriser au moyen d'un câble les endroits qui présentent une forte pente et d'intégrer quelques pierres plates en guise de marches, lorsque nécessaire. Rappelons que « Less is best. »

J'ai emprunté cette *charcotte* plusieurs fois. Elle est magnifique, et tout spécialement à l'automne avec la coloration des feuilles.

Je conçois facilement la tenue d'un biathlon (bicyclette et course à pied) organisé dans le cadre d'activités sportives, très prisées par l'administration municipale actuelle pour attirer des touristes.

À l'intérieur d'un parcours dans la ville et sur le boulevard Champlain, les cyclistes devraient gravir la *charcotte* à la course, parcourir le sentier de la falaise jusqu'à l'église Saint-Michel, redescendre par la côte de Sillery, puis continuer jusqu'à l'entrée de la *charcotte* sur le chemin du Foulon pour une autre escalade ou pour poursuivre leur parcours à bicyclette.

L'ancienne *charcotte* bien aménagée pourrait aussi être attrayante pour les personnes qui circulent sur la promenade Samuel-De Champlain et qui souhaiteraient faire une petite incursion sur la falaise pour visiter les jardins.

Voilà bien des attraits récréotouristiques alléchants dans un cadre historique exceptionnel.

6. *Les jardins McPherson Le Moine*

Je suggère que les espaces qui seraient utilisés pour la pratique de l'agriculture urbaine soient appelés *Les jardins McPherson Le Moine*.

Les raisons pour ce faire sont multiples et probantes. On trouvera une biographie élaborée de sir James McPherson Le Moine dans le chapitre 6 de mon ouvrage *Voyage aux sources d'un pays – Sillery, Québec*[24].

[24] *Op. cit.*, Nicole Dorion-Poussart, p. 57 - http://www.sillery-quebec.com/Ch6.pdf

Je mentionne :

> Parmi les Sillerois qui auront exercé une profonde influence sur leur temps et leur espace, sir James McPherson Le Moine se démarque comme un personnage insigne. Humaniste raffiné, érudit engagé, auteur prolifique, défenseur du patrimoine, le châtelain du domaine Spencer Grange ne manque pas d'étonner par l'envergure de l'héritage culturel qu'il a légué aux Canadiens.
>
> Les écrits de sir James McPherson Le Moine font découvrir la vie intellectuelle et bourgeoise du 19e siècle à Québec, un aspect de notre histoire souvent négligé dans notre historiographie. Les chroniques et les anecdotes de l'éminent Sillerois charment par leur élégance et leu vivacité.

McPherson Le Moine représente merveilleusement bien notre double identité culturelle - francophone et anglophone.

Ses racines françaises datent de 1656 avec la venue en Nouvelle-France de Jean Le Moine, natif du village de Pitres (près de Rouen en Normandie). Quelques années après son arrivée, Jean épouse Marie-Madeleine de Chavigny, née à Québec de l'union de François de Chavigny et d'Éléonore de Grandmaison (nièce de la duchesse d'Aiguillon).

Ses racines écossaises viennent du mariage de son père Benjamin avec Julia Ann McPherson dans le manoir seigneurial de l'île aux Grues, propriété de ses beaux-parents, Daniel McPherson et Mary Kelly. Originaires d'Écosse, ceux-ci avaient émigré à Philadelphie puis au Québec au lendemain de la déclaration d'Indépendance des Treize colonies. En 1820, ils avaient acheté la seigneurie de l'île aux Grues de Marie-Geneviève Le Moyne de Longueuil, veuve de Louis-Linéard.

James n'avait que trois ans lorsque Julia Ann décède. Benjamin confie alors les plus jeunes de ses 11 enfants – James, Louis-Dunière et David Stuart – aux grands-parents McPherson. James recevra toute son éducation en français – à l'école primaire de Saint-Thomas de Montmagny et au Petit séminaire de Québec. Il fait ensuite l'apprentissage du droit auprès du juge Joseph-Noël Bossé.

James Le Moine ajoutera le patronyme *McPherson* au sien pour témoigner sa reconnaissance à ses grands-parents

Autant il est nécessaire de sauvegarder les espaces, autant il est nécessaire de rappeler le rôle insigne de McPherson Le Moine dans la transmission de leur mémoire. L'essentiel de tout ce que nous connaissons concernant l'essor horticole sur le plateau de Sillery au 19e siècle nous est parvenu par sa plume, et de fait *uniquement* par sa plume. Il fut lui-même un jardinier accompli dans sa propriété de Spencer Grange. Des festivals de la vigne ont eu lieu dans son domaine pendant plus de 30 ans, de 1864 à 1896.

Le magnifique ouvrage de madame France Gagnon-Pratte *L'architecture et la nature à Québec au dix-neuvième siècle : les villas*, Musée du Québec, 1980, puise surtout ses informations dans les écrits de James McPherson Le Moine.

Dans son article « Les retombées sournoises de la promotion immobilière » publié dans le journal *Le Devoir,* le 10 juillet dernier, monsieur Marcel Junius souligne l'importance de sauvegarder notre patrimoine « reflet de notre identité ». Il ajoute : « Une identité qui définit notre cadre de vie ».

L'identité silleroise est à la fois francophone et anglophone, catholique et protestante. Elle transparaît dans l'architecture institutionnelle et résidentielle des anciens quartiers, dans les paysages naturels – les parcs, les prés, les cimetières, les jardins.

La désignation que je propose, soit *Les jardins McPherson Le Moine,* m'apparaît donc tout indiquée. Par un tel lien bien vivant entre l'histoire des grands domaines et les défis contemporains, c'est bien ainsi que pourra se prolonger cette identité.

7. Plan d'action

Je recommande que la SHS et la CAHS examinent l'idée d'implanter l'agriculture urbaine sur le plateau de Sillery avec la composante « jardin-forêt » et, prenant acte de ses nombreux avantages et retombées, y souscrivent et en fassent leur principe.

Elles créeront alors un comité composé de personnes intéressées par ce projet en provenance des différents arrondissements de la ville de Québec. Quelques personnes compétentes m'ont déjà signalé leur intérêt.

Je recommande que le comité se donne un plan d'action comportant notamment les points suivants :

- Il précise les éléments de base d'un projet d'implantation : réserve des espaces pour une coopérative agricole, pour des lots communautaires, pour la construction de serres, pour un point de vente des produits.

- Il identifie et contacte les partenaires possibles – politiques, techniques, scientifiques, financiers.

Partenaires politiques

> En 2012, la CCNQ a confié aux *Urbainculteurs* la mission de faire renaître les 1400 mètres carrés de l'ancien potager de Cataraqui. Cet intérêt de la CCNQ pourrait très certainement s'étendre aux domaines Benmore et Sous-les-Bois. Il serait bon de la contacter rapidement avec un plan détaillé du projet.

Étant donné les contraintes des administrations provinciale et municipale, il serait pertinent de considérer la recherche de partenaires financiers dans le domaine privé.

Partenaires financiers

- La Caisse Desjardins de Sillery – Saint-Louis-de-France - « L'agriculture urbaine gagne du terrain » de Madeleine Huberdeau paru récemment sur le blog de la Caisse laisse présager un préjugé favorable pour un support éventuel.[25]
- La Banque Nationale
- L'Industrielle Alliance
- Les coopératives de solidarité
- Les institutions éducatives, foyers de personnes âgées, commerces et restaurants locaux – On peut certainement penser que certains d'entre eux seraient intéressés à acheter des produits frais et sains qui auraient été cultivés à proximité.

Partenaires scientifiques et techniques

- La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval - Pour une deuxième année, l'Université Laval a offert en juillet dernier son « École d'été en agriculture urbaine ».
- L'École d'été en l'agriculture urbaine de Montréal tenait sa 6e édition du 18 au 22 août 2014.[26]
- Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec – (Une amie à la retraite du MAPAQ m'a signalé sa disponibilité pour activer des contacts dans ce ministère.)
- Des organismes qui se préoccupent de développement durable ou qui font la promotion de l'agriculture urbaine, par exemple *Vivre en ville*[27], *Équiterre*[28]*, Urbainculteurs* (note 2), *Jardins de la Grelinette* (note 6).

Je recommande encore que le comité poursuive ainsi son plan d'action :

---

[25] http://blogues.desjardins.com/coopmoi/2014/07/lagriculture-urbaine-gagne-du-terrain.php?utm_campaign=201407-mouvement-coopmoi-infolettres&utm_medium=email&utm_source=particulier-juillet&utm_content=FR__urbaincultueur_content_-

[26] À ce sujet voir l'article suivant "Faire germer la justice alimentaire" dans *Le Devoir* du 18 août 2014 - http://www.ledevoir.com/societe/actualites-en-societe/416140/plint-chaud-faire-germer-la-justice-alimentaire

[27] https://vivreenville.org/

[28] Lire cet article « *Équiterre* plaide pour plus de nourriture locale dans les hôpitaux », dans *Le Soleil du 10 février 2013.*

- Il encontre les partenaires potentiels.

- Il dresse un bilan des démarches entreprises.

- Il entreprend la promotion de son plan d'action auprès de ses membres et de la population avec la distribution de « feuilles roses ». Celles-ci sont maintenant célèbres comme moyen d'information, car utilisées depuis pratiquement une décennie.

- Il fait la promotion dans la grande région de Québec avec des articles dans *Le Soleil, Le Journal de Québec* et dans *Québec urbain*, sur son site web, en faisant bien ressortir que le projet rejoint bien la région. La SHS et la CAHS projettent l'image d'un Sillery accueillant et ce faisant contrecarre une certaine perception négative de fermeture, de conservatisme et de snobisme qui existe dans la région.

Sauvegarde et pérennité des prés

Une question primordiale concerne évidemment l'accès à ces terres qui seraient, avec ce projet, restaurées à leur valeur patrimoniale.

Compte tenu de la situation financière critique des gouvernements – comme c'était le cas lors de la rédaction de mon mémoire en 2013, et *a fortiori* aujourd'hui – il m'apparaît malheureusement peu probable que le gouvernement du Québec puisse racheter les prés du plateau.

Comme en 2013, j'en viens donc à suggérer un dialogue avec le promoteur Marc Simard. Celui-ci ainsi que l'architecte Pierre Martin indiquent dans leurs présentations vidéo, mises en ligne le 7 mars, que les constructions prévues dans le domaine Sous-les-Bois occuperaient seulement 10% des prés – *« 90 % de la superficie au sol libre de toute forme de développement, soit 12,20 hectares »*[29]*.*

M. Simard indique également une volonté de collaborer à la création d'un parc des Grands domaines. Écoutons-le : *« Comment intégrer les terrains qui restent, et qui nous appartiennent, dans un éventuel Parc des grands domaines et, là-dessus, j'ai une ouverture ».*

Afin d'assurer que ces 12,20 hectares demeurent « libres de toute forme de développement », et cela à perpétuité, et qu'ils soient considérés comme territoire public accessible pour tous, il est extrêmement important que les déclarations de M. Simard soient enchâssées dans un document légal.

[29] http://enrichirlepatrimoinedesillery.com/wp-content/uploads/2013/03/2013-02-26_DSLB_pres_web-op.pdf

Il conviendrait donc d'ajouter un avenant aux contrats de vente des domaines Benmore et Jésus-Marie, spécifiant qu'une superficie de 12,20 hectares est cédée, pour une somme symbolique, au gouvernement du Québec pour utilisation publique et à perpétuité.

Il serait ainsi possible de préserver l'essentiel du patrimoine.

Grâce à la clairvoyance d'Henry Atkinson, que je souligne au début de ce document, les Québécois peuvent aujourd'hui se promener dans le magnifique parc du Bois-de-Coulonge.

Demain, ce seront nos enfants et nos petits-enfants qui nous remercierons d'avoir conservé les espaces verts des domaines Jésus-Marie, Benmore et de la Fédération des Augustines pour leur bien-être.

Conclusion

Dans le mémoire que j'ai adressé à la Commission du patrimoine culturel du Québec, le 13 mars 2013, je soulignais l'importance de faire renaître les valeurs patrimoniales des vastes espaces verts du plateau de Sillery, en introduisant la pratique de l'agriculture urbaine.

Je persiste à croire que cette pratique constitue *La Solution* pour conserver ces espaces pour le bénéfice de tous les citoyens et citoyennes de la grande région de Québec, maintenant et pour le futur.[30]

J'ai déjà évoqué, au début de ce document, l'intention qu'ont articulée la CAHS et la SHS depuis pratiquement une décennie, à savoir la transformation des terres patrimoniales en un vaste parc public. Ces organismes ont ainsi fait preuve de clairvoyance et ont certainement contribué, par leurs diverses actions, à ce que ces terres aient été conservées à ce jour.

Le projet d'intégration de l'agriculture urbaine m'apparaît par ailleurs tout à fait réaliste et souhaitable, et ceci pour plusieurs raisons que j'ai déjà développées, et que je résume ainsi :

- La possibilité d'une renaissance patrimoniale, une valorisation authentiquement active non seulement en rapport au passé mais en un prolongement direct et moderne de celui-ci.

- Un projet qui s'insère en conformité indubitable avec un puissant courant contemporain mondial - d'ailleurs amorcé en plusieurs endroits au Québec et

[30] Avec le réchauffement climatique – une nouvelle réalité que l'on ne peut ignorer – le climat du Québec pourrait se retrouver comparable à celui de la Georgie américaine.

soutenu par les Écoles d'été en agriculture urbaine tant à Québec (Université Laval) qu'à Montréal (UQAM).

- Un projet qui aurait - fort probablement - l'assentiment de la CCNQ. En mars 2013, après avoir présenté mon mémoire à la CPCQ, j'en ai transmis une copie à madame Françoise Mercure, présidente de la CCNQ. Dans sa réponse très positive, elle me soulignait le mandat que la Commission avait confié aux *Urbainculteurs* pour faire renaître le jardin potager de Percyval Tudor-Hart. J'y ai vu une belle ouverture pour un projet d'agriculture urbaine dans les prés de Sillery!

- Un aménagement peu coûteux, compte tenu de la simplicité des équipements nécessaires et de la grande qualité du sol des prés qui nécessiteraient peu ou pas d'amendement, leur orientation plein sud et leur léger dénivellement.

- Une gestion à faibles coûts récurrents réalisée dans une perspective coopérative et communautaire qui s'appuie sur la participation citoyenne.

- Une culture de proximité qui pourrait avoir des débouchés dans les magasins d'alimentation, les restaurants, les foyers de personnes âgées, les institutions d'enseignement…

- La possibilité pour la grande région de Québec de créer – à partir des prés de Sillery – un développement d'agriculture urbaine significatif et novateur. Ce projet pourrait devenir un modèle d'intégration de l'agriculture urbaine dans des terres patrimoniales de la région.

- L'accès pour un grand nombre de citoyens et citoyennes à une activité de plein air et de socialisation qui ferait contrepoids à la trépidation de la vie moderne.

- Une dimension éducative, autant pour des étudiants que pour ceux dans le grand public qui ont le désir de développer des expertises nouvelles, comme par exemple celle de légumes exotiques.

- En reconnaissance de la contribution exceptionnelle de sir James McPherson Le Moine à la pérennité écrite de notre patrimoine, je propose que ces jardins soient nommés en sa mémoire.

Le projet que je présente dans ce document réussit à faire converger de très nombreux aspects – traditionnels, novateurs et sociaux. Il apparaît donc tout à fait approprié que la CAHS et la SHS s'y associent dans le prolongement direct de leurs efforts de sauvegarde des espaces patrimoniaux, depuis 2005.

La préservation de l'intégrité patrimoniale des espaces était une source de préoccupation lorsque j'ai présenté mon mémoire l'an dernier. Le temps a passé… elle l'est encore davantage aujourd'hui.

Nicole Dorion-Poussart, M.A. (histoire)
Membre émérite de la SHS

Le 22 octobre 2014