



DEMANDE DE PRIX

Conception d'une exposition temporaire

Acériculture : rencontres autour de la raquette à sucre

(titre provisoire)

Document créé par :

Rachel Gamache, Technicienne pour le Service culturel
avec la collaboration d'Alexis Kelly, étudiant en histoire

Dernière mise à jour le : 05-01-2022

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR

Municipalité de Saint-Jacques
16 rue Maréchal
Saint-Jacques (QC) J0K 2L0

PRÉSENTATION DU PROJET D'EXPOSITION TEMPORAIRE

La Municipalité de Saint-Jacques recherche un/e muséologue junior afin de concevoir et produire l'exposition temporaire 2022 ayant pour thème **Acériculture : rencontres autour de la raquette à sucre** (titre provisoire) qui se tiendra à la Maison de la Nouvelle-Acadie, centre d'interprétation situé à Saint-Jacques. Les étudiants en fin de bac ou à la maîtrise en Muséologie ou en Histoire de l'art sont les bienvenus à soumettre leur candidature.

L'ouverture du centre d'interprétation est prévue pour la mi-mai 2022 et l'échéancier prévoit la présentation de l'exposition au centre d'interprétation de la mi-mai à la mi-octobre 2022.

MANDAT

Concevoir l'exposition temporaire sous la responsabilité conjointe de la Directrice des finances Annie Jolicoeur et de la Technicienne pour le service culturel Rachel Gamache, en réalisant notamment les tâches suivantes :

- Développer et enrichir le concept de l'exposition
- Poursuivre la recherche de contenus et d'artefacts
- Scénarisation de l'exposition
- Rédaction des textes d'exposition
- Scénographie de l'exposition
- Design de l'exposition
- Évaluation budgétaire
- Recherche de fournisseurs pour le montage de l'exposition.
- Tâches connexes à la production s'il y a lieu.

CONDITIONS

Les soumissions détaillées doivent parvenir par courriel à Rachel Gamache à biblio@st-jacques.org **avant vendredi 18 février à midi.**

Elles doivent comprendre les éléments suivants :

- La compréhension du mandat
- La méthodologie envisagée et le calendrier des étapes
- La répartition budgétaire
- Un curriculum vitae ou porte-folio démontrant l'expertise suffisante du/de la muséologue ou de l'étudiant/e.
- S'il y a lieu, des références pertinentes à des projets antérieurs semblables
- Toutes autres informations pertinentes.

Les soumissions seront évaluées selon les critères suivants :

- Intérêt pour le projet
- Qualité de la proposition
- Calendrier de réalisation et méthodologie générale
- Expertise et études dans le domaine
- Planification budgétaire

Les personnes intéressées s'engagent à prendre connaissance des annexes à cet appel d'offre avant d'envoyer leur proposition au demandeur.

Pour des renseignements supplémentaires sur les conditions de réalisation de l'exposition, contactez Rachel Gamache au 450-839-3671 poste 7682.

ANNEXE 1 –

Détails et orientations du projet

LA MAISON DE LA NOUVELLE-ACADIE

Depuis le 26 juillet 2018, le public est invité à visiter la Maison de la Nouvelle-Acadie, un centre d'interprétation qui présente l'extraordinaire aventure des Acadiens venus s'établir dans la région de Lanaudière à la fin du 18^e siècle.

La Maison de la Nouvelle-Acadie est installée au cœur du noyau villageois de la Municipalité, dans l'ancienne maison du bedeau. Après son acquisition par la Municipalité auprès des sœurs Desrochers, la maison centenaire a été rénovée de manière à intégrer des installations de type muséales et à accueillir des visiteurs.

Exposition permanente : Les Acadiens : de la déportation à la Nouvelle-Acadie

L'exposition permanente lève le voile sur les enjeux et le contexte particulier de la déportation. Elle est présentée dans une forme évolutive et offre aux visiteurs de prendre part à l'épopée des Acadiens, de leur établissement dans la seigneurie des Sulpiciens et de leur développement.

Exposition temporaire 2021 : Journal d'une culture partie en fumée

Prenant la forme du journal de bord d'un tabaculteur, cette rétrospective raconte l'histoire de la production de tabac dans le comté de Montcalm-Joliette, de son essor à la fin du 19^e siècle jusqu'à son déclin au début des années 2000. Extraits d'articles de journaux et de traités, de nombreuses photographies et divers artefacts nous plongent au cœur d'une culture qui, avant de partir en fumée, est longtemps demeurée le gagne-pain de plusieurs familles d'ici. Les témoignages d'anciens tabaculteurs et travailleurs du tabac, aujourd'hui reconvertis, apportent également un éclairage enrichissant et sensible à ces chroniques de l'histoire de la Nouvelle-Acadie.

Exposition temporaire 2019 : La veillée de danse

Depuis 2015, la veillée de danse a été officiellement reconnue par le gouvernement québécois comme élément du patrimoine immatériel du Québec. Cette exposition originale a permis de redécouvrir la danse traditionnelle et le lien privilégié qu'elle a avec la communauté jacobine depuis près d'une cinquantaine d'années. Ce n'est pas demain la veille qu'on va arrêter de faire des veillées!



Exposition temporaire 2018 : Histoire du fléché

La Maison de la Nouvelle-Acadie a proposé un véritable voyage à travers l'histoire du fléché. La collection, prêtée par le Centre Marius-Barbeau, offre aux visiteurs la chance de connaître l'histoire unique d'un des symboles les plus importants de la région de Lanaudière et de la province de Québec. L'exposition offrait un survol complet de l'histoire du fléché dans la région, alors que les villages de Saint-Jacques et de Sainte-Marie-Salomé étaient au cœur de toute la création du fléché. Le public a découvert l'importance de ce symbole qui aura marqué l'Histoire, avant de presque disparaître au début du 20^e siècle et l'important travail nécessaire à la confection à travers de nombreuses œuvres.

CONCEPT DE L'EXPOSITION TEMPORAIRE 2022

Acériculture : rencontres autour de la raquette à sucre

OBJECTIF

Faire découvrir une part de l'histoire socioculturelle de la région en adoptant le point des acériculteurs et en présentant l'invention de la raquette du sucrier.

PUBLIC CIBLE

Grand public / Touristes

Échéancier sommaire

TÂCHES	ÉCHÉANCE
Planification, enrichissement du contenu et recherches	mars et avril 2022
Scénarisation et design de l'exposition	avril 2022
Production de l'exposition	mai 2022
Ouverture de la MNA	22 mai 2022

Budget de conception et de production

Le budget de conception, production et réalisation est de 7500\$. Ce montant comprend le cachet du/de la chargée de projet, les dépenses liées à la recherche, à la conception et à la production de l'exposition temporaire sur le tabac.

Documents d'archives et artefacts actuellement disponibles

Documents d'archives

Photographies anciennes des rassemblements familiaux dans les cabanes à sucre de la région

Artefacts

Raquettes à sucre

DESCRIPTION DU PROJET ET RECHERCHES ENTAMÉES

Description

Dès leur arrivée sur la seigneurie sulpicienne, les Acadiens découvrent un territoire et climat qui leur permettent de développer de nouvelles pratiques. L'omniprésence d'érables les poussent à l'initiation d'une tradition originellement amérindienne, puis communément canadienne-française : l'acériculture. Par l'importance communautaire du temps des sucres, les savoirs de l'acériculture se transmettent entre les générations, et, encore aujourd'hui, les premières lueurs du soleil printanier riment avec les rassemblements familiaux dans les « cabanes ».

L'angle de recherche pour cette exposition s'oriente donc premièrement vers la portée communautaire et traditionnelle qu'occupe le temps des sucres dans le territoire de la Nouvelle-Acadie. Cet angle concorde avec la mission de la Maison de la Nouvelle-Acadie : retracer l'histoire acadienne de Saint-Jacques. Par leur volonté de se rassembler dès le déclin des rudes hivers, les habitants expriment leur attachement à la vie communautaire, un trait typiquement acadien. Sous le prétexte du nombre pour accomplir l'ouvrage, autour de l'évaporateur, les amis et les parents jasant, commèrent et prennent des nouvelles de leurs proches, un verre dans la main gauche et, souvent, une collation du temps dans celle de droite.

Deuxièmement, l'exposition va retracer l'histoire d'un outil essentiel pour l'acériculteur et spécifique à la Nouvelle-Acadie : la raquette du sucrier. Bien que la raquette soit un symbole associé à l'ensemble du Québec, nous retrouvons, depuis plus d'un siècle, un modèle unique réalisé par les sucriers, pour les sucriers. Grâce aux récents travaux de Justin Bournival, nous souhaitons permettre aux citoyens de la région d'apprendre le parcours historique d'un objet qu'ils ont probablement côtoyé sans connaître son histoire unique.

Généralités et évolution de l'acériculture

Dans cette section, même si le but de l'exposition est de présenter le caractère communautaire du temps des sucres, nous expliquer certains éléments techniques de l'acériculture afin de mieux contextualiser et comprendre le savoir-faire des sucriers.

Processus de fabrication :

Le temps des sucres se déroule au printemps, mais son moment n'est pas fixe. Selon la température et la force de rayon de soleils, celui-ci peut varier de quelques jours, parfois de quelques semaines. Lors des premières journées douces de la saison, si la température se situe entre 0 et 5 degrés Celsius, les érables entaillés laissent couler leur eau sucrée, car le bois se dilate sous l'effet de la chaleur. Or, pour que ce phénomène se répète quotidiennement, la nuit tombée, le froid doit regagner la forêt de manière que le Celsius soit négatif. En réaction au froid, le bois se contracte et emmagasine l'eau qui est en ascension, des racines jusqu'au tronc.¹

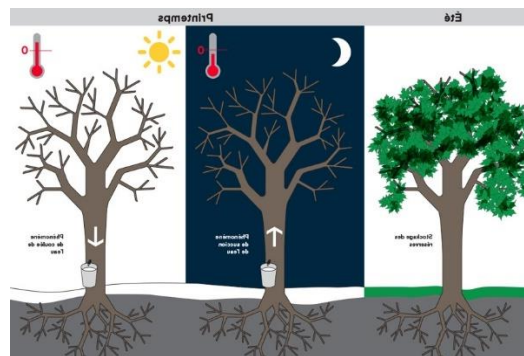


Figure 1²

Normalement, ces impératifs concordent environs un mois, de la fin mars jusqu'à la mi-avril. C'est donc en mars que les acériculteurs, souvent aidés par des proches, entaillent leurs érables. L'entaillement consiste à insérer un chalumeau dans l'érable permettant à l'eau de s'écouler dans une chaudière fixé sur celui-ci. Après cette étape marquant le lancement de la saison, il faut répéter chaque jour un processus de plusieurs étapes,

¹ PPAQ. « Les étapes de production du sirop d'érable ». s. d. <https://ppaq.ca/fr/production-acericole/production-du-sirop-erable/> (consulté le 4 août 2021).

² *Id.*

transformant l'eau d'érable en sirop : la tournée, l'osmose inversée, l'évaporation et la filtration³.

1. **La tournée** : on fait une tournée en tracteur ou à cheval lors de laquelle on transfère l'eau d'érable des chaudières aux cuves.
2. **L'osmose inversée (facultative)** : on fait subir une osmose à l'eau d'érable. Grâce à cette filtration à pression, l'acériculture obtient un concentré de l'eau d'érable. Cette technique permet de réduire le temps d'évaporation, puisqu'il y a moins de liquide à évaporer. Or, il faut attendre le XXI^e siècle avant que cette étape fasse son apparition. Encore aujourd'hui beaucoup de cabanes familiales ne l'utilisent pas.
3. **L'évaporation** : on fait bouillir l'eau d'érable dans les évaporateurs. Le liquide devient un réduct, puis un sirop. Le temps de cette étape s'adapte à la texture que l'acériculteur veut donner à son sirop.
4. **La filtration** : Avant de mettre le sirop en canne, on le filtre, par la gravité ou la pression. Cette étape sert à enlever les impuretés qui peuvent s'être accumulées lorsque l'eau d'érable était dans les chaudières.

³ PPAQ. « Les étapes de production du sirop d'érable ». s. d. <https://ppaq.ca/fr/production-acericole/production-du-sirop-erable/> (consulté le 4 août 2021).

Évolution de l'équipement de l'acériculture

XIXe siècle :

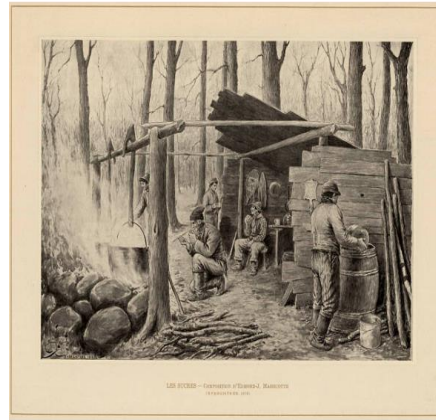


Figure 2⁴

- Introduction du vilebrequin pour entailler l'érable. Cause moins de dommages que l'entaillage avec des haches, une tradition amérindienne.
- La collecte de l'eau d'érable se fait avec des chaudières et des chalumeaux en bois de chêne
- La tournée se fait à raquette et le récipient servant à transporter en à entreposer l'eau est tiré par un cheval de ferme.
- L'évaporateur inexistant, les acériculteurs bouillent l'eau dans un gros chaudron en fonte.

⁴ s. a. *Les sucres*. 1918. Librairie et Archives Canada, Peter Winkworth Collection of Canadiana. R9266.

XXe siècle :



Figure 3⁵



Figure 4⁶

- Chaudière et chalumeaux en aluminium.
- Tournée de collecte d'eau d'érable en tracteur ou cheval.
- Introduction des tubulures (tuyaux bleus) et des pompes à vide dans les années 70 pour collecter et transporter l'eau d'érable.

⁵ Malak. *Une cabane à sucre en activité.* vers 1940. BAnQ, Fonds de L'Action catholique. P428,S3,SS1,D19,P20.

⁶ Omer Beaudoin. *Évaporateur de la ferme des Trappistes à Oka.* 1951. BAnQ, Fonds Ministère de la Culture et des Communications, Office du film du Québec. E6,S7,SS1,P84368.

- L'eau bout dans des évaporateurs qui permettent un meilleur contrôle de la température.
- Développement de la technique de l'osmose inversée. Révolution de la méthode de production, car on peut éliminer une partie de l'eau au profit de la sève.

Conclusion à tirer pour l'angle de recherche :

Au XIXe et XXe siècle, les méthodes sont très rudimentaires et non-mécanisées, donc il faut être un nombre considérable pour produire du sirop d'érable. Or, au XXIe siècle la technologie permet de limiter les efforts à mettre sur l'ouvrage. Donc, aujourd'hui, les rassemblements du temps des sucres sont expliqués, non pas par une raison de production, mais plutôt par une volonté de conserver la tradition de se rassembler. Les traces des rassemblements du temps des sucres se trouvent principalement dans la mémoire de ceux qui y ont participé. Le contenu des sources littéraires sont pauvres quant à ces moments et se contentent de relater du folklore du temps des sucres généralisé à l'ensemble du Québec. Voici quelques faits rapportés du folklore :

- Petite vidéo sympathique sur la peur associée à la forêt, où les sucres sont réalisés, et à ses mystères nocturnes : https://www.youtube.com/watch?v=4T_9Js1uKO&t=1s
- Le temps des sucres rime avec grands rassemblements familiaux dans les cabanes. Les gens mangent et boivent sans limites, alors que c'est le temps du carême.
- Mythe : si un sucrier entaille le Vendredi Saint, au lieu d'aller à la messe, de l'eau d'érable ne va pas sortir, mais plutôt du sang.

Temps des sucres en Nouvelle-Acadie

Cabanes à sucre commerciales de la Nouvelle-Acadie

ATTENTION : Il ne faut pas utiliser ces références, car les cabanes à sucre commerciales ne représentent pas la réalité du temps des sucres familiaux. Leur présence dans le document nous donne un portrait d'ensemble de la pratique de l'acériculture commerciale dans la Nouvelle-Acadie. Toutefois, la possibilité d'entretien avec les propriétaires de ces établissements pourrait être intéressante afin de comprendre, plus en profondeur, les techniques de l'acériculture.

Saint-Alexis :

Cabane à sucre Osias, 160 La Petite Ligne

Saint-Jacques :

Cabane à Sucre Dupuis, 1705 Rang des Continuations

Cabane à sucre du Snobinard, 50 Chemin De La Tournée

Cabane la Rose au bois, 1651 Rang des Continuations

Claude et Robert Beaudoin, 4270 Rang du Cordon

Domaine De Ta Tournée, 48 Chemin de la Carrière

La raquette du sucrier

Précis historique

XIXe siècle, la raquette des autochtones

Au cours du XIXe siècle, les acériculteurs utilisent un équipement de locomotion déjà très anciennes. Enfilant des mocassins en cuir montant jusqu'à la moitié du tibia, ils fixent ces bottes nommés bas indiens à des raquettes autochtones. Puisqu'elles ne sont pas conçues pour faire la tournée, les sucriers vont rapidement les abandonner.⁷



Figure 5⁸

En portant attention aux détails des raquettes sur la figure 3, nous voyons les trois caractéristiques qui les rendent inadaptées à la tournée. Le prolongement à l'arrière, nommé poids arrière, vient limiter les mouvements latéraux qui sont communs lorsque l'acériculteur se promène entre les érables. Le trou de marche, où l'avant du pied est attaché, ne tient pas le talon, alors l'arrière de la raquette a beaucoup trop de liberté de mouvement. Puis, finalement, l'utilisation d'un treillis en babiche n'est pas idéale lors du temps des sucres, car la neige gorgée d'eau du printemps ramollie rapidement le cuir.

⁷ Justin Bournival & Martine Comtois. *La raquette du sucrier : patrimoine vivant de la MRC de Montcalm*. (Sainte-Julienne : Édition par l'auteur, 2016). p. 19.

⁸ s. a. *Portrait d'un homme avec des raquettes à neige*. vers 1900. BAnQ, Fonds William Cuthbert. P70,P38.

Bref, ces raquettes sont plutôt adaptées aux promenades dans la neige hivernale et non pas à tournée du temps des sucres.⁹

Fin du XIXe siècle, la première patte d'ours

Dans la dernière décennie du XIXe siècle, faisant preuve de pragmatisme, les acériculteurs de la Nouvelle-Acadie développent un nouveau style de raquette qui répondent à leurs besoins. Jusqu'à aujourd'hui, les habitants de la région nomment ces raquettes et ses évolutions la patte d'ours. Or, ce nom est strictement régional, car cette variante ne sort pas des frontières de la MRC de Montcalm et est, ailleurs au Québec, donné à la raquette autochtone.¹⁰

Cette première forme de patte d'ours adopte deux styles différents : la raquette à planche et la raquette pontée. Celle à planche est assez simple, car elle consiste à une planche de bois en forme de fer à cheval. Afin de d'attacher au pied, une corde en cuir est attachée dans deux petits trous.¹¹

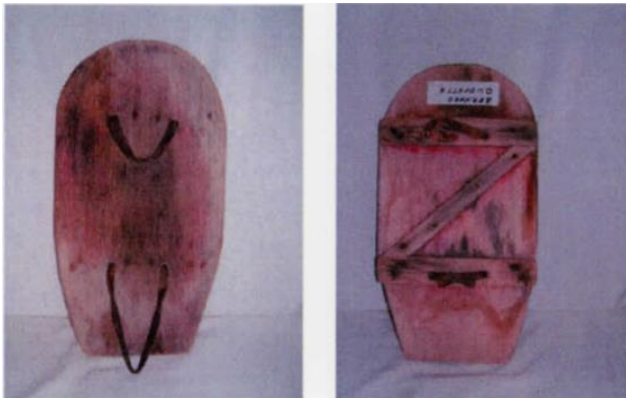


Figure 6¹²

⁹ Justin Bournival & Julie Comtois. *Op. cit.* p. 19-21.

¹⁰ *Id.*

¹¹ Justin Bournival & Julie Comtois. *Op. cit.* p. 23.

¹² Bernard Duquette. *Raquette à neige (raquette du sucrier)*. s. d. Collection Justin Bournival, http://www.raquettebournival.com/wa_files/collection_Bournival_.pdf

Ensuite, la fabrication de la raquette pontée est un peu plus complexe. Encore en forme de fer, le sucrier cloue des planches de cèdre sur un cadre de bois. Pour la fixation, une longue lanière de cuir est utilisée.¹³



Figure 7¹⁴

1945, la raquette de plywood

L'arrivée du *plywood* comme matière première de raquette provient d'une influence des raquettes militaires, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Sa forme et ses caractéristiques restent essentiellement les mêmes que celles de la patte d'ours du XIX^e siècle.

L'utilisation du *plywood* change tout de même une chose dans l'artisanat : la fabrication se démocratise auprès de tous les acériculteurs de la région. La facilité du découpage et de l'accès de cette matière permet à n'importe quel sucrier, même s'il n'a aucune habileté en menuiserie, de fabriquer ses pattes d'ours.

Milieu du XX^e siècle, la raquette cordée

Lors de la seconde moitié du XX^e siècle, la raquette cordée, assez différente des pattes d'ours, fait son apparition. Bien qu'elle ne remplace pas cette précédente, les deux modèles se côtoient dans la pratique des sucres. Puisqu'elle a un cadre en corde et non pas en bois, son utilisation est assez différente des pattes d'ours traditionnelles, ce qui

¹³ Justin Bournival & Julie Comtois. *Op. cit.* p. 23.

¹⁴ Mederic Wolfe. *Raquette à neige (raquette du sucrier)*. 1875-1900. Collection Justin Bournival, http://www.raquettebournival.com/wa_files/collection_Bournival_.pdf

explique pourquoi elle ne remplace pas la raquette en *plywood*. Chaque acériculteur peut maintenant choisir en des raquettes au cadre plein ou cordé.

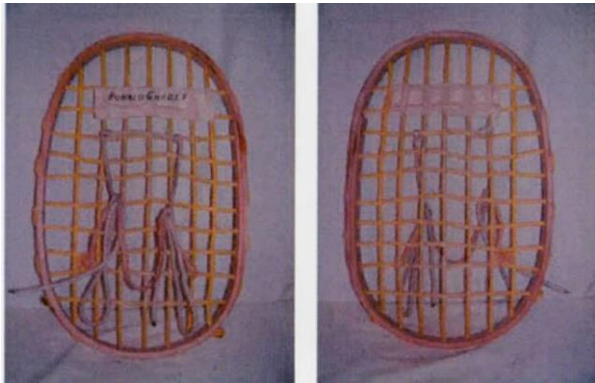


Figure 8¹⁵

Justin Bournival

Justin Bournival est la seule personne ayant rassemblé les témoignages et les différents types de raquette permettant de brosser un portrait socio-culturel de l'histoire de la raquette du sucrier de la Nouvelle-Acadie.

Bien que son livre nous donne un bon portrait général du sujet, nous devrions songer à le rencontrer personnellement afin qu'il puisse agir comme consultant de la future exposition. Après avoir parlé avec des gens de Saint-Jacques qui connaissaient monsieur Bournival, j'ai cru comprendre qu'il a une passion pour la transmission patrimoniale.

BIBLIOGRAPHIE

Sources primaires

Beaudoin, Omer. *Évaporateur de la ferme des Trappistes à Oka*. 1951. BAnQ, Fonds Ministère de la Culture et des Communications, Office du film du Québec. E6,S7,SS1,P84368.

Duquette, Bernard. *Raquette à neige (raquette du sucrier)*. s. d. Collection Justin Bournival, http://www.raquettebournival.com/wa_files/collection_Bournival_.pdf

Gaudet, Ronald. *Raquette à neige (raquette du sucrier)*. 2005. Collection Justin Bournival, http://www.raquettebournival.com/wa_files/collection_Bournival_.pdf

¹⁵ Ronald Gaudet. *Raquette à neige (raquette du sucrier)*. 2005. Collection Justin Bournival, http://www.raquettebournival.com/wa_files/collection_Bournival_.pdf

Malak. *Une cabane à sucre en activité*. vers 1940. BAnQ, Fonds de L'Action catholique. P428,S3,SS1,D19,P20.

Wolfe, Mederic. *Raquette à neige (raquette du sucrier)*. 1875-1900. Collection Justin Bournival, http://www.raquettebournival.com/wa_files/collection_Bournival_.pdf

s. a. *Portrait d'un homme avec des raquettes à neige*. vers 1900. BAnQ, Fonds William Cuthbert. P70,P38.

s. a. *Les sucres*. 1918. Librairie et Archives Canada, Peter Winkworth Collection of Canadiana. R9266.

Sites de l'internet

Auger, Pierre et Pelletier, Julie. *L'acériculture*. 14 juin 2021. https://usito.usherbrooke.ca/articles/th%C3%A9matiques/auger_pelletier_1 (consulté le 2 juillet 2021).

Conseil québécois du patrimoine vivant. *Cabane : le temps des sucres au Québec*. 5 mars 2021. https://www.youtube.com/watch?v=4T_9Js1uKO&t=1s (consulté le 10 octobre 2021).

PPAQ. *Les étapes de production du sirop d'érable*. s. d. <https://ppaq.ca/fr/production-acericole/production-du-sirop-erable/> (consulté le 4 août 2021).

Serge Gauthier. *Temps des sucres au Québec*. 2007. http://www.ameriquefrancaise.org/fr/article-493/Temps_des_sucres_au_Qu%C3%A9bec.html#.YR0tW4hKg2w (consulté le 18 août).

Monographie

Bournival, Justin & Comtois, Martine. *La raquette du sucrier : Patrimoine vivant de la MRC de Montcalm*. Sainte-Julienne : Édition par l'auteur, 2016.

ANNEXE 2 – PLAN DES SALLES

