

## **De la terre à la table**

**(Extrait de l'émission J'ai la mémoire qui tourne « Automne »)**

### **Narrateur**

St-Thomas d'Aquin, Saint-Chrysostome, chez Roland Berthier, Ferme d'Oka, Sainte-Pie, Saint-George-de-Beauce. Terre à popa. Hum. L'automne au Québec, c'est le temps des récoltes. Hein?! Et on en a récolté des films de récoltes! En masse! En abondance. C'est normal parce que les récoltes, c'est le temps de l'abondance. Pas d'abondance sans récolte. On n'y pense plus trop, trop de nos jours parce que c'est l'abondance tout le temps dans les étalages du supermarché. Il n'y a pas si longtemps, on le savait que c'était les récoltes qui nourrissaient le Québec. La moitié du monde vivait de l'agriculture.

### **Roméo Bouchard**

Le cheval, c'est le personnage principal quand j'étais jeune. Quand je suis parti de la ferme à 18 ans, on n'avait jamais eu de moteur. Le cheval était omniprésent. Dès l'âge de 6 ans, j'attelais et je conduisais le cheval. On avait à cœur de devenir fort parce que la vie le demandait. Ma mère travaillait sur la ferme autant que les hommes en plus de tout faire à la maison. De faire les vêtements, de faire le tissage, les étoffes. Elle était à l'étable pour les animaux. Dans le jardin. Avec nous pour les foins. Les récoltes. Traire les vaches. Chez nous, ma mère a eu 13 enfants.

### **Roméo Bouchard**

Ce qu'on mangeait

sur la table, ça ne venait pas de l'épicerie. Ça venait des animaux qu'on avait vus dans les champs tout l'été. Ça venait des animaux qu'on avait soignés tout l'été. Ça venait de chez nous.

### **Roméo Bouchard**

Les boucheries, l'automne, c'était une période absolument magique pour les enfants. C'est fascinant, d'une part. C'est grave. C'est le sang, c'est la vie. Et en même temps, c'est épouvantable. C'est un peu terrifiant. C'est sacré presque. Le sacré, c'est ce mélange de fascinant et de terrifiant.

Il faut bien voir qu'on ne mangeait pas de viande l'été. Pratiquement. Parce qu'on n'avait pas de frigidaire et on n'avait pas de congélateur. Alors, la viande ne se conservait pas. Ce qu'on mangeait des foies, on attrapait une poule, un coq et on le faisait cuire pour le dimanche. Alors, les boucheries, en ce sens, c'était une fête. Et quand on tuait un cochon, on allait mener un morceau de foie, un rôti au voisin ou aux 2 voisins. Et ainsi de suite. Quand eux, ils faisaient la boucherie, ils faisaient la même chose. La communauté de base, c'était le rang. Les rangs sont disparus avec les écoles, les polyvalentes et tout ça. Mais aujourd'hui, dans les campagnes, ce qui est en train de disparaître, c'est le village. Les petits villages. Comme les rangs ont disparu, on a l'impression que les petits villages dans 50 ans, ça va être de l'histoire du passé.