LA MEUNERIE

LES TRADITIONS CULTURELLES DU QUÉBEC
EN CHIFFRES, VOL. 4

2020

Conseil québécois du
patrimoine
vivant

Également dans cette collection

***La sculpture d'art populaire*, 2018**
***La danse traditionnelle québécoise*, 2016**
***État des lieux du patrimoine immatériel*, 2014**

Éditeur
Antoine Gauthier

Consultantes
Véronique Labbé, chargée de projet et conseillère en formation, Maestria FDC
Julie Audet, conseillère en ingénierie de la formation et des compétences, Éduc Action

Membres du comité consultatif
Martin Trudel, assistant-meunier et chargé de projet, Corporation du Moulin Légaré
Gynette Tremblay, ethnolinguiste, Société du réseau ÉCONOMUSÉES

Collaboratrices
Christine Bricault, coordonnatrice à la formation, CQPV
Claire Dumoulin, agente de développement culturel numérique, CQPV

Révision-conseil
Mardjane Amin, consultante associée, Héritage canadien du Québec

Photographies de la couverture
Mardjane Amin, **Michael Gravel** et **Antoine Gauthier**

Graphisme
Isabelle Jobin

Conseil d'administration du CQPV 2019-20

Président
Carl-Éric Guertin
Directeur général de la Société du réseau Économusée (Québec)

1er vice-président
Gilles Garand
Président de la Société pour la promotion de la danse traditionnelle du Québec (Montréal)

2e vice-président
Pierre Chartrand
Directeur du Centre Mnémo (Drummondville)

Trésorier
Nicolas Rochette
Représentant du Regroupement du conte au Québec (Montréal)

Secrétaire
Jonathan Roberge
Professeur à l'Institut national de la recherche scientifique (INRS) et titulaire de la Chaire de recherche du Canada sur les nouveaux environnements numériques et l'intermédiation culturelle (Québec)

Administratrices / Administrateurs
Catherine Charron
Co-directrice des Forges de Montréal (Montréal)

Élisabeth Moquin
Représentante de l'Ensemble folklorique Les Bons diables (Laval)

Manuel Kak'wa Kurtness
Directeur-adjoint de La Boîte Rouge Vif (Saguenay)

Marie-Pier Fournier
Membre individuelle

Élise Guay
Membre individuelle

Marc Bolduc
Membre individuel

L'usage du masculin sert à simplifier le texte. Il est déterminé par le fait que la majorité des répondants et des experts sont des hommes.

Étude réalisée avec la contribution financière de la Commission des partenaires du marché du travail à travers le Fonds de développement et de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (FDRCMO), avec la collaboration du comité sectoriel de main-d'œuvre en culture Compétence Culture, qui finance le CQPV pour une coordonnatrice à la formation à temps plein.

Le CQPV est soutenu au fonctionnement par le ministère de la Culture et des Communications.

Québec

Dépôt légal
3e trimestre, 2020
Bibliothèque nationale du Québec
© Tous droits réservés CQPV
ISBN 978-2-922180-32-9

REMERCIEMENTS

Le Conseil québécois du patrimoine vivant (CQPV) remercie de leur contribution professionnelle les personnes ressources et les artisans qui ont participé aux travaux de cette étude, c'est-à-dire à la recension des artisans, au sondage, au groupe de discussion et aux entretiens individuels. Il remercie également Mmes Labbé et Audet pour leur travail de recherche, de consultation et de rédaction, ainsi que la CPMT pour son soutien. Antoine Gauthier souhaite remercier son père Benoît Gauthier pour l'avoir initié à la beauté des moulins lors de fréquentes visites dans les années 1980 à Monsieur Arthur Labrie, alors propriétaire du Moulin de Beaumont.

Participants aux rencontres :
Martin Trudel, assistant-meunier et chargé de projet, Corporation du Moulin Légaré
André Anglehart, directeur général, Seigneurie des Aulnaies
Réjean Labbé, meunier, Moulin banal des Aulnaies
Jacques Archambault, directeur général, Héritage canadien du Québec (Moulin banal des Éboulements)
Jean-Guy Tremblay, meunier, Moulin banal des Éboulements
Guy Bessette, vice-président, Association des moulins du Québec
Sylvain Lafortune, meunier propriétaire, Au Moulin Bleu
Normand Pigeon, porteur des savoir-faire de meunier, Moulin de la pointe de l'Île-Perrot
François Tremblay, directeur général, Héritage Charlevoix (Moulin de la Remy)
Simon Michaud, minotier, Moulin de la Remy

TABLE DES MATIÈRES

INTRO **INTRODUCTION ET OBJET DE L'ÉTUDE** 5

Contexte 6
Objectifs de l'étude 7
Délimitation du champ de recherche et du cadre de référence 7
Méthodologie 8

1 **LA MEUNERIE ARTISANALE** 11

Caractéristiques des moulins ancestraux 12
Produits et services offerts 14
Promotion 17
Normes et règlementations 18
Ressources humaines 19

2 **LES ARTISANS MEUNIERS** 21

Contexte de travail 23
Le travail des meuniers 23
La meunerie traditionnelle comme patrimoine immatériel / vivant 25
Le futur de la profession 26

3 **LA TRANSMISSION** 27

Apprentissage 28
Formes de transmission 29
Modes de transmission privilégiés 30
Besoins d'apprentissage 30
Savoir-faire requis pour le métier 30
L'offre de formation pour répondre aux besoins d'apprentissage 31
Formation formelle qualifiante (diplômes reconnus par l'État) 32
Formation non-formelle 32
Référentiel de compétences servant de base à l'apprentissage 32
Formations outre-mer 32

TABLE DES MATIÈRES

4 LES DÉFIS DE LA MEUNERIE ARTISANALE 35

La relève 36
Formation 39
Maintien et restauration des installations 41
Promotion et vente 42

Pistes de développement 43

Conclusion 45

5 MÉDIAGRAPHIE ET ANNEXES 47

Médiagraphie 48
Annexe 1 – Fiche textuelle sur la meunerie du Répertoire du patrimoine culturel du Québec 50
Annexe 2 – Chaine des savoir-faire artisanaux traditionnels 53
Annexe 3 – Formations offertes par le ministère de l'Éducation 54
Annexe 4 – Apprenti-meunier du moulin banal des Éboulements - Portrait de compétences 56

Liste des figures et tableaux 59

PISTES DE DÉVELOPPEMENT EN BREF

1

PISTE 1

Répertorier les informations relatives au domaine de la meunerie artisanale traditionnelle

2

PISTE 2

Socialiser les savoirs des meuniers et des gestionnaires de moulin

3

PISTE 3

Rassembler les gestionnaires de moulin autour du recrutement et du maintien de la relève

4

PISTE 4

Promouvoir la farine artisanale produite selon les méthodes traditionnelles

5

PISTE 5

Mettre sur pied des activités de médiation

6

PISTE 6

Élaborer un programme de compagnonnage pour la formation initiale des meuniers

Voir la page 43 pour l'explication détaillée.

INTRO

INTRODUCTION
ET OBJET DE L'ÉTUDE

INTRODUCTION
ET OBJET DE L'ÉTUDE

Le Conseil québécois du patrimoine vivant (CQPV) a confié à Maestria FDC le mandat de réaliser une étude sur les besoins de formation pour le secteur des savoir-faire artisanaux traditionnels, notamment dans le domaine de la meunerie artisanale, puis de rédiger un rapport préliminaire à partir des résultats d'un sondage et de consultations effectués auprès des meuniers et des responsables de moulin. Le présent document représente la complétion de ce travail.

CONTEXTE

Les savoir-faire artisanaux traditionnels constituent un moyen d'expression du patrimoine culturel immatériel, aussi nommé « patrimoine vivant[1] ». Le concept de patrimoine immatériel a été défini par la *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel* de l'UNESCO de 2003 et adapté en 2012 par le gouvernement du Québec dans le cadre de la *Loi sur le patrimoine culturel du Québec*.

> **PATRIMOINE IMMATÉRIEL : 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 RECONNAIT COMME FAISANT PARTIE DE SON PATRIMOINE CULTUREL ET DONT LA CONNAISSANCE, LA SAUVEGARDE, LA TRANSMISSION OU LA MISE EN VALEUR PRÉSENTE UN INTÉRÊT PUBLIC[2].**

La *Loi sur le développement durable* de 2006 (article 6k) enjoint pour sa part l'Administration publique du Québec à mettre en œuvre des moyens pour pérenniser les traditions et les savoirs en tenant compte de leur rareté et de leur fragilité.

Selon l'UNESCO, « l'importance du patrimoine culturel immatériel ne réside pas tant dans la manifestation culturelle elle-même que dans la richesse des connaissances et du savoir-faire qu'il transmet d'une génération à une autre. Cette transmission du savoir a une valeur sociale et économique pertinente pour les groupes minoritaires comme pour les groupes sociaux majoritaires à l'intérieur d'un État, et est tout aussi importante pour les pays en développement que pour les pays développés[3]. »

Dans la foulée de la *Loi sur le patrimoine culturel du Québec*, le CQPV a réalisé en 2014 une étude avec pour objectif de dresser un état des lieux du patrimoine immatériel au Québec[4]. Cette étude était la première d'une série intitulée « Les traditions culturelles du Québec en chiffres ».

Pour faire suite aux analyses de l'État des lieux du patrimoine immatériel au Québec puis des études sur la danse traditionnelle et sur la sculpture d'art populaire, le CQPV entreprenait en 2019 le projet d'examiner la situation de certains métiers associés aux savoir-faire artisanaux, dont celui de l'artisan meunier.

1. Ce terme sera privilégié dans le cadre de cette étude.
2. Gouvernent du Québec. *Loi sur le patrimoine culturel*, article 2. Entrée en vigueur en octobre 2012, elle remplace la *Loi sur les biens culturels* de 1972. http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/ShowDoc/cs/P-9.002.
3. UNESCO / Patrimoine culturel immatériel. https://ich.unesco.org/fr/qu-est-ce-que-le-patrimoine-culturel-immateriel-00003. Page consultée en janvier 2019.
4. Conseil québécois du patrimoine vivant (2014). *État des lieux du patrimoine immatériel. Les traditions culturelles du Québec en chiffres*, 2e édition.

OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

Les objectifs visés sont :

- Dresser un portrait du domaine d'intervention
- Décrire les caractéristiques du métier traditionnel
- Décrire comment s'opère la transmission des savoirs
- Relever les besoins d'apprentissage dans le milieu
- Identifier et décrire l'offre de formation sur le marché
- Analyser les défis pour développer le secteur
- Soumettre des recommandations visant une transmission des savoir-faire

Cette étude porte plus particulièrement sur la meunerie artisanale et sur les besoins de formation des meuniers, dans le but de renforcer la transmission des connaissances et des savoir-faire traditionnels de ce champ de pratique.

DÉLIMITATION DU CHAMP DE RECHERCHE ET DU CADRE DE RÉFÉRENCE

LE SECTEUR DES SAVOIR-FAIRE ARTISANAUX TRADITIONNELS

Le métier de meunier se situe dans le secteur (ou la chaine) des savoir-faire artisanaux traditionnels. Cette chaine fait partie des 14 chaines du secteur de la culture au Québec élaborées par le comité sectoriel de main-d'œuvre Compétence Culture[5].

Les savoirs faire artisanaux traditionnels sont visés par le ministère de la Culture et des Communications, notamment dans la *Loi sur le patrimoine culturel*[6].

QUELQUES CONCEPTS POUR BALISER LES LIMITES DE L'ÉTUDE

Les savoir-faire artisanaux

Dans cette étude, les savoir-faire constituent des habiletés pratiques ou techniques pour procéder de façon adéquate à la réalisation de tâches. Ces savoir-faire, pour l'artisan, se traduisent en produits artisanaux et se distinguent des produits industriels.

> On entend par produits artisanaux les produits fabriqués par des artisans, soit entièrement à la main, soit à l'aide d'outils à main ou même de moyens mécaniques, pourvu que la contribution manuelle directe de l'artisan demeure la composante la plus importante du produit fini. Ces produits sont fabriqués sans restriction en termes de quantité et en utilisant des matières premières prélevées sur des ressources durables. La nature spéciale des produits artisanaux se fonde sur leurs caractères distinctifs, lesquels peuvent être utilitaires, esthétiques, artistiques, créatifs, culturels, décoratifs, fonctionnels, traditionnels, symboliques et importants d'un point de vue religieux ou social. (Définition adoptée par le Symposium UNESCO/CCI « L'artisanat et le marché mondial : commerce et codifications douanières », Manille, 6-8 octobre 1997)[7].

Les savoir-faire traditionnels

Les savoir-faire traditionnels sont ceux hérités des ancêtres; ils sont transmis de génération en génération. Ces savoir-faire se sont enrichis au fil du temps en fonction de l'environnement dans lequel ils ont évolués. Selon L'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (OMPI), « Les savoirs traditionnels désignent les connaissances, le savoir-faire, les techniques et les pratiques qui sont élaborées, préservées et transmises d'une génération à l'autre au sein d'une communauté et qui font souvent partie intégrante de son identité culturelle ou spirituelle ».

Les résultats de l'enquête permettront de situer la pratique traditionnelle des meuniers telle qu'elle se vit présentement. Dans l'étude, la dénomination de *meunerie artisanale traditionnelle* est utilisée pour désigner le savoir-faire transmis jusqu'à aujourd'hui.

> **LE PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL EST TRADITIONNEL, CONTEMPORAIN ET VIVANT À LA FOIS[8].**

5. Dans l'économie de la culture, la chaine de création de la valeur désigne la succession des activités de création/conservation; production/mise en valeur; mise en marché ou commercialisation/diffusion. http://www.cqrhc.com/_lexique#c.
6. Tiré de Compétence Culture, comité sectoriel de main-d'œuvre en culture (2018). *Diagnostic des ressources humaines du secteur culturel au Québec 2018-2021*. Résultat d'une démarche de cocréation des connaissances avec les associations et regroupements nationaux et régionaux, p. 202.
7. Cf. http://www.unesco.org/new/fr/culture/themes/creativity/creative-industries/crafts-and-design/.
8. Cf. https://ich.unesco.org/fr/qu-est-ce-que-le-patrimoine-culturel-immateriel-00003.

LA TRANSMISSION DES SAVOIRS TRADITIONNELS

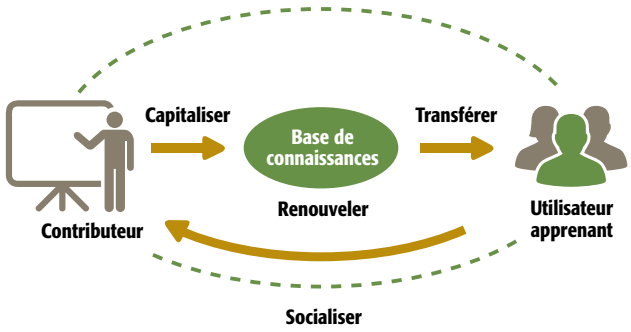
L'étude s'intéresse notamment aux savoirs à transmettre, aux façons de les transmettre, à leur valeur sociale et économique ainsi qu'à l'intérêt qu'ils soient reconnus publiquement. Les savoirs englobent toutes les ressources internes nécessaires pour agir avec compétence (connaissances, habiletés, attitudes, perceptions, etc.).

La transmission des savoirs peut se faire : 1) de façon formelle par une institution publique ou privée, menant à une qualification professionnelle; 2) de façon non formelle, avec ou sans cadre structuré, comme les formations ponctuelles offertes sur le marché ou la transmission de maître à apprenti; 3) de façon informelle à travers des activités régulières liées au travail, à la famille ou aux loisirs. La transmission informelle n'est généralement ni organisée ni structurée[9].

La transmission des savoirs peut se réaliser auprès d'une clientèle variée et de tout âge pour répondre à des besoins divers, en tenant compte de ceux de l'apprenti, de l'amateur (loisir) ou du grand public tout aussi bien que de ceux du professionnel qui exerce régulièrement son métier. Cette transmission peut répondre à des besoins d'exploration, d'initiation, d'apprentissage de techniques, de développement de compétence, de perfectionnement ou autre. Les savoirs englobent toutes les ressources nécessaires pour apprendre un savoir-faire. Ces ressources peuvent être externes comme le lieu, la matière ou le matériel. Elles sont également internes comme les connaissances, les habiletés, les attitudes, les perceptions et les valeurs véhiculées par le métier.

Le modèle CTR-S de Ballay[10], qui s'inscrit dans le champ de la gestion du savoir, forme le cadre théorique de cette étude. La volonté de structurer la transmission des savoirs dans une organisation passe par : 1) la capitalisation des savoirs, c'est-à-dire leur documentation et leur archivage; 2) le transfert des savoirs d'une personne à une autre; 3) le renouvèlement continu des savoirs; 3) la socialisation, c'est-à-dire le partage des savoirs entre les membres d'un groupe pour le faire évoluer.

SCHÉMA MODÈLE CTR-S



Modèle CTR-S, adapté de *Tous manager du savoir* de Jean-François Ballay (2002), p. 88 par le CEFRIO.

Jean-Guy Tremblay, meunier du moulin banal des Éboulements lors d'une visite guidée du moulin. Photo : Mardjane Amin, 2017.

MÉTHODOLOGIE

La méthodologie de l'étude comporte les phases suivantes.

SÉLECTION DES MÉTIERS[11]

- Examen des 50 métiers du patrimoine vivant parmi la liste de la chaine des savoir-faire artisanaux traditionnels fournie par Compétence Culture (voir annexe 2).
- Consultation d'un groupe de travail sur les anciens métiers et les savoir-faire traditionnels lors du Rassemblement patrimoine vivant 2018 tenu le 28 octobre 2018 à Québec sous le patronage de la Commission canadienne pour l'UNESCO, avec le soutien du ministère de la Culture et des Communications. Vingt-quatre (24) personnes se sont prononcées sur les métiers à prioriser selon la technique du groupe nominal (le rapport final de l'événement est disponible en PDF au www.patrimoinevivant.qc.ca).
- Choix des métiers à étudier par le CQPV selon les critères suivants : a) rareté de la formation dans le domaine, b) métier pour lequel la documentation est relativement rare, c) élément culturel présentant un besoin de sauvegarde plus marqué et d) diversité des catégories de métier à traiter.
- Délimitation et classification des métiers choisis à partir de la *Grille des pratiques culturelles* de Jean Du Berger[12]. Cette grille propose un cadre général qui décrit sommairement les domaines visés.

9. Pour en savoir plus sur les modes formels, non formels et informels : https://oce.uqam.ca/apprentissage-formel-informel-non-formel-des-notions-difficiles-a-utiliser-pourquoi/.
10. Ballay, Jean-François (2002). *Tous managers du savoir ! La seule ressource qui prend de la valeur en la partageant*, Paris, Éditions d'Organisation.
11. Le projet de recherche associé au mandat portait sur cinq métiers traditionnels. Il a donc fallu d'emblée déterminer les métiers qui feraient l'objet d'une étude.

RECENSION DES ÉCRITS ET LA COLLECTE DE DONNÉES

- Repérage d'études antérieures.
- Classification des métiers selon la grille de Du Berger.
  - Pratiques techniques (500000), Arts et métiers (540000), Végétal (547000).
- Élaboration d'une fiche descriptive pour chaque métier.

CONSULTATION EXPLORATOIRE AVEC UN COMITÉ CONSULTATIF

- Constitution, selon les critères qui suivent, d'un comité consultatif composé d'un expert de chacun des cinq métiers visés par le projet d'enquête nationale (forge, herboristerie, construction d'embarcations de bois, meunerie et lutherie) et d'une personne représentant la Société du réseau Économusée :
  - Être reconnu par ses pairs.
  - Posséder une vision large du champ d'application de son métier.
  - Avoir un large réseau lié à la population du sondage.
  - Être un professionnel qui vit de son métier.
  - Connaitre les ressources de son domaine (associations, personnes en autorité, etc.).
  - Savoir distinguer les pratiques traditionnelles et contemporaines.
- Rencontre du comité consultatif, le 12 février 2019 à Montréal. Cette rencontre avait comme objectif de :
  - Créer une synergie autour du projet.
  - Recueillir l'information nécessaire en vue du sondage.
  - Valider la fiche descriptive des métiers à l'étude.

SONDAGE DANS LE DOMAINE DE LA MEUNERIE ARTISANALE TRADITIONNELLE

- Rédaction des questions du sondage par le CQPV, en collaboration avec Maestria FDC, puis bonification et validation par l'expert de métier (meunerie).
- Le questionnaire comporte des questions ouvertes ou à choix multiples, obligatoires ou facultatives.
- Prétest auprès de l'expert de métier pour valider le contenu et la mise en ligne.
- Recension des artisans pour constituer la liste d'envoi.
- Diffusion en ligne du sondage de 63 questions avec SurveyMonkey du 15 mai au 16 septembre 2019. Vingt (20) participants, meuniers et directions de moulins travaillant dans 11 moulins à farine au Québec ont répondu au sondage. Les résultats sont présentés au long du présent rapport.
- Nettoyage d'éventuels doublons dans les réponses d'un même participant.
- Analyse et synthèse des résultats pour les groupes de discussion sectoriels.

Les titres des figures et tableaux ont volontairement été laissés à leur plus simple expression afin de permettre une plus grande lisibilité. Ils devraient être retouchés dans le cas où lesdits tableaux et figures seraient utilisés hors du contexte de la présente étude.

Les membres du comité consultatif : Gynette Tremblay, Luc Melançon, Mathieu Colette, Natacha Imbault, Julie Audet, Véronique Labbé, Christine Bricault, Yves Hélie, Martin Trudel et Antoine Gauthier.

12. Du Berger, Jean (1997). *Grille des pratiques culturelles*. Sillery (Québec), Les éditions du Septentrion en collaboration avec le CQPV.

Consultation d'experts à Joliette.

GROUPE DE DISCUSSION

- Constitution d'un groupe d'experts (meunerie).
- Rencontre de cinq experts le 15 juin 2019 à Joliette, en marge de l'Assemblée générale annuelle du CQPV, avec les objectifs suivants :
  - Clarifier et approfondir certains résultats du sondage.
  - Élaborer des pistes de solutions pour faire face aux défis de la profession.
  - Recueillir les recommandations des intervenants du milieu pour la transmission des savoirs et le développement de leur domaine d'activité.

RENCONTRES INDIVIDUELLES

- Entrevues auprès de meuniers pour compléter ou valider certaines données.

LECTURE FINALE

- Ressources professionnelles choisies.

CHAPITRE 1

LA MEUNERIE ARTISANALE

1

LA MEUNERIE ARTISANALE

Le domaine de la meunerie artisanale traditionnelle est rattaché à la production de farine selon des méthodes traditionnelles et les savoir-faire spécifiques des meuniers avec l'aide des équipements des moulins ancestraux. Le moulin ancestral et le meunier sont les clés de la sauvegarde des savoir-faire traditionnels. Dans le contexte actuel, il serait impossible de devenir meunier en pratique traditionnelle sans œuvrer dans un moulin possédant un mécanisme d'entraînement historique à roue, courroies et engrenages, actionné par une force naturelle (eau, vent) ou électrique, qui fait fonctionner des pierres de meule.

CARACTÉRISTIQUES DES MOULINS ANCESTRAUX

La meunerie artisanale traditionnelle se distingue de la minoterie industrielle, qui produit de la farine à l'aide d'équipements tributaires de la technologie actuelle.

Les meuniers répondants au sondage travaillent dans des moulins à farine ancestraux qui sont situés dans cinq régions administratives : Capitale-Nationale (3 répondants), Chaudière-Appalaches (2), Centre-du-Québec (2), Laurentides (2) et Lanaudière (1). À noter que plus d'un individu associé à un moulin particulier a pu répondre aux questions.

Barrage du moulin banal des Éboulements. Lorsque les vannes sont fermées, le trop plein d'eau s'évacue en permanence vers la chute d'eau visible sur la photo. En ouvrant la vanne reliée à la dalle qui conduit l'eau jusqu'à la grande roue, on alimente le moulin en eau pour le mettre en marche. Photo : Mardjane Amin, 2014. Collection de l'Héritage canadien du Québec.

Selon la base de données de l'Association des moulins du Québec (AMQ), plus d'une centaine de moulins sont toujours debout au Québec, mais il existe moins d'une dizaine de moulins à farine traditionnels en fonction, dont certains n'ont plus de grande roue pour se faire actionner par l'eau[13].

TABLEAU 1 : LES MOULINS À FARINE ANCESTRAUX EN FONCTION AU QUÉBEC[14]

	Nom	Région
1	Moulin seigneurial des Éboulements	Capitale-Nationale (Charlevoix)
2	Moulin Michel	Centre-du-Québec
3	Moulin des Aulnaies (La Seigneurie des Aulnaies)	Chaudière-Appalaches
4	Moulin La Pierre	Centre-du-Québec
5	Moulin Légaré	Laurentides
6	Les moulins de l'Isle-aux-Coudres (Économusée de la meunerie)	Capitale-Nationale (Charlevoix)
7	Moulin Bleu[15]	Lanaudière
8	Moulin La Lorraine (Meunerie Martial-Laflamme)	Chaudière-Appalaches

13. Tous sont des moulins à eau, à l'exception du moulin à vent de l'Isle-aux-Coudres, fonctionnels selon les contraintes inhérentes aux variations des déplacements d'air (météo). Parmi les moulins à eau encore en activité, seul le moulin banal des Éboulements fonctionne grâce à la force hydraulique de la grande roue toute l'année. Les autres ont recours à l'électricité à certains moments de l'année en fonction des conditions de sécheresse ou d'écoulement d'eau l'hiver. Les moulins existants qui ne produisent plus de farine servent notamment de résidence privée, restaurant, auberge, salle de spectacle, salle d'exposition, etc.

14. La plupart des meuniers de ces moulins ont participé au sondage. Quatre moulins dont le gestionnaire ou le meunier a répondu au sondage ont été laissés hors du tableau 1 des moulins en fonction recensés par le CQPV. Le moulin Lacoste et le moulin de La Rémy ne répondent pas entièrement à la définition de moulin ancestral, car leur mécanisme est moderne ou ils ne possèdent plus que les meules de pierre d'origine et une partie de l'enveloppe du bâtiment. Leurs réponses, le cas échéant, sont néanmoins en partie conservées dans le rapport. L'exemple du moulin de La Remy permet de distinguer les deux types de production. Bien que les équipements ancestraux d'origine soient toujours fonctionnels, seules les meules de pierre sont utilisées pour moudre la farine. Les autres étapes de production sont réalisées mécaniquement à l'aide d'équipements industriels. Certaines parties du rapport pourront toutefois faire référence à l'expérience de ce moulin dans le but de présenter les pistes de développement mises de l'avant par les gestionnaires. Le moulin des Jésuites de Charlesbourg et le moulin de Notre-Dame-de-l'Île-Perrot sont quant à eux des centres d'interprétation et d'exposition où l'on réalise des activités autour de la vie d'antan, de la fabrication artisanale du pain ou autres médiations culturelles, y compris la visite des lieux et des équipements anciens associés à la fabrication de farine.

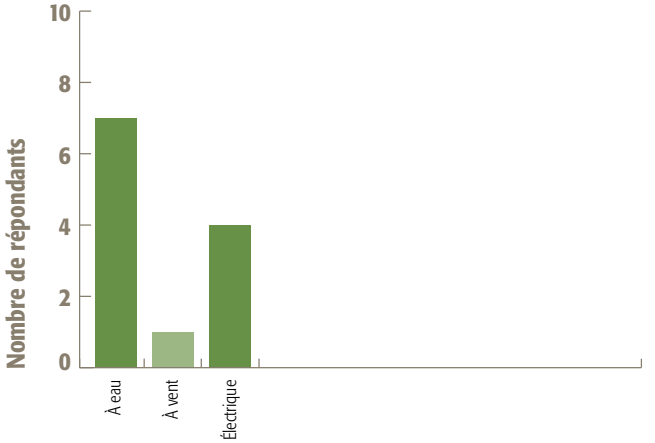
15. Selon une recherche sur Google en date du 25 juin 2020, le Moulin Bleu serait « définitivement fermé ».

LE MOULIN DES AULNAIES RETROUVERA SA ROUE ET SON ÂME !

« Le gouvernement du Québec octroie un montant de 133 000 $ et boucle le projet de 330 000 $ de la restauration de la roue à godets de la Seigneurie des Aulnaies. La ministre déléguée au Développement économique régional et ministre responsable de la région de la Chaudière-Appalaches, Mme Marie-Ève Proulx, en a fait l'annonce au nom de la ministre des Affaires municipales et de l'Habitation, Mme Andrée Laforest. Cette aide financière provient du Fonds d'appui au rayonnement des régions (FARR). Cet octroi a été fait en compagnie de René Laverdière, préfet de la MRC de L'Islet, Éric Dufresne, président de la Corporation touristique de la Seigneurie des Aulnaies, et d'André Simard, maire de Saint-Roch-des-Aulnaies. Depuis 2016, la roue à eau du moulin des Aulnaies était arrêtée. Les visiteurs devraient être en mesure de revoir le cœur et l'âme du moulin se remettre à tourner l'été prochain. Entre-temps, ils peuvent toujours admirer de près la plus grande roue à eau du Québec[16] ».

Le sondage révèle que près des trois-quarts des 20 répondants (meuniers et responsables de moulin) travaillent dans des moulins alimentés par la force de l'eau (16), le tiers dans des moulins mus par la force du vent (7) et certains à l'électricité (4) lors des baisses de rendement des deux premiers types d'énergie. Certains établissements utilisent plus d'un type d'alimentation énergétique. Par exemple, le moulin de la Seigneurie des Aulnaies utilise à la fois l'eau et l'électricité. En isolant les réponses des artisans meuniers, les résultats présentés à la figure 1 sont obtenus.

FIGURE 1 : TYPE D'ÉNERGIE UTILISÉ DANS LES MOULINS À FARINE TRADITIONNELS



10 répondants. Plusieurs réponses possibles. Plus d'un meunier répondant par moulin possible dans les figures du rapport, sauf indication contraire.

Les moulins toujours en activité ont été construits entre les années 1708 et 1860.

La majorité d'entre eux ont reçu un statut de reconnaissance à titre de patrimoine immobilier, ce qui permet certaines mesures de protection contre l'abandon ou la détérioration. Certains sont cités immeuble patrimonial par leur municipalité (7 répondants y travaillent), classés par le gouvernement du Québec (4), désignés lieux historiques nationaux du Canada[17] (3). Aucun des moulins ancestraux québécois n'est inscrit au registre du patrimoine mondial de l'UNESCO ou ne fait partie d'un ensemble urbain ou paysager inscrit à ce titre.

Le répondant des moulins de l'Isle-aux-Coudres[18] a indiqué que son moulin, toujours en activité, fait partie d'un ensemble d'équipements reconnu comme institution muséale par le ministère de la Culture et des Communications.

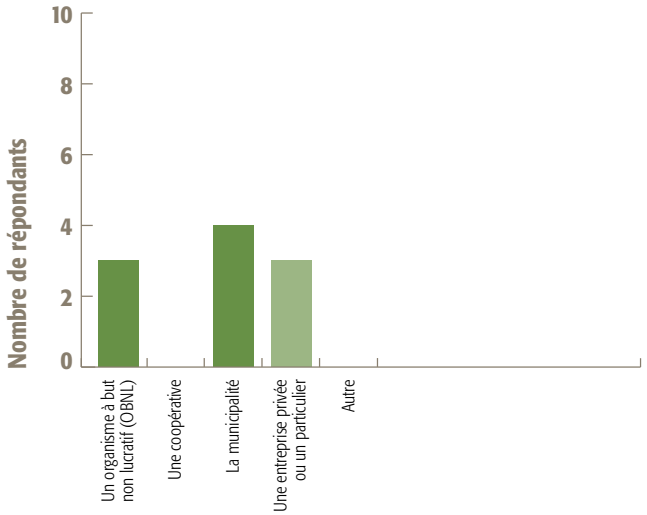
La question d'un classement patrimonial de l'intérieur (équipements, meubles, objets de collection ou autres) n'a pas été spécifiquement posée.

La propriété légale des moulins ancestraux québécois qui ont fait l'objet de réponses au sondage revient majoritairement à des municipalités et à des organismes sans but lucratif. Certains moulins appartiennent à des entreprises privées ou à un particulier et un moulin est la propriété du gouvernement du Québec.

16. Contenu original publié sur Facebook le 19 juin 2020. https://www.newswire.ca/fr/news-releases/fonds-d-appui-au-rayonnement-des-regions-le-gouvernement-du-quebec-octroie-133-000-pour-le-moulin-de-la-seigneurie-des-aulnaies-844660892.html
17. Selon l'avis de la Commission des lieux et monuments historiques du Canada.
18. Ministère de la Culture et des Communications du Québec (2015?). Liste des institutions muséales agréées. Page consultée le 10 octobre 2019 : https://www.mcc.gouv.qc.ca/fileadmin/documents/museologie/institutions-museales-agreees.pdf

En ne considérant que les moulins dans lesquels officie un meunier qui fait de la farine, les données sont celles présentées à la figure 2. Pour la moitié des moulins ainsi concernés, le propriétaire est également le gestionnaire des activités du moulin.

FIGURE 2 : TYPE DE PERSONNE PROPRIÉTAIRE D'UN MOULIN ANCESTRAL EN FONCTION



10 répondants

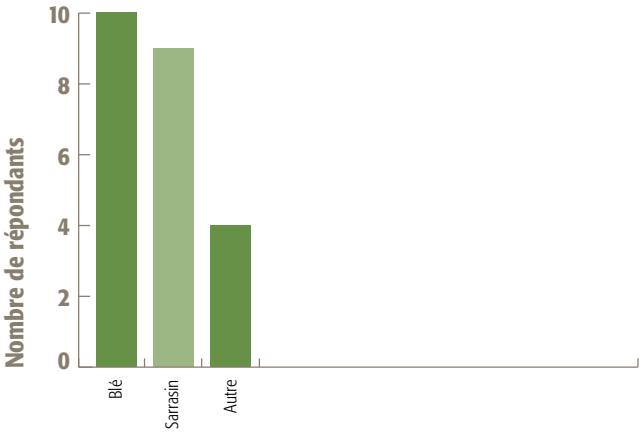
La moitié des répondants (5 sur 10) mentionne bénéficier de fonds publics (subventions) pour le fonctionnement, la rénovation ou la production, notamment à travers :

- Emplois d'été Canada
- Ministère de la Culture et des Communications du Québec
- Municipalités propriétaires qui assurent l'entretien à même les fonds publics
- Subventions provinciales ou fédérales liées à la désignation patrimoniale ou au classement des installations

PRODUITS ET SERVICES OFFERTS

Selon les résultats quant au type de farine produite, l'ensemble des répondants œuvrant dans des moulins à farine ancestraux du Québec (10) produisent de la farine de blé et neuf, de la farine de sarrasin. Ceux-ci produisent également des farines de seigle (4), d'épeautre (3), d'avoine (3), de maïs (3), de blé khorasan (kamut) (2), de millet (2), d'orge (2), de riz (2), de soya (1) et de quinoa (1).

FIGURE 3 : QUEL GENRE DE FARINE PRODUISEZ-VOUS ?



10 répondants

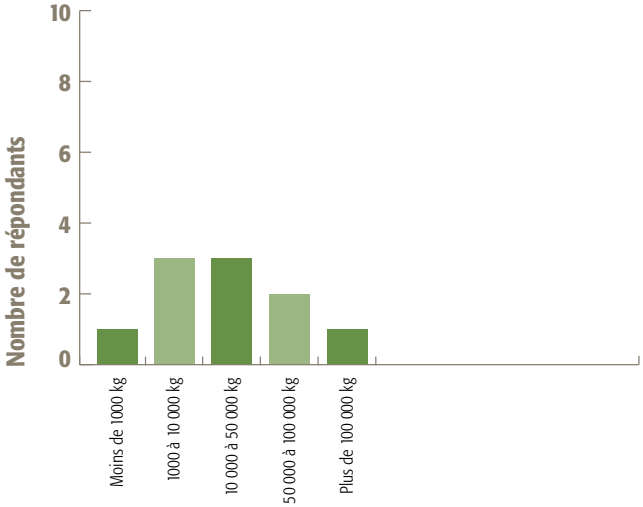
La quantité globale de farine produite par année dans chacun des moulins varie de moins de 1000 kg (1) à plus de 100 000 kg (1). Cet écart s'explique par la vocation du moulin (touristique ou de production), par ses objectifs de vente ainsi que par le marché visé (local, régional, provincial). À titre d'exemple, le moulin Michel de Gentilly ne produit que pour répondre à la demande de la crêperie du domaine, alors que le moulin banal[19] des Aulnaies moud à plus grande échelle (environ 100 tonnes annuellement)[20] pour distribuer sa farine dans différentes régions du Québec.

19. Un moulin banal est le moulin que le seigneur avait obligation de construire et où les censitaires devaient faire moudre leurs grains moyennant redevance.

20. La Seigneurie des Aulnaies, *Le Moulin banal*. Page consultée le 7 septembre 2019 : https://www.laseigneuriedesaulnaies.qc.ca/meunerie/

La figure suivante présente la répartition de la production annuelle de farine, tous grains confondus, des moulins ancestraux. Outre les deux moulins mentionnés précédemment, trois meuniers répondants travaillent dans des moulins qui produisent de 1000 kg à 10 000 kg par an, trois autres produisent de 10 000 kg à 50 000 kg et deux entre 50 000 kg et 10 0000 kg.

FIGURE 4 : QUANTITÉ GLOBALE DE FARINE PRODUITE PAR AN (MOYENNE DES TROIS DERNIÈRES ANNÉES)



10 répondants

Le prix de vente au détail des farines oscille entre deux et sept dollars le kilogramme, avec une moyenne 4,25 $/kg pour les huit répondants.

Deux participants ont répondu 30 000 $ et 63 859 $ à la question facultative qui portait sur le chiffre de vente total de farine du moulin dans la dernière année financière. Deux participants ont répondu 100 000 $ et autour de 550 000 $ (incluant la gestion d'autres bâtiments patrimoniaux) à la question du budget global d'exploitation approximatif du moulin pour la dernière année financière.

SELON L'ANALYSE QU'ON PEUT FAIRE DE LA SITUATION, SI LE PRIX DES PRODUITS INDUSTRIELS INCLUAIT LES EXTERNALITÉS NÉGATIVES LIÉS À LA PRODUCTION DE MASSE (POLLUTION LIÉE À LA PRODUCTION OU AU TRANSPORT, PESTICIDES, IMPACTS SUR LA SANTÉ DES ADDITIFS ET AUTRES PRODUITS, ETC.), L'ÉCART DE PRIX ENTRE CE TYPE DE PRODUITS ET LE FRUIT DU TRAVAIL DE L'ARTISAN AURAIT TENDANCE À DIMINUER, FAVORISANT AINSI CE DERNIER.

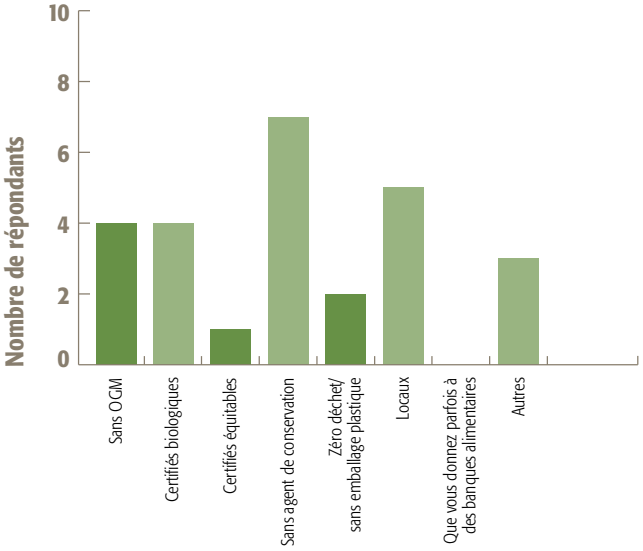
L'ensemble des 10 répondants à la question sur les principaux fournisseurs de matière première mentionnent les agriculteurs. Trois d'entre eux ont également coché s'approvisionner auprès de coopératives agricoles. Dix répondants indiquent que leurs grains proviennent du Québec, deux du reste du Canada et un de l'extérieur du pays (pour le riz). Dans le commentaire ouvert lié à la question, un répondant souligne se procurer les grains « des producteurs à proximité ». Aucune mention de moulin producteur de son propre grain ou disposant de terres cultivables n'a été faite[21].

Trois répondants sur 10 indiquent la présence d'un four à pain en usage sur le terrain du moulin.

Des produits agroalimentaires transformés sont en vente sur place : mélange à crêpes (dans 5 moulins), pâtisseries et viennoiseries (2), pain (1), muffin (1), mélange à muffin (1).

Les produits ou les intrants (matières premières) utilisés dans les moulins participants comportent plusieurs caractéristiques en lien avec le développement durable, tel que présenté à la figure 5. L'absence d'agent de conservation dans les farines représente la caractéristique la plus répandue.

FIGURE 5 : CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES DES PRODUITS UTILISÉS OU VENDUS

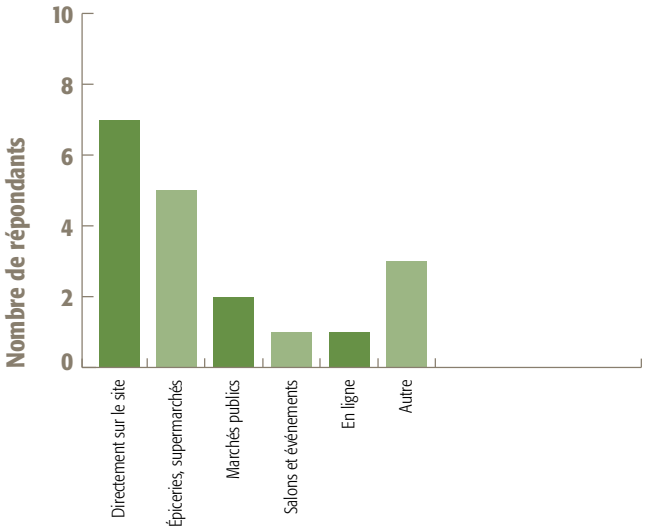


10 répondants. Les réponses « autres » ont trait à l'énergie renouvelable utilisée par le moulin.

21. Le moulin banal des Éboulements produit une partie de ses grains sur ses propres terres (information recueillie lors des entrevues individuelles).

Les produits du moulin, incluant la farine et les produits transformés, sont distribués à travers différents types de points de ventes : directement sur le site (7), épiceries et supermarchés (5), marchés publics (2), boulangeries (2), salons et événements (1), magasins de produits du terroir (1) et vendus en ligne (1).

FIGURE 6 : PRINCIPAUX TYPES DE POINTS DE VENTE (DISTRIBUTION)



9 répondants

Le pourcentage de ventes réalisées par Internet des produits du moulin est estimé nul (0 %) pour huit des neuf répondants, et entre 1 % à 25 % pour l'un d'entre eux.

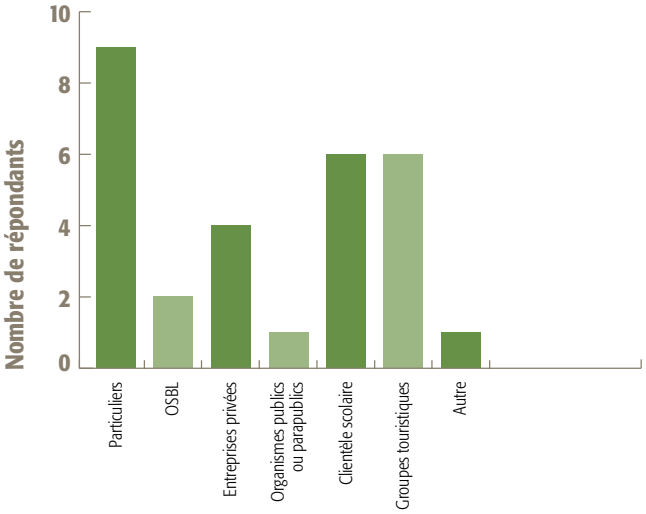
Un seul répondant a affirmé exporter ses produits à l'étranger (expédition internationale), soit vers la France et la Belgique.

Commerce adjacent au Moulin des Aulnaies.

La majorité des moulins ancestraux québécois (selon neuf des dix répondants) sont ouverts au public. Huit précisent demander un prix d'entrée pour la visite des installations. De l'animation ou des périodes d'explications au public sont offertes aux visiteurs (huit répondants). Si les costumes (habits d'époque) sont quelquefois utilisés (2), la majorité des meuniers n'en font pas usage (8).

Tel que présenté à la figure suivante, les principaux clients des visites sont des particuliers (8), des groupes scolaires (6), des groupes touristiques (6), des entreprises privées (4) et des organismes à but non lucratif (2). Un répondant précise n'effectuer des visites que pour les groupes. Cinq responsables de moulins sondés ont indiqué avoir reçu entre 2000 et 12 000 visiteurs en 2018.

FIGURE 7 : PRINCIPAUX TYPES DE CLIENTS POUR LES VISITES



9 répondants

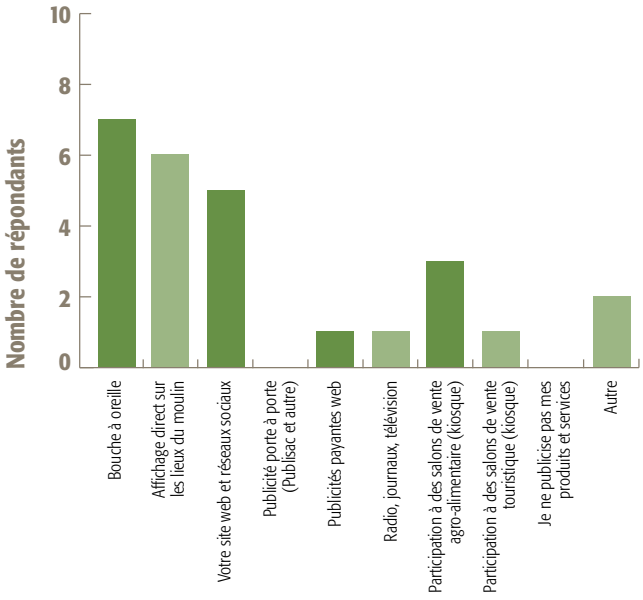
Quatre des neuf répondants sont affiliés avec des initiatives en tourisme. Toutefois, lors des consultations de groupe et individuelles, l'ensemble des individus ont affirmé que leur moulin faisait partie d'initiatives en tourisme. Ces individus représentaient six moulins fonctionnels.

CINQ RESPONSABLES DE MOULINS SONDÉS ONT INDIQUÉ AVOIR REÇU ENTRE 2000 ET 12 000 VISITEURS EN 2018.

PROMOTION

Les neuf répondants à la question portant sur la publicité utilisent différents moyens pour promouvoir leurs produits et leurs services : bouche-à-oreille (7), affichage sur les lieux du moulin (6), site web et réseaux sociaux (5), participation à des salons de vente agroalimentaire (3), publicité payantes web (1), radio, journaux ou télévision (1) et participation à des salons de vente touristique (1).

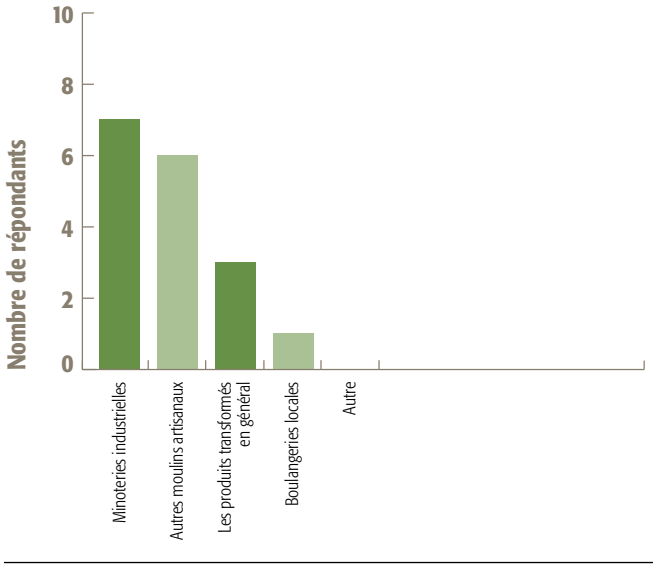
FIGURE 8 : FAÇONS DE PUBLICISER LES PRODUITS ET SERVICES



9 répondants. Plusieurs réponses possibles.

Les répondants indiquent que leurs principaux compétiteurs sont les minoteries industrielles dont La Milanaise ou la minoterie ADM (7), les autres moulins artisanaux (6), les produits transformés en général (3) et les boulangeries locales (1).

FIGURE 9 : PRINCIPAUX COMPÉTITEURS



9 répondants

Sur les dix répondants à la question concernant l'affiliation, huit travaillent dans un moulin membre d'organismes et d'associations dans leur secteur et deux ne sont membres d'aucun. Les associations mentionnées sont :

- Association des moulins du Québec (AMQ) (8)
- Association touristique régionale (ATR) (4)
- Conseil québécois du patrimoine vivant (CQPV) (3)
- Société du réseau ÉCONOMUSÉE (SRÉ) (1)
- Union des producteurs agricoles (UPA) (1)

NORMES ET RÈGLEMENTATIONS

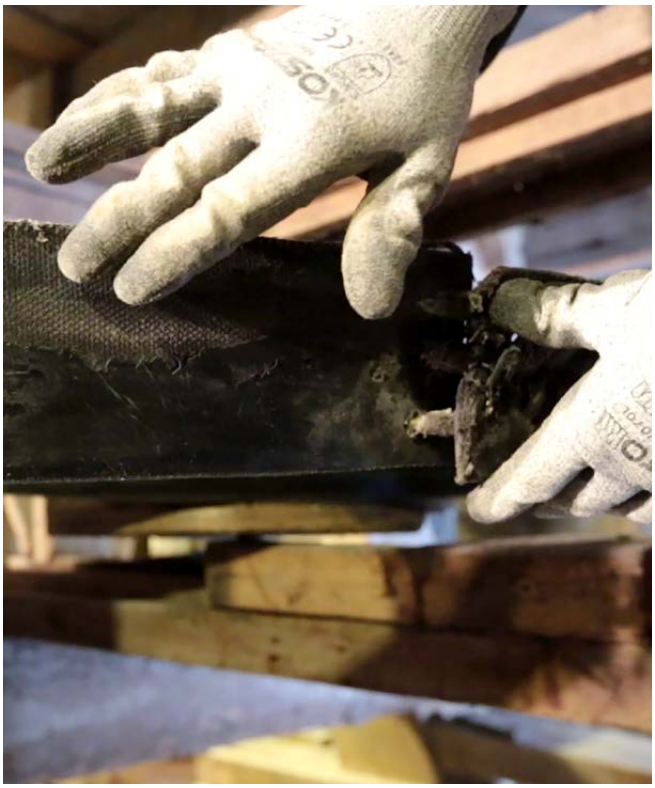
Le secteur de la meunerie artisanale traditionnelle est régi par plusieurs normes et règlementations[22].

Tout d'abord, les gestionnaires de moulin doivent se conformer aux règles d'hygiène et de salubrité mises en place par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)[23]. Ces règles concernent autant la production que l'entreposage de la marchandise. Ces règles ont été adaptées à la situation des moulins ancestraux. Les minoteries industrielles ne pourraient pas par exemple utiliser des appareils composés de bois.

Ensuite, la norme Ecocert[24] est applicable à toutes les productions biologiques telles que celle du Moulin banal des Aulnaies. Ecocert Canada est un organisme de contrôle et de certification qui intervient sur le terrain afin de garantir le respect des normes spécifiques à la production, la préparation et la distribution d'aliments biologiques[25].

Pour les réparations et la restauration, des autorisations municipales ou ministérielles doivent être demandées[26]. La Régie du bâtiment du Québec[27] vérifie que ses normes sont bien appliquées. Étant le plus souvent situés en bordure d'un cours d'eau, les moulins doivent aussi se conformer à la réglementation relative à la protection des rives, du littoral et des plaines inondables[28]. Il s'agit d'un enjeu majeur à la fois pour les moulins qui n'ont pas de classification et pour ceux qui en font l'objet, en raison de la rareté des fonds disponibles tant à l'échelle municipale que provinciale. De ce fait, les moulins ne peuvent bénéficier des programmes de subventions pour assumer l'ensemble des coûts engendrés par d'importants travaux à effectuer en bordure du réseau hydrique, malgré le support reçu par d'aucuns (voir page 14).

Des normes de la Commission des normes, de l'équité et de la santé et sécurité au travail (CNESST) s'appliquent[29]. Par exemple, un test pour déterminer le taux de particules dans l'air est exigé avant l'utilisation d'appareils électroniques en raison du caractère explosif de celles-ci.



22. Entreprises Québec (2020), *Gestion des espaces et du bâtiment*. Page consultée le 16 septembre 2019 : https://www2.gouv.qc.ca/entreprises/portail/quebec/gerer?g=gerer&sg=&t=o&e=1646460316
23. Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation (2013, mise à jour 2018) *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires*. https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf
24. Office des normes générales du Canada (2018). *Systèmes de production biologique* : principes généraux et normes de gestion. Page consultée le 18 septembre 2019. http://publications.gc.ca/collections/collection_2018/ongc-cgsb/P29-32-310-2018-fra.pdf
25. Office des normes générales du Canada (2018). *Systèmes de production biologique* : principes généraux et normes de gestion. Page consultée le 18 septembre 2019. http://publications.gc.ca/collections/collection_2018/ongc-cgsb/P29-32-310-2018-fra.pdf
26. Pour les moulins classés ou cités, des autorisations de la part du MCC ou de la municipalité (selon de niveau de reconnaissance) sont requises en cas d'intervention sur le bâtiment. Cela ne concerne pas les intérieurs ni le mécanisme du moulin.
27. Publication Québec (2019). *Loi sur le Bâtiment*. http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/ShowDoc/cs/B-1.1
28. Environnement et lutte contre les changements climatiques Québec (2014). *Politique de protection des rives, du littoral et des plaines inondables*. http://www.environnement.gouv.qc.ca/eau/rives/
29. Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité au travail (2016-2020). Répertoire toxicologique : poussière de farine. https://www.csst.qc.ca/prevention/reptox/Pages/fiche-complete.aspx?no_produit=1616789

RESSOURCES HUMAINES

En moyenne, les moulins artisanaux traditionnels participants (une seule réponse comptabilisée par moulin) comptent environ deux employés à temps plein (médiane d'un seul employé), pour un total de 11 au Québec. Trois moulins ont indiqué compter sur un employé à temps partiel à l'année. Cinq moulins comptent en moyenne huit employés saisonniers par an, pour un total de 40 (avec des écarts significatifs d'un établissement à l'autre).

TABLEAU 2 : NOMBRE D'EMPLOYÉS DU MOULIN

Types d'employés	Moyenne par moulin	TOTAL
Employés à temps plein, à l'année	1,8	11
Employés à temps partiel, à l'année	0,5	3
Employés saisonniers	6,7	40

Réponses provenant de six moulins artisanaux traditionnels distincts

IL EST DIFFICILE DE RECRUTER ET DE MAINTENIR LA MAIN-D'ŒUVRE.

Selon les personnes rencontrées lors des consultations individuelles et de groupe, il est difficile de recruter et de maintenir la main-d'œuvre. Plusieurs responsables de moulin se trouvaient dans un processus de recrutement et de maintien d'un apprenti-meunier ou prévoyaient entamer un tel processus dans les cinq prochaines années :

- Moulin banal des Éboulements
- Moulin banal des Aulnaies
- Moulin Légaré
- Moulin Bleu
- Moulin de La Remy
- Moulin Michel de Gentilly

Afin de recruter du personnel, les directions des moulins disent faire de l'affichage de postes sur les sites d'employabilité, informer l'Association des moulins du Québec (AMQ) et annoncer des postes sur leurs sites internet et médias sociaux. Ils recrutent également par le biais de subventions étudiantes pour la période estivale. Il s'agit d'un premier pas pour tester l'intérêt et le potentiel de chaque individu. Cependant, certains affirment avoir de la difficulté à embaucher, même pour la période estivale.

Chaque moulin est responsable de sa propre embauche. Toutefois, lors de la rencontre de consultation de groupe, les participants ont affirmé que le recrutement conjoint pour l'ensemble des moulins ancestraux du Québec était une avenue envisagée.

Carl-Éric Guertin souhaite la bienvenue aux participants du Colloque sur l'identité culinaire québécoise organisé par la Société du réseau ÉCONOMUSÉE et le CQPV durant le Rassemblement patrimoine vivant 2018 à Québec. Photo : Jennifer Doré-Dallas.

CHAPITRE 2

LES ARTISANS MEUNIERS

2

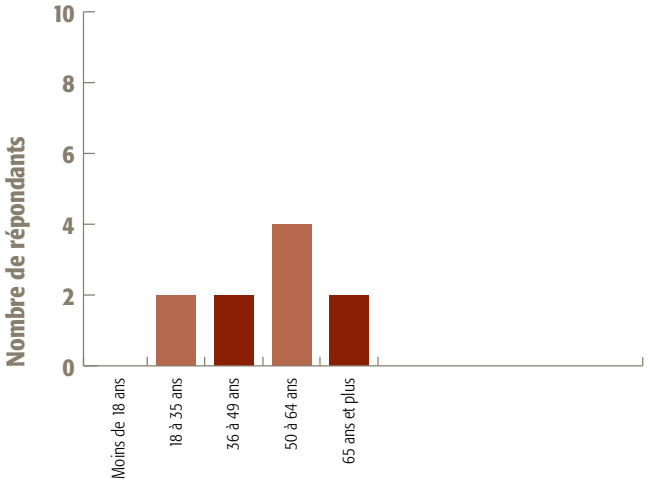
LES ARTISANS MEUNIERS

Le sondage sur la meunerie artisanale réalisé dans le cadre de l'enquête nationale sur les savoir-faire traditionnels a permis de joindre 20 meuniers et directeurs de moulin, provenant de 11 moulins au Québec, dont sept moulins à farine utilisant principalement l'équipement ancestral artisanal. Dix des individus participants indiquent être des meuniers actifs. Les résultats présentés concernent principalement ces derniers, sauf indication contraire, en plus de fournir des informations tirées de consultations présentielles.

Afin de parler de leur pratique professionnelle, huit de ces dix participants utilisent le terme meunier, dont un préférant meunier-artisan. L'un utilise le terme minotier et un autre se considère plutôt comme un gardien responsable de l'entretien des bâtiments et du site du moulin. Lors de la rencontre de consultation de groupe du 15 juin 2019, les participants se sont entendus pour préciser leur titre professionnel : ils agissent à titre de meunier pour la fabrication traditionnelle de farine artisanale. Dans le cadre de l'étude, le nom du métier « meunier » est ainsi utilisé pour parler des professionnels de la fabrication traditionnelle de farine artisanale.

L'ensemble desdits répondants est formé de dix (10) hommes âgés de 18 à 35 ans (2), 36 à 49 ans (2), 50 à 64 ans (4) et de plus de 65 ans (2).

FIGURE 10 : ÂGE DES MEUNIERS

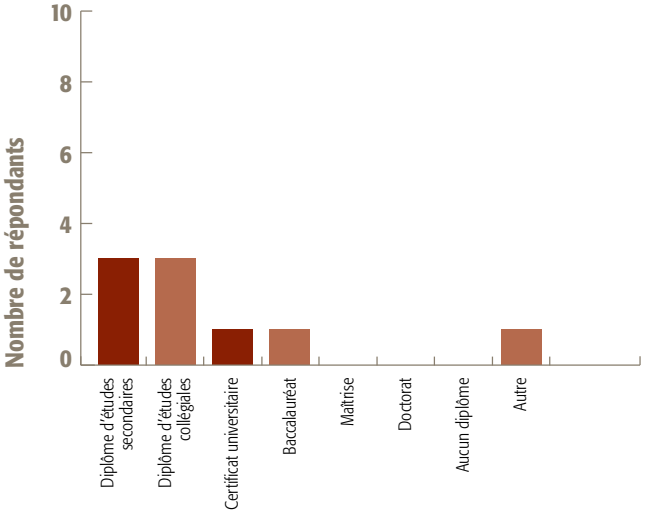


10 répondants

Le statut professionnel des meuniers est celui d'employé à temps plein pour sept des neuf répondants (un des sondés a sauté la question). Deux répondants sont propriétaires d'une petite entreprise employant d'un à quatre employés.

Les derniers diplômes obtenus par les meuniers, sans égard nécessairement à leur métier actuel, sont : diplôme d'études secondaires (3), diplôme d'études professionnelles (1), diplôme d'études collégiales (3), certificat universitaire (1), baccalauréat (1).

FIGURE 11 : DIPLÔMES OBTENUS PAR LES MEUNIERS (TOUS SECTEURS D'ÉTUDES CONFONDUS)



9 répondants

Les répondants indiquent travailler ou avoir travaillé, en dehors de leur pratique de meunier, dans différents secteurs professionnels (plusieurs réponses possibles par répondant), tels que : l'agroalimentaire (3), le commerce (2), l'électronique et les télécommunications (2), la fabrication et la transformation (2), l'hôtellerie, la restauration et le tourisme (2), le transport et l'entretien d'équipement motorisé (2), l'administration (1) et les sciences humaines, sociales et de l'éducation (1).

Le revenu annuel brut, toutes activités confondues, des six meuniers ayant accepté de répondre à la question se situe à moins de 25 000 $ (1), de 25 000 $ à 40 000 $ (3) et de 41 000 à 80 000 $ (2).

La majorité des répondants (8 sur 9) estiment la proportion de leur revenu annuel personnel attribuable à leur pratique de la meunerie entre les trois-quarts et la totalité (plus de 75 %). L'un indique tirer moins de 25 % de son revenu annuel grâce à la meunerie.

Chez sept des meuniers sondés, la proportion du temps rémunéré affecté à l'entretien et à la réparation du moulin varie de 25 % à 50 %. Deux autres ont estimé cette proportion à moins de 25 %.

CONTEXTE DE TRAVAIL

Selon les individus rencontrés lors des consultations, la majorité des moulins n'emploient qu'un seul meunier. Toutefois, pendant la période d'achalandage d'avril à septembre, une main-d'œuvre étudiante vient s'ajouter au personnel du moulin pour réaliser les visites guidées et apporter de l'aide. Le meunier peut donc avoir à superviser et à orienter ces travailleurs saisonniers dans ses tâches quotidiennes.

Le meunier est en contact étroit avec la direction du moulin, s'il y a lieu, pour assurer le bon fonctionnement des opérations.

Les rencontres de consultation de groupe et individuelles ont permis de constater des similitudes quant à l'environnement de travail des meuniers :

- La poussière est présente en grande quantité
- Les déplacements sont fréquents, et ce, sur plusieurs étages
- Le bruit est constant
- Le chauffage est parfois inexistant
- Pour les moulins utilisant la force motrice de l'eau, le taux d'humidité est important surtout lors des mois hivernaux
- Des risques d'explosion liés au taux de particules de farine en suspension dans l'air sont présents

À l'occasion, les meuniers donnent un coup de main à leurs collègues provenant d'autres moulins, de manière bénévole ou rémunérée. Six meuniers sur dix indiquent l'avoir déjà fait par le passé.

LE TRAVAIL DES MEUNIERS

Afin de préciser le métier et de permettre une meilleure compréhension du travail d'un meunier pour la fabrication traditionnelle de farine artisanale, une définition et une liste de tâches ont été élaborées. Un premier jet a été réalisé à partir d'informations recueillies sur les sites professionnels Repères, IMT en ligne et Monemploi.com, qui sont reconnus auprès des spécialistes de l'information scolaire et professionnelle. Par la suite, ces informations ont été validées par les membres du comité consultatif et par les participants à la rencontre de consultation. Ces derniers ont également décrit les tâches afin de mieux expliquer la pratique du meunier.

Lors de la rencontre de consultation de groupe, les participants ont mentionné que les meuniers devaient être en bonne forme physique, faire preuve de débrouillardise et être habile manuellement. Ils doivent également être en mesure de vulgariser leur métier et d'expliquer la pratique traditionnelle de la meunerie au public.

SELON AMIN (HCQ 2016), « LE RECOURS AUX SENS CONSTITUE UN ÉLÉMENT ESSENTIEL DANS L'EXERCICE DE [LA PRATIQUE DE MEUNIER]. EN EFFET, QUE CE SOIT POUR CORRIGER LE FONCTIONNEMENT DU MÉCANISME OU POUR CONTRÔLER LA QUALITÉ DE LA FARINE, LE MEUNIER DOIT SAVOIR METTRE À PROFIT SES SENSIBILITÉS OLFACTIVES, AUDITIVES, VISUELLES ET SENSORIELLES. »

Jean-Guy Tremblay, meunier du moulin banal des Éboulements. Il déverse le grain dans la trémie de départ. Photo : Mardjane Amin, 2015. Collection de l'Héritage canadien du Québec.

DÉFINITION

Meunier : artisan qui fabrique des farines à partir des grains de blé, de sarrasin, d'épeautre et d'autres céréales. Il fait fonctionner divers équipements ancestraux pour transformer des grains en farine sur des pierres de meules mises en marche par un mécanisme d'entrainement traditionnel activé par une force naturelle (eau, vent) ou électrique. Il manipule l'équipement et règle la pression des pierres meulières selon la grosseur et la dureté du grain, de manière à ce que la production soit toujours d'excellente qualité. Il réalise lui-même le blutage[30] puis le mélange de la mouture obtenue, avant d'ensacher la farine. Le meunier peut également être responsable de l'animation culturelle ou assurer l'entretien et la restauration des installations. La répartition de ces activités varie généralement selon la saison.

TÂCHES

Veiller à l'approvisionnement du moulin

Approvisionner le moulin en grains, assurer la réception de ceux-ci, leur manutention, leur entreposage et leur conservation. Le meunier doit aussi ravitailler le moulin en sacs d'emballage et gérer la réserve de graisse pour les mécanismes, la réserve de résine ou d'arcanson pour les courroies et les outils en tout genre.

Procéder à la production et au conditionnement de la farine artisanale

Afin de procéder à la production, le meunier doit préparer et ajuster l'équipement, approvisionner le système en grains, préparer les emballages et surveiller le processus. Lors de la production, le meunier doit vérifier la qualité de la mouture, contrôler les sources d'énergies pour la production (eau, vent, électricité) et suivre les procédures. Il doit être attentif aux sons et aux odeurs pour déceler des problèmes de production. La farine est par la suite entreposée pour une période d'un maximum de trois semaines dans un lieu sec.

Contrôler la qualité

Assurer des tests de qualités en trois temps : 1) demander une analyse d'échantillon de grains en laboratoire pour chacun des lot; 2) effectuer un test de perception sensorielle (visuel, olfactif et tactile); 3) réaliser un test en cuisine pour vérifier les qualités de panification de la farine produite[31].

Assurer l'entretien régulier du moulin et de l'équipement

Vérifier l'équipement et porter une attention à l'usure; nettoyer les lieux; procéder au piquage des meules, qui constitue une étape essentielle à l'entretien, tous les deux à cinq ans environ.

Veiller à la restauration du moulin et de son mécanisme

Bien que plusieurs meuniers effectuent eux-mêmes les réparations, la majorité dressent la liste des travaux, demandent des soumissions à des entrepreneurs et assurent la supervision des travaux.

Procéder aux tâches administratives

Assumer des tâches administratives : préparer les commandes, tenir le registre de production, faire les ventes, la facturation et la perception, et effectuer parfois les livraisons.

Animer des visites

La majorité des meuniers traditionnels doivent accompagner les visites du moulin et vulgariser leur travail auprès de la clientèle.

Dans certains cas, superviser la culture des céréales sur les terres du moulin

Certains meuniers doivent assurer la surveillance des champs sur les terres du moulin ou effectuer des visites auprès des producteurs.

30. Anciennement, le blutage était effectué surtout par le boulanger. Il s'agit donc d'un ajout à la pratique contemporaine de meunerie artisanale.

31. Les farines panifiables sont utilisées pour la fabrication du pain.

LA MEUNERIE TRADITIONNELLE COMME PATRIMOINE IMMATÉRIEL / VIVANT

Neuf répondants sur dix ont signifié que la meunerie artisanale traditionnelle fait partie du patrimoine immatériel du Québec.

Afin d'étayer sa réponse, un répondant a cité la définition du patrimoine culturel immatériel adopté par l'UNESCO dans le cadre de la *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel* de 2003.

Cinq participants ont aussi évoqué l'importance du savoir-faire du meunier dans l'histoire du Québec. Selon eux, cette pratique est au cœur du développement des peuples par son apport à l'alimentation des communautés. Ils mentionnent également que les savoir-faire du meunier ont été transmis de génération en génération depuis des centaines d'années.

Dans un mémoire présenté dans le cadre de la consultation publique en vue du renouvellement de la politique culturelle du Québec, l'Association des Moulins du Québec explique : « Dans l'ensemble du patrimoine québécois, le moulin occupe une place emblématique, intimement liée aux fondements de la Nouvelle-France, et constitue un repère identitaire de premier ordre[32] ». Les bâtiments et les équipements du patrimoine immobilier (reconnu ou non par un statut légal) sont liés, dans le cas des moulins toujours en activité, aux savoir-faire des artisans meuniers comme élément du patrimoine immatériel ou vivant (reconnu ou non par un statut légal).

CINQ PARTICIPANTS ONT ÉVOQUÉ L'IMPORTANCE DU SAVOIR-FAIRE DU MEUNIER DANS L'HISTOIRE DU QUÉBEC. SELON EUX, CETTE PRATIQUE EST AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT DES PEUPLES PAR SON APPORT À L'ALIMENTATION DES COMMUNAUTÉS.

Moulin à vent de l'Isle-aux-Coudres. Photo : Mardjane Amin, 2020.

QUESTION DE PATRIMOINE(S)

Certains traits culturels peuvent être pris en charge par les deux systèmes que sont la conservation du patrimoine matériel (bâti et mobilier), d'un côté, et la sauvegarde du patrimoine immatériel, de l'autre. La situation du moulin est comparable à celle du phare :

> Un phare pourra par exemple être considéré comme « matériel » et « immatériel », c'est-à-dire à la fois comme exemplaire objet de classement ainsi que comme espace culturel lié à une pratique du PCI. Ces traits seront toutefois reconnus de manière dissemblable, avec une fonction différente dans l'écologie de chacun des ensembles. La logique du patrimoine matériel cherchera à préserver pour la postérité ce phare précis, en mettant en particulier de l'avant son histoire, sans égard à son utilité future en matière de signalisation maritime. S'agissant du PCI on fera en sorte que le métier de gardien de phare perdure (pour des raisons toujours à justifier), quitte à remplacer au besoin l'ancien phare par un nouveau qui soit plus adapté aux réalités du moment [et qui permette toujours l'expression traditionnelle de son protagoniste principal]. Autrement dit, l'ancien phare demeurera « immatériel » [en tant qu'objet associé au savoir-faire] pour autant qu'il serve toujours d'outil au gardien de phare[33].

Des moulins au Québec sont reconnus d'un point de vue bâti (site et immeuble) en vertu de la *Loi sur le patrimoine culturel* du Québec (2012). La pratique du meunier est également reconnue dans certains cas (identification légale à Saint-Roch-des-Aulnaies et Les Éboulements) à titre de patrimoine immatériel en vertu de la même loi.

32. Association des Moulins du Québec (2016). [Mémoire présenté dans le cadre de la consultation publique en vue du renouvellement de la politique culturelle du Québec], p. 9.

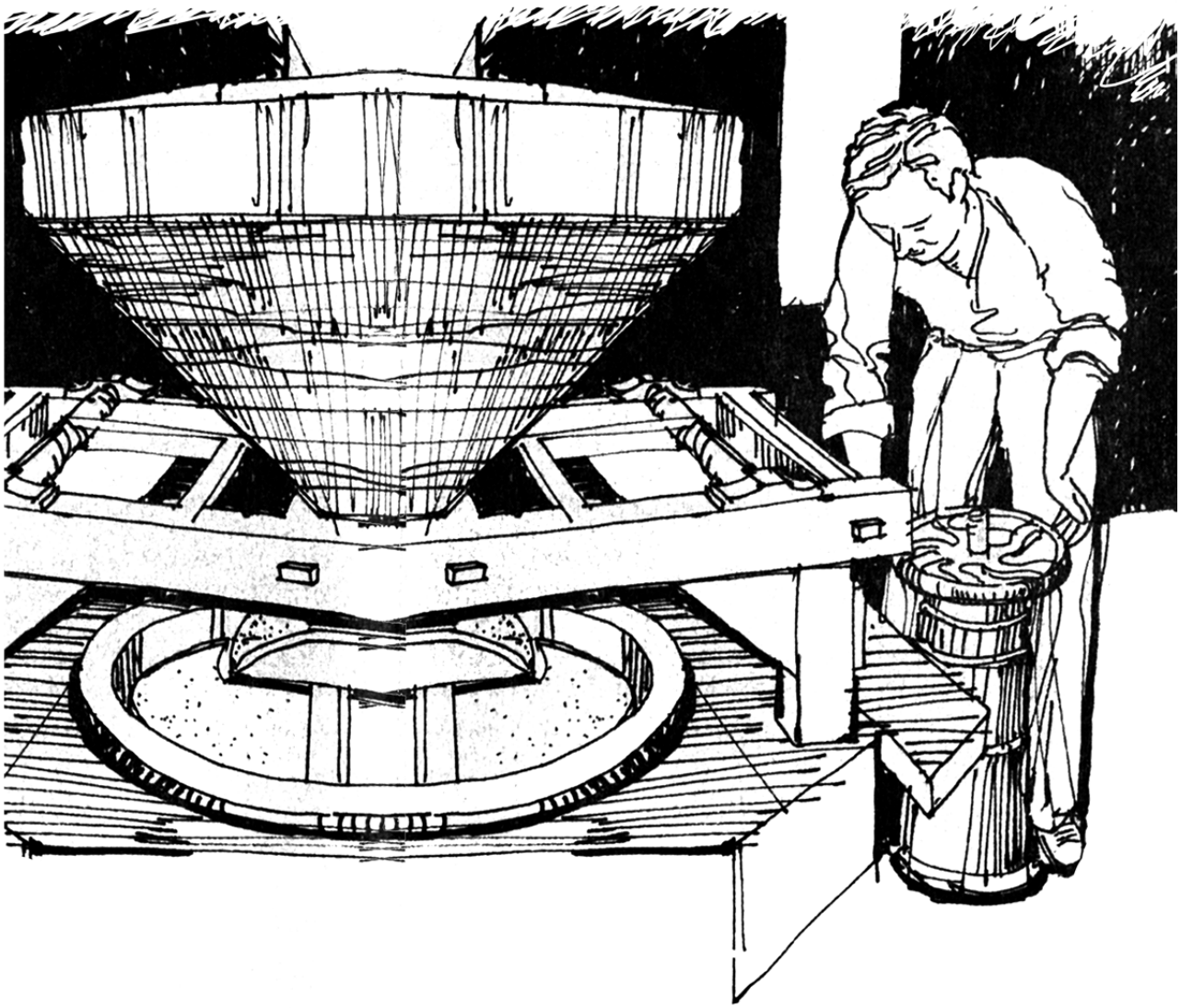
33. Gauthier, Antoine (2020). « Confessions d'un gestionnaire d'ONG. Les possibilités et les choix liés au patrimoine immatériel à l'échelle nationale », *in Le patrimoine culturel immatériel au seuil des sciences sociales*, sous la direction de Julia Csergo, Christian Hottin et Pierre Schmit, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, Paris, 2020, p. 60.

LE FUTUR DE LA PROFESSION

Sept des neuf répondants envisagent leur avenir professionnel à travers la pratique du métier artisanal de meunier traditionnel. Deux participants estiment que leur avenir professionnel ne passera pas par la pratique de la meunerie. Dans les commentaires, quatre ont évoqué une retraite rapprochée, dont l'un indique être pré-retraité.

Lorsque questionnés sur le futur de leur profession dans une question à développement du sondage en ligne, sept des neuf répondants ont exprimé des craintes. Un seul participant entrevoit un avenir prometteur et un autre ne sait pas.

Lors des rencontres de consultations, les meuniers ont tous affirmé qu'ils finiraient leur carrière au moulin ancestral dans lequel ils œuvrent actuellement. Cependant, plusieurs ont parlé d'une retraite prochaine et se questionnent sur la relève et sur l'avenir de leur profession à la suite de leur départ.



CHAPITRE 3

LA TRANSMISSION

3

LA TRANSMISSION

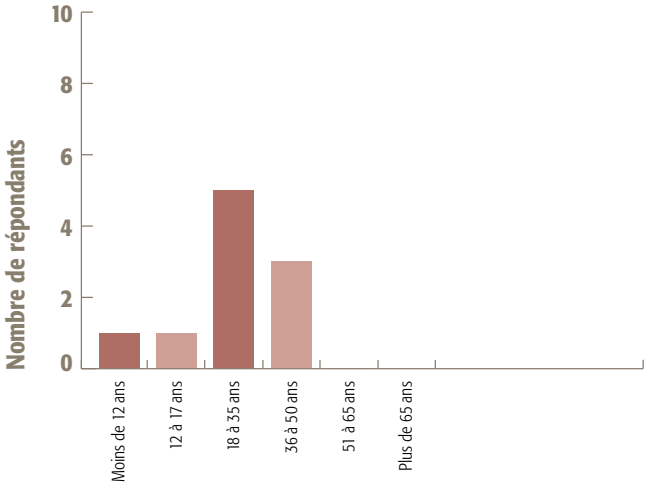
La transmission des savoirs et des savoirs-faire est au cœur de la sauvegarde et du développement des pratiques artisanales traditionnelles.

APPRENTISSAGE

Les meuniers participants au sondage ont amorcé respectivement leur apprentissage à des étapes différentes de leur vie. La majorité l'ont fait à l'âge adulte soit : de 18 à 35 ans (5) ou de 36 à 50 ans (3). Un participant a débuté son apprentissage avant l'âge de 12 ans et un autre entre 12 et 17 ans. Aucun n'a commencé après 50 ans, possiblement dû au caractère passablement physique du métier.

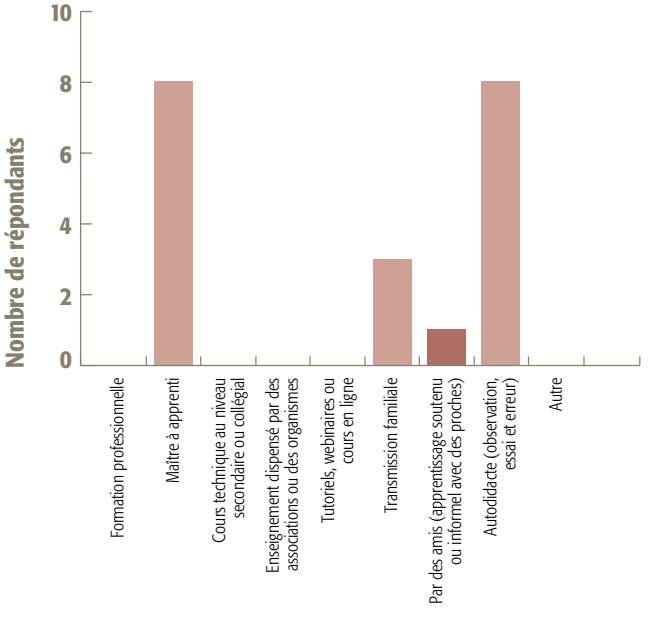
Les meuniers participants ont été invités à identifier les méthodes usitées pour effectuer leur propre apprentissage. Quatre moyens de transmission ressortent : de maitre à apprenti (8), autodidacte (8), transmission familiale (3) et par des amis (1). Le fait que l'apprentissage grâce à un maitre et l'apprentissage de façon autodidacte se recoupent démontre qu'un artisan meunier peut perfectionner lui-même continuellement son art, même pendant ou après l'avoir appris d'un autre. Aucun meunier n'a été formé dans une institution scolaire.

FIGURE 12 : ÂGE DU DÉBUT DE LA PRATIQUE DE L'ACTIVITÉ DE MEUNIER



10 répondants

FIGURE 13 : MÉTHODE(S) D'APPRENTISSAGE DE L'ACTIVITÉ DE MEUNIER



10 répondants

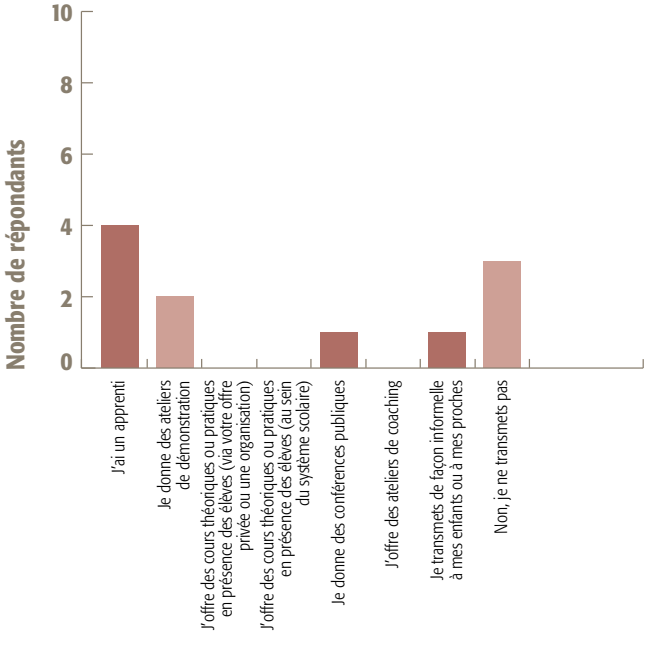
Par exemple, au moulin banal des Éboulements, le meunier en place est fils du meunier précédent et a passé une partie de sa vie sur place. Il a donc eu l'opportunité d'acquérir des notions de base auprès de son père, qui fabriquait toutefois de la moulée pour animaux et non de la farine. Après plusieurs années à travailler à l'extérieur du moulin, il a dû apprendre de manière autodidacte pour développer les savoir-faire manquants à la production de farine. Il a également fait appel à d'autres meuniers de la région.

Lors de la rencontre du groupe de discussion, plusieurs meuniers disent avoir appris de maitre à apprenti. Ils estiment toutefois que leur pratique actuelle a été principalement modelée par essai et erreur. Les maitres donnaient les grandes lignes de la conduite à suivre, mais permettaient à l'apprenti de faire ses propres expériences. Pour eux, cette méthode acquise par l'expérimentation et par la volonté de l'apprenti est gagnante. Mais les erreurs encourues peuvent coûter cher et affecter grandement la production.

FORMES DE TRANSMISSION

Les dix meuniers indiquent transmettre eux-mêmes leurs savoirs par les moyens présentés à la figure 14. Les formes de transmission les plus usitées sont : de maitre à apprenti (4) et lors d'ateliers de démonstration (2). Les conférences publiques, l'enseignement de manière informelle à la famille ou aux amis, l'aide-conseil à d'autres moulins ainsi que la documentation réalisée sur la pratique et le savoir-faire du meunier comptent chacun pour une réponse.

FIGURE 14 : FORMES DE TRANSMISSION DES CONNAISSANCES DE LA MEUNERIE



10 répondants. Plusieurs réponses possibles.

Selon Amin (2016) et les personnes présentes au groupe de discussion, il faut compter de trois à sept ans pour devenir un bon meunier, c'est-à-dire pour acquérir l'ensemble des savoir-faire nécessaires au fonctionnement du moulin et aux mandats inhérents au métier, dont l'approvisionnement, l'animation de groupes, etc.

D'après les résultats du sondage, un seul des dix répondants envisage de s'inscrire comme étudiant à d'éventuelles formations professionnelles liées la meunerie. Questionnés à ce sujet lors de la rencontre de consultation de groupe, les participants ont expliqué qu'il est difficile pour eux d'envisager de quitter leur moulin pour prendre part à une formation, particulièrement parce qu'ils sont souvent les seuls maitres à bord et que leur absence entraînerait une diminution importante de la production. La période du mois d'avril au mois d'octobre serait à exclure pour d'éventuelles formations puisqu'il s'agit de la période d'achalandage la plus intense de l'année. De plus, les moulins étant dispersés géographiquement, les déplacements apparaissent comme un frein pour participer à de telles formations.

Le métier de meunier : un savoir-faire à conserver, par Jade Simard. Vidéo gagnante du Concours « Ça tourne ! » organisé par le CQPV en collaboration avec Action patrimoine.

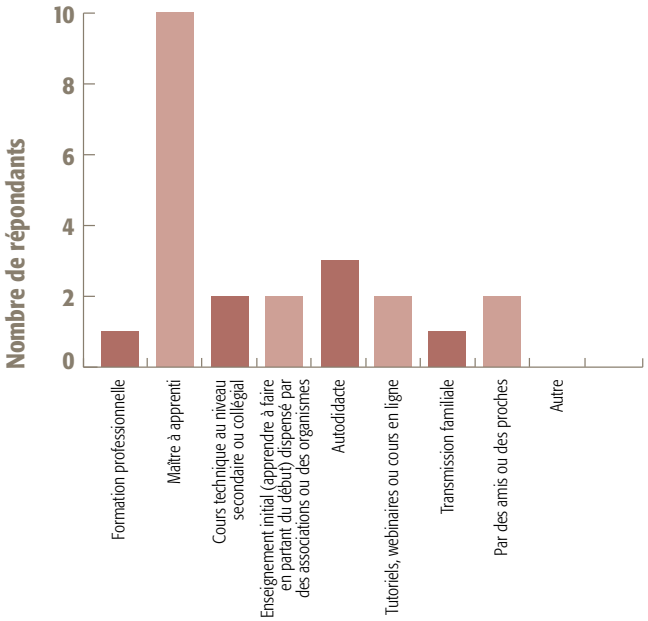
À la connaissance de répondants, il existe un nombre restreint de formations disponibles dans leur domaine. Huit des dix répondants ont indiqué que l'offre de formation était inexistante. Deux ont mentionné des conférences et des rencontres offertes par l'AMQ qui se déroulent entre meuniers et gestionnaires.

Lors des rencontres de groupe et individuelles, la plupart des meuniers disaient être ouverts à offrir un service conseil aux nouveaux meuniers une fois à la retraite. Plusieurs d'entre eux ont également affirmé avoir déjà demandé conseil auprès d'autres meuniers pour résoudre des problèmes spécifiques.

MODES DE TRANSMISSION PRIVILÉGIÉS

À la question d'identifier les meilleures façons de dispenser ou d'acquérir un enseignement en meunerie traditionnelle, tous les répondants (10) ont sélectionné la formation de maitre à apprenti comme le mode de transmission à privilégier. Les autres modes sont : autodidacte (3), cours technique au niveau secondaire ou collégial (2), enseignement initial dispersé par des associations ou des organismes (2), tutoriels, webinaire ou cours en ligne (2), par des amis ou des proches (2), formation professionnelle (1) et transmission familiale (1).

FIGURE 15 : MEILLEURES FAÇONS DE DISPENSER OU D'ACQUÉRIR UN ENSEIGNEMENT EN MEUNERIE TRADITIONNELLE



10 répondants. Plusieurs réponses possibles.

TOUS LES RÉPONDANTS ONT SÉLECTIONNÉ LA FORMATION DE MAITRE À APPRENTI COMME MODE DE TRANSMISSION À PRIVILÉGIER.

BESOINS D'APPRENTISSAGE

SAVOIR-FAIRE REQUIS POUR LE MÉTIER

Différents savoir-faire sont requis pour œuvrer dans le domaine de la meunerie traditionnelle. Les savoir-faire ont d'abord été identifiés par les experts consultés avant la réalisation du sondage, dans l'ensemble des domaines étudiés[34], puis ils ont fait l'objet d'une priorisation au moment du sondage (voir tableau 3). Ils sont présentés ici en vrac sans distinction entre les regroupements que sont la production de farine, l'entretien et la restauration, l'administration ou autres.

- Appliquer les méthodes de conservation dans le domaine de l'alimentation
- Assurer la salubrité des produits et de l'environnement
- Prévenir les dangers pour la santé, la sécurité et l'environnement
- Voir aux approvisionnements
- Préparer la matière première
- Interpréter des plans ou des devis
- Faire la conception des produits
- Produire des dessins
- Fabriquer des gabarits
- Fabriquer les outils nécessaires à la production
- Fabriquer ou confectionner des produits
- Savoir-faire et techniques liés au fonctionnement du moulin
- Procéder à la finition des produits
- Veiller au contrôle de la qualité
- Réparer ou restaurer des installations
- Procéder à l'emballage
- Conseiller la clientèle (vente et service à la clientèle)
- Veiller à l'entreposage de la matière première et/ou des produits
- Effectuer des activités de transmission de ses savoirs (animation, formation, ateliers, etc.)
- Faire l'entretien du matériel et de l'environnement de travail
- Organiser la production et l'espace de travail
- Gérer son entreprise
- Connaître l'histoire de la meunerie au Québec et à l'étranger

34. Meunerie, forge, lutherie, construction d'embarcations de bois et herboristerie. Il est possible que certains savoir-faire s'adressent peu ou pas à la meunerie, auquel cas ils ne seront pas repris dans la sélection des meuniers participants au tableau 3.

Dix meuniers traditionnels ont sélectionné (sur une échelle pondérée de quatre) les savoirs qu'ils aimeraient perfectionner dans le cadre de leur pratique, selon leurs propres besoins de développement professionnel. Les dix savoirs priorisés par les répondants sont énumérés par ordre d'importance. Une telle priorisation pourrait s'avérer utile pour élaborer un programme de formation continue sur une période plus ou moins longue selon le contexte.

TABLEAU 3 : LISTE DES SAVOIR-FAIRE DANS LE DOMAINE DE LA MEUNERIE QUE LES MEUNIERS AIMERAIENT PERSONNELLEMENT PERFECTIONNER, PAR ORDRE DE PRIORITÉ

1	Réparer ou restaurer des installations
2	Voir aux approvisionnements
3	Faire l'entretien du matériel et de l'environnement de travail
4	Connaitre l'histoire de la meunerie au Québec et à l'étranger
5	Veiller au contrôle de la qualité
6	Assurer la salubrité des produits et de l'environnement
7	Organiser la production et l'espace de travail
8	Veiller à l'entreposage de la matière première et/ou des produits
9	Prévenir les dangers pour la santé, la sécurité et l'environnement
10	Fabriquer les outils nécessaires à la production

Il demeure néanmoins incertain que la formule des formations professionnelles soit à privilégier, puisque les meuniers répondants ont indiqué précédemment (de façon assez contradictoire) qu'ils n'envisageaient pas ou peu de suivre des formations professionnelles.

Piquage des meules effectué au moulin Légaré par les meuniers Daniel Saint-Pierre et Martin Trudel. Photo : Michael Gravel.

L'OFFRE DE FORMATION POUR RÉPONDRE AUX BESOINS D'APPRENTISSAGE

Cette section s'attarde à l'offre de formation structurée accessible sur le marché, conduisant ou non à une qualification professionnelle reconnue par une instance publique, c'est-à-dire la formation formelle qualifiante et la formation non formelle structurée. Elle présente aussi à titre d'exemple les formations conduisant à une qualification professionnelle en France et aux Pays-Bas.

Carton d'invitation virtuel au colloque international sur l'art de la meunerie, qui devait se tenir aux Pays-Bas mais qui fut annulé en raison de la pandémie de coronavirus. Le CQPV y était convié pour présenter les résultats du présent rapport. Une version en ligne est prévue pour l'automne 2020.

IL N'EXISTE PAS DE PROGRAMME DE FORMATION DE BASE ADAPTÉ AU DOMAINE DE LA MEUNERIE ARTISANALE TRADITIONNELLE AU QUÉBEC.

FORMATION FORMELLE QUALIFIANTE (DIPLÔMES RECONNUS PAR L'ÉTAT)

Il n'existe pas de programme de formation de base adapté au domaine de la meunerie artisanale traditionnelle au Québec.

Les formations existantes sont axées sur la pratique industrielle de la minoterie. Les sites web d'information scolaire ou professionnelle réfèrent à des formations qui mènent à des diplômes telles que le Diplôme d'études professionnelles en opération d'équipements de production ou l'Attestation d'études collégiales en transformation des aliments.

L'offre de formation continue dans le domaine de la meunerie artisanale traditionnelle se résume à des conférences et rencontres organisés par l'Association des moulins du Québec (AMQ) et par le cours d'hygiène et salubrité offert par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), obligatoire pour l'exercice de la profession de meunier.

FORMATION NON-FORMELLE

Le représentant de l'AMQ a affirmé, lors de la consultation de groupe de juin 2019, que l'association avait souvent tenté de mettre sur pied des activités de perfectionnement, mais que les meuniers n'y prenaient pas part pour diverses raisons (déplacement, horaire de la formation, impossibilité de quitter les moulins, manque d'intérêt, etc.).

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES SERVANT DE BASE À L'APPRENTISSAGE

Au moment d'effectuer les consultations, il n'existait pas de référentiel de compétence complet relatif à l'apprentissage du métier de meunier au Québec. Un référentiel de base pour l'apprenti-meunier a toutefois été élaboré par le moulin des Éboulements en 2020 (voir annexe 4).

FORMATIONS OUTRE-MER

Selon les répondants, les spécialistes mondiaux du secteur de la meunerie se situent en majorité au Québec (4), dans les autres provinces canadiennes (1) et dans d'autres zones géographiques, principalement en Europe (6).

La recherche documentaire et les renseignements obtenus lors des rencontres de consultation ont permis de recenser quelques formations offertes à l'étranger.

Ancien moulin à vent toujours debout sur le terrain adjacent au bureau du CQPV, propriété de la Ville de Québec. Photo : Antoine Gauthier.

Pays-Bas

En 2017, les savoir-faire du meunier liés à l'exploitation des moulins à vent et à eau des Pays-Bas ont été inscrits sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO[35].

Aux Pays-Bas, la Guilde des meuniers volontaires, crée en 1972, est responsable de la qualification des meuniers volontaires. « Le cours de meunier est organisé en désignant des meuniers instructeurs dans [certains moulins] pour enseigner aux apprentis meuniers les compétences nécessaires pour faire fonctionner [le moulin] en toute sécurité, généralement une fois par semaine le matin ou l'après-midi pendant au moins un an. Les examens sont passés par le comité d'examen de la Guilde dans un moulin d'examen désigné. Ceux qui réussissent reçoivent un certificat[36] ». Bien que la formation n'ait pas de statut officiel, de nombreuses organisations de moulins à vent demandent ou exigent ce certificat de leurs meuniers volontaires.

Traditionnellement, aux Pays-Bas, les savoir-faire de la meunerie étaient transmis aux apprentis par les maîtres. Toutefois, depuis l'établissement de la Guilde des meuniers volontaires en 1972, près de 2000 bénévoles ont obtenu la qualification de meunier. Toute personne intéressée par ce métier peut bénéficier d'une formation. La Guilde permet aux meuniers de maintenir leurs connaissances à jour, entre autres par des excursions dans des moulins, des cours théoriques du soir, des conférences et des réunions.

35. UNESCO (2017). *Les savoir-faire du meunier liés à l'exploitation des moulins à vent et à eau*. Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Page consultée le 17 octobre 2019. https://ich.unesco.org/fr/RL/les-savoir-faire-du-meunier-lies-a-lexploitation-des-moulins-a-vent-et-a-eau-01265

36. Wikipédia, page consultée le 6 avril 2020. https://en.wikipedia.org/wiki/Gilde_van_Vrijwillige_Molenaars#cite_note-GVM_opl-4

France

En France, le Brevet de Technicien Supérieur (BTS)[37] en Science et technologies des aliments, option produits céréaliers, peut mener au métier de meunier. Cette formation permet d'acquérir des compétences dans le domaine de la production céréalières par le biais de stage en entreprise. L'École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires – École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières (ENILA-ENSMIC)[38] possède également un moulin expérimental comportant une technologie de pointe afin de permettre la formation des futurs meuniers et autres professionnels du domaine. Ce parcours de formation ouvre la voie à d'autres formes de spécialisation telles que le certificat de spécialisation Industries céréalières (spécialisation à partir du niveau III seulement); la licence professionnelle IAA (option « industries des céréales ») et le diplôme d'ingénieur Industries céréalières.

Aucune de ces formations ne répondent à une formation en meunerie traditionnelle de farine artisanale utilisant des équipements ancestraux.

Suisse

Le site Orientation.ch mentionne un Certificat fédéral de capacité (CFC)[39] qui « atteste la réussite d'une formation professionnelle initiale de 3 ou 4 ans. Il permet d'exercer un métier et d'accéder au monde du travail. Il existe plus de 180 professions CFC, dans de nombreux domaines professionnels[40] ».

Le CFC Meunier/Meunière[41] comporte un choix de deux orientations : Denrées alimentaires et Alimentation animale. Il s'obtient en trois années. La formation pratique se déroule dans un moulin à raison de quatre jours par semaine et la formation théorique, dans une classe intercantonale romande à Clarens. De plus, 16 journées de cours interentreprises sont offertes tout au long du parcours pour les étudiants de l'orientation Denrées alimentaires.

Parmi les journées de formation théoriques, les thèmes suivants sont abordés :

- Réception et gestion des marchandises (360 h)
- Qualité, hygiène, entretien, sécurité au travail et protection de l'environnement (80 h)
- Culture générale (360 h)
- Gymnastique et sport (120 h)
- Pour les étudiants de 3e année de l'orientation Denrées alimentaires, le cours de Fabrication de produits céréaliers (160 h)

Les meuniers peuvent également envisager les parcours de perfectionnement suivants :

- Formation complémentaire dans la 2e orientation professionnelle, 1 an
- Diplôme de technologue en meunerie SMS, 10 mois à plein temps, Stuttgart (D) et Saint-Gall (enseignement en allemand)
- Diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire, 3 ans en emploi, Posieux (enseignement bilingue)
- Bachelor of Science HES en technologies du vivant, 3 ans à plein temps, Sion (enseignement bilingue)
- Bachelor of Science HES en sciences alimentaires, 3 ans à plein temps, Zollikofen (enseignement bilingue)

Les formations proposées en Suisse ne semblent pas adaptées au métier de meunier traditionnel, car elles sont dispensées « en se servant de machines et d'appareils électroniques ou assistés en partie par ordinateur ».

Luxembourg

La formation offerte au Luxembourg est organisée en apprentissage transfrontalier. La personne qui désire effectuer cet apprentissage doit trouver un patron formateur ou une entreprise formatrice au Luxembourg puis sélectionner un institut de formation à l'étranger. Les conditions d'accès et la durée de l'apprentissage transfrontalier sont définies par les autorités compétentes des pays respectifs[42]. Les étudiants qui poursuivent ce parcours recevront le diplôme d'aptitudes professionnelles (DAP).

La délégation hollandaise reçoit les félicitations des délégués après la recommandation pour inscription des « savoir-faire du meunier liés à l'exploitation des moulins à vent et à eau » sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par le Comité intergouvernemental pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en Chine. Photo : Antoine Gauthier, 2017.

37. Le Brevet de Technicien Supérieur (BTS) est un diplôme national de l'enseignement supérieur qui fait suite au baccalauréat. Il ouvre la voie à plus de 200 spécialités dans les secteurs agricole, tertiaire et industriel.
38. http://enilia-ensmic.fr/
39. « Le certificat fédéral de capacité (ou CFC) est décerné à la fin d'un apprentissage d'une durée de 3 ou 4 ans après réussite de l'examen de fin d'apprentissage ou procédure de qualification équivalente suivie avec succès. Il est délivré par les autorités cantonales. Le CFC est l'équivalent, selon les cas, d'un BP (brevet professionnel) ou d'un baccalauréat professionnel français. » https://fr.wikipedia.org/wiki/Certificat_f%C3%A9d%C3%A9ral_de_capacit%C3%A9
40. https://www.orientation.ch/dyn/show/1922
41. https://www.orientation.ch/dyn/show/1900?id=187
42. Page web consultée en 2019 https://beruffer.anelo.lu/fr/jobs/meunier_iere

CHAPITRE 4

LES DÉFIS DE LA MEUNERIE ARTISANALE

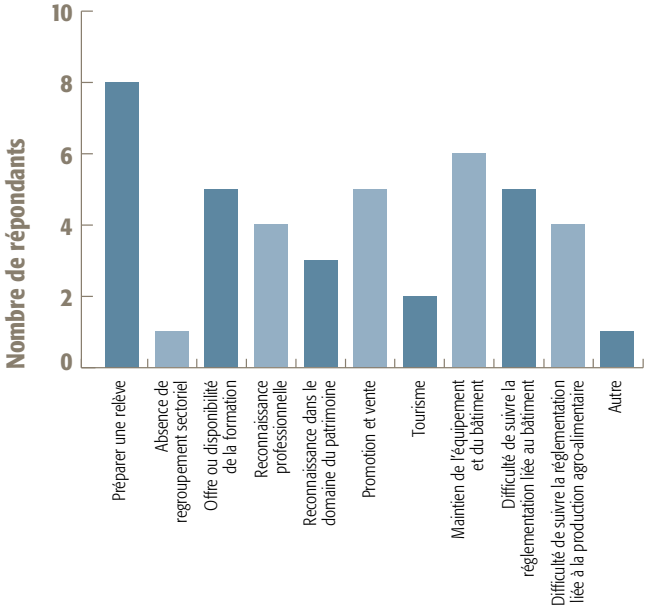
4

LES DÉFIS DE LA MEUNERIE ARTISANALE

Lors de la réalisation du sondage en ligne auprès des meuniers en pratique traditionnelle du Québec, les répondants ont été amenés à déterminer les principaux enjeux de leur secteur d'activité.

Les réponses fournies par les dix meuniers répondants ont permis d'isoler quatre défis principaux : la préparation d'une relève (8), le maintien de l'équipement et du bâtiment (6), l'offre ou la disponibilité de la formation (5) et la promotion et la vente (5). Les autres défis mentionnés sont : la difficulté de suivre la réglementation liée au bâtiment (5), la reconnaissance professionnelle (4), la difficulté de suivre la réglementation liée à la production agroalimentaire (4), la reconnaissance dans le domaine du patrimoine (3), le tourisme (2), l'absence de regroupement sectoriel (1) et l'approvisionnement en matières premières (1).

FIGURE 16 : PRINCIPAUX MANQUES, BESOINS OU DÉFIS POUR DÉVELOPPER LE SECTEUR DE LA MEUNERIE ARTISANALE



10 répondants. Plusieurs réponses possibles.

LA RELÈVE

Pour le secteur de la meunerie artisanale traditionnelle, la préparation de la relève constitue une situation préoccupante. Les gestionnaires de moulin éprouvent des difficultés quant au recrutement de la main-d'œuvre, mais aussi à la rétention de celle-ci. Parmi les représentants de moulin rencontrés lors des rencontres de consultations individuelles et de groupe, quatre se trouvaient dans l'une de ces situations et deux prévoyaient y faire face au cours des cinq prochaines années (voir p. 19). Le directeur du moulin seigneurial des Éboulements mentionne cheminer dans le processus de recrutement et de rétention depuis cinq ans.

Chaque moulin est responsable de son propre processus d'embauche, d'intégration et de maintien en emploi. Afin de trouver le meilleur candidat ou la meilleure candidate, ils ont recours à des affichages de postes sur les sites d'employabilité, informent l'AMQ et diffusent l'information sur différents sites internet et médias sociaux. La rencontre de consultation de groupe a permis de constater des différences dans les exigences des employeurs. Par exemple, le moulin banal des Aulnaies recherche plutôt quelqu'un de manuel et de débrouillard qui pourra parfaire son apprentissage par essai et erreur, alors que le moulin Légaré recherche une personne dont les compétences professionnelles ou le parcours scolaire pourront se marier à un rôle de meunier.

LA PRÉPARATION DE LA RELÈVE CONSTITUE UNE SITUATION PRÉOCCUPANTE. PARMI LES REPRÉSENTANTS DE MOULIN RENCONTRÉS, QUATRE SE TROUVAIENT DANS L'UNE DE CES SITUATIONS ET DEUX PRÉVOYAIENT Y FAIRE FACE AU COURS DES CINQ PROCHAINES ANNÉES.

Ancienne cardeuse à laine du moulin des Aulnaies, auparavant actionnée par la force du moulin au même titre que certains équipements servant à scier le bois.

Le nombre de candidatures reçues à la suite d'offres d'emploi varie selon les moulins. Certains, comme le moulin banal des Aulnaies, reçoivent un nombre suffisant de candidatures alors que d'autres, comme le moulin banal des Éboulements, doivent parfois proposer directement le poste à des membres de leur collectivité. Cependant, toutes les personnes rencontrées affirment qu'une candidature menait rarement à une embauche au poste de meunier traditionnel.

Selon les acteurs rencontrés, plusieurs raisons expliquent cette situation problématique. Tout d'abord, le métier de meunier traditionnel est très peu connu par la population québécoise, donc peu de personnes envisagent d'opter pour cette carrière professionnelle. Ensuite, les tâches effectuées par le meunier sont très variées et demandent des compétences très différentes : l'animation de groupes touristiques, la production de farine, la gestion des stocks, etc. Les responsables d'organismes à but non lucratif qui administrent un moulin perçoivent aussi un écart entre les conditions de travail offertes par leur organisation et le marché de l'emploi en général. Dans un contexte où la pénurie de main-d'œuvre s'intensifie au Québec (2019), il apparaît difficile pour les moulins artisanaux de concurrencer les usines et les commerces qui offrent des salaires plus élevés, des avantages sociaux plus avantageux et de meilleures conditions de travail.

Afin de faciliter le recrutement d'un apprenti-meunier, les gestionnaires de moulin misent principalement sur les jeunes générations. Tous les directeurs rencontrés estiment que l'embauche d'un étudiant pendant la période estivale favorise un premier pas vers la relève. Les étudiants ont l'occasion de se familiariser avec le fonctionnement d'un moulin, de tester leurs aptitudes physiques et leur intérêt pour un tel poste. Si l'étudiant manifeste un intérêt, la direction tentera de maintenir l'étudiant à chaque été pour la durée de ses études et offrira éventuellement un poste d'apprenti-meunier. Lors de la rencontre de consultation de groupe, les participants ont expliqué que cette façon de faire avait des avantages. Tout d'abord, le salaire estival de l'étudiant est souvent subventionné, ce qui diminue certaines attentes de l'employeur et la pression financière sur la gestion du moulin. L'employé saisonnier acquière, au contact du meunier, des connaissances et s'initie à effectuer certaines opérations.

À la suite de l'embauche d'un apprenti-meunier, il arrive fréquemment que le candidat quitte après quelques semaines, voire quelques années. Comme le métier exige une formation s'échelonnant de trois à sept ans, le processus est donc à reprendre du début.

Selon les meuniers et les directeurs de moulin rencontrés, les conditions de travail difficiles, le salaire et les avantages sociaux offerts ainsi que les périodes de chômage hivernal sont des raisons qui expliquent cette difficulté à retenir les employés en poste.

Plusieurs gestionnaires estiment qu'il n'est pas utile de maintenir au travail le meunier et son apprenti tout au long de la période hivernale. Le moulin Légaré fait exception à cette règle puisqu'il combine le poste d'apprenti à un poste de chargé de projet pour la Ville de Saint-Eustache.

Les rencontres de consultation individuelles et de groupe mettent en lumière trois besoins principaux pour faire face au défi de la relève :

1. Repérer les individus ayant le potentiel de se maintenir dans un poste de meunier artisanal en production traditionnelle
2. Maintenir les individus en emploi
3. Faciliter le recrutement ou stimuler les chercheurs d'emploi à postuler

Afin de répondre à ces besoins, les acteurs rencontrés énoncent des idées de solutions :

- Obtenir le soutien d'Emploi-Québec pour l'embauche d'un apprenti-meunier
- Prévoir un programme de compagnonnage adapté
- Créer des partenariats avec les municipalités et les MRC pour l'embauche d'une relève
- Mettre en valeur le métier auprès de la population et faire connaître le métier aux plus jeunes
- Développer le potentiel des étudiants embauchés pour la période estivale afin de susciter leur intérêt à prendre la relève du meunier
- Effectuer un recrutement commun pour l'ensemble des moulins ancestraux
- Tenter de recruter des apprenti-meuniers dans une catégorie d'âge supérieure (35-45 ans)

Avec l'analyse des données obtenues par le biais du sondage et à la lumière des explications et des solutions envisagées par les meuniers traditionnels et les gestionnaires de moulins anciens, deux recommandations ou pistes de développement ont été élaborées par les consultantes responsables des consultations (sur six pistes au total)[43] : **regrouper les gestionnaires de moulins ancestraux autour du recrutement et du maintien de la relève (voir piste 3 à la page 43)** et **mettre sur pied des activités de médiation (piste 5)**.

D'emblée, un tel regroupement des gestionnaires faciliterait la gestion des ressources financières associées au recrutement d'une main-d'œuvre. Les gestionnaires pourraient ainsi partager les frais de l'embauche d'une ressource spécialisée en recrutement qui les guiderait vers l'embauche de candidats ou de candidates idoines. Cette ressource permettrait de stimuler le dépôt de candidatures et de limiter les erreurs de sélection à l'embauche. De telles actions sont susceptibles d'avoir un effet sur le maintien en emploi des apprenti-meuniers.

De plus, la création de rencontres virtuelles périodiques entre les gestionnaires contribuerait à l'amélioration continuelle des processus de recrutement et à une meilleure circulation de l'information entre les moulins.

À la suggestion des experts rencontrés, des activités de médiation auprès de élèves et étudiants des écoles secondaires et des établissements post-secondaires devraient être mises de l'avant.

L'approche orientante est implantée depuis plusieurs années dans les écoles secondaires du Québec afin d'intégrer l'exploration professionnelle aux activités pédagogiques des cours existants. Ainsi, il serait possible d'élaborer une activité pédagogique avec le cours d'histoire, de physique, de mathématique, de français ou même d'anglais afin de faire connaitre le métier et la pratique traditionnelle de meunier.

> **L'APPROCHE ORIENTANTE (AO) EST UNE DÉMARCHE CONCERTÉE ENTRE UNE ÉQUIPE-ÉCOLE ET SES PARTENAIRES, DANS LE CADRE DE LAQUELLE ON FIXE DES OBJECTIFS ET MET EN PLACE DES SERVICES (INDIVIDUELS ET COLLECTIFS), DES OUTILS ET DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES VISANT À ACCOMPAGNER L'ÉLÈVE DANS LE DÉVELOPPEMENT DE SON IDENTITÉ ET DANS SON CHEMINEMENT VOCATIONNEL[44].**

Flavie et Marion en visite à St-Roch-des-Aulnaies durant la pandémie de coronavirus (2020).

Les universités québécoises offrant des programmes tel que l'histoire, l'ethnologie, l'ingénierie mécanique, la biologie, l'agronomie, les communications ou autres pourraient également être approchées afin de faire connaître le métier et de repérer des candidats potentiels. Des stages pourraient être offerts aux étudiants afin de mesurer leur intérêt et leurs capacités physiques. Ainsi, les gestionnaires auraient accès à une relève professionnelle qui aurait la possibilité d'occuper un double poste, incluant celui d'apprenti-meunier. À titre d'exemple, Martin Trudel, diplômé universitaire en histoire, agit comme apprenti-meunier et chargé de projet à la Corporation du moulin Légaré. Des liens pourrait de même être tissés avec l'Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière.

Les recommandations et les pistes d'actions sont élaborées en tenant compte du modèle théorique proposé par Ballay (2002)[45]. Un regroupement des gestionnaires de moulins ancestraux autour du recrutement de la relève touche à la socialisation des savoirs. Cette recommandation donnera l'occasion aux directions de moulins de partager leurs savoirs et d'augmenter l'efficacité collective. La mise sur pied d'activités de médiation permettra aussi de socialiser les savoirs, mais aussi de contribuer au transfert des savoirs auprès des clientèles visées.

Voir les recommandations complètes accompagnées des pistes d'actions à la page 43.

43. Voir la liste complète des recommandations dès la page 3 ainsi qu'en page 43.

44. Ministère de l'Éducation (2002). *À chacun son rêve. Pour favoriser la réussite : l'approche orientante*. Gouvernement du Québec, p. 18
Disponible en ligne http://www.education.gouv.qc.ca/fileadmin/site_web/documents/dpse/adaptation_serv_compl/SEC_AppOrientante_19-7030_.pdf

45. Ballay, Jean-François (2002). *op.cit.* p. 8

FORMATION

Pour les meuniers traditionnels, le défi de la formation se divise en deux éléments : la formation initiale et le développement continu.

Tel que mentionné précédemment, les meuniers traditionnels sont généralement formés de maitre à apprenti. La durée de la formation initiale s'étale sur trois à sept ans. Toutefois, les difficultés liées au recrutement d'une relève retardent le processus de formation initiale et entrainent des conséquences. En effet, plus le recrutement est long, plus le meunier en chef se dirige vers la retraite. Il est donc possible que l'apprenti soit embauché après le départ du meunier et que personne ne puisse transmettre adéquatement les savoir-faire traditionnels nécessaires au bon fonctionnement du moulin. Les gestionnaires de moulin rencontrés craignent la perte des savoir-faire puisque, la situation pour chacun des moulins étant différente, les autres meuniers ne pourront pas assumer la formation complète de la relève chez eux.

La documentation existante concernant le fonctionnement d'un moulin ancestral et la pratique traditionnelle de la meunerie est limitée, et parfois difficile d'accès. Certains meuniers, dont le propriétaire du Moulin Bleu, ont acquis au fil des années plusieurs vieux documents d'archives, mais affirment qu'il est généralement difficile de se les procurer et qu'ils ne sont souvent pas complètement adaptés au travail actuel ni à un moulin en particulier. Il demeurera donc laborieux pour un apprenti-meunier de réaliser son apprentissage de l'opération d'un moulin de manière autodidacte par la seule consultation de documents ou plans.

Le moulin banal des Aulnaies, le Moulin Bleu et la Corporation du moulin Légaré ont au demeurant entrepris la capitalisation des savoir-faire du meunier par divers moyens : captation intégrale des opérations, capsules explicatives des étapes de production, rédaction des processus, etc., qui peuvent servir de base ou de complément.

Le meunier en chef est responsable de transmettre ses savoir-faire à son apprenti. Sa façon de présenter les apprentissages dépend de son tempérament, de la période de l'année et des tâches à accomplir au moulin. Au moment de réaliser l'étude, aucune structure n'avait été élaborée pour encadrer la formation initiale de l'apprenant. Les méthodes utilisées peuvent conséquemment varier selon le moulin et le meunier (voir l'annexe 4 pour un mécanisme subséquent élaboré par la direction d'un moulin).

Les gestionnaires de moulin rencontrés soulignent également la pression financière associée à la formation d'un apprenti. Le moulin doit être en mesure de financer l'embauche d'une deuxième ressource pour toute la durée de sa formation.

Au sujet de l'offre de formation pour le développement professionnel, les meuniers mentionnent la relative rareté de celle-ci dans le secteur. Ils démontrent un intérêt pour ce type de formation continue lors de la rencontre de groupe[46]; puisqu'ils sont les seuls responsables du fonctionnement du moulin, il leur est cependant difficile de s'absenter de leur poste de travail. L'Association des moulins du Québec (AMQ) offre à ses membres des journées d'étude de cas, d'expertise et de mentorat. Ces journées visent à soutenir des groupes dans la réalisation d'acquisition, de sauvegarde, de restauration, de mise en valeur ou de gestion de moulin. Or, tel que décrit précédemment, le responsable de l'AMQ affirme que les meuniers se déplacent rarement pour ces journées.

En somme, le besoin principal identifié par les gestionnaires et les meuniers consultés est de trouver une façon de former la relève qui soit rentable et qui assure la sauvegarde des savoir-faire.

Afin de répondre à ce besoin, les acteurs consultés ont formulé certaines avenues de solution :

- Documenter la pratique du meunier artisanal en pratique traditionnelle.
- Mettre sur pied une école des métiers traditionnels dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation qui porte sur le cycle du grain (production, mouture, boulangerie, microbrasserie, farine pour animaux, etc.).
- Recourir aux services de professionnels provenant de l'étranger[47].
- Développer un programme de compagnonnage du type « Compagnons du Tour de France » dans lequel l'apprenti réalise une partie de son apprentissage dans chacun des moulins ancestraux fonctionnels du Québec.
- Créer un partenariat avec Emploi-Québec pour la création d'un Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) pour les apprentis-meuniers avec obtention de crédits d'impôts pour les moulins participants.
- Initier un programme de stage dans les moulins du Québec pour les apprentis qui désirent parfaire leur apprentissage.
- Instaurer un programme de *coaching* (accompagnement individuel) pour les apprentis en impliquant les retraités du secteur.
- Élaborer une formation sur les énergies renouvelables pour les meuniers.
- Obtenir des subventions salariales pour susciter le recrutement d'étudiants ou de meuniers en formation.

46. En présentiel, un certain intérêt est démontré, mais il s'est avéré plutôt mitigé dans le cadre du sondage (voir page 29).

47. Par exemple, le moulin de La Remy a eu recours à une entreprise française pour former et mettre à niveau son système de production. L'apprenti-meunier a d'abord suivi une formation en France. L'expert l'a par la suite accompagné au Québec pour s'assurer de la compréhension du fonctionnement des installations. L'apprenti reçoit un *coaching* téléphonique hebdomadaire pour parfaire son apprentissage.

Four à pain sur le site du moulin banal des Éboulements. Construit en terre crue selon des méthodes traditionnelles, ce four à pain fonctionnel est utilisé pour animer des ateliers de boulangerie sur le site du moulin. Photo : Mardjane Amin, 2015.

Les rencontres individuelles et de groupe ont mis en lumière l'importance de la formation initiale pour la sauvegarde des savoir-faire traditionnels pour le domaine de la meunerie artisanale traditionnelle. En fonction des informations recueillies, des recommandations ou pistes de développement sont formulées en ce sens par les consultantes : **répertorier les informations relatives au domaine (piste 1)**, **élaborer un programme de compagnonnage pour la formation initiale des meuniers (piste 6)** et **socialiser les savoirs des meuniers et des gestionnaires de moulins (piste 2)**. Ces pistes touchent également au développement professionnel des meuniers en poste.

La **création d'un répertoire de renseignements** relatifs au domaine de la meunerie artisanale traditionnelle s'avérerait précieux pour les apprenti-meuniers québécois qui désirent se former et en apprendre les techniques utilisées par les générations précédentes. Il s'agirait de recenser les documents utilisés ou recommandés par les meuniers et d'y inclure par la suite les activités de capitalisation des savoirs réalisées par les moulins du Québec afin de garder une trace des procédés, en tant que mode de formation informel.

Un **programme de compagnonnage** sur le modèle de la Corporation des pilotes du Saint-Laurent serait un exemple à suivre pour développer un apprentissage efficace et peu onéreux. La première année de formation de l'apprenti pourrait être répartie entre les différents moulins artisanaux traditionnels du Québec. Chaque moulin serait responsable d'une partie de l'apprentissage et d'une partie du salaire de l'apprenti, ce qui permettrait d'assumer plus facilement les coûts. Les savoir-faire propres à chaque moulin seraient également transmis. Grâce à un carnet d'apprentissage structuré par compétence, il deviendrait facile pour les maitres meuniers de comprendre les apprentissages effectués précédemment et de poursuivre avec leur partie respective. Cette méthode donnerait également la chance aux meuniers qui sont moins à l'aise dans la transmission de leurs connaissances de le faire de manière intensive, sur une plus courte période. En cas de problème, tous les nouveaux meuniers pourraient donner un coup de main à un collègue sur ses équipements car ils auraient eu l'opportunité d'y travailler par le passé. Les années de formation suivantes devraient se dérouler au moulin d'allégeance de l'apprenti. Le carnet de l'apprenti servirait pour poursuivre avec plus d'efficacité et assurer ainsi la mise en œuvre des compétences dans un délai d'une à deux années.

Afin de mettre en place un tel programme de compagnonnage, plusieurs documents devront être élaboré pour bien encadrer les apprentissages. Les documents utilisés par le PAMT d'Emploi-Québec pourrait servir de modèle dans l'élaboration de ceux-ci. Le carnet de l'apprenti et le guide du compagnon devront tous deux être appuyés par un référentiel de compétence pour les savoir-faire traditionnels des meuniers.

Une recommandation est également apportée de développer et **socialiser les savoir-faire traditionnels des meuniers**. Afin de faciliter aux meuniers les échanges de leurs connaissances et de réaliser différents apprentissages, une communauté de pratique présentielle ou virtuelle pourrait être mise sur pied ou renforcée. Ainsi, les meuniers seraient en mesure de communiquer entre eux et d'apprendre de façon non-formelle. Un comité spécial du CQPV ou de l'AMQ pourrait jouer un rôle dans le processus.

MAINTIEN ET RESTAURATION DES INSTALLATIONS

Bien que le maintien ou la restauration des installations concernent principalement les gestionnaires de moulin, ce défi reste capital pour la sauvegarde des savoir-faire des meuniers traditionnels, dont la pratique est intimement liée à leur moulin ancestral : sans moulin, le meunier ne peut plus pratiquer.

Tel que mentionné précédemment, les moulins sont soumis à plusieurs règlementations. Les normes et réglementations à appliquer changent selon leur situation géographique, leur type de propriété ou leur statut patrimonial légal. Les représentants de moulins rencontrés affirment avoir de la difficulté à s'y retrouver. D'aucuns ont également souligné qu'il était parfois ardu d'interpréter correctement les textes de lois.

Les gestionnaires dont les moulins ancestraux détiennent un statut patrimonial légal ont la possibilité d'obtenir certaines subventions pour assurer le maintien et la restauration des installations. Toutefois, ils remarquent une diminution du soutien financier et une progression constante des besoins de restauration.

La restauration d'un moulin nécessite des savoir-faire traditionnels importants. Les artisans doivent être en mesure d'utiliser les bonnes techniques pour y arriver. Pour les gestionnaires, le repérage de ces artisans spécialisés est laborieux; ils ne savent pas toujours comment et où trouver le bon artisan.

Les gestionnaires de moulin évoquent les besoins suivants :

- Clarifier les normes et règlementations à appliquer selon les caractéristiques du moulin.
- Trouver les ressources humaines, matérielles et financières pour maintenir et restaurer les installations.

Afin de répondre à ces besoins, les gestionnaires de moulin ainsi que les meuniers rencontrés ont énoncé quelques hypothèses de solutions sous forme de bonnes pratiques liées à la gestion financière du moulin, qui pourraient faciliter le maintien et la restauration des installations.

- À dessein de préserver le moulin et d'en assurer la sauvegarde, la Ville de Saint-Eustache a fait l'acquisition du moulin Légaré et en a confié la gestion à la Corporation du moulin Légaré, un organisme à but non lucratif. La corporation n'a donc pas à s'occuper des travaux de restauration et d'entretien de ses installations[48] et peut se concentrer sur ses activités principales, soit la production de farine et le tourisme.
- Bien que le moulin de La Remy de Baie-Saint-Paul ne soit pas considéré comme un moulin artisanal traditionnel parce qu'il opère désormais avec des équipements industriels, les acteurs rencontrés lors de la rencontre de consultation de groupe ont souligné leur innovation en matière de partenariat. Le moulin de La Remy est la propriété de la Fondation Héritage Charlevoix, spécialisée dans la restauration de bâtiments, qui a notamment obtenu des subventions pour restaurer le moulin. Il est d'autre part opéré par l'entreprise Pierre-du-Moulin, spécialisée dans la production de grains biologiques, qui a pris en charge l'approvisionnement et la production. Les deux organisations ont signé une entente pour l'installation des équipements et la formation des meuniers, ainsi que pour la supervision de la production pour une période donnée.

Dans le but de maintenir les installations des moulins et de sauvegarder les savoir-faire des meuniers, deux pistes de développement sont élaborées.

La première consiste à **répertorier les informations relatives à la restauration et au maintien des installations (piste 1)**. Les meuniers et les gestionnaires de moulin ont souligné leur besoin d'éclaircissement en ce qui a trait aux lois et règlementations liées au maintien et à la restauration des installations et des équipements des moulins ancestraux. La création d'un répertoire commun qui rassemblerait les informations de tous les moulins s'avérerait utile pour faciliter leur travail. Ce répertoire, alimenté par les gestionnaires, comprendrait les lois et règlementations propres à chaque statut patrimonial obtenu, les références d'artisans pouvant réaliser des travaux de restauration, les subventions existantes pour le patrimoine bâti, etc.

La seconde piste consiste à **favoriser la socialisation les savoir-faire des gestionnaires de moulins et des meuniers qui œuvrent, ou qui ont déjà œuvré, à la restauration de leur moulin (piste 2)**. La création d'un espace de discussion virtuel favoriserait la socialisation des savoirs des experts du domaine que sont les gestionnaires et les meuniers. En échangeant leurs expériences personnelles sur la restauration[49] ainsi que les trucs utilisés par les meuniers pour entretenir leurs équipements, et en se questionnant sur la meilleure solution à un problème, les acteurs concernés amélioreront leur efficacité personnelle et collective. Il s'agit donc de socialiser les savoirs, mais aussi d'assurer le transfert des connaissances entre les meuniers.

> **LES MOULINS SONT SOUMIS À PLUSIEURS RÈGLEMENTATIONS. LES NORMES ET RÉGLEMENTATIONS À APPLIQUER CHANGENT SELON LEUR SITUATION GÉOGRAPHIQUE, LEUR TYPE DE PROPRIÉTÉ OU LEUR STATUT PATRIMONIAL LÉGAL.**

48. La Corporation doit déterminer les travaux à effectuer, mais n'a pas à gérer la réalisation des travaux. La Ville finance et gère la réalisation des travaux.

49. Concernant la restauration, il est également question de bâti patrimonial du moulin, qui est fait de bardeaux de cèdre, de murs de pierre chaulées, de charpente de bois, etc. Le recours à des artisans spécialisés en restauration s'avère donc important pour conserver la valeur patrimoniale du moulin. Des collaborations avec le Conseil des métiers d'art du Québec (CMAQ), notamment en fournissant des sites où mener des formations professionnelles de spécialisation.

PROMOTION ET VENTE

La majorité des meuniers et des gestionnaires de moulin ayant pris part à l'enquête sur les savoir-faire traditionnels ont affirmé que le tourisme et la vente de produits constituaient leurs principales activités économiques. Seul le Moulin Bleu, qui est la propriété d'un individu, concentre exclusivement ses activités sur la vente de farine. Tel que présenté précédemment, la production annuelle d'un moulin ancestral dépasse rarement les 100 tonnes de farine, alors que celle d'une minoterie industrielle est nettement supérieure. Par exemple, la minoterie La Milanaise produit, par jour, environ 350 tonnes. Les meuniers et les gestionnaires de moulin affirment qu'il est très difficile de se démarquer des productions industrielles.

Les minoteries industrielles sont plus présentes dans les marchés d'alimentation du Québec en raison de la quantité disponible pour la distribution dans les marchés d'alimentation. Même si son moulin fonctionnait nuit et jour, aucun artisan meunier ne serait en mesure de produire autant de farine.

Le Moulin Bleu fait en partie exception eu égard à la distribution parce que son propriétaire a établi plusieurs partenariats d'affaires dans la région de Montréal et avec certaines chaines de marché d'alimentation.

Selon les acteurs présents aux consultations, la population québécoise ne fait pas la différence entre une production artisanale selon les méthodes ancestrales et une production selon les méthodes industrielles, même considérant une farine de sarrasin biologique par exemple. Le consommateur ne connaît généralement pas les avantages de la production artisanale notamment en ce qui a trait à la qualité du produit ou à la santé.

Sur le plan touristique et de la participation citoyenne, les moulins ancestraux adhèrent à différentes initiatives. L'AMQ organise chaque année les journées des moulins qui accueillent les visiteurs dans les moulins ancestraux, tant ceux en fonction que ceux qui ne le sont plus. Certains moulins sont associés à des activités telles que le Festival de la galette ou la Fête du Pain.

Les besoins identifiés en lien avec la promotion et la vente sont :

- Valoriser la farine artisanale en production traditionnelle.
- Augmenter la visibilité des produits des moulins artisanaux ancestraux.

Pochette d'album du groupe de musique traditionnelle Le Vent du Nord (2003).

À la suite d'un remue-méninge effectué par les participants aux consultations, les idées suivantes sont élaborées pour combler lesdits besoins :

- Élaborer une image de marque pour l'ensemble des produits des moulins artisanaux ancestraux du Québec (logo, promotion, slogan, etc.)[50].
- Faire appel aux sites de ventes en ligne tels que Maturin pour augmenter le volume de vente.
- Obtenir la désignation légale du ministre de la Culture et des Communications des savoir-faire du meunier au titre du patrimoine immatériel du Québec[51].

Ces idées nourrissent la piste de développement **Promouvoir la farine artisanale produite selon les méthodes traditionnelles (piste 4)**.

Afin de procéder à une promotion accrue, les gestionnaires peuvent avoir des besoins de formation en communication et en marketing. Une formation professionnelle ponctuelle en ce sens, dispensée par le CQPV ou autres, s'avérerait utile pour développer un plan de communication complet pour l'ensemble des moulins, qui toucherait à la fois à la vente de produits et au secteur touristique. Il sera opportun de solliciter l'AMQ lors de l'élaboration du plan de communication.

50. Pour aller plus loin, déterminer une appellation contrôlée pour la farine artisanale moulue sur pierre est à envisager. Il s'agirait de distinguer « moulue sur pierre » de « moulue sur pierre de façon artisanale », car plusieurs minoteries industrielles apposent l'indication « moulue sur pierre » sur leurs produits.

51. Une demande a été faite en ce sens par divers acteurs du milieu. Elle demeure pendante. L'élément culturel est néanmoins présent sur le Répertoire du patrimoine culturel du Québec à la suite de son inclusion par le CQPV.

PISTES DE DÉVELOPPEMENT

L'ordre des pistes proposées est flexible; certaines recommandations peuvent être réalisées avant d'autres ou encore de façon concomitante.

1 PISTE 1

Répertorier les informations relatives au domaine de la meunerie artisanale traditionnelle

1. Recenser et colliger les écrits reliés aux savoir-faire des meuniers traditionnels et à l'entretien des moulins artisanaux ancestraux.
2. Documenter la pratique actuelle des meuniers traditionnels dans les différents moulins du Québec.
3. Enrichir le site web de l'Association des moulins du Québec (AMQ) d'un espace membres réservé aux propriétaires ou aux directions de moulins pour faciliter le repérage de l'information touchant l'administration, la restauration et le fonctionnement d'un moulin[52].
4. Accompagner les meuniers et les gestionnaires de moulin dans l'utilisation de plateformes en ligne pour améliorer le repérage des informations liées au métier de meunier.

Pierre installée devant le moulin de la Chevrotière. Photo : Gynette Tremblay.

2 PISTE 2

Socialiser les savoirs des meuniers et des gestionnaires de moulin

1. Mettre sur pied une communauté de pratique comportant deux volets. Le premier serait destiné aux meuniers afin de favoriser les échanges sur leur pratique et soutenir l'apprentissage des apprenti-meuniers. Le deuxième volet pourrait être utilisé par les gestionnaires pour trouver des solutions à certaines difficultés dans la gestion des moulins.
2. Identifier une personne chargée d'assurer la gestion et l'alimentation de la communauté de pratique.
3. Créer des rencontres virtuelles entre les meuniers et les gestionnaires de moulin qui aborderont les défis du domaine de la meunerie artisanale traditionnelle. La participation de l'AMQ pourrait venir bonifier les discussions. Une formule de co-développement favoriserait un développement professionnel continu.
4. Initier ou perfectionner les meuniers et les gestionnaires à l'utilisation d'outils technologiques de communication.

3 PISTE 3

Rassembler les gestionnaires de moulin autour du recrutement et du maintien de la relève

1. Développer une offre d'emploi attrayante, commune à tous les moulins artisanaux ancestraux du Québec à l'aide de professionnels de l'employabilité.
2. Développer une méthode de recrutement axée sur le maintien à long terme des employés. Des tests psychométriques pourraient permettre de mieux sélectionner l'employé en fonction de son type de personnalité et de ses compétences.
3. Aborder la thématique du recrutement et du maintien en emploi lors des rencontres virtuelles pour évaluer et améliorer les processus de recrutement, de sélection et d'intégration des apprentis-meuniers.

52. Une section réservée à la restauration et au maintien des installations pourrait notamment comprendre : les normes et règlementations applicable selon les caractéristiques du moulin, les subventions disponibles, les artisans en restauration accrédités selon leur domaine d'expertise et les bons coups réalisés par les moulins québécois.

4 PISTE 4

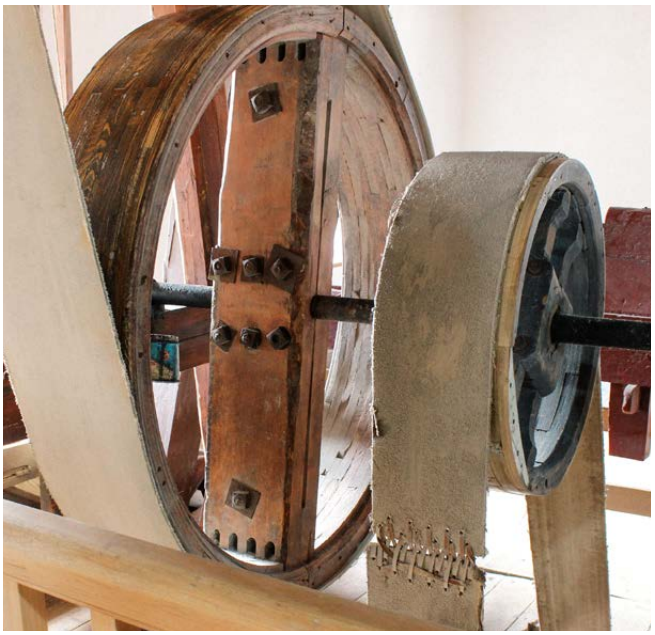
Promouvoir la farine artisanale produite selon les méthodes traditionnelles

1. Offrir aux gestionnaires de moulins des formations en communication et marketing.
2. Établir un plan de communication commun aux moulins artisanaux traditionnels comprenant les éléments : logo, activités de promotion, circuit touristique.
3. Développer un argumentaire sur les bienfaits de la farine artisanale produite selon les méthodes traditionnelles.
4. Susciter l'achalandage touristique dans les moulins artisanaux traditionnels du Québec par la création d'un circuit touristique des moulins.
5. Promouvoir l'usage des farines artisanales auprès des boulangeries et restaurants locaux, ainsi que des lieux de restauration communautaire ou sociaux, notamment en utilisant des arguments liés à l'achat local, durable et écoresponsable.
6. Promouvoir la farine artisanale dans des magazines de gastronomie québécoise grand public (Caribou, Dinette, Science & fourchette, etc.).

5 PISTE 5

Mettre sur pied des activités de médiation

1. Créer un partenariat avec les responsables de l'approche orientante[53] de chaque école secondaire pour présenter le métier de meunier.
2. Créer des liens avec les universités québécoises afin de promouvoir les activités du moulin et les savoir-faire du meunier.



Détail du système d'entrainement du moulin banal des Éboulements. On observe des roues dentées en fonte et des roues cylindriques en bois reliées par des axes de transmission et des courroies en cuir. Photo : Mardjane Amin, 2015. Collection de l'Héritage canadien du Québec.

6 PISTE 6

Élaborer un programme de compagnonnage pour la formation initiale des meuniers

1. Élaborer un référentiel de compétences pour structurer une formation par compagnonnage des apprentis-meuniers. Ce référentiel servirait aussi à évaluer l'évolution de l'acquisition des compétences.
2. Rédiger un carnet de l'apprenti et un guide du compagnon basé sur le référentiel de compétences.
3. Mettre sur pied un programme de compagnonnage destiné aux apprentis-meuniers afin de leur offrir la possibilité d'effectuer une partie de leur apprentissage à travers les moulins du Québec.
4. Diviser les coûts de formation de la première année entre les moulins ayant participé à l'initiative.
5. Évaluer périodiquement le programme de formation.

53. Ministère de l'Éducation (2002). *À chacun son rêve. Pour favoriser la réussite : l'approche orientante*, p. 18.

CONCLUSION

Le métier d'artisan meunier possède une résonnance importante dans l'histoire du Québec depuis la Nouvelle-France jusqu'à nos jours. Le pays compte plusieurs moulins ancestraux, mais peu sont encore fonctionnels.

Le savoir-faire des meuniers transmis à travers les générations constitue un patrimoine à sauvegarder. Les données et les recommandations de cette étude représentent une pierre dans l'édifice pour que cette pratique demeure bien vivante dans le quotidien de meuniers compétents pour encore plusieurs générations, et pour que la population puisse continuer de bénéficier de leurs farines et de leur rôle de modèle.

Les meuniers artisanaux traditionnels servent en effet d'exemple à plusieurs titres. Tel que soulevé lors des événements entourant le 50e anniversaire de la Seigneurie des Aulnaies en 2019 – et tel que relevé par plusieurs acteurs du secteur de l'agriculture de proximité et de l'économie sociale –, le fait de transformer du grain biologique provenant des alentours du moulin et de travailler en bonne partie avec un équipement de production utilisant la force de l'eau ou du vent représentent une voie à suivre pour le développement durable de nos sociétés.

La santé et la saine alimentation représentent un enjeu très actuel. La meunerie artisanale possède des atouts en ce sens, notamment l'absence d'additifs de conservation chimiques dans les farines ainsi que la qualité globale de celles-ci.

Utiliser et rénover d'anciens bâtiments plutôt que de les démolir et d'en construire de nouveaux constitue également une habitude durable mise de l'avant par les meuniers et par les acteurs du patrimoine bâti en général.

L'archétype positif du moulin traditionnel est renforcé par la situation de confinement due aux mesures de santé publique prises pour freiner la pandémie mondiale de coronavirus qui fait rage au moment de finaliser ces lignes, associé à une augmentation des ventes de farine artisanale tel que constaté lors d'appels téléphoniques placés aux moulins participants lors de la période de confinement (2020). Une réflexion planétaire s'accélère quant à la production des denrées alimentaires dans un monde industriel aux chaines d'approvisionnement et de distribution internationales à flux tendu.

L'exemple séculaire de la meunerie artisanale indique déjà les chemins à suivre, pour peu que des efforts soient collectivement mis pour la comprendre, pour la promouvoir et pour la sauvegarder. Les ministères liés à l'Alimentation, à l'Éducation, à l'Emploi, au Tourisme et à la Culture (patrimoine) ont certainement un rôle à jouer dans cette aventure.

Les moulins en activité exploités par des maitres meuniers persévérants sont autant de lieux d'éducation tant pour les apprentis-meuniers que pour le public. Ils enseignent à la fois l'engagement inconditionnel pour le travail bien fait et la réponse que peut offrir le patrimoine vivant vers une autosuffisance accrue et un bien-être des communautés.

Photos du 50e anniversaire de la corporation de la Seigneurie des Aulnaies.

CHAPITRE 5

MÉDIAGRAPHIE ET ANNEXES

MÉDIAGRAPHIE

LES RÉFÉRENCES EN LIEN AVEC UN SITE WEB ONT ÉTÉ CONSULTÉES À L'AUTOMNE 2019 ET À L'HIVER 2020.

Mardjane Amin & Héritage canadien du Québec (2016). *La pratique traditionnelle de meunier au moulin banal des Éboulements*, 45 p.

Association des moulins du Québec (2016). [Mémoire présenté dans le cadre de la consultation publique en vue du renouvellement de la politique culturelle du Québec], 20 p.

Ballay, Jean-François (2002). *Tous managers du savoir ! La seule ressource qui prend de la valeur en la partageant*, Paris, Éditions d'Organisation.

Commission des partenaires du marché du travail (2019). *Programmes de subventions 2019-2020*. https://www.cpmt.gouv.qc.ca/grands-dossiers/fonds/programmes-subvention.asp

Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité au travail (2016-2020). Répertoire toxicologique : poussière de farine. Page consultée le 12 janvier 2020. https://www.csst.qc.ca/prevention/reptox/Pages/fiche-complete.aspx?no_produit=1616789

Compétence Culture, comité sectoriel de main-d'œuvre en culture (2018). *Diagnostic des ressources humaines du secteur culturel au Québec 2018-2021*, résultat d'une démarche de cocréation des connaissances avec les associations et regroupements nationaux et régionaux, p. 202.

Conseil québécois du patrimoine vivant (2014). *État des lieux du patrimoine immatériel, «* Les traditions culturelles du Québec en chiffres » (2e édition).

Conseil québécois du patrimoine vivant (2016). *La danse traditionnelle québécoise, «* Les traditions culturelles du Québec en chiffres », vol. 2.

Conseil québécois du patrimoine vivant (2018). *La sculpture d'art populaire, «* Les traditions culturelles du Québec en chiffres », vol. 3.

Conseil du patrimoine culturel du Québec (2019). Patrimoine culturel. Quelques définitions. http://www.cpcq.gouv.qc.ca/index.php?id=32

De Hollandsche Molen. https://www.molens.nl/wat-doen-wij/

Du Berger, Jean (1997). *Grille des pratiques culturelles*, Sillery (Québec), Les éditions du Septentrion et le CQPV.

Emploi-Québec (2019). Apprentissage en milieu de travail. https://www.emploiquebec.gouv.qc.ca/entreprises/investir-en-formation/programmes-de-developpement-de-la-main-doeuvre/apprentissage-en-milieu-de-travail/

Entreprises Québec (2020). Gestion des espaces et du bâtiment. Page consultée le 16 septembre 2019. https://www2.gouv.qc.ca/entreprises/portail/quebec/gerer?g=gerer&sg=&t=o&e=1646460316

Environnement et lutte contre les changements climatiques Québec (2014). *Politique de protection des rives, du littoral et des plaines inondables*. Page consultée le 8 janvier 2020. http://www.environnement.gouv.qc.ca/eau/rives/

Gauthier, Antoine (2020). « Confessions d'un gestionnaire d'ONG. Les possibilités et les choix liés au patrimoine immatériel à l'échelle nationale », *in Le patrimoine culturel immatériel au seuil des sciences sociales*, sous la direction de Julia Csergo, Christian Hottin et Pierre Schmit, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, Paris, 2020, p. 60.

Gouvernent du Québec, *Loi sur le patrimoine culturel*. http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/ShowDoc/cs/P-9.002

Gouvernement du Québec (2012). *Référentiel de compétences du gestionnaire-leader de la fonction publique québécoise*. Direction du développement des personnes et des organisations en collaboration avec l'École nationale d'administration publique (ENAP), p. 9.

Hart, Sylvie-Ann, Observatoire compétences-emplois (2013). *Apprentissage formel, informel, non formel, des notions difficiles à utiliser... pourquoi ?* Juin 2013, vol. 4, no 2. https://oce.uqam.ca/apprentissage-formel-informel-non-formel-des-notions-difficiles-a-utiliser-pourquoi/

Het Gilde van Vrijwillige Molenaars (2020). https://vrijwilligemolenaars.nl/

La Seigneurie des Aulnaies, Le Moulin banal. Page consultée le 7 septembre 2019. https://www.laseigneuriedesaulnaies.qc.ca/meunerie/

LégisQuébec (2019). *Loi sur le Bâtiment*. Page consultée le 8 janvier 2020. http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/ShowDoc/cs/B-1.1

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (2013 màJ2018). *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires.* https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf

Ministère de la Culture et des Communications, Répertoire du patrimoine culturel du Québec, Pratique traditionnelle du métier de meunier. Page consultée le 3 décembre 2019. http://www.patrimoine-culturel.gouv.qc.ca/rpcq/detail.do?methode=consulter&id=79&type=imma#.Xea1T-hKg2w

Ministère de la Culture et des Communications du Québec. Liste des institutions muséales agréées. Page consultée le 10 octobre 2019. https://www.mcc.gouv.qc.ca/fileadmin/documents/museologie/institutions-museales-agreees.pdf

Ministère de la Culture et des Communications (2018). *Partout, la culture. Politique culturelle du Québec et Plan d'action gouvernemental en culture 2018-2023*, Gouvernement du Québec.

Ministère de la Culture et des Communications (2019). Secteurs d'intervention Patrimoine. https://www.mcc.gouv.qc.ca/index.php?id=5083

Ministère de l'Éducation (2002). *À chacun son rêve. Pour favoriser la réussite : l'approche orientante*, Gouvernement du Québec, p. 18. http://www.education.gouv.qc.ca/fileadmin/site_web/documents/dpse/adaptation_serv_compl/SEC_AppOrientante_19-7030_.pdf

Office des normes générales du Canada (2018). Systèmes de production biologique : principes généraux et normes de gestion. Page consultée le 18 septembre 2019. http://publications.gc.ca/collections/collection_2018/ongc-cgsb/P29-32-310-2018-fra.pdf

Roussel, Jean-François (2018). « Gérer la formation : viser le transfert ». Présentation à l'université McGill, Montréal.

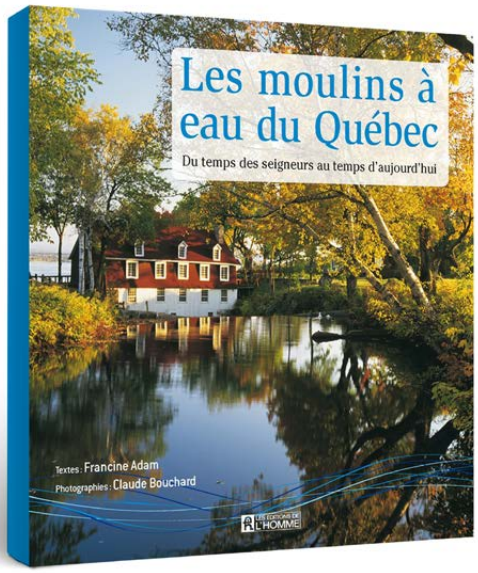
UNESCO (2004). *Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel?* Page consultée en janvier 2019. https://ich.unesco.org/fr/qu-est-ce-que-le-patrimoine-culturel-immateriel-00003

UNESCO (2018). *Textes fondamentaux de la Convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*. Article 2 Définitions et article 4 Éducation, sensibilisation et renforcement des capacités. https://ich.unesco.org/fr/convention#art2

UNESCO (2017). *Promouvoir l'apprentissage tout au long de la vie pour tous*. Institut de l'UNESCO pour l'apprentissage tout au long de la vie. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000247572

UNESCO (2017). *Les savoir-faire du meunier liés à l'exploitation des moulins à vent et à eau*, liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Page consultée le 17 octobre 2019. https://ich.unesco.org/fr/RL/les-savoir-faire-du-meunier-lies-a-lexploitation-des-moulins-a-vent-et-a-eau-01265

UNESCO (2017). *Décision du Comité intergouvernemental : 12.COM 11.b.23*. Page consultée le 17 octobre 2019. https://ich.unesco.org/fr/D%C3%A9cisions/12.COM/11.b.23



D'autres ouvrages sur les moulins comme bâtiments d'exception et témoins de l'histoire sont aussi disponibles pour le public.

ANNEXE 1

FICHE TEXTUELLE SUR LA MEUNERIE DU RÉPERTOIRE DU PATRIMOINE CULTUREL DU QUÉBEC

Les textes ont été rédigés par Martin Trudel dans le cadre du projet « Culture Trad Québec » produit par le CQPV avec le soutien du MCC. Le projet comprenait des capsules vidéo, dont celle sur les gestes du meunier Réjean Labbé intitulée *Le Gardien* réalisée par Josiane Roberge, disponible en ligne.

Le Gardien, court-métrage de Josiane Roberge. Production CQPV dans la série Culture Trad Québec avec le soutien du MCC, pour diffusion dans le Répertoire du patrimoine culturel du Québec.

Description

La pratique traditionnelle du métier de meunier telle qu'exercée dans les moulins à farine artisanaux du Québec peut se définir par la transformation de grain en farine à l'aide de mécanismes qui ont précédé l'époque de la modernisation dans les grandes minoteries industrielles. Les éléments de cette pratique traditionnelle sont parvenus jusqu'aux meuniers artisans par la tradition orale et gestuelle, c'est-à-dire de génération en génération, de maître à apprenti. Leurs prédécesseurs ont su conserver les méthodes de production traditionnelles, tout en s'adaptant au fil des modifications technologiques apportées aux moulins, comme le remplacement des grandes roues par des turbines, puis l'arrivée des moteurs diesel et électriques.

La pratique traditionnelle du métier de meunier a dû s'adapter à son milieu et à son époque tout en gardant la base traditionnelle de production de farine afin de garantir la durabilité de la pratique contemporaine. La relation d'apprentissage demeure la même depuis le début de son histoire; afin d'acquérir ses connaissances, l'apprenti doit apprendre de son maître. Ces savoir-faire, connaissances et expressions sont transmis de génération en génération, d'un maître meunier à un apprenti. Le métier de meunier et sa transmission s'exercent dans un endroit précis : le moulin. Que celui-ci soit actionné par la force hydraulique ou éolienne, le meunier travaille avec des outils qui lui sont propres comme la meule, le bluteau, la main du meunier, les alluchons, etc.

Historique

Depuis leur arrivée en Amérique du Nord, les Européens ont voulu transformer les céréales en farine afin de produire leur aliment de base : le pain. Les seigneuries se sont développées autour des moulins qui ont été construits aux frais des seigneurs. À cette époque, le meunier jouait le rôle de producteur de farine pour les censitaires, mais également celui d'agent du seigneur alors qu'il devait faire respecter le droit de banalité. L'importance du meunier était telle qu'il est aujourd'hui toujours présent dans le folklore québécois. Il est d'ailleurs le personnage principal de nombreuses comptines et chansons comme « Meunier, tu dors ! » et « Marianne s'en va au moulin ».

Les premiers moulins construits au XVI^e^ siècle dans la colonie sont activés par la force humaine. Les moulins à farine activés par la force de la nature font leur apparition au début du XVII^e^ siècle : soit en 1606 en Acadie et dans les années 1630 dans la ville de Québec. Les moulins se multiplient au cours des deux siècles suivants, au gré de la colonisation, jusqu'à leur abandon au XX^e^ siècle au profit des minoteries industrielles. La majorité de ces anciens moulins ont aujourd'hui disparu. Toutefois, des communautés sensibilisées à la valeur patrimoniale de ces joyaux ont veillé à conserver quelques bâtiments qui ont jadis permis à tout un peuple de s'alimenter. Le moulin Légaré de Saint-Eustache, le moulin banal des Éboulements, le moulin La Lorraine à Lac-Etchemin, les moulins de l'Isle-aux-Coudres, ainsi que le moulin des Aulnaies à Saint-Roch-des-Aulnaies font partie des rares moulins artisanaux qui sont encore opérationnels aujourd'hui.

Mis à part le moulin La Lorraine, construit en 2005 à partir des fondations du moulin Beaudoin de 1860, les moulins mentionnés précédemment ont été construits entre la fin du XVIII[e] siècle et le milieu du XIX[e] siècle. La plupart de ceux-ci sont actionnés par la seule force de l'eau à l'aide de turbines ou d'une roue à godets. Le moulin des Aulnaies peut également compter sur un moteur électrique pour actionner ses mécanismes lors de la production hivernale. De leur côté, les moulins de l'Isle-aux-Coudres possèdent également un moulin à vent actionné par des ailes. Le moulin Légaré n'a jamais cessé de produire de la farine depuis sa construction et celui des Aulnaies non plus. Certains moulins n'ont subi aucune transformation majeure. C'est le cas du moulin des Éboulements et de ceux de l'Isle-aux-Coudres. D'autres ont subi des ajouts architecturaux et quelques restaurations, comme le moulin Légaré et celui des Aulnaies.

Le moulin banal des Éboulements a fait l'objet d'une citation en tant qu'immeuble patrimonial par sa municipalité en 2010, alors que le moulin Légaré a été classé comme immeuble patrimonial en 1976 par le ministère de la Culture et des Communications du Québec (MCC) et comme lieu historique national du Canada en 2000 par la Commission des lieux et monuments historiques du Canada. De leur côté, les moulins de l'Isle-aux-Coudres ont été classés immeubles patrimoniaux par le MCC en 1962 pour le moulin à vent et en 1963 pour le moulin à eau, tout comme celui des Aulnaies en 1977.

Contexte

La pratique du métier de meunier est constituée d'un grand nombre de savoir-faire et de connaissances dans plusieurs domaines comme la mécanique, l'architecture, la cordonnerie pour le travail du cuir, la maçonnerie, l'agriculture et la minoterie. Elle demande des expressions et un vocabulaire uniques qui ne sont dorénavant plus utilisés par la population qui n'est pas initiée à la pratique et qui varient d'un moulin à l'autre.

Dans les moulins artisanaux, les meuniers suivent généralement tous les mêmes étapes pour produire de la farine[54]. Ils versent le grain dans une trémie placée au-dessus des meules avant de mettre en marche les mécanismes. Le grain s'écoule au centre des meules et la mouture est acheminée vers le bluteau qui tamise et sépare les composantes de la farine. Celle-ci tombe finalement dans la huche où elle est mélangée et ensachée par le meunier. Celui-ci utilise ses sens pour veiller au bon fonctionnement du moulin. Par exemple, l'odorat lui permet d'évaluer le taux d'humidité du grain ainsi que la qualité de la farine produite. Avec l'ouïe, il écoute le rythme du moulin afin d'ajuster les mécanismes au besoin. Par le toucher, il évalue la mouture et ajuste les meules pour obtenir une qualité de farine optimale.

La production annuelle des moulins artisanaux du Québec passe d'une faible production touristique à une production à la fois touristique et commerciale qui dépasse rarement les 100 tonnes de farine.

En plus de produire la farine, le meunier voit à l'entretien du moulin. Il répare les mécanismes endommagés et nettoie régulièrement la farine qui s'accumule à l'intérieur de ceux-ci pour répondre aux normes d'hygiène et de salubrité. De plus, les normes de santé et de sécurité obligent le meunier à suivre différentes formations et à utiliser du matériel de protection spécialisé[55].

Si le métier de meunier artisan est toujours vivant au Québec, c'est en grande partie grâce aux différentes communautés qui entourent les moulins. Les institutions officielles assurent la conservation de plusieurs de ces moulins. En effet, les gouvernements du Québec et du Canada en ont classé et reconnu plusieurs, ce qui assure leur protection. Les élus municipaux s'impliquent également dans la sauvegarde des moulins. Alors que certains d'entre ceux-ci ont été acquis par des municipalités, d'autres ont fait l'objet de citations en tant qu'immeuble patrimonial. Certaines municipalités ont également identifié la pratique du meunier comme élément de leur patrimoine immatériel, comme par exemple Saint-Roch-des-Aulnaies et les Éboulements.

Quoi qu'il existe encore au Québec quelques moulins artisanaux privés, la plupart sont gérés par des organismes à but non lucratif qui coordonnent l'entretien des mécanismes du moulin et veillent à la sauvegarde du métier de meunier en assurant la transmission des connaissances et des savoir-faire. Mis à part ces gestionnaires, l'Association des moulins du Québec contribue à faire connaître les moulins au grand public par l'organisation des Journées des moulins. Elle contribue également à mettre en relation une communauté meunière qui regroupe les gestionnaires et meuniers de la province en organisant des événements où ceux-ci peuvent partager sur différents sujets.

Un grand nombre d'individus encouragent également la pérennité du métier de meunier avec leurs actions. Les clients au détail et les clients commerciaux des moulins permettent de maintenir ceux-ci en fonction en finançant l'achat du grain, une partie des salaires des meuniers ainsi que les réparations nécessaires aux moulins. Les visiteurs contribuent également au financement des activités de médiation des moulins. Finalement, les citoyens font de leur moulin un lieu de rassemblement culturel important. C'est autour de celui-ci que se déroulent plusieurs festivités qui ont lieu dans les municipalités qui possèdent un tel élément patrimonial.

54. Aucun moulin ne présente toutefois un mécanisme identique à un autre. Certains opèrent leur production sur un même plancher, tandis que d'autres l'effectue sur quatre étages; certains doivent mettre en marche une grande roue, d'autres une turbine, d'autres encore un moteur électrique. La pratique de meunier devient dès lors particulière à chaque moulin. Cet élément réduit dès lors les possibilités de mettre en place une formation générale. Le système de compagnonnage reste, selon plusieurs, la solution la mieux adaptée pour transmettre non seulement le patrimoine meunier, mais également assurer le maintien de sa riche diversité dans la province.

55. Dans certains moulins, le meunier assure également des tâches administratives reliées à l'achat des grains et à la vente de farine, ainsi que de livraisons de farine. C'est le cas notamment au moulin des Éboulements.

Apprentissage et transmission

Étant donné la grande diversité de connaissances que les meuniers doivent posséder, la transmission de la pratique se faisait autrefois par un long compagnonnage qui pouvait s'étendre sur plusieurs années. À cette époque, le meunier transmettait son savoir-faire à un apprenti qui prenait la relève une fois que le maître meunier avait quitté son poste. Dans le contexte actuel, cette méthode de transfert des savoir-faire est plus difficile à mettre en œuvre. Les moulins artisanaux ne produisent pas toujours assez de farine pour assurer des revenus suffisants qui permettraient l'embauche de deux meuniers à temps plein. De plus, peu de personnes se sentent appelées par une carrière de meunier, d'autant plus qu'elle permet difficilement d'assurer une sécurité financière à long terme.

Présentement, aucune formation n'est offerte au sein d'établissements d'enseignement. Bien qu'utiles et pertinents, des programmes relativement courts ou des stages de quelques semaines, voire quelques mois, demeurent insuffisants pour apprendre toutes les subtilités liées à la pratique du métier. Par exemple, certaines situations ne se produisent que de façon saisonnière comme la crue des eaux au printemps, ou encore, le gel des rivières en hiver, qui modifient les façons d'actionner les mécanismes. Un certain réseau d'aide permet néanmoins aux différents meuniers de partager leurs connaissances.

Alors que le compagnonnage apparaît comme la manière la plus souhaitable de transmettre la pratique traditionnelle du métier de meunier, plusieurs moulins à farine artisanaux doivent compter sur d'autres modalités de formation. Généralement, le meunier responsable du moulin y est présent de façon permanente alors que les apprentis, ou assistants, sont des étudiants qui occupent cette fonction de façon temporaire et essentiellement estivale. Les meuniers travaillent ensemble en tant que collègues et le plus expérimenté partage ses connaissances avec l'apprenti.

Bibliographie

ADAM-VILLENEUVE, Francine et Cyrille FELTEAU. *Les moulins à eau de la vallée du Saint-Laurent*. Montréal, Les Éditions de L'Homme, 1978. 476 p.

ADAM-VILLENEUVE, Francine. *Les moulins à eau du Québec : du temps des seigneurs au temps d'aujourd'hui*. Montréal, Éditions de l'Homme, 2009. 190 p.

BOILEAU, Gilles. « Les piqueurs de meules ». *Histoire Québec*. Vol. 2, no 2 (1997), p. 21.

BUREAU-CAPUANO, Mélissa, Léopoldine MARCOTTE et Martin TRUDEL. *Un moulin au fil de l'eau : le moulin Légaré, 1762-2012. Saint-Eustache, Corporation du Moulin Légaré, 2012*. 79 p.

DESCHÊNES, Gilles. *Quand le vent faisait tourner les moulins. Trois siècles de meunerie banale et marchande au Québec*. Québec, Septentrion, 2009. 312 p.

GRAVEL, Denis. *Moulins et meuniers du Bas-Lachine, 1667-1890*. Sillery, Septentrion, 1995. 122 p.

LANGLOIS, Michel. *Des moulins et des hommes 1608-1700*. Drummondville, La maison des ancêtres, 2005. 287 p.

LAPERLE, Dominique. *Le grain, la meule et les vents. Le métier de meunier en Nouvelle-France*. Québec, Les Éditions GID, 2003. 128 p.

ANNEXE 2

CHAINE DES SAVOIR-FAIRE ARTISANAUX TRADITIONNELS

Liste des principales fonction de travail de la chaine des savoir-faire artisanaux traditionnels[56]

La liste suivante présente les principales fonctions selon les associations et regroupements consultés dans la chaine. Elle donne un aperçu de la diversité et du nombre de fonctions, mais n'a pas la prétention d'être exhaustive. Les fonctions relatives aux arts vivants (danseur traditionnel, chanteur trad, gigueur, câlleur, conteur, joueur de tambour amérindien, etc.) sont présentées dans les annexes des chaines Conte, Danse ou Musique.

Arts populaires

1. Peintre naïf
2. Sculpteur d'art populaire

Artisanat et savoir-faire

3. Artisan de tapis crocheté
4. Bottier
5. Chaman
6 Constructeur d'iglou
7. Constructeur de bateaux anciens (goélette)
8. Costumier
9. Coureur en canot à glace (canotier)
10. Dentelier
11. Fabricant de canot d'écorce
12. Fabricant de canot de cèdre
13. Fabricant de courtepointes
14. Fabricant de fours à pain
15. Fabricant de jeux en bois
16. Fabricant de manteaux de cuir des Premières Nations et des Inuits
17. Fabricant de mocassins
18. Fabricant de raquettes en babiche
19. Fabricant de traineaux à chiens
20. Fileur de laine
21. Flécheur/flécherand
22. Forgeron
23. Guide de canot
24. Herboriste
25. Luthier ou facteur d'instruments, incluant facteur d'accordéon diatonique
26. Musher (chiens de traineau)
27. Pelletier
28. Potier
29. Spécialiste des nœuds
30. Tisserand
31. Tonnelier
32. Tricoteur
33. Vannier

Tous les métiers spécialisés pour la construction ou la rénovation de bâtiments anciens

34. Artisan du vitrail
35. Couvreur de toits anciens
36. Ébéniste traditionnel
37. Maçon (mœllons)
38. Spécialiste des maisons en bois rond (entrepreneur spécialisé)
39. Tailleur de pierre
40. Tourneur sur bois

Sous-groupe Agro-alimentaire

41. Apiculteur
42. Apprêteur de gibier
43. Bouilleur de sirop d'érable
44. Cuisinier (plusieurs types)
45. Fabricant d'alcool artisanal (plusieurs types)
46. Maitre fromager
47. Meunier
48. Pâtissier
49. Pêcheur à la fascine du St-Laurent
50. Sécheur de poisson
51. Trappeur

Général

52. Cinéaste spécialisé
53. Ethnologue
54. Gestionnaire ou agent d'OBNL
55. Médiateur du patrimoine vivant
56. Organisateur d'évènement en lien avec les traditions

Remarques

La liste ci-dessus présente les principales fonctions selon les associations et regroupements consultés dans la chaine. Elle donne un aperçu de la diversité et du nombre de fonctions, mais n'a pas la prétention d'être exhaustive. Les fonctions relatives aux arts vivants (danseur traditionnel, chanteur trad, gigueur, câlleur, conteur, joueur de tambour amérindien, etc.) sont présentées dans les annexes des chaines Conte, Danse ou Musique.

56. Compétence Culture, comité sectoriel de main-d'œuvre en culture. *Diagnostic des ressources humaines du secteur culturel au Québec 2018-2021*. Annexe 18, p. 314.

ANNEXE 3

FORMATIONS OFFERTES PAR LE MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION

TRANSFORMATION DES ALIMENTS (AEC)	
Objectifs	Ce programme vise à répondre aux besoins de formation initiale des producteurs et des transformateurs d'aliments dans les secteurs des fruits et légumes, des produits laitiers, des produits carnés, des produits céréaliers, de boulangerie et des breuvages. De façon plus particulière, la formation vise à rendre les diplômés en transformation des aliments capables de remplir les fonctions de travail de propriétaire-artisan, de manœuvre spécialisé et de superviseur avec des compétences techniques reconnues et sanctionnées par les programmes d'assurance de la qualité Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Ces fonctions de travail requièrent du diplômé des habiletés transférables du domaine technique reliées à la fabrication, au contrôle de la qualité et à la conservation des aliments de même que des habiletés du domaine de la gestion reliées aux bonnes pratiques et aux rendements de production.
Liste des compétences	Analyser la fonction de travail. (EH01) Promouvoir l'hygiène, la santé et la sécurité au travail. (EH02) Interpréter les changements physico-chimiques des constituants alimentaires. (EH03) Effectuer des analyses physico-chimiques sur les aliments. (EH04) Contrôler les microorganismes dans le milieu alimentaire. (EH05) Utiliser le micro-ordinateur et ses logiciels d'application. (EH06) Effectuer des traitements de conservation. (EH07) Assurer la salubrité des lieux. (EH08) Contribuer à la mise en place et au maintien d'un système d'assurance qualité. (EH09) Procéder à des évaluations sensorielles. (EH10) Contrôler la fabrication des produits carnés. (EH11) Contrôler la fabrication des produits et co-produits laitiers. (EH12) Contrôler la fabrication des produits de boulangerie. (EH13) Contrôler la fabrication des produits à base de végétaux. (EH14) Coordonner une équipe de travail. (EH15) Appliquer les mathématiques et les statistiques au domaine alimentaire. (EH16) Intégrer le marché du travail au moyen d'un stage en entreprise. (EH17)
Établissements d'enseignement	Collège Maisonneuve, Montréal

OPÉRATION D'ÉQUIPEMENTS DE PRODUCTION (DEP) (NOUVELLE VERSION)

Objectifs

Le programme d'études professionnelles Opération d'équipements de production prépare à l'exercice du métier d'opératrice ou d'opérateur d'équipements de production.

Les opératrices ou les opérateurs opèrent des équipements industriels à fonction unique ou multiple, automatisés à divers degrés. Le réglage des équipements, l'ajustement des paramètres de fonctionnement et la résolution de problèmes en cours de production font partie intégrante de leur travail. Ces activités sont généralement exécutées à partir d'un poste de travail, par l'intermédiaire d'interfaces (panneaux de commandes, écrans tactiles, etc.). L'opératrice ou l'opérateur effectue aussi le contrôle de la qualité aux différentes étapes du procédé industriel et des travaux mineurs d'entretien préventif des équipements. Éventuellement, l'opératrice ou l'opérateur pourra être appelé à contribuer aux efforts d'amélioration de différentes facettes de la production.

Le métier consiste principalement à faire fonctionner des équipements de production à l'intérieur d'un procédé industriel de traitement, de transformation ou de fabrication. L'opératrice ou l'opérateur opère les équipements d'une séquence de production, d'une série d'équipements ou encore d'un équipement multifonctionnel (exécutant plusieurs opérations de production). Le travail est exécuté individuellement avec une ou un collègue et, à l'occasion, au sein d'une équipe d'opératrices et d'opérateurs. Le travail exige une collaboration avec d'autres corps de métier (mécanique industrielle, électromécanique, etc.), le personnel technique (contrôle de qualité, instrumentation et contrôle, etc.) et d'autres départements de l'entreprise.

Liste des compétences

Se situer au regard du métier et de la démarche de formation. (370101)
Prévenir les risques d'atteinte à la santé et à la sécurité au travail. (370112)
Interpréter la documentation technique de production. (370125)
Établir des liens entre les matières, les équipements et les procédés de production. (370134)
Établir des liens entre les composants et le fonctionnement des équipements de production. (370147)
Communiquer en milieu de travail. (370152)
Effectuer des activités de contrôle de qualité. (370164)
Opérer des équipements aux étapes finales d'un procédé de production. (370175)
Opérer des équipements en cours de production. (370188)
Opérer des équipements en début de production. (370198)
Effectuer des travaux mineurs d'entretien préventif des équipements. (370204)
S'intégrer au milieu de travail. (370218)

Établissements d'enseignement

Centre de formation professionnelle Harricana, Amos
Centre de formation professionnelle du Fleuve-et-des-Lacs, Témiscouata-sur-le-Lac
Centre de formation professionnelle Matanie - Vallée et Foresterie, Amqui
Centre de formation professionnelle de Québec, Québec
Centre de formation professionnelle Paul-Rousseau, Drummondville
Centre sectoriel des plastiques, Saint-Damien-de-Buckland
Centre de formation professionnelle de l'Envolée, Montmagny
Centre intégré de mécanique industrielle de la Chaudière, Saint-Georges
Centre de formation professionnelle de l'Estuaire, Baie-Comeau
Centre d'excellence en formation industrielle, Windsor
Centre de formation professionnelle de l'Asbestrie, Asbestos
Centre de formation professionnelle du Haut-Saint-François, East Angus
Centre de formation professionnelle Le Granit, Lac-Mégantic
Centre de formation professionnelle l'Émergence, Deux-Montagnes
Centre de formation professionnelle Mont-Laurier, Mont-Laurier
École Polymécanique de Laval, Laval
Carrefour formation Mauricie, Shawinigan
Centre Bernard-Gariépy, Sorel-Tray
Centre régional intégré de formation, Granby
Centre de formation professionnelle Anjou, Montréal
Centre de formation professionnelle de la Baie-James, Chibougamau
Centre de formation professionnelle Jonquière, Édifice du Royaume, Jonquière

ANNEXE 4

APPRENTI-MEUNIER DU MOULIN BANAL DES ÉBOULEMENTS – PORTRAIT DE COMPÉTENCES

L'Héritage canadien du Québec (HQC) est un organisme à but non lucratif et non gouvernemental fondé en 1960, qui a pour mission la conservation du patrimoine au Québec. Propriétaire du moulin banal des Éboulements depuis 1962, il assure la conservation du bâtiment, du barrage et de la machinerie, tout en assurant la préservation de la pratique artisanale de meunier. En vue de mieux faire connaître cette pratique patrimoniale et de valoriser l'héritage vivant de la meunerie dans Charlevoix, il a développé entre autre un atelier historique et technique de deux jours sur la pratique de meunerie artisanale aux Éboulements. Une première édition de cette formation est prévue pour septembre 2020. Elle sera donnée en partenariat avec l'économusée des Moulins de l'Isle-aux-Coudres, le Camp Le Manoir et la boulangerie Pains d'exclamation !

Ce portrait de compétences a été préparé en 2020 en vue d'aider HCQ à pourvoir l'emploi d'apprenti-meunier au moulin banal des Éboulements et à assurer la formation de la personne à recruter. Il s'inscrit dans une démarche de recherche pour la formation de la relève pour la pratique de meunier au moulin banal des Éboulements menée depuis 2014 par HCQ.

APPRENTI-MEUNIER AU MOULIN BANAL DES ÉBOULEMENTS – PORTRAIT DE COMPÉTENCES	
Titre de l'emploi	Apprenti-meunier
Environnement et conditions de travail	L'apprenti-meunier œuvre essentiellement sur le site du moulin banal des Éboulements et plus particulièrement à l'intérieur du moulin. Il est appelé à faire des efforts physiques réguliers et à effectuer de nombreux déplacements à travers les 4 étages du moulin. Il est également amené à se déplacer dans la région pour assurer le service auprès de la clientèle du moulin. Il est exposé aux conditions d'humidité à l'intérieur du moulin et doit s'adapter aux variations de températures saisonnières. Ses tâches sont par ailleurs évolutives en fonction des saisons. Ses sens constituent des composantes de travail essentielles à la production de farine.
Résumé de l'emploi	L'apprenti-meunier assiste le maître-meunier dans la transformation de grain en farine. Il l'aide également à assurer l'entretien et les réparations du mécanisme. Il lui porte aussi assistance dans les tâches de gestion et de vente. Il assure à ses côtés la promotion de la farine produite au moulin, informe les visiteurs de l'histoire et des activités de production et encadre les guides durant la saison estivale. Tout comme le meunier, il répartie ses tâches en fonction du calendrier d'activités du moulin marqué par des rythmes différents selon les saisons.
Rôle et responsabilité	L'apprenti-meunier œuvre sous la direction du maître-meunier et l'assiste dans ses tâches. Il apprend à ses côtés l'ensemble des compétences qui le conduira à reprendre la suite du maître-meunier en temps voulu.

Compétences requises

Les compétences indiquées ci-dessous présentent les principales connaissances à acquérir par l'apprenti-meunier. Elles sont organisées selon cinq (5) champs de compétentes présentés dans un ordre d'importance décroissant.

A. Production

Savoirs :
- Connaître la composition du grain
- Avoir une connaissance des grains de céréale et de leurs propriétés de moutures
- Connaître les réactions du grain à la chaleur, à l'humidité, etc
- Identifier les différentes composantes de la machinerie
- Connaître et appliquer les normes principales de santé et de sécurité au travail ainsi que les normes d'hygiène et sanitaires
- Connaître les étapes de transformation du grain en farine

Savoir-faire :
- Vérifier l'état de la machinerie
- Ajuster les moulanges et les autres composantes de la machinerie en fonction du grain et de la quantité de farine à produire
- Mettre en marche la grande roue
- Veiller au bon déroulement de la production de farine
- Déterminer la capacité optimale de mouture des meules
- Évaluer la qualité de la mouture
- Reconnaître les différentes parties du grain moulu
- Effectuer les mélanges de grain moulu selon le type de farine désiré
- Ensacher la farine
- Nettoyer le moulin et son mécanisme

Savoir-être :
- Anticiper les risques reliés au contexte de travail
- Savoir réagir aux disfonctionnement de la machinerie
- Être à l'écoute de son environnement de travail et avoir le sens de l'observation
- Avoir le sens de l'organisation

B. Entretien et réparation

Savoirs :
- Connaître et appliquer les normes principales de santé et de sécurité au travail ainsi que les normes d'hygiène et sanitaires

Savoir-faire :
- Planifier les travaux et prévoir les matériaux, outils et main-d'œuvre nécessaires
- Repiquer les meules
- Rééquilibrer la grande roue
- Réparer ou remplacer les pièces en bois, en cuir et en métal en conservant les principes de fonctionnement du mécanisme d'origine
- Entretenir le système lié au pouvoir d'eau, dont le barrage
- Savoir résoudre des problèmes techniques
- Savoir dessiner des esquisses et schémas

Savoir-être :
- Anticiper les risques reliés au contexte de travail
- Être à l'écoute de son environnement
- Savoir faire face aux imprévus
- Avoir le sens de l'organisation

APPRENTI-MEUNIER AU MOULIN BANAL DES ÉBOULEMENTS – PORTRAIT DE COMPÉTENCES (SUITE)

Compétences requises

C. Gestion

Savoirs :
- Connaître les principes de base de la compatibilité
- Connaître les principes d'approvisionnement en grains
- Connaître le marché des produits de la farine

Savoir-faire :
- Assurer les bonnes conditions de stockage du grain et de la farine
- Gérer les stocks de grain et de farine
- Savoir anticiper les besoins de production
- Coordonner l'équipe de guides durant la saison estivale
- Gérer les inventaires pour la commercialisation de la farine

Savoir-être :
- Avoir le sens de l'organisation et de la gestion des priorités

D. Mise en marché et vente

Savoirs :
- Connaître les principes de base de la tenue de caisse
- Connaître les caractéristiques des farines proposées à la vente
- Connaître les principes de base en marketing et placement de produit agroalimentaire

Savoir-faire :
- Gérer l'encaisse
- Préparer des rapports de vente
- Démarcher de nouvelles clientèles
- Développer de nouveaux produits
- Conseiller les clients sur les différents types de farine
- Assurer la livraison de la farine

Savoir-être :
- Être à l'écoute des besoins et attentes des clients

E. Promotion

Savoirs :
- Connaître l'histoire générale du site du moulin
- Connaître les principales valeurs patrimoniales du moulin
- Connaître les statuts de reconnaissance du moulin

Savoir-faire :
- Mettre en valeur le site du moulin et sa production
- Former les guides à la valorisation du site et de sa production
- Développer des partenariats

Savoir-être :
- Mettre à l'aise les visiteurs et leur offrir un accueil convivial
- Avoir l'envie de transmettre

Qualités attendues

- Endurance et forme physique
- Polyvalence
- Autonomie
- Rigueur et organisation
- Capacité relationnelle

© Héritage canadien du Québec / Mardjane Amin, juin 2020.

LISTE DES FIGURES

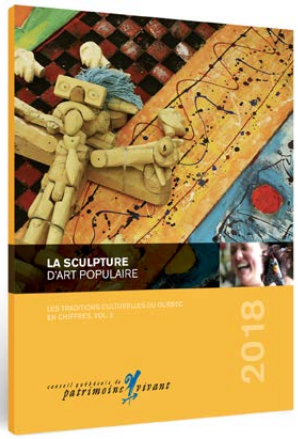
FIGURE		PAGE
FIG. 1 -	Type d'énergie utilisé dans les moulins à farine traditionnels	13
FIG. 2 -	Type de personne propriétaire d'un moulin ancestral en fonction	14
FIG. 3 -	Quel genre de farine produisez-vous ?	14
FIG. 4 -	Quantité globale de farine produite par an (moyenne des trois dernières années)	15
FIG. 5 -	Caractéristiques particulières des produits utilisés ou vendus	15
FIG. 6 -	Principaux types de points de vente (distribution)	16
FIG. 7 -	Principaux types de clients pour les visites	16
FIG. 8 -	Façons de publiciser les produits et services	17
FIG. 9 -	Principaux compétiteurs	17
FIG. 10 -	Âge des meuniers	22
FIG. 11 -	Diplômes obtenus par les meuniers (tous secteurs d'étude confondus)	22
FIG. 12 -	Âge du début de la pratique de l'activité de meunier	28
FIG. 13 -	Méthode(s) d'apprentissage de l'activité de meunier	28
FIG. 14 -	Formes de transmission des connaissances de la meunerie	29
FIG. 15 -	Meilleures façons de dispenser ou d'acquérir un enseignement en meunerie traditionnelle	30
FIG. 16 -	Principaux manques, besoins ou défis pour développer le secteur de la meunerie artisanale	36

LISTE DES TABLEAUX

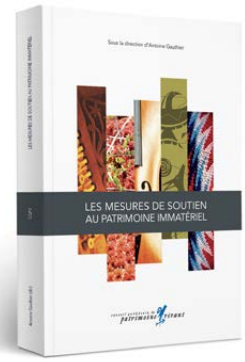
TABLEAU		PAGE
TABLEAU 1 -	Les moulins à farine ancestraux en fonction au Québec	12
TABLEAU 2 -	Nombre d'employés du moulin	19
TABLEAU 3 -	Liste des savoir-faire dans le domaine de la meunerie que les meuniers aimeraient personnellement perfectionner, par ordre de priorité	31

Le ciel de l'Isle-aux-Coudres zébré des pales du moulin à vent. Photo : Mardjane Amin, 2020.

DANS LA COLLECTION «LES TRADITIONS CULTURELLES DU QUÉBEC EN CHIFFRES»



CONSULTEZ ÉGALEMENT D'AUTRES DOCUMENTS DU CQPV SUR LE PATRIMOINE VIVANT



Naviguez sur le site Internet du Conseil québécois du patrimoine vivant pour plus de publications | patrimoine vivant.qc.ca

Conseil québécois du patrimoine vivant

310, boul. Langelier, bureau 242, Québec (QC) G1K 5N3 Canada
418.524.9090 • info@patrimoinevivant.qc.ca

patrimoinevivant.qc.ca

Québec

COMPÉTENCE CULTURE
COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE EN CULTURE