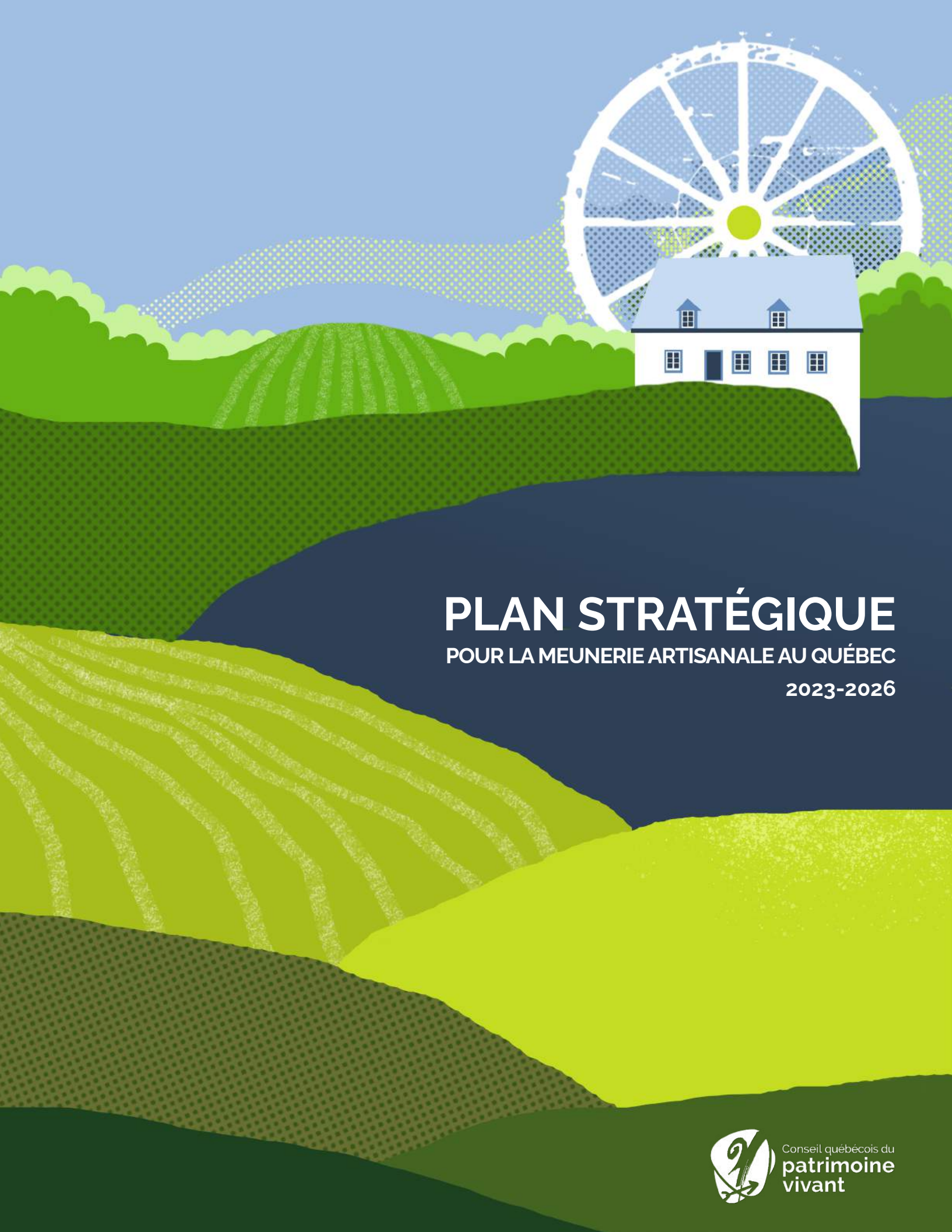


PLAN STRATÉGIQUE

POUR LA MEUNERIE ARTISANALE AU QUÉBEC

2023-2026

Conseil québécois du patrimoine vivant

REMERCIEMENTS

Les participants aux consultations

Caroline Perron, Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres
Guy Archambault, L'Héritage canadien du Québec
Jean-Guy Tremblay, meunier au Moulin des Éboulements
Mélanie Séguin, Corporation du Moulin Légaré
Martin Trudel, assistant-meunier au Moulin Légaré
André Anglehart, Seigneurie des Aulnaies
Philippe Dumas, Moulin Michel de Gentilly
Sylvain Lafortune, meunier-propriétaire au Moulin Bleu
Guy Bessette, Association des moulins du Québec
Éric Lamontagne, Moulin La Pierre
Annie Maisonneuve, Versicolore

L'équipe du Conseil québécois du patrimoine vivant (CQPV)

Antoine Gauthier, directeur général
Christine Bricault, coordonnatrice à la formation
Claire Dumoulin, agente de développement numérique
Gilles Pitre, chargé de projet
Philippe Dubois, chargé de projet
Gentiane Lafrance, adjointe administrative
Mardjane Amin, consultante
Dominique Garon, consultante
Sébastien Gauthier, consultant et conseiller pédagogique, Service aux entreprises (Centre de formation Charlevoix)

Photos

© Mauricio Garzon, milemot.com

Art graphique

Annie Maisonneuve, Versicolore

Le conseil d'administration du CQPV 2022-2023

Président
Carl-Éric Guertin
Société du réseau Économusée (Québec)

Vice-présidente
Tania Rock-Picard
La Boîte Rouge Vif (Saguenay)

Trésorier
Gilles Garand
Folquébec (Montréal)

Secrétaire
Catherine Lessard
Membre individuelle

Administratrices et administrateurs

Caroline Perron, Les Moulins de l'Isle-aux-Coudres
Sébastien Chalumeau, Danse Traditionnelle Québec
Bernard Crustin, Ès Trad
Roger Wylde, Minwashin
Jacinthe Dubé, membre individuelle
Denis Maheux, membre coopté
Lysanne O'Bomsawin, membre cooptée

Décembre 2022

Ce document a bénéficié du soutien financier du ministère de la Culture et des Communications à travers un appel de projets pour le secteur du patrimoine vivant.

Québec

TABLE DES MATIÈRES

Notes 4

I. Mise en contexte du document 5

1.1 Des démarches de préservation et de valorisation récentes 7

II. La pratique traditionnelle du métier de meunier en quelques mots 8

2.1 Une industrie traditionnelle vieille de plus de 200 ans 9

2.2 Description du métier d'artisan-meunier 9

2.3 Les sites de moulins concernés par la pratique 10

III. La meunier artisanale et les politiques actuelles 12

IV. Vision/Mission 14

V. Stratégie d'action 15

Enjeu 1. Développement d'une action stratégique nationale et concertée 17

Enjeu 2. La préparation de la relève, le recrutement et la rétention de la main-d'oeuvre 19

Enjeu 3. La promotion de la meunerie et de sa production de farine 21

Enjeu 4. Le maintien des équipements, bâtiments et sites 24

VI. Une nécessaire collaboration 25

NOTES

Le genre masculin est utilisé dans le présent document comme genre neutre. Il a pour but d'alléger le texte et d'en faciliter la lecture.

Sauf mention contraire, l'emploi du terme « moulin » désigne ici seulement et uniquement les moulins traditionnels à farine.

I.
MISE EN CONTEXTE DU DOCUMENT

Afin de soutenir la concertation du milieu de la meunerie artisanale au Québec et de définir des priorités d'actions pour la prochaine décennie, les bases d'une démarche de planification stratégique ont été posées par le Conseil québécois du patrimoine vivant (CQPV) à la suite de la publication d'un rapport sur le sujet. Les artisans-meuniers, les gestionnaires de moulins et les représentants d'organismes affiliés ont par la suite été conviés en avril 2022 à participer à une journée de réflexion stratégique pour penser l'avenir de la pratique en meunerie artisanale. Réunissant neuf intervenants, cette réflexion a permis de souligner les défis auxquels fait face la pratique et d'envisager des pistes de solutions pour l'avenir.

L'Association des moulins du Québec est partenaire de l'initiative; sont mandat relié principalement aux bâtiments et son absence d'employé constituent les raisons pour lesquelles elle n'a pas souhaité être porteuse de ballon.

Le présent document rend compte de ces propositions faites par le milieu, en proposant une vision d'avenir pour la pratique en fonction de quatre enjeux prioritaires ainsi que des stratégies d'action pour atteindre cette vision.

Il s'adresse à toute personne, organisme ou institution impliqués dans la préservation et le développement de la pratique traditionnelle du métier de meunier.

© Philippe Dubois

1.1 DES DÉMARCHES DE PRÉSERVATION ET DE VALORISATION RÉCENTES

Au cours des dernières années, plusieurs initiatives spéciales ont été entreprises pour soutenir l'avenir de la pratique traditionnelle du métier de meunier :

Désignation légale par la ministre de la Culture et des Communications (MCC) de la meunerie artisanale à titre de patrimoine immatériel du Québec	24 juin 2022
Obtention d'une subvention du Fonds de développement et de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre par le CQPV pour la création d'une formation professionnelle d'envergure en meunerie artisanale	2022
Obtention d'une subvention du MCC par le CQPV pour le développement d'un projet de formation en meunerie artisanale et d'un plan stratégique pour le milieu	2021
Publication d'un rapport socio-économique (incluant une étude de besoins en formation) sur la meunerie artisanale édité par le CQPV dans la collection « Les traditions culturelles du Québec en chiffres (vol. 4) »	2020
Tenue d'une table ronde sur l'avenir de la meunerie artisanale et la formation de la relève, à l'initiative de l'Héritage canadien du Québec, aux Éboulements	2020
Identification légale de la pratique de meunerie artisanale au moulin banal des Éboulements, par la municipalité des Éboulements	2016
Identification de la pratique de meunerie artisanale au moulin banal des Aulnaies, par la municipalité de Saint-Roch-des-Aulnaies	2015
Dépôt d'une demande de désignation de la pratique traditionnelle du métier de meunier comme élément du patrimoine culturel immatériel	2015
Obtention d'une subvention dans le cadre de l'appel de projets en patrimoine culturel 2013-2014 du MCC par la Corporation du Moulin Légaré pour documenter la pratique artisanale du métier de meunier en vue de déposer une demande de désignation légale	2014

II.
LA PRATIQUE TRADITIONNELLE DU MÉTIER DE MEUNIER EN QUELQUES MOTS

2.1 UNE INDUSTRIE TRADITIONNELLE VIEILLE DE PLUS DE 200 ANS

L'artisan-meunier compte parmi les héritiers d'une tradition longue de production « qui s'enracine au plus profond des origines de l'humanité »[I], et qui s'implante au Québec au début du 17e siècle. Omniprésent jusqu'à la fin du 19e siècle dans les villages et dans les villes de la nouvelle colonie, il incarnait une figure indispensable au développement et à l'épanouissement des populations, en produisant une denrée de première nécessité : la farine. L'industrialisation des procédés de production bioalimentaire, avec l'avènement des minoteries industrielles au tournant du 20e siècle, eurent raison de son rôle essentiel.

Aujourd'hui exercées par une dizaine d'artisans-meuniers professionnels seulement, les pratiques traditionnelles du métier de meunier portent néanmoins une importante valeur socio-économique sur leur territoire d'implantation, en contribuant à des dynamiques d'emploi et de commerce locales, ainsi qu'à l'attractivité touristique régionale. Elles jouent également un rôle du point de vue de la durabilité et de l'autonomie alimentaire, en rendant accessible une production de proximité, entièrement issue d'un terroir local. Les productions de farine s'inscrivent par ailleurs dans une approche écologique en mettant en œuvre des méthodes de transformation artisanales, naturellement respectueuses de l'environnement du fait de l'économie de ressources et de moyens qu'elle propose.

Les artisans-meuniers contribuent finalement à la richesse et à la diversité culturelles du Québec en tant que porteurs d'un élément du patrimoine vivant et d'une identité territoriale spécifique. À travers leur activité de production, ils agissent à titre de gardiens d'éléments du patrimoine bâti, à savoir les moulins historiques.

2.2 DESCRIPTION DU MÉTIER D'ARTISAN-MEUNIER

La fiche de la pratique traditionnelle du métier de meunier, rédigée par le CQPV sur le Répertoire du patrimoine culturel du Québec, définit de la façon suivante le métier : « 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. »[II] Ces mécanismes consistent en un système « d'entraînement historique à roue, courroies et engrenages actionné par une force naturelle (eau, vent) ou électrique, qui fait fonctionner des pierres de meule »[III] et autres mécanismes du moulin.

En plus de la production de farine, l'artisan-meunier doit souvent assurer l'entretien du mécanisme, du moulin et du site, gérer les inventaires et les commandes de matières premières et de farine et assurer un service-conseil à la clientèle. Dans certains cas, il est également chargé, en tout ou en partie, de commercialiser ses produits et d'effectuer des visites commentées de son moulin. Ces différentes tâches sont rythmées par les saisons et conditionnées par les besoins spécifiques de chaque établissement.

I Dominique Laperle, *Le grain, la meule et les vents. Le métier de meunier en Nouvelle-France,* Les Éditions GID, Sainte-Foy, 2003, p. 16.

II https://www.patrimoine-culturel.gouv.qc.ca/rpcq/detail.do?methode=consulter&id=79&type=imma

III *La meunerie*, rapport du CQPV dans la collection « Les traditions culturelles du Québec en chiffres ».

2.3 LES SITES DE MOULINS CONCERNÉS PAR LA PRATIQUE

Les sites de moulins connus accueillant la pratique telle que définie ci-dessus s'élèvent au nombre de dix[1] :

1 MOULIN DE L'ILE PERROT

Meunier : Normand Pigeon
Région administrative : Montérégie
Période de production : Production dans un but d'interprétation de l'histoire uniquement
Quantité de farine produite : Moins de 10 tonnes/an
Énergie employée : Vent

2 MOULIN MICHEL

Meunier : Robert St-Cyr
Région administrative : Centre-du-Québec
Période de production : Mai à octobre
Quantité de farine produite : Moins de 10 tonnes/an
Énergie employée : Mouture à l'eau et bluteau électrifié

3 MOULIN BEAUMONT

Région administrative : Chaudière-Appalaches
Quantité de farine produite : Moins de 10 tonnes/an

4 MOULIN BLEU

Meunier : Sylvain Lafortune
Région administrative : Lanaudière
Période de production : À l'année
Quantité de farine produite : Sans production depuis 2019 par manque de relève
Énergie employée : Électrique

5 MOULIN LÉGARÉ

Meunier : Daniel Saint-Pierre
Assistant-meunier : Martin Trudel
Région administrative : Laurentides
Période de production : À l'année
Quantité de farine produite : Entre 10 et 50 tonnes/an
Énergie employée : Eau

6 MOULIN LA PIERRE

Meunier : Éric Lamontagne
Région administrative : Centre-du-Québec
Période de production : À l'année
Quantité de farine produite : Entre 10 et 50 tonnes/an
Énergie employée : Eau et électrique

7 MOULIN DE LA SEIGNEURIE-DES-AULNAIES

Meunier : Steve Beaulieu
Région administrative : Chaudière-Appalaches
Période de production : À l'année
Quantité de farine produite : Plus de 100 tonnes/an
Énergie employée : Eau et électrique

8 MOULIN LA LORRAINE

Meunier : Éric Paradis
Région administrative : Chaudière-Appalaches
Période de production : Mai à octobre
Quantité de farine produite : Moins de 10 tonnes/an
Énergie employée : Eau

9 MOULIN DES ÉBOULEMENTS

Meunier : Jean-Guy Tremblay
Assistante-meunier : Mélissa Tremblay
Région administrative : Capitale-Nationale
Période de production : À l'année
Quantité de farine produite : Entre 30 et 50 tonnes/an
Énergie employée : Eau

10 MOULINS DE L'ISLE-AUX-COUDRES

Meunier : Jérôme Desgagnés
Assistant-meunier : Éloi Dufour
Région administrative : Capitale-Nationale
Période de production : Mai à octobre
Quantité de farine produite : Moins de 10 tonnes/an
Énergie employée : Pour la production de farine l'eau, et pour les démonstrations des mécanismes l'eau et le vent

1 Quelques autres moulins possèderaient toujours, en tout ou en partie, l'équipement nécessaire à la production de farine, qui pourraient être remis en fonction moyennant certaines rénovations et la formation d'un meunier.

Carte 1.
Moulins de la meunerie artisanale au Québec

III.
LA MEUNERIE ARTISANALE ET LES POLITIQUES ACTUELLES

À la lecture de diverses lois, politiques et plans d'action gouvernementaux, plusieurs considérations invitent à porter une attention à la meunerie artisanale au Québec :

Le **Plan d'action gouvernemental en culture 2018-2023** prévoit entre autres, à la mesure 23, que les annonces de désignation légale au titre du patrimoine immatériel effectuées en vertu de la Loi sur le patrimoine culturel soient accompagnées de mesures favorisant la pérennité des éléments ainsi reconnus ;

Parmi les autres priorités ministérielles du **Plan stratégique 2020-2023 du ministère de l'Économie et de l'Innovation**, l'achat et la production à l'échelle locale est nommée comme devant faire l'objet d'une attention particulière par le Ministère, considérant que « l'achat local est un comportement qui allie à la fois une préoccupation pour le développement durable de la société québécoise, l'essor économique des régions et l'autonomie dans l'approvisionnement de certains produits clés, comme des produits d'alimentation ou médicaux. […] c'est une des voies que soutiendra le Ministère au cours des prochaines années, en particulier en faisant la promotion des produits québécois et en facilitant leur repérage. »[I] Considérant que les pratiques de meunerie artisanale se définissent par des productions alimentaires entièrement locales et valorisant les territoires, leur maintien et leur développement soutiennent la mise en œuvre de cette priorité ;

Le **Plan d'action 2020-2022 en occupation et vitalité des territoires** publié par Investissement Québec indique dans son introduction que « Le Québec est une mosaïque de réalités régionales. Nous avons le défi d'y faire grandir des industries traditionnelles pérennisées et des activités innovantes tournées vers l'avenir. Nous partageons la responsabilité de préserver cette diversité régionale qui fait notre identité et qui participe à notre prospérité. »[II] Considérant que les pratiques de meunerie artisanale s'inscrivent du côté des industries traditionnelles, il est de la responsabilité du gouvernement d'en favoriser la préservation ;

La **Politique bioalimentaire du Québec 2018-2025** propose les objectifs suivants :

> 4.2.3 Appuyer le développement d'initiatives liées à la mise en marché de proximité et au tourisme gourmand : « L'agrotourisme, le tourisme gourmand et la transformation artisanale mettent en valeur le patrimoine alimentaire et culinaire et amènent les Québécois à investir les espaces ruraux. Des défis demeurent toutefois pour ce qui est d'assurer le développement de ces marchés, notamment le renforcement des compétences des entrepreneurs, l'accès au financement pour les entreprises ainsi que l'adaptation à l'environnement réglementaire (ex. : salubrité, santé et bien-être des animaux).[III] »
>
> 4.4 : Miser sur les potentiels des territoires par une intervention adaptée à leurs spécificités : « Les spécificités des territoires sont sources de potentiel de développement. […] L'instauration d'appellations réservées et de termes valorisants, la mise en valeur des semences et des races patrimoniales ou encore la création de marques territoriales sont des exemples de projets qui valorisent les traits distinctifs des produits d'ici et ancrés dans le territoire. »[IV] Considérant que les moulins à farine et leur pratique constituent des entreprises d'agrotourisme et qu'ils mettent en valeur le potentiel de leur territoire, leur maintien et leur développement soutiennent la mise en œuvre de cette politique.

La **Loi sur le développement durable** comprend les articles suivants :

> 6.k « protection du patrimoine culturel » : le patrimoine culturel, constitué de biens, de lieux, de paysages, de traditions et de savoirs, reflète l'identité d'une société. Il transmet les valeurs de celle-ci de génération en génération et sa conservation favorise le caractère durable du développement. Il importe d'assurer son identification, sa protection et sa mise en valeur, en tenant compte des composantes de rareté et de fragilité qui le caractérisent ;
>
> 6.n « production et consommation responsables » : des changements doivent être apportés dans les modes de production et de consommation en vue de rendre ces dernières plus viables et plus responsables sur les plans social et environnemental, entre autres par l'adoption d'une approche d'écoefficience, qui évite le gaspillage et qui optimise l'utilisation des ressources[V] ;

Considérant que les moulins et la pratique de la meunerie artisanale sont des éléments du patrimoine culturel matériel et immatériel, et qu'ils soutiennent une production responsable basée sur des énergies renouvelables (eau, vent), l'usage d'une machinerie mécanique ancienne et facilement réparable et qui valorise les déchets de leurs productions[VI], leur maintien et leur développement s'inscrivent pleinement dans la mise en œuvre de la Loi sur le développement durable.

I https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/economie/publications-adm/plan-strategique/PL_plan_strategique_MEI_20-23.pdf?1650372512 (p. 21)

II https://www.investquebec.com/Documents/qc/publications/IQ_PlanAction%20OVT_VF.PDF, p. 3

III https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/dossier/politique-bioalimentaire/PO_politiquebioalimentaire_MAPAQ.pdf?1552593342, p 81

IV *Ibid*, p.85

V https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/version/lc/D-8.1.1?code=se:6&historique=20170720

VI Le son est vendu pour l'alimentation animale ; les écales de sarrasin servent à l'agriculture et à l'horticulture de même qu'à la confection d'oreillers et de coussins thérapeutiques hypoallergènes et anti-acariens.

IV.
VISION/MISSION

Assurer la transmission du métier d'artisan meunier et proposer un modèle économique et social durable de la pratique, qui soit au service des communautés urbaines et rurales du Québec, et qui contribue à la connaissance, au rayonnement et à la consolidation de l'activité des moulins à farine artisanaux du Québec.

V.
STRATÉGIES D'ACTION

ENJEU 1 . DÉVELOPPEMENT D'UNE ACTION STRATÉGIQUE NATIONALE CONCERTÉE

Le développement de la meunerie artisanale interpelle une multiplicité d'intervenants publics. La récente désignation légale au titre du patrimoine immatériel/vivant convoque un souci de sauvegarde pour le secteur, lequel requiert une action transversale pour se réaliser efficacement.

La pratique de la meunerie artisanale relève de lois et de règlements adoptés par plusieurs instances gouvernementales, tant à l'échelle municipale, provinciale que fédérale. Une telle multiplicité des parties prenantes sous-tend des contradictions dans les décisions à prendre, une complexité dans les actions à mener et une lourdeur administrative qui constitue un frein avéré pour plusieurs moulins à farine.

ORIENTATION 1.1

Mettre sur pied une table de concertation interministérielle pour la meunerie artisanale

Objectif

Assurer la mise en œuvre de stratégies nationales transversales de développement pour le secteur, dans la foulée de la désignation légale de cet élément culturel.

Moyens ou actions

1. Convoquer périodiquement les différentes parties prenantes liées à la meunerie au Québec ;
2. Harmoniser ou adapter les normes, lois, règlements et stratégies de développement au contexte des moulins artisanaux ;
   - Rendre possible des amendements ou des dérogations pour plus de souplesse dans la mise aux normes des moulins, notamment en termes de santé et sécurité, considérant leur caractère historique ;
   - Raccourcir les délais pour l'obtention des autorisations ;
3. Mettre en place un programme de soutien financier (à déterminer dans le temps) et de partage des ressources et d'informations pour accompagner le développement du secteur de la meunerie artisanale, grâce à une personne ressource dédiée à temps plein ;
   - Soutien à l'embauche d'artisans meuniers ;
   - Soutien pour effectuer des audits techniques ;
   - Soutien à la rénovation et l'entretien des moulins ;
   - Autres projets (voir les orientations suivantes).

Résultats attendus

- Mise en place de la table de concertation : 2023 ;
- Existence du programme de soutien financier : 2025 ;
- Allocation d'une ressource humaine à temps plein sur le dossier (voir également orientation 1.2).

Partenaires

Ministère de la Culture et des Communications (maître d'œuvre)
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale
Régie du bâtiment
Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques
Compagnies d'assurance privées
Municipalités (zonage)

Invités :

Conseil québécois du patrimoine vivant
Association des moulins du Québec
Gestionnaires de moulin
Association des propriétaires de maisons anciennes du Québec

ORIENTATION 1.2

Animer un réseau des propriétaires et gestionnaires de moulin

Objectif

Créer une tribune d'échanges et de formations ponctuelles.

Moyens

1. Assigner une personne-ressource pour coordonner les échanges ;
2. Mettre en place une interface de discussions et de partage des bons coups (en ligne en en présence), y compris des stratégie de recrutement de main-d'oeuvre[I] ;
3. Définir un calendrier de rencontres annuelles, avec possibilité de colloque national ponctuel ;
4. Offrir aux gestionnaires de moulin des formations professionnelles thématiques ponctuelles (ex: communication et marketing; lois et règlements du bâti; la meunerie à l'international, etc.).

Résultats attendus

- 2023 : désignation de la personne-ressource ;
- 2023-2024 : 3 rencontres annuelles ;
- 2025-2026 : 2 rencontres annuelles ;
- 2023: 1 formation professionnelle à chaque 3 ans.

Partenaires

Association des moulins du Québec
Conseil québécois du patrimoine vivant
Propriétaires et gestionnaires des moulins

I Par exemple, afin de répondre au besoin de recrutement d'un assistant-meunier et de soutenir son emploi à temps plein, la Corporation du moulin Légaré a créé un poste hybride pour l'assistant-meunier. Ce dernier assiste une partie de l'année le maître-meunier dans ses tâches quotidiennes, et œuvre une autre partie de l'année comme chargé de projets pour la Corporation afin de répondre aux besoins variés de fonctionnement de l'organisme.

ENJEU 2 .
LA PRÉPARATION DE LA RELÈVE, LE RECRUTEMENT ET LA RÉTENTION DE LA MAIN-D'ŒUVRE

Considérant l'ampleur et la diversité des tâches à effectuer, le travail de l'artisan-meunier devrait être épaulé en tout temps par celui d'un assistant-meunier ou d'un apprenti-meunier. Pourtant, à l'heure actuelle, la plupart des artisans-meuniers œuvrent seuls ou avec une aide seulement ponctuelle. De fait, la profession d'artisan-meunier fait aujourd'hui face à des difficultés importantes compte tenu du manque de relève et faute de formation dédiée à son apprentissage[1]. L'annonce du départ à la retraite de plusieurs artisans provoque par ailleurs une urgence de transmission des compétences reliées à cette pratique artisanale au sein des moulins. La formation représente donc un point d'intervention majeur. Le manque de visibilité accordée à cette profession spécialisée et le contexte régional des emplois ajoutent une certaine précarité d'embauche.

Les organismes et propriétaires gestionnaires des moulins font aussi face à des difficultés importantes de rétention de leur main-d'œuvre, étant donné la concurrence au niveau des conditions de travail sur le marché de l'emploi actuel. Le caractère saisonnier de certains emplois dans les moulins, doublé du caractère très spécialisé du métier, alimentent par ailleurs les difficultés à retenir des ressources humaines dans le temps. Le manque de visibilité de cette avenue professionnelle rend également difficile le recrutement.

ORIENTATION 2.1
Dispenser et promouvoir la formation en meunerie artisanale

Objectif

Assurer une offre de formation en meunerie artisanale au Québec.

Moyens

1. Élaborer un référentiel de compétences (réalisé en 2022) ;
2. Préparer et dispenser une formation professionnelle nationale ;
3. Obtenir un soutien financier pour le volet pratique de ladite formation dans les moulins partenaires (compagnonnage) ;
4. Lancer une campagne nationale de promotion de la formation ;
5. Recruter des participants à la formation.

Résultats attendus

- Obtention du financement pour 100% des moulins partenaires en 2023 (volet pratique) ;
- 10 inscrits à la formation professionnelle du CQPV dès 2023, selon un souci de représentativité de l'ensemble des moulins (stages).

Partenaires

Conseil québécois du patrimoine vivant (maître-d'œuvre)
Ministère de la Culture et des Communications
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Services Québec
Jeunesse Canada au travail
Fiducie nationale
Conseil international des monuments et des sites (ICOMOS Canada)

1 Une formation professionnelle en meunerie artisanale développée par le CQPV est prévue pour l'hiver 2023.

ORIENTATION 2.2

Faire connaître le métier d'artisan-meunier comme débouché d'emploi auprès des jeunes

Objectif

Développer des liens avec le milieu scolaire.

Moyens

1. Présentation du métier d'artisan-meunier dans des institutions d'enseignement secondaires ou collégiales ;
2. Développement de partenariats entre des instances de formations professionnelles ou spécialisés et des moulins.

Résultats attendus

- 2024 : présentation du métier d'artisan-meunier dans 3 institutions d'enseignements secondaires ou collégiales ;
- 2026 : présentation du métier d'artisan-meunier dans 6 institutions d'enseignements secondaires ou collégiales et développement d'au moins un partenariat avec une instance de formation.

Partenaires

Conseil québécois du patrimoine vivant (maître-d'œuvre)
Association des moulins du Québec
Ministère de la Culture et des Communications
Ministère de l'Éducation

ENJEU 3 .
LA PROMOTION DE LA MEUNERIE ET DE SA PRODUCTION DE FARINE

ORIENTATION 3.1
Promouvoir la farine produite selon des méthodes traditionnelles

Objectifs
Faire connaître l'existence et les particularités de la farine artisanale.

Moyens
1. Démarrer le processus d'obtention d'un « terme valorisant » officiel pour la farine artisanale moulue sur meule de pierre (à différencier éventuellement de la farine simplement moulue sur meule de pierre), y compris une stratégie de mise en marché ;
   - Développer un argumentaire sur les bienfaits de la farine artisanale produite selon les méthodes traditionnelles (sans additif chimique, achat local, durable et écoresponsable, etc.) ;
   - Promouvoir l'usage des farines artisanales auprès des boulangeries et restaurants locaux, ainsi que des lieux de restauration communautaire ou sociaux ;
   - Promouvoir la farine artisanale dans des magazines de gastronomie québécoise grand public ;
2. Structurer des filières locales en circuit court[I].

Résultats attendus
- Obtention du terme valorisant et réalisation d'une promotion nationale afférente en 2023-2024 ;
- Démarrage d'une réflexion sur une filière sectorielle en 2025-2026.

Partenaires
Conseil québécois du patrimoine vivant (maître-d'œuvre)
Propriétaires et gestionnaires des moulins
Association des moulins du Québec
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

I Exemple de Fourchette bleue : développement d'un réseau du crabe commun pour distribution auprès de restaurateurs, ou des projets de l'unité d'intervention Agrofor.

ORIENTATION 3.2

Promouvoir le tourisme associé aux moulins artisanaux

Objectif

Accroître l'achalandage des moulins artisanaux en fonction au Québec.

Moyens

1. Établir un plan de communication commun aux moulins artisanaux traditionnels ;
2. Susciter l'achalandage touristique par la création d'un circuit touristique des moulins.

Résultats attendus

- 1 plan de communication en 2024 ;
- 1 circuit touristique promotionnel des moulins en 2025-2026.

Partenaires

Conseil québécois du patrimoine vivant (maître-d'œuvre)
Association des moulins du Québec
Ministère de la Culture et des Communications

ORIENTATION 3.3

Valoriser et faire connaître le métier d'artisan-meunier

Objectif

Favoriser des actions de reconnaissance des professionnels de la pratique.

Moyen

1. Nomination d'artisans aux prix du patrimoine municipaux, régionaux ou nationaux (Ordre du Québec ; Prix du Québec; Maîtres de traditions vivantes, etc.).

Résultat attendu

- 1 à 2 reconnaissances par année.

Partenaires

Association des moulins du Québec
Propriétaires et gestionnaires des moulins
Conseil québécois du patrimoine vivant
Ministère de la Culture et des Communications

ORIENTATION 3.4
Innover

Objectif

Défricher des avenues porteuses d'avenir pour l'économie et la culture du futur.

Moyens

1. Favoriser un soutien à la recherche en introduisant l'étude des moulins à l'architecture institutionnelle de l'enseignement et de la recherche (chaire de recherche, AEC, etc.) ;
2. Favoriser un soutien à la restauration et l'installation de vieux appareils tels des décortiqueuses, permettant aux moulins traditionnels de mettre en marché des produits répondant aux nouvelles tendances culinaires, comme la farine d'avoine ou le sarrasin écaillé décortiqué ou non ;
3. Développer des ententes avec Hydro-Québec afin de vendre l'électricité produite grâce à de microcentrales mues par l'énergie des roues et turbines en place lorsque que le moulin n'est pas en fonction (ne fait pas farine) ou encore, selon le cas, obtenir un tarif préférentiel auprès d'Hydro-Québec pour les moulins nécessitant un apport en électricité ;
4. Autres à déterminer.

Résultats attendus

- Nouvelles collaborations et initiatives.

Partenaires

Association des moulins du Québec
Propriétaires et gestionnaires des moulins
Conseil québécois du patrimoine vivant
Ministère de la Culture et des Communications
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Hydro-Québec
Autres partenaires

ENJEU 4.
LE MAINTIEN DES ÉQUIPEMENTS, BÂTIMENTS ET SITES

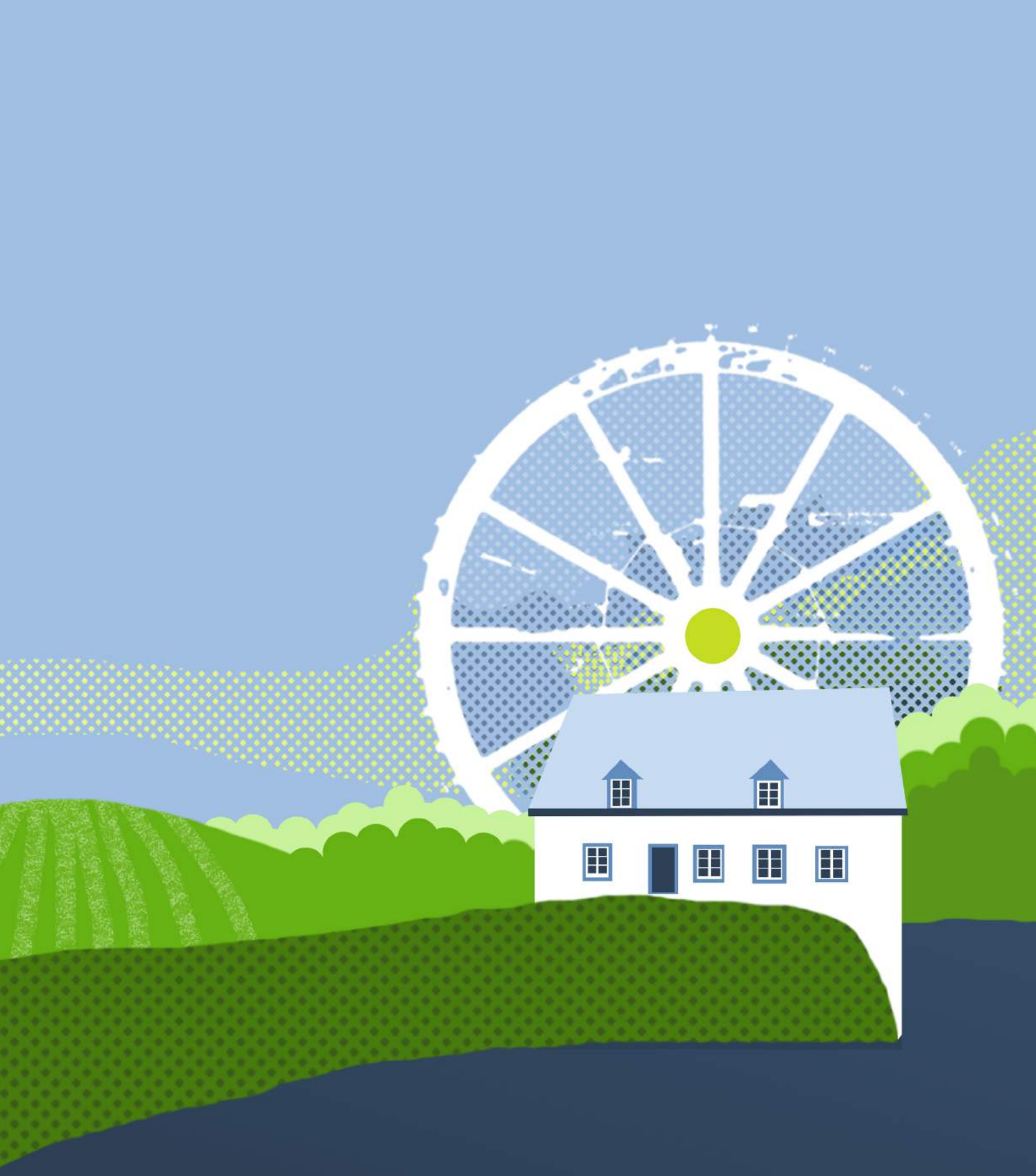
La fonction de production des moulins à farine requiert des interventions de révision et de réparation courantes du bâti et des équipements. Le contexte environnemental des moulins, sis à proximité de cours ou d'étendues d'eau, exige aussi une rigueur d'entretien pour assurer la sécurité du bâtiment et de ses travailleurs. L'investissement financier nécessaire au maintien de l'ensemble des sites-machines s'avère souvent fort élevé pour les propriétaires et gestionnaires. Les difficultés d'obtention d'aides financières imposent parfois des choix d'intervention pouvant être dommageables, à long terme, à l'ensemble des mécanismes. Le caractère historique des équipements ajoute également des contraintes en termes d'interventions et requiert des savoir-faire spécialisés afin de respecter leur valeur d'ancienneté.

Voir orientation 1.1.

VI.
UNE NÉCESSAIRE COLLABORATION

La désignation légale de la pratique de la meunerie artisanale représente une occasion importante de mettre en œuvre le plan d'action proposé, concerté avec l'ensemble du milieu, ainsi que d'autres instruments précédemment cités. L'État québécois s'est engagé dans la voie de la sauvegarde du patrimoine immatériel, il doit pour ce faire continuer de poser des gestes concrets et cohérents dans cette direction, dans la foulée du soutien financier à la réalisation du présent plan. Le CQPV et les moulins à farine du Québec sont des alliés importants eu égard à cette mission mobilisante pour les communautés.

Les ressources à allouer dans ce secteur peuvent en outre s'inscrire dans une future Stratégie gouvernementale de développement du patrimoine vivant, attendue par le milieu des traditions vivantes au Québec.



Conseil québécois du
patrimoine
vivant

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