

AVENTURE HOMESTEAD ADVENTURE



JOURNÉES
DU
PATRIMOINE

GUIDE PÉDAGOGIQUE

29, 30 septembre
& 1^{er} octobre 2016



Lieu historique national du
Homestead-
Motherwell

Motherwell
Homestead
National Historic Site

**HART
PARR**

**SOYEZ DE LA FÊTE!
COME CELEBRATE!**

306-333-2116

@ParcsCanada_SK
facebook.com/LHNSask

@ParksCanada_SK
facebook.com/saskNHS



Parcs
Canada

Parks
Canada

Canada

INTRODUCTION AU GUIDE PÉDAGOGIQUE

La Société historique de la Saskatchewan est fière de vous présenter la 11^e édition des Journées du patrimoine sous le thème « Aventure Homestead » qui a lieu le 29, 30 septembre et 01 octobre 2016 au lieu historique de Homestead-Motherwell.

Depuis leur première édition en 2005, les Journées du patrimoine n'ont cessé de grandir et de se transformer pour devenir un des événements francophones les plus rassembleurs de la Saskatchewan. De la rue principale en passant par les tournées, de deux jours à trois jours, chaque année le festival propose une variété d'activités éducatives, récréatives et artistiques autour d'une thématique historique, et s'incrivent pleinement dans le territoire qu'elles explorent. Au fil des éditions, les Journées du patrimoine se sont ancrées dans le calendrier communautaire et sont devenues un événement couru par les écoles. Depuis 10 ans, l'événement s'accompagne d'un guide pédagogique intégré au curriculum et utilisé tout au long des années par de nombreux enseignants et enseignantes de la Saskatchewan.

Cette année marque la seconde étape sur une vision triennale, dans un cheminement visant à mieux comprendre nos racines canadiennes-françaises, ainsi que les traditions, les méthodes et les savoirs-faire des pionniers. Malgré les tourments et la rigueur de la Saskatchewan, des hommes et des femmes ont réussi à s'implanter et à construire des fermes et des communautés. Le « homestead » de M. Motherwell est ici un exemple d'ingéniosité à modeler les terres pour construire un espace propice à la culture et à l'élevage en symbiose avec la nature. Avec la collaboration de Parc Canada et des Friends of the Motherwell Homestead, les Journées du patrimoine sont une occasion unique pour apprendre tout en s'amusant.

Toute l'équipe de la S.H.S. vous remercie chaleureusement et vous souhaite une bonne lecture.

La reproduction partielle à des fins pédagogiques est permise et fortement encouragée.



ÉQUIPE DE LA SOCIÉTÉ HISTORIQUE DE LA SASKATCHEWAN

Alexandre Chartier, Directeur général

Sylvie Brassard, Coordinatrice à l'animation scolaire

Patricia Choppinet, Coordination des projets et des événements

Déborah Chevalier, Coordination des projets et des événements

Iftu Ahmed, Chef de l'édition de la Revue historique et traductrice

Ministre
du Patrimoine canadien



Minister
of Canadian Heritage

Ottawa, Canada K1A 0M5



Les organismes comme la Société historique de la Saskatchewan jouent un rôle de premier plan auprès des francophones de nos communautés en préservant et en mettant en valeur des éléments clés de notre histoire et de notre patrimoine. Voilà pourquoi le gouvernement du Canada est heureux d'appuyer la présentation de l'un de ses projets phares : les Journées du patrimoine.

Cette année encore, les Journées du patrimoine invitent les familles de la Saskatchewan à prendre part à une foule d'activités, en français, afin de renouer avec leur passé et de célébrer leur culture. Que ce soit dans le cadre scolaire ou communautaire, les francophones et francophiles de la province ont droit à un véritable voyage dans le temps. Et, parce que nous nous apprêtons à célébrer le 150^e anniversaire de la Confédération l'an prochain, il nous apparaît plus que jamais important de soutenir les activités qui permettent aux Canadiens de redécouvrir leur riche patrimoine de façon divertissante et originale.

À titre de ministre du Patrimoine canadien, je remercie la Société historique de la Saskatchewan, les organisateurs et les bénévoles qui rendent possibles ces 11^{es} Journées du patrimoine.

L'honorable Mélanie Joly

TABLE DES MATIÈRES

Big bang dans les prairies : la grande histoire de la colonisation	Page 6
<i>Niveau : 6^e-12^e</i>	
Pas facile, la vie de pionnier!	9
<i>Niveau : 7^e-12^e</i>	
Nos aïeux : les pionniers francophones	12
<i>Niveau : 6^e-12^e</i>	
Le retour du printemps	14
<i>Niveau : 1^{re}-6^e</i>	
Cock-a-doodle-doo ou cocorico?	18
<i>Niveau : 1^{re}-6^e</i>	
À chacun sa maison	20
<i>Niveau : 1^{re}-4^e</i>	
D'où vient la nourriture?	21
<i>Niveau : 1^{re}-4^e</i>	
Petite maison deviendra grande	23
<i>Niveau : 1^{re}-6^e</i>	
Un Tatawaw recyclé	25
<i>Niveau : 1^{re}-4^e</i>	
Mon album photo : les monstres de la ferme.	26
<i>Niveau : 4^e-8^e</i>	
Pousse et repousse	28
<i>Niveau : 4^e-8^e</i>	
Est-ce qu'on jette?	30
<i>Niveau : 8^e-12^e</i>	
Les recettes de Joséphine	33
<i>Niveau : 7^e-12^e</i>	
• Le pain	33
• Le yogourt	35
• La crème glacée	37
• Le fromage	38
L'œuvre de William Richard Motherwell	39
<i>Niveau : 6^e-12^e</i>	
Plan de la ferme de David et Joséphine.	43

BIG BANG DANS LES PRAIRIES : LA GRANDE HISTOIRE DE LA COLONISATION

C'est lorsque la Compagnie de la Baie d'Hudson vend ses terres au nouveau Dominion du Canada en 1870 que le gouvernement commence à s'intéresser aux Prairies. En effet, en 1872, le gouvernement de John A. Macdonald adopte la *Loi des terres du Dominion*, dans le but de peupler cette région du Canada, alors constituée du Manitoba et des Territoires du Nord-Ouest, de laquelle se détachera plus tard les provinces de l'Alberta et de la Saskatchewan en 1905. Cette région n'est cependant pas vide; elle est habitée par des Premières Nations, des Métis et des Canadiens français, ces deux derniers étant le résultat du commerce des fourrures, toujours pratiqué à cette époque.

On retrouve aussi sur le territoire des commerçants illégaux d'alcool, ce qui cause de la criminalité et oblige le Canada à y envoyer une force policière aujourd'hui bien connue : la Police à cheval du Nord-Ouest, connue sous le nom de la police montée. Celle-ci patrouille le territoire et y fait régner la loi et la justice.



Fort Pitt, 1884

Crédit photo : Musée Glenbow, Calgary

Or, les Premières Nations n'ont pas d'allégeance à la couronne britannique qui, en principe du moins, possède ce territoire. Dans les Prairies, la frontière qui sépare les États-Unis et le Canada n'est que théorique et imaginaire. Les Autochtones la traversent allègrement pour suivre les troupeaux de bison. Du côté américain, le gouvernement signe des traités pour contenir les Autochtones et ainsi s'appropriier leur territoire. S'il vient à s'intéresser aux Premières Nations canadiennes, le jeune Dominion pourrait perdre ses terres dans les Prairies. C'est pourquoi il devient important pour le Canada d'occuper ce territoire avec des citoyens canadiens.

Lors de la Confédération de 1867, il était stipulé que toutes les provinces canadiennes devaient être reliées par un rail de chemin de fer. Or, la nouvelle province de la Colombie-Britannique, annexée en 1871, se trouve à l'autre bout du continent, séparée des provinces de l'est par les Prairies, quasi inoccupées. Une ligne de chemin de fer traversant les Prairies et reliant la Colombie-Britannique à l'Ontario doit donc être construite, et cela donne au gouvernement une raison supplémentaire pour peupler cette région. D'ailleurs, les transports sont désormais facilités par la nouvelle voie ferrée, qui aide l'établissement de nouveaux colons.



Construction du rail de chemin de fer à Laflèche en 1913

Crédit photo : Archives de la Saskatchewan

C'est pour cette raison que la Loi des terres du Dominion est adoptée en 1872, sous le gouvernement de John A. Macdonald. Le projet n'est cependant pas très actif avant 1896, lorsque le nouveau premier ministre, sir Wilfrid Laurier, prend le pouvoir et nomme Clifford Sifton ministre de l'Intérieur. Ce dernier fait connaître les Prairies grâce à des affiches publicitaires. Il offre aussi des bonus aux navires apportant des immigrants et finance des agents de colonisation.



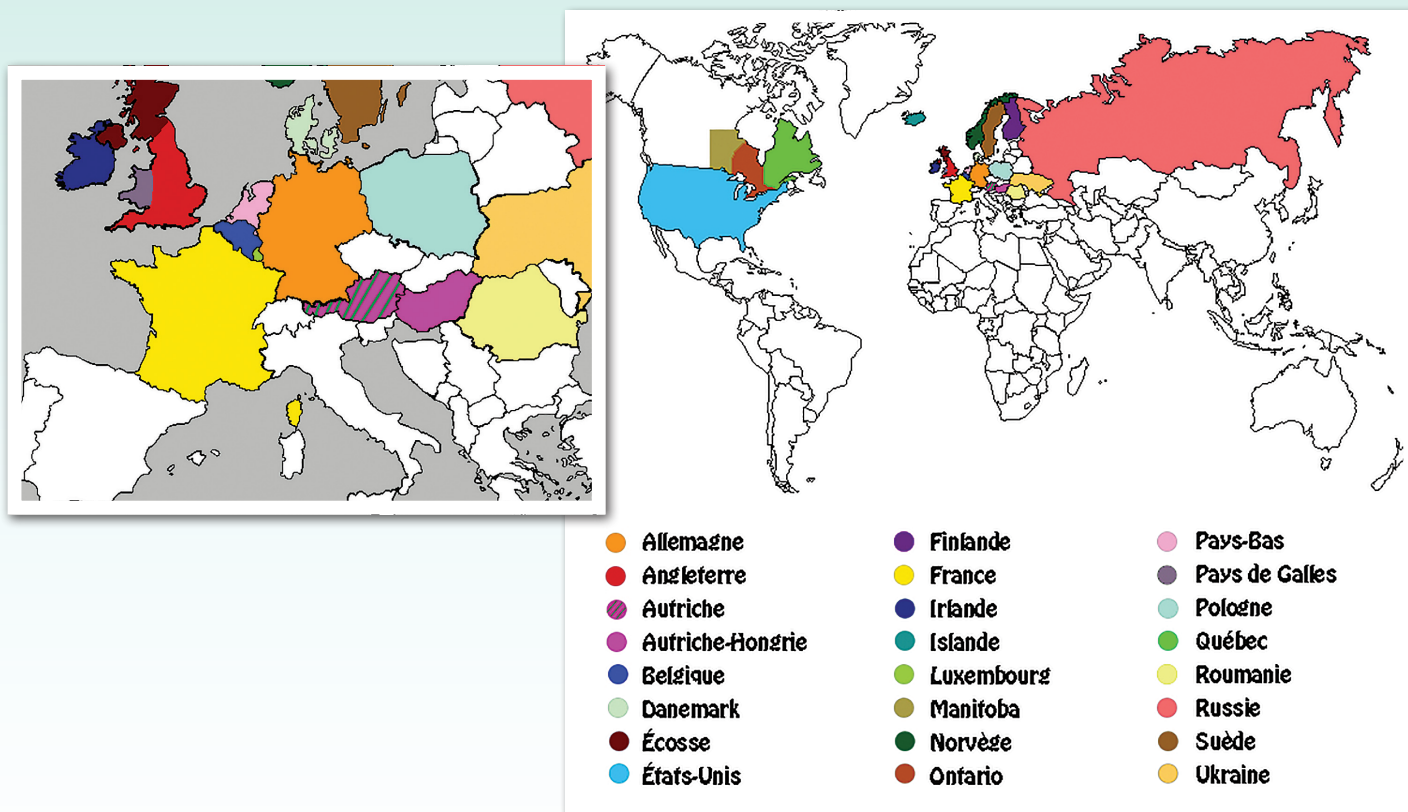
Affiche publicitaire distribuée en Ukraine

Crédit photo : Bibliothèque et archives Canada

Selon M. Sifton, le candidat parfait est travaillant et connaît déjà l'agriculture dans des situations semblables. Pour cette raison, Clifford encourage l'immigration des îles de la Grande-Bretagne, des États-Unis et de l'Europe de l'Est. Dans le meilleur des cas, l'immigrant arrive avec de l'argent, du bétail et de la machinerie agricole, comme c'est le cas de plusieurs immigrants américains.

Ils sont nombreux à répondre à l'appel. Entre 1891 et 1911, la population de la Saskatchewan augmente de 1125 %, ce qui signifie qu'il y a 11 fois plus d'habitants en Saskatchewan. Environ le tiers arrivent des États-Unis, mais ils sont souvent nés ailleurs et n'y ont transité que temporairement.

Sur cette carte, tu trouveras la location des pays ou des provinces d'origine des immigrants.



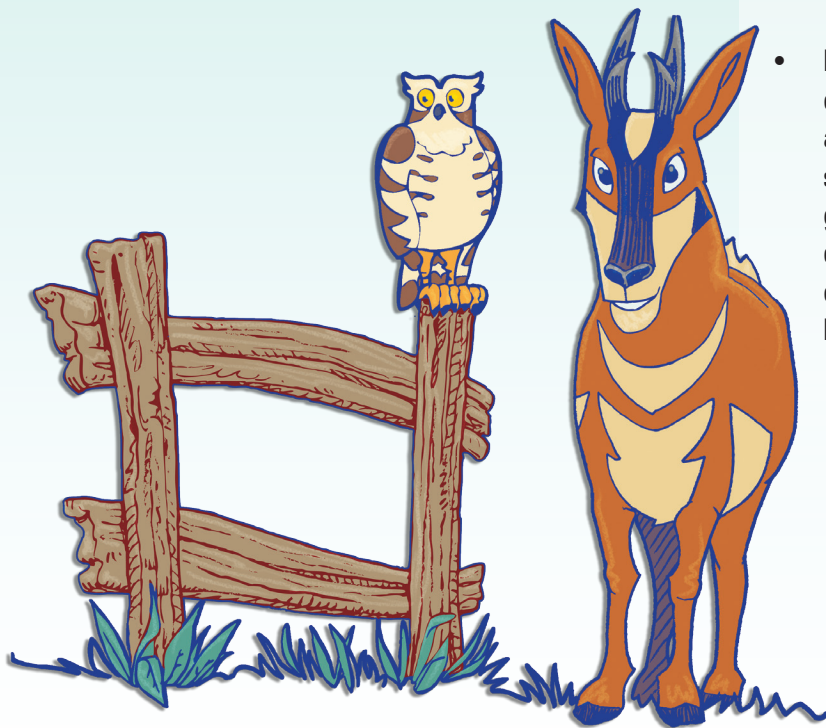
Origine des immigrants de la Saskatchewan

Aujourd'hui, en Saskatchewan, certains descendants d'immigrants parlent encore la langue de leurs ancêtres. D'ailleurs, c'est pour cette raison que l'allemand se classe deuxième en nombre de locuteurs dans la province. On retrouve aussi des éléments culturels de ces pays d'origine dans la culture saskatchewanaise, comme les *perogies*, par exemple. Les Saskatchewanais connaissent généralement l'origine de leurs ancêtres et reconnaissent leur appartenance à la culture de leurs aïeux, même s'ils se considèrent d'abord comme Canadiens.

L'immigration n'a pas arrêté avec la fin de la *Loi des terres du Dominion*. Aujourd'hui encore, les immigrants arrivent de partout dans le monde.

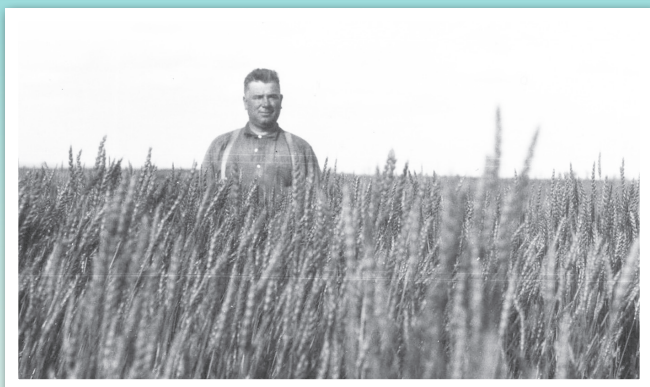
ACTIVITÉS

- Y a-t-il des immigrants dans ta classe? Est-ce que tous les élèves de ta classe sont nés au Canada? Si non, demande à ton camarade de classe de te parler de sa culture! Tu découvriras plein de choses intéressantes!
- Demande aux élèves de ta classe d'où viennent leurs ancêtres. Note les différentes origines sur une feuille et découvre à quel point ta classe est multiculturelle! Est-ce qu'il y a des choses qui sont reliées à cette culture? Un vêtement, un met typique, ou une tradition différente?
- Qui habitait la Saskatchewan avant l'immigration? Y a-t-il des Premières Nations dans ta classe? Est-ce qu'il y a des éléments de la culture des Premières Nations dans la culture saskatchewanaise?
- Nous te suggérons de visiter les pavillons du festival *Mosaic* à Regina et du *Folkfest* à Saskatoon. Tu y découvriras toutes sortes de traditions différentes, tu goûteras à de la nourriture très spéciale et tu pourras voir des démonstrations de danse ou de musique de partout sur la planète!



PAS FACILE LA VIE DE PIONNIER!

Lorsque le migrant arrive en Saskatchewan, il doit d'abord se présenter au bureau de l'agent des terres pour réclamer un *homestead*. Il paie alors un coût d'inscription de 10 \$ – une somme importante à l'époque – pour faire inscrire son nom au registre. S'il remplit les conditions exigées par le gouvernement, d'ici quelques années, il sera officiellement propriétaire de son *homestead*, soit 160 acres de terre.



Le rêve du pionnier : un champ de blé bien mûr

Crédit photo : Université d'Ottawa,
centre de recherche en civilisations françaises

Selon le gouvernement, peu importe où on se trouvait en Saskatchewan, la terre était riche et parfaite pour l'agriculture. C'est pourquoi, lorsqu'il crée la *Loi des terres du Dominion*, chaque parcelle avait une valeur égale et était ouverte à l'agriculture. En réalité, l'exploration de John Palliser entre 1857 et 1860 prouvait que toute une région au sud-ouest de la province et s'étendant dans le sud-est de l'Alberta était impropre à l'agriculture, car elle était beaucoup trop sèche. Cette région désertique et semi-désertique fut appelée le triangle de Palliser. Mais le gouvernement choisit d'ignorer cette information et d'offrir ces terres en *homestead* malgré tout, délogeant d'ailleurs des ranchs qui s'y étaient déjà installés. La qualité des terres n'était donc pas égale partout dans la province, et le premier arrivé au bureau des terres du Dominion était le premier servi. Cela ne signifiait pas, néanmoins, qu'il allait choisir la meilleure terre! Certains pionniers ont eu la chance

de visiter la région afin de choisir leur terre. D'autres ont payé des habitants locaux pour les conseiller sur le choix d'une terre. Mais les moins chanceux n'avaient pas cette option et devaient s'en remettre à la chance et au destin pour sélectionner leur lot.



On se bousculait au bureau des terres du Dominion. Le premier arrivé avait le choix de sa terre.

Crédit photo : Archives de la Saskatchewan

Les arpenteurs avaient divisé la province en cantons [townships] de 36 sections de 1 mille carré. Chaque section était divisée en 4 quarts de sections de 160 acres, soit un *homestead*. Chaque sous-division était numérotée à partir du coin sud-est du canton. Presque tous les nombres pairs étaient des *homestead*, alors que les nombres impairs étaient réservés au Canadian Pacific Railway, pour encourager la construction de rails. Les sections 11 et 29 étaient réservées aux écoles, alors que les sections 8 et le $\frac{3}{4}$ de la section 26 étaient donnés à la Compagnie de la Baie d'Hudson, tel qu'entendu lorsque la Compagnie a transféré ses terres au Dominion canadien en 1869. Le problème, cependant, c'est que l'arpentage ne tenait absolument pas compte des obstacles naturels. Un pionnier pouvait donc acheter une terre sur les berges d'une rivière, et n'avoir qu'un bout de sa terre hors de l'eau. Certains choisissaient des terres dans les prairies du sud, alors que d'autres avaient pris, sans le savoir, les boueux marais du nord ou encore une terre de forêt qu'il fallait

défricher avant de pouvoir cultiver. Il y avait donc une grande variété de choix – et de difficultés à surmonter!

Pour avoir le droit d'obtenir un *homestead*, il fallait être un homme âgé d'au moins 18 ans et vouloir devenir un sujet britannique, si ce n'était pas déjà le cas. On faisait exception pour les hommes plus jeunes qui avaient déjà une famille ou pour les femmes qui étaient les seuls chefs d'une famille, souvent des veuves avec des enfants. Les Premières Nations étaient totalement exclues du projet. C'est l'agent des Indiens qui gérât les projets d'agriculture avec les Autochtones, sous certaines conditions peu avantageuses pour eux.

Une fois arrivé sur sa terre, le pionnier faisait maintenant face à la réalité de la situation : plaine à perte de vue, sans arbres, sans maison, sans route, souvent sans eau et sans voisin ni ami à qui parler. Seuls les plus riches pouvaient se permettre de s'installer dans une région déjà développée. C'est souvent avec un grand sentiment de désolation que les pionniers arrivent sur leur *homestead* la première fois, lorsqu'ils constatent tout le travail qu'ils doivent faire seuls. Ils souffrent souvent de solitude et ceux qui sont habitués aux arbres et à la forêt sont très inconfortables sous le ciel ouvert de la prairie.

Afin d'obtenir les titres de son *homestead* et de devenir enfin propriétaire, le pionnier doit remplir certaines exigences, et celles-ci changent au cours des ans. Il fallait en général construire une habitation et y résider au moins six mois par année, défricher et cultiver une certaine quantité de terre ou encore avoir un certain nombre d'animaux de ferme et une étable.

- **1872** : Le pionnier doit cultiver et résider sur sa terre pour 3 ans.
- **1884** : Le pionnier doit construire une habitation et y résider au moins 6 mois par année. Il doit résider dans un rayon de 2 milles de son *homestead*. Dans la première année, il doit défricher 10 acres et les préparer à la plantation. Dans la deuxième année, il doit cultiver ces 10 acres et en préparer 15 autres. Dans la troisième année, il doit cultiver les 25 premiers acres et en défricher 15 autres.
- **1886** : Le pionnier doit commencer la culture de son *homestead* dans les 6 mois suivant la date d'inscription, s'il s'est inscrit après le 1^{er} septembre. Dans la première année, il doit défricher et préparer 5 acres, qu'il doit cultiver la seconde année, en plus d'en défricher 10 autres. Il doit aussi construire une maison habitable avant la fin de la deuxième année, et à la fin de sa troisième année, il doit commencer à y résider. Finalement, le pionnier doit écrire au commissaire des terres du Dominion 6 mois à l'avance pour prouver son intention de devenir propriétaire de sa terre.
- **1908** : Le pionnier doit être sujet britannique et résider dans un rayon de 9 milles de son *homestead*.
- **1914** : Le pionnier doit clôturer son quart de section. Faire une demande pour avoir un *homestead* permet aux immigrants d'éviter le temps de résidence nécessaire pour devenir un citoyen canadien.
- **1915** : Pour les vétérans de la Première Guerre mondiale ayant subi des blessures les empêchant de cultiver leur terre, il n'est pas nécessaire de faire résidence et de remplir les exigences en matière de défrichage et de culture pour obtenir les titres de propriété.

Enfin, une fois propriétaire, le pionnier pouvait acheter des terres en préemption au coût de 3 \$ l'acre, pour agrandir sa ferme. Il devait cependant ajouter 3 autres années de résidence et cultiver 15 acres de plus pour y avoir droit.

Au Manitoba, en Saskatchewan et en Alberta, les trois provinces où le programme des terres du Dominion est appliqué, les 2/5 des *homestead* sont abandonnés dans les 60 années qu'a duré le programme. Dans les 20 dernières années, c'est-à-dire de 1910 à 1930, ce ratio s'élevait à 50 %, car les terres qui restaient n'étaient pas les meilleures, et avaient possiblement déjà été occupées puis abandonnées par la suite. D'ailleurs, c'est à ce moment que les terres du triangle de Palliser étaient offertes en *homestead*, et les Prairies furent durement touchées par la sécheresse, les tempêtes de sable, la Première Guerre mondiale et la crise économique.

C'est le travail acharné de ces pionniers qui a façonné notre province. À partir de quelques outils rudimentaires, de très peu de moyens financiers, de beaucoup de courage et de dur labeur, les pionniers ont su braver avec créativité et résilience les difficultés de la plaine, pour transformer le paysage de la Saskatchewan.



La poussière envahit les Prairies. La sécheresse touche gravement les *homesteads* du triangle de Palliser. Plusieurs pionniers doivent abandonner leur terre.

Crédit photo : Archives de la Saskatchewan

L'engouement pour la Saskatchewan arrive en 1903, alors que 50 % des pionniers du district d'Assiniboia achètent les terres du CPR, la compagnie de chemin de fer. En 1905 et 1906, les 2/3 des *homesteads* réservés étaient en Saskatchewan, bien qu'il ne s'agissait pas nécessairement de bonnes terres.

NOS AÎEUX : LES PIONNIERS FRANCOPHONES

Depuis l'arrivée de Métis francophones et de commerçants de fourrure dans les Pays d'en Haut, la langue française n'a plus jamais quitté le territoire saskatchewanais. Voici l'histoire des pionniers français de la Saskatchewan, qui est la racine des fransaskois de nos jours.

Les premiers francophones à être arrivés en Saskatchewan étaient des commerçants de fourrure. Ils ont ouvert des postes de traite et s'y sont attardés temporairement, tant que les affaires étaient fructueuses. Ils ont été suivis de près par les Métis, venus tout droit du Manitoba, poussés vers l'ouest par l'arrivée de colons ontariens à la Rivière Rouge. Les deux s'entendaient d'ailleurs très bien. Les commerçants de fourrure avaient tout avantage à s'installer près des Métis, qui étaient un partenaire de commerce des plus importants.

C'est dans la décennie 1890, sous le gouvernement de sir Wilfrid Laurier, que l'immigration augmente vraiment, encouragée par un programme de publicité international. Pour éviter que les Prairies se peuplent d'anglophones, les évêques de Saint-Boniface, Mgr Taché, puis Mgr Langevin, envoient des missionnaires-colonisateurs en France, en Belgique, au Luxembourg, en Suisse et aussi aux États-Unis, où plusieurs Québécois ont immigré dans l'espoir d'y trouver une meilleure vie dans des usines américaines. Le but de ces missionnaires-colonisateurs : recruter des colons et fonder des noyaux catholiques français. Ces prêtres ont un rôle fondamental dans le développement des communautés fransaskoises.



L'abbé Bourdel, fondateur d'Howell, qui deviendra Prud'homme
Photo : courtoisie de Sr Mélanie Raymond

Ces missionnaires doivent aider les colons à s'installer. Ils ont plusieurs villages sous leur responsabilité et doivent fonder des églises et y tenir le culte régulièrement, jusqu'à ce que la communauté soit suffisamment grosse pour avoir son église, son prêtre résident, son évêché et éventuellement, son couvent.

Les pionniers francophones se rassemblent autour de ces noyaux et développent des villages unilingues. Tout se fait en français, même l'éducation. Pour ne nommer que quelques communautés : Ferland, Val-Marie, Gravelbourg, Debden, Zenon Park, Prud'homme, Bellevue, Bellegarde, Delmas, Montmartre, Ponteix, Saint-Brieux, Willow Bunch, Saint-Denis et Vonda.

Les communautés francophones s'étendent au nord et au sud de la province comme un chapelet. De ces villages émergent des opportunités d'affaire dont plusieurs profitent. Par exemple, les nobles français ayant créé la Rolanderie essaient de faire fortune dans l'industrie de la chicorée. Pascal Bonneau est l'exemple parfait du pionnier qui saisit les occasions d'affaire. Il a d'abord fait fortune à Regina grâce à un magasin général et à un contrat de nivelage de la rue Broad. Après une tentative échouée de mise en conserve de la viande de bison, il se lance dans l'élevage de bœufs et de chevaux et s'installe à Willow Bunch.

Gaspard Beaupré, le père du célèbre géant, s'est lancé dans l'industrie fromagère. Tout est une possibilité de profit : bac de transport sur la rivière, scierie, briques de luzerne, taxi en caboose, etc...

De ces pionniers émergent aussi des hommes politiques. Jean-Louis Légaré a parlementé avec Sitting Bull lors du séjour de ce dernier au Canada. D'autres ont pris part au Conseil des Territoires du Nord-Ouest : pour n'en nommer que quelques-uns, Pascal Breland, Charles Rouleau, Charles-Eugène Boucher, Joseph Benjamin Prince et Charles Nolin.



Le sénateur Joseph-Benjamin Prince
Crédit photo : Archives
de la Saskatchewan

Chacun de ces pionniers contribue à construire la Saskatchewan. D'abord, ils peuplent la province et leur descendance y habite encore. Ensuite, ils ont défriché et mis en culture des terres agricoles qui sont encore cultivées aujourd'hui. Finalement, ils ont contribué au développement économique grâce à la création de commerces et ont pris part au développement politique. Ainsi, nos aïeux fransaskois ont aidé à bâtir la Saskatchewan grâce à leur travail, à leur ingéniosité et à leur implication.



Laurette et Roger Dupuis, deux francophones sur la terre de leur père à Bellevue

Crédit photo : Archives de la Saskatchewan

LE TRAVAIL PAR SAISON

LE RETOUR DU PRINTEMPS

Le travail à la ferme change avec les saisons. Ainsi, le fermier ne fait pas le même travail l'hiver et l'été. Suis l'histoire de David pour découvrir quel travail se fait en quelle saison.

C'est au printemps que l'année de David commence. La neige a enfin fondu et l'air sent la terre fraîche et le renouveau. Le soleil et les oiseaux sont enfin de retour et il fait de plus en plus chaud. La première chose qu'il doit faire, c'est le labour. À l'aide de ses deux chevaux, Belle et Picaille, et d'une charrue, il coupe et retourne la terre. Cette opération permet de remettre les nutriments à la surface et de faire entrer de l'air dans la terre, de l'aérer. Cela permet aussi de déraciner les plantes laissées après la moisson de l'an passé. Après avoir labouré, Belle et Picaille doivent repasser le champ à la herse. Cet instrument ressemble à une grille avec des pointes vers le sol. Il sert à briser les gros morceaux de terre qui se seraient formés lors du labour.

David doit ensuite ensemençer, c'est-à-dire planter. Il équipe Belle et Picaille d'un semoir, qui laisse tomber les graines à une distance et à une profondeur régulières. Pour refermer la



terre sur les graines, la herse sera repassée de nouveau. David a planté du blé, de l'orge, de l'avoine et différents légumes : des pommes de terre, des patates douces, des fèves, des oignons, des pois, du chou, des courges, des citrouilles, des betteraves, des carottes, du panais, du concombre et du navet.

Pour aider les plantes à pousser, David va ajouter de l'engrais. Il utilise le fumier de ses vaches pour engraisser son champ. On appelle cette étape l'épandage.

Voilà, il faut maintenant attendre que ça pousse! Mais le travail de David n'est pas terminé! Tous les jours, il doit s'occuper des animaux. Les enfants aident beaucoup, surtout Pierre, Marguerite et Éloïse. Sur la ferme, il y a deux chevaux, des poules, des cochons, un gros dindon et des vaches. Chacun doit être nourri et avoir de l'eau. En plus, il faut s'assurer qu'ils aient de la paille fraîche pour se coucher. Et ce n'est pas tout. Les vaches doivent être traites deux fois par jour. David a cinq vaches : Caillette, Didine, Mignonne, Coquette et Moumou. Seules les mamans vaches donnent du lait. Toute la famille aide à traire les vaches.

David apporte ensuite le lait à sa femme Joséphine. Elle actionne le moulinet de l'écrémeuse, qui

sépare le lait de la crème. Les deux liquides seront ensuite mis dans des contenants plus gros, et descendus au fond du puits avec une corde, où ils resteront au frais jusqu'au jour du marché.



Tous les matins, Marie doit aussi ramasser les œufs pondus par les poules. Les œufs seront vendus au marché ou utilisés dans la cuisine, car Joséphine doit nourrir sept enfants tous les jours! Faire la cuisine, c'est beaucoup de travail! Le four est alimenté avec du bois ou du charbon et il faut le garder à la bonne température pour cuire les aliments. La famille achète peu de nourriture, car la ferme produit tout ce qu'il lui faut. Joséphine fait du pain, du yogourt, de la crème glacée, du fromage, du beurre, des crêpes, des biscuits et plein d'autres bons petits plats! Elle passe presque toute la journée à cuisiner. Elle doit aussi laver les vêtements à la main, avec l'eau chauffée sur le poêle à bois. Tous les jours, l'eau doit aussi être puisée au puits et apportée à la maison. C'est la tâche de Pierre et de Marguerite.

Il fait de plus en plus chaud et l'été est arrivé. Enfin, dans le champ, de petits plants verts sortent de la terre. David est plein d'espoir : sa récolte sera bonne, et le ciel est rempli de gros nuages noirs. La pluie est très importante. Sans pluie, les plantes vont mourir et il n'y aura pas de récolte. Quand il pleut, les fermiers sont contents.

Mais la pluie n'a pas seulement nourri les plantes de David. Elle a aussi nourri les mauvaises herbes. David doit maintenant sarcler, désherber : enlever les plantes qui ne sont pas celles qu'il a plantées, car elles volent les bons nutriments des plants de David.

Sur le homestead de David, il y a un petit boisé. Durant l'été, les enfants et Joséphine vont cueillir des fruits : baies de Saskatoon, mûres, groseilles, prunes et framboises. L'aînée, Marguerite, a aussi découvert une talle de bleuets et de fraises dans un coin du homestead qui n'a pas été défriché. Les fruits frais sont un vrai régal!

Pierre aime aussi aller pêcher avec son petit frère Bernard et son cousin Maurice. Comme la rivière est loin, ils y campent quelques jours avant de revenir avec du bon poisson frais.

Enfin, les quelques arbres du boisé tournent au brun et le champ de David est mûr, il a pris une belle couleur dorée : c'est l'automne et il y a beaucoup de travail à faire avant l'hiver.

D'abord, les légumes sont cueillis, ou récoltés. Ceux qui peuvent rester au frais sont entreposés dans le caveau sous la maison. Les autres doivent être mis en conserve. Avec l'aide de Marguerite, Marie, Éloïse et Sophie, Joséphine fait ses « cannages ». Elle cuit les légumes, les assaisonne avec des épices, puis les place dans des bocaux remplis de vinaigre. Les bocaux sont fermés hermétiquement et quand ils se refroidissent, ils se scellent. Si le bocal fait « poc! » en se refroidissant, c'est que le travail a été bien fait! Les betteraves, les fèves, les carottes et les concombres sont mis en conserve, ou « cannés ». Le chou, quant à lui, sera transformé en délicieuse choucroute! Le meilleur reste cependant pour les fruits : avec du sucre, on en fait de la confiture. La confiture et la mise en conserve permettent de manger des fruits et des légumes toute

l'année. Ces étapes sont nécessaires, car les réfrigérateurs n'existent pas!

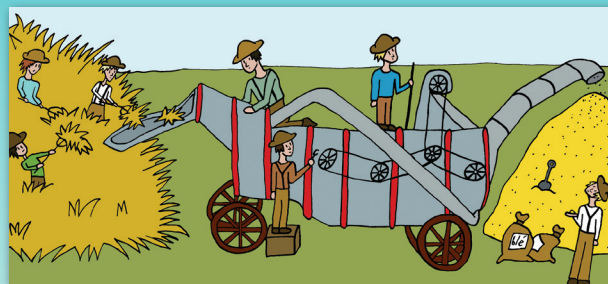
David attèle encore une fois Belle et Picaille à la faucheuse. Celle-ci coupe le foin qui servira à les nourrir durant l'hiver. Ensuite, Belle et Picaille tirent l'andaineuse, une sorte de râteau tiré par des chevaux. Quand l'andaineuse est pleine, David en soulève les dents avec un levier, ce qui laisse le foin amassé en un tas, puis recommence un autre tas. Ce foin sera laissé à sécher, puis engrangé pour l'hiver.

Mais il reste encore le plus gros du travail à faire : la moisson. David attèle la moissonneuse sur Belle et Picaille. Cet outil coupe le blé, rassemble les tiges coupées et attache celles-ci en boisseaux avec une ficelle. Pour faire sécher le blé, les enfants les plus vieux, Marguerite, Marie, Éloïse, Sophie et Pierre, font des petits tipis avec les boisseaux, le grain vers le soleil.



Quelques jours plus tard, les boisseaux sont apportés à la batteuse. Une équipe d'hommes a été engagée pour aider à cette tâche, car c'est un travail long et difficile. Les moissonneurs travaillent dès le lever du jour, jusqu'à la nuit, et prennent cinq repas par jour. Joséphine a beaucoup de travail dans la cuisine pour nourrir toute cette équipe! La batteuse a été fabriquée à Winnipeg. C'est une grosse machine en acier inoxydable. Elle sert à séparer le grain de la paille. La paille sera utilisée pour les animaux, alors que le grain sera apporté à l'élévateur par David,

Belle et Picaille. Là, David pourra vendre son grain, selon la qualité et le prix du marché. Le blé et l'orge sont vendus, alors que l'avoine est gardée pour nourrir les animaux et la famille.



Enfin, il ne reste plus qu'une chose à faire avant l'hiver : la boucherie. David choisit le plus gros des cochons. Il invite ses voisins à venir l'aider. Le cochon est tué et mis en morceaux. Chaque partie est utilisée. On en fait du jambon, des saucisses, du bacon et du lard. Ce qui n'est pas utilisé maintenant est recouvert de sel durant tout l'hiver, puis, au printemps, il sera suspendu au-dessus d'un feu, dans la fumée, pour plusieurs jours. Le salage et le fumage permettent d'enlever l'eau de la viande. Sans eau, la viande ne pourrit pas, ce qui permet de la conserver plus longtemps.

Avant l'arrivée de la neige, David doit s'assurer d'avoir assez de bois pour se chauffer durant l'hiver. Il en recueille dans le petit boisé sur son homestead, et son fils Pierre l'aide à fendre les bûches. Comme cela n'est pas suffisant, il achète du charbon au village le plus proche.

Quand la neige commence à tomber, David vient tout juste de terminer ses tâches de l'automne. L'hiver signifie moins de travail. Bien sûr, les animaux ont toujours besoin d'être nourris. Les enfants vont à l'école en skis, en raquettes ou en traîneau. Il y a toujours un feu dans la cheminée, pour s'assurer que la maison reste chaude. David profite de cette saison pour réparer ses outils, ou même en créer des nouveaux. Il aime aussi chasser le lièvre, alors il pose des collets dans le

boisé pour en attraper. La fourrure du lièvre sert à rembourrer les bottes des enfants, et garde ainsi leurs pieds au chaud. En plus, la viande de lièvre a un délicieux goût dans le ragoût de Joséphine!

Après les longs mois d'hiver, le soleil finit par revenir et la neige fond. David se prépare à labourer son champ et à commencer une nouvelle année.

- **Labourer** : Couper et retourner la terre. Cette opération permet de remettre les nutriments à la surface et de faire entrer de l'air dans la terre, de l'aérer.
- **Ensemencer** : Mettre les graines dans la terre, planter.
- **Fertiliser** : Mettre de l'engrais, du fertilisant dans la terre, pour aider les plantes à pousser.
- **Sarcler** : Enlever les mauvaises herbes qui poussent avec les bonnes plantes, car elles volent leurs nutriments.
- **Arroser** : Mettre de l'eau autour des plantes. Les végétaux ont aussi besoin de boire!
- **Récolter les fruits** : Toute la famille travaille à récolter les fruits sauvages qui poussent près de la ferme. Cela permet de varier le menu!
- **Moisson** : Faire la moisson, c'est récolter les graines des céréales, comme le blé. Quand le blé est mûr, il faut le couper sur son épi. Il faut ensuite le faire sécher.
- **Battage** : Séparer le grain de l'épi et de la paille. Seul le grain sera apporté à l'éleveur et vendu.
- **Racler** : Ramasser la paille et le foin dans un champ à l'aide d'un râteau.
- **Tondre** : Couper le foin dans un champ.
- **Boucherie** : Tuer un animal et découper les quartiers de viande.
- **« Cannage »** : Préparer des légumes en conserve. Ils s'agit de les cuire, de les assaisonner avec des épices et finalement de les mettre dans du vinaigre. Le tout est placé dans un bocal fermé hermétiquement, appelé

« canne ». Il s'agit de mettre en conserve des aliments.

- **Confiture** : Afin de conserver les fruits cueillis plus longtemps, on peut en faire de la confiture, qu'on pourra manger toute l'année.
- **Fumage** : Afin de conserver la viande plus longtemps, on la sale et on l'enfume. Ce processus permet d'enlever l'eau de la viande, ce qui l'empêche de pourrir.
- **Nourrir les animaux** : Il faut donner de la nourriture et de l'eau aux animaux.
- **Ramasser les œufs** : Les poules pondent des œufs tous les jours. Il faut les trouver et les ramener à la maison ou les vendre au marché.
- **Traire les vaches** : Les vaches peuvent être traitées deux fois par jour. Seules les mamans vaches donnent du lait.
- **Séparer la crème et le lait** : Une fois que les vaches sont traitées, on doit activer une petite machine qui permet de séparer la crème du lait. On peut ensuite vendre ou utiliser les deux séparément.

ACTIVITÉS

- Fais une liste des tâches que la famille de David doit faire chaque saison. Y a-t-il des travaux qui doivent être faits toutes les saisons?
- Trouve le nom des machines agricoles utilisées par David. Quelle est leur utilité? Quel animal les font fonctionner?
- Est-ce que les enfants aident au travail de la ferme? Si oui, que font-ils?

COCK-A-DOODLE-DOO OU COCORICO?

cocorico



Savais-tu que...?

Le cri des animaux ne s'écrit pas de la même manière en français et en anglais? Le mâle, la femelle et le petit ne portent pas le même nom? Et l'animal sera appelé différemment une fois dans ton assiette?

Voici un petit casse-tête pour t'aider à utiliser les bons mots! Fais une petite recherche pour compléter le tableau.

cock-a-doodle-doo



Mâle	Femelle	Petit	Sur la table	Cri (verbe)	Cri (son)
			X	Jappe / Aboie	Wouf
Chat			X	Miaule	
			_____ / Chapon	Chante / Glousse / Piaille	Cocorico /
Cot cot codêt / Cui-cui					
Mouton / Bélier				Bêle	
			Chèvre	Chevrote / Bêle	Bêêêh
			Bœuf	Meugle / Mugit	
	Truie			Grogne	Groin groin
		Lapereau		Clapit	Tap-tap-tap
		Caneton		Cancane / Caquette	
Chevreuil		Faon		Brame	X
	Hase			Couine	X
		Mené	Poisson	X	X
		Têtard		Coasse	
_____ / _____		Poulain / Pouliche			Hiiii!
		Dindonneau			Glouglou
	Ourse	_____ / _____			
	Laie	Marcassin		Grommelle	X
Loup			X		
		Ânon	X	Brait	
		Faon	Cerf	Brame	X
		Paonneau		Braille	X
		Renardeau	X	Glapit / Jappe	X

CORRIGÉ

COCK-A-DOODLE-DOO OU COCORICO?

Mâle	Femelle	Petit	Sur la table	Cri (verbe)	Cri (son)
Chien	Chienne	Chiot	X	Jappe / Aboie	Wouf
Chat	Chatte	Chaton	X	Miaule	Miaou
Coq	Poule	Poussin	Poulet / Chapon	Chante / Glousse / Piaille	Cocorico / Cot cot codêt / Cui-cui
Mouton / Bélier	Brebis	Agneau	Mouton / Agneau	Bêle	Bêêêh
Bouc	Chèvre	Chevreau	Chèvre	Chevrote / Bêle	Bêêêh
Taureau	Vache	Veau / Génisse	Bœuf	Meugle / Mugit	Meuh
Cochon	Truie	Porcelet	Porc	Grogne	Groin groin
Lapin	Lapine	Lapereau	Lapin	Clapit	Tap-tap-tap
Canard	Cane	Caneton	Canard	Cancane / Caquette	Coin-coin
Chevreuil	Chevrette	Faon	Chevreuil	Brame	X
Lièvre	Hase	Levraut	Lièvre	Couine	X
Poisson	Poisson	Mené	Poisson	X	X
Grenouille	Grenouille	Têtard	Grenouille	Coasse	Coââ
Cheval / Étalon	Jument	Poulain / Pouliche	Cheval	Hennit	Hiiii!
Dindon	Dinde	Dindonneau	Dinde	Glougloute	Glouglou
Ours	Ourse	Ourson / Oursonne	Ours	Grogne	Grrrrr
Sanglier	Laie	Marcassin	Sanglier	Grommelle	
Loup	Louve	Louveteau	X	Hurle	Hoooooooo
Âne	Ânesse	Ânon	X	Brait	Hi Han
Cerf	Biche	Faon	Cerf	Brame	X
Paon	Paonne	Paonneau	Paon	Braille	X
Renard	Renarde	Renardeau	X	Glapit / Jappe	X

À CHACUN SA MAISON

Associe le bâtiment sur la carte (page 43), la description et le nom du bâtiment.

NOMS DES BÂTIMENTS

- Le caveau à légumes
- La laiterie
- Le fumoir
- Le puits
- La maison
- L'étable
- La porcherie
- L'enclos
- L'écurie
- Le fenil
- Le poulailler
- L'étang
- La cuisine d'été
- La grange
- Le champ
- Le potager
- La bécasse

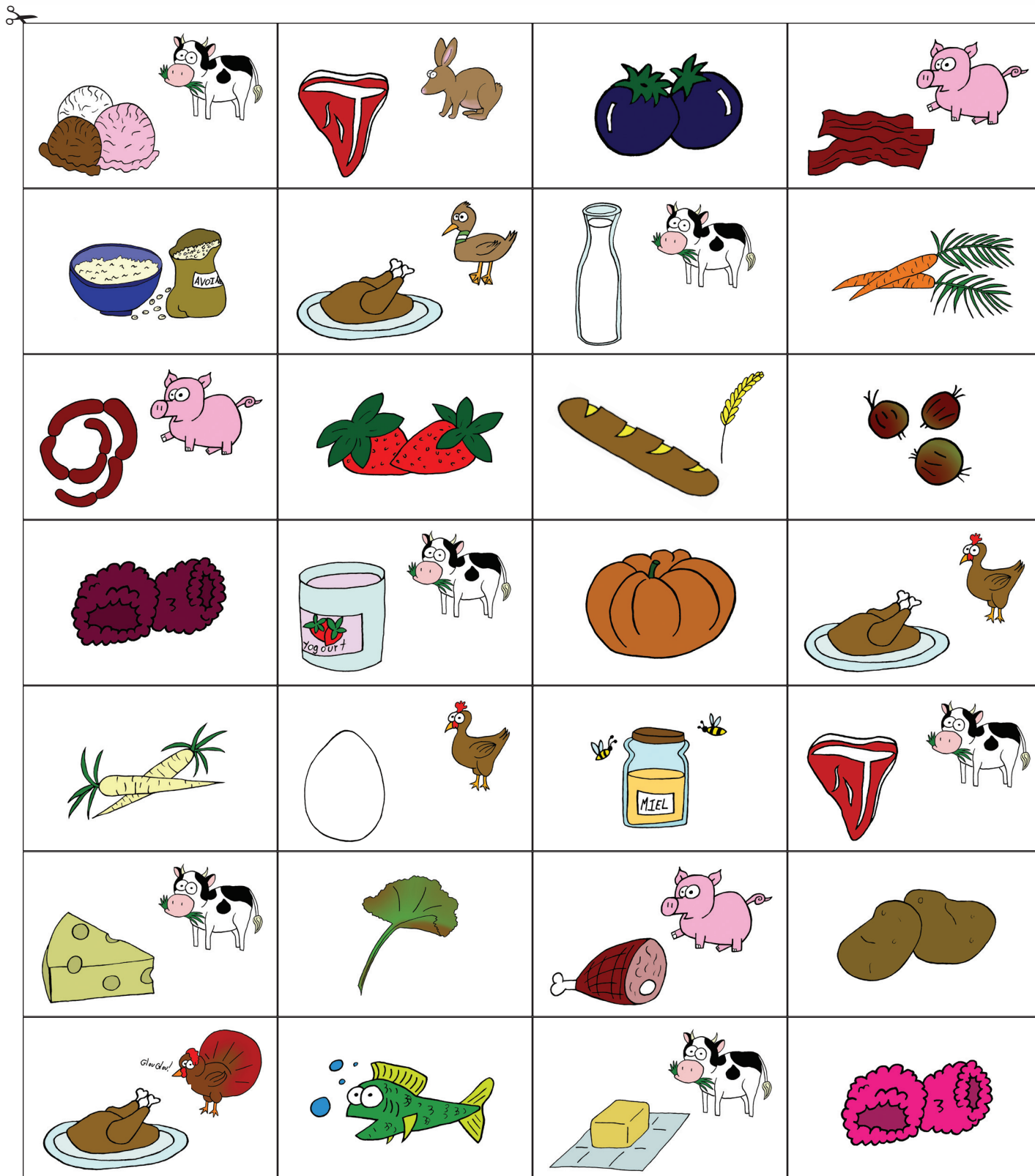
DESCRIPTION DES BÂTIMENTS

- Je sers à entreposer les légumes et la nourriture durant l'hiver. Je suis sous terre parce que c'est plus frais.
- Je suis un puits qui sert à garder le lait et la crème au frais.

- Je sers à donner de l'eau à toute la famille et aux animaux.
- Je suis une petite cabane de bois dans laquelle on allume un feu. On y suspend de la viande pendant plusieurs jours pour l'enfumer et ainsi la garder plus longtemps.
- Je sers à abriter la famille toute l'année. Je la protège contre le vent, la pluie, le froid et le chaud soleil de l'été.
- Je suis la maison des vaches.
- Je suis la maison des cochons.
- Je suis la maison des chevaux.
- Je suis l'endroit où on entrepose le foin durant l'hiver. C'est généralement le deuxième étage de la maison des vaches.
- Je suis la maison des poules.
- Je suis une étendue d'eau où les animaux peuvent boire et où la famille peut se rafraîchir.
- Je suis l'endroit où la maman cuisine durant l'été. On y déménage le poêle à bois, car cuisiner dans la maison la rendrait beaucoup trop chaude.
- Je suis un terrain entouré d'une clôture qui garde les animaux.
- Je suis un bâtiment qui sert à entreposer le foin, les graines, l'équipement agricole et parfois même des animaux comme des vaches ou des chevaux.
- Je suis l'endroit où on fait pousser les céréales comme le blé.
- Je suis l'endroit où on fait pousser les légumes comme les carottes.
- Je suis la toilette à l'extérieur de la maison.

D'OÙ VIENT LA NOURRITURE?

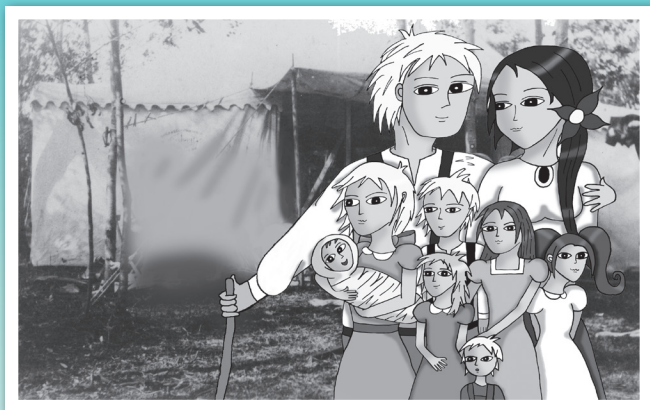
Fais une copie des images ci-dessous. Découpe les images et essaie de trouver d'où la nourriture vient en plaçant les aliments sur l'image de la ferme en page 43.



bacon	bleuets	steak de lièvre	crème glacée
carottes	lait	canard	avoine
groseilles	pain	fraises	saucisses
poulet	citrouille	yogourt	mûres
steak de bœuf	miel	œuf	panais
pommes de terre	jambon	rhubarbe	fromage
framboises	beurre	poisson	dinde

PETITE MAISON DEVIENDRA GRANDE

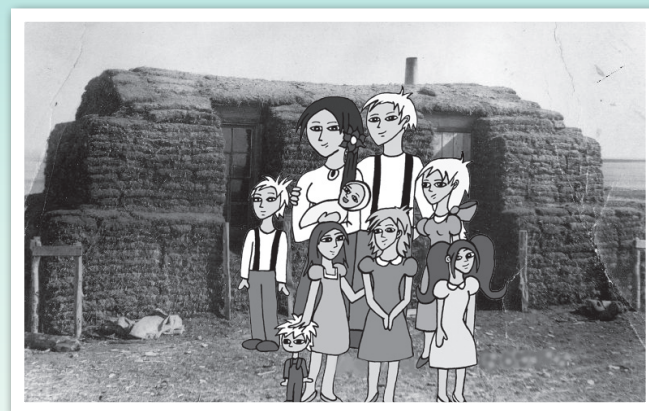
Quand David, Joséphine et les enfants sont arrivés sur leur *homestead*, il n'y avait absolument rien. Pas d'étable pour les animaux, pas de puits pour l'eau, même pas de maison!



Plusieurs pionniers dorment sous la charrette qui les a emmenés à leur *homestead*. Mais David et Joséphine ont pu acheter une tente au village avant d'arriver. Oh, ce n'est pas très grand. La tente sert de chambre à coucher, de salon, de salle à manger et même de cuisine quand il pleut. Quand il fait beau, Joséphine cuisine à l'extérieur. D'ailleurs, toute la nourriture est cuite sur un feu de bois, car la famille n'a pas encore les moyens d'acheter une cuisinière à bois. L'hiver est trop froid pour vivre sous la tente. Le peu d'argent qui reste est investi pour trouver un petit logement au village. David a trouvé un petit emploi au magasin général pour arriver à payer le loyer.

Enfin arrive le printemps de la deuxième année. Cette année, la famille construira une maison. David et Joséphine n'ont pas les moyens d'acheter le bois pour construire une maison. Comme ils habitent la prairie, il n'y a que très peu d'arbres. Ils ne pourront pas construire une maison en bois. Ils vont donc couper des lanières de terre et de gazon. Les racines de l'herbe permettent à la terre de rester bloquée, donc les lanières se découpent comme des briques. Avec ces briques, la famille construit des murs, aussi tenus avec des branches solides. Le plafond est fait de planches et de terre. Certaines familles ont pu acheter une

planche de tôle pour faire le plafond. La maison de tourbe, appelée *sod house* en anglais, est bien isolée. La large épaisseur de terre des murs protège contre le froid de l'hiver et la chaleur de l'été. Même s'il y a quelques fenêtres, l'intérieur est sombre et il y a souvent des insectes. Le plancher est fait de terre battue. Il n'y a pas de divisions dans la maison; il n'y a qu'une seule pièce qui sert de chambre à coucher, de cuisine, de salle à manger et de salon. Le pire, c'est la pluie : quand il pleut, le plafond coule à plusieurs endroits. Les enfants s'amuse à mettre des pots aux endroits où l'eau coule, pour ramasser l'eau et empêcher que tout le plancher de la maison ne devienne une flaque de boue.



À la fin de l'été, David a pu vendre sa récolte à un bon prix. Au printemps, il commande les plans d'une maison de bois au magasin Eaton, à partir du catalogue. Ensuite, il commande tout le bois et la quincaillerie nécessaires. Ces objets arriveront par train, de Vancouver et de Winnipeg. Il ne s'agit pas cependant d'une maison préfabriquée comme on peut les acheter aujourd'hui. En fait, le bois n'est même pas pré-coupé. La famille doit construire la maison elle-même, avec l'aide des voisins et des amis. La famille aura enfin une maison en planches, avec une cuisine, une cuisine d'été, une salle à manger, un salon et trois chambres. La famille a maintenant deux poêles à bois, un pour cuisiner et un pour se chauffer. Durant l'hiver, David pousse la neige le long du mur extérieur pour l'isoler. Le plafond ne coule

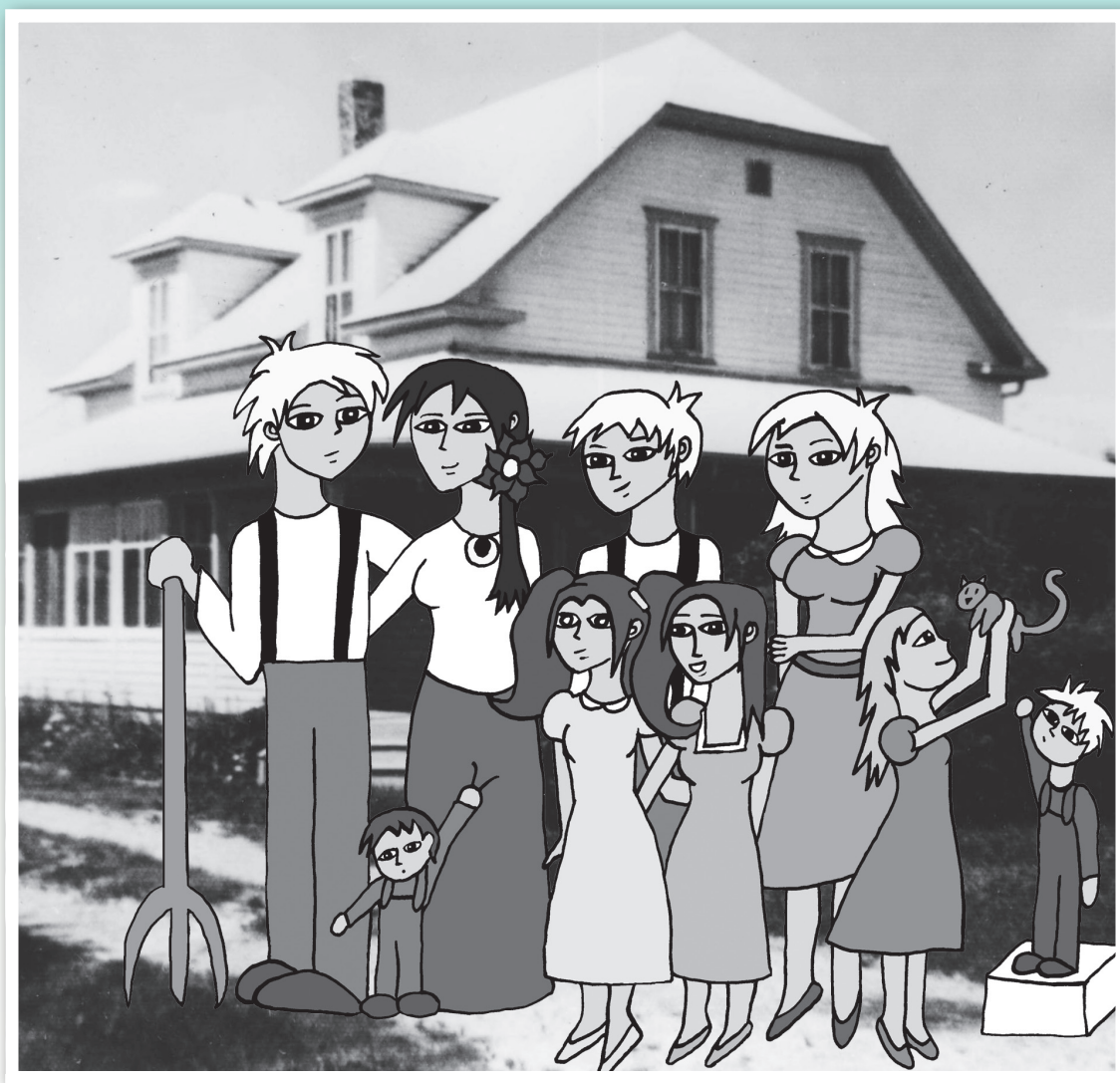
plus et toute la famille est au sec toute l'année. Du côté nord de la maison, David a construit l'étable pour les vaches. Cela permet de garder la maison plus chaude en hiver.

Cinq ans plus tard, David ajoute une annexe à la maison. Les enfants grandissent et la maison devient trop petite pour tous les loger. Il y ajoute donc une quatrième chambre.

Pour David, cette petite maison en planches est la plus belle maison dont il peut rêver. Mais pour

les plus riches, il y a moyen d'avoir une maison encore plus belle. Il suffit au pionnier d'accumuler les pierres qu'il trouve dans son champ pour en faire construire une maison. Certaines maisons, comme celle de W. R. Motherwell, contiennent même des chambres pour les domestiques.

David et Joséphine adorent leur petite maison. Elle n'est pas parfaite, mais elle est chaleureuse et accueillante et elle répond à tous leurs besoins.



UN TATAWAW RECYCLÉ

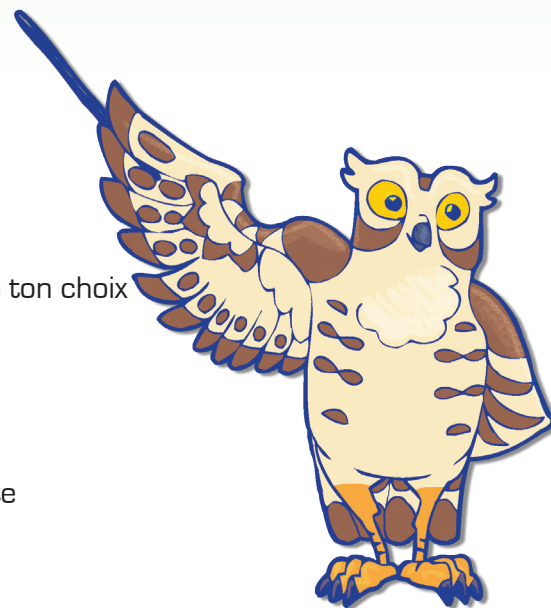
Ne jette pas les rouleaux de papier toilette!

Tu pourrais les utiliser pour bricoler ton propre Tatawaw, WOW !

Voici les matériaux nécessaires :



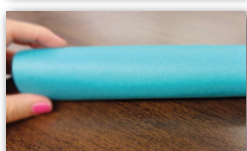
- Un rouleau de papier toilette vide
- Une paire de ciseaux
- De la colle
- Deux feuilles de papier de couleur, de ton choix
- Des yeux mobiles autocollants



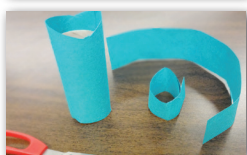
Suis les étapes :



1. Prends le rouleau de papier de toilette et recouvre-le de colle.

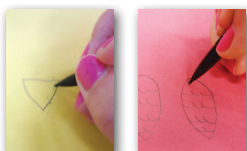


2. Roule ton rouleau de papier de toilette collant sur la feuille de papier de couleur jusqu'à ce qu'il soit recouvert.



3. Coupe les bords du papier de couleur qui dépassent, puis coupe une extrémité en forme de U. Ce sera la tête.

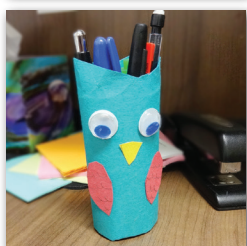
Tu peux aussi coller un fond, si tu veux l'utiliser plus tard comme porte-stylo.



4. Avec l'autre papier de couleur, coupe les ailes et le bec.



5. À l'aide de la colle, installe les ailes, le bec et les yeux sur le rouleau.



6. Utilise ton imagination pour décorer Tatawaw. Tu peux ajouter du brillant, dessiner des plumes, etc... Sois créatif!

Et voilà, tu as maintenant ton petit compagnon!

MON ALBUM PHOTO : LES MONSTRES DE LA FERME

Les photos ont été prises grâce à l'aimable collaboration du Western Development Museum de Yorkton.



Charrue : Sorte de couteau de métal servant à labourer la terre, à la couper et à la retourner, pour préparer les semis. La charrue était tirée par un cheval ou un tracteur.



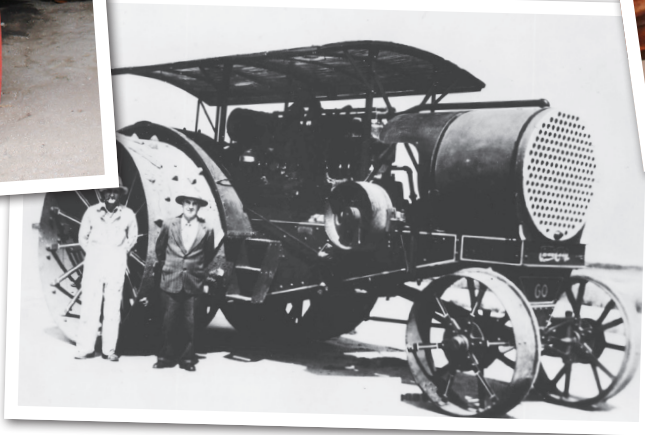
Andaineuse : Griffes de métal tirées par un cheval ou un tracteur, qui sert à ramasser le foin fraîchement coupé, tel un râtelier.



Tracteur : Le tracteur fonctionne au charbon ou à l'essence et remplace le cheval pour tirer la machinerie agricole. Les premiers tracteurs étaient énormes, lourds et très lents. Ils ont ensuite été améliorés et remplacés par des tracteurs plus petits, plus légers et très rapides.



Écrémeuse : Machine fixe qui sert à séparer le lait de la crème grâce à la force centrifuge, quand on fait tourner le lait très rapidement.





Batteuse : Grosse machine servant à séparer les grains du reste de l'épi de blé. Les premières batteuses étaient en bois, puis en métal. La batteuse était immobile; on y apportait les boisseaux de blé.



Semoir : Instrument servant à planter les graines dans la terre. Il est muni d'un contenant pour les graines et de tubes qui percent le sol et y laissent le grain à planter. Le semoir était tiré par un cheval ou un tracteur.



Moissonneuse : Machine servant à couper et à ramasser le blé. La moissonneuse était tirée par un cheval ou un tracteur. Certaines moissonneuses liaient le blé en boisseaux.



Herse : Grille munie de dents pointues tournées vers le bas. La herse sert à briser les morceaux de terre laissés par la charrue. La herse était tirée par un cheval ou un tracteur.

POUSSE ET REPOUSSE

Les pionniers faisaient pousser leurs propres légumes dans leur potager. C'était beaucoup plus économique comme cela. Les carottes, les pommes de terre, la salade, le chou, les pois, les betteraves sont des exemples de ce que les pionniers pouvaient faire pousser et qui nourrissait toute la maisonnée.

Toi aussi, tu peux faire pousser tes propres légumes. As-tu déjà fait un potager? Si oui, tu as déjà le pouce vert et tu sais apprécier le goût des aliments fraîchement cueillis. Si non, cet article va peut-être t'intéresser.

Voici des légumes que tu peux faire pousser dans ta maison, à partir de restes de légumes que tu achètes au supermarché. Une fois le premier légume acheté, tu peux le faire pousser à l'infini! Quand toi ou tes parents en a besoin pour cuisiner, il suffit de ne prendre que ce dont tu as besoin de la plante. Tu peux ainsi éviter le gaspillage alimentaire!



1. La salade

Couper la salade à environ 2 ou 3 doigts du pied. Mettre le pied dans un bocal et remplir le bocal d'eau jusqu'à ce que la moitié du pied trempe. Laisser à la lumière du soleil (sur le bord d'une fenêtre) et ajouter de l'eau quand il en manque. Dans deux semaines, tu verras apparaître une nouvelle pousse de salade! Tu peux ensuite la planter dans un pot de terre. Et voilà! Avec un peu de patience, tu auras une salade gratuite!



2. L'ail

Délicieux pour cuisiner, l'ail est facile à faire pousser. Il suffit de prendre une gousse qui a germé, avec la petite pousse verte sur le dessus, puis de la planter dans la terre, à 5 cm de profondeur, avec le germe pointé vers le ciel. Garde le plant au soleil, assure-toi que le sol est bien drainé et n'oublie pas d'arroser. Quand la plante sera grande, coupe la tige et déterre la tête d'ail! Tu verras que les gousses se sont multipliées!



3. Le basilic

Le basilic est une herbe que l'on utilise souvent dans les sauces pour accompagner les pâtes. Frais, c'est délicieux. Tu peux faire pousser du basilic en prenant une tige de 10 cm et en la laissant au soleil dans l'eau. La plante formera des racines. Quand elles auront environ 2 cm de longueur, tu pourras planter ton basilic dans la terre! Il te suffit d'en couper quelques feuilles quand tu en as besoin pour cuisiner!



4. Les tomates

Tu aimes les tomates? Voici une manière facile d'obtenir des tomates gratuites durant tout l'été!

Prendre une tomate, la couper en deux et extraire les pépins (la partie juteuse avec les petites graines). Prendre une bouteille de plastique et la couper en deux, sur le sens de la longueur, pour créer une sorte de longue jardinière. Faire quelques petits trous au fond. Placer des pierres au fond de la bouteille coupée, puis recouvrir de terre. Mettre les graines éparpillées sur la terre, et recouvrir d'une mince couche de terre. Ensuite, prendre du papier journal mouillé, l'essorer légèrement et placer par dessus le tout. Enfermer la bouteille dans un sac poubelle noir ou vert foncé et fermer bien hermétiquement. Voilà, tu as créé une petite serre pour les tomates! N'ouvre pas le sac avant quatre à cinq jours. Tu devrais voir des petits plants de tomates. Tu peux maintenant les planter dans ton potager ou dans des pots à laisser sur ton balcon. Il faut arroser, mais pas trop.

Tu peux faire l'expérience avec des petites tomates cerise. Un plant de tomates va donner beaucoup de tomates durant l'été!



5. Les oignons verts

Faire pousser des échalotes? Rien de plus simple! Il suffit de garder les bulbes avec 3 cm de tige et de les mettre dans l'eau dans un bol près d'une fenêtre. Ils repousseront en seulement quelques jours!



6. Le gingembre

Alors pour le gingembre, il faut s'équiper de patience! Il suffit de placer un morceau de la racine dans la terre et d'attendre très patiemment en gardant la terre humide. Si la racine a déjà germé, c'est encore mieux; plante-la tout simplement avec le germe pointant vers le haut, comme pour l'ail. Cela peut prendre plusieurs mois avant que le gingembre ne soit prêt à récolter.



7. Le céleri

Coupe le pied du céleri et dépose-le dans un bocal avec un peu d'eau au fond. Laisse reposer sur le bord de la fenêtre et un nouveau céleri va pousser!

Voilà! Toi aussi, tu peux faire pousser des légumes comme les pionniers! À partir de restants de légumes, tu peux obtenir des nouveaux légumes frais et gratuits!

EST-CE QU'ON JETTE?

Quand tu gaspilles des fruits, des légumes ou de la viande, souviens-toi que tu ne gaspilles pas seulement un produit, mais que tu jettes aussi l'eau et l'énergie qui ont été utilisées pour les fabriquer. Imagine que tu apportes une pomme à l'école comme collation, et que tu décides de ne pas la manger. Après quelques jours, tu oublies ta pomme et elle pourrit, alors tu dois la jeter. Tu continues cependant à apporter des pommes à l'école, tu les oublies et tu les jettes. Au bout d'une année, c'est 17 pommes qui ont été gaspillées. Pour faire pousser ces 17 pommes, les pomiculteurs ont dû utiliser 424 litres d'eau, soit l'équivalent de 8 baignoires et demi d'eau!

Mais cela se complique avec la viande. Pense à la quantité de nourriture et d'eau nécessaire pour alimenter le gros bétail durant toutes les années de sa croissance, jusqu'à ce qu'il soit envoyé à l'abattoir. Pour produire une livre de viande de bœuf, il faut 1 800 litres d'eau, soit 35 baignoires!

LES CONSEILS DE TILO ET TATAWAW



Au Canada, environ 40 % de la nourriture est envoyée aux sites d'enfouissement chaque année, soit l'équivalent de 31 milliards de dollars gaspillés par an!

Qui est responsable du gaspillage de nourriture?

Les producteurs, les supermarchés, les restaurateurs et même les consommateurs, bref, tout le monde est responsable des déchets alimentaires. Toutefois, la plus grande quantité de déchets de nourriture se trouve chez nous, dans les maisons, et représente 51 % du gaspillage.

Pourquoi devrais-je m'en soucier?

Nous n'avons qu'une seule planète, nous devons être conscients que nos ressources sont limitées et que nos décisions ont un impact à long terme. Tout le monde a une empreinte écologique, c'est-à-dire la mesure de l'impact humain sur l'environnement. Plus cette empreinte est petite, plus tu aides à sauver la planète.

Comment puis-je réduire le gaspillage alimentaire?

- 1. Ancien et nouveau :** Organise ton réfrigérateur en mettant la nourriture fraîchement achetée au fond et celle moins récente à l'avant. Cela te permettra de voir ce qui doit être mangé en premier.
- 2. Mange-le maintenant !** Si tu remarques que la nourriture est sur le point de pourrir, mets-la dans une boîte au réfrigérateur et écris « mange-le MAINTENANT ! » Ce petit mémo te rappellera qu'elle doit être mangée bientôt!



3. **Ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre.** Ne mets dans ton assiette seulement ce que tu sais pouvoir manger, surtout à la cafétéria. À la maison, prends plutôt des petites portions.
4. **Pour demain :** S'il te reste de la nourriture, réfrigère-la et mange le reste à un autre moment.
5. **Fruits mâchés :** Si tu as un fruit, comme une pomme, avec une sorte d'ecchymose, il est toujours bon à manger. Il suffit d'en couper les mauvaises parties et de manger le reste!

LES CONSEILS DE TILO ET TATAWAW



S'il est trop tard et qu'il faut jeter la nourriture, pense d'abord à la composter. La plupart des aliments se compostent et tu pourras réutiliser la terre dans le jardin. Si tu n'as pas d'espace extérieur pour le compost, pense au vermi-compostage.

Mais c'est quoi le compost?

Le compost est un mélange de matières organiques (choses vivantes, comme des plantes), qui se décompose. Après un certain temps, cela devient de l'humus, qui est un engrais très nutritif pour la terre.

Avec l'aide de tes parents, voici les étapes pour faire un compost chez toi!

UN, DEUX, TROIS, COMPOST!

Un

Premièrement, **tu as besoin de l'eau, de l'herbe** (comme des feuilles mortes broyées et de l'herbe fraîche) et des **produits biodégradables** (des déchets comme des légumes ou des fruits. Les coquilles d'œufs fonctionnent aussi !). Assure-toi de mettre une quantité égale de tout!

Deux

Sélectionne **un récipient**, pour y mettre tes produits. Commence par mettre **les brindilles et les feuilles** au fond du récipient et y ajouter ensuite les déchets. Ajoute ensuite de l'eau.

LES CONSEILS DE TILO ET TATAWAW



S'il fait très chaud dehors, ajoute de l'eau. S'il pleut, essaye de le couvrir. C'est très important d'avoir une quantité égale des éléments, pour que cela se décompose correctement. Si tu ajoutes plus de déchets, assure-toi d'ajouter des feuilles, de l'herbe et de l'eau.

Trois

Quand tu ajoutes des produits biodégradables, fais un trou au milieu du compost pour y déposer les produits. Celui-ci leur permettra de se décomposer correctement.

Compost!

Quand le sol devient très foncé, cela signifie que c'est prêt.

Je n'ai pas de jardin, que dois-je faire?

Le vermi-compostage !

Le vermi-compostage utilise des vers de terre pour décomposer rapidement les restants de nourriture, même les coquilles d'œufs! Tu pourras les garder à l'intérieur et ils ne produisent pas d'odeur. Voici les étapes pour construire un bac pour le vermi-compostage :

L'aventure de M. et Mme Lombric

C'est le temps d'acheter une maison!

Achète deux bacs en plastique avec un couvercle. Assure-toi que le bac est d'au moins 30 cm de profondeur. Mets les bacs un dans l'autre. Dans le bac supérieur, perfore des petits trous sur les côtés. Assure-toi d'en faire beaucoup, pour que les vers de terre reçoivent assez d'air.

Une litière à vers pour une vie confortable

Les vers de terre ont besoin d'une litière. Pour la préparer, tu as simplement besoin de journaux, de papiers ou de carton déchirés en morceaux d'environ un pouce. Pose-les dans le fond du bac puis ajoute de la terre.

J'ai soif!

M. et Mme. Lombric aiment l'humidité. Ajoute de l'eau dans le bac. Ne les inonde pas; mets seulement assez d'eau pour que ce soit humide.

As-tu faim?

Pour chaque demi-livre de déchets, tu as besoin d'au moins une livre de vers de terre rouges. Tu peux les acheter dans une animalerie ou dans des magasins de jardinage. Prends les produits biodégradables que tu veux composter et mets-les dans le bac avec les vers. Assure-toi

de mettre des feuilles de journaux par-dessus les produits biodégradables, pour éviter les mouches à fruits.

Regarde ce joli sol!

Quand la terre devient foncée, ça veut dire que c'est prêt. Enlève les vers de terre du sol et mets la terre dans un seau, pour pouvoir l'utiliser plus tard. Et voilà, le sol est prêt! Tu peux commencer un nouveau bac de vermi-compostage en réutilisant les mêmes vers!

LES CONSEILS DE TILO ET TATAWAW



Ne mets pas de la viande dans ton compostage, sinon, cela va réchauffer la maison de M. et Mme Lombric et ils seront très inconfortables! Ils pourraient même mourir !

LES RECETTES DE JOSÉPHINE

Les pionniers achetaient très peu de choses. La majorité de la nourriture qu'ils mangeaient provenait de la ferme, et il fallait ensuite la cuisiner. Aujourd'hui, nous achetons beaucoup de choses déjà préparées à l'épicerie. Certains produits nous semblent difficiles à fabriquer nous-mêmes, mais quand on sait suivre une recette, ce n'est pas si compliqué, et c'est drôlement économique!

Voici quelques recettes que tu peux faire à la maison et qui vont surprendre toute la famille! Le pain, le yogourt, la crème glacée et le fromage!

LE PAIN

Les pionniers achetaient peut-être leur farine, mais ils achetaient rarement du pain. C'est la maman qui fabriquait le pain, parfois même tous les jours! Elle se levait très tôt pour s'assurer que le pain serait prêt pour le déjeuner du matin. Le pain était cuit dans un four à bois, et il fallait s'assurer que le feu soit à la bonne température.

Voici comment tu peux faire du pain à la maison, comme les pionniers!

Pain facile : Le pain sans pétrissage

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 1 petite cuillère à soupe de sel
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 350 à 400 ml d'eau chaude
(plus que tiède, mais pas brûlante)

Vous aurez aussi besoin de :

- 2 torchons propres
- Un contenant profond allant au four avec un couvercle (de type cocotte)
- Une spatule

Préparation :

Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs : la farine, le sel, la levure. Ajouter environ le quart de l'eau bien chaude et mélanger avec une spatule ou une cuillère en bois, jusqu'à ce que l'eau soit bien absorbée et mélangée. Si le mélange est trop sec, ajouter petit à petit l'eau qui reste. La pâte doit être collante et humide.

Prendre un linge à vaisselle (ou n'importe quel autre torchon propre) et le tremper dans l'eau. Bien le tordre, pour que le tissu soit bien humide. Couvrir le grand bol contenant la pâte à pain avec le linge à vaisselle. Laisser reposer 12 heures à température ambiante. Même si tu es curieux, ne soulève pas le linge pour regarder! Dans 12 heures, ta pâte devrait être 2 fois plus grosse!

Étendre de la farine sur la table et laisser couler la pâte sur la farine en la détachant du plat avec une spatule. Prendre chaque côté de la pâte et

la replier vers l'intérieur. La boule de pâte devrait maintenant avoir tous les côtés farinés.

Prendre un nouveau linge à vaisselle ou torchon propre et sec et y étendre de la farine. Avec les mains, prendre la boule de pâte et la déposer sur le linge fariné. Refermer le torchon sur la pâte et laisser reposer à température ambiante durant 2 heures.

Préchauffer le four à 240 °C (ou 460 °F) et y mettre un contenant profond qui va au four, comme une cocotte, avec un couvercle. Laisser réchauffer la cocotte pendant 15 minutes.

Sortir la cocotte du four (attention, c'est chaud!) et y verser la boule de pâte. Remettre le couvercle et mettre au four durant 30 minutes. Enlever le couvercle et cuire encore 15 minutes, jusqu'à avoir une croûte bien dorée.

Sortir la cocotte du four (attention, c'est chaud!). Pour vérifier qu'elle est bien prête, taper gentiment la miché de pain avec les doigts. Cela devrait donner un son creux. Laisser refroidir avant de servir.

Et voilà, tu as fait du pain, comme les pionniers!



LES RECETTES DE JOSÉPHINE : LE YOGOURT

Plusieurs pionniers avaient des vaches laitières sur leur *homestead*. Ces vaches donnaient du lait et de la crème, et il était possible de faire plusieurs recettes avec ces deux ingrédients! Le yogourt est un aliment bien connu aujourd'hui, mais très peu de personnes savent comment le faire, alors que c'est très facile et beaucoup moins cher que de l'acheter à l'épicerie! Attention! Cette recette permet de fabriquer du yogourt nature, sans sucre. Le yogourt nature est un peu âcre et son goût ressemble un peu à celui de la crème sûre. Tu peux ensuite y rajouter du miel, du sirop d'érable, de la vanille ou des fruits! Tu peux créer ta propre saveur de yogourt!

Yogourt nature

Ingrédients :

- 1 litre de lait
- ½ tasse de lait en poudre
- ½ tasse de yogourt nature
OU un sachet de ferment à yogourt
(s'achète dans des magasins
d'aliments naturels)
- 1 sachet de gélatine (optionnel)

Vous aurez aussi besoin de :

- Une casserole ou un bain-marie
- Un thermomètre de cuisine
- Des bocaux (de type pots massons ou autre)
- De l'emballage cellophane
- Des élastiques
- Un grand contenant à fond plat
aussi haut que les bocaux

Préparation :

Dans un bain-marie ou une casserole, mettre le lait, le lait en poudre et la gélatine, si tu décides d'en mettre. Chauffer à feu moyen jusqu'à 185 °F. Le lait ne devrait pas bouillir. Retirer du feu et laisser refroidir jusqu'à 110 °F. Tu peux déposer la casserole ou le bain-marie dans l'eau froide pour accélérer le processus. Incorporer le yogourt nature ou le ferment dans la préparation en brassant.



Verser la préparation dans des bocaux (pots Masson) propres, secs et chauds. Fermer les bocaux avec de la pellicule plastique et un élastique. Déposer les bocaux dans un contenant suffisamment haut. Remplir le contenant d'eau chaude (environ 110 °F ou un peu moins), jusqu'à égaler le niveau de yogourt dans les bocaux. Attention à ne pas verser d'eau dans le yogourt! L'idée est de garder le yogourt à la bonne température grâce à l'eau chaude!

Mettre les bocaux au four avec la lumière allumée. Il n'est pas nécessaire de chauffer le four, car l'ampoule suffit généralement à conserver la chaleur, mais il est possible de mettre le four à la température la plus basse.



Laisser reposer pendant 4 à 6 heures.

Sortir les bocaux de l'eau, les essuyer et mettre le yogurt au réfrigérateur.

Voilà! Tu peux goûter ton yogurt! Tu peux utiliser ton propre yogurt pour fabriquer plus de yogurt, mais les bactéries s'épuisent après quelques fois, alors tu peux recommencer avec du nouveau yogurt ou du nouveau ferment.

SAVAIS-TU QUE?

Le yogurt nature est très bon pour la santé! Il contient des bonnes bactéries qui aident ton corps à digérer ce que tu manges! Il est toutefois préférable de choisir un yogurt nature sans sucre et sans agents de conservation. C'est pourquoi il est très bon de fabriquer son propre yogurt à la maison!



LES RECETTES DE JOSÉPHINE : LA CRÈME GLACÉE

Faire de la crème glacée était toujours un événement spécial pour les pionniers. Il n'y avait pas d'électricité pour faire fonctionner un réfrigérateur, donc la glace était rare en été. À l'époque, on utilisait une sorbetière pour fabriquer de la crème glacée. On remplissait le contenant central de crème et le contenant périphérique de glace et de gros sel. Puis il fallait tourner la manivelle, jusqu'à ce que la crème gèle et tourne en crème glacée.

Voici une recette de crème glacée que tu peux faire à la maison sans sorbetière, avec des sacs de plastique à fermeture hermétique (de type Ziploc).

Crème glacée à la vanille

Ingrédients :

- 1 litre (4 tasses) de glaçons entiers ou de glace concassée
- ¼ de tasse de gros sel
- ¼ de tasse de crème 35 %
- ¼ de tasse de lait
- 1 cuillère à soupe de sucre
- ¼ de cuillère à thé d'extrait de vanille

Vous aurez aussi besoin de :

- 2 grands sacs de plastique à fermeture hermétique (de type Ziploc)
- 2 petit sacs de plastique à fermeture hermétique (de type Ziploc)
- Une paire de mitaines (optionnel)

Préparation :

Remplir le grand sac de glace et de sel. Doubler le sac avec un deuxième sac.

Placer le petit sac ouvert dans un verre ou une tasse à mesurer pour le tenir en place. Y verser la crème, le lait, le sucre et l'extrait de vanille. Fermer le sac bien hermétiquement en s'assurant de retirer l'air. Doubler le sac avec un deuxième sac. Fermer bien hermétiquement.

Mettre le petit sac rempli de lait dans le grand sac rempli de glace. Fermer bien hermétiquement. Agiter le sac pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que la crème soit devenue dure. Tu peux porter des mitaines, si le sac est trop froid.

Sortir le petit sac du grand sac. Tu peux rincer le petit sac pour enlever le sel. En ouvrant le petit sac, retrousser les bords vers l'extérieur, pour s'assurer que la crème glacée ne touche pas l'extérieur du sac. Verser la crème molle dans un bol glacé. Tu peux la manger tout de suite, ou la mettre au congélateur pendant une heure pour la raffermir.

Bon appétit!

LES RECETTES DE JOSÉPHINE : LE FROMAGE

Prêt pour un autre défi? Le fromage est un peu plus compliqué à fabriquer, mais si tu suis bien la recette, tu y arriveras!

Tout comme le yogourt, le fromage est fait à partir de lait produit à la ferme. Les pionniers fabriquaient leur propre fromage et toute la famille l'adorait!

Le fromage

Ingrédients :

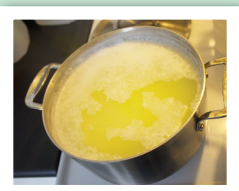
- 4 litres de lait 3,25 % ou entier
- 60 ml de vinaigre blanc

Vous aurez aussi besoin de :

- Une casserole
- Un coton à fromage
- Un bol à fond plat
- Une passoire



Préparation :



Faire chauffer le lait à feu moyen, jusqu'à ce que le lait frémissse, mais avant qu'il fasse des gros bouillons. Fermer le feu, ajouter le vinaigre et attendre 5 minutes. Tu verras le lait cailler et former des morceaux solides.



Placer le coton à fromage dans la passoire et verser le mélange dans le coton à fromage. Pour faciliter l'opération, tu peux attacher ton coton à fromage avec des pinces sur la passoire.



Une fois que tu auras récolté le fromage, l'envelopper dans le coton à fromage. Toujours en le gardant dans la passoire, mettre le bol à fond plat par dessus le fromage et mettre un objet lourd dans le bol, de manière à écraser le fromage. L'idée est de faire sortir l'eau, pour ne garder qu'un bloc de fromage. Laisser reposer quelques minutes. Déballer et servir chaud ou mettre au réfrigérateur.



Quand tu auras maîtrisé la recette, tu peux ajouter d'autres ingrédients pour varier la saveur!

L'OEUVRE DE WILLIAM RICHARD MOTHERWELL

Aujourd'hui, il est bien connu que l'agriculture est l'une des activités économiques les plus importantes en Saskatchewan. Mais pour en arriver là, il a fallu le travail de plusieurs pionniers. W. R. Motherwell est l'un d'eux. Il a non seulement permis aux agriculteurs de créer la *Territorial Grain Growers' Association*, mais il a aussi participé à l'éducation des fermiers, en leur enseignant comment cultiver plus efficacement.



William Motherwell

Crédit photo : Saskatchewan Archives Board

William Richard Motherwell

William Richard Motherwell est né le 6 janvier 1860 en Ontario. Après avoir gradué du *Ontario Agricultural College*, il part vers l'Ouest en 1882 et choisit une terre dans le district d'Abernethy. Avec deux bœufs, il laboure la terre et construit ensuite une maison de bois. En 1884, il épouse Adeline Rogers avec qui il aura quatre enfants, dont seulement deux survécurent. En 1897, il fait construire la maison de pierre qui est encore sur sa terre aujourd'hui. En 1905, Adeline décède à l'âge de 44 ans. En 1908, il épouse en secondes noces Catherine Gillespie. Il meurt le 24 mai 1943, à l'âge de 83 ans.

La Territorial Grain Growers'

Association et la politique

En 1901, les agriculteurs ne font pas un énorme profit de la bonne récolte de l'année, parce que les tarifs de transport ferroviaire sont trop élevés. Le prix de l'entreposage du grain dans les silos et de l'envoi par train est contrôlé par les compagnies ferroviaires. Les fermiers en sont très mécontents. Dans la région d'Indian Head, ils se révoltent, et c'est ainsi que naît la *Territorial Grain Growers' Association*, dont W. R. Motherwell est le co-fondateur et le premier président. Il joue un rôle important dans la création de cette association de fermiers qui règlemente l'exploitation des voies ferrées et des silos à grains.

M. Motherwell veut le bien des agriculteurs. Pour cela, il continue à s'impliquer dans la politique. En 1906, il est élu et devient le premier ministre de l'Agriculture en Saskatchewan. En 1917, il quitte son poste afin de pouvoir participer à la politique fédérale. Il lutte contre les libéraux, qui tentent de faire imposer la conscription et qui essaient de couper le droit des francophones dans les écoles publiques. Il est élu en 1921 et entre dans le cabinet de Mackenzie King comme ministre de l'Agriculture jusqu'en 1930. Il reste dans l'opposition jusqu'en 1935, lorsque King reprend le pouvoir. Il se retire de la politique en 1939.

Les fermes expérimentales en Saskatchewan

Les premières fermes expérimentales canadiennes étaient situées au Manitoba, plus précisément à Selkirk. Elles sont créées en 1821, en 1831 et en 1838, mais elles sont vite abandonnées. Le projet est relancé à l'échelle nationale en 1884 et deux ans plus tard, une loi est sanctionnée. Le but d'une ferme expérimentale est d'étudier l'agriculture afin de créer des techniques et des technologies agricoles qui la rendraient plus efficace. La loi prévoit cinq fermes : la ferme de Nappan en Nouvelle-Écosse,



William Motherwell

Crédit photo : Saskatchewan Archives Board

celle de Brandon au Manitoba, celle d'Indian Head dans les Territoires du Nord-Ouest (dont faisait alors partie la Saskatchewan), celle d'Agassiz en Colombie-Britannique et la ferme centrale à Ottawa. D'autres fermes expérimentales sont ensuite ouvertes. En Saskatchewan, on retrouve celles de Rosthern (1909-1940), de Scott (1911), de Saskatoon (1917), de Swift Current (1921), de Regina (1931) et de Melfort (1935).

Ces fermes expérimentales sont très importantes dans le développement de l'agriculture dans les Prairies. Parmi les découvertes importantes, on note le blé Marquis, un blé de printemps qui mûrit tôt et qui a une très grande valeur boulangère et meunière. Grâce à une plante qui produit de l'huile, le colza, on développe le canola au centre de recherche de Saskatoon. Cette plante est aujourd'hui cultivée sur 9 millions d'hectares au Canada. D'autres recherches ont permis de développer des méthodes de culture qui empêchent l'érosion du sol, comme c'était le cas dans les tempêtes de poussière des années 1930. Ces méthodes sont, par exemple, la rotation des terres en jachère, les écrans végétaux ou encore les talus pour recueillir la neige et l'eau.

Cependant, faire des découvertes dans des fermes expérimentales n'est pas suffisant pour développer l'économie agricole. Il faut passer le mot aux fermiers, qui sont souvent isolés sur leurs terres.

Partager le savoir : les efforts de M. Motherwell

M. Motherwell est un fermier lui-même. Pour cette raison, il est bien écouté des autres fermiers. C'est un homme influent. Sur sa ferme, il a décidé d'adopter des techniques expérimentales, pour démontrer à ses collègues agriculteurs que cela fonctionne bien. Sa ferme est une ferme modèle, un exemple à suivre. Mais ce n'est pas tout, il participe aussi à la publication de dépliants « how-to », une sorte de manuel à propos de techniques agricoles. Ces dépliants sont traduits dans différentes langues, afin de les rendre accessibles à tous les pionniers. De plus, M. Motherwell a tiré avantage du réseau ferroviaire pour envoyer, dans les villages, des wagons spéciaux où les fermiers peuvent assister à des démonstrations, écouter des conférences et visiter des expositions qui leur permettent d'améliorer leurs techniques agricoles. C'est une sorte d'école de fermiers sur rails!

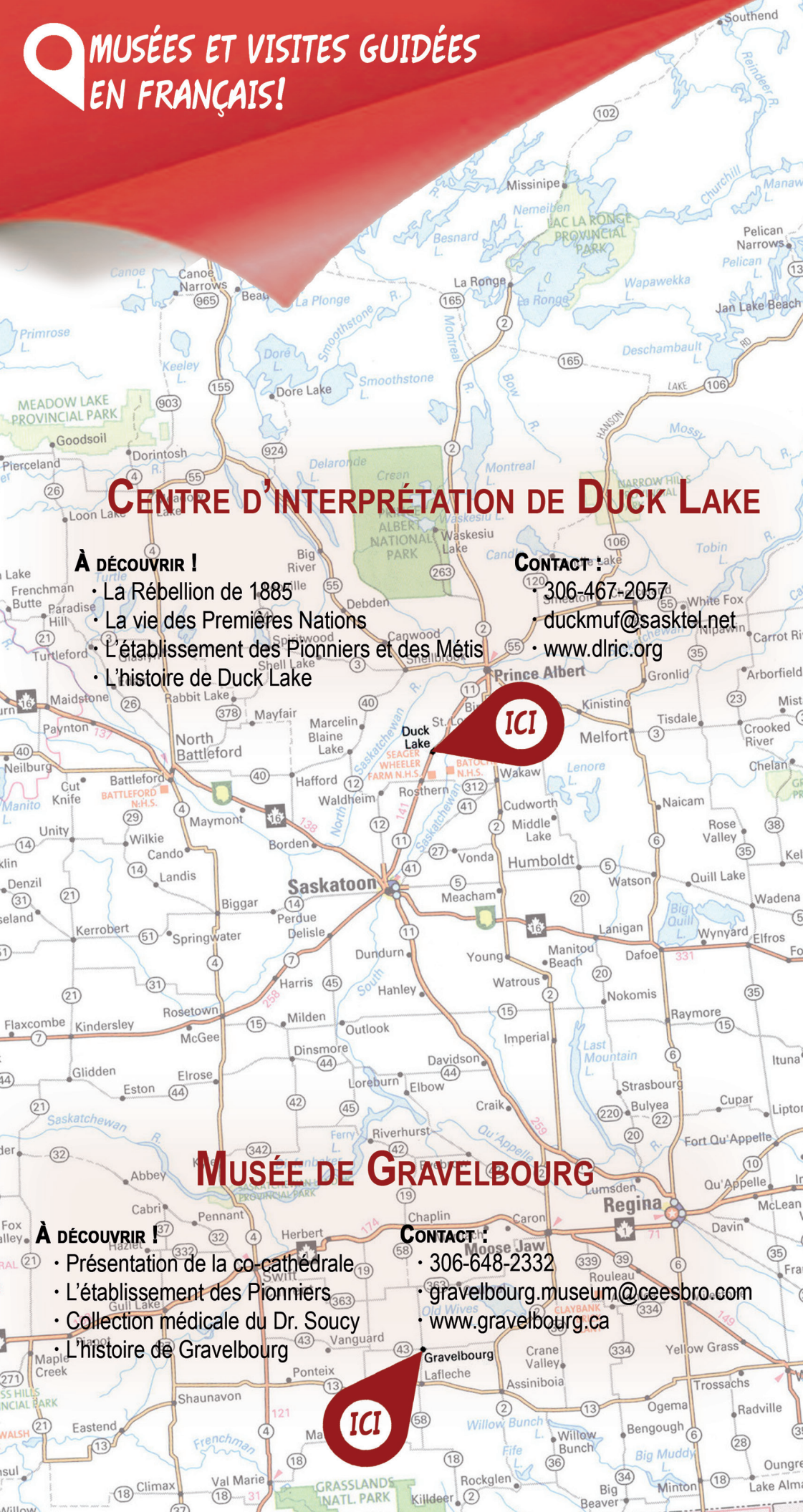
William Richard Motherwell a beaucoup aidé la Saskatchewan, sur le plan de l'agriculture. En plus d'être un fermier lui-même, il a aidé à obtenir des tarifs raisonnables pour les voies ferrées et les silos à grains, il a été ministre de l'Agriculture au niveau provincial, puis fédéral, il a utilisé sa propre terre pour mettre en pratique les nouvelles techniques agricoles expérimentales et il a mis sur pied des programmes pour aider les fermiers à être plus efficaces et plus rentables. Il n'est pas surprenant qu'aujourd'hui, Lanark Place, sa ferme, soit devenue un lieu historique provincial.

Vous cherchez des ateliers adaptés et ludiques enseignant l'histoire du Canada ou le patrimoine de la Saskatchewan ?

La Société historique de la Saskatchewan crée, propose et anime des ateliers en français basés sur les curriculums et approuvé par le ministère de l'éducation. Depuis 9 ans, nous tournons dans toutes les écoles de la Saskatchewan et avons rejoint plus de 12.000 élèves.

Pour réserver, suivez-nous sur **histoireSK.ca**





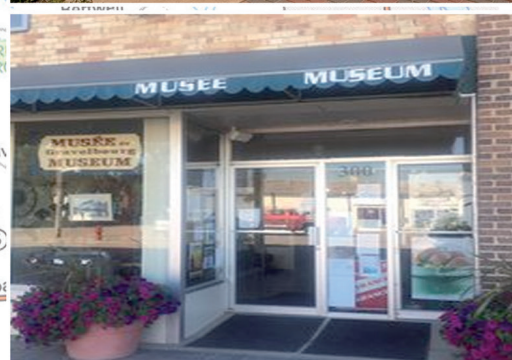
CENTRE D'INTERPRÉTATION DE DUCK LAKE

À DÉCOUVRIR !

- La Rébellion de 1885
- La vie des Premières Nations
- L'établissement des Pionniers et des Métis
- L'histoire de Duck Lake

CONTACT :

- 306-467-2057
- duckmuf@sasktel.net
- www.dlric.org



MUSÉE DE GRAVELBOURG

À DÉCOUVRIR !

- Présentation de la co-cathédrale
- L'établissement des Pionniers
- Collection médicale du Dr. Soucy
- L'histoire de Gravelbourg

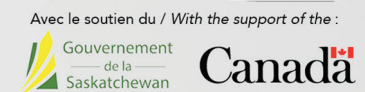
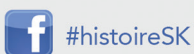
CONTACT :

- 306-648-2332
- gravelbourg.museum@ceesbro.com
- www.gravelbourg.ca

Vous cherchez des activités ludiques et des ressources adaptées à vos besoins ?

La Société historique de la Saskatchewan crée, propose et anime des activités en français basées sur les curriculums et approuvés par le ministère de l'éducation. Reconnus pour notre qualité, nous offrons des outils pédagogiques aux enseignants.

Suivez-nous sur **histoireSK.ca**









UN PROJET DE LA



214-1440, 9^e Avenue Nord
Regina (SK) S4R 8B1
Téléphone : 306 565-8515
www.histoireSK.ca

ÉQUIPE DE PUBLICATION

Recherche et rédaction : Sylvie Brassard et Déborah Chevalier
Correction : Iftu Ahmed
Illustration : Sylvie Brassard
Illustration Tilo et Tatawaw : Vincent Partel
Mise en page : Nathalie Franck @ the yellow studio – le studio jaune

REMERCIEMENTS

La Société historique de la Saskatchewan remercie tous les partenaires qui ont permis la réalisation du guide pédagogique des 11^e Journées du patrimoine

En partenariat avec :



Parks Canada
Parcs Canada



Ce projet a été rendu possible :



Copyright © Société historique de la Saskatchewan, Regina, septembre 2016

Ce guide, accessible gratuitement, est destiné à des fins pédagogiques et non commerciale. La reproduction à des fins pédagogiques est permises. L'utilisation des illustrations de Tilo et Tatawaw est soumise à autorisation. Pour plus d'informations, contactez directement la Société historique de la Saskatchewan.