

La récolte de la glace !

La conservation des aliments sera toujours une problématique, surtout pour les citadins, avant l'arrivée des appareils électriques du XXe siècle. Par temps chaud, la viande s'altère rapidement. La solution avait un endroit frais et de la glace. Facile en hiver, mais en été comment trouver de la glace ? C'est ainsi que le commerce de la glace voit le jour.

L'arrivée des grands froids du mois de janvier permet aux rivières et lacs de bien geler et ainsi produire une glace plus épaisse. La récolte dure entre sept à huit semaines et elle doit se réaliser avant la mi-mars, car, à partir du 15, le soleil et la pluie rendent la glace impropre à la consommation. L'objectif, alimenter durant l'été les citoyens du village, mais également les résidents qui viennent passer l'été au Lac-Saint-Joseph.



Crédit photo : Collection de Mme Claudette Pélisson



Crédit photo : Collection de Mme Claudette Pélisson

Armés de longues scies, dotés de longues dents pour découper la glace, les journaliers découpent sur la rivière Jacques-Cartier ou au Lac Saint-Joseph des blocs d'environ vingt pouces d'épaisseur (50 cm) et les sortent de l'eau en utilisant des gaffes, sorte de perche munie d'un croc et d'une pointe et des grosses pinces (voir photo).



Crédit photo M. Siméon Boucher

Les blocs sont déposés sur des traîneaux pour être apportés dans de vastes glacières à doubles portes et doubles murs. Conçues sur le même principe des compartiments à glace aménagés dans les navires exportant la glace aux Antilles.

Cette photo prise dans les années 1940, sous le pont Gouin, montre une méthode plus moderne avec des câbles et des poulies fixées sous la structure du pont.

Des entrepôts sont aménagés à différents endroits sur le territoire afin de pouvoir livrer rapidement la glace sans qu'elle fonde lors des grandes chaleurs. Dans les maisons des villes, on retrouve, dans le sous-sol, de grands trous où l'on place la glace en été pour conserver le lait, le beurre et la viande. Le bris de scie va également servir à conserver la glace.

Le commerce de la glace va se poursuivre jusqu'à la fin de la Deuxième Guerre mondiale. L'électrification du village et la modernité des appareils électriques qui deviennent un élément indispensable du foyer moderne mettront fin à ce commerce.

Réjean Martel, pour la société d'histoire Catherinoise

Référence : PROVENCHER, Jean, *Les quatre saisons dans la vallée du Saint-Laurent*, 1987, Boréal, 605 p.