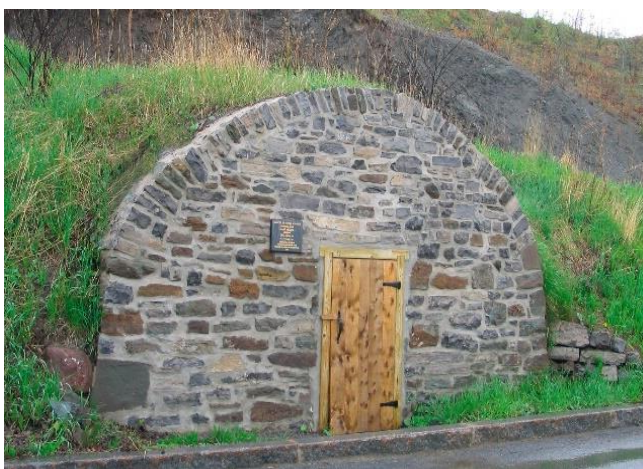


Caveau à légumes

Au début de la colonisation, l'entreposage des légumes «à la maison» est devenu une pratique courante pour assurer la conservation de ceux-ci afin de se nourrir durant l'hiver et parfois même jusqu'au printemps. Ainsi est apparue la construction de caveaux à légumes un peu partout au Québec. De nos jours, on parle de légumes d'entrepôt ou de légumes d'hiver et c'est surtout l'industrie alimentaire qui assure la conservation. Dans certaines maisons, particulièrement en milieu agricole et rural, on retrouve des chambres froides dans les sous-sols. Il s'agit surtout de légumes racines : pommes de terre, carottes, rutabaga (appelé navet à une certaine époque), betteraves, etc. De nos jours, il existe encore des caveaux à légumes dans certaines régions du Québec mais c'est sur la Côte-de-Beaupré que l'on trouve bon nombre d'entre eux. Dans cette région, il appert que les principales caractéristiques, de la trentaine de caveaux encore existants, reposent sur leur nombre et sur leur type de construction. La plupart date du début du 19^e siècle, il semble même que certains auraient plus de 300 ans. Ils sont devenus au fil du temps des attraits touristiques «phare» de la région. D'ailleurs, la Société du patrimoine et d'histoire de la Côte-de-Beaupré a développé un circuit considéré comme un attrait distinctif et caractéristique. Cette région, reconnue comme l'une des plus anciennes régions peuplées par les colons européens est fière de cette mise en valeur des savoir-faire des bâtisseurs du territoire. Une belle invitation à sillonner la route «La Nouvelle-France».

(Collaboration de Jean-Louis Tirman, vice-président de la Société du patrimoine et d'histoire de la Côte-de-Beaupré et de l'île-d'Orléans)



Caveau en voûte utilisé jusque dans les années 1980, propriétaire Jean Robitaille, Château-Richer, région de Québec (Collection SPHCBIO)



Caveau à pignon (150 à 200 ans), maintenant artéfact patrimonial, propriétaire Jacques Blais (Collection SPHCBIO)