



LA CULTURE À LA TABLE DES QUÉBÉCOIS



**Mémoire déposé auprès du ministère de la Culture
et des Communications du Québec**

**Dans le cadre des consultations publiques sur le renouvellement
de la politique culturelle du Québec**

Le 26 août 2016

La nourriture...

« Cibo come cultura – Food is culture »
Massimo Montanari

La cuisine...

« C'est une mélodie que l'on déguste par la bouche »
G. Rossini (1792-1868)

« C'est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire »
Guy Savoy, Savourer la vie, Flammarion, 2015

Art, créativité...

« De tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme »
Pierre Dac

« La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile »
Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)

Le territoire...

« Manger, c'est incorporer un territoire »
Jean Brunhes, géographe français (1869-1930)



Coalition pour la souveraineté alimentaire

555, boul. Roland-Therrien, bureau 100
Longueuil (Québec) J4H 3Y9, Canada

Téléphone : 450 679-0540, poste 8614 ou 8434

www.nourrirnotremonde.org
atessier@nourrirnotremonde.org
info@nourrirnotremonde.org



TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
1. Sommaire.....	2
2. Introduction	3
3. Dans agriculture, il y a culture	3
4. Les agricultures régionales	4
5. Occupation du territoire et culture régionale.....	5
6. Conclusion	6



Sommaire

Il y a 7 ans, la Coalition pour la souveraineté alimentaire est née de la volonté des 42 organisations signataires de la Déclaration de Montréal pour un contrat social renouvelé sur la base de la souveraineté alimentaire¹.

La Coalition compte aujourd'hui plus de 80 organisations membres², réparties au sein de 4 collèges électoraux également représentés au sein de son conseil d'administration³. Les citoyens regroupés au sein de ces organisations membres, des associations syndicales agricoles ou de travailleurs de l'agroalimentaire, des coopératives ou leurs fédérations, des organisations environnementales, en sécurité alimentaire, consuméristes, de développement international, professionnelles, municipales, etc., **acceptent de s'unir pour promouvoir la réhabilitation de l'espace politique en vue d'une forte gouvernance de nos systèmes alimentaires, avant qu'ils n'échappent irrémédiablement au contrôle collectif citoyen**. En d'autres mots, la Coalition et ses membres militent pour des choix collectifs en vue d'un système alimentaire durable, solidaire et universel ainsi que pour l'espace politique requis afin d'y parvenir.

La Coalition est dûment constituée en organisation à but non lucratif de charte fédérale (octobre 2008). Elle assure une veille constante sur le savoir et le positionnement politique en matière d'agriculture et d'alimentation. Elle s'allie à des réseaux militants et d'experts, réalise des représentations auprès du politique, autant aux niveaux provincial, fédéral et international que par des campagnes de mobilisation auprès des citoyens par les réseaux qui en sont membres. Sur le plan de la gouvernance internationale, la Coalition peut joindre d'autres coalitions, participer à leur émergence ou ajouter sa voix à celle d'autres organisations pour souscrire à différents messages ou positionnements qui sont cohérents avec les siens⁴.

¹ www.nourrimotremonde.org/SiteWeb_Coalition/documents/Declaration_de_Montreal_%28finale%29.pdf

² www.nourrimotremonde.org/ScriptorWeb/scripto.asp?resultat=223843

³ www.nourrimotremonde.org/ScriptorWeb/scripto.asp?resultat=211362

⁴ www.nourrimotremonde.org/ScriptorWeb/scripto.asp?resultat=813809



Introduction

La Coalition pour la souveraineté alimentaire est heureuse de pouvoir participer à la réflexion entourant le renouvellement de la politique culturelle du Québec. Plusieurs grands principes proposés comme fondements de la politique renouvelée rejoignent les préoccupations du monde agroalimentaire, notamment le premier principe qui donne un caractère essentiel à la culture. La spécificité culturelle d'un peuple s'exprime de différentes façons, notamment par sa gastronomie et ses arts culinaires. C'est pourquoi cette réflexion nous interpelle, car elle représente une opportunité de faire reconnaître l'alimentation, la gastronomie et les arts culinaires comme parties intégrantes de la culture.

Les aliments ne sont pas de simples marchandises qu'on s'échange sur les marchés internationaux. L'agriculture et l'alimentation participent à la culture de la province et de ses régions. Dans son introduction, le ministre de la Culture disait vouloir imaginer l'avenir en poussant plus loin l'ambition de placer la culture au cœur de la vie de tous les Québécois. Son document de consultation énonce que le « défi pour la politique culturelle d'aujourd'hui est d'embrasser une vision large de la culture qui s'inscrit dans une perspective de développement durable et qui s'articule de manière telle qu'elle permette concrètement des maillages avec les autres domaines d'intervention », notamment la santé, l'éducation, l'environnement, l'aménagement et l'occupation du territoire ainsi que l'urbanisme.

Nous croyons que l'alimentation et les arts culinaires sont justement au cœur de la vie et du quotidien et qu'ils représentent ainsi un vecteur important de transmission de la culture et du patrimoine culinaires québécois auprès des Québécois eux-mêmes et des visiteurs de la province.

Dans agriculture, il y a culture

La culture agricole et alimentaire est porteuse de sens et d'identité. Selon la définition de la culture issue de la déclaration de Mexico sur les politiques culturelles de l'UNESCO, « la culture, dans son sens le plus large, est considérée comme l'ensemble des traits distinctifs, spirituels et matériels, intellectuels et affectifs, qui caractérisent une société ou un groupe social ».⁵ L'UNESCO reconnaît aussi que plusieurs patrimoines sont immatériels et qu'ils représentent des éléments importants du patrimoine mondial. Citons seulement en exemple le Repas gastronomique des Français, inscrit en 2010 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, ou la demande des Belges de faire reconnaître leur tradition brassicole pour illustrer l'importance de l'aliment dans le patrimoine d'une région, d'un pays.

⁵ UNESCO – Déclaration de Mexico sur les politiques culturelles, Conférence mondiale sur les politiques culturelles, Mexico City, 26 juillet – 6 août 1982



Au Canada, mais au Québec surtout, l'érable participe à la reconnaissance internationale de notre savoir-faire alimentaire. Il se révèle marqueur de temps, car chaque printemps, le temps des sucres marque en quelque sorte le début du calendrier agricole de l'année. Aller à la cabane à sucre fait partie de ces traditions québécoises auxquelles participent autant les visiteurs que les résidents de la province. Cette activité attire spécifiquement les touristes qui l'assimilent à un patrimoine agricole et alimentaire typiquement québécois. Et tout en étant ancrée dans l'histoire et la culture du Québec, cette tradition permet l'innovation et la créativité et des chefs de renom en ont fait des événements gastronomiques courus tant à Montréal même qu'en dehors de la ville. Pensons seulement au chef et producteur agricole, Martin Picard, avec sa cabane à sucre Au Pied de Cochon dans la région de Mirabel. Pensons aussi au chef Louis-François Marcotte qui, en association avec le Verger Lacroix, créait la Tablée des pionniers à St-Faustin du Lac-Carré. Le chef Laurent Godbout réjouit, quant à lui, les papilles des Montréalais à la Scena du Vieux-Port de Montréal pendant quelques semaines au printemps.

L'agriculture, comme la culture, participe donc au développement des autres domaines de la vie en société en favorisant la créativité et l'innovation. Dans agriculture, il y a donc culture.

Les agricultures régionales

Les « cultures » font partie de la culture des régions. À un point tel qu'on tend à s'identifier aux cultures agricoles ou aux récoltes que l'on retrouve sur notre territoire. Ne faisons que citer en exemple les « Bleuets », gentilé humoristique associé aux habitants de la région du Saguenay Lac-St-Jean. Cette identité régionale reflète bien le sentiment que développent les gens face aux productions qui font la renommée de leur coin de pays.

Et lorsqu'on parle de la Montérégie, viennent immédiatement en tête la pomme et, évidemment, le cidre. Une vaste culture entoure la production de pommes et de cidres de la région. La pomme en fait sa renommée et attire les visiteurs qui peuvent suivre des circuits touristiques et culturels axés sur cette production agricole. Et le cidre, en tant que produit phare de cette région, reçoit la même reconnaissance que le champagne en France dans les activités liées à la montgolfière : l'activité aérostièrre, née en France dans la région de naissance des frères Montgolfier, la Champagne, offre à ses passagers une coupe de champagne en fin de vol. Au Québec, puisque les premiers grands événements de montgolfières sont issus de la région montréalaise, les pilotes volant dans la région offraient à leurs passagers un cidre effervescent de la Montérégie. Cette tradition du cidre pétillant québécois s'est étendue au fil des années à tous les événements de montgolfières du Québec.



La canneberge au Centre-du-Québec, le fromage à l'Isle-aux-Grues et la crevette de Matane ne sont que quelques exemples de cultures ou de produits alimentaires phares de régions. D'autres ont leurs recettes qui en font une fierté identitaire comme la tourtière du Lac St-Jean, la soupe à laourgane des régions de Charlevoix et du Saguenay Lac-St-Jean ou même les plogues du Bas-St-Laurent.

Et que dire de ces festivals ou fêtes qui s'articulent autour d'une production agricole ou d'un produit alimentaire régional. La liste est longue et variée. Le Festival de la gibelotte de Sorel, le Festival de la galette de Sarazin de Louiseville, le Festival du cochon de Sainte-Perpétue, le Festival du bleuets de Dolbeau-Mistassini ou les nombreux festivals brassicoles québécois attirent des visiteurs issus de la région, certes, mais aussi des touristes culinaires et les aficionados de l'alimentation (*foodies*).

L'agriculture, les cultures et les traditions culinaires régionales font la richesse de la culture québécoise et participent à son rayonnement.

Occupation du territoire et culture régionale

L'agriculture façonne les milieux de vie et la culture des régions.

L'histoire du Québec et de son territoire s'appuie en grande partie sur le développement agricole. Les premiers arrivants se sont vu offrir des lopins de terre à cultiver pour assurer leur subsistance ainsi que celle de toute la colonie. Notre territoire a ainsi été façonné par l'agriculture qui lui en a donné l'identité : la vallée du Saint-Laurent se découpe en seigneuries sous le régime français, puis en cantons sous le régime anglais. Cette division agraire est devenue une marque d'identité régionale, notamment dans les Cantons de l'Est où elle a donné son nom à la région. Elle a aussi inspiré le nom de certaines organisations comme la Commission scolaire des Grandes-Seigneuries en Montérégie.

Au-delà de ces découpages, ce sont les activités agricoles qui maintiennent la cohésion sociale de plusieurs régions du Québec. Dans d'autres régions, l'activité agricole aura un impact culturel par l'arrivée de travailleurs saisonniers issus de différentes régions latines. Le maintien de sols en culture, l'occupation dynamique du territoire régional, l'établissement de la relève agricole et alimentaire participent à la diversité agricole et alimentaire des régions.



Conclusion

La Coalition pour la souveraineté alimentaire croit fermement que l'agriculture et l'alimentation ont leur place dans la politique culturelle renouvelée du Québec et demande donc au ministère de les inclure. L'agriculture, comme la culture, participe au développement des autres domaines de la vie en société en favorisant la créativité et l'innovation. Les aliments ne sont pas que des marchandises qu'on s'échange sur les marchés internationaux. Les savoir-faire et le patrimoine culinaires doivent être transmis et préservés, car ils font partie de l'identité culturelle du Québec et de ses régions. Nous croyons que l'alimentation et les arts culinaires sont au cœur de la vie et du quotidien, et qu'ils représentent ainsi un vecteur important de transmission de la culture et du patrimoine culinaires québécois auprès des Québécois eux-mêmes et des visiteurs de la province. Le touriste visitera un lieu culturel, un élément du patrimoine religieux, contempera une œuvre visuelle, écoutera un œuvre musicale ou participera à un festival de musique ou de danse. De plus en plus de touristes, notamment les *foodies*, intègrent la gastronomie et le patrimoine culinaire d'une région dans leurs expériences de voyage, car comme disait Massimo Montanari, historien italien et spécialiste de l'histoire de l'alimentation, « *Cibo come cultura – Food Is Culture (la nourriture est culture)* ».