

QU'ARRIVE-T-IL À NOS TRADITIONS ALIMENTAIRES? (PARTIE 1)

Notre cuisine traditionnelle a passé par plusieurs modes d'expressions. D'influence amérindienne, française, britannique, américaine et enfin internationale depuis l'Expo en 1967 à Montréal. Depuis notre arrivée en Amérique, nous avons enrichi notre culture alimentaire, à tous les 100 ans, par l'apport des autres cultures. Pendant longtemps, l'alimentation suivait le rythme des saisons et des fêtes religieuses selon une interrelation entre les différentes cultures qui s'établissaient au Canada. Qu'est-t-il advenu de la tradition alimentaire du temps de nos arrière-grands-mères, de nos grands-mères et de nos mères? Étant de la 4^e génération, je me questionne à savoir si nous avons vraiment une identité alimentaire comme peuple. La transmission du savoir culinaire est-elle encore pertinente, est-elle en danger ou appelée à disparaître?



Il y a eu des incidences qui ont amené la tradition alimentaire à évoluer et à changer. Autrefois, les femmes cuisinaient pour leur maisonnée avec les aliments cultivés durant l'été et mis en réserve pour l'hiver. Les familles étant plus nombreuses que celles d'aujourd'hui, les enfants participaient aux tâches ménagères dont la cuisine. De cette façon, il y avait une transmission du savoir-faire légué aux générations suivantes puisqu'il y avait des échanges entre le milieu rural et urbain où vivaient des gens appartenant à des classes populaires, moyennes et élites. Ces inégalités ont favorisé un enrichissement de la culture alimentaire.

L'ère de l'industrialisation a facilité les tâches des ménagères et l'accès à la consommation. C'est à ce moment que le mode d'alimentation a commencé à changer. Les gens de la campagne se sont déplacés vers la ville pour profiter de cette modernité. Ensuite, l'arrivée de l'électricité vers 1940 a permis de remplacer les glaciers par des réfrigérateurs et des congélateurs. Il faut se rappeler aussi que les méthodes de conservation n'étaient pas les mêmes que celles d'aujourd'hui : les gens devaient conserver leurs aliments dans des caves froides et des caveaux. Grâce à ces progrès, la production d'aliments s'est multipliée, et elle est faite à grande échelle. Le temps de faire de la boucherie à l'automne est fini; les gens commencent à profiter des « supers marchés » pour faire leurs provisions quotidiennement ou hebdomadairement. Le développement de la machinerie agricole a remplacé le travail des animaux. Ce changement a permis de cultiver les terres pour approvisionner les usines naissantes et les épiceries. La première épicerie Steinberg a ouvert ses portes à Montréal en 1917. Avec l'invention des trayeuses et la réfrigération, la production laitière a été commercialisée rapidement. Les moyens de transport ont collaboré à l'avancée des marchés. Les premiers poids lourds permettent de transporter une grande quantité de marchandises en toute sécurité. L'invention du train a favorisé la commercialisation des produits d'un océan à l'autre. L'accès à l'alimentation a progressé à une vitesse vertigineuse dans le temps; depuis des millénaires, l'alimentation se résumait à assurer la survie de l'espèce humaine. La technologie a permis aux agriculteurs de la campagne de répondre plus facilement à la demande urbaine.

La période de guerres de 1939 à 1945 a obligé les femmes à envahir le marché du travail pour produire les objets de nécessité; on les appelait « les soldats de l'industrie ». En 1939, près de 639 000 travailleuses ont été recrutées dans le secteur industriel militaire¹. Le rythme de vie des femmes ayant changé, elles ont moins de temps pour cuisiner. Après avoir travaillé à l'usine, elles se sont instruites et de nouvelles carrières se sont ouvertes à elles. Cela a eu une incidence sur la famille entière. Occupées au travail à l'extérieur de la maison plutôt qu'à leur rôle de femme au foyer, les femmes devaient apprendre à concilier le travail et la famille. Les valeurs de la société ont éclaté par les fonctions de la femme qui se sont métamorphosées. Le partage des tâches dans le couple a aussi été transformé. Les hommes participent davantage aux tâches ménagères incluant la préparation des repas. La vie familiale s'est modifiée et le réseau social s'est élargi, entraînant une mutation de la culture culinaire. Les femmes ne cuisinent plus nécessairement ce que leurs mères cuisinaient autrefois parce qu'elles ont accès à un marché diversifié d'aliments et d'influences de cuisine provenant de d'autres pays. Le travail, la vie familiale et le manque de temps sont souvent évoqués comme des défaites pour consommer des mets préparés et transformés.



Selon l'Office québécois de la langue française, « les habitudes alimentaires sont fondées sur des facteurs sensoriels (goût, texture, odeur, couleur), socioculturels et psychologiques de même que sur des facteurs socioéconomiques, environnementaux et politiques. »

Dans la deuxième partie de mon article, en juin 2013, je continuerai de vous parler de ce sujet en élaborant entre autres sur la proximité, l'accessibilité et la diversité des marchés ainsi que sur l'importance de manger des repas en famille.

Dina Laporte, t.dt., t.n.

Sources :

<http://www.erudit.org/revue/cuizine/2011/v3/n1/1004727ar.html>

<http://www.ledevoir.com/societe/actualites-en-societe/77074/les-quebecois-et-l-alimentation-au-pays-de-la-malbouffe>

http://www.oqlf.gouv.qc.ca/ressources/bibliotheque/dictionnaires/terminologie_nutrition/habitude_alimentaire.html

http://archives.radio-canada.ca/guerres_conflits/seconde_guerre_mondiale/dossiers/707-4157/

<http://bilan.usherbrooke.ca/bilan/pages/evenements/20981.html>

¹ Voir la vidéo: http://archives.radio-canada.ca/guerres_conflits/seconde_guerre_mondiale/dossiers/707-4157/