



L'Union des producteurs agricoles

MÉMOIRE PRÉSENTÉ PAR
L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES

**AU MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS DU
QUÉBEC DANS LE CADRE DES CONSULTATIONS PUBLIQUES SUR
LE RENOUVELLEMENT DE LA POLITIQUE CULTURELLE DU QUÉBEC**

L'agriculture et l'alimentation au cœur de la culture québécoise

Le 26 août 2016



Maison de l'UPA
555, boul. Roland-Therrien
Bureau 100
Longueuil (Québec) J4H 3Y9
450 679-0530
upa.qc.ca

ISBN 978-2-89556-170-5 (PDF)
Dépôt légal, 3^e trimestre 2016
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Bibliothèque et Archives du Canada

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	3
L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES	4
1. INTRODUCTION	5
2. LA NOURRITURE ALIMENTE NOTRE VIE SOCIALE ET CULTURELLE	5
3. LA RECONNAISSANCE DE LA CULTURE ALIMENTAIRE QUÉBÉCOISE	6
4. LA CULTURE GOURMANDE	7
5. CONCLUSION	8

L'Union des producteurs agricoles

Au fil de son histoire, l'Union des producteurs agricoles (UPA) a travaillé avec conviction à de nombreuses réalisations : le crédit agricole, le coopératisme agricole et forestier, l'électrification rurale, le développement éducatif des campagnes, la mise en marché collective, la reconnaissance de la profession agricole, la protection du territoire agricole, l'implantation de l'agriculture durable et même le développement de la presse québécoise avec son journal *La Terre de chez nous*, etc. Depuis sa fondation, l'Union contribue donc au développement et à l'avancement du Québec.

L'action de l'Union et de ses membres s'inscrit d'abord au cœur du tissu rural québécois. Elle façonne le visage des régions à la fois sur les plans géographique, communautaire et économique. Bien ancrés sur leur territoire, les 41 200 agriculteurs et agricultrices québécois exploitent 28 422 entreprises agricoles, majoritairement familiales, et procurent de l'emploi à 55 800 personnes. Chaque année, ils investissent au-delà de 620 M\$ dans l'économie régionale du Québec.

En 2014, le secteur agricole québécois a généré 8,1 G\$ de recettes, ce qui en fait la plus importante activité du secteur primaire au Québec et un acteur économique de premier plan, particulièrement dans nos communautés rurales.

4

Les 35 000 producteurs forestiers, quant à eux, récoltent de la matière ligneuse pour une valeur annuelle de plus de 250 M\$ générant un chiffre d'affaires de 2,1 G\$ aux usines de transformation.

L'action de l'Union trouve aussi des prolongements sur d'autres continents par ses interventions dans des pays de l'OCDE pour défendre le principe de l'exception agricole dans les accords de commerce, ou en Afrique pour le développement de la mise en marché collective par l'entremise d'UPA Développement international. Maximisant toutes les forces vives du terroir québécois, l'ensemble des producteurs, productrices agricoles et forestiers a mis l'agriculture et la forêt privée du Québec sur la carte du Canada et sur celle du monde entier.

Aujourd'hui, l'Union regroupe 12 fédérations régionales et 27 groupes spécialisés. Elle compte sur l'engagement direct de plus de 2 000 producteurs et productrices à titre d'administrateurs.

Pour l'UPA, **POUVOIR NOURRIR**, c'est nourrir la passion qui anime tous les producteurs; c'est faire grandir l'ambition d'offrir à tous des produits de très grande qualité. **POUVOIR GRANDIR**, c'est être l'union de forces résolument tournées vers l'avenir. **POUVOIR NOURRIR POUVOIR GRANDIR**, c'est la promesse de notre regroupement.

1. Introduction

Alors que le ministère de la Culture et des Communications du Québec s’apprête à renouveler sa politique culturelle, l’Union profite de cette occasion pour faire reconnaître la participation active de l’agriculture et de l’alimentation à la culture québécoise. Depuis 1982, l’Organisation des Nations unies (ONU) tend à élargir la définition de la culture afin qu’elle tienne compte des traditions et des traits immatériels qui distinguent une société ou un groupe social. Les savoir-faire agricoles et alimentaires, l’occupation dynamique du territoire agricole en fonction des reliefs et des qualités agronomiques des sols ainsi que leurs impacts sur les paysages québécois contribuent largement à la diversité culturelle et alimentaire du Québec.

L’alimentation assure la survie des individus. Nous avons besoin de manger pour veiller au maintien et au bon fonctionnement de nos systèmes biologiques et ainsi pouvoir assumer l’ensemble de nos activités quotidiennes. Mais au-delà de ces fonctions biologiques, manger c’est aussi alimenter sa vie culturelle et sociale. Un peu comme le dernier acte d’une œuvre théâtrale où les principaux acteurs ont été soutenus dans leur performance par l’ensemble des artisans du monde du théâtre, manger est le point culminant du travail des artisans du monde agroalimentaire, de la terre à la table. Et si, comme dans le cas des conventions artistiques, les techniques culinaires sont sensiblement les mêmes d’un pays, d’une région à l’autre, c’est dans l’inspiration qu’ils trouvent dans les produits agricoles et de la forêt, dans leur maîtrise des arts culinaires et dans la créativité que les chefs élèvent l’alimentation au rang de la gastronomie. Pour le visiteur, ces saveurs feront partie de son expérience culturelle lorsqu’il découvrira la province et ses régions. D’ailleurs, plusieurs tenteront ensuite d’en reproduire leur souvenir à leur retour à la maison.

5

2. La nourriture alimente notre vie sociale et culturelle

« Nous avons besoin de manger pour assurer notre survie biologique, mais nous mangeons aussi pour alimenter notre vie sociale et culturelle ». ¹

Ethnologue et historien à l’Université Laval et titulaire de la Chaire de recherche du Canada en patrimoine, Laurier Turgeon définit le patrimoine comme l’ensemble des savoir-faire précieux qui permettent de transmettre les traditions d’une région ou d’un peuple et de forger une identité durable ².

¹ Exposition virtuelle *Manger ensemble*, Musée de la civilisation du Québec.

<http://mangerensemble.mcq.org/index-fra>

² Ibid

Le patrimoine alimentaire est immatériel et peu connu. Comme les aliments se consomment, ils sont de courte durée. Et si ce sont les savoir-faire culinaires plus que les aliments eux-mêmes qui constituent le patrimoine alimentaire, il n'en demeure pas moins que certaines races animales, certaines variétés anciennes de fruits, de légumes et de céréales, certains savoir-faire agricoles comme la collecte et le bouillage de l'eau d'érable, le cidre de glace et même les savoir-faire régionaux comme le maïs de Neuville ou l'agneau de Charlevoix, ne sont que quelques exemples de représentations d'un patrimoine agricole qui se retrouve éventuellement dans l'assiette des Québécois.

Selon la définition retenue par 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 ». ³ La culture n'est donc pas seulement une question d'art. Au Québec, elle passe aussi par l'alimentation, les produits distinctifs d'une région et de la province. Les produits locaux et les associations qui en font la promotion participent à la reconnaissance culturelle des régions et à l'identité du peuple.

3. La reconnaissance de la culture alimentaire québécoise

6

Certains ministères, notamment ceux de l'Agriculture, du Tourisme et de l'Éducation, ont un rôle à jouer dans la reconnaissance des patrimoines agricoles et alimentaires québécois. La préservation de certaines races patrimoniales, comme la poule Chantecler, le bovin et le cheval canadiens ne sont que quelques exemples d'éléments reconnus de notre patrimoine agricole. Elle témoigne aussi d'une volonté de maintenir une diversité agricole et alimentaire et de rappeler les efforts d'adaptation des premiers arrivants venus d'une Europe bénéficiant d'un climat clément pour coloniser une région dont la nordicité en a façonné l'agriculture, le mode de vie et la culture.

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec pourrait jouer un rôle essentiel dans la définition des divers éléments de la culture alimentaire québécoise et dans la transmission de cette culture et de ce patrimoine aux jeunes de la relève culinaire. Il pourrait leur inculquer la fierté de mettre en valeur les produits d'ici tels le chou, la carotte ou la pomme de terre.

Le ministère du Tourisme est un incontournable dans la promotion des traits distinctifs du Québec et de ses régions auprès des visiteurs. L'agrotourisme et le tourisme gourmand ont connu une forte croissance au cours des vingt dernières années puisqu'une portion croissante de visiteurs planifie leur itinéraire en fonction des saveurs et des savoir-faire en visitant des entreprises agrotouristiques, des économusées, des marchés publics, entre autres, et en participant à de nombreux événements et festivals axés sur la promotion d'un

³ UNESCO – Déclaration de Mexico sur les politiques culturelles, Conférence mondiale sur les politiques culturelles, Mexico City, 26 juillet - 6 août 1982

produit ou d'une production agricole. Visiter une région, c'est s'imprégner de la culture locale par la découverte de ses saveurs.

Le ministère de l'Éducation peut quant à lui jouer un rôle important dans l'éducation alimentaire et culinaire en ramenant les arts culinaires dans les programmes scolaires. Sensibiliser les jeunes aux saines habitudes de vie passe nécessairement par une éducation à la saine alimentation. Celle-ci prend sa source dans la production agricole et alimentaire locale qui respecte des normes environnementales et de qualité élevées auxquelles les consommateurs souscrivent.

Une organisation paragouvernementale comme le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants représente un atout majeur dans la préservation de savoir-faire développés par des régions et par des groupes de producteurs. Elle permet la conservation de la diversité culturelle et alimentaire québécoise.

4. La culture gourmande

On reconnaît un peuple à sa culture. Celle-ci peut être issue des paysages, de l'artisanat, des chants, des rituels et des traditions de ce peuple. Mais elle est aussi intimement liée à l'alimentation : en voyage, c'est souvent les spécialités culinaires des diverses régions que l'on apprécie la culture d'un pays. Nos souvenirs de ces périples sont intimement associés aux saveurs découvertes localement. Pour un visiteur du Québec, citons seulement en exemple l'érable qui participe au rayonnement international de la gastronomie québécoise.

Au cours des années, force est de constater que le tourisme gourmand devient indissociable du tourisme culturel et événementiel. Nombreux sont les événements et festivals au Québec qui ont au cœur de leur mission le rayonnement d'un produit agroalimentaire ou de la gastronomie québécoise. Ces événements célèbrent la culture locale autour d'un plat typique comme le Festival de la gibelotte de Sorel-Tracy. Ils témoignent d'un savoir-faire lié à la présence d'une production agricole importante comme la production laitière et ses divers festivals comme le Festival des fromages fermiers ou Fromages, bouffe et traditions de Victoriaville. Ils reconnaissent l'innovation dont font preuve les producteurs et offrent un rayonnement à la production de pommes et de cidre avec le Mondial des cidres. Ils célèbrent la diversité agricole et alimentaire du Québec et ses liens avec son histoire culinaire avec le Festival de la galette de sarrasin de Louiseville.

Que ce soit lors de grands événements culturels comme MTL à TABLE ou MONTRÉAL EN LUMIÈRE ou tout simplement dans la création quotidienne de mets dans leurs établissements, nos chefs québécois sont reconnus à travers le monde. Ils savent utiliser les produits d'ici pour en faire des plats remarquables célébrant autant nos racines que notre culture métissée.

Pour beaucoup de visiteurs de la province, l'érable représente l'emblème de notre savoir-faire alimentaire. Aller à la cabane à sucre attire particulièrement les touristes qui

l'assimilent à un patrimoine agricole et alimentaire typiquement québécois. Et si elle relève de notre histoire et de nos traditions culturelles, la production de l'érable permet l'innovation et la créativité. De grands chefs québécois en font le centre d'attraction d'événements gastronomiques courus tant à Montréal qu'en dehors de la ville : le chef et producteur agricole, Martin Picard, ouvre chaque printemps sa cabane à sucre Au Pied de cochon située dans la région de Mirabel; le chef Laurent Godbout présente un Chef à l'érable à la Scena du Vieux-Port de Montréal pendant quelques semaines au printemps; et le chef Louis-François Marcotte s'associe au Verger Lacroix pour créer la Tablee des Pionniers à Saint-Faustin–Lac-Carré.

Le savoir-faire culinaire du Québec est reconnu, et de plus en plus de personnes participent à des événements culturels qui en célèbrent la spécificité. Les visiteurs ne se contentent cependant plus de goûter les spécialités régionales, ils désirent comprendre d'où elles viennent. Cela explique l'engouement constaté au cours des années pour les visites à la ferme et l'agrotourisme.

Ce désir de connaître la provenance des aliments s'étend non seulement aux visiteurs, il rejoint aussi les producteurs et les transformateurs qui désirent offrir des produits distinctifs aux consommateurs. Si plusieurs de nos aliments usuels comme le maïs, la courge, l'érable et la canneberge, pour ne nommer que ceux-là, sont issus de la transmission de connaissances ancestrales autochtones aux premiers arrivants, nous continuons à nous inspirer des saveurs utilisées couramment chez les Premières Nations et les Inuits dans plusieurs nouvelles recettes ou produits. La chicoutai, l'airelle du Nord et le thé du Labrador en sont des exemples. La rencontre de ces différentes cultures se traduit par une culture alimentaire québécoise métissée.

5. Conclusion

L'aliment permet un dialogue interculturel. Les arts culinaires, tout en s'inspirant des saveurs et des textures de diverses régions du monde découvertes lors de voyages ou tout simplement grâce au partage des connaissances des nouveaux arrivants, trouvent en grande partie leur matière première et leur inspiration dans les produits locaux. Choisir des produits d'ici, c'est investir dans notre portefeuille collectif pour nous assurer une économie plus forte, des emplois plus stables, une meilleure occupation de notre territoire et, finalement, une culture culinaire québécoise beaucoup plus riche et durable.

Dans le mot agriculture, il y a culture, dont l'étymologie renvoie à la notion de « cultiver, prendre soin ». La culture d'une société, tout comme celle de la terre, s'épanouit si on en prend soin. Elle est le résultat de la transmission des savoirs et des savoir-faire jugés précieux par les populations des régions, de la province. C'est par la culture de la terre et par la diversité de ses activités agricoles, qui s'étendent dans toutes les régions de la province, que l'agriculture donne au Québec ses paysages et ses éléments du patrimoine matériel et immatériel si caractéristiques. La protection des activités agricoles et alimentaires permet donc de préserver cet aspect distinctif de la culture québécoise.

Le retour à la terre de plusieurs citadins et l'engouement pour l'agriculture urbaine témoignent de l'importance culturelle de l'agriculture au Québec.

Notre culture alimentaire et agricole est donc porteuse de sens, d'identité et de valeurs qui nous sont propres. Notre agriculture est axée sur la famille et notre culture alimentaire sur le plaisir de partager un bon repas en famille et entre amis.

Et puisqu'elles font partie intégrante de la culture des Québécois et des Québécoises et qu'elles sont l'expression de notre identité et notre spécificité, l'Union demande au ministère de la Culture et des Communications d'inclure l'agriculture et l'alimentation dans sa politique culturelle renouvelée.

Par cette reconnaissance, le ministère pourra ensuite établir des liens avec les divers ministères et organismes pour mettre en place des mesures permettant de faire connaître notre culture agricole et alimentaire :

- à la relève culinaire, en invitant l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec à jouer un rôle essentiel dans la définition des divers éléments de la culture alimentaire québécoise, dans la transmission de cette culture et de ce patrimoine aux jeunes de la relève culinaire en leur inculquant la fierté de mettre en valeur les produits d'ici tels le chou, la carotte ou la pomme de terre;
- aux jeunes d'âge scolaire, en donnant au ministère de l'Éducation un rôle important dans l'éducation alimentaire et culinaire en ramenant les arts culinaires dans les programmes scolaires, en sensibilisant les jeunes aux saines habitudes de vie et à la saine alimentation qui prennent leur source dans la production agricole et alimentaire locale;
- à la population québécoise, en invitant le ministère de l'Agriculture et ses organisations à reconnaître et à préserver les savoir-faire développés par des régions et par des groupes de producteurs et ainsi permettre la conservation de la diversité culturelle et alimentaire québécoise;
- aux touristes, en invitant le ministère du Tourisme à promouvoir l'offre agrotouristique ainsi que l'offre touristique gourmande et événementielle qui permettent le rayonnement de la culture culinaire, de la gastronomie et du patrimoine matériel et immatériel issus de l'agriculture québécoise.