

Université de Montréal

*Mos wiyas sasigwan acitc sasipatakan : la contemporanéité alimentaire des Anicinabek de Lac  
Simon et leurs stratégies d'adaptation face au colonialisme alimentaire*

Par

Laurence Hamel-Charest

Département d'anthropologie

Faculté des arts et des sciences

Thèse présentée en vue de l'obtention du grade de philosophiae doctor (Ph.D.) en anthropologie

Mars 2022

© Laurence Hamel-Charest, 2022

Université de Montréal

Département d'anthropologie, Faculté des arts et des sciences

Cette thèse intitulée

*Mos wiyas sasigwan acitc sasipatakan : la contemporanéité alimentaire des Anicinabek de Lac  
Simon et leurs stratégies d'adaptation face au colonialisme alimentaire*

Présentée par

Laurence Hamel-Charest

A été évaluée par un jury composé des personnes suivantes

Ingrid Hall

Président-rapporteur

Marie-Pierre Bousquet

Directrice de recherche

Stéphane Grenier

Codirecteur

Rosanne Blanchet

Membre du jury

Claude Gélinas

Examineur externe

## Résumé

Cette thèse analyse la contemporanéité alimentaire de la communauté anicinabe de Lac Simon de manière à comprendre comment ces Anicinabek ont fait face, d'un point de vue alimentaire, aux bouleversements engendrés par la colonisation. Je soutiens que les changements alimentaires qu'ils ont vécus n'ont pas abouti à une acculturation alimentaire complète et que l'on peut constater autre chose qu'une dégradation alimentaire. Se situant dans l'anthropologie dynamique, cette thèse se penche sur le changement social qui est appréhendé par l'entremise de l'alimentation, faisant ainsi de l'anthropologie par l'alimentation. La recherche est encadrée par une approche relationnelle dont sont empreintes la méthodologie et l'axiologie. L'analyse s'appuie sur une ethnographie alimentaire exploratoire et rend compte de savoirs acquis par l'intermédiaire de l'intersubjectivité établie entre les Anicinabek et la chercheuse qui a adopté une approche participante et un engagement expérientiel.

Un souci d'historiciser les transformations alimentaires découle de la mobilisation de l'approche dynamique et l'approche adaptative. La première partie de la thèse analyse les composantes du colonialisme alimentaire vécu par les Anicinabek et situe le contexte catalyseur de bouleversements, la colonisation au Canada. En mobilisant le concept de situation coloniale, la dépossession de l'autonomie alimentaire des Anicinabek, et plus largement des Autochtones, est démontrée. Les effets des actions économique, missionnaire et administrative sur la culture alimentaire anicinabe sont examinés. La continuité des dynamiques de contrôle et de pouvoir est mise de l'avant alors qu'il est exposé qu'une assistance contemporaine en matière alimentaire, incarnée par la santé publique, aliène toujours en partie la capacité des Anicinabek de retrouver une autonomie alimentaire et qu'en ce sens, une forme de colonialisme alimentaire s'observe toujours. Cette assistance s'incarne dans le transfert d'une normativité alimentaire pensée dans une optique biomédicale idéale.

La deuxième partie présente quatre stratégies d'adaptation mise en place par les Anicinabek pour assurer l'inscription de leur culture alimentaire dans un nouveau contexte de vie: la modulation alimentaire en fonction des territorialités alimentaires; la redéfinition des unités de commensalité

et des modalités d'échange; l'adoption d'une conceptualisation dynamique de l'alimentation traditionnelle; la redéfinition des instances de transmission notamment par le biais de l'aniciabéisation de l'école. Chacune de ces stratégies révèle l'adaptation de relations: aux lieux et aux territoires, aux commensaux, à la tradition et à la mémoire, aux savoirs et aux connaissances. À travers cet examen, il est démontré que la relationnalité alimentaire des Anicinabek, c'est-à-dire leur réseau de relations alimentaires, s'est reconfigurée.

La thèse met délibérément l'accent sur une facette positive d'une culture alimentaire autochtone se détachant ainsi du vaste corpus d'études qui se penche sur les problèmes qui leur sont souvent associés et qui caractérisent négativement l'état de santé des peuples autochtones au Canada. La thèse témoigne plutôt de l'agentivité des Anicinabek, de leur capacité d'adaptation ainsi que de leur inscription dans un processus de reprise de pouvoir alimentaire.

### **Mots-Clés**

Anicinabek, Algonquins, Autochtones, Alimentation, cuisine, culture alimentaire, adaptation, colonialisme, changement social



## **Abstract**

This thesis analyzes the food contemporaneity of the Anicinabe community of Lac Simon in order to understand from a dietary perspective how these Anicinabek have coped with the changes caused by colonization. I argue that the dietary changes they experienced did not result in complete dietary acculturation and that something other than foodways decline can be observed. Situated in dynamic anthropology, this thesis looks at social change as understood through food; ie., by doing anthropology through food. The research is framed in a relational approach that informs the methodology and axiology. The analysis is based on an exploratory food ethnography and reports knowledge acquired through the intersubjectivity established between the Anicinabek and the researcher who adopted a participatory approach and an experiential engagement.

A concern for historicizing dietary transformations stems from my mobilization of the dynamic and adaptive approaches. In the first part of the thesis, I analyze the components of food colonialism experienced by the Anicinabek and situate them in the context of Canadian colonization. By mobilizing the concept of colonial situation, I seek to demonstrate the dispossession of the Anicinabek food autonomy, and more broadly, that of indigenous people in Canada. I put forward the effect of economic, missionary and administrative actions on Anicinabe foodways, showing continuity of colonial dynamics of control and power. Contemporary food assistance, embodied in public health, still alienates in part the capacity of the Anicinabek to reclaim food autonomy and that, in this sense, a form of food colonialism is ongoing. This assistance is embodied in the transfer of a food normativity thought from a biomedical perspective.

In the second part of the thesis, I present four adaptive strategies the Anicinabek have developed to ensure that their foodways is inscribed in their new life context: the food modulation according to food territorialities; the redefinition of units of commensality and exchange modalities; the adoption of a dynamic conceptualization of the traditional food; the redefinition of the instances of transmission, in particular by the means of anicinabeization in schooling. Each of these strategies reveals the adaptation of relationships: to places and territories, commensality,

tradition and memory, knowledge and skills. I show that the Anicinabeks' food relationality, that is, their network of food relationships, has been reconfigured.

The thesis deliberately focuses on a positive facet of an indigenous foodways in contrast to the large body of research that focuses on the problems often associated with them and that negatively characterize the health status of indigenous peoples in Canada. Instead, I seek to highlight the Anicinabek agency, their adaptive capacity, and their inclusion in the process of reclaiming their food power.

### **Key words**

Anicinabek, Algonquins, Indigenous, foodways, cuisine, adaptation, colonialism, social change

## Table des matières

Résumé .....	i
Mots-Clés.....	ii
Abstract .....	iii
Key words.....	iv
Table des matières .....	v
Liste des tableaux .....	viii
Liste des figures ou autres .....	ix
Liste des sigles et des abréviations .....	x
Remerciements.....	xi
Introduction .....	1
Plan de la thèse .....	6
Considérations linguistiques.....	7
Chapitre 1. L'alimentation des Autochtones telle que rapportée dans la littérature: genèse de la recherche.....	10
1.1. Alimentation et Autochtones au Canada : revue de littérature .....	11
L'alimentation sous l'angle de la santé humaine et environnementale.....	11
L'alimentation sous l'angle culturel et social.....	26
1.2. Questions, hypothèses et objectifs de recherche .....	35
Angle de recherche et positionnement intellectuel.....	38
Chapitre 2. Approche théorique et cadre conceptuel .....	40
2.1. Approche théorique.....	40
L'anthropologie alimentaire : bref retour sur le domaine d'étude .....	41
L'approche dynamique.....	44
2.2. Cadre conceptuel .....	46
Le colonialisme et ses déclinaisons.....	47
Le changement alimentaire .....	53
2.3. Alimentation, de quoi parle-t-on? .....	73
Conclusion .....	78
Chapitre 3. La recherche et ses dispositions paradigmatiques .....	79
3.1. Prémices de la recherche .....	81
3.2. Contexte social et politique.....	83
3.3. La recherche .....	84
Dispositions paradigmatiques.....	85
3.4. Retour post-terrain.....	105
3.5. Démarche analytique .....	106
3.6. Enjeux identitaires et statutaires .....	107
3.7. Entre bienveillance et paternalisme.....	110
Conclusion .....	111
PARTIE 1. <i>Weckatc, nogom</i> : les origines coloniales des changements alimentaires.....	113

<b>Chapitre 4. <i>Simo Sagihigan</i> : historique communautaire et alimentaire.....</b>	<b>115</b>
<b>4.1 L’installation des <i>Simo Sagihiganak</i> et leur réalité contemporaine .....</b>	<b>116</b>
<b>4.2. <i>Nopimik midjim weckatc</i> : ce que mangeaient les Anicinabek autrefois et ce qui en</b>	
<b>reste.....</b>	<b>122</b>
Cycle alimentaire.....	123
Examen des ressources carnées.....	124
Examen des ressources végétales.....	133
<b>Le passage à la vie en réserve et à la mixité alimentaire.....</b>	<b>139</b>
<b>Chapitre 5. Jalons d’un colonialisme alimentaire et sa contemporanéité.....</b>	<b>140</b>
<b>5.1. Action économique .....</b>	<b>142</b>
Traite des fourrures et postes de traite.....	142
Régulation étatique de l’exploitation des ressources animales .....	146
Travail salarié.....	150
<b>5.2. Action missionnaire.....</b>	<b>153</b>
Christianisation et rapport aux animaux.....	154
« Civilisation » les pratiques alimentaires.....	157
Scolarisation et pensionnats autochtones .....	161
<b>5.3. Action administrative.....</b>	<b>167</b>
Rations et soutien alimentaires.....	168
Une nouvelle maisonnée et de nouvelles normes alimentaires .....	171
La santé publique et la « saine alimentation ».....	174
<b>L’ancrage colonial de la contemporanéité alimentaire.....</b>	<b>192</b>
<b>PARTIE 2. Contemporanéité alimentaire et stratégies d’adaptation .....</b>	<b>196</b>
<b>Chapitre 6. Entre <i>nopimik</i>, la communauté et la ville : modulation de la culture alimentaire</b>	
<b>.....</b>	<b>198</b>
<b>6.1. <i>Nopimik</i> (« dans le bois », forêt).....</b>	<b>200</b>
Provisions et menus.....	204
« Tu vas sentir l’Anicinabekwe! » : le feu dans la préparation culinaire .....	207
La territorialité alimentaire associée à <i>nopimik</i> .....	211
<b>6.2. Communauté (réserve).....</b>	<b>212</b>
La cuisine quotidienne.....	214
Achats et commerces alimentaires .....	218
La territorialité alimentaire associée à la communauté .....	220
<b>6.3. Ville (contexte urbain).....</b>	<b>222</b>
Un trio de plaisir : fréquentation des restaurants.....	222
Courir les aubaines .....	224
La territorialité alimentaire associée à la ville.....	225
<b>Les avantages d’un espace de vie multilocal.....</b>	<b>226</b>
<b>Chapitre 7. Échanges alimentaires : entre commensaux humains et autres qu’humains...230</b>	
<b>7.1. Échanges alimentaires et logiques associées .....</b>	<b>233</b>
<b>7. 2. L’échange alimentaire sous toutes ses formes .....</b>	<b>234</b>
Portions de gibier .....	234
Les festins : une commensalité rituelle .....	236

Les repas : une commensalité ordinaire .....	246
Surplus quotidien et ventes de plats .....	247
<b>7.2. Les significations des échanges alimentaires .....</b>	<b>249</b>
Remercier .....	249
Redonner les dons du territoire .....	251
Éviter le gaspillage : un pragmatisme relationnel .....	252
Entraide et réciprocité .....	255
<b>7.3. Agents de changement .....</b>	<b>258</b>
L'espace de vie sédentaire.....	258
L'arrivée du congélateur .....	262
Une nouvelle conception de la chasse.....	265
Transaction monétaire occasionnelle .....	267
<b>Les échanges alimentaires contemporains en contexte anicinabe.....</b>	<b>269</b>
<b>Chapitre 8. Le territoire et la famille, sources de tradition : l'alimentation traditionnelle comme catégorie .....</b>	<b>273</b>
<b>8.1. L'alimentation traditionnelle .....</b>	<b>274</b>
Retour sur la catégorie.....	274
La tradition comme concept.....	278
<b>8.2. L'alimentation traditionnelle selon les <i>Simo Sagihiganak</i>.....</b>	<b>281</b>
Portrait.....	282
Qualités.....	291
<b>8.3. Alimentation traditionnelle ou anicinabe?.....</b>	<b>299</b>
<b>Une catégorie dynamique et adaptative .....</b>	<b>306</b>
<b>Chapitre 9. « Pratiquer » sa culture et transmettre ses connaissances alimentaires .....</b>	<b>309</b>
<b>9.1. La transmission alimentaire .....</b>	<b>311</b>
Que transmet-on? .....	311
Comment transmet-on? .....	313
Qui transmet? .....	315
<b>9.2. Rupture et défis de la transmission .....</b>	<b>318</b>
La vie en communauté .....	319
Les pensionnats et l'école.....	320
Des jeunes moins intéressés ? .....	321
Au-delà du manque d'intérêt : l'importance de transmettre.....	323
Des « transmetteurs » et des « transmis » limités.....	325
<b>9.3. Anicinabésation et transmission institutionnelle.....</b>	<b>328</b>
La culture à l'école .....	330
Camps culturels et séjours sur nopimik.....	335
<b>9.4. « Faire de la culture ».....</b>	<b>338</b>
<b>Pour assurer la transmission des savoirs anicinabek.....</b>	<b>340</b>
<b>Conclusion générale .....</b>	<b>344</b>
<b>Références bibliographiques .....</b>	<b>351</b>

## **Liste des tableaux**

Tableau 1: Activités alimentaires et ressources consommées en fonction des saisons.....	124
Tableau 2: Synthèse des ressources carnées consommées et rapportées dans la littérature.....	129

## Liste des figures ou autres

Figure 1: Plateau-repas du service traiteur (27 mars 2017).....	178
Figure 2 : Coin cuisine, camp de chasse (mars 2018).....	201
Figure 3: Ronds portatifs alimentés au propane, entré camp coin cuisine (septembre 2017).....	201
Figure 4: Baloney poêlé, maïs en crème, pommes de terre pilées (purées) (juin 2018) .....	205
Figure 5: Pâtes à la sauce tomate et à la viande hachée (novembre 2017).....	215
Figure 6: Sauté d'orignal et de légumes nappés d'une sauce VH ail et miel sur riz blanc (septembre 2017).....	215
Figure 7: Festin à l'occasion de la fin d'un séjour, Kitcisakik (juin 2018).....	245
Figure 8: Exemple, collecte de fonds: 10\$, spaghetti, pain à l'ail gratiné et bouteille d'eau (avril 2017).....	248
Figure 9: Lieu du partage, une fois les portions de viande distribuées (août 2017).....	264
Figure 10: Chaudron de kibatco cuit (janvier 2018) .....	286
Figure 11: Assiette de kibatci (janvier 2018) .....	287
Figure 12: Côtes d'orignal ( <i>opaga</i> ) avec soupe bouillon/riz et bannique (septembre 2017).....	288
Figure 13: Atelier de préparation de poisson (mai 2017).....	331
Figure 14: Cuisson de l'eau d'érable sur le feu (avril 2017).....	332

## Liste des sigles et des abréviations

APNQL : Assemblée des Premières Nations du Québec et du Labrador

CRÉA : Centre régional d'éducation des adultes

SAT : Savoirs autochtones traditionnels

SET : Savoirs écologiques traditionnels

TEK : *Traditional Ecological Knowledge*



## Remerciements

La réalisation de cette thèse n'aurait pas été possible sans le soutien financier du Conseil de recherche en sciences humaines (Bourse Josphe-Armand-Bombardier), mais surtout sans un réseau de personnes extraordinaires qui m'ont appuyée, conseillée et soutenue.

*Migtewc* d'abord et avant tout aux Anicinabek de Lac Simon. Avec générosité, vous m'avez accueillie dans votre communauté, vos familles et sur vos territoires. Nous avons partagé souvenirs, connaissances, rires, repas, aventures. Vous m'avez appris à jouer au 45, à pêcher au filet, à parler un peu votre langue, à coudre et une foule d'autres choses dont je garde de précieux souvenirs. Sans vous, cette recherche n'aurait pas été possible. Nos relations en sont son essence. *Migtewc* Adrienne, Alex, Barbara, Bella, Blandji, Charlotte, Clayton, Cynthia, David, Diane, Didier, Donald, Estelle, Frida, George, Jacques, Jean, Jeannette, Jean-Marie, Jean-Paul, Joan, Joe, Karole, Ketty-Rose, Lucien, Manie, Manianne, Marlène, Marie-Rose, Micheline, Monique, Nathalie, Pamela, Paul, Peggie, Pierre, Réjean-Luc, Rose, Sabeth, Simon, Sylvain, Valérie, Virginia, Wayne, William. *Migtewc* tout particulièrement aux deux représentantes de la communauté attirées au suivi de la thèse et du livre, respectivement Monique Anicinapéo Papatie et Maureen Papatie. Nos échanges ont été précieux. *Migtewc* au Conseil de bande et à la directrice générale de la communauté d'avoir approuvé et soutenu le projet.

J'ai eu la chance d'être merveilleusement guidée dans ce périple doctoral. Merci à ma directrice et à mon co-directeur de recherche. Marie-Pierre, ton accompagnement académique humain et sensible a été d'une grande importance dans mon parcours. Présente, engagée et rigoureuse, tu m'as permis de développer mes compétences et d'acquérir de la confiance. J'ai une profonde gratitude pour ton encadrement sans faille. Merci. Stéphane, tu as su me pousser à me dépasser et à considérer d'autres perspectives. Merci pour ta présence et ton appui.

Enfin, sur une note plus personnelle, plusieurs personnes doivent aussi être remerciées. Sébastien, merci pour les précisions dans le domaine juridique. Anna, merci pour tes conseils et ton support. Nos conversations m'ont guidée, inspirée et sécurisée tout au long mon parcours. Renelle, merci pour ton hospitalité et nos échanges riches. Julie et Chloé, mon précieux duo, merci pour votre

présence, votre amitié et vos bons mots. Merci à mes parents pour leur appui et leur affection. Gabriel, mon soutien infallible, merci pour toutes ces années à mes côtés à m'encourager, à m'accompagner, à croire en moi. Je t'aime. Claire et Jules, vous me remplissez de bonheur. Je vous aime.

## Introduction<sup>1</sup>

Se nourrir est un acte essentiel à la survie de l'être humain. Le corps a besoin de nourriture pour fonctionner. Or, manger, ce n'est pas seulement ingérer des calories : c'est aussi absorber des normes et s'inscrire dans une culture (Sercia et Girard 2009). Largement liée à la culture et à l'environnement social, l'alimentation a une importante valeur identitaire comme le traduit l'adage devenu populaire « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es » de Brillat-Savarin (1825) ou encore le célèbre postulat de Lévi-Strauss selon lequel « les espèces naturelles ne sont pas choisies parce que « bonnes à manger » mais parce que « bonnes à penser » » (2002 [1962] : 132). Igor De Garine (1988 : 29) écrivait à son tour que « l'Homme, qui est un animal omnivore, n'est pas seulement guidé par sa physiologie : les sélections alimentaires qu'il effectue dans le milieu sont aussi soumises à son arbitraire culturel. »

Malgré son importance biologique et culturelle, l'alimentation est souvent une thématique secondaire dans les études anthropologiques. Mintz et Du Bois (2002) énonçaient leur souhait qu'une plus grande attention lui soit accordée : « It is hoped that more anthropologists will accord food the central place in their ethnographies that it occupies in human existence. » Cette thèse est un pas dans ce sens alors que je propose une lecture de la contemporanéité alimentaire des membres de la communauté anicinabe de Lac Simon. Les Anicinabek (ou Algonquins) forment l'une des dix Premières Nations du Québec, province francophone située à l'est du Canada. Les Premières Nations sont l'un des trois groupes officiellement reconnus par l'État canadien comme Autochtones. Lac Simon est l'une des onze communautés de la nation anicinabe, répartie au Québec et en Ontario (Shaffer 2019). Elle est située dans la région de l'Abitibi-Témiscamingue près de la ville de Val-d'Or et au nord de la réserve faunique la Vérendrye.

---

<sup>1</sup> L'expression *Mos wiyas sasigwan acitc sasipatakan* dans le titre de la thèse signifie « viande d'orignal frite à la poêle avec pommes de terre frites ». *Mos* signifie « orignal » et *wiyas* « viande ». *Sasigwan* se traduit par « viande frite », mais pas au sens de friture, plutôt au sens de cuite à la poêle. Le lexique de Cuoq (1886 : 363) traduit *sasekokwe* par « faire frire dans la poêle ». *Acitc* signifie « aussi, et, avec » (Dumont et Dumont 1985 : 167). *Patakan* signifie « patates », alors que le singulier s'écrit *patak*, « patate » (Cuoq 1886 : 331). *Sasi* renvoie au verbe « frire » (Dumont et Dumont 1985 : 121). L'expression *Mos wiyas sasigwan acitc sasipatakan* renvoie donc à une version anicinabe du « steak frites ».

En parlant de contemporanéité alimentaire, j'évite d'utiliser le concept de modernité alimentaire qui recoupe ceux de modernité et de modernisation. Thibault Martin (2005: 45), comme d'autres, est d'avis qu'il n'y a pas un modèle de modernité et propose que les nouvelles générations d'Inuit aient façonné leur propre modernité, c'est-à-dire sans renoncer à leur culture. Bien que je partage cette position, je considère le concept de modernité comme étant trop connoté et celui de modernisation comme renvoyant à une certaine évolution. Celui de contemporanéité évite cette association tout en permettant de situer activement les changements culturels et leur actualité. Il sert à nommer l'inscription de la culture alimentaire à l'époque contemporaine caractérisée par la globalisation<sup>2</sup> et tous les mécanismes sous-jacents.

Comment se caractérise la contemporanéité d'une culture alimentaire qui non seulement fait face à ces pressions transformatives, mais qui a aussi dû composer avec une situation coloniale ayant bouleversé l'ensemble de ses institutions ainsi que son mode de vie? Il m'est rapidement apparu impossible d'appréhender les composantes de la culture alimentaire contemporaine des Anicinabek sans bien saisir comment la situation coloniale du Canada a pu influencer ses transformations. Concrètement, quelles stratégies d'adaptation ont été mises en place par les Anicinabek de Lac Simon pour redéfinir leur culture alimentaire? Bouleversant leur mode de vie, la colonisation a provoqué des changements culturels et sociaux importants. En passant par la culture alimentaire, il est possible de saisir leur portée.

La culture anicinabe, comme d'autres cultures autochtones, s'est développée et enrichie dans un contexte de vie en étroite collaboration avec le territoire alors que les Anicinabek le parcouraient au gré des saisons. Tout un complexe de croyances, de pratiques spirituelles et de mythes était lié à ce territoire et aux relations qui s'y jouaient. Le passage à la sédentarité est souvent pensé en termes dualistes alors que les Autochtones sont réduits à un passage d'un univers à un autre. Avec cette vision dualiste des cultures autochtones, le territoire s'est vu opposé à la communauté sédentaire ou à la ville, le premier étant authentiquement autochtone alors que la deuxième traduit nécessairement une certaine acculturation. Autrement dit, ce dualisme incarne parfaitement l'opposition de la tradition à la modernité.

---

<sup>2</sup> J'ai choisi d'utiliser le terme globalisation plutôt que celui de mondialisation. À l'instar d'autres auteurs (ex. : Mirza 2002), je considère qu'ils permettent de nommer un même processus que je définis dans le deuxième chapitre.

Dans le domaine spirituel, la thèse du dualisme religieux a aussi servi à schématiser les changements observés. Étroitement liée à la colonisation, l'évangélisation des peuples autochtones au Québec s'est intensifiée avec les missions estivales. La vie en village, même éphémère, est devenue associée au christianisme. Une dualité est apparue dans les pratiques religieuses alors que l'on considérait le territoire comme le lieu d'expression des pratiques spirituelles locales et les villages d'été (plus tard, les réserves<sup>3</sup>) comme le lieu de pratique du christianisme. Certains chercheurs ont alors évoqué la présence d'un dualisme religieux. Jacques Rousseau (1953 : 186) le décrit comme le fait que les deux religions, chamanisme et catholicisme, « cheminent parallèlement chez le même individu, sans se compénétrer ». Jean-Guy Goulet (1982), chez les Athapaskans catholiques, plaide qu'il y a coexistence de deux systèmes religieux, l'un autochtone et l'un chrétien, au sein d'un même individu. En fait, ce dualisme religieux n'était pas nécessairement perçu comme étanche : les pratiques chamaniques pouvaient pénétrer la communauté éphémère et les croyances chrétiennes pouvaient être activées/mobilisées sur le territoire (ex. : Armitage 1992; Gagnon 2005).

Le domaine alimentaire ne fait pas exception, l'alimentation traditionnelle est associée au territoire alors que la vie en communauté ou en ville est largement associée à une alimentation issue du commerce et à la malbouffe. Sans prétendre à l'étanchéité des deux types d'alimentation, il y a une tendance à voir la transformation des alimentations autochtones et la consommation d'aliments issus du commerce de manière négative comme une acculturation alimentaire progressive. Cette lecture traduit une conception statique et non adaptative des alimentations autochtones, ce que je compte remettre en question à travers cette thèse. Bien sûr, il y a eu perte de savoirs et création de nouvelles traditions, mais les alimentations autochtones, tout comme d'autres composantes culturelles, se sont adaptées au nouveau contexte de vie.

Les transformations alimentaires ne s'opèrent pas en vase clos. Au contraire, elles sont le reflet de celles qui s'observent plus largement dans la société et la culture. Enracinés dans la situation

---

<sup>3</sup> La Constitution canadienne reconnaît trois groupes de peuples comme Autochtones : les Premières Nations, les Métis et les Inuit. Sauf exceptions, les Premières Nations sont assujettis à la Loi sur les Indiens promulguée en 1876 et toujours active. Le système de réserves est prévu dans cette loi. Les réserves sont des terres appartenant au gouvernement fédéral qu'il met à disposition de bandes de Premières Nations pour leur usage exclusif (Dupuis 1991 : 48).

coloniale et teintés par la globalisation, les changements sociaux observés dans le domaine alimentaire sont pensés dans une perspective dynamique. Les Anicinabek font eux aussi face aux tensions d'homogénéisation qu'engendre la globalisation et déploient des stratégies pour maintenir leurs particularismes culturels dans une optique de glocalisation<sup>4</sup>. Leur particularité, qui est d'ailleurs valable pour l'ensemble des peuples autochtones au Canada, est qu'ils doivent en même temps répondre aux tensions qu'engendrent toujours à leur égard les conséquences de la situation coloniale. Cette dernière est considérée comme étant toujours active. Ainsi, si donner autant de place au colonialisme paraît dépassé, il n'en est rien. La contemporanéité anicinabe est vécue dans un cadre colonial alors que les Anicinabek naviguent encore aujourd'hui à travers un cadre étatique exogène et imposé.

L'idée est de comprendre comment les Anicinabek naviguent entre ces différentes pressions transformatives. Jean-Pierre Poulain (2008 : 9) écrit que « les hommes modernes semble-t-il, ne savent plus manger. Ils sont malades de l'abondance, malades de la civilisation. » Ce qu'il nomme la modernité alimentaire est caractérisée par l'abondance et est contestée au nom de la santé. Les Autochtones du Canada ne font pas exception puisqu'ils s'inscrivent dans un contexte national faisant partie de l'Occident. À cela s'ajoutent un contexte colonial et une attitude coloniale qui persistent et qui font en sorte que la situation alimentaire des Autochtones comporte son lot de particularismes. L'analyse de la contemporanéité alimentaire des Autochtones, et plus particulièrement celle des Anicinabek, se doit d'ajouter cette composante pour permettre une lecture réaliste.

Se situant dans l'anthropologie dynamique, une position que j'explicité et justifie dans le chapitre 3, cette thèse vise donc à examiner l'agencement des causes, des effets et des solutions du processus transformatif alimentaire. Pour ce faire, mon analyse explore un ensemble de relations associées à l'alimentation. Richard Preston (2001 : 381) décrit le passage à la vie dans un village sédentaire comme une mode de vie plus facile, sécuritaire, moins désorientant, mais qui implique une perte des relations traditionnelles avec le territoire, les animaux et les autres. La récupération

---

<sup>4</sup> La glocalisation est le résultat de la contraction de terme global et local. Il permet de nommer deux mécanismes en apparence contradictoires : l'homogénéisation et l'hétérogénéisation du monde (Robertson 1995). D'un point de vue alimentaire, cela revient à puiser des éléments de culture alimentaire autre tout en les adaptant dans une culture alimentaire locale (Jourdan et Hobbis 2015).

de l'autonomie et le développement de nouvelles relations ancrées dans l'univers urbain seraient, selon lui, en cours. En me concentrant sur le domaine alimentaire, c'est exactement cette redéfinition des relations évoquée par Preston (2001) que je propose d'examiner.

Je cible quatre grandes catégories de relations : 1) celles aux lieux, aux territoires; 2) celles aux entités humaines et autres qu'humaines<sup>5</sup>; 3) celles à l'histoire, à la mémoire et à la tradition; 4) celles aux connaissances et aux savoirs. Ces catégories de relations permettent un portrait plutôt exhaustif de la culture alimentaire alors qu'elles renvoient à ce que l'on mange, où l'on mange, avec qui l'on mange, ce que l'on aime manger ou non et pourquoi, comment on prépare et prend les repas, comment on acquiert les savoirs alimentaires et comment on les catégorise. L'analyse interroge ces relations, ce qui permet de saisir leurs adaptations dont les conséquences se révèlent à travers la culture alimentaire contemporaine des Anicinabek.

En tant que fait social total (De Garine 1988; Fumey 2010), l'alimentation est une porte d'entrée riche sur « l'ensemble des pratiques sociales et des institutions d'une société » (Sercia et Girard 2009). L'analyse d'une culture alimentaire est prétexte à la compréhension des changements sociaux et culturels auxquels ont fait et font toujours face ses porteurs. Il s'agit de faire de l'anthropologie « par » l'alimentation plutôt que de l'anthropologie de l'alimentation. Pour cette dernière, l'étude de l'alimentation est une fin en soi alors que, pour la première, il s'agit d'un des moyens de comprendre une société et ses transformations (Garabua-Moussaoui 2002 : 56). Elle est un « angle d'attaque par lequel une partie de la vie sociale peut être appréhendée » (Garabua-Moussaoui 2002 : 70). L'alimentation est un « révélateur » ou encore un « moyen d'analyse » (Desjeux 2002 : 48).

En ce sens, j'aspire à transcender une compréhension simpliste de l'alimentation dont les composantes dépassent largement l'assiette et les enjeux s'étendent bien au-delà du domaine de la santé. Cette thèse est à contre-courant d'un large pan de la littérature canadienne qui considère l'alimentation en contexte autochtone via l'angle de la santé. Je le démontre plus concrètement au prochain chapitre alors que je dresse un portrait de ces travaux. En aucun cas mon objectif n'est

---

<sup>5</sup> Les entités autres qu'humaines s'inscrivent dans une ontologie animiste. Celles-ci peuvent avoir plusieurs formes : animaux, ancêtres, éléments de la nature (comme les vents, la glace, etc.), territoires, esprits et êtres mythiques, par exemple.

de déterminer ce qui est bien ou mal en matière d'alimentation pour les Autochtones, ou plus spécifiquement pour les Anicinabek. Cette thèse s'inscrit plutôt dans une démarche de compréhension et de développement des connaissances.

Aucune recommandation ne sera émise dans cette thèse. Margaret Mead affirmait qu'avant de savoir « comment changer les habitudes alimentaires », il faut d'abord « saisir la nature des comportements alimentaires » (Mead et Guthe 1945 : 24, traduction libre). Or, malgré le nombre important d'initiatives visant à modifier les habitudes alimentaires des peuples autochtones au Canada, très peu d'études permettent de comprendre comment l'alimentation est conceptualisée par ces peuples. Comment prétendre bien intervenir ou même être en mesure de déterminer s'il est pertinent d'intervenir alors que l'on s'est peu attardé à comprendre les cultures alimentaires contemporaines autochtones dans toute leur complexité? Sans d'abord passer par une compréhension des catégories locales, le danger est que les interventions perpétuent des dynamiques coloniales.

### **Plan de la thèse**

Le passage à l'écriture fige une pensée. Il est donc difficile de bien rendre compte d'un processus dynamique via le médium statique qu'est l'écriture. La structure de la thèse a été pensée de manière à rendre compte, au mieux, du caractère processuel des changements alimentaires. Les prochains chapitres proposent une capture de l'état de l'adaptation de la culture alimentaire anicinabe. Il faut garder en tête que les stratégies présentées sont sujettes à être modifiées.

Les trois premiers chapitres de la thèse ont pour objectif de situer la recherche, ses questionnements, la manière dont elle s'est déployée et vise à justifier les prises de position qui la sous-tendent autant d'un point de vue théorique que pratique et social. L'ensemble de mes questions de recherche ainsi que mes objectifs détaillés sont exposés au prochain chapitre (chapitre 1) alors que je contextualise la problématique, dont j'ai ici présenté les grandes lignes. Je la situe par rapport à la littérature scientifique existante au sujet des alimentations autochtones. Au chapitre 2, j'expose l'approche théorique dans lequel s'inscrit la thèse et le cadre conceptuel sur lequel elle prend appui. Le chapitre 3 présente l'ensemble des considérations paradigmatiques



qui ont guidé la thèse, de la conception, en passant par la réalisation, l'analyse, la rédaction, jusqu'au retour des résultats dans la communauté.

La suite de la thèse est divisée en deux parties : la première partie (chapitre 4 et 5) se veut une mise en contexte communautaire et historique alors que la deuxième partie (chapitre 6 à 9) est destinée à l'analyse des stratégies d'adaptation. Plus précisément, le chapitre 4 propose une présentation de la communauté de Lac Simon avec qui la recherche a été menée. À partir de données historiques disponibles, j'y présente également un portrait de l'alimentation des Anicinabek alors que leur mode de vie n'avait pas encore été complètement bouleversé et je souligne certains changements en comparaison avec la diète contemporaine. Au chapitre 5, je m'attarde à la situation coloniale, que je situe comme événement catalyseur de changements. J'expose en quoi les forces coloniales ont eu des impacts sur la culture alimentaire anicinabe et montre que des composantes de la situation coloniale teintent toujours la réalité contemporaine des Anicinabek, comme celle d'autres nations autochtones.

Dans la deuxième partie, l'angle d'analyse diffère : plutôt que poser mon regard sur les racines des changements, je me concentre sur l'époque contemporaine. J'analyse les stratégies d'adaptation mises en place par les Anicinabek pour façonner leur contemporanéité alimentaire qui s'inscrit dans un contexte tout autre que celui dans lequel leur culture alimentaire s'est d'abord épanouie. Pour ce faire, j'interroge des relations qui ont une incidence sur leur alimentation. Les quatre types de relations déjà évoquées sont explorés. Le chapitre 6 présente la modulation alimentaire comme permettant une navigation entre plusieurs territorialités alimentaires. Le chapitre 7 se penche sur le réaménagement des pratiques d'échanges alimentaires et des unités de commensalité. Le chapitre 8 interroge la catégorie de l'alimentation traditionnelle et propose un portrait de la conceptualisation des Anicinabek. Le chapitre 9 porte sur les modes de transmission des connaissances alimentaires et des initiatives visant à assurer ce partage de savoir.

### **Considérations linguistiques**

La communauté de Lac Simon fait partie de ceux qui ont été identifiés comme des Algonquins par les autorités eurocanadiennes, mais dans leur langue vernaculaire ils se nomment Anicinabek.<sup>6</sup> Puisque la communauté de Lac Simon et ses habitants s'identifient généralement comme Anicinabek, j'utiliserai moi aussi ce terme. L'ethnonyme s'écrit de différentes manières selon la communauté concernée. En générale, les communautés francophones de la nation privilégient l'écriture avec un « c » (Anicinabe, Anicinape) alors que les communautés anglophones utilisent le « sh » (Anishnabe). Le pluriel est indiqué par l'ajout d'un « k » ou d'un « g », le premier étant plus souvent utilisé dans l'écriture francophone (Anicinabek, Anicinapek) et le deuxième dans l'écriture anglophone (Anishinabeg).

Lac Simon étant une communauté francophone, ses membres privilégient généralement l'écriture avec un « c », quoi que le nom officiel du Conseil de bande de la communauté est le « Conseil de la nation Anishnabe du Lac Simon ». Ils ont tendance à privilégier l'utilisation du « b » (Anicinabe) plutôt que du « p » (Anicinapek) qui renvoie à une écriture plus ancienne. Afin de déterminer quelle orthographe utiliser, j'ai consulté trois femmes anicinabek de la communauté qui se spécialisent dans l'enseignement de la langue, l'anicinabemowin. Elles m'ont conseillé d'utiliser « Anicinabe/Anicinabek ». À cela s'ajoute la possibilité de signifier le féminin des personnes en ajoutant « kwe » ou, au pluriel, « kwek » à Anicinabe. Le terme Anicinabekwe/Anicinabekwek sera donc utilisé pour désigner une ou des femmes anicinabek. Ainsi, je ne suis pas la recommandation de l'Office québécois de la langue française qui privilégie l'écriture « Anichinabés ». Notons que je ne suis pas non plus sa recommandation d'accorder en genre et en nombre les ethnonymes. Par exemple, je n'ajoute pas de « s » à Inuit, un terme signifiant déjà le pluriel et dont le singulier s'écrit plutôt Inuk.

Tout au long de la thèse, j'utiliserai l'ethnonyme Anicinabek pour me référer aux membres de la communauté de Lac Simon. Quand il sera question de la nation ou d'autres communautés anicinabek, ce sera précisé. Pour nommer la communauté et ses membres j'utiliserai également les expressions *Simo Sagihigan* « Lac Simon » et *Simo Sagihiganak* « ceux qui habitent le Lac Simon ». À moins qu'il soit indiqué le contraire, l'orthographe des mots en anicinabemowin est

---

<sup>6</sup> Pour une discussion plus précise sur l'origine du terme *algonquin* et la portée du terme *anicinabe* voir Bousquet (2002b : 62-64).

celle utilisée par le lexique de Dumont et Dumont (1985) produit par la communauté de Lac Simon.

## **Chapitre 1. L'alimentation des Autochtones telle que rapportée dans la littérature: genèse de la recherche**

Que sait-on au sujet de l'alimentation des peuples autochtones au Canada? À quels objets de recherche les études de ce champ s'intéressent-elles? Quels sont les angles d'analyse privilégiés? Ces questions ont guidé la rédaction de ce chapitre. Son objectif est de montrer l'état des connaissances sur le sujet et ainsi situer la présente étude. À l'image de la dichotomie nature (biologie) et culture intrinsèque à la question alimentaire, je propose une revue de littérature en deux parties: la première dresse un état des connaissances qui s'articule autour de thématiques liées à la question de la santé alors que la deuxième présente un portrait des études qui l'abordent à travers la dimension culturelle.

Puisque ma recherche porte sur la culture alimentaire d'une Première Nation du Québec, j'accorde une attention particulière aux études anthropologiques qui fournissent des connaissances en lien avec l'alimentation des Premières Nations habitant cette province. Celles qui se concentrent spécifiquement sur les contextes inuit sont seulement effleurées considérant les importantes différences contextuelles et parce que les Inuit font face à des enjeux particuliers. À titre d'exemple, l'éloignement géographique augmente le coût des aliments, exacerbant ainsi l'insécurité alimentaire. Soulignons que le coût élevé des aliments est aussi notable dans des communautés éloignées des Premières Nations (ex. : Counil *et al.* 2011; Lambden *et al.* 2006, Pal *et al.* 2013, Pawlowska-Mainville 2020, Wendimu *et al.* 2018). Malgré tout, des études regroupent l'ensemble des Autochtones et concernent donc aussi les Inuit. En outre, je laisse de côté un bon nombre d'études archéologiques et celles relevant de l'anthropologie biologique, faute d'espace et parce que les sujets qu'elles couvrent sont trop vastes.

À partir de cette revue de littérature, j'établis des constats. C'est d'eux que découlent mes questions de recherche que je présente ensuite. Puis, j'expose les objectifs et les hypothèses associés. Ce chapitre vise donc à situer ma recherche par rapport à la littérature scientifique, à en

établir les fondements et à montrer en quoi les questionnements soulevés sont novateurs et pertinents pour une meilleure compréhension des changements alimentaires en tant que problématique anthropologique et dans le domaine plus spécifique des cultures alimentaires autochtones.

## **1.1. Alimentation et Autochtones au Canada : revue de littérature**

### ***L'alimentation sous l'angle de la santé humaine et environnementale***

Une recherche dans les bases de données avec les mots clés « Autochtones » et « alimentation » ou « Indigenous » et « Food » permet de constater que de nombreuses recherches s'intéressent à l'alimentation des Autochtones dans une optique de santé en ciblant surtout les problèmes médicaux. Autrement dit, l'alimentation des Autochtones est souvent envisagée en termes de problème. Dans ces études, la santé est généralement entendue au sens large, c'est-à-dire qu'elle inclut la santé physique des individus, mais aussi leur santé psychologique associée à une identité culturelle. La santé se réfère aussi à celle de l'environnement. Ce type d'études est conduit par différentes disciplines, que ce soit la nutrition, la foresterie, la biologie, la pharmacologie, etc. Cette diversité disciplinaire contribue à multiplier les travaux réalisés sous cet angle. J'en présente ici un échantillon sans prétendre en faire une revue exhaustive vu l'important corpus que cela représente. J'ai privilégié les études universitaires, délaissant ainsi un nombre important de recherches menées par des entités gouvernementales et diverses agences de santé comme l'Institut national de santé publique du Québec ou le Centre de collaboration nationale de la santé autochtone. Seules quelques-unes d'entre elles sont ici présentées. Ce choix s'explique par le fait que ces publications, souvent sous forme de rapports, présentent surtout des données factuelles plutôt que des analyses approfondies, mais aussi parce qu'il peut être difficile d'en évaluer l'objectivité intellectuelle. J'ai organisé les travaux abordant la thématique de la santé en trois grandes catégories : 1) nutrition et problèmes de santé; 2) sécurité et souveraineté alimentaire; 3) décolonisation alimentaire.

### **Nutrition et problèmes de santé**

La trame suivante est décrite par une panoplie d'auteurs : avant l'arrivée des colons, les Autochtones étaient en bonne santé et avaient une alimentation saine et variée; le changement de mode de vie entraîné par la colonisation a contribué à une dégradation de leur état de santé générale et à un appauvrissement de leur alimentation devenue faible en apports nutritionnels et riche en matières grasses agro-industrielles nocives pour la santé (ex. : Berkes et Farkas 1978; Milburn 2004). Le passage à la vie sédentaire est envisagé comme une transition nutritionnelle et de l'activité physique ayant eu des impacts négatifs sur la santé générale des Autochtones (Samson et Pretty 2006). La transition nutritionnelle réfère au passage rapide d'une alimentation centrée sur des aliments issus du territoire à une alimentation majoritairement composée d'aliments industriels (Samson et Pretty 2006). Counil *et al.* (2011), qui travaillent en contexte inuk au Québec, parlent de cette transition comme d'une occidentalisation des régimes alimentaires. Les enjeux associés au concept de transition sont abordés au chapitre suivant (chapitre 2).

Plusieurs maladies omniprésentes chez les Autochtones de nos jours sont décrites comme découlant de cette transition, que ce soit le diabète, l'obésité ou encore les maladies cardiovasculaires. L'obésité est décrite comme une maladie associée au mode de vie occidental alors que la diète traditionnelle autochtone et le mode de vie qui lui est associé sont considérés comme protecteurs contre ces maladies (Milburn 2004). Dans une étude conduite chez des populations vivant dans des réserves de l'Ouest canadien, Buhendwa Mirindi (2013) établit des liens entre l'excès de poids, l'exercice physique et le type d'alimentation. Les Autochtones, les jeunes en particulier, consomment trop de restauration rapide et de boissons sucrées et pas assez de fibres, de calcium et de vitamines (Gates *et al.* 2014). Les choix alimentaires permettent d'expliquer en partie la prévalence de certaines maladies comme l'obésité (Morou 2008).

La transition nutritionnelle des Autochtones est également abordée sous une forme non académique dans l'ouvrage de Marie Beïque (2010), une consultante en nutrition, alors qu'elle raconte ses expériences de travail dans plusieurs communautés criées et innues du Québec ainsi que chez les Inuit du Nunavik. Il est entre autres question des problèmes (obésité, hygiène dentaire, diabète, etc.) découlant du changement de mode de vie et des enjeux d'accès aux aliments. Elle s'intéresse à la mise sur pied de stratégies d'action efficaces pour améliorer leur

situation alimentaire. Le récit de ses rencontres nous renseigne sur le quotidien alimentaire des familles et les tâches accomplies par les femmes. Des techniques de préparation des aliments sont décrites tout comme des séquences de repas pris en commun et bien d'autres activités alimentaires dont elle a été témoin. Des matériaux ethnographiques intéressants ressortent de cet ouvrage parce qu'ils permettent de se familiariser avec le quotidien alimentaire de familles autochtones, sortant ainsi de la description nutritionnelle et témoignant du fait que l'alimentation se doit d'être pensée au-delà du contenu de l'assiette.

Des travaux, comme ceux de Bernard Roy (2002a) ou Gaudreau et Michaud (2012), montrent l'importance du diabète chez les Autochtones au point où cette maladie est considérée comme une épidémie. Roy (2002a) s'y intéresse chez des Innus du Québec et étudie le rapport entre cette maladie et la construction identitaire. Il tente de comprendre les raisons de l'émergence de l'épidémie et interroge les résultats des campagnes de sensibilisation de la santé publique. Dans une optique plus médicale, Mansuri et Hanley (2017) dressent un portrait de cette maladie chez les Autochtones au Canada. Ils retracent plusieurs recherches ayant étudié les liens entre le diabète et l'alimentation, que ce soit pour comprendre les impacts de la transition nutritionnelle à laquelle est associée l'augmentation des taux de diabète ou encore les bienfaits de la diète traditionnelle pour le maintien d'une bonne santé. Ils retracent également des comportements alimentaires nocifs, comme la consommation de malbouffe, responsables de la maladie. L'alimentation, bien qu'importante, n'est pas le seul facteur de risque présenté par les auteurs pour expliquer l'importante diffusion de cette maladie. Il est intéressant de noter que des études sur l'alimentation de peuples autochtones ailleurs en Amérique, comme aux États-Unis, se penchent sur des aspects assez similaires, comme les problèmes de santé chez les Autochtones causés par une diète industrielle riche en gras, en sucre et en sel (Harnack *et al.* 1999; Wharton 2004).

Il faut aussi considérer les travaux qui analysent les racines du mauvais état de santé généralisé qui s'observe de nos jours chez les peuples autochtones. Pour plusieurs, la colonisation et ses mécanismes en sont responsables. Par exemple, James Daschuk (2013) cherche à comprendre les origines des disparités en matière de santé qui persistent entre les Autochtones et le reste de la population de l'Ouest canadien. Il montre que le changement de paradigme économique, soit le

passage de la traite des fourrures à l'agriculture et au capitalisme industriel, est l'un des principaux facteurs ayant engendré le déclin de la santé chez les Autochtones tout comme l'imposition du système de réserve. L'introduction de maladies infectieuses qui ont déclenché des épidémies mortelles est un autre facteur important. L'auteur s'intéresse au rôle joué par ces maladies dans la transformation des territoires et la mobilité des groupes. Outre les connexions établies entre maladies, conditions de santé et alimentation, cet ouvrage met en lumière les dynamiques de pouvoir associées à la gestion des famines. Il montre notamment comment la protection gouvernementale en cas de famine a pu être un incitatif à la signature de traités et en quoi la nourriture a été utilisée comme un moyen de contrôle et de soumission. Il traite aussi des enjeux entourant les rations et de la dépendance obligée envers celle-ci. Bref, cet ouvrage démontre bien comment l'alimentation ainsi que la faim se sont retrouvées de plusieurs manières au cœur de politiques coloniales.

En lien avec une dimension médicale, *Colonizing Bodies: Aboriginal health and healing in British Columbia 1900-50* de Mary-Ellen Kelm (1998) explore en quoi les corps des Autochtones ont été ciblés par la colonisation. Elle expose comment les mauvaises conditions de santé sont les conséquences des politiques et des pratiques coloniales. Elle démontre comment la médecine occidentale a servi l'agenda colonial et soutient que les médecines autochtones ont toujours un rôle important. En prenant le corps comme lieu d'étude, elle examine les changements sociaux et culturels avec lesquels il a dû composer. Également, dans *Medicine that Walks : Disease, Medicine, and Canadian Plains Native People, 1880-1940*, Maureen K. Lux (2001) explique en quoi le racisme et les politiques gouvernementales lui étant associés ont été déterminants dans le dépérissement de l'état de santé des populations autochtones des prairies canadiennes. Ian Mosby et Tracey Galloway (2017) s'intéressent aux effets de l'expérience de la faim et de la malnutrition vécue par les enfants dans les pensionnats autochtones au Canada. Ils montrent que cela rend les survivants plus à risque de développer des maladies chroniques. En ce sens, ces auteurs présentent les politiques coloniales comme ayant eu des impacts intergénérationnels sur la santé des Autochtones.

Dans la même veine, Leslie Colleen Dawson (2018), par le biais d'une approche ethnographique biculturelle, s'intéresse aux racines coloniales du diabète chez les Autochtones du Canada dans le



cadre d'une étude auprès de femmes Tlicho (Dene, Territoire du Nord-Ouest). Elle s'attaque à la question de l'*embodiment* de la colonisation en se penchant sur ses impacts et les oppressions associées sur la santé maternelle. Elle conclut notamment que la grande prévalence de l'obésité et du diabète chez les peuples autochtones est un résultat d'une transmission intergénérationnelle des histoires coloniales et montre ainsi que les corps ne sont pas ahistoriques. Cette étude articule habilement un enjeu médical à des considérations historiques, ce qui lui permet de mettre en lumière la complexité de la problématique. Sans faire ce type d'analyse à mon tour, ces études permettent d'avoir une perspective historique sur les relations entre les Autochtones et les spécialistes de la santé, en particulier ceux en nutrition. Je m'y intéresse à l'époque contemporaine alors que je tente de comprendre comment ces relations sont vécues.

D'autres écrits portent plus spécifiquement sur la santé buccale et proposent des informations au sujet des pratiques alimentaires. Par exemple, Gérard Gagné (2002) s'intéresse à l'hygiène buccale des Premières Nations avant l'arrivée des Européens, ce qui l'amène à se pencher sur leur régime alimentaire, les aliments consommés et sur les techniques de préparation. Il expose notamment pourquoi le taux de carie dentaire était moins élevé chez les peuples algonquiens que chez les Iroquoiens. De leur côté, Naidu *et al.* (2014), dans une étude plus contemporaine auprès de la communauté algonquine de Rapid Lake (Outaouais, Québec), montrent entre autres que les difficultés d'accès à des aliments sains et frais sont un facteur favorisant la consommation d'aliments nocifs pour la santé buccale. La question de l'accès aux aliments est d'ailleurs centrale pour tout un pan de la littérature qui traite de sécurité et de souveraineté alimentaire.

### **Sécurité et souveraineté alimentaire**

Le concept de sécurité alimentaire a vu le jour au courant du 20<sup>e</sup> siècle dans un contexte de décolonisation et de création d'un système alimentaire globalisé (Schanbacher 2010 : viii). Je retiens la définition proposée par le *World Food Summit* en 1996: « Food security exists when all people, at all times, have physical and economic access to sufficient, safe and nutritious food that meets their dietary needs and food preferences for an active and healthy life » (FAO 1996, Gouvernement du Canada 1998). La sécurité alimentaire est donc l'antithèse de l'insécurité alimentaire qui consiste en un accès limité, inadéquat ou incertain à de la nourriture suffisante,

nutritive, considérée comme étant acceptable en termes de quantité et de qualité (Willows *et al.* 2005 qui citent Tarasuk 2001). Chez les peuples autochtones, il s'observe un état généralisé d'insécurité alimentaire. Selon Power (2008 : 95), il s'agit de « an urgent public health issue for Aboriginal people in Canada ». Cet état est dû à plusieurs facteurs notamment la pauvreté, les effets des changements climatiques et la pollution qui ont des conséquences sur les cultures alimentaires traditionnelles et les taux importants de maladies liées à l'alimentation.

L'insécurité alimentaire est sous la loupe dans une panoplie de contextes. Par exemple, Russell et Parkes (2018) se penchent sur les systèmes alimentaires (*food systems*) d'Autochtones vivant en situation d'itinérance en milieu urbain au nord de la Colombie-Britannique et abordent notamment les enjeux d'accès à la nourriture. Un ensemble de conséquences découle de l'insécurité alimentaire, que ce soit sur la santé physique ou mentale. En revanche, Willows *et al.* (2005) s'intéressent à l'anxiété liée à l'approvisionnement alimentaire chez les mères cries au Québec. Les peuples autochtones au Canada ne sont pas les seuls à souffrir d'insécurité alimentaire. Des instances internationales à travers le monde se sont donné l'objectif d'éradiquer ou, à tout le moins, réduire la faim et la malnutrition (Schanbacher 2010 : 1).

Des critiques ont été formulées à l'égard du concept de sécurité alimentaire. Power (2008 : 95) soutient que de nouvelles perspectives doivent être développées et que celles-ci doivent prendre en compte les ontologies et les cosmologies autochtones. L'autrice est d'avis qu'une « sécurité alimentaire culturelle » (*cultural food security*) doit aussi être recherchée. Il s'agit d'un autre niveau de sécurité alimentaire, au-delà des échelles communautaire, familiale et individuelle, qui porte sur l'accès à la nourriture du territoire par le biais de pratiques traditionnelles. Cette dimension est présentée comme primordiale parce que centrale à la santé culturelle des peuples autochtones. Les pratiques alimentaires dites traditionnelles (cueillette, partage, et consommation de nourriture traditionnelle ou issue du territoire) doivent être considérées. La dimension culturelle implique des considérations particulières pour chacun des quatre piliers de la sécurité alimentaire : l'accès, la disponibilité, l'utilisation et la stabilité.

À l'international, le fait que la sécurité alimentaire soit inscrite dans des politiques et gérée par des agences internationales n'a pas amené les résultats escomptés. Ainsi, puisque la sécurité

alimentaire était considérée comme trop axée sur le développement global, la souveraineté alimentaire est apparue comme une alternative (Schanbacher 2010). La souveraineté alimentaire concerne les multiples facettes de l'alimentation et les changements envisagés sont totaux au sens où un ensemble d'aspects sociaux est remis en question. Le International Peasant Mouvement (*La Via Campesina*) qui a développé le concept<sup>7</sup> le définit comme suit :

« Food sovereignty is the right of peoples, countries, and states unions to define their agricultural and food policy without the “dumping” of agricultural commodities into foreign countries. Food sovereignty organizes food production and consumption according to the needs of local communities, giving priority to production for local consumption. Food sovereignty includes the right to protect and regulate the national agricultural and livestock production and to shield the domestic market from dumping of agricultural surpluses and low-price imports from other countries. [...] » (Schanbacher 2010 : 54)

De son côté le *Working Group on Indigenous Food Sovereignty* (WGIFS) (s.d.) décrit le mouvement pour la souveraineté alimentaire comme étant « the newest and most innovative approach to achieving the end goal of long term food security ». En effet, en plus d'être un concept, il s'agit d'un mouvement porté par des acteurs de la société civile (paysans, Autochtones, agriculteurs, etc.) de plusieurs pays, ce qui s'apparente à la création d'une vaste communauté mondiale de résistance. Globalement, les objectifs sont de favoriser un renforcement communautaire, une durabilité environnementale et sociale dans la production ainsi qu'une consommation et une distribution de nourriture nutritive et culturellement appropriée (Desmarais et Wittman 2014 : 1155). L'agriculture à petite échelle, la collaboration entre fermiers et l'agroécologie sont quelques-unes des stratégies chères à ce mouvement (Schanbacher 2010 : 53). Elles valorisent des attitudes comme le respect de la diversité et de l'agentivité des individus, la remise en question des relations de pouvoir, la distribution équitable des ressources, etc. (Desmarais et Wittman 2014 : 1155).

Agnieszka Pawlowska-Mainville (2020) montre que ce concept, bien que pertinent à plusieurs égards notamment en ce qui a trait à sa dimension plus humaine et locale, met l'accent sur les initiatives agricoles, ce qui n'est pas compatible avec des sociétés de chasseurs-trappeurs-cueilleurs où la production alimentaire est d'un autre ordre. Des particularismes propres aux réalités autochtones amènent des auteurs à parler plus spécifiquement de « souveraineté alimentaire autochtone » (*Indigenous food sovereignty*). WGIFS (s.d.) la décrit comme « a

---

<sup>7</sup> Grey et Patel (2015) vont plus loin et retracent l'héritage étymologique du concept.

specific policy approach to addressing the underlying issues impacting Indigenous peoples and our ability to respond to our own needs for healthy, culturally adapted Indigenous foods. Community mobilization and the maintenance of multi-millennial cultural harvesting strategies and practices provide a basis for forming and influencing "policy driven by practice". » C'est un concept qui décrit les stratégies contemporaines qui permettent et supportent les capacités des peuples autochtones à soutenir leurs pratiques alimentaires traditionnelles incluant la chasse, la pêche, la cueillette, l'agriculture et la distribution. C'est également un cadre par lequel explorer, transformer et reconstruire le système alimentaire industriel pour en faire un modèle qui soit plus juste et écologique (Morrisson 2011 : 97-98). Un souci est porté à l'adaptabilité locale du concept, c'est-à-dire qu'il n'y a pas une définition universelle rigide de la souveraineté alimentaire autochtone parce qu'il est reconnu que chaque peuple autochtone a le droit et le pouvoir de formuler sa propre définition de manière à prendre en compte ses particularismes culturels (Morrison 2011).

La littérature anglophone sur la souveraineté alimentaire autochtone est riche. Il est autant question de comprendre comment certaines initiatives y participent que de contribuer à la théorisation du concept. C'est, par exemple, le cas de Michelle Daigle (2017) qui travaille avec des Anishinaabek de l'Ontario et se penche sur les actes quotidiens de résistance et de résurgence alimentaire. Pour ce faire, elle se concentre sur les cadres légaux et politiques de la nation et de ses autorités non coloniales tels que la loi du *mino bimaadiziwin (living the good life)* qui régit un ensemble de relations entre humains et avec les non-humains. Elle montre comment les pratiques de récolte et de partage de nourriture sont au cœur des processus de décolonisation et d'autodétermination et comment cette résurgence a des dimensions relationnelles importantes. Quant à Zoe Matties (2016), elle analyse comment au courant du 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècle, l'agriculture et le contrôle de la nourriture ont été utilisés comme des outils de colonisation. Cela l'amène à argumenter que la souveraineté alimentaire autochtone est une voie permettant de se détacher de l'imposition « of Western, colonial, gendered, and racialized foodways » et de se réappropriier les cultures alimentaires autochtones. La souveraineté alimentaire autochtone est dès lors envisagée comme un mode de résistance face à une colonisation considérée comme étant toujours en cours. De leur côté, Chelsea Major et Sheri Longboat (2019) interrogent les possibilités de la souveraineté alimentaire comme mouvement de décolonisation chez les peuples autochtones.

Ainsi, avec leurs forces et leurs faiblesses, ces deux concepts, la sécurité et la souveraineté alimentaire, sont largement mobilisés dans la littérature scientifique. Pour en citer encore quelques exemples, je pense au collectif *Indigenous Food Systems. Concepts, Cases, and Conversations* (Settee et Shukla 2020). L'un ou l'autre des concepts est présent dans la majorité des chapitres. En introduction de l'ouvrage (p.2), ils sont identifiés comme deux des quatre concepts-clés utilisés à travers le livre aux côtés de *Indigenous food sovereignty* et *Indigenous foods*. L'ouvrage collectif *Indigenous Peoples' Food Systems & Well-being. Interventions & Policies for Healthy Communities* (Kuhnlein et al. 2013) aborde plusieurs sujets en lien avec la nutrition et la santé, et présente des initiatives locales et des stratégies d'intervention.

Ces concepts recouvrent des enjeux culturels, sociaux, politiques et économiques. Ils sont souvent mobilisés dans des études où l'on tente de développer ou d'évaluer des initiatives visant une amélioration des conditions alimentaires des peuples autochtones. Ils s'inscrivent donc généralement dans des démarches de résolution de problème, d'empowerment et de changement social, c'est-à-dire dans l'action et l'intervention. Ma démarche étant tout autre, je ne les mobiliserai pas. Par contre, il était nécessaire d'exposer leurs contours ainsi que de présenter des exemples de leurs utilisations, car cela témoigne de l'importance des problématiques associées à la santé ainsi que des démarches de reprise de pouvoir dans le domaine alimentaire. De plus, ces concepts s'articulent à des thématiques que j'aborde à ma manière, soit les dynamiques coloniales et les changements alimentaires. Les travaux qui les mobilisent peuvent donc être des ressources pertinentes pour réfléchir aux questions que cette thèse soulève.

Utilisés dans bon nombre des travaux qui traitent d'enjeux de santé dans le domaine alimentaire chez les peuples autochtones, les concepts de sécurité et de souveraineté alimentaire amènent à réfléchir à la décolonisation alimentaire, c'est-à-dire à une reprise de contrôle ou plutôt une reconnexion, une revitalisation alimentaire. Évidemment, la décolonisation alimentaire implique un processus préalable de colonialisme alimentaire. La littérature qui se penche plus précisément sur les impacts des politiques coloniales sur les changements alimentaires vécues par les peuples autochtones sera présentée dans le prochain chapitre alors que le concept de colonialisme

alimentaire sera décortiqué. Plus concrètement, comment la décolonisation alimentaire s'articule-t-elle aux deux concepts qui viennent d'être présentés?

### **Décolonisation alimentaire**

La décolonisation alimentaire peut être envisagée comme une forme d'autonomisation. À l'échelle globale, des politiques étatiques visant la justice sociale s'inscrivent dans cette logique. À l'échelle locale et individuelle, les communautés et les individus des minorités colonisées peuvent faire preuve de résistance et déployer une gamme de stratégies ou d'initiatives visant à récupérer un pouvoir sur leur alimentation dans une démarche de réappropriation culturelle. Nicolas Paquet (2016 : 82) parle alors d'une forme de décolonisation de l'intérieur (« *from below* »), soit une « autonomisation individuelle et communautaire ». Selon cette perspective, une résurgence culturelle a le potentiel de remettre en question les impacts de la colonisation.

Plusieurs recherches se penchent sur l'apport potentiel de l'agriculture communautaire dans une telle démarche. Par exemple, alors qu'aux siècles précédents les tentatives d'agriculture furent généralement des initiatives eurocanadiennes, Beverly Soloway (2015) soutient que, chez les Mushkegowuk, les jardins développés dans les dernières années sont des projets où les participants Mushkegowuk ont une voix. Dans la même optique, Thompso *et al.* (2008) s'intéressent aux initiatives locales mises sur pied pour améliorer la sécurité alimentaire dans la communauté oji-cri de Wapekeka (Ontario). Ils analysent les retombées possibles d'un projet de serre et un programme de jardinage en milieu scolaire.

Des initiatives similaires sont mises en place dans plusieurs communautés autochtones du pays. Par exemple, Mundel et Chapman (2010), associant les problématiques de santé à une colonisation alimentaire, proposent une décolonisation par le biais d'un projet de jardin communautaire et de cuisine collective. Également, Émilie Parent (2021) présente des projets d'agriculture communautaire avec les Eeyouch de Chisasibi (Québec) qui visent à participer à la sécurité alimentaire. Elle suggère que la décolonisation alimentaire passe par le fait de « renouer avec des systèmes alimentaires locaux » et la reprise de contrôle sur la production alimentaire (Parent 2021: 37). Les effets positifs pour les jeunes d'un retour sur le territoire sont évoqués.

Jumeler l'alimentation traditionnelle et les ressources alimentaires issues de l'agriculture locale est présenté comme une manière de favoriser une meilleure santé et de meilleures habitudes de vie. Cet article, comme d'autres, place l'autonomie au cœur de la décolonisation. L'agriculture a souvent une place importante dans ce modèle. Considérant la localisation de nombreuses communautés autochtones, l'agriculture est souvent pratiquée dans des conditions difficiles ou peu propices. A-t-elle réellement le potentiel d'offrir un apport nutritionnel significatif pour les communautés? Et comment sont reçus les aliments cultivés?

Nour Atallah (2017), dans le cadre d'une maîtrise en développement international et mondialisation, aborde la notion de décolonisation alimentaire au sein de la communauté anicinabe concernée par la présente étude. Étant donné que l'on partage le même sujet, l'alimentation, et que nos recherches ont eu lieu dans la même communauté à quelques années d'intervalles, j'y consacre un peu plus d'espace qu'aux autres études présentées dans cette revue de littérature. Plus précisément, Atallah (2017) examine les initiatives en nutrition de la communauté afin d'en comprendre les impacts sur les habitudes et les choix alimentaires en plus de voir en quoi elles participent à la décolonisation alimentaire de Lac Simon. L'autrice résume la décolonisation alimentaire comme le processus visant à « défaire les structures coloniales et [à] créer de nouvelles pratiques alimentaires qui mettent les aliments traditionnels et l'héritage culturel au premier plan. » (Atallah 2017 : 3). Elle poursuit en affirmant que l'objectif n'est « pas nécessairement de revenir à une alimentation complètement traditionnelle, mais plutôt de s'engager dans un processus de réappropriation de la culture et de rétablissement de la santé communautaire » (Atallah 2017 : 29).

Les initiatives au cœur de son étude visent à faire la promotion d'une alimentation équilibrée et sont majoritairement associées à l'équipe de nutrition du centre de santé de la communauté, comme le jardin communautaire, la cuisine collective, la popote roulante, le service de traiteur de l'école secondaire. En plus d'avoir mené des groupes de discussion, Atallah (2017) a effectué un sondage à partir duquel elle dresse un portrait de la qualité de l'alimentation des participants. Elle en conclut que la majorité des répondants « ne consomment pas la quantité quotidienne recommandée de fruits et légumes » (Atallah 2017 : 38). L'autrice fait alors référence aux normes établies par le *Guide alimentaire canadien : Premières Nations, Inuits et Métis* (Santé Canada 2007). Bien qu'il s'agisse d'un guide alimentaire qui se veut être culturellement adapté aux

peuples autochtones, il n'en demeure pas moins que ce sont en majorité des normes nutritionnelles exogènes au groupe concerné.<sup>8</sup> Dans ce sens, on peut questionner l'intérêt d'évaluer l'alimentation d'une population autochtone à partir de normes établies par la santé publique, une structure gouvernementale, alors qu'il s'agit d'une recherche où la décolonisation est au cœur du cadre conceptuel.

Ses résultats montrent que les personnes interrogées sont généralement d'avis que l'alimentation dans la communauté a changé dans les dix dernières années. Selon elle, ses données « suggèrent que les services alimentaires ont joué un rôle important dans ce changement perçu » (Atallah 2017 : 70). Aussi, elle montre que les impacts de l'alimentation sur la santé sont reconnus et ils préoccupent plusieurs participants. Atallah (2017) constate que des habitudes malsaines sont assez répandues (ex. : consommation de restauration rapide, d'aliments riches en gras) et, en même temps, que de nouveaux ingrédients commencent à être intégrés et appréciés comme les légumes et la farine de blé entier. Selon des participants à son étude, la décolonisation alimentaire passe par un retour sur le territoire bien qu'ils soient conscients des obstacles que cela implique. Plus loin, Atallah (2017 : 78) soutient que le jardin communautaire « a le potentiel de contribuer à la décolonisation de l'alimentation de la communauté », une affirmation qui aurait mérité d'être étayée et validée par les Anicinabek. En somme, l'étude d'Atallah (2017) est peu convaincante pour ce qui concerne la décolonisation de l'alimentation qu'elle situe notamment dans une démarche de bien-être, de rejet de l'imposition et dans un rejet de l'effacement de la culture. En revanche, les résultats permettent de constater que les initiatives mises en place par l'équipe de nutrition du centre de santé font tranquillement leur bout de chemin et participent à transformer les habitudes alimentaires des habitants de Lac Simon. Je reviendrai sur plusieurs points abordés par cette étude au cours de mon analyse, notamment pour mieux comprendre les implications de cet agent de changement qu'est la santé publique. Pourrions-nous y voir la persistance d'une forme de colonialisme alimentaire?

L'évaluation de projets communautaires en lien avec l'alimentation, comme le fait Atallah (2017), est répandue. Par exemple, Karoline Gaudot (2003) s'intéresse à une intervention

---

<sup>8</sup> Pour une critique plus étoffée du guide alimentaire canadien et de son inclusion de l'alimentation traditionnelle, voir Dawson (2020).



participative au sein de communautés crie et analyse entre autres le processus motivationnel des participants à apprendre à cuisiner des aliments importés. Gordon *et al.* (2018) analysent quant à eux les retombées de programmes visant à faire la promotion d'une alimentation traditionnelle et locale. D'ailleurs, les solutions envisagées pour faire face aux divers problèmes de santé liés à l'alimentation reposent souvent sur un certain retour à l'alimentation traditionnelle, entendue comme celle caractérisée par un mode de vie semi-nomade, soit composée d'aliments issus du territoire et souvent décrite comme participant à la construction d'une identité distincte et garante d'une bonne santé (ex.: Laberge Gaudin 2012). Les qualités nutritionnelles associées à cette alimentation sont valorisées, ce qui perpétue une approche euro-centrique de l'alimentation qui envisage la santé nutritionnelle comme une santé corporelle ou physique (Dawson 2020).

Malheureusement, la nourriture issue du territoire n'est plus toujours bonne à manger, notamment à cause de problèmes de pollution. Des études s'intéressent à la contamination des ressources alimentaires disponibles sur le territoire (Bordeleau *et al.* 2016; Hoffer *et al.* 1981; Kuhnlein et Chan 1998, 2000). Il faut dire que plusieurs facteurs (pollution, lois fédérales encadrant l'exploitation du territoire, etc.) font en sorte qu'un retour au mode de vie d'antan n'est pas envisageable. Des travaux identifient d'ailleurs les facteurs qui favorisent ou nuisent à la consommation de l'alimentation dite traditionnelle, en mesurent l'importance dans l'alimentation globale et font ressortir les bénéfiques et les risques associés à sa consommation (Kuhnlein et Receveur 1996; Kuhnlein *et al.* 2001; Laberge Gaudin 2012; Laberge Gaudin *et al.* 2014; Tanguay *et al.* 2013). Robidoux *et al.* (2012) montrent que cette nourriture, bien qu'elle ne soit pas énormément consommée par la population ciblée par l'étude, participe à une part importante de leur vie communautaire. À son tour, Noreen D. Willows (2005) dresse un état des connaissances au sujet des déterminants de la saine alimentation chez les Autochtones et porte une attention aux aliments traditionnels.

Dans une étude de Lambden *et al.* (2007), la sécurité alimentaire et l'alimentation traditionnelle sont présentées comme étant indissociables. Loin d'être les seuls à mettre de l'avant cette interconnexion (ex. : Shukla *et al.* 2019), leur recherche conduite dans l'Arctique canadien montre que l'alimentation traditionnelle est considérée comme ayant de nombreuses qualités (santé, naturelle, gouteuse, etc.) en plus d'être bénéfique d'un point de vue culturel et social.

Ainsi, y avoir accès est un enjeu de sécurité culturelle. Même si plusieurs obstacles se dressent devant la consommation de cette alimentation, les auteurs concluent que les initiatives visant à réduire l'insécurité alimentaire devraient être en lien avec la promotion et la protection de l'alimentation traditionnelle.

Il est déjà possible de constater l'importance de l'alimentation traditionnelle, que ce soit dans la démarche de décolonisation alimentaire ou encore dans des initiatives visant une sécurité ou une souveraineté alimentaire. Je reviendrai plus loin sur ce type d'alimentation et sur les enjeux de catégorisation qui lui sont associés. Pour le moment, des travaux recensés, il se dégage une forte propension à s'intéresser à l'alimentation des Autochtones dans une optique de guérison physique, mais aussi politique, identitaire ou culturelle via la recherche d'autonomisation et de reprise de pouvoir. Avant de terminer cette première partie de revue de littérature, j'aimerais souligner que les travaux qui abordent des enjeux liés aux dimensions biologiques de l'alimentation ne sont pas dépourvus d'intérêt pour une lecture culturelle.

### **Au-delà de la santé**

Certains travaux qui s'inscrivent dans la tendance à traiter de l'alimentation dans l'optique de la santé fournissent en effet des données socioculturelles riches et pertinentes pour une lecture anthropologique du phénomène alimentaire. Par exemple, dans une étude où elle décrit la conception de la santé chez les Cris, Adelson (2000) montre que l'alimentation fait partie des critères du « bien vivre » (*being alive well* ou *miyupimaatisiiu*). Il s'agit notamment de pouvoir chasser et manger de la nourriture qui soit culturellement et symboliquement appropriée.<sup>9</sup> L'autrice propose une description et une analyse riche du rapport à la nourriture issue du territoire. Elle aborde les normes de genre, la relation aux animaux et les aspects cosmologiques liés, la valeur symbolique de la viande, etc. C'est aussi le cas des travaux de Bernard Roy dont il a déjà été question. Par exemple, Roy *et al.* (2013), par le biais d'une analyse du rapport des Innus aux campagnes de santé publique, suggère que l'alimentation est un espace important d'acquisition de l'identité collective.

---

<sup>9</sup> En ce sens, pour Grey et Patel (2015 : 439), cette conception renvoie à la souveraineté alimentaire.

Sans toujours passer par le détour de l'alimentation, le rapport au corps et les questions identitaires sont également abordés. Le corps est une thématique qui peut à la fois avoir une composante biologique au sens où elle renvoie aux composantes physiques du corps (le poids, la rondeur ou la minceur), mais elle a aussi une composante culturelle puisqu'elle amène à réfléchir sur le statut social des corps. Par exemple, Roger Spielmann (2002) rapporte que la rondeur physique est considérée comme un signe de « bonne santé » pour les Anicinabek de Pikogan avec qui il vivait dans les années 1990. Il raconte que lorsque sa femme revint après un séjour suivant le décès de son père, une aînée anicinabe lui dit : « Oh, You're so fat! » Elle associait le fait d'être en chair avec une bonne santé, d'où son étonnement de voir que la femme endeuillée n'avait pas maigri malgré sa peine. Spielmann (2002 : 30) explique que dans la communauté « someone who has plenty of meat on their bones is considered healthy and strong ». Dans la même logique, Bernard Roy (2002a : 117) soutient que pour les Innus de Pessamit, « la force, la réussite, la beauté et même l'attrait sexuel sont associés peu à peu à un corps gras bien portant. Être gras, c'est être en bonne santé ». Cela permet de constater que la graisse corporelle peut avoir différentes significations selon le contexte culturel, ce qui vient mettre en exergue l'importance de prendre en compte les normes sociales locales, un point sur lequel je reviens plus loin.

Dans cette catégorie mitoyenne qui allie aspect culturel et santé, j'inclus également les nombreux travaux de Harriet V. Kuhnlein et de ses collaborateurs. Par exemple, ils documentent un inventaire impressionnant des ressources du territoire consommées par les peuples autochtones tout en incluant souvent une composante liée à la santé, comme les propriétés nutritives des aliments (Kuhnlein et Turner 1991). S'inscrivant dans une approche d'anthropologie nutritionnelle, ils traitent des impacts indirects des changements nutritionnels sur l'utilisation des systèmes alimentaires traditionnels et des conséquences sur la santé (Kuhnlein et Receveur 1996). Ils abordent l'enjeu de la contamination des aliments traditionnels issus du territoire et le dilemme que cela engendre sur la consommation de ces aliments culturellement signifiants (Kuhnlein et Chan 2000). Ils documentent l'alimentation traditionnelle de peuples autochtones à travers le monde en accordant une attention particulière aux enjeux de santé (Kuhnlein *et al.* 2009). Ils s'intéressent à la consommation de la graisse d'un poisson considéré comme un

aliment traditionnel ayant une importance culturelle et des propriétés médicales (Kuhnlein et Chan 1998) et à ses qualités nutritionnelles via une approche quantitative (Kuhnlein *et al.* 1996).

Ainsi, l'enjeu de la santé ouvre la porte à l'analyse de multiples facettes du phénomène alimentaire des peuples autochtones au Canada et permet même parfois de faire le pont avec d'autres enjeux. Suite à cette première partie de revue de littérature, il est déjà possible d'établir certains constats. Premièrement, l'alimentation des peuples autochtones au Canada s'est transformée au cours du dernier siècle. Les études en santé s'intéressent souvent au contenu de l'assiette et nous permettent donc d'affirmer que les aliments consommés ont changé. De manière très schématisée, l'alimentation des peuples autochtones est passée d'une alimentation issue du territoire à une alimentation majoritairement constituée d'aliments achetés dans le commerce. Ce passage est considéré une transition nutritionnelle.

Deuxièmement, la santé humaine ou environnementale est un sujet privilégié pour comprendre ces changements puisque leurs conséquences s'y font directement sentir. En effet, les études de cette catégorie documentent bien les effets négatifs des changements alimentaires autant sur le plan de la santé médicale des Autochtones que sur la continuité culturelle et identitaire. En outre, les initiatives pour une reprise de pouvoir dans le domaine alimentaire, que ce soit en lien avec la sécurité alimentaire ou la souveraineté alimentaire, sont nombreuses à être sous la loupe des chercheurs. Nous l'avons vu, diverses pistes explicatives sont envisagées et des avenues pour contrecarrer les effets négatifs sont proposées. Ceci étant dit, qu'en est-il des aspects culturels et sociaux de l'alimentation? Les changements alimentaires sont-ils aussi importants? Outre le contenu des assiettes, que sait-on sur les pratiques alimentaires de ces peuples?

### ***L'alimentation sous l'angle culturel et social***

Plusieurs travaux traitent des dimensions sociales et culturelles de l'alimentation des peuples autochtones. Cependant, si l'on fait abstraction des études qui se penchent sur une problématique associée à la santé, rares sont les recherches qui prennent l'alimentation d'un peuple ou d'une communauté autochtone comme sujet d'entrée principal. Il y a tout de même quelques exceptions. Par exemple, au Québec, Michel Noël est l'un des rares ayant pris l'alimentation

comme sujet d'étude principal. Sa thèse de doctorat, réalisée il y a plus de quarante ans, mais jamais soutenue, porte sur la gastronomie autochtone. Disponibles via Bibliothèque et Archives Canada, son manuscrit, ses notes et quelques-unes de ses publications permettent d'avoir accès à ses travaux. Il adopte une approche ethnohistorique et retrace des pratiques alimentaires au travers d'écrits datant du XVI<sup>e</sup> et du XVII<sup>e</sup> siècle, entre autres, et remonte même à la préhistoire. Différents sujets sont abordés : la nourriture sacrée, la conservation, le feu, les techniques de cuisson, les ustensiles, les récipients, les principaux animaux consommés, etc. Puisqu'il porte son regard sur l'alimentation les « Amérindiens », une catégorie très large, ses recherches ne permettent pas d'entrer dans une description ou une analyse pointue.

Au-delà des frontières québécoises, il faut souligner les travaux de David Walsh (2015a et b, 2016). L'auteur travaille avec une population dénée et se concentre sur des facettes spirituelles et ontologiques liées à l'alimentation. Même s'il cible une pratique alimentaire et non pas l'alimentation dans son ensemble, j'ajoute le travail de Damian Castro (2015) à cette catégorie. Castro analyse comment, chez les Innus de Sheshatshiu (Terre-Neuve et Labrador), le partage de la viande de caribou (*atiku-euiash*) participe à la co-constitution du social innu (*Innu social*), soit ce qui résulte de pratiques mises en place par une collectivité constituée d'êtres humains, d'animaux et de maîtres animaux. Il n'en demeure pas moins que, comme nous le verrons, l'alimentation apparaît souvent en second plan, voire par le biais d'une autre thématique. J'ai organisé les écrits en quatre catégories thématiques: 1) pratiques alimentaires d'autrefois; 2) changements alimentaires; 3) animaux, croyances et alimentation quotidienne; 4) articles et livres de cuisine.

### **Pratiques alimentaires d'autrefois**

Des pratiques alimentaires caractéristiques de l'époque du semi-nomadisme sont décrites à partir de récits missionnaires (Chaffray 2006; Gicquel 2014), mais aussi par des Autochtones ayant vécu à l'époque où la transition vers la sédentarité n'était pas complétée (Bouchard 2004). Une étude ethnoarchéologique comme celle de Leila Inksetter (2015) nous renseigne notamment sur ce qui était consommé (animaux, sucre d'érable, végétaux, etc.), sur les pratiques permettant d'acquérir les ressources alimentaires et les contextes de consommation des Algonquins au 19<sup>e</sup>

siècle. Chez les Algonquins, une étude de MacPherson (1930) datant de la première moitié du 19<sup>e</sup> siècle fournit également quelques caractéristiques de leur alimentation. Dans un ouvrage, Toby Morantz (2017) analyse l'expérience du colonialisme vécue par les Cris de la côte est de la Baie James et explore les transformations associées en se concentrant sur la période début du 20<sup>e</sup> siècle jusque dans les années 1960. Un chapitre aborde plus particulièrement les stratégies mises en place par les Cris pour s'adapter au commerce des fourrures alors qu'ils sont passés de chasseurs de subsistance à trappeurs pour le commerce. À travers sa démonstration, l'auteur aborde inévitablement divers enjeux liés à l'alimentaire, tels que la réduction du gibier, les famines, la gestion des territoires, les activités de trappe, etc. Plusieurs parallèles peuvent être faits avec l'expérience des Anicinabek. Ainsi, ces études ethnohistoriques seront mobilisées dans les prochains chapitres afin de contextualiser les changements alimentaires et les politiques coloniales.

Denis Delâge (1992), dans un écrit où il analyse l'influence des Autochtones sur les allochtones au temps de la Nouvelle-France, nous renseigne sur d'anciennes pratiques telles que la consommation de l'eau de bouleau, la fabrication du sirop, les végétaux consommés, les techniques de conservation, etc. La section destinée à l'alimentation est riche en données historiques au sujet des Autochtones, un vaste ensemble de peuples. Dans le même ordre d'idée, la thèse de Marc Laberge (1996), même si elle ne porte pas sur l'alimentation, offre un chapitre sur ce que consommaient les peuples algonquiens de la période du contact à 1760, mais aussi sur leurs pratiques alimentaires (cuissons, techniques de conservation, savoir-être alimentaire, vaisselle et ustensiles, etc.). Comme sa description couvre un ensemble de nations culturellement associées, le portrait dressé est large. Un autre chapitre porte sur les activités de subsistance telles que la chasse et la pêche et nous renseigne notamment sur les techniques employées.

Il est donc possible de reconstituer en partie les pratiques alimentaires anciennement observables chez ces peuples de tradition orale en passant par des disciplines comme l'archéologie ou l'ethnohistoire. Ce genre de travaux me servira à enrichir l'historique alimentaire des Anicinabek qui est présenté plus loin. On pourrait argumenter que les informations disponibles dans les écrits anciens sont parfois biaisées. Certes, les écrits des missionnaires et des autorités gouvernementales sont souvent teintés des préjugés à l'égard des Autochtones, mais reste qu'ils

sont instructifs au sujet de l'alimentation. J'y reviendrai plus loin, mais comprendre les jugements portés sur les pratiques alimentaires des Autochtones permet de saisir les motivations sous-jacentes à des politiques coloniales comme l'introduction de l'agriculture. À ces études qui permettent de mieux connaître le domaine alimentaire d'autrefois s'ajoutent celles qui analysent ses processus transformatifs.

### **Changements alimentaires**

Cette thèse s'inscrit dans cette catégorie de travaux qui tentent d'élucider certaines caractéristiques et certains impacts des changements alimentaires. Par exemple, dans une étude sur la dépossession territoriale des Innus, Sylvie Vincent (1977) montre que l'arrivée de la farine sert de marqueur historique et que l'augmentation de son importance est pensée de pair avec le rétrécissement du territoire. Sa démonstration permet de saisir l'impact de l'introduction de cette denrée par les Européens. D'autres travaux se penchent plus spécifiquement sur les transformations alimentaires et sur les facteurs ayant engendré ces dernières. Par exemple, Hélène Bédard (1988), dans un ouvrage portant sur les Innus de Pessamit, décrit le processus d'introduction de l'agriculture de la pomme de terre et la tentative d'introduction de la pêche à la morue en parallèle au processus de création d'une réserve au 19<sup>e</sup> siècle. À travers l'analyse, je reviens sur cette étude tout comme sur d'autres qui documentent directement le colonialisme alimentaire vécus par les Premières Nations, notamment au sein des pensionnats autochtones (Bodirsky et Johnson 2008; Howard 2014; Iwama 2000; Mosby 2013; Turner et Turner 2008).

Le passage à la sédentarité a eu de nombreuses conséquences sur l'alimentation et je compte à mon tour ajouter aux discussions l'entourant. Entre autres, George *et al.* (1995) montrent comment la chasse s'est transformée, mais qu'elle n'a pas disparu malgré les changements économiques. Des processus d'adaptation alimentaire ont été opérés. Marie-Pierre Bousquet (2015) traite de l'introduction des animaux blancs dans le régime alimentaire, le patrimoine culinaire et les catégories alimentaires des Anicinabek. Par le biais de questions ontologiques, elle aborde des questions alimentaires de front en contexte anicinabe dans une optique culturelle. Geneviève Massicotte (2009), elle, se penche sur l'occupation et l'exploitation du territoire et de ses ressources par les Mi'gmaqs. Plus précisément, elle s'intéresse à la pêche au saumon sur la

rivière Ristigouche et analyse leur résistance face au phénomène de concurrence généré par la présence allochtone et qui vient chambouler le mode de vie local. L'exemple des Mi'gmaqs met en exergue le fait que les logiques de subsistance et d'exploitation intensive sont deux approches d'exploitation qui cohabitent difficilement. L'autrice démontre comment les Mi'gmaqs ont réagi face aux transformations de leur environnement. La dimension alimentaire n'est donc pas l'angle principal de sa recherche, même s'il en est question. Elle fournit des informations quant aux qualités attribuées au saumon, les techniques de conservation, les techniques de pêche, etc.

Bien que je me concentre surtout sur les peuples de la famille algonquienne, ils ne sont évidemment pas les seuls à avoir connu des transformations alimentaires. En effet, Gerald Taiaiake Alfred (2014) analyse comment les pratiques alimentaires iroquoises se sont transformées avec l'arrivée des Européens. Il traite de la symbolique identitaire de certains aliments comme le pain de maïs. Les Inuit ont eux aussi connu bon nombre de chamboulements. Dans un ouvrage qui porte sur le processus d'émancipation politique, économique et social des Inuit du Nunavik, Thibault Martin (2013) traite du partage alimentaire et de la chasse. Il explique les transformations observables dans ces pratiques ainsi qu'au niveau des activités des subsistances qui ont dû être adaptées en réponse à la mondialisation. Il est donc pertinent de mobiliser ces études réalisées dans d'autres contextes culturels autochtones pour ajouter à la compréhension des mécanismes transformatifs et adaptatifs.

Outre la colonisation et les pensionnats, les changements climatiques apparaissent comme un important agent déclencheur de changements alimentaires chez les peuples autochtones. Je n'aborde pas spécifiquement ce facteur dans mon analyse, mais, comme certains Anicinabek interrogés ont évoqué des préoccupations en ce sens, il importe de noter qu'il s'agit d'un angle de recherche à part entière. Par exemple, Marie-Jeanne S. Royer (2012) s'y intéresse chez les Cris de la Baie-James alors qu'elle étudie plus spécifiquement leurs impacts sur les activités de subsistances traditionnelles de ces derniers notamment en lien avec la bernache du Canada et le caribou des bois. Elle s'intéresse à la consommation de ces deux espèces, mais aussi à la transmission des savoirs leur étant associés. Par le fait même, il est question des pratiques de chasse et de leurs transformations. Dans le même ordre d'idées, Turner et Clifton (2009) s'intéressent aux adaptations faites par les Premières Nations de Colombie-Britannique en



réponse aux changements environnementaux à travers l'histoire. Ils accordent une attention particulière aux savoirs écologiques et, de ce fait, décrivent certaines pratiques alimentaires. Spring *et al.* (2018) montrent comment une communauté des Territoires du Nord-Ouest travaille à faire face aux défis alimentaires engendrés par les changements climatiques de manière à atteindre une sécurité alimentaire. Certaines conséquences des changements climatiques influencent directement les possibilités alimentaires des peuples autochtones, d'où l'intérêt d'en tenir compte dans l'analyse d'une situation alimentaire.

Se familiariser avec les cultures alimentaires autochtones telles qu'observées à travers les contacts avec les Européens, puis comprendre les mécanismes de transformations qui les ont affectées mène finalement à vouloir en savoir davantage sur le contenu même des pratiques alimentaires et des aspects culturels associés. C'est ce à quoi s'attarde la prochaine sous-section, sachant que les données sur le sujet se retrouvent souvent dans des recherches se concentrant principalement sur un autre sujet. J'enrichirai à mon tour cette catégorie de travaux avec des données contemporaines.

### **Animaux, croyances et alimentation au quotidien**

Plusieurs données sur l'alimentation sont disponibles dans des travaux qui prennent le rapport aux animaux comme objet d'étude. Rien d'étonnant alors qu'on s'intéresse à des cultures pour lesquelles la chasse, la trappe et la pêche étaient des activités centrales (Bouchard et Mailhot 1973; Bousquet 2002a; Clément 1993; Feit 2000; Jenkins 1939; Tanner 1979). Par exemple, Henriksen (1973) dévoile certaines pratiques alimentaires (règles de distribution de la viande, repas communautaires, etc.) alors qu'il s'intéresse à la pratique de la chasse par les Naskapis. Plus qu'un simple aliment, le gibier est au cœur de diverses croyances et pratiques spirituelles.

Dans ce sens, l'étude des systèmes de croyances locales amène souvent les auteurs à aborder d'une manière ou d'une autre un aspect alimentaire. Plusieurs ont étudié les festins (Barriault 1971; Delâge 2005; Leroux 2009; Rousseau 1954), une pratique qui s'inscrit dans un système spirituel complexe régissant le rapport aux animaux. Adrian Tanner (1975, 1979) analyse les festins chez les Cris. Par le biais de la présentation des méthodes de cuisson, les règles entourant

la consommation rituelle et l'organisation spatiale de ces cérémonies, il nous renseigne sur la spiritualité, le rapport aux animaux et les pratiques de chasse. Dans une analyse du mariage algonquin, Sue N. Roark-Calnek (1993) parle de vaisselle offerte aux jeunes dès lors qu'ils sont prêts à fonder une famille. Elle effleure la question du partage des ressources alimentaires et fait une description du festin de mariage ainsi que de la préparation des aliments. Clinton N. Westman (2015) propose, quant à lui, un article sur un type de festin chez des Cris et des Métis du nord de l'Alberta. Il analyse les fonctions relationnelles assurées par ce repas rituel. Je m'appuie sur cette littérature pour développer une analyse des festins contemporains (chapitre 7). Ces écrits me permettent de montrer en quoi ces repas se sont transformés, mais aussi de souligner certaines continuités.

L'analyse des festins mène souvent à une discussion à propos du partage, une pratique et une valeur, elle aussi, documentée par plusieurs. Elle est souvent couplée à la description des règles de distribution du gibier. Par exemple, dans une étude de l'intégration sociale des Anicinabek de Kitcisakik, René Hirbour (1969) nous renseigne brièvement sur leurs activités de subsistance, leurs principales prises et les règles de partage de l'original. Il décrit aussi l'unité de commensalité. Roger Spielmann (2002 [1998]), dans une étude menée auprès d'Anicinabek et d'Ojibwes, aborde le rapport à la graisse et les pratiques de partage. Les festins tout comme les autres occasions de partage alimentaire s'inscrivent à la fois dans la cuisine quotidienne comme dans celle, caractéristique, des occasions spéciales. La cuisine quotidienne pouvait varier selon le lieu de consommation, comme le démontre Marie-Pierre Bousquet (2002b) alors qu'elle nous renseigne sur les pratiques alimentaires sur et hors réserve des Anicinabek. Elle montre que les normes sont différentes d'un contexte à l'autre et que cela dénote un rapport différent. Il s'agit là en effet d'une caractéristique de la contemporanéité alimentaire anicinabe. J'y reviens dans le chapitre 6 alors que j'aborde la stratégie de la modulation alimentaire.

Outre la dimension plus spirituelle du rapport aux animaux, des études s'y consacrent plutôt dans une perspective de gestion territoriale et se penchent sur la conception même des liens avec le territoire. Par exemple, Marie Saint-Arnaud (2009), dans une étude sur la foresterie autochtone chez les Anicinabek de Kitcisakik, explore comment la forêt est conceptualisée et montre qu'elle est notamment pensée comme un garde-manger. Elle expose la relation avec les animaux en plus

de documenter des pratiques alimentaires comme les festins, la pêche, etc. Avec une logique similaire, la thèse en géographie de Scot Nickels (1999) porte sur les thématiques de développement et de gestions des ressources. Il s'intéresse aux savoirs autochtones et se penche sur le processus cognitif d'internalisation, d'utilisation et de transmission de ces savoirs culturels. Son étude porte sur les savoirs écologiques de la communauté anicinabe de Lac Barrière, et particulièrement sur les savoirs qui se rattachent à la relation entre les êtres humains et les autres dimensions de l'environnement naturel, soit la faune et la flore. Il montre entre autres que la dimension expérientielle et le contexte sont centraux à ces savoirs culturels. À travers cette démonstration, il évoque des aspects qui se rattachent à l'alimentation. Il documente par exemple son caractère saisonnier, les animaux et les végétaux consommés, les utilisations des graisses animales ainsi que l'utilisation médicinale de la faune et la flore. L'auteur ne se limite pas à l'alimentation et détaille les différentes utilisations des animaux et des végétaux que ce soit pour l'artisanat, la création d'habitation ou pour confectionner des items caractéristiques de la culture matérielle (raquettes, bols, etc.). En fait, l'auteur consacre une partie de sa thèse à détailler les manières dont sont utilisées les ressources du territoire.

Des données sur l'alimentation sont aussi présentes dans des recherches qui s'intéressent à la mythologie. Par exemple, Avery Kiney (1977) analyse la signification de la consommation du riz sauvage via l'étude d'un mythe. Dans un ouvrage de Daniel Clément (2019) qui regroupe des récits algonquins, il est brièvement question de prescription de chasse, de la pratique du jeûne, etc. Des études ethnobotaniques et ethnozoologiques se penchant sur des pratiques récentes et anciennes nous renseignent également sur les animaux et les végétaux consommés (Black 1980; Clément 1995, 2012; Laurendeau 2011; Rousseau 1947).

### **Articles et livres de cuisine**

En outre, des écrits non académiques fournissent des informations ethnographiques très pertinentes pour reconstituer le portrait historique de l'alimentation des Premières Nations au Québec. Dans une optique comparative, j'en mobilise certain au cours de l'analyse. Jacques Rousseau (1948, 1950a, 1950b, 1950b, 1951a, 1951b, 1951c, 1951d, 1951e, 1951f, 1951g, 1951h, 1955, 1957, 1958, 1966) est l'un de ceux qui a beaucoup écrit à propos de l'alimentation

des Premières Nations. Ses articles nous renseignent sur les aliments consommés, les techniques de préparation des plats, les repas de fêtes, le symbolisme de certains animaux utilisés dans la cuisine, etc. Il existe aussi des livres de cuisine. Par exemple, en 1973, Marie-Jeanne Basile en a publié un où l'on retrouve certaines adaptations (utilisation de farine, sel, pommes de terre, etc.), mais où la majorité des aliments utilisés sont issus du territoire. La préface est signée par l'anthropologue José Mailhot qui propose une schématisation de la cuisine innue comme oscillant entre un pôle viande et un pôle farine. Deux ans plus tôt, un livre de recettes avait également été produit par des membres de la communauté de Fort George (S.A. 1971). Là aussi, les plats sont principalement composés à partir d'aliments du territoire, mais l'introduction de produits industriels est soulignée : « It's not twenty years since we got white man's food, so we still eat our wild foods » (S.A. 1971 : 3). En 1972, Bernard Assiniwi, un auteur aux origines algonquines, cri et canadienne française, publiait *Recettes typiques des Indiens*.

À ces ouvrages un peu plus anciens s'ajoute une littérature canadienne récente et variée. L'offre québécoise est un peu moins riche que celle du Canada anglais<sup>10</sup>, mais il existe certains titres : le collectif *Nd'adwokwa. Je cuisine* (2017) publié par les Abénakis; le *Livre de recettes familial du Nunavik* (2014) qui permet une incursion dans l'univers culinaire des Inuit; *Traditional Food "REZ"-IPES* (S.A. 2014), un petit pamphlet produit par la communauté anicinabe de Kitigan Zibi. Il y a également des livres publiés par des chefs autochtones comme ceux de Martin Gagné (2004) ou de Manuel Kak'wa Kurtness (2008). Les Centres d'amitié autochtone et des agences de santé publique, comme la Commission de la santé et des services sociaux des Premières Nations du Québec et du Labrador (2010), publient eux aussi à l'occasion des petits livres de recettes. Bien que ce ne soit pas un livre de cuisine, Roger Larivière *et al.* (2013) proposent un ouvrage non académique sur la culture des Abitibiwinnik (Pikogan) et fournissent quelques informations alimentaires comme le type d'aliments issus du territoire et consommés en fonction des saisons, les aliments consommés en provenant du magasin de traite, des techniques de conservation, etc.

Ceci est sans parler des articles de journaux communautaires où il est question de cuisine, de recettes et même d'activités culinaires. Je pense notamment au journal *Tewegan, La Voix des*

---

<sup>10</sup> Je ne fais pas ici la recension des livres de cuisines autochtones au Canada anglais, mais voir par exemple : George et Gairns 2010; Ryser 2014; Watts et Watts 2011.

*Algonquins de l'ouest du Québec*. Dans son édition de 1982 (p.13), on retrouve par exemple la recette de « la p'tite bannick sucrée de Sandra ». Ou encore le journal *Innuvelle, La voix des Premières Nations* dans lesquels on retrouve souvent des articles traitant d'enjeux alimentaires ou bien des recettes. Ces journaux, comme les livres de cuisine, sont une fenêtre sur une panoplie de traits culturels en lien avec l'alimentation.

Cette deuxième partie de revue de littérature met en lumière plusieurs points importants quant à l'état de la recherche sur l'alimentation des peuples autochtones au Canada. Premièrement, des dimensions du fait alimentaire sont souvent appréhendées par le biais d'autres aspects culturels comme les croyances, les rituels, les rapports de genre, ce qui permet d'appuyer l'idée que l'alimentation est une excellente porte d'entrée pour l'étude d'une culture. Étant donné l'importance du territoire et de ses ressources dans les cosmologies et cultures autochtones, l'alimentation issue du territoire peut difficilement être comprise sans que l'on s'attarde aux autres qualités attribuables aux aliments. Deuxièmement, les problématiques de recherche prenant l'alimentation comme sujet principal dans une optique culturelle sont rares, ce qui fait en sorte qu'il est difficile d'avoir un portrait riche d'une des cultures alimentaires autochtones sans qu'il soit nécessaire de cumuler plusieurs travaux. Bien entendu, une recherche exhaustive de ce type nécessiterait un travail colossal. Il n'en demeure pas moins que l'alimentation est la plupart du temps une sous-thématique plutôt qu'un sujet de recherche dans une optique culturelle. Troisièmement, les changements alimentaires sont un angle de recherche tout aussi fructueux pour les recherches de type culturel et social que celles adoptant l'angle de la santé. Étant donné les bouleversements engendrés par la colonisation sur leur mode de vie, les Autochtones ont dû faire face à de multiples défis. Cette lecture de l'histoire ouvre la voie à une panoplie de questionnements loin de se restreindre à l'alimentation. À partir de ces constats, j'en suis venue à élaborer un projet de recherche qui puisse enrichir ce domaine d'étude.

## **1.2. Questions, hypothèses et objectifs de recherche**

Les cultures alimentaires des peuples autochtones au Canada ont subi des changements et la colonisation y est pour beaucoup. D'un point de vue médical, cela a généré plusieurs problèmes comme nous l'avons constaté. Mais, d'un point de vue culturel, comment les peuples autochtones

ont-ils fait face à ces changements? Ont-ils résisté? Ont-ils accepté ces changements? Comment ont-ils redéfini leur culture alimentaire? Est-il possible de voir autre chose qu'une dégradation dans l'étude des changements alimentaires vécus par les Autochtones au Canada suite à la colonisation? Afin de proposer des pistes de réponse, ma principale question de recherche est la suivante : quelles stratégies d'adaptation ont été mises en place par les Anicinabek pour redéfinir leur culture alimentaire?

En découle la question de savoir comment s'adapte une alimentation à un nouvel environnement. Selon Grey et Patel (2015: 437), « food can be seen as the most direct manifestation of the relationships between Indigenous Peoples and homelands, and it consequently occupies a central place in traditional thought. » Si l'on conçoit la nourriture comme la manifestation la plus directe des relations entre les peuples autochtones, le territoire et, plus largement, leur environnement, qu'est-ce que la culture alimentaire contemporaine des Anicinabek nous apprend sur les relations entretenues par les Anicinabek? Comment ont-ils adapté leurs relations associées à l'alimentation?

À cela s'arriment plusieurs sous-questions: comment les mécanismes coloniaux ont-ils influencé les pratiques alimentaires contemporaines? En quoi les transformations dans l'organisation sociale d'un peuple ayant vécu la colonisation influencent leur alimentation? Comment des pratiques alimentaires associées à un mode de vie mobile s'inscrivent-elles dans un contexte de vie sédentaire? Quel est l'héritage de la mobilité territoriale dans leur culture alimentaire contemporaine? En quoi un groupe social porteur d'une culture qui vit des changements alimentaires voit ses relations sociales et les dynamiques sous-jacentes se réarticuler? En ce sens, mes questionnements s'inscrivent dans plusieurs débats anthropologiques : les conséquences culturelles et sociales de la colonisation, le passage d'un mode de vie ou encore d'une organisation sociale à une autre et le caractère adaptatif de la culture.

Je propose d'analyser les transformations d'une culture alimentaire. Certes, cela peut sembler large. La recherche s'inscrit dans une volonté de prendre en compte la dimension historique du changement. Elle ne se concentre pas sur un aspect des changements alimentaires tels que le goût ou les choix alimentaires par exemple. Ce sont plutôt les mécanismes intrinsèques au changement

qui m'intéressent et leurs conséquences sur des dimensions de la culture alimentaire. Pour reprendre les propos de José Mailhot dans la préface du livre de Marie-Jeanne Basile (1973 : VI), « la "vraie cuisine indienne" est celle que les Indiens pratiquent ». J'opte donc pour une étude sur la culture alimentaire contemporaine tout en la situant dans l'histoire, ce à quoi s'attarde particulièrement la première partie de la démonstration. Celle-ci vise à comprendre comment les changements ont été générés, puis à en saisir les conséquences en passant par l'analyse d'une dimension de la réalité alimentaire contemporaine. J'expose en quoi les forces colonisatrices ont participé à créer de nouvelles conditions alimentaires. En quoi ont-elles encouragé l'intégration, l'abandon ou la modification de composantes alimentaires (valeurs, pratiques, goûts) ?

Chacune des deux parties de la thèse vise à explorer une hypothèse principale. La première montre qu'à travers la situation coloniale et ses mécanismes, un colonialisme alimentaire s'est déployé chez les peuples autochtones. Cela a eu pour conséquence d'ébranler leur autonomie alimentaire. Je suis d'avis que la reprise de pouvoir reste limitée et je fais l'hypothèse qu'une forme de colonialisme alimentaire s'observe toujours : il est incarné dans une forme de colonialisme d'assistance mis en pratique notamment par la santé publique.

À cela s'articule, dans la deuxième partie la démonstration, l'étude de stratégies d'adaptation. Au-delà de l'analyse des processus transformatifs, il s'agit de comprendre comment l'alimentation contemporaine se déploie de manière à saisir les adaptations. Afin d'établir un portrait de l'alimentation contemporaine des membres de Lac Simon, je pose plusieurs questions : qu'est-ce qu'ils mangent? Comment le mangent-ils? Existe-t-il des rituels alimentaires? Quelles attitudes, pratiques et normes alimentaires observe-t-on? Comment les aliments sont-ils préparés puis consommés? Comment sont réparties les tâches associées à l'alimentation? Quelles sont les réponses envers les normes alimentaires allochtones? Comment la transmission des savoirs culinaires est-elle assurée?

Loin d'avoir été passifs face aux forces coloniales, les peuples autochtones ont adapté leur culture à leur nouveau contexte de vie et naviguent entre les différentes forces transformatives contemporaines. Les quatre stratégies d'adaptation examinées sous l'angle alimentaire dans cette partie ne sont pas restreintes à ce domaine. J'émetts l'hypothèse que la réarticulation de certaines

de leurs relations permet aux Anicinabek d'assurer la vitalité de leur culture alimentaire. Ainsi, même lorsque vécue en contexte sédentaire, cette dernière est toujours caractérisée par sa relation au territoire et aux entités associées.

L'objectif principal de cette thèse est de comprendre les changements alimentaires par le biais de la mémoire collective contemporaine. Concrètement, à partir de l'analyse de la contemporanéité alimentaire des Anicinabek, je veux comprendre comment une culture dont l'héritage est caractérisé par la mobilité territoriale s'est transposée dans un contexte sédentaire où la vie communautaire est empreinte de proximité. Je tente également de saisir en quoi ces changements ont eu des conséquences sur les relations impliquées dans la culture alimentaire. Les données récoltées se concentrent sur une culture alimentaire telle qu'elle s'observe aujourd'hui, mais aussi telle que les personnes se la remémorent. Bon nombre de ceux qui habitent la communauté de Lac Simon ont vu et vécu le passage à la vie en communauté (réserve). Quant aux plus jeunes qui sont nés dans ce contexte, ils en ont entendu maintes fois parler.

Ainsi, la temporalité à laquelle se réfèrent les mémoires contemporaines remonte aux débuts du processus de sédentarisation dans la communauté. C'est donc ce passage qui est au cœur de l'analyse. En passant par la trame narrative de l'installation en réserve des Anicinabek de Lac Simon, je veux comprendre leur alimentation contemporaine et les processus adaptatifs qui l'ont façonnée. De plus, au-delà du domaine alimentaire, cette thèse vise à comprendre comment un peuple met en place des stratégies pour assurer la vitalité de sa culture alors qu'elle fait face à des changements et diverses influences externes.

### ***Angle de recherche et positionnement intellectuel***

En toute transparence et dans un souci de réflexivité, j'aimerais compléter en expliquant des choix qui sous-tendent cette recherche. Tout d'abord, il est maintenant clair que j'ai délibérément choisi de mettre de côté les enjeux alimentaires associés à la santé. Pourquoi? Bien qu'ils soient pertinents, bon nombre de chercheurs s'y consacrent déjà. De plus, ma formation anthropologique me pousse à vouloir explorer d'autres facettes comme les enjeux culturels et sociaux. Même si elle vise la compréhension plutôt que l'action, je pense que cette recherche



pourra être utile. Je suis d'avis qu'il faut bien comprendre un phénomène avant de pouvoir intervenir.

Même si je n'ai pas voulu y consacrer ma recherche, j'ai été amenée à réfléchir sur les problèmes de santé en lien avec l'alimentation et sur les impacts de programmes de sensibilisation en matière de santé. Bien malgré moi, dès que j'énonçais mon sujet aux Anicinabek rencontrés, plusieurs me parlaient d'un aspect en lien avec la santé. Cela n'est pas anodin. J'aborde d'ailleurs cet enjeu dans le chapitre 3. De plus, comme nous le verrons à travers l'analyse, les problématiques de santé sont une préoccupation pour plusieurs Anicinabek rencontrés. Ainsi, en me laissant guider par leurs intérêts et en tentant de comprendre leurs conceptions, je n'ai pas pu évacuer le sujet totalement.

Ensuite, outre mon intérêt intellectuel pour les questions entourant l'alimentation, j'ai choisi cette thématique parce qu'elle a le potentiel de faire ressortir le positif et valoriser la richesse culturelle. À mon avis, les Autochtones sont trop souvent sous les projecteurs pour des aspects négatifs. Le domaine alimentaire n'y échappe pas. Même s'il est vrai qu'ils font face à de nombreux défis, ils ne peuvent s'y réduire. Je voulais donc mettre de côté les problèmes souvent associés à l'alimentation, que ce soit l'insécurité alimentaire ou les différentes maladies dont il a été question. Je voulais mettre délibérément l'accent sur le positif sans pour autant en être aveuglée. Les contours de la recherche sont ainsi délimités. Le prochain chapitre vise à présenter l'approche théorique et le cadre conceptuel sur lesquelles l'analyse s'appuie.

## **Chapitre 2. Approche théorique et cadre conceptuel**

Comment étudier l'alimentation? Quelle approche adopter? Sur quoi se pencher? Dans un premier temps, ce chapitre retrace les approches anthropologiques privilégiées pour étudier l'alimentation et des thématiques associées. Cela m'amène à exposer l'approche dynamique choisie pour faire la présente étude. Puisque la problématique traite principalement de dynamiques transformatives, j'ai décidé d'appuyer mon analyse sur une approche anthropologique qui positionne le changement au cœur de sa démarche et qui se veut fluide. Selon Carola Lentz (1991 : 12), l'intérêt envers le changement « constitutes a fine challenge to conventional approaches that reduce foodways to mere matters of symbolic structure or, conversely, view food purely in economic or nutritional terms. » C'est dans cette optique que le cadre conceptuel a été élaboré, soit de manière à opérationnaliser une analyse dynamique qui articule les sphères sociales et culturelles associées au domaine alimentaire.

Dans un deuxième temps, ce chapitre s'applique à présenter ledit cadre conceptuel qui s'organise en trois grandes thématiques : colonialisme, changement alimentaire et alimentation. Je reviens d'abord sur le concept de colonialisme et sur ses déclinaisons en passant par la situation coloniale. J'explore ensuite la littérature qui analyse les changements alimentaires afin de dégager les outils théoriques et analytiques disponibles. Puis, afin de bien cerner en quoi consiste une culture alimentaire, je précise à quoi correspondent les concepts connexes tels que *foodways*, *food system*, modèle alimentaire et patrimoine alimentaire. D'autres concepts, tels que la tradition ou territorialités, ne sont pas définis ici, mais le sont dès lors où ils sont mobilisés dans la démonstration.

### **2.1. Approche théorique**

## ***L'anthropologie alimentaire : bref retour sur le domaine d'étude<sup>11</sup>***

Les approches théoriques en anthropologie sont multiples et souvent caractéristiques d'une époque. Je ne retrace pas ici l'ensemble d'entre elles, seulement les principales qui ont été mises à contribution dans le domaine de l'anthropologie alimentaire. Selon Latreille et Ouellette (2008 : 3), les origines de ce domaine d'étude remontent aussi loin que la fin du 19<sup>e</sup> siècle avec les travaux de Garrick Mallery (1888) sur les manières à table et la ritualisation du repas, et de Robertson Smith (1889) sur les pratiques religieuses des peuples sémites qui abordent la question des repas sacrificiels. À l'époque, ce sont surtout les aspects de l'alimentation liés à la spiritualité comme les offrandes, les sacrifices alimentaires ou encore les interdits qui intéressent les anthropologues (Goody 1984, Poulain 2013).

Plusieurs études anthropologiques abordent un aspect en lien avec l'alimentation ou font état de données ethnographiques en lien avec celle-ci. Par exemple, Franz Boas (1921), dans son ethnographie des Kwakiult basée sur des données récoltées par George Hunt, aborde la préservation des aliments, l'étiquette et l'hospitalité alimentaire en plus de documenter un grand nombre de recettes à base de saumon. Bronislaw Malinowski (1922), lui, examine la distribution et les échanges de nourriture dans son analyse de la *Kula*<sup>12</sup>. Les intellectuels qui ont abordé un aspect du fait alimentaire dans leurs travaux sont nombreux et proviennent de différentes traditions académiques : Alfred Reginald Radcliffe-Brown (1933 [1922]) aborde le rôle social et la valeur de la nourriture; Émile Durkheim (1912) analyse le caractère rituel du repas; Maurice Halbwachs (1912), dans une analyse de la classe ouvrière, examine les types de repas et les habitudes alimentaires; Marcel Mauss (1924) traite à son tour des échanges et des offrandes de nourriture.

Pendant longtemps, l'alimentation a été reléguée au domaine du banal, de l'ordinaire. Ce n'est qu'à partir des années 1930 que des études anthropologiques centrées sur le sujet acquièrent une certaine popularité et visibilité (De Garine 1988). Ce sont d'abord des femmes qui développent

---

<sup>11</sup> Faute d'espace, mon retour sur cette spécialisation disciplinaire est sommaire. Pour un portrait plus exhaustif, voir Messer (1984) ainsi que Mintz et Du Bois (2002).

<sup>12</sup> Observée entre autres chez les populations des îles situées le long de la côte orientale de la Nouvelle-Guinée, dont l'archipel Trobriand où Malinowski a conduit son étude, la *Kula* est un « système inter-tribal d'échanges » (Jeudy-Ballini 2008: 407).

l'anthropologie alimentaire, un domaine où la cuisine et la maisonnée, deux espaces largement féminins, sont à l'honneur : Audrey Richard (1932), Margaret Mead (1943, 1949, 1964; Mead et Guthe 1945) sont de celles-ci (De Garine 1988). Mary Douglas (2003 [1973]: v) leur dédie d'ailleurs l'ouvrage *Food in the Social Order* et souligne du même coup leurs travaux pionniers sur les habitudes alimentaires.

Audrey Richards s'inscrit dans une tradition fonctionnaliste qui cherche à comprendre les fonctions sociales de l'alimentation. À ce titre, les travaux de Richards visent notamment à montrer en quoi la quête de nourriture est au fondement des sociétés et qu'elle modèle les rapports entre les êtres humains (Verdier 1969). Ses analyses portent sur le repas en tant que cérémonie, sur leur préparation quotidienne, sur les sacrifices et autres cérémonies impliquant de la nourriture, etc. L'alimentation est envisagée comme un besoin et la faim est considérée comme ayant une fonction dans la cohésion des groupes sociaux. L'approche fonctionnaliste met de côté l'histoire de manière à étudier le fonctionnement des sociétés sans référence à son passé. La société s'étudie telle qu'elle se donne à voir et au sein de laquelle chaque institution répond à une fonction permettant au tout de fonctionner et à l'ordre social d'être maintenu (Deliège 2006). Évidemment, cette conception a-historique des cultures et des sociétés ne convient pas à une étude visant à comprendre le changement social.

Margaret Mead se range quant à elle dans l'approche culturelle. En 1928, dans *Mœurs et sexualité en Océanie*, elle aborde déjà l'alimentation à travers des aspects culturels comme les cérémonies, les échanges, etc. Selon l'approche culturaliste, « c'est la culture, ou le système culturel, qui détermine l'originalité des pratiques alimentaires » (Poulain 2013 : 140). D'autres anthropologues ont opté pour l'approche structurale afin d'étudier l'alimentation. Mary Douglas (1979) est l'une des plus connus avec Claude Lévi-Strauss. Selon Douglas (1979 : 149), pour saisir un élément d'une société, un tabou alimentaire par exemple, il faut porter une attention particulière à son contexte global, soit le « réseau d'interconnexions qui le relie aux autres institutions familiales et l'articulation de la faille avec les institutions sociales plus larges de la communauté ». Elle dit de l'interprétation structurale qu'elle permet de révéler « comment des règles de conduite s'assemblent pour constituer un *modèle* intelligible » (1979 : 147). Cette

approche cherche donc à élucider la structure des systèmes alimentaires qui définit notamment ce qui est de l'ordre du mangeable.

C'est à Claude Lévi-Strauss que l'on doit cette approche présentée dans *Anthropologie structurale* (2010 [1958]). La cuisine apparaît alors comme l'un des champs d'application de la méthode. Plus tard, le célèbre ethnologue s'est penché sur le rôle du feu dans la transformation des aliments et a développé le triangle culinaire (1965), un modèle d'analyse où s'opposent nature et culture. En effet, les catégories du triangle, soit cru (rôti), pourri (bouilli) et cuit (fumé), renvoient à un processus tantôt naturel (pourri) tantôt culturel (cuit). Il aborde aussi des dimensions de l'alimentation par le biais de l'étude du mythe dans les *Mythologiques*, et en particulier dans le troisième volume *L'origine des manières de table* (1968).

Selon Hubert et Creen (2006 : 12), l'approche structurale considère que « les pratiques alimentaires dans une même culture peuvent être analysées comme un code à travers lequel les êtres humains manipulent la nourriture pour exprimer une relation sociale au sens large du terme ». Je retiens de cette approche l'importance de situer l'alimentation dans son contexte culturel et social ainsi que la pertinence de dégager les manières dont est ordonné le domaine alimentaire. Toutefois, elle n'apparaît pas non plus la mieux outillée pour appréhender les changements alimentaires puisqu'elle cherche principalement à analyser des phénomènes tels qu'ils se donnent à voir en dégageant la structure. En parlant des travaux de Lévi-Strauss, et de l'approche structuraliste, Célestin Monga (2009: 7) dit d'ailleurs ceci: « Mais ses analyses se veulent inscrites dans du marbre et nous présentent souvent des sociétés où l'ordre social semble immuable et les acteurs presque toujours passifs. Tout se passe comme si chaque régime alimentaire s'inscrivait dans le registre prédéterminé d'un ordre « normal » des choses. »

En réaction au structuralisme, un troisième courant s'est développé : le développementalisme ou encore le matérialisme (Latreille et Ouellette 2008). Sa principale critique à l'endroit du structuralisme repose sur son incapacité à appréhender le changement. Selon Latreille et Ouellette (2008 : 5), les tenants de cette approche privilégient l'étude du « fait alimentaire en le restituant dans son contexte social et historique, en saisissant sa dynamique propre. » Poulain (2013: 167) y associe notamment Jack Goody. Au sujet des approches anthropologiques qui étudient la cuisine,

ce dernier souligne « qu'il y a une dimension que toutes ces démarches minimisent, c'est le temps... et à un moindre degré l'espace. [...] Ce qui manque, c'est une intégration, non pas des aspects « cycliques » du temps, mais des aspects évolutifs sur le long terme. » (Goody 1984 : 63) Il attribue ce manque au fait que plusieurs anthropologues, dont Malinowski et Radcliffe-Brown, répugnent à associer l'histoire et l'anthropologie. En ce sens, l'approche développementaliste se rapproche de l'approche dynamique qui me semble justement être la plus apte à prendre en compte cette considération.

Avant de m'y attarder, il importe d'élargir brièvement la perspective théorique étant donné l'importante transdisciplinarité des études alimentaires. Dans le milieu anglophone, les *Food Studies* se sont développées à la fin du 20<sup>e</sup> siècle (Poulain 2017). Pluridisciplinaires, elles regroupent des chercheurs de divers horizons qui ont tous en commun le même objet d'étude. Selon Jean-Pierre Poulain (2017), ce courant s'est développé en parallèle à la socio-anthropologie de l'alimentation, créant ainsi deux formes de thématisations des études sur l'alimentation. Il classe les approches précédemment présentées dans le champ de la socio-anthropologie (Poulain 2013). En sociologie, il faut souligner les travaux de Bourdieu (1979; Bourdieu et De Saint Martin 1976) qui s'est penché sur le goût et les pratiques alimentaires auxquels s'articule la notion d'habitus, que je mobilise dans mon analyse.

Il faut également mentionner les travaux qui s'inscrivent dans une tradition de sociologie des mangeurs que ce soit ceux de Claude Fischler, Jean-Pierre Corbeau ou Jean-Pierre Poulain (Poulain 2013). Le mangeur a une place centrale tout comme « les dimensions cognitives et imaginaires de l'acte alimentaire » dans ce mouvement qui fait place à la transdisciplinarité, un espace de dialogue entre la psychologie, la physiologie et la sociologie (Poulain 2013 : 174). Ainsi, tout en puisant principalement dans la littérature anthropologique, mon analyse emprunte aussi des outils théoriques à la sociologie et à la socio-anthropologie de l'alimentation.

### ***L'approche dynamique***

Loin d'être cantonnée à l'anthropologie alimentaire, l'approche dynamique est une approche théorique qui permet de saisir le changement. En effet, plutôt que de tenter la compréhension de la cohérence des systèmes sociaux, l'anthropologie dynamique se concentre sur l'histoire et le

changement. Les sociétés n'y sont pas considérées comme des entités fixes et a-historiques. Elles sont plutôt inscrites dans un temps, une histoire et sont empreintes de tensions, continuellement en adaptation. Ainsi, la continuité sociale n'apparaît pas comme la simple reproduction de la société (Balandier 2004 [1971]: 16).

L'anthropologie dynamique s'est développée en réaction aux approches fonctionnaliste et structuraliste dans l'objectif de mieux appréhender le caractère transformatif de toutes sociétés plutôt que leur permanence et leur essence invariable. Ce n'est pas la stabilité qui intéresse, mais bien les bouleversements sociaux et leurs conséquences. Le changement est considéré comme intrinsèque à toute société plutôt que comme un phénomène isolé, voire accidentel. Ainsi, un intérêt est porté aux propriétés dynamiques et relationnelles des formations sociales (Balandier 2004 [1971]: 13). Sont prises en compte le contexte historique (environnement), les structures internes de la société ainsi que ses relations externes et les effets associés. En parlant de la démarche dynamiste, Balandier (1974: 218) dit qu'elle a été popularisée « au moment même où se multiplient les relations entre recherche anthropologique et recherche historique, en particulier dans le domaine africain. Ces études nouvelles entendent saisir les modes de composition et de changements des structures, tout autant que le système des relations qui les définissent. » Ce courant, qui a vu le jour dans un contexte de décolonisation, porte une attention particulière aux dynamiques sociales.

Quand les bases de l'anthropologie dynamique ont été jetées, l'étude du changement, du développement, de la modernisation ou encore des problématiques liées à la dynamique sociale n'était pas chose nouvelle en anthropologie. D'autres approches théoriques s'y étaient déjà attardées. Sauf que Balandier a souligné la nécessité d'aller plus loin en termes de théorie et de se pencher sur l'étude du « conflit social, l'innovation, l'invention ou le passage (la transition) d'une formation sociale à celle qui lui succède » (2004 [1971]: 14). Au niveau de la pratique, il suggère une démarche qui permet de valider les indicateurs du changement social. Les dysfonctions, les tensions, les crises sont perçues comme générateurs de changement. Au lieu d'antagoniser la tradition et le changement, Balandier suggère de tenter d'atteindre un « dépassement dialectique des deux modes de lecture de la société » (1968: 7). La perspective dynamiste permet d'envisager

le changement comme étant à la fois générateur de nouveautés et à la fois comme favorisant une continuité que ce soit des structures, des pratiques, etc.

C'est vers les années 1930 que l'intérêt pour la dynamique sociale apparaît par le biais de travaux se penchant sur les conséquences du contact entre deux cultures (Leport 2017). La dynamique sociale n'est pas seulement envisagée par l'angle du changement, mais elle est considérée comme inhérente aux structures des sociétés et comme étant autant le résultat de facteurs externes et internes (Balandier 2004 [1971]:15). De manière schématisée, il est possible de définir deux dimensions de la dynamique sociale, soit les « différences résultant du devenir des sociétés » et les « dynamiques inhérentes aux systèmes de différences constitutifs de ces dernières » ainsi que deux formes de la dynamique sociale, soit « celle qui se manifeste dans le fonctionnement même de la société » et « celle qui devient créatrice de transformations au cours d'une période plus ou moins longue » (Balandier 2004 [1971] : 17). Elle a donc deux sources, une interne (ex. cycle de vie) et une externe (ex. un contexte colonial, rapports interculturels). Ceci étant dit, comment concrètement élaborer une analyse avec une approche dynamique? J'ai choisi de le faire à partir de la théorisation de la situation coloniale que l'on doit aussi à Balandier et sur laquelle je reviens dans la section sur le colonialisme qui suit ainsi que dans le chapitre 5.

## **2.2. Cadre conceptuel**

Comme pour d'autres sociétés, les facteurs favorisant les changements alimentaires sont multiples chez les peuples autochtones au Canada. Par exemple, ils sont attribuables à l'accès à la restauration rapide et la disponibilité des aliments dans les supermarchés à proximité; à la réalité socioéconomique des familles qui influence le budget alloué à l'alimentation; aux échanges culturels avec la population allochtone voisine; aux mariages mixtes impliquant des conjoints de culture et de traditions différentes; aux contraintes de temps associés aux horaires de travail salarié qui peuvent influencer la tendance à consommer des repas rapides sous des formats pratiques (préparés, congelés, etc.); à l'accès aux différentes cultures et à leur savoir culinaire par les technologies de communication; à l'influence des médias de masse par la publicité; etc. Les adaptations alimentaires chez les Autochtones sont aussi des réponses à la médicalisation de l'alimentation, soit « le processus par lequel la norme nutritionnelle se diffuse et influence les



pratiques et représentations alimentaires des individus. » (Fournier 2017 : 32). Les facteurs de changements sont donc multiples, mais l'un d'entre eux a été central: la colonisation.

En effet, les échanges alimentaires entre Autochtones et acteurs de la colonisation canadienne ont été nombreux (Delâge 1992; Gilmore 2004). Le contact a mené à des changements culturels importants, au point où la transformation fut telle qu'une distinction entre une alimentation précoloniale et une alimentation postcoloniale est faite, comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent. Puisque le colonialisme est au cœur des bouleversements vécus par les Autochtones, son examen est un passage obligé pour comprendre les changements alimentaires. Dès lors, il importe de bien en délimiter les contours. En quoi consiste la colonisation? Comment s'articule-t-elle au colonialisme alimentaire? Le concept de colonialisme et ses dérivés sont les premiers que ce cadre conceptuel considère. S'en suivent des discussions sur les concepts utiles pour comprendre les changements alimentaires et sur ceux permettant de nommer l'objet d'étude alimentaire.

### ***Le colonialisme et ses déclinaisons***

Plusieurs typologies de la colonisation et du colonialisme<sup>13</sup> sont disponibles, ce qui montre bien qu'il n'en existe pas qu'un seul type. Au sujet de la colonisation européenne, Izard (2008) identifie deux grandes familles, chacune regroupant des sous-catégories: celle d'enracinement et celle d'encadrement. Les Comaroff (1992 : 198-201), eux, proposent trois modèles, soit le colonialisme d'État, de colonisation (*settler colonialism*) et de civilisation. Au fil du temps, le colonialisme peut se transformer selon les motifs du colonisateur. Pour Toby Morantz (2002 : 65), le colonialisme est une forme de domination d'un gouvernement ou d'une société sur une autre qui se fait par l'entremise d'un contrôle et d'une appropriation de l'ensemble des facettes de celle-ci. La colonisation peut être entendue comme une expansion territoriale généralement effectuée par un empire. Imposant son pouvoir à sa ou ses colonies, d'un point de vue matériel, le colonisateur peut ainsi jouir de l'exploitation des ressources territoriales de ces dernières (Izard 2008).

---

<sup>13</sup> La colonisation est entendue comme l'action de coloniser alors que le colonialisme renvoie à la doctrine ou l'idéologie qui justifie la colonisation.

Georges Balandier (1951 : 48) décrit le fait colonial comme l'exploitation économique appuyée par une « prise de possession politique ». Les habitants des territoires colonisés peuvent avoir des sorts variables selon les colonisateurs et leurs visées. En plus des risques d'être tués ou déplacés, les colonisés<sup>14</sup> peuvent se voir infliger des politiques d'évangélisation et d'assimilation autant linguistique que culturelle. En parlant du colonialisme européen en Afrique, les Comaroff (1991 : 313) montrent que le processus peut ne pas être directement coercitif. Ils parlent ainsi de colonisation de la conscience qui consiste à refaçonner les individus en redéfinissant leur quotidien. L'adoption de nouveaux vêtements ou de nouveaux aliments pourrait aller dans cette catégorie. Michael Dietler (2006: 220) définit le colonialisme comme étant « the projects and practices of control deployed in interactions between societies linked in asymmetrical relations of power and the processes of social and cultural transformation resulting from those practices. »

À ces caractéristiques générales s'ajoutent des catégories plus précises. Par exemple, Toby Morantz (2002) parle de « colonialisme bureaucratique » où l'État ne met pas directement en œuvre les décrets; ce sont plutôt des agents gouvernementaux œuvrant sur le terrain ou d'autres tiers qui s'en occupent. Le colonialisme est alors opéré par une bureaucratie. Le « colonialisme d'assistance », un concept proposé par Robert Paine (1977a) dans une analyse en contexte inuit, est un autre exemple d'une forme de colonialisme. J'y reviens dans le chapitre 5 alors que j'examine l'une de ses mises en pratique contemporaine.

Le domaine alimentaire n'est pas en reste puisque l'on parle aussi de « colonialisme alimentaire ». La plupart du temps, il est entendu comme une forme de domination d'une majorité culturelle (souvent blanche et occidentale) sur divers groupes culturels minoritaires dans le domaine alimentaire. Elle peut se faire de différentes manières selon les contextes, mais il est possible de cibler certains mécanismes récurrents. Le colonialisme alimentaire vise ou participe à une forme de contrôle, de civilisation et de dépendance. Il consiste en un éventail de mesures mises en place par un groupe dominant avec l'objectif de contrôler, « civiliser » ou créer une dépendance chez le groupe minoritaire. Izard dit de la colonisation qu'elle « n'est jamais

---

<sup>14</sup> Le terme n'est pas entendu avec une connotation négative de victime. Il signifie simplement qu'ils ont été visés par une politique de colonisation.

exclusive d'une intention « civilisatrice » relevant d'une exigence censée être « morale » » (2008:161). Le colonialisme alimentaire partage cette caractéristique.

Divers auteurs ont analysé les mécanismes coloniaux impliquant l'alimentation en contextes autochtones. Par exemple, Tim Rowse (1998) consacre un ouvrage à l'étude du rationnement, une technique centrale à la colonisation en Australie centrale (Alice Springs). Il décrit le rationnement comme une pratique non autochtone qui vise à donner de la nourriture, des vêtements ou d'autres produits aux Autochtones (1998 : 3). À cela s'adjoint une volonté d'assimilation qui consiste à amener les Autochtones à adopter le mode de vie des colons. Même si la culture alimentaire n'est pas au cœur de cette lecture critique de l'histoire, elle permet une meilleure compréhension des dynamiques à l'œuvre dans cette méthode qu'ont aussi pratiquée les autorités coloniales canadiennes envers les Autochtones.

Je pense aussi à l'ouvrage de Hugh Shewell (2004), *Enough to Keep Them Alive: Indian welfare in Canada, 1873-1965*, qui s'intéresse à l'histoire des politiques d'assistance sociale (*welfare*) pour les Premières Nations vivant en réserves au Canada. Son analyse de la dépendance envers ces programmes d'aide l'amène à examiner les relations avec l'État, ses efforts coloniaux ainsi que les transformations économiques engendrées par la diffusion du capitalisme occidental. Il montre en quoi cette dépendance est une manifestation de la marginalisation économique des Premières Nations et de leur résistance à l'idéologie de l'État libéral. Cette analyse, même si elle est avant tout d'ordre politique et économique, est intéressante pour la question alimentaire puisque c'est là l'un des enjeux des programmes d'aide : tout en facilitant en partie le quotidien, les dons (et prêts) de nourriture ont participé à créer la dépendance envers le système en plus de transformer les habitudes alimentaires. Je pense qu'on peut y voir une certaine forme de colonialisme d'assistance.

Pour ma part, de manière à encadrer l'analyse du colonialisme alimentaire tel que vécu par les Anicinabek, je mobilise le concept de situation coloniale parce qu'il permet une lecture poussée des mécanismes transformatifs. En effet, par son optique globale qui invite à la prise en compte des particularismes de chaque situation, il permet de mettre en lumière les ramifications du colonialisme et de ses conséquences. Concrètement, en quoi consiste ce concept ?

## La situation coloniale

La situation coloniale est une notion théorisée par Georges Balandier. Il la décrit comme une « domination imposée par une minorité étrangère » culturellement différente, et ce, au nom d'une supériorité ethnique; elle entraîne un contact entre des groupes hétérogènes sur le plan économique, technologique et spirituel; la domination est assurée par la force, mais aussi par un « système de pseudo-justification et de comportements stéréotypés » (Balandier 1951 : 75-76). C'est une configuration dynamique de rapports de pouvoir (Gagné et Salaün 2017) et le terrain colonial est un système de relations. Il ne s'agit là que de quelques caractéristiques que Balandier dit être insuffisantes pour faire une bonne description de la situation coloniale. Il insiste sur l'importance de prendre en compte cette dernière dans sa totalité, c'est-à-dire dans « tous les niveaux de la réalité sociale » au sein desquels elle a des impacts (Balandier 1951 : 76). Il s'agit donc d'un phénomène englobant qui se doit d'être appréhendé en tant qu'ensemble. L'ambition n'est pas de faire une « lecture totale » d'une culture ou d'une société, mais plutôt de porter une attention aux « phénomènes révélateurs des dynamismes ». (Balandier 2002 : 8).

Dans plusieurs de ses écrits ultérieurs, Balandier revient sur sa théorisation de la situation coloniale. Près de 50 ans après son premier texte à ce sujet, il la décrit de nouveau :

« La situation résulte non pas seulement de la mise en rapport des différences (dimension culturelle), mais des écarts établis entre les éléments qui sont constitutifs de cette situation et de la logique inégalitaire qui détermine leurs relations. Elle impose de considérer les acteurs qui s'y inscrivent, ainsi que leurs stratégies, leurs intérêts et leurs idéo-logiques<sup>15</sup> respectifs. Elle est la forme prise par les situations de domination et de dépendance dans le contexte colonial. Elle donne accès à une totalité dynamique où toutes les composantes sont en interaction, en état de continuel réajustement des relations selon les variations des modes de la domination et de la dépendance. » (Balandier 2002 : 7)

La situation coloniale permet d'aller au-delà de la notion d'acculturation (Balandier 2002). Les trajectoires des sociétés colonisées ne sont pas envisagées dans une optique de disparition. Par

---

<sup>15</sup> Balandier ne précise pas à quoi la notion fait référence. Sans pouvoir en être certain, on peut supposer que cela renvoie au concept proposé par Marc Auger (2020) qui décrit l'« idéo-logique » comme « la syntaxe du discours théorique de la société sur elle-même ».

l'entremise de l'étude des dynamiques sociales, c'est leurs transformations qui sont examinées. En d'autres mots, la colonisation ne conduit pas nécessairement à la disparition des peuples colonisés, à leur acculturation, mais elle entraîne inévitablement des changements. La dynamique de la situation coloniale se révèle par les tensions, les crises et les conflits qu'elle engendre (Balandier 2002 : 7). Les sociétés colonisées sont affectées par des crises qui bouleversent « la quasi-totalité de la société, les institutions comme les groupements et les symboles » (Balandier 1951 : 72).

À mon avis, ce fut le cas pour la situation coloniale impliquant les autorités canadiennes et les peuples autochtones au pays. Bien sûr, ceux-ci n'étaient pas statiques avant l'arrivée des Européens. L'époque coloniale n'est pas le point zéro des transformations vécues par les Anicinabek et les autres peuples autochtones au Canada. Tout au long de leur histoire, ils se sont adaptés pour assurer leur survie lorsque nécessaire. Néanmoins, comme les prochains chapitres vont le démontrer, la situation coloniale apparaît comme charnière au sens où elle a induit des changements majeurs notamment sur leur culture, leur cosmologie, leur organisation sociale. Nous verrons que tous ces bouleversements ont entraîné la création d'un nouveau contexte de vie, influençant par le fait même tout le domaine alimentaire. C'est pourquoi la situation coloniale du Canada fait office d'élément déclencheur et encadre mon analyse des transformations alimentaires des Anicinabek.

Mon objectif n'est pas d'analyser la situation coloniale dans son entièreté telle que vécue au Canada. Je ne pourrais, comme le suggère Balandier, l'appréhender dans sa totalité, c'est-à-dire en examiner tous les groupements distincts qui la constituent. Je m'intéresse à un peuple en particulier, soit les Anicinabek, non pas la nation entière, mais ceux de la communauté actuelle de Lac Simon. Bien que l'expérience coloniale soit similaire à plusieurs niveaux pour les groupes autochtones au Canada, chacun d'entre eux a des particularités. En effet, ne serait-ce qu'au niveau juridique, les Premières Nations (Amérindiens), les Inuit et les Métis, soit les trois groupes de peuples qui composent la catégorie Autochtone reconnue au Canada, ne sont même pas assujettis aux mêmes législations (Dupuis 1991).

Les disparités s'observent aussi selon les provinces puisque diverses formes de traités ont été entérinées. Par exemple, au Québec seule la Convention de la Baie-James et du Nord québécois, considéré comme un traité moderne, a été signée (Dupuis 1991). Quant à la situation géographique des Autochtones sur le territoire, elle influence l'expérience coloniale puisque la colonisation ne s'est pas déployée de la même manière partout sur le territoire (Delâge et Trudel 1991). Les régions plus éloignées comme l'Abitibi ont été sujettes à la présence intensive des colons plus tard que dans les environs de Montréal par exemple.<sup>16</sup> Les peuples autochtones qui y résidaient n'ont pas vécu le contact de la même manière et en même temps. C'est pourquoi j'utiliserai plutôt la nation comme unité d'analyse, mais encore davantage la communauté. Bien sûr, les références à des groupements plus vastes me seront nécessaires puisque certaines mesures coloniales ont été déployées à l'échelle du pays.

Avant d'aller plus loin, il importe de justifier l'emploi d'une notion théorisée dans un contexte colonial qui n'est plus d'actualité. Effectivement, après la Seconde Guerre mondiale, les empires coloniaux européens ont entamé un processus de décolonisation (Smith 2012 : 28). Après cette phase aurait suivi le postcolonialisme, un concept souvent utilisé pour décrire l'époque contemporaine (Dietler 2006). Cependant, notre époque n'étant pas exempte de colonialisme, comme le voudrait l'appellation (Smith 2012 : 25), elle peut être qualifiée de néocoloniale, soulignant la continuité du colonialisme, mais sous différentes formes. Comme l'affirme Sylvie Poirier (2000 : 141), l'époque actuelle n'est « qu'une étape vers un véritable postcolonialisme » qui impliquerait « en plus de la reconnaissance des droits fondamentaux aux autochtones, la validité de leurs ordres sociaux et symboliques, de leurs pratiques, et éventuellement la création d'institutions qui reflèteraient une telle reconnaissance ».

Dans ce sens, l'utilisation d'une telle notion est-elle vraiment pertinente? Balandier (2002) questionne d'ailleurs lui-même cette pertinence dans l'un de ses écrits. Il statue que la fin de l'ère coloniale ne fait pas pour autant disparaître le colonial dans son entièreté et que des relents persistent de manière moins apparente ou directe. Dans un texte qui analyse l'article de 1951 dans lequel Balandier traite pour la première fois de la situation coloniale, Jean Copans (2001 :

---

<sup>16</sup> Pour un historique de la colonisation de l'Abitibi, voir Asselin (1982 : 36) qui situe l'ouverture de l'Abitibi en 1912.

52) conclut en affirmant l'actualité de la notion : « l'immense majorité de l'humanité vit encore sur le terrain des « *situations coloniales* » et il n'y a pas de raison d'abandonner une démarche qui fut si productive et qui devrait pouvoir encore rendre de précieux services scientifiques ». J'ajouterais que le colonialisme se déploie de manières différentes de nos jours comme nous pourrions le constater avec le colonialisme d'assistance par exemple. Dans le chapitre précédent, il a aussi été question de différentes initiatives mises en place pour participer à une décolonisation alimentaire. Ainsi, le processus étant en cours, nous pouvons difficilement statuer être dans une époque postcoloniale.

À l'évidence, même si elle s'est transformée avec le temps, la situation coloniale du Canada persiste dans différentes mesures et structures. Un contexte de dépendance est toujours à l'œuvre entre les communautés autochtones et le gouvernement fédéral. Pour appréhender les effets d'une situation coloniale dite passée, Balandier (2002 : 9) propose que « les dynamismes actuels se constituent en quatre domaines principaux » : état moderne, économie, technologie, religion et nouvelles offres de croyance. Cela recoupe les forces qu'il identifie comme étant au cœur de la colonisation soit l'action administrative, l'action économique et l'action missionnaire. La situation coloniale est donc un outil théorique pertinent à l'analyse des changements et plus précisément les changements alimentaires. Encore faut-il préciser comment le changement alimentaire est pensé et à partir de quels concepts il est analysé.

### ***Le changement alimentaire***

« Soit une population rurale qui s'est longtemps nourrie convenablement en s'appuyant sur un grand nombre de mini-ressources correspondant elles-mêmes à différents stades du cycle saisonnier; cette population, lorsqu'elle passe à des aliments d'importation ou qu'elle adopte une alimentation moins complexe, met en danger le fragile équilibre qui l'unissait à son environnement. Il s'ensuit fréquemment des troubles nutritionnels graves. De nos jours, le fait d'imposer des aliments étrangers à un groupe, ou d'introduire trop précipitamment des changements, aussi minimes soient-ils, provoque de plus en plus d'inquiétudes. Il faut, pour comprendre et évaluer un système local, le situer dans son contexte, c'est-à-dire le réseau d'interconnexions qui le relie aux autres institutions familiales et l'articulation de la famille avec les institutions sociales plus larges de la communauté. »

(Douglas 1979 : 149)

Ces propos de Mary Douglas pourraient bien décrire la situation des peuples autochtones au Canada. Comme nous l'avons vu avec la revue de littérature, il est clair que de nombreux changements ont eu lieu. Une fois qu'il a été statué que l'alimentation a changé, on peut se demander comment analyser ces changements. Que permettent-ils de mettre à jour? En quoi nous renseignent-ils sur les dynamiques sociales? Je présente ici un examen de la littérature au sujet des changements alimentaires de manière à dégager les principaux concepts analytiques mobilisés ainsi que les différents enjeux transformatifs qui sont abordés. Cela me permet d'évaluer leurs forces et leurs faiblesses et ainsi justifier et situer mon angle d'analyse. Faute d'espace, je n'aborde pas la littérature qui étudie plus largement le changement social et je me concentre sur le changement alimentaire.

Pour Jefferey Sobal (1999: 3), « changes in food cultures occurred in response to structural changes ». Il identifie plusieurs grands processus générateurs de changements structureux tels que la globalisation, la migration, l'urbanisation, la modernisation, etc. Face à ceux-ci, diverses réponses s'observent, comme l'acculturation et la créolisation. À l'instar de Sobal, j'explore d'abord trois grands contextes générateurs de changement qui sont récurrents dans les études des changements alimentaires : la colonisation, la migration et la globalisation. Puis, je présente des travaux qui permettent de dégager des concepts clés pour comprendre les résultats des changements alimentaires ou leurs mécanismes.

## **Contextes générateurs de changements alimentaires**

### *Colonisation*

À propos de l'importance des impacts du colonialisme sur les cultures alimentaires, Michael Dietler (2006 : 218-219) soutient qu'il est « reasonable to assert both that contemporary foodways and identities around the world are in large measure the product of a long history of colonial encounters and that, reciprocally, food has been a consistently prominent material medium for the enactment of colonialism. » Le contexte colonial est un lieu d'échanges, de rencontres et, par le fait même, de tensions identitaires. L'alimentation y est dès lors mobilisée que ce soit pour marquer son appartenance ou sa différence.



Par exemple, Benjamin Peter Luley (2014) étudie la rencontre de *foodways* en contexte colonial, plus particulièrement celui de l'Empire romain et des peuples à langues celtiques de l'ancienne France méditerranéenne. À partir d'un examen de l'assemblage de la céramique, l'auteur étudie les changements et les continuités dans les pratiques de cuisine. Il montre en quoi il y a eu émergence d'une nouvelle « haute cuisine », un marqueur de distinction de classes. Cette démonstration permet de mettre en lumière en quoi la cuisine se situe à l'intersection des transformations coloniales et des enjeux en lien avec les politiques, les questions identitaires, ainsi que l'organisation sociale. Cet article réitère l'idée selon laquelle la cuisine et l'alimentation sont des portes d'entrée pour une lecture plus large des transformations culturelles.

Toujours en lien avec les questions identitaires, l'étude de Wendy Foley (2005) s'intéresse aux impacts de la colonisation sur l'alimentation d'Autochtones en Australie vivant maintenant en milieu urbain. Elle montre comment le contexte qu'elle dit postcolonial et le contexte de globalisation continuent d'engendrer des transformations. Son analyse permet de démontrer que malgré l'adoption de pratiques alimentaires similaires à celles des Australiens, des traits distinctifs sont toujours observables comme l'importance de l'hospitalité alimentaire. Également, Marta Vilar Rosales (2012) examine les stratégies mises en place afin de maintenir l'identité culturelle malgré la migration et le colonialisme tel que vécu par des familles de Goa, alors une colonie portugaise, ayant immigré en Mozambique puis au Portugal. Elle montre comment les familles ont à la fois renforcé certaines de leurs caractéristiques identitaires distinctives en même temps qu'elles ont ajusté certaines d'entre elles au nouveau contexte de vie de la colonie. Le rapport dialectique entre rétention/distinction apparaît encore une fois, démontrant ainsi l'importance de cette tension dans l'étude des dynamiques de changement.

De son côté, Michael Dietler (2006), par le biais de l'analyse de l'alimentation, tente de comprendre les effets transformatifs sur l'identité dans les situations coloniales. Il explore notamment ce qui pousse les gens à changer leurs habitudes alimentaires dans un tel contexte, et examine comment et pourquoi ils adoptent des aliments et des pratiques alimentaires exogènes. L'auteur parle de stratégies d'appropriation et de résistance. Il utilise le concept d'« indigenization » pour nommer le processus par lequel un aliment en vient à être considéré comme un marqueur de la cuisine locale, dite ethnique au sens de représentative d'une culture

donnée. Il parle aussi du processus d'incorporation sélective qui s'appuie sur une logique culturelle précise, ce qui a un effet de continuité transformative et participe à la reproduction culturelle. Ces deux processus, celui d'« indigenization », que je traduis par « autochtonisation », et celui de l'appropriation sélective ne sont pas des mécanismes exclusifs aux contacts coloniaux, mais bien deux mécanismes transformatifs qui opèrent en réaction à une pression externe. Plus spécifiquement, le concept d'« autochtonisation » consiste non seulement en l'introduction d'une innovation, mais aussi en un processus de validation sociale. Ainsi, un produit exogène doit être imprégné d'un sens culturellement pertinent localement en plus d'être incorporé au sein des relations sociales locales. Le produit est alors redéfini selon les conceptions locales.

Le contexte colonial est également un prétexte à l'introduction de nouveaux aliments. Par exemple, Couilliot *et al.* (1983) se penchent sur l'évolution de l'alimentation aux îles Marquises à partir de 1842, année où elles ont été annexées à la France. Conséquence de la rencontre avec les Européens, ils étudient le processus d'introduction d'aliments étrangers (occidentaux) et évaluent la vitesse à laquelle ils ont été adoptés dans les maisonnées. Les auteurs exposent les facteurs ayant favorisé l'introduction des produits et je pense que plusieurs parallèles peuvent être faits avec le contexte à l'étude. Au cœur de cette recherche se trouve la question de la transformation du goût que je traite à mon tour. Sydney Mintz (1985), dans son ouvrage, *Sweetness and Power : The Place of Sugar in Modern History*, s'intéresse au changement de statut du sucre, un produit colonial, qui est passé d'un aliment de luxe à une commodité. Il examine les structures de production et de consommation du sucre en passant par les mouvements entre colonie et métropole. Avec une approche historico-anthropologique, il expose en quoi cela a eu des conséquences sur le capitalisme et l'industrialisation.

Certains auteurs se penchent aussi sur les impacts du colonialisme sur les alimentations locales. Par exemple, H. M. Ashraf Ali et Helen Vallianatos (2016) examinent les conséquences des politiques économiques coloniales et postcoloniales sur les réseaux alimentaires de la population Pahari (Bangladesh). L'analyse met en lumière à la fois la reproduction des pratiques alimentaires traditionnelles et l'incorporation de nouveautés, que ce soit au niveau des technologies, des types de relations engendrées, des normes. Autrement dit, les auteurs analysent les réponses des Paharis face aux diverses pressions transformatives, que ce soit par exemple les

gouvernements coloniaux et postcoloniaux ou encore les organismes de développement. Leur démonstration les amène à conclure qu'il s'agit d'un système alimentaire de type « alternative-additional » qu'ils décrivent comme « alternative-additional systems incorporate some elements of mainstream norms in their continuation of alternative or traditional economic systems » (Ali et Vallianatos 2016 : 38). Leur analyse met l'accent sur la dimension économique et permet de montrer la multiplicité des voix et des comportements adoptés par les habitants face aux changements.

Aux aliments s'ajoutent les nouvelles connaissances que leur introduction engendre. Zilkia Janer (2007), en prenant le cas de la colonisation espagnole en Mésoamérique, démontre en quoi elle a eu pour conséquence la répression des modes de connaissances des Autochtones, soit des épistémologies culinaires. Selon l'autrice, une « révolution alimentaire » a été enclenchée par la colonisation de l'Amérique. Non seulement celle-ci a modifié la diversité des aliments disponibles, mais elle a aussi engendré la transformation des discours et les comportements au cœur de la catégorisation des aliments et de la régulation de leur consommation (Janer 2007 : 391). L'analyse abordera aussi cette question alors que nous verrons que de nouvelles qualités sont parfois attribuées aux aliments et il sera question du savoir nutritionnel acquis par les Anicinabek au fil des campagnes de sensibilisation.

L'introduction d'aliments va aussi de pair avec de nouvelles configurations relationnelles. Je pense entre autres à Heather Trigg (2004) qui explore la nourriture préparée et consommée par les Pueblo (Nouveau Mexique) de manière à étudier les relations culturelles changeantes associées à la colonisation espagnole. Dans ce cas-ci, l'étude des changements alimentaires mène à un examen des relationnalités et des structures sociales. L'autrice interroge également le processus par lequel certains aliments européens ont été adoptés et sont dorénavant considérés comme faisant partie de l'alimentation traditionnelle. Comme l'article de Trigg (2004) traite d'un contexte colonial passé et examine surtout des données archéologiques, l'analyse porte principalement sur l'adoption d'aliments, les techniques de préparation et la cuisson. Bien qu'aussi en lien avec un contexte colonial, ma recherche se distingue par le fait que les données sont actuelles et en lien avec l'observation de comportements et le partage de discours. Reste que

la démarche d'analyse est similaire : comprendre en quoi une situation coloniale a influencé les transformations alimentaires et en analyser les adaptations.

Le contexte colonial, par les interactions avec les colons, permet l'accès à la cuisine de l'autre. Il n'y a pas pour autant une adoption automatique de nouveaux éléments alimentaires. Pour qu'il y ait adoption, Trigg (2004) soutient qu'un processus de négociation et d'ajustement est nécessaire afin qu'il y ait concordance avec les valeurs culturelles. Dans le même ordre d'idées, dans une étude sur le blé et les savoirs alimentaires associés, dans les Andes, Leticia Delgado (1991) montre en quoi l'incorporation et l'introduction sont deux aspects distincts du processus de changement alimentaire. Dietler (2006) s'intéresse particulièrement à la consommation « cross-cultural » dont il parle comme un processus continu d'appropriation sélective et d'assimilation créative qui s'appuie sur des logiques locales. Cela participe à reconstruire continuellement une culture alimentaire. Cette perspective est intéressante parce qu'elle permet de mettre l'accent sur le caractère processuel des changements alimentaires et sur le fait que les individus sont activement impliqués dans ce processus sélectif. Des analyses similaires se dégagent des études sur les contextes migratoires.

### *Contexte migratoire*

Le caractère transformatif intrinsèque à ce phénomène de mobilité en fait un contexte propice pour l'étude des changements alimentaires. La revue *Hommes & Migrations, revue française de référence sur les dynamiques migratoires* y consacre d'ailleurs un numéro complet intitulé « Cuisines et dépendances. Échanges culinaires et gastronomiques » (2010, n° 1283). En lien avec le concept d'adaptation, l'article de Bronnikova et Emanovskaya (2010) est particulièrement intéressant. Il traite des habitudes alimentaires des migrants russes en contexte français et britannique et en interroge les adaptations. Leurs résultats montrent la présence de métissages culinaires, des différences générationnelles et des adaptations qui se veulent à la fois une manière de s'ancrer dans leur pays d'accueil et le maintien d'un lien avec leur pays d'origine. Cela s'apparente à ce que Calvo (1982) nomme le processus d'insertion alimentaire. Pour lui, « le cheminement suivi par les groupes immigrés qui doivent refaire (ou préserver) leurs styles alimentaires en fonction d'une autre formation sociale (d'une autre culture prépondérante)

sélectionne différentes stratégies d'accommodation, d'adaptation, d'adoption ou de refus » (Calvo 1982 : 408). Il explique, entre autres, qu'un « continuum alimentaire », soit « le maintien spatial et temporel d'un fait culturel – pour une durée variable et indéterminée – après que le groupe a quitté le milieu d'origine », est commun à l'expérience migratoire, mais qu'il peut prendre plusieurs formes.

Les conséquences de la migration sur l'alimentation sont aussi étudiées par Hassoun (1996) qui se concentre sur les pratiques alimentaires de familles hmong installées en France. Son analyse démontre qu'ils entretiennent des relations avec différents pôles culturels et que, sous une relative stabilité de la structure alimentaire, des changements témoignent d'une certaine « modernisation alimentaire ». Ainsi, il veut se détacher de l'opposition entre résistance et modernisation afin de mettre en lumière la complexité des réponses face aux changements. Je reviendrai plus loin sur l'utilisation du concept de modernisation. Alain Girard (2013), lui, s'intéresse aux pratiques alimentaires d'immigrants de première génération à Montréal. Il examine les divers rôles assurés par la cuisine et les repas à travers cette expérience migratoire et le processus d'inscription dans un nouveau chez-soi. En ce qui a trait à l'étude du changement, il identifie notamment les facteurs favorisant la transformation des pratiques alimentaires et l'adaptation de leur modèle alimentaire.

Ce ne sont pas seulement les migrants qui se voient transformés par le processus de migration. La société hôte subit elle aussi des transformations. Poulain et Tibère (2000) parlent d'un mouvement de métissage double alors qu'un processus d'échange s'opère lorsque la société d'accueil intègre dans son alimentation des plats venus d'ailleurs par le biais de migrants. Cette mobilité des individus est accrue à l'époque contemporaine caractérisée par la globalisation. Cette dernière est elle aussi génératrice de changements dans le domaine alimentaire et un pan de la littérature s'y intéresse. L'une des grandes tendances de ces travaux est l'étude des dynamiques d'homogénéisation ou d'uniformisation des pratiques alimentaires, ce qui s'apparente à la tension similaire qui se dégage des travaux sur le colonialisme et la migration qui viennent d'être évoqués.

## *La globalisation (ou mondialisation) et ses conséquences*

Christophe Serra Mallol (2013 : 138) définit la globalisation comme « le processus de synthèse des forces économiques mondiales vers la transnationalisation des capitaux, des produits, des idées et des hommes, et la circulation toujours plus rapide du flux de leurs échanges, entraînant une uniformisation des modes de vie et de pensée ». L'auteur postule que l'alimentation est un site privilégié pour examiner des enjeux caractéristiques de la globalisation, notamment les tensions entre le local et le global. Il aborde le concept de glocalisation alimentaire puis s'adonne à l'examen du contexte des Îles de la Société et l'Île de Rapa. J'ai déjà défini en quoi consiste la glocalisation alimentaire en introduction, mais rappelons qu'elle consiste en « processus de création de formes locales de modèles alimentaires en interaction constante avec un processus d'homogénéisation mondialisé, la tendance à s'adapter, sinon à résister, aux impulsions globalisées, dont les traditions locales utilisant certaines des modalités. » (Serra Mallol 2013 : 139). L'auteur en parle comme d'une forme d'« acculturation active » ou encore comme d'un processus conscient et réflexif d'intégration de la modernité externe dans un cadre normatif local (Serra Mallol 2013 : 146).

La glocalisation alimentaire est seulement l'un des trois types de relations établis par Serra Mallol (2013) à partir de l'analyse des rapports global/local. Elle s'ajoute au rapport de résistance et de normalisation adaptative ou encore « mutation adaptative ». Cette dernière consiste en un processus par lequel un aspect alimentaire exogène se voit approprié puis intégré dans une culture. Cela est générateur d'une forme de tradition nouvelle. En ce sens, l'article se penche sur les réponses des individus, du local, face aux forces transformatives dans le domaine alimentaire en ancrant le tout dans les dynamiques de globalisation.

Dans la même logique, Ashis Nandy (2004) examine diverses facettes de l'alimentation indienne qui fait face à des changements notamment générés par une dynamique de globalisation. Il montre en quoi les redéfinitions alimentaires s'articulent à celles plus globales qui s'observent dans la culture et comment la transformation de l'économie, de pair avec une urbanisation et une industrialisation croissantes, a permis au marché du *fast food* de croître et ainsi de redessiner le paysage alimentaire. À cela s'ajoute un rapport à la modernité et à une redéfinition des statuts des

cuisines. Dans un contexte caractérisé par l'intensification du cosmopolitisme et un accroissement du multiculturalisme, l'auteur interroge les fonctions de la cuisine dite « ethnique » ou identitaire.

En lien avec la globalisation, des auteurs parlent de modernité alimentaire. Elle serait responsable d'une certaine homogénéisation des cultures alimentaires et, par le fait même, d'une réduction des particularismes culturels (Poulain et Tibère 2000). Pour nuancer les impacts de la modernité, on pourrait mobiliser son autochtonisation (ou indigénisation), une thèse développée par Marshall Sahlins (1992, 1993, 1999). En effet, elle réfute l'argument voulant que la modernisation conduise inévitablement vers la disparition des traits culturels distinctifs des sociétés non occidentales. Ainsi, par ce processus, les individus cherchent à façonner « their own cultural space in the global scheme of things » (Sahlins 1999 : 410). L'autochtonisation de la modernité ou encore l'idée associée de « develop-*man* » consiste en une « indigenous way of coping with capitalism » (Sahlins 1993 : 17). En ce sens, les emprunts technologiques et matériels à l'Occident sont faits dans une logique de développement qui est propre à la culture locale (Sahlins 1992). Sahlins inclut dans ce processus d'autochtonisation les traditions inventées, une conceptualisation abordée plus en détail dans le chapitre 8 consacré à l'alimentation traditionnelle.

Ainsi, que le contexte de l'étude soit la colonisation, la migration ou encore la globalisation, il en ressort une tendance à examiner les changements alimentaires dans une perspective de réponse, c'est-à-dire que l'on tente d'en comprendre les conséquences ou encore les résultats. Les tensions entre la stabilité et la transformation sont au cœur des analyses, qu'on en parle en termes d'homogénéisation et d'hétérogénéisation ou encore de tradition et de modernité. Cela renvoie à ce que Claude Fischler (2001) nomme le paradoxe de l'omnivore, c'est-à-dire que l'être humain est tiraillé entre la tendance à l'innovation, l'exploration et la tendance à la résistance aux changements, à la méfiance envers l'inconnu. À ce titre, je ne fais pas exception : je tente moi aussi de comprendre en quoi la culture alimentaire contemporaine des Anicinabek a été et est affectée par ces tensions, qu'elles aient été générées par la colonisation ou par d'autres pressions. Mais, dans une perspective théorique qui se veut dynamique, j'aspire à dépasser la dichotomie

changement et continuité en me concentrant sur les stratégies d'adaptation et en les articulant avec une lecture des dynamiques relationnelles.

## **Au cœur des changements : types et mécanismes**

### *Transition alimentaire*

Dans le chapitre précédent, nous avons vu que plusieurs auteurs voient les changements alimentaires chez les Autochtones comme résultant d'une transition alimentaire. Il s'agit là d'un type de changement en particulier. Leport (2017 : 101) situe ce phénomène à un niveau macroéconomique. La théorie s'inspire de celle de la transition nutritionnelle et implique divers stades. Poulain (2012) rattache la transition alimentaire à celle démographique et épidémiologique. En reconstituant l'historique de la conceptualisation de la transition démographique, il situe Frank Notestein, le démographe à son origine, dans une perspective évolutionniste. Toute société est promise au passage d'un stade à l'autre. Il évoque également la transition nutritionnelle qui, dans sa deuxième signification, « désigne les changements dans les modes de vie et surtout dans l'alimentation qui se produisent au sein de nombreuses populations de pays en développement sous l'influence de l'urbanisation, de la marchandisation de l'alimentation, de l'industrialisation de la filière alimentaire et dans une certaine mesure de la mondialisation » (Poulain 2012 : 1441).

À leur tour, Bernard Marie et François Delpeuch (2004 : 24) identifient des caractéristiques du concept de transition. Ainsi, les transitions alimentaires et nutritionnelles servent à décrire « les évolutions les plus marquées comme le passage de la chasse et de la cueillette à l'ère de l'agriculture et de l'élevage, ou celui d'une période de famine récurrente à une période de plus grande prospérité alimentaire comme celle qui a accompagné l'industrialisation des pays du nord ». La vitesse à laquelle la transition alimentaire, un phénomène non linéaire, a lieu est selon eux accélérée par l'urbanisation accrue et la mondialisation. Les milieux urbains en sont maintenant l'objet, alors que ce genre de transition était jadis surtout observé dans des milieux isolés ayant subi d'importants bouleversements au niveau du mode de vie et de l'environnement (Marie et Delpeuch 2004). Ainsi, Bernard Marie et François Delpeuch (2006 : 139) soutiennent



qu'« on assiste à une généralisation mondiale d'une transition nutritionnelle rapide vers une nouvelle ère caractérisée par ces maladies dites de « pléthore » », soit d'excès, d'abondance. En effet, la transition nutritionnelle sert à rendre compte des changements qui s'opèrent dans les sociétés, notamment l'importante croissance de l'obésité.

Le recours à ce concept génère chez moi un malaise. L'idée du passage d'un stade social à un autre rappelle les théories évolutionnistes. De plus, ce concept me semble limité pour comprendre les changements alimentaires chez les Autochtones. Il permet de nommer une partie de ce qu'ils ont vécu, mais pas de comprendre leur rôle dans ce processus. Le caractère heuristique du concept est malgré tout intéressant et il permet de décrire un phénomène largement répandu à travers les sociétés. Marie et Delpeuch (2004 : 25) en parlent d'ailleurs comme d'un « phénomène mondial, mais non synchrone ».

#### *Nostalgie alimentaire et enjeux de goût*

L'une des grandes thématiques de recherche du domaine alimentaire, qui est plus particulièrement associé aux *Cultural Studies* (Poulain 2017), est celle du goût. Non seulement il est à l'étude dans ses mutations, mais on s'y intéresse aussi de manière à comprendre les distinctions culturelles et sociales. Par exemple, Christopher Laurent (2018) se penche sur la construction sociale du goût dans une région rurale du Japon et tente de voir en quoi des considérations pragmatiques ainsi que l'incorporation de croyances y participent. Il examine notamment comment la cuisine régionale s'inscrit dans une démarche de préservation et d'innovation par le biais d'une analyse de la conception de l'alimentation traditionnelle et la construction de l'authenticité. Il montre comment, au niveau du goût, le changement s'inscrit dans la continuité. De plus, il explore la question de l'impact de la nostalgie sur l'expérience gustative et interroge le rôle de la mise en récit dans la construction du goût caractéristique de la cuisine régionale.

David Sutton (2001) est de ceux qui ont aussi exploré la construction sociale des mémoires alimentaires, notamment à travers les dimensions sensorielles et *embodied*<sup>17</sup>. Le goût est l'un des sens sollicités dans l'acte alimentaire, mais il n'est pas le seul. Manger et cuisiner sont des expériences hautement sensorielles. Rien d'étonnant à ce que des auteurs s'intéressent à l'alimentation par le biais des sensibilités, qu'elles soient émotives ou sensorielles (ex. : Lemasson 2006; Lorcy 2010, 2011). Le caractère *embodied* de l'acte alimentaire est alors à l'honneur. Sans prendre le goût comme angle d'analyse principal, mon analyse effleure la thématique sans grande surprise. Difficile de parler cuisine sans évoquer l'expérience gustative impliquée. Je mobilise également la question de la nostalgie alimentaire dans la discussion sur l'alimentation traditionnelle.

### *Nationalisme alimentaire et autres enjeux identitaires*

La rencontre avec l'Autre, qu'elle soit imposée ou choisie, est génératrice de questionnements identitaires. Le domaine alimentaire n'y fait pas exception. Il est même un excellent catalyseur pour la négociation des identités nationales. Par exemple, par le biais du cas de la poudre de curry, Uma Narayan (1995) étudie les liens entre les attitudes coloniales envers l'Inde et envers son alimentation. La dimension identitaire est au cœur de son analyse qui vise à examiner, via l'alimentation, les relations entre colonisés et colonisateurs en contexte colonial puis postcolonial. Elle s'intéresse à la réaction nationaliste des Indiens et montre comment, dans les communautés immigrantes contemporaines, ils négocient la préservation de leur culture face aux pressions assimilatrices. L'autrice s'intéresse aussi à la question des cuisines ethniques en Occident et montre que les attitudes envers ces cuisines sont souvent empreintes de colonialisme alimentaire et d'impérialisme culinaire, c'est-à-dire que la cuisine des Autres sert, par exemple, à accroître le prestige ou la sophistication d'une personne sans que celle-ci ait d'intérêt réel envers les attributs culturels de ladite cuisine. Cet article est intéressant parce qu'il permet de comprendre en quoi le contexte colonial, tout comme le contexte migrateur, est générateur de réactions identitaires à tendance nationaliste. Il met aussi en lumière le caractère diversifié des

---

<sup>17</sup> Aucune traduction francophone du concept n'est pleinement satisfaisante. Sutton (2001 :143) oppose les savoirs alimentaires *embodied* à ceux abstraits. Cela renvoie à l'idée de savoirs incarnés ou plutôt incorporés par le biais des sens.

mises en récit nationalistes basées sur des imaginaires construits et le rôle central des femmes dans ce processus.

Le processus de nationalisation de la cuisine est aussi étudié par d'autres comme Appadurai (1988) qui le fait à partir d'une analyse de la production de livres de cuisine ou encore Penny Van Esterik (1991). Cette dernière se penche sur la cuisine thaïlandaise, plus spécifiquement sur le processus qui lui a permis d'acquérir un statut de cuisine national et international. Pour ce faire, elle retrace le contexte historique et culturel de ce développement; examine la structure de la cuisine; montre que certaines sources de stabilité de la cuisine traditionnelle persistent et contribue au maintien de l'identité culinaire thaï. Je cherche à mon tour à voir ce qui permet d'assurer une certaine continuité culturelle à l'alimentation malgré ses transformations. Hui-Tun Chuang (2009) explore aussi le processus par lequel une cuisine participe à une forme de nationalisme identitaire en examinant le cas de la cuisine taiwanaise et plus spécifiquement les impacts du tourisme culinaire. Il est démontré en quoi ce tourisme peut être considéré comme une institution sociale participant à la transformation de statut de la nourriture. Similaire à ce processus, la création d'une gastronomie nationale peut contribuer à exacerber les relations de pouvoir et la marginalisation de groupes culturels et ce, malgré un discours se voulant inclusif et faisant la promotion d'un cosmopolitisme (Garcia 2013).

En plus de s'attarder aux conséquences sur la cuisine du monde moderne hyperconnecté, Richard Wilk (1999) examine les transformations engendrées par la colonisation au Belize à l'égard des hiérarchies de cuisine et du goût. Les tensions entre le local et le global sont au cœur de l'analyse : il montre comment la nourriture a été centrale à la création d'un sentiment d'appartenance à la nation en même temps que l'autonomie nationale a diminué à cause d'une dépendance économique et politique grandissante. Ainsi, pour lui, le renforcement de l'identité locale n'est pas un processus contradictoire à celui de l'intégration du marché de consommation de masse.

L'étude des changements alimentaires par le biais des choix alimentaires mettant à l'avant-plan le mangeur permet d'examiner des enjeux identitaires connexes. Par exemple, Juliana Flinn (1988) montre que les Pulapese placent la tradition au centre de leur identité, ce qui les amène à

hautement valoriser les comportements alimentaires et les aliments traditionnels. Leur alimentation incarne leurs valeurs et leurs coutumes. Ils font donc consciemment des choix alimentaires de manière à protéger leur tradition tout en consommant certains produits importés et en s'inscrivant dans un marché mondial. Cette stratégie vise explicitement à maintenir et enrichir l'identité culturelle. Dans l'introduction du numéro dans lequel est publié l'article de Flinn, Miriam Kahn et Lorraine Sexton (1988) présentent les textes qui le constituent et résument les démarches. Globalement, les analyses portent sur les facteurs d'ordre économique, social ou culturel influençant les choix alimentaires des mangeurs des îles du Pacifique. Il est aussi question de comprendre les conséquences de ces changements de préférences alimentaires pour les cultures. En d'autres mots, il s'agit de comprendre pourquoi les choix alimentaires se transforment et ce que cela implique pour le peuple concerné. D'autres encore explorent l'idée du métissage et de la créolisation alimentaire, des processus qui permettent eux aussi de mettre à jour des enjeux identitaires. À mon tour, j'aborde certains enjeux identitaires via la question des choix et des préférences alimentaires.

### *Métissage et créolisation alimentaire*

Le métissage alimentaire renvoie en partie à la dimension biologique que représente l'acte de manger qui nécessite une incorporation d'aliments. Le métissage est ici d'ordre social et non biologique. Qu'une personne accepte ou non de consommer tel ou tel aliment permet de mettre en lumière son degré d'ouverture à la nouveauté, au métissage. Des enjeux identitaires entrent en ligne de compte dans la rencontre alimentaire avec l'altérité. C'est dans l'optique de distinguer les attitudes possibles que Jean-Pierre Corbeau (2012) propose une typologie des mélanges alimentaires. Il distingue le métissage nié, le refus de l'altérité, le métissage imposé, le métissage désiré et celui non pensé.

Pour la présente étude, le métissage imposé, soit celui qui « apparaît avec les différentes colonisations » et qui « correspond à une acculturation induite par des stratégies de l'industrie agro-alimentaire ou des politiques de gestion du temps et de l'activité sociale », semble le plus porteur (Corbeau 2012 : 905). Corbeau passe rapidement sur les contextes coloniaux et associe principalement le concept aux pressions des multinationales alimentaires. Celles-ci représentent

l'altérité incorporée. Il soutient que le métissage imposé peut facilement basculer vers un métissage désiré. Cela dépend de la perspective adoptée par l'individu concerné et du contexte. Le métissage désiré implique de concevoir les nouveautés alimentaires comme des occasions de découverte et d'ouverture plutôt que de mettre l'accent sur le caractère imposé. Cette typologie est reprise dans plusieurs études qui explorent les mécanismes des changements alimentaires (ex. : Garnier 2010).

Bien qu'ils n'évoquent pas spécifiquement le concept de métissage alimentaire, Roy *et al.* (2013) parlent de métissage culturel alors qu'ils examinent les transformations de l'acte alimentaire chez les Innus de Pessamit de manière à comprendre les enjeux identitaires associés. Ils notent le métissage au cœur du pain traditionnel, la bannique, dont les origines sont écossaises. Le métissage est entendu comme une inclusion d'une nouveauté exogène à la culture locale, un mécanisme qui ne se limite pas à l'alimentation. Il permet à un élément de la culture dominante de passer à la culture locale en devenant compatible avec celle-ci. On peut voir certaines similarités avec le processus d'autochtonisation.

Un métissage alimentaire poussé à l'extrême devient de la créolisation alimentaire. Laurence Tibère (2004 : 1) définit la créolisation comme renvoyant aux « processus d'innovation culturels qui découlent des contextes multiculturels ». Elle l'étudie à La Réunion et montre que l'alimentation permet aux individus de signifier leur intégration ou encore leur différence. La culture créole de la Réunion est le fruit d'une situation coloniale et de vagues de migrations. Tibère (2004) expose comment des dynamiques identitaires résultant de ce contexte bien particulier se traduisent dans l'alimentation et comment celle-ci est mobilisée dans l'identification des individus. Dans un autre article, elle dit que la créolisation est le résultat des « processus d'acculturation intervenus dans certaines sociétés issues de la colonisation, dans lesquelles le système de production et l'organisation socioéconomique ont permis, dans une structure socioraciale inégalitaire, hiérarchisée et tendue, des contacts étroits entre des populations de cultures différentes » (Tibère 2013 : 27). Le concept est intéressant parce qu'il permet de mettre en lumière les enjeux identitaires en plus d'être utile à la compréhension des mécanismes d'intégration dans un groupe socioculturel.

En complément aux concepts de métissage et de créolisation alimentaire, je suggère d'ajouter celui de diglossie culinaire proposé par Jack Goody (1984 : 302). Selon lui, deux cuisines peuvent coexister. Contrairement aux deux autres concepts, il n'y a ni création d'une nouvelle culture alimentaire ni emprunts d'une culture à l'autre. La diglossie culinaire renvoie plutôt à un état stable où deux cultures culinaires sont présentes et persistent plutôt que d'être un stade transitoire où l'une des cuisines est en voie d'oubli au profit de l'autre.

Ce bref tour d'horizon permet de constater que plusieurs concepts servent à l'analyse des changements alimentaires par le biais de questionnements identitaires. J'ai pour ma part choisi de mobiliser celui d'adaptation, entre autres parce qu'il me semble plus à même de dépasser les enjeux identitaires auxquels je ne veux me restreindre. Il faut toutefois bien délimiter ses contours pour le rendre opérationnel puisqu'il s'agit d'un concept large aux racines théoriques variées.

### *Adaptation*

#### Définition

À la fois mobilisée par les sciences biologiques, humaines et sociales, l'utilisation du concept d'adaptation n'est pas nouvelle en anthropologie (Charest 1976, Harris 1960). Il a servi pour caractériser des processus biologiques et environnementaux. Par exemple, avec l'aide de mesures physiologiques, Franz Boas (1912) a voulu démontrer, dans une étude controversée, que des traits dits raciaux étaient davantage le résultat d'une adaptation à l'environnement qu'à l'hérédité. De Garine (1990 : 152) propose trois acceptations du concept. Premièrement, au sens biologique, soit en lien avec la sélection naturelle dans une optique darwiniste et une perspective évolutionniste. Deuxièmement, au sens physiologique ou sensoriel, soit notamment les ajustements des individus aux conditions de leur environnement. Troisièmement, au sens culturel, soit des traits culturels acquis par le biais d'apprentissages.

L'adaptation est aussi comprise en rapport à l'environnement dans une perspective écologique et, plus largement, elle renvoie à « la relation qu'entretiennent les individus et la société avec leur environnement » (Robson 1978 : 281). L'écologie culturelle, ou l'écologie humaine, est un

paradigme anthropologique qui s'intéresse aux rapports entre les êtres humains et leur environnement (Wenzel 1984). Les travaux qui l'adoptent appréhendent les humains, les animaux et les végétaux comme fonctionnant en écosystèmes (Robson 1978). Pour Julie Leport (2017 : 132), le fait que ce concept soit théoriquement ancré dans des courants qui positionnent de manière centrale l'aspect biologique - et j'ajouterais environnemental - est un inconvénient. Il y a en effet un potentiel de dérives dangereuses (Robson 1978). Malgré tout, je suis d'avis qu'il s'agit plutôt d'une force parce qu'il permet ainsi d'envisager les changements alimentaires dans leurs multiples dimensions.

Je ne peux malheureusement l'exploiter à son plein potentiel. Pour ce faire, il faudrait envisager une étude qui soit pluridisciplinaire. Je concède donc les limites de ma démonstration en ce sens et restreins mon application du concept dans sa conception socio-culturelle. Faisant une synthèse à partir de plusieurs auteurs, Paul Charest (1976 : 21) définit l'adaptation socio-culturelle comme « un processus par lequel les membres d'un groupe humain donné assurent non seulement leur reproduction biologique et sociale, mais aussi réussissent à se dégager à des degrés divers des contraintes du milieu physique tout en maintenant l'équilibre naturel de ce milieu ». Bennett (1968) parle de l'adaptation comme de la dimension des comportements humains qui lui permettent de « faire face » à des situations.

Paul Charest (1976) souligne le fait que le concept d'adaptation vient parfois remplacer celui de fonction, aujourd'hui désuet. L'adaptation telle qu'elle est envisagée ici n'est pas entendue dans une optique fonctionnaliste qui considère que « tout trait d'une culture alimentaire remplit une fonction bien spécifique; le seul moyen de faire apparaître cette fonction est de lier le trait en question à un phénomène d'ordre extra-culturel ou matériel, par exemple biologique ou physique » (Fischler 2001 : 40). C'est ainsi que l'adaptation était conceptualisée notamment par Malinowski (1941) qui traite d'évolution culturelle par le biais des institutions sociales.

Il faut aussi tenir compte du fait que le concept est inscrit dans le domaine alimentaire. Tristan Fournier (2017) dit de l'adaptation alimentaire qu'elle consiste en « les modalités de réorganisation alimentaire d'individus ou de groupes sociaux faisant face à des changements économiques, politiques ou encore climatiques ». Julie Garnier (2010) rapporte que Calvo (1982)

dans sa théorie de l'insertion alimentaire identifie deux aspects essentiels du processus d'adaptation alimentaire : l'abandon et l'emprunt d'habitudes nouvelles. À cela j'ajoute l'innovation que je considère aussi être une forme d'adaptation. Leport (2017), elle, entend l'adaptation comme un ajustement comportemental face à l'environnement. Selon elle, « aborder le changement alimentaire en termes d'adaptation incite à considérer les relations entre les humains et leurs environnements » (Leport 2017 : 132). À l'instar de Leport, Tan Chee-beng (2001: 125) avance que « the culture of food reflects a people's adaptation to ecology, social environment and the market economy ». Il montre en quoi les cultures alimentaires chinoises hors de la Chine sont, sans surprise, caractérisées par la continuité et les transformations. Leurs spécificités résident dans le fait qu'elles reflètent des adaptations locales et permettent de générer des identités locales. Je me positionne dans cette lignée dans la mesure où les adaptations de la culture alimentaire sont examinées en parallèle aux relations qui y sont associées.

Une dernière nuance doit être faite pour compléter la définition du concept. Clyde Kluckhohn (1944), distingue la notion d'adaptation et celle d'ajustement : les adaptations sont les conséquences des ajustements individuels au niveau du groupe et sa dimension socioculturelle, alors que les ajustements sont le fruit des comportements individuels pour faire face à une problématique. L'adaptation permet, selon lui, de décrire le fait que certains comportements survivent. Dans la même logique, John Bennett fait la distinction entre les stratégies d'adaptation et les processus d'adaptation : « first, the notion of *adaptive strategies*, of the patterns formed by the many separate adjustments that people devise in order to obtain and use resources and to solve the immediate problems confronting them ; second, the idea of *adaptive processes*, or the changes introduced over relatively long periods of time by the repeated use of such strategies or the making of many adjustments » (2017 [1969]). Il ajoute que les stratégies d'adaptation sont généralement conscientes alors que les processus sont mis à jour par un regard externe basé sur des observations et des analyses inscrites dans une période de temps plus longue. Ainsi, les processus d'adaptation ont des conséquences transformatives sur les institutions culturelles (Bennett 1968).

Sans l'embrasser totalement, j'adopte cette définition des stratégies d'adaptation et c'est ce sur quoi je compte concentrer mon analyse même si je suis un « regard externe ». Selon la définition



de Bennett (1968, 2017 [1969]), ma position devrait plutôt faire en sorte que j'analyse des processus adaptatifs. Mais, je trouve arbitraire de déterminer si les stratégies d'adaptation ont muté en processus adaptatifs. Combien de temps est-il nécessaire? Comment déterminer si des conséquences sur les institutions culturelles sont enracinées? Je retiens qu'une stratégie d'adaptation renvoie à la somme des ajustements faits par les individus pour répondre à une situation à laquelle ils sont confrontés. Elles sont le fruit de l'agentivité des individus. Je considère que les transformations dans la culture alimentaire que j'expose dans les prochaines pages ne sont pas une finalité, mais qu'elles sont plutôt toujours en cours.

Bennett (1968) soutient que, selon l'approche adaptative, une analyse doit se baser sur une lecture des conditions antécédentes, ce qui va de pair avec une conception de la culture se référant à des événements passés. Il ajoute que « this relegation of culture in large part to a category of past action is peculiar to adaptational approach, and arises from the focus on problem-solving and decision-making behavior » (Bennett 1968: 239). Les ancrages historiques de la culture sont donc importants et sont même nécessaires pour comprendre les processus transformatifs, ce qui renforce la pertinence de l'utilisation d'une approche dynamique. Toutefois, la culture ne peut se réduire au passé. Elle est aussi celle qui se vit aujourd'hui.

### Opérationnalité

Ceci étant dit, quels genres d'analyse le concept de stratégies d'adaptation permet-il de faire? L'intérêt pour les stratégies d'adaptation alimentaire mises en place par les individus qui font face à des forces transformatrices est notable chez plusieurs auteurs. Par exemple, dans sa thèse, Julie Leport (2017) s'intéresse aux transformations des modèles alimentaires en examinant la consommation du poisson à Dakar. L'objectif est de comprendre les mécanismes de changements alimentaires qui s'opèrent quand un aliment central au modèle alimentaire connaît une diminution de son accessibilité. L'analyse des prises de décisions des mangeurs se fait via l'examen des modèles alimentaires dont Leport interroge le rôle dans les changements et les continuités des pratiques et des normes. En ce qui a trait aux stratégies d'adaptation, elle les analyse surtout via la lunette de la modernisation alors qu'elle établit une échelle de modernité qui lui permet d'établir les facteurs favorisant l'adoption de comportements modernes.

Joachim Theis (1991) s'est lui aussi intéressé aux stratégies d'adaptation mises en place par les fermiers de Kordofan centre qui ont vécu des changements économiques et environnementaux. L'auteur interroge l'impact de ces changements sur les modèles de consommation. Cette société rurale, avec une économie de subsistance, s'est progressivement vue intégrée à l'économie de marché favorisant ainsi l'accès au travail salarié et une augmentation de la stratification sociale. Par le fait même, le paysage alimentaire s'est transformé, notamment par l'introduction de nouveaux aliments comme le pain de blé et la consommation de *fast food*. La population a aussi fait face à une migration urbaine, une dégradation environnementale, des politiques favorisant l'économie urbaine, entre autres. Les fermiers ont dû faire preuve de flexibilité et de créativité pour adapter leurs pratiques et leurs habitudes alimentaires de manière à intégrer les nouvelles ressources alimentaires disponibles.

Mary J. Weistmantel (1988) étudie l'alimentation des habitants de Zumbagua, un petit village situé en Équateur dans les Andes. Elle soutient que les transformations dans la diète et la cuisine semblent être produites par les interactions d'individus dont les désirs s'opposent. Adoptant une approche structuraliste, son analyse porte sur le rôle de l'alimentation au sein de cette société. Elle dégage les structures de bases de la cuisine et interroge les rôles que joue l'alimentation en tant que symbole idéologiquement chargé. Puis, en mettant l'accent sur les rôles de genre, elle examine comment la nourriture est produite et consommée. L'analyse montre notamment comment la consommation d'un aliment peut être interprétée comme un symbole de résistance alors qu'un autre symbolise plutôt une pression assimilatrice. Dans la même logique, quelques années plus tard, Weistmantel (1991) consacre un article à l'analyse de l'utilisation de termes locaux visant à nommer des catégories alimentaires et constate que c'est une manière de faire face aux bouleversements économiques. En ce sens, il est question d'adaptation.

Pour ma part, j'ai opté pour l'angle des stratégies d'adaptation parce qu'il permet de mettre l'accent sur les individus et leur agentivité. En effet, bien que diverses forces transformatives soient notables (colonialisme, globalisation, etc.), les individus, seuls et en tant que groupe, ne les subissent pas passivement. Cette perspective rejoint celle évoquée par Carola Lentz (1991: 11) : « But I would insist that people are not mere victims of world-market strategies nor of national

elites promoting new tastes. People's patterns of consumption have their own, potentially oppositional, logic. Given the present state of the discipline, more actor-oriented research into the intermediate level of house-hold-related and gender specific food strategies is needed. » Ainsi, même si la situation coloniale a enclenché plusieurs des changements notables dans la culture alimentaire des Anicinabek, ceux-ci ont participé au façonnement de sa version contemporaine.

### **2.3. Alimentation, de quoi parle-t-on?**

La culture alimentaire est l'un des concepts servant à nommer l'objet d'étude alimentaire, mais il en existe d'autres. Je propose donc d'explorer certaines définitions de manière à situer ce sur quoi cette thèse porte, c'est-à-dire une culture alimentaire, celle des Anicinabek de Lac Simon. J'entends l'alimentation comme un ensemble exhaustif de pratiques, d'habitudes et de normes. Elle renvoie à tout ce qui est mangeable et non mangeable. En outre, le choix du concept de culture permet d'insister sur l'inclusion des composantes culturelles, mais aussi symboliques.

J'aurais pu choisir de parler de culture culinaire à condition d'adopter une compréhension large de la cuisine, comme le propose Claude Fishler (2001). Ce dernier conceptualise la cuisine « dans un sens différent, plus large et plus spécifique à la fois ». En ce sens, la cuisine consiste en « des représentations, des croyances et des pratiques qui leur sont associées et qui sont partagées par les individus faisant partie d'une culture ou d'un groupe à l'intérieur d'une culture » (Fischler 2001 : 32). Ainsi défini, l'objet de mon étude aurait pu être nommé « culture culinaire ». Cette conceptualisation s'oppose à une définition plus technocrate du concept de cuisine que l'on retrouve dans certains écrits. Par exemple, Yvonne Verdier (1969 : 51) définit « une recette de cuisine comme le processus de transformation que l'on fait subir à un matériau reconnu comme mangeable afin qu'il puisse être ingéré, et une cuisine comme la somme de ces traitements ainsi que la séquence des comportements impliqués dans la préparation et la consommation des aliments. »

Dans la littérature anglophone, le concept de *foodways* est largement mobilisé. Son origine est attribuée à John J. Honigman qui, en 1961, publie *Foodways in a Muskeg community. An Anthropological report on the Attawapiskat Indians*, un rapport qui documente les habitudes

alimentaires de la société concernée, le cycle annuel de leur alimentation, leur organisation sociale ainsi que leurs activités de production et de transformation alimentaire. Don Yoder (1972: 325) écrit que le concept est utile pour nommer « the total cookery complex, including attitudes, taboos, and meal systems – the whole range of cookery and food habits in a society ». Selon David Y. H. Wu et Tan Chee-Beng (2001) les anthropologues utilisent ce concept pour nommer « a way of life that involves food, food habits, and food consumption ». Selon Leslie Dawson (2020: 87), « foodways represent the intersection of food, culture, tradition, and history; and reflect our basic beliefs about the world (i.e., worldviews) and ways of knowing ». Pour Carole Counihan (1999: 2), les *foodways* sont « the beliefs and behavior surrounding the production, distribution, and consumption of food », une définition que reprennent à leur tour Morgan L. Ruelle et Karim-Aly S. Kassam (2013) alors qu'ils s'intéressent à leur transmission. David Walsh (2015b : 233), synthétise comment des anthropologues et des spécialistes de l'étude des religions approchent les *foodways*, soit « a universal social force that concretizes group identities and spiritualities ». Il cite Lucy M. Long (2014 : 23) qui propose une définition plus étoffée du concept. Selon elle, le concept suggère que la nourriture s'inscrit dans un réseau d'activités et de systèmes de divers ordres (physique, social, culturel, économique, spirituel). Il inclut la production, la préparation, la préservation de la nourriture, mais aussi les performances alimentaires, les techniques, l'esthétisme alimentaire, les comportements associés aux pensées et aux discussions entourant l'alimentation – en d'autres mots l'univers métaculinaire– et encore bien d'autres formes de participation à des activités liées à l'alimentation.

Les *foodways* sont parfois considérés comme étant ou faisant partie du patrimoine culturel immatériel (Bortolotto et Ubertazzi 2018). L'idée que la colonisation a eu des impacts sur les *foodways* des peuples autochtones est admise par plusieurs auteurs (ex. : Dawson 2020; Bodirsky et Johnson 2008). Ce concept cible ce dont il sera question dans cette thèse, mais il ne sera pas employé parce que j'ai privilégié l'utilisation d'un concept francophone. Ainsi, pour moi, les concepts de *foodways* et de culture alimentaire sont équivalents. D'ailleurs, des auteurs, comme Suheyly Saritas (2011), utilisent les concepts de *foodways* et de *food culture* (culture alimentaire) comme des synonymes, alors que d'autres sont d'avis qu'ils ne renvoient pas aux mêmes composantes. C'est le cas de Jeffery Sobal (1999 : 1) selon qui « both foodways and food culture have specific connotations, with foodways having more specific historical and geographical

referents while food culture offers more universalistic and scientific connotations. » Selon lui, le concept de *foodways* « typically denote traditional societal practices » qui sont transmises de manière informelle et qui peuvent être difficiles à modifier. Plus récent, le concept de *food culture* renvoie selon Sobal (1999) à un ensemble culturel plus large associé à la nourriture, à sa consommation et à la nutrition. Je ne retiens pas sa distinction et, pour moi, les *foodways* et donc les cultures alimentaires ne se réduisent pas aux dimensions « traditionnelles » bien qu'ils les incluent.

Le concept de *foodway* est aussi mobilisé à travers des contributions de l'ouvrage collectif dirigé par Priscilla Settee et Shailesh Shukla (2020) alors que d'autres privilégient celui de *food system*. Ce dernier « encompasses all factors relating to food including all actors (people and groups) and processes and infrastructure associated with food production and its movement from farms to consumers. Food systems are also network shaped by economic, social/political, and environmental circumstances. » (Mundler et Criner 2016 : 77). Il inclut autant la production alimentaire, la transformation, la distribution, l'entreposage, la consommation ainsi que la gestion des déchets. Le concept de *food system* est parfois utilisé en association avec un peuple en particulier alors qu'il est aussi employé pour parler d'un *food system* mondial (ex : Tansey et Worsley 1995). Plus spécifiquement en contexte autochtone, Morrison (2008 : 5) décrit les *Indigenous food systems* comme suit:

« Indigenous food systems include all of the: land, soil, water, air and culturally important plant, fungi and animal species that have sustained Indigenous peoples over thousands of years of participating in the natural world. All parts of Indigenous food systems are inseparable and ideally function in healthy interdependent relationships to transfer energy through Indigenous ecosystems and economies. In addition, Indigenous food systems also support both directly and indirectly, the transfer of energy through the present day agriculture based economy that has been developed and industrialized by settlers through the process of colonization. »

Du côté francophone, il est aussi question de système, qu'il soit culinaire ou alimentaire. Claude Fischler (2001 : 79) compare le système culinaire à un langage, c'est-à-dire comme un ensemble des règles, conscientes ou non, qui organisent le traitement des aliments. Quant au système alimentaire, il est décrit comme « l'ensemble des structures technologiques et sociales qui, de la collecte jusqu'à la cuisine en passant par toutes les étapes de la production-transformation, permettent à l'aliment d'arriver jusqu'au consommateur et d'être reconnu comme mangeable »

(Poulain 2013 : 230). En ce sens, il semble être un équivalent du concept anglophone *food system*. J'ai choisi de ne pas mobiliser ce concept, car je désirais privilégier une lecture anthropologique du phénomène alimentaire et emprunter l'angle culturel. Même si la culture et le système symbolique associé sont aussi présents dans le système alimentaire, ils sont moins centraux alors que les aliments et la production alimentaire ont une plus grande place.

Pour Jean-Pierre Poulain (2008, 2013), le système alimentaire est l'une des six dimensions de l'espace social alimentaire, qui comprend aussi l'espace du mangeable, l'espace du culinaire, l'espace des habitudes de consommation, la temporalité alimentaire et l'espace de différenciation sociale<sup>18</sup>. Ces dimensions sont imbriquées les unes aux autres. Il emprunte le concept d'espace social à Georges Condominas dont Poulain (2013 : 221) dit qu'il permet de regrouper un ensemble de faits que le concept de culture n'est pas en mesure d'inclure. L'espace social alimentaire est un lieu où le biologique et le culturel s'imbriquent.

Selon Poulain (2013), il sert à l'étude des modèles alimentaires. Ces derniers consistent en des « ensembles sociotechniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité et assurent la mise en place de processus de différenciation sociale interne. » (Poulain 2008 : 25). Il s'agit des connaissances techniques pour sélectionner, préparer et consommer les aliments. C'est une synthèse des « codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation. » (Poulain 2008 : 24) C'est également un ensemble de règles « qui résulte de l'organisation sociale, des conceptions relatives au plaisir alimentaire et à la santé » (Poulain 2008 : 24). Les modèles alimentaires sont dynamiques : ils sont changeants à travers le temps en plus d'être culturellement variables.

Même si l'utilisation du concept de modèle alimentaire a plusieurs avantages, tout comme celui associé d'espace social alimentaire, leur utilisation m'apparaît contraignante. Julie Leport (2017), dont la question de recherche s'apparente à la mienne, utilise ces concepts pour mener son analyse. Elle présente le modèle alimentaire comme une forme de « cadre social » qui définit la

---

<sup>18</sup> Pour une discussion critique au sujet de ces six dimensions, dont l'utilisation du concept d'espace, voir la thèse d'Alain Girard (2013).

manière de cuisiner d'un groupe et dont chaque mangeur est libre de mobiliser à sa manière. Ainsi, « lorsqu'un mangeur prend une décision relative à l'alimentation, il mobilise les catégories façonnées dans sa culture et constituant le modèle alimentaire correspondant et les catégories mobilisées sont différentes et ajustées en fonction du contexte dans lequel est prise la décision. » (Leport 2017: 19). Alain Girard (2013: 69) souligne le fait que proposer une analyse détaillée des six dimensions de l'espace social alimentaire telle que définie par Poulain nécessiterait une recherche de grande envergure par une équipe.

Bien que pertinent d'un point de vue théorique et analytique, notamment à cause son caractère heuristique, cet outil d'analyse socio-anthropologique est le résultat d'une conceptualisation et d'une schématisation. À mon avis, cette forme de modélisation ne permet pas de bien rendre compte de la fluidité de la conception alimentaire et des pratiques telles qu'observées lors de ma collecte de données. Mais, à l'instar de Poulain, Leport (2017: 20) insiste sur leur dimension dynamique : « face à des modifications de l'environnement, au sens large du terme, d'une part, les modèles alimentaires constituent des ressources disponibles pour les populations pour s'adapter à ce nouvel environnement et d'autre part, ils subissent des modifications. » Reste que le caractère processuel des changements est difficilement appréhendable. De plus, Leport (2017) centre son analyse sur l'expérience des mangeurs, soit à un niveau individuel. Pour ma part, en plus de l'expérience des mangeurs, je porte une grande attention à l'expérience collective, soit à la dimension communautaire du processus transformatif. J'ai donc choisi de ne pas utiliser le modèle alimentaire au profit du concept de culture alimentaire. Plus anthropologique, ce dernier permet à mon sens une meilleure appréhension des liens entre l'alimentation et les autres ramifications culturelles.

Enfin, même s'il ne sera pas mobilisé directement dans l'analyse, un dernier concept doit être discuté, celui de patrimoine alimentaire énoncé plutôt en lien avec celui de *foodway*. Selon Jacinthe Bessière et Laurence Tibère (2011: 2), il « comprend les éléments matériels et immatériels constituant les cultures alimentaires et définies par la collectivité comme un héritage partagé ». Il inclut des produits, des connaissances, des savoir-faire autant associés à la production, à la transformation des aliments que leur consommation. Selon Julie Leport (2017: 121), « la construction du patrimoine alimentaire s'opère en adaptant et en actualisant les savoirs

et pratiques issus de l'histoire du groupe. » Le processus de patrimonialisation est décrit par Jacinthe Bessière (2018: 1053) comme s'inscrivant

« dans un contexte général de crise ou de perte identitaire vécu aujourd'hui comme la conséquence de l'évolution des sociétés modernes et industrielles. Jouant le rôle compensatoire de retour « en arrière », le processus de patrimonialisation renvoie au processus de construction patrimoniale vue comme une dynamique de valorisation et d'interprétation de l'héritage, menées par des acteurs. »

Le patrimoine peut être considéré comme un construit social, une « mise en scène d'une mémoire collective sur un territoire » (Bessière 2018: 1051). Comme la tradition, le patrimoine est ici entendu comme un construit social qui s'adapte. Il n'est pas figé. Le patrimoine des générations actuelles n'est pas en tout point identique à celui des générations qui les ont précédées. La patrimonialisation fait référence à l'acte de construction du patrimoine. Selon Bessière (2018 : 1052), « la fonction mémorielle du patrimoine alimentaire renvoie à une mémoire collective, des racines, qui revalorisent un sentiment d'appartenance au territoire. » Les fonctions de la mémoire collective et de la nostalgie dans l'ancrage au territoire et aux entités associées seront d'ailleurs explorées dans le chapitre 8.

## **Conclusion**

C'est donc par le biais d'une approche dynamique que les changements alimentaires vécus par les Anicinabek de Lac Simon sont appréhendés dans les chapitres qui suivent. En mobilisant la situation coloniale, j'entends situer le contexte générateur de ces changements et en analyser les répercussions quant aux relations associées à l'alimentation. Cette thèse s'inscrit donc dans l'étude d'un colonialisme alimentaire et dans l'étude des stratégies d'adaptation déployées par les individus concernés. Elle porte sur une culture alimentaire de manière à en examiner le processus constitutif. Le prochain chapitre présente la méthodologie sur laquelle s'appuie l'étude et qui a permis de mener la collecte de données. Il en présente aussi les considérations éthiques en plus de proposer une incursion réflexive dans mon expérience de terrain.



### Chapitre 3. La recherche et ses dispositions paradigmatiques

Les recherches en milieu autochtone au Québec doivent prendre en compte les protocoles de recherche locaux mis sur pied par des communautés autochtones ou encore ceux développés par leurs organisations (ex. : APNQL 2014). Au Canada, des organismes subventionnaires ont aussi établi des lignes directrices pour encadrer les recherches menées avec les peuples autochtones (ex. : EPTC 2 2018). Ces développements éthiques sont notamment le résultat de critiques émises par des Autochtones envers la recherche : usurpation d'artéfacts (historiques, humains) et de savoirs, manque de retombées et de bénéfices pour les communautés, vol de connaissances pharmacologiques, représentations culturelles erronées, etc. (Collignon 2010; Gentelet 2009; Martin 2013) Certaines d'entre elles visaient directement les anthropologues. Vine Deloria (1988), un historien membre de la nation Standing Rock Sioux, consacre un chapitre complet aux anthropologues dont il malmène les méthodes de travail, les intérêts de recherches et les attitudes.

Les reproches envers l'anthropologie ne provenaient pas uniquement des peuples autochtones.<sup>19</sup> Par le passé, la discipline a été étroitement liée à l'entreprise coloniale (Sillitoe 2015). Kathleen Gough (1975 : 20) dit de l'anthropologie qu'elle « est fille de l'impérialisme occidental ». Les critiques envers ses racines coloniales datent des années 1960 (Cervone 2012 : 96). Les relations de pouvoir au sein de la recherche ont alors été remises en question. Pour Jean-Pierre Olivier de Sardan (2004 : 42), l'ethnologie coloniale est une forme passéiste et ne représente plus l'anthropologie dite « vivante ». Effectivement, à l'instar d'autres disciplines, elle vit depuis plusieurs années un processus de décolonisation et remet en question ses pratiques.

Dans les milieux autochtones, les critiques et les revendications ont conduit à la formulation de recommandations et au développement de nouvelles approches, notamment par plusieurs intellectuels autochtones (Castellano 2004; Ka'ili 2012; Smith 2012). Il est devenu nécessaire de cesser de faire de la recherche « sur » les Autochtones pour plutôt faire de la recherche « avec », « par » et « pour » les Autochtones. À cela s'est ajoutée une amorce de redéfinition des rapports

---

<sup>19</sup> Inversement, les critiques des peuples autochtones envers les recherches les concernant ne s'adressent pas seulement à l'anthropologie. À ce sujet, voir par exemple Baskin (2005).

entre anthropologues et Autochtones ainsi qu'une tendance à l'engagement des chercheurs (Cervone 2012). Dans ce contexte, les méthodologies collaboratives et participatives ont connu un essor.<sup>20</sup> Elles visent autant à revoir les méthodes d'enquête que les formes d'écriture.

Ces approches sont-elles nécessairement plus éthiques? Cette question posée par Marie-Pierre Bousquet (2019) l'amène à conclure que non. En effet, elles ne garantissent pas des recherches irréprochables. Les défis qu'elles posent sont nombreux et leur pertinence est variable d'une discipline à l'autre selon les objectifs de recherche. De manière schématique, nous retiendrons qu'elles visent à laisser une plus grande place aux personnes concernées dans les différentes étapes de la recherche et, en ce sens, qu'elles font la promotion d'une répartition des pouvoirs plus équitable. Cette recherche ne s'inscrit pas totalement dans une perspective collaborative et elle n'est pas non plus une recherche-action participative à proprement parler. Toutefois, elle adopte nombre de leurs qualités. Ce chapitre vise à le démontrer.

J'ai déjà expliqué avoir intentionnellement dirigé la recherche non pas vers une problématique vécue par les Autochtones, mais plutôt vouloir mettre en lumière le dynamisme culturel du domaine alimentaire. J'appréhende ainsi l'alimentation dans une optique peu présente dans la littérature scientifique et j'évite ainsi de participer à une représentation misérabiliste des Autochtones. À mon sens, cela traduit un positionnement engagé et politique que j'inscris dans une logique anti-oppressive. Potts et Brown (2005: 255) soutiennent que « committing ourselves to anti-oppressive work means committing to social change and to taking an active role in that change. Being an anti-oppressive researcher means that there is political purpose and action to your research work. » Ces deux chercheuses se spécialisent dans le travail social, une discipline où le changement social est attendu. Même si ce n'est pas traditionnellement recherché en anthropologie, je pense qu'elle peut aussi y contribuer à sa manière. Le changement social auquel aspire à participer cette thèse est celui d'un changement de perception qui passe par une meilleure compréhension des enjeux alimentaires. L'engagement se situe aussi dans la posture idéologique qui a guidé la recherche et sur laquelle se penche ce chapitre en présentant les considérations ontologiques, épistémologiques, méthodologiques et axiologiques ayant servi à la conception du

---

<sup>20</sup> La littérature à ce sujet est vaste et ne se limite pas à la recherche en milieu autochtone au Canada. À titre d'exemples, voir Fals-Borda (1987), Field (1999, 2008), Fluehr-Lobban (2008), Lassiter (2005), Rappaport (2007, 2008), Vasco Uribe (2011).

projet doctoral et à sa réalisation. En outre, il expose les étapes de la recherche de sa conceptualisation au retour des résultats.

D'abord, je présente les prémices de la recherche, ce qui permet de répondre aux questions suivantes : pourquoi l'angle communautaire a-t-il été privilégié? Pourquoi Lac Simon a été choisi? Comment l'approbation locale a-t-elle été obtenue? Puis j'expose le contexte social et politique dans lequel s'est déroulée la recherche. S'en suit la présentation de la recherche: une ethnographie exploratoire à laquelle s'articule un volet participatif, un projet de livre communautaire. Pour le premier volet, j'expose les principales méthodes de collecte de données tout en les situant dans une approche relationnelle. Le deuxième volet retrace les étapes de création du livre, les défis rencontrés et les retombées envisagées. Je présente ensuite les modalités de retour post-terrain. Puis, j'explique les grandes lignes du processus d'analyse. Finalement, en continuité avec la démarche réflexive déjà amorcée, je discute des enjeux identitaires et statutaires qui ont teinté la recherche.

### **3.1. Prémices de la recherche**

La recherche ethnographique pour cette thèse s'est déroulée exclusivement à Lac Simon bien qu'à travers la littérature, d'autres communautés anicinabek ou d'autres nations soient concernées. Pourquoi avoir choisi de me concentrer sur une seule communauté ? Pourquoi ne pas avoir tenté de dresser un portrait global de l'alimentation anicinabe ? D'abord, la recherche n'a pas de visée comparative. Ensuite, la communauté, ou la réserve, en tant qu'entité a des particularismes associés au contexte social, politique, économique ainsi qu'à sa localisation géographique. Mettre le tout à jour pour une seule communauté est en soi un défi. Par exemple, au sein d'une même communauté, plusieurs distinctions sont notables entre les diverses familles. La variation à l'échelle de la nation aurait été trop importante pour permettre une analyse pointue de la dimension transformative.

Des considérations logistiques et éthiques ont aussi motivé ce choix. Un investissement personnel important a été nécessaire pour construire des relations de confiance avec la population de Lac Simon et je voulais prendre le temps nécessaire pour le faire. Cyndy Baskin (2005 : 179) en

souligne d'ailleurs l'importance : « This process of relationship-building, which cannot be overlooked, takes times, a factor that needs to be taken into account when one is considering the time frame for any research project. » J'y reviendrai plus tard, mais les milieux autochtones portent un historique qui influence la conduite des recherches. J'ai décidé de concentrer mon temps à Lac Simon plutôt que de me disperser. Toutefois, les Anicinabek de Lac Simon sont très proches de la communauté anicinabe de Kitcisakik. J'ai donc visité cette communauté à plusieurs reprises, avec des membres de Lac Simon ou seule. D'autres communautés de la nation anicinabe ont aussi été visitées à l'occasion d'événements comme des pow-wow<sup>21</sup>.

Pourquoi avoir choisi Lac Simon? Tout d'abord, parce que j'y avais déjà des contacts et y avait déjà séjourné dans le cadre de ma recherche de maîtrise (Hamel-Charest 2015). De plus, alors que je planifiais mon projet de thèse, j'ai été engagée comme assistante de recherche dans le cadre d'un projet dirigé par la professeure Marie-Pierre Bousquet au sein de cette communauté. Imaginée par Jean Papatie, cette recherche a pour objectif d'écrire l'histoire de Lac Simon (Bousquet *et al.* 2019). J'allais donc faire partie du groupe de travail associé nommé *Miaji*, qui signifie être sur le départ. Comme je devais passer du temps dans la communauté pour y conduire des entrevues et faire des recherches dans les archives locales, j'y ai vu l'opportunité d'y réaliser ma recherche doctorale en même temps. Ce faisant, j'allais pouvoir investir tout mon temps au sein d'une seule communauté. Le fait d'y être de manière intensive pendant une longue période pour le terrain doctoral a été bénéfique pour le travail avec *Miaji* et vice-versa. Qui plus est, au niveau alimentaire, Lac Simon affichait un dynamisme intéressant : une épicerie dans la communauté depuis 2014, la proximité avec le village de Louvicourt et la ville de Val-d'Or ainsi que le service de traiteur à l'école secondaire. Le fait que Lac Simon soit située près d'une ville était un atout non négligeable pour la logistique, ce dont il sera question plus loin. L'ensemble de ces facteurs a donc fait en sorte que j'ai arrêté mon choix sur Lac Simon.

La réalisation de la recherche n'était pas assurée pour autant. Il me fallait convaincre la communauté de travailler avec moi et qu'elle approuve la proposition de recherche. Cette

---

<sup>21</sup> Les pow-wows sont des rassemblements spirituels : des danseurs vêtus de leur regalia dansent pour leur guérison et celle des autres au son du tambour et des chants d'un groupe de chanteurs. Il y a plusieurs types de danses (Jérôme 2010). Les pow-wows ont également une dimension sociale puisque l'on s'y rend pour socialiser et consommer dans les kiosques d'artisanats ou de nourriture qui sont installés en périphérie du site de pow-wow. Les communautés autochtones qui tiennent un pow-wow sont nombreuses en Amérique du Nord (Giroux 2015).

recherche n'est pas une initiative de la communauté. Toutefois, la conceptualisation préliminaire a été guidée par des conseils et des réflexions partagés par des membres de la communauté. J'ai établi la thématique et les contours de la recherche, mais le tout n'était pas fixe de manière à favoriser une discussion et un réaménagement selon les attentes et les désirs de la communauté. Après avoir déménagé à Val-d'Or en janvier 2017, j'ai entrepris de rencontrer les membres du Conseil de bande. Plusieurs semaines ont été nécessaires afin de vérifier le fonctionnement du processus d'approbation communautaire pour y conduire une recherche.

Le protocole local est appliqué par le Conseil de bande. J'ai d'abord rencontré l'un des élus afin de lui présenter mon projet de manière informelle. Ensuite, j'ai été invitée à présenter le tout à l'ensemble du Conseil de bande ainsi qu'à la directrice générale le 28 février 2017. Au cours de cette présentation, nous avons établi certaines balises prenant en compte leurs attentes envers mon travail. Puis, une résolution m'a été délivrée. Cette dernière était l'appui local nécessaire pour commencer la collecte de données qui s'est échelonnée jusqu'à la fin du mois d'avril 2018. J'ai également obtenu un certificat d'éthique<sup>22</sup> suite à une évaluation par le Comité d'éthique de la recherche en arts et en sciences de l'Université de Montréal.

### **3.2. Contexte social et politique**

Une recherche ne se déroule pas en vase clos. Des situations passées et contemporaines participent à teinter les relations, la recherche et ses résultats. Dans les deux années précédant mon arrivée, Lac Simon a été impliqué dans des événements significatifs. Tout d'abord, en 2015, l'émission *Enquête* révélait des témoignages de femmes autochtones qui dénonçaient « le mépris et les abus qu'elles subissent de la part de ceux qui normalement devraient les protéger. Les policiers. » (Radio-Canada s.d.) Cela a mené à l'ouverture de centaines de dossiers d'enquête criminelle, mais peu d'accusations ont finalement été portées (Nadeau et Sioui 2020). En décembre 2016, suite à cette crise et une importante mobilisation, le gouvernement du Québec a constitué la Commission d'enquête sur les relations entre les Autochtones et certains services publics au Québec.<sup>23</sup> Des audiences publiques se sont tenues à Val-d'Or et des membres de Lac

---

<sup>22</sup> N<sup>o</sup> de certificat : CERAS-2016-17-255-D

<sup>23</sup> Pour en savoir davantage sur cette commission d'enquête, aussi nommée la Commission Viens, et sur ses recommandations, consultez Commission d'enquête sur les relations entre les Autochtones et certains services publics (2019).

Simon y ont témoigné. J'ai d'ailleurs assisté à certains de leurs témoignages. Un drame communautaire est également survenu en 2016 alors qu'un jeune policier allochtone, Thierry Leroux, fut tué par un Anicinabe qui s'est ensuite enlevé la vie (Radio-Canada 2016). Ces événements ont participé à créer un climat particulier dans la région.

En 2017, alors que je faisais ma recherche, la communauté a voté un règlement permettant l'expulsion des trafiquants de drogues de la communauté et une limitation des personnes extérieures (Radio-Canada 2017a). Il y avait alors un point de contrôle à l'entrée de la communauté et nous devions nous identifier pour entrer. Cela s'est ajouté aux tensions sociales déjà existantes. Ceci étant dit, les relations entre Autochtones et Allochtones ne sont pas toujours problématiques et difficiles. Par exemple, le drame ayant conduit au décès du policier Leroux a mené à la création de la Fondation Thierry Leroux (2020) qui a été lancée par des collègues et des membres de sa famille. Elle a pour objectif d'aider la jeunesse de la Vallée-de-l'Or de Lac Simon.

Outre ces événements précis, Lac Simon, comme d'autres communautés autochtones, a souvent mauvaise presse. Éric Cardinal (2018 : 27) explique que « l'image négative de la communauté de Lac Simon n'est pas liée seulement à ce que l'on retrouve dans les médias, mais aussi à ce que l'on ne retrouve pas. Il est rare en effet que le public québécois ait accès à de l'information de nature positive à l'égard des Anishnabeg. » Cardinal (2018 : 27) rapporte les propos de Pamela Papatie, vice-cheffe de la communauté, qui lui confie « qu'elle aimerait briser ce mur, entre Val-d'Or et Lac Simon ». Les préjugés et les stéréotypes envers les Autochtones sont nombreux (Bousquet 2012a; Dufour 2013; Lepage 2019). Au Québec, ils vivent encore beaucoup de discrimination et de racisme (Capitaine 2018; Cotton 2009; O'Bomsawin 2011). En tant qu'Allochtonne, Québécoise et Blanche, je me devais de prendre en compte les dynamiques relationnelles présentes et passées des Anicinabek de Lac Simon avec les allochtones. Cela avait le potentiel d'influencer ma réception auprès de certains Anicinabek en créant des aprioris à mon endroit.

### **3.3. La recherche**

### *Dispositions paradigmatiques*

La recherche ayant été mise en contexte, je m'attarde maintenant à en situer les modalités opératoires. Comment faire pour mener une recherche en milieu autochtone qui soit acceptable et respectueuse des enjeux évoqués plus tôt? Margaret Kovach (2005 : 25) dit du concept de recherche qu'il est « rigid with definitional categories, evaluative criteria, outcomes, and goals. » Sans être en désaccord, je pense qu'il est possible d'autochtoniser une recherche, c'est-à-dire de créer un cadre de recherche qui soit respectueux des cultures autochtones, dans ce cas-ci celle des Anicinabek. Pour ce faire, j'ai ancré la recherche dans une approche relationnelle. La méthodologie ainsi que l'axiologie en sont particulièrement empreintes. Ce souci se veut un rapprochement avec un paradigme de recherche autochtone qui est, selon Wilson (2008), caractérisé par la relationalité.

Pourquoi ne pas embrasser complètement un paradigme de recherche autochtone? L'axiologie et la méthodologie sont deux des quatre dimensions d'un paradigme de recherche auxquelles s'ajoutent l'ontologie et l'épistémologie (Mertens 2007; Wilson 2008, 2001). À mon sens, il me serait difficile de prétendre adopter totalement une ontologie et une épistémologie autochtone comme j'ai été élevée et éduquée dans une culture allochtone. L'ontologie est ce qui permet de répondre à la question « qu'est-ce qui est vrai? » (Wilson 2008 : 40). Je pense pouvoir aspirer à comprendre comment les Anicinabek y répondent sans pour autant prétendre avoir la même réponse qu'eux ou encore affirmer que cette recherche l'adopte totalement. L'idée dans cette recherche est de respecter l'ontologie des Anicinabek et d'en rendre compte. Quant à l'épistémologie, elle permet de répondre à la question « comment je sais ce qui est vrai? » (Wilson 2008 : 41). Manu Aluli Meyer (2001 : 191) en dit ceci :

« I used to read the word epistemology often, and I can truly say that I didn't really understand it. It's in every philosophy book. *Epistemology*. Well, I've read about it, and I kind of understood it. But every pore of my body understands it now. Every blood vessel, sweaty palm, and night time thought. *It's all about epistemology*. Every little thing. I mean, I can see a dead frog on the road, and it relates to epistemology. As they say, "Every road leads to your thesis." *Episteme*: it's Greek for "knowledge". Now it literally means "the philosophy of knowledge". But what does it *really* mean? How is it really misunderstood? »

Elle décrit l'épistémologie hawaïenne comme étant entre autres ancrée dans le relationnel impliquant des relations avec des personnes, des apparentés en vie et décédés, des idées et avec

notre environnement. Pour Meyer, « the living relationships we have with our natural world are a fact that mediates how I see, how I experience, and how I understand. » (2001 : 195) Wilson (2001) soutient également que le savoir est relationnel dans un paradigme de recherche autochtone.

J'adopte à mon tour ce postulat à travers cette recherche, c'est-à-dire que les savoirs dont rend compte cette thèse ont été acquis via l'intersubjectivité établie entre des Anicinabek et moi. Cependant, il me faut nuancer la portée de la dimension relationnelle. Lorsqu'elle est décrite dans un paradigme autochtone, elle est envisagée comme s'appliquant à toutes les créations. Mes relations m'ont permis de me familiariser avec cette conception puisqu'elle est partagée par nombre d'Anicinabek. Toutefois, je ne prétends pas être en mesure de traduire cette conceptualisation spirituelle liée aux entités autres qu'humaines à travers la thèse comme pourraient le faire des chercheurs autochtones par exemple. De par mon éducation et mes origines culturelles, ma conception du monde est différente de celle des Anicinabek, ce qui n'empêche pas pour autant une compréhension mutuelle. De plus, je n'ai pas la même relation au territoire et à l'environnement que les Anicinabek. Par contre, comme nous le verrons, j'ai tenté au mieux de comprendre la leur et de m'imprégner de leurs façons de générer des savoirs.

Si l'on parle de l'épistémologie comme de « way of knowing », alors l'axiologie est selon Allison Weir (2017 : 260) « way of doing ». Plus précisément, pour Wilson (2008 : 40) il s'agit :

« the ethics or morals that guide the search for knowledge and judge which information is worthy of searching for. One's view of ontology will be reflected in what knowledge is worth seeking in order to better understand reality. In addition to judging the worthiness of the pursuit of certain types of knowledge, axiology also concerns itself with the ethics of how that knowledge is gained. If knowledge itself is the ultimate end, then any means of obtaining that end may be justified. If reality is fluid and the objective of research is to change and improve this reality, then other ethical principles must be applied. Axiology is thus asking, "What part of this reality is worth finding out more about?" and "What is it ethical to do in order to gain this knowledge, and what will this knowledge be used for?" »

L'axiologie est donc un cadre moral façonné par des valeurs qui guide l'éthique de la recherche. Je situe la présente recherche dans une axiologie relationnelle. Bagele Chilisa (2020 : 106) avance qu'elle consiste en une recherche « guided by the principles of accountable responsibility, respectful representation, reciprocal appropriation, and rights and regulations ». Une axiologie



relationnelle est pertinente en contexte autochtone puisqu'elle se rapproche, voire est similaire, à une axiologie autochtone telle que définie par Wilson (2008 : 86). Pour lui, cette dernière est construite sur le concept de « relational accountability ». Avant tout lié à une méthodologie (Wilson 2001), il s'agit aussi d'une philosophie (Wilson 2016). Dans une optique méthodologique, il s'agit de déterminer quelles sont ses obligations dans la relation de recherche (Wilson 2001). L'auteur ajoute que « the responsibility to ensure respectful and reciprocal relationships becomes the axiology of the person who is making these connections » (Wilson 2008 : 89) Pour ce faire, il faut, par exemple, suivre le protocole adéquat au contexte de la recherche. Ce qui importe le plus est de remplir le rôle et les responsabilités associées dans la relation de recherche. Méthodologie et axiologie sont liées entre elles.

L'ensemble de ces considérations m'amène à situer cette recherche dans une approche relationnelle, s'inscrivant ainsi dans un processus d'autochtonisation. Cela revient peut-être à inclure dans la recherche ce que Wilson (2001) nomme une « perspective autochtone » dont il plaide le dépassement par la construction d'un paradigme autochtone. En effet, j'ai tenté de montrer comment le fait d'avoir adopté une certaine posture permet de respecter les principes d'un tel paradigme sans pour autant arriver à l'endosser totalement étant donné mon extériorité culturelle. Concrètement, comment ai-je mis cela en œuvre? Quelle méthodologie et quelles méthodes ont été utilisées?

### **Volet 1 : ethnographie alimentaire exploratoire**

À sa manière, cette recherche prend en compte quatre aspects évoqués par Kovach (2005 : 28) grâce à une méthodologie d'inspiration autochtone :

« From an Indigenous epistemology, I draw several key assertions that can guide research: (a) experience as a legitimate way of knowing; (b) Indigenous methods, such as storytelling, as a legitimate way of sharing knowledge; (c) receptivity and relationship between researcher and participants as a natural part of the research 'methodology; and (d) collectivity as a way of knowing that assumes reciprocity to the community (meaning both two-legged and four-legged creatures). »

La collecte de données a été effectuée lors d'un « terrain », soit une configuration méthodologique associée de manière classique à l'anthropologie (Olivier de Sardan 2004). Je

retiens la définition du terrain faite par Béatrice Collignon (2010 : 74), soit qu'il est un « espace-temps » et « une rencontre entre des personnes, des sujets, avec leurs affects et leur intelligence, leurs projets professionnels et personnels ». Elle soulève plusieurs problèmes, dont la question du temps, à savoir l'empressement à la collecte de données, mais aussi la fin du terrain et ses conséquences sur les relations établies. À l'instar de Potts et Brown (2005 : 263), dans une logique anti-oppressive, mes relations établies pendant le terrain ne s'y sont pas restreintes : « We do not approach relationships as time-specific, beginning and ending, throw-away relationships. Rather, we approach them as if we may be in relationship with people for life. »

Le terrain intensif s'est déroulé sur une période de 14 mois pendant laquelle j'ai d'abord habité exclusivement à Val-d'Or. Je me rendais à Lac Simon en journée, et parfois en soirée. Puis, à partir de novembre 2017 jusqu'à la mi-décembre, j'habitais en alternance hebdomadaire à Val-d'Or et dans une famille de Lac Simon. À partir de janvier 2018 jusqu'à la fin du terrain en avril, j'ai suivi la même alternance Val-d'Or/Lac Simon, mais cette fois j'habitais au presbytère adjacent à l'église communautaire avec Sœur Renelle<sup>24</sup>. En plus de ma présence dans la communauté, j'ai participé à plusieurs séjours sur le territoire qui seront détaillés plus loin. Après le terrain intensif, soit pendant les mois de mai et juin 2018, j'ai fait quelques visites dans la communauté et un séjour sur le territoire à la fin juin, à Kitcisakik, une île où séjournèrent à ce moment des Anicinabek pour les festivités des journées de Kateri Tekakwitha.

En faisant une étude de terrain de longue haleine et en multipliant les méthodes, j'ai pu obtenir plusieurs types de données telles que distinguées par Poulain (1999 : 273) : pratiques observées, pratiques objectivées par leurs traces, pratiques reconstruites à l'aide de remémoration, pratique rapportée de façon spontanée, normes sociales exprimées par un individu, opinions, attitudes, valeurs et représentations symboliques. Notons que l'historique alimentaire des Anicinabek a été évoqué sous forme de souvenir, mais aucun outil formel n'a été utilisé, que ce soit le

---

<sup>24</sup> Membre de la communauté des Sœurs des Saints Cœurs de Jésus et de Marie, Sœur Renelle Lasalle a commencé à travailler et à vivre à Lac Simon en 2010. Elle agissait comme agente de pastorale pour Lac Simon et Kitcisakik. Son implication dans la communauté avait été sollicitée par une Anicinabek suite à une vague de suicides à Lac Simon et suite au décès tragique du père oblat Lionel Lajeunesse en 2009. Auparavant, elle avait travaillé dans des organismes communautaires et en éducation à titre d'enseignante en éducation physique. Elle a pris sa retraite et quitté Lac Simon en janvier 2020. Les aînés, en particulier, ont beaucoup apprécié sa présence et son départ a été souligné en grande pompe lors d'une cérémonie en son honneur. En 2017, elle a reçu la médaille du lieutenant-gouverneur du Québec suite à sa mise en nomination par une membre de la communauté afin de souligner son implication dans les deux communautés anicinabek.

questionnaire ou le journal de bord. Ainsi, par la collecte de données, j'ai tenté d'élucider autant les pratiques que les représentations en plus de distinguer celles qui sont objectives de celles qui sont déclaratives (Poulain 2008 : 43). L'approche participante et l'engagement expérientiel m'ont amenée à observer des décalages entre les discours et les pratiques. Il ne m'aurait pas été possible de percevoir cela en faisant uniquement des entrevues ou des questionnaires puisque ces méthodes génèrent des données déclaratives. Je n'ai pas cherché à mesurer ou à chiffrer un quelconque aspect de l'alimentation.

Je pense avoir été en mesure de me familiariser autant avec les savoirs traditionnellement associés aux hommes qu'aux femmes. En fait, si je m'étais restreinte à la seule dimension féminine de l'alimentation, j'aurais négligé tout un pan du phénomène.<sup>25</sup> Autrefois, les hommes et les femmes anicinabek étaient considérés comme complémentaires (Bousquet *et al.* 2020), chacun ayant des rôles bien définis permettant d'assurer la réalisation des diverses tâches nécessaire à la survie sur le territoire. Chacun devait tout de même être capable de faire les tâches de l'autre. L'autonomie était non seulement valorisée, mais nécessaire. Si cette conception tend parfois à s'effriter avec le mode de vie contemporain qui a redéfini les rôles de genre, il n'en reste pas moins que la complémentarité est importante à prendre en compte pour la compréhension d'un phénomène comme l'alimentation. Deux Anicinabekwek m'ont d'ailleurs dit que je devais m'intéresser aux pratiques des deux sexes pour avoir un portrait global de l'alimentation. Sinon, j'allais passer à côté de tout un éventail de pratiques, selon elles. L'idée selon laquelle il importe d'inclure autant les savoirs des hommes que des femmes de manière à obtenir une vision holistique d'un phénomène est aussi partagée dans la littérature (Basile 2017; McGregor 2008).

Je qualifie cette ethnographie d'exploratoire parce que je ne considère pas avoir été en mesure de tout documenter par rapport à l'alimentation contemporaine et ses transformations. Mais, afin d'avoir un portrait le plus exhaustif possible de l'alimentation locale, je voulais participer à un cycle annuel alimentaire complet, ce que j'ai pu faire vu le temps passé avec la communauté. Les

---

<sup>25</sup> Un piège qui n'a pas toujours été évité en anthropologie. Par exemple, Slocum (1975) va jusqu'à dire que la discipline est porteuse d'un biais masculin. Il prend le cas du concept de « Man the Hunter », développé par Washburn et Lancaster, qui met de côté la moitié de l'espèce humaine, les femmes.

Anicinabek organisent l'année en six saisons<sup>26</sup> qui ont des particularités au niveau alimentaire et des activités associées. J'ai pu assister à chacune d'entre elles. Diverses méthodes ont permis de récolter les données.

### *Au-delà de l'observation participante, vers une approche expérientielle*

L'observation participante est souvent présentée comme une méthode classique de collecte de données ethnographiques (Savage 2000). Benjamin Paul (1953 : 441) souligne les composantes contradictoires de cette méthode : « Participation implies emotional involvement; observation requires detachment. It is a strain to try to sympathize with others and at the same time strive for scientific objectivity. » Elle peut être mise en pratique de différentes manières allant de celle où prévaut la composante observation – le chercheur cherche à s'effacer du contexte – à celle qui met l'accent sur le volet participatif – le chercheur est engagé dans la situation plutôt que d'en être seulement spectateur. La première extrémité du spectre ayant fait l'objet de critiques, de plus en plus de chercheurs tendent vers la deuxième.

Par exemple, Savage (2000) distingue l'observation participante (*participant observation*) de l'observation participative (*participative observation*). Cette dernière est l'une des formes que peut prendre l'observation participante. Dans l'observation participative, « physical involvement in the field cannot be divorced from the researcher's theoretical or epistemological suppositions. » (Savage 2000 : 324-325). D'autres, comme Benoît Éthier (2010) et Jean-Guy Goulet (1998), plaident pour une participation radicale. Selon Éthier (2010 : 119), le chercheur est alors amené à « outrepasser ses propres modèles conceptuels pour prendre connaissance et expérimenter les modes locaux d'acquisition et de transmission des savoirs ». La participation radicale du chercheur est inscrite dans une « théorie de la connaissance basée sur l'interactivité et l'intersubjectivité puisqu'il s'engage personnellement et intimement en tant que personne et acteur social au sein des rapports sociopolitiques locaux et reconnaît explicitement sa propre

---

<sup>26</sup> *Pipon* (hiver), *sigon* (pré-printemps), *minokamin* (printemps), *nipin* (été), *tagwagin* (automne), *pitci pipon* (pré-hiver). De plus, la manière de nommer les mois indiquent parfois des activités alimentaires caractéristiques de la période de l'année, par exemple : *odehimin kizis* (juin) « mois des fraises », *miskomin kizis* (juillet) « mois des framboises », *oditagagomin kizis* (août) « mois des mûres », etc.

position et subjectivité dans le développement des connaissances » (Éthier 2010 : 119). À ma manière, je considère ma participation comme radicale.

De plus, je qualifie mon approche d'expérientielle entre autres parce que je ne serai pas absente de l'analyse dans la mesure où mes expériences permettent de mettre à jour certaines facettes de l'alimentation. Cela rejoint les propos de Michelle Kisliuk (2008 [1996]) qui distingue l'écriture réflexive, qui se fait via un mode confessionnel, d'une ethnographie expérientielle. Afin de déterminer quelle expérience est pertinente à partager, elle propose de se demander si l'expérience nous transforme d'une manière à affecter significativement comment nous abordons, réagissons et interprétons les données (Kisliuk 2008 [1996] : 199). Je partage également son avis alors qu'elle affirme ceci: « I can only presume to speak from my own experience, hoping that I have been a rigorous and sensitive enough researcher to have gained insight into a mutual dialogue. If I provide enough relevant information about my experience within the ethnography, the reader can decide whether to trust my insight and how best to use it. » (Kisliuk (2008 [1996] : 193)

De manière à exposer les impacts potentiels de mon implication dans la production des données, j'expose plus loin dans ce chapitre des enjeux à prendre en compte, ce qui m'amène à délaissier l'idéal d'objectivité pour tendre vers l'intersubjectivité (Goulet 2011). Barbara Tedlock (1991) parle d'un changement méthodologique au sein de l'anthropologie au cours des années 1970 amenant l'observation participante vers l'observation de la participation (*observation of participation*). Dans cette approche, la chercheuse « both experience and observe their own and others' coparticipation within the ethnographic encounter » (Tedlock 1991: 69). Tedlock évoque la nécessité d'un dialogue ethnographique pour créer un espace d'intersubjectivité partagée et pour atteindre une compréhension des différences entre nos mondes. Même si cette thèse ne vise pas à rédiger les mémoires du terrain, l'écriture, par sa qualité narrative, témoigne de l'importance de la dimension intersubjective de la rencontre dans la production des données et de l'analyse. Goulet (1998 : 256) décrit l'ethnographie narrative comme un format via lequel l'anthropologue et le peuple avec qui il travaille, dans son cas les Dene Tha, sont vus comme coproducteurs du savoir anthropologique.

Il faut dire que ma manière d'être sur le terrain a été teintée par des conseils que m'ont prodigués des *Simo Sagihiganak*. L'observation et l'écoute sont des méthodes d'apprentissage et de transmission utilisées localement par les Anicinabek (Bousquet 2012b). Pendant le terrain, une aînée m'a dit que je devais écouter les histoires jusqu'à la fin avant de poser des questions. Lors de ma maîtrise quelques années plus tôt, un aîné de Lac Simon m'avait conseillé d'écouter pour apprendre d'eux et il avait insisté : il me fallait « vraiment écouter, écouter pour vrai ». Il m'avait aussi expliqué que ses parents et ses grands-parents lui avaient transmis leurs enseignements à travers des histoires. De retour pour ma recherche doctorale, j'avais cela en tête dès mon arrivée. J'étais sensible au fait que l'on puisse me raconter une histoire pour m'enseigner quelque chose. Malgré tout, j'ai parfois eu besoin de temps pour assimiler ce qu'on me partageait et pour en comprendre les implications. Il m'est arrivé de réaliser plusieurs jours, voire semaines, après avoir entendu une histoire que celle-ci était porteuse d'un savoir et qu'on me l'avait racontée pour que je comprenne telle ou telle chose. Des Anicinabek m'ont partagé vivre une expérience similaire alors qu'ils écoutent des récits d'aînés, notamment. Tout au long de ma présence, j'ai écouté des partages de toutes sortes. C'est à travers eux que j'ai appris une partie importante des comportements à adopter, des croyances, des valeurs, des fonctionnements, des savoir-faire.

Une autre aînée m'a dit que je devrais privilégier l'observation, qu'avec eux, j'allais apprendre en regardant plutôt qu'en demandant. Il n'était donc pas étrange que j'observe. Parfois, on m'indiquait clairement qu'il me fallait observer telle ou telle pratique que ce soit la couture, une cérémonie ou encore le dépeçage d'animaux. Lorsqu'on jugeait que j'avais assez observé, on m'invitait à le faire à mon tour. Ainsi, une part de mon apprentissage s'est fait de manière expérientielle. Pour ce qui est de la cuisine, j'ai mis la main à la pâte plus d'une fois, que ce soit pour préparer des repas, faire la vaisselle, dépecer des animaux, arranger des poissons, préparer des plantes, etc. Brady (2011) propose une méthode de recherche qu'elle nomme « cooking as inquiry ». Elle la décrit comme une méthode qui « seeks to add layers to the typically disembodied practices of social research that have long overlooked the body and the mundane rituals of foodmaking as sites of knowledge » (Brady 2011 : 322). Ainsi, les corps et la nourriture sont considérés comme des sites de connaissances. L'acte de cuisiner devient un moyen de mieux comprendre la nourriture, l'identité et le corps.

Autant pour ce qui touche à l'alimentation que pour ce qui concerne plus largement la culture, le côté expérientiel a été très riche dans ma démarche d'apprentissage. J'ai participé à différentes cérémonies spirituelles et rencontres. J'y ai été invitée et, dans un souci de me familiariser avec les facettes de la culture anicinabe, je trouvais important d'y participer. Ces expériences ont contribué à enrichir ma compréhension d'enjeux, de visions du monde, de valeurs et de manières d'être anicinabek. Dépassant la curiosité intellectuelle, je me suis laissé guider par les relations et les sensibilités. J'ai souvent partagé mon expérience alors qu'on me questionnait.

D'un point de vue plus technique, je n'ai jamais pris de notes sur le moment et je n'ai pas utilisé de grille d'observation. La prise de notes simultanée rendait le tout moins naturel. À chaque fin de journée, je m'attardais à noter ce que j'avais observé et ce qu'on m'avait partagé. Lors des séjours sur le territoire, je fonctionnais aussi de cette manière. En commençant la recherche, j'avais en tête la grille d'observation que propose Marcel Mauss (1926) dans le *Manuel d'ethnographie*. Il suggère d'observer la consommation : les repas (nature et ordre des mets, instruments de consommation), la cuisine (préparation et conservation des aliments), l'idéologie de la nourriture (rapports entre la religion et les croyances), les condiments et les boissons. À cela, il ajoute l'observation des industries d'acquisition et de production : cueillette, chasse, pêche, élevage, agriculture. À mon avis, il fallait aussi considérer les méthodes d'acquisition des produits alimentaires en magasin (épicerie ou autres commerces alimentaires), les réseaux d'échanges permettant aux individus d'acquérir des aliments (ex. : troc) et l'acquisition de repas au restaurant. Je voulais aussi observer les circuits d'achat et de consommation (sur/hors réserve). Je suis retournée à cette grille à quelques reprises pendant la collecte pour identifier des aspects à fouiller, mais je ne l'ai pas utilisée de manière systématique. Ce sont davantage les relations qui ont guidé le terrain plutôt qu'une grille ou un modèle.

### *De relation en relation*

Pour Wilson (2008 : 86), les dimensions clés d'une méthodologie autochtone sont le respect, la réciprocité et la responsabilité. La méthodologie de cette thèse vise à les inclure. À cela, s'ajoute ce que Kovach (2005) dit être l'un des thèmes clés d'une méthodologie autochtone, soit le relationnel. Elle explique en quoi cette dimension est indispensable : « Relationship-based

research can irritate the individualistic, clinical, outcome-oriented research process. However, in Indigenous communities (both urban and rural), a relationship-based approach is a practical necessity because access to the community is unlikely unless time is invested in relationship building. » (Kovach 2005 : 30) Cela rejoint les propos d'un chercheur dans l'étude de Castleden *et al.* (2012 : 168) qui déclare : « I spent the first year drinking tea ». Il témoigne ainsi du temps nécessaire aux échanges et à l'établissement de relations avant d'entamer la recherche. Karine St-Denis (2017) parle de cette lenteur ethnographique comme une « nécessité méthodologique ». C'est grâce à elle que les relations se développent.

Faire un terrain, c'est prendre part à un vaste éventail de situations qui ne sont pas nécessairement en lien direct avec la recherche, mais qui permettent de comprendre divers aspects de la réalité et de la culture locale. Le partage du quotidien avec les Anicinabek de Lac Simon m'a permis d'observer plusieurs dimensions de la culture alimentaire et de participer à une multitude de pratiques alimentaires. Le temps partagé avec les Anicinabek est central dans la production des apprentissages au cœur de cette thèse. En reprenant une définition du « shared time »<sup>27</sup> de Johannes Fabian, Goulet (1998 : xvii) dit d'ailleurs que c'est une précondition à la production de savoir ethnographique. Toutefois, ayant privilégié les relations avec les Anicinabek, j'ai sans doute moins prêté attention à celles avec les autres êtres vivants (animaux, nature), bien qu'ils aient aussi une importance dans la démarche. Les séjours sur le territoire, la consommation d'animaux, de poisson, de plantes ou encore l'utilisation des médecines traditionnelles sont au cœur de mon expérience vécue avec les Anicinabek.

Développer des relations m'a permis d'être invitée à de nombreuses activités quotidiennes comme faire l'épicerie, aller manger au restaurant, à Val-d'Or ou à Louvicourt, jouer au bingo ou faire de la couture. J'ai partagé le quotidien de familles, pris mes repas avec eux, assisté à des anniversaires de naissance et de sobriété, joué avec des enfants, fait des courses, écouté la télévision, fait la cueillette de plantes médicinales, fait des marches, etc. J'ai participé aux

---

<sup>27</sup> La même définition mobilisée par Goulet se retrouve dans *Anthropology with an Attitude: Critical Essays* : « shared time (not just in its almost abstract meaning which puts the emphasis on shared, but also in its concrete meaning that stresses *time passed together*) » (Fabian 2001 : 29).



activités communautaires que ce soit une conférence d'Ashley Callingbull-Burnham<sup>28</sup> organisée à l'école secondaire, les ateliers de la semaine de prévention de la toxicomanie, les célébrations de *Tciman Kijigan*<sup>29</sup>, les brunchs de la fête des mères et des pères, des cérémonies spirituelles diverses ou encore des activités et des célébrations organisées par l'église et le comité pastoral local (messes, baptêmes, confirmations, communion, cérémonie de pardon et des cendres, célébrations de Pâques, funérailles, etc.). J'ai cuisiné à la maison des aînés et aidé pour la préparation du festin de Noël organisé pour les aînés. J'ai observé et participé autant à des activités familiales que communautaires quotidiennes ou événementielles.

Dans une perspective plus chronologique, revenons à mon arrivée à Lac Simon. Après avoir obtenu l'approbation du conseil de bande, je me suis laissé guider par des Anicinabek qui m'ont conseillé d'aller vers certaines personnes considérées comme compétentes dans les domaines de la cuisine et de l'alimentation. J'ai aussi ciblé les activités communautaires en lien avec l'alimentation. Ainsi, je suis rapidement allée à la rencontre des employées de la cuisine du Centre de santé. Pendant plusieurs mois, j'aidais toutes les semaines en cuisine lors de la journée de la popote roulante et celle de la cuisine collective<sup>30</sup>. En plus des Anicinabek employées avec qui j'avais l'occasion d'échanger, ma présence dans la cuisine m'a permis de rencontrer un grand

---

<sup>28</sup> D'origine crie, elle a marqué l'histoire en 2015 en devenant la première Autochtone à remporter le concours de Mrs Univers.

<sup>29</sup> *Tciman Kijigan* signifie « jour du canot » en anicinabemowin. Chaque année, depuis au moins les années 1970, la communauté organise plusieurs journées d'activités au début du mois de septembre. Ces festivités rappellent la fête qui marquait la fin du rassemblement estival et le départ des familles sur leur territoire pour l'hiver à l'époque où les familles vivaient encore sur le territoire. Les activités varient au cours des années, mais l'une d'entre elles reste emblématique : les courses de canot. Un concours annuel de princesse (ou miss) traverse aussi les éditions, une activité qui est organisée dans d'autres communautés autochtones au Québec (Bousquet, Morissette, Hamel-Charest 2017). En plus de son côté festif et rassembleur, *Tciman Kijigan* était autrefois l'occasion d'apprendre certaines compétences nécessaires à la vie sur le territoire : pagayer en canot, faire le thé, tirer à la carabine, etc. Dans la programmation des dernières années, on compte un grand bingo, des tournois de cartes (poker et 45), différents concours, des stations de tir à l'arc, de tir à la carabine (divers calibres), un tournoi de fer à cheval, des spectacles de fin de soirée, un défi CrossFit un festin, des kiosques de nourriture, une partie de base-ball, des tirages, un triathlon, des feux d'artifice et bien sûr des courses de canot dont les thématiques varient (femmes, hommes, mixtes, jeunes). Le tout est célébré dans la communauté.

<sup>30</sup> La cuisine du Centre de santé offre plusieurs activités aux membres de la communauté : cuisine pour les personnes diabétiques, préparation de purées avec les mères, cuisine pour femmes enceintes, popote roulante, cuisine collective, activités thématiques à l'occasion de fêtes (St-Valentin, Noël, etc.). Pour la cuisine collective, les participants s'inscrivent le lundi et choisissent leur menu qui comprend généralement une soupe, un repas et un dessert. Les cuisinières s'occupent d'acheter les ingrédients nécessaires. Le mardi suivant elles préparent ensemble le menu et chaque participant repart avec un repas pour sa famille. Voici des exemples de menus préparés : soupe aux légumes, vol-au-vent et salade grecque, gâteau au chocolat ; soupe aux pois, côtelette de porc avec patates pilées et salade, croustade aux pommes. La popote roulante est un service offert aux aînés, aux femmes enceintes ou ayant accouché récemment et aux personnes diabétiques ou ceux faisant de la haute pression. Pour un prix abordable, elles reçoivent deux fois par semaine un menu (soupe, repas, dessert).

nombre de personnes dont les participants aux cuisines collectives, mais aussi tous ceux de passage dans la cuisine, employés ou non du Centre de santé. La distribution des plats lors de la popote roulante, les sorties à l'épicerie de la communauté pour acheter les ingrédients, le déjeuner pour ceux ayant eu une prise de sang étaient toutes des occasions de faire des rencontres et de me familiariser avec la communauté et ses habitants. Grâce à ma présence en cuisine et à l'ouverture et la générosité des cuisinières envers moi, nous avons développé une proximité.

Les ateliers culturels destinés aux élèves de l'école primaire (Amikobi) ont été une autre porte d'entrée dans la vie communautaire. Des membres de la communauté offrent selon un horaire variable des ateliers aux classes de l'école. Les activités varient : fabrication de colliers avec des os d'originaux ou des cartilages de poissons; couture de petits sacs; atelier d'anicinabemowin; démonstration de la préparation de peaux d'animaux; dépeçage de poisson, fabrication de bannique; cuisson du nez d'original; etc. J'y ai pris part à titre d'aide. J'assistais l'animatrice ou l'animateur d'un des ateliers, ce qui me permettait d'apprendre à mon tour et de faire des rencontres.

J'ai également eu l'occasion de participer à plusieurs séjours dans le bois (*nopimik*<sup>31</sup>) à Kwekogonie, le site culturel de la communauté, ou sur les territoires de diverses familles : avec un groupe d'aînés; pour des cérémonies spirituelles; pour des ressourcements; pour le camp culturel organisé par le secteur des Ressources naturelles; pour le camp des jeunes algonquins regroupant des jeunes de différentes communautés; avec des familles sur leur territoire; pour des séjours destinés à des groupes d'étudiants allochtones venus apprendre sur la culture des Anicinabek; etc. Chacun des séjours était de 4 à 8 jours. Ils furent particulièrement riches en apprentissages et en discussions. Ils ont grandement participé à l'établissement ou le renforcement de relations. Ceux où j'accompagnais des Anicinabek dans leurs activités avec de jeunes allochtones venus passer quelques jours avec leur groupe scolaire m'ont permis d'avoir un regard critique sur mon intégration. Par exemple, en janvier 2018, soit après presque un an avec la communauté, j'ai participé à un séjour à Kwekogonie avec un groupe de cégépiens

---

<sup>31</sup> J'utiliserai le terme *nopimik*. Il s'agit d'un adverbe de lieu qui signifie « dans le bois, forêt » (Dumont 1999 : 41). Ainsi, lorsqu'ils partent sur le territoire, ils rapportent par exemple leur séjour en disant avoir passé du « temps en famille *nopimik* ».

allochtones. J'y étais pour aider l'aînée anicinabe qui animait principalement le séjour, à différentes tâches comme la préparation de la nourriture. Après que j'aie expliqué ma présence et ma recherche aux étudiants, un Anicinabe a renchéri en disant « c'est pour ça que je lui raconte souvent mes histoires ». Lors du cercle de partage qui marqua la fin du séjour, chacun devait partager ce qu'il avait vécu, ce qui l'avait marqué. Mon tour venu, pour me taquiner, on me demanda de faire mon partage en anicinabemowin vu tout le temps que j'avais passé avec eux.

Même si je participais à toutes sortes d'activités depuis déjà quelques mois, ce n'est qu'en septembre 2017 que j'ai ressenti un basculement dans mon intégration. À l'occasion des festivités entourant *Tciman Kijigan*, un tournoi de 45, un jeu de cartes créé par des aînés anicinabek, fut organisé comme chaque année. Naïvement, je me suis proposée pour être coéquipière à la place d'une personne qui ne pouvait finalement pas y prendre part. Dès lors où je me suis engagée à participer, tous ceux qui me croisaient riaient ou me demandaient si j'étais vraiment certaine de vouloir jouer. En riant, on me disait que j'allais « me faire massacrer ». J'avais quelques heures pour apprendre à jouer. Tout le monde me prévenait que le tournoi continuait très tard dans la nuit. On me disait de boire du café, de m'amener un sandwich. Je pensais qu'ils exagéraient. J'avais tort. Sans m'être rendue très loin dans le tournoi, je suis rentrée vers 3h du matin cette nuit-là. Pendant le tournoi, ma présence était un objet de curiosité et générait continuellement des rires. Tous nos adversaires trouvaient cela drôle de jouer contre nous. Il faut dire que j'étais la première *tcikojikwe*<sup>32</sup> à jouer dans l'un de leurs tournois de 45. L'animateur l'a d'ailleurs souligné dans l'ouverture du tournoi ce soir-là. Ma participation était aussi l'objet de commentaires positifs sur la page Facebook de la communauté où tout un chacun m'encourageait, me donnait des conseils sous les photos publiées. J'ai participé à nouveau au tournoi du lendemain qui était l'occasion de jouer en équipe de trois plutôt qu'en binôme comme la veille.

Ma participation à ces tournois n'est pas passée inaperçue. Je l'ai rapidement ressentie et on me l'a confirmée. Plusieurs me disaient être contents que j'aie joué avec eux. À partir de ce moment, j'ai senti un changement dans mes relations. Ce changement est difficile à décrire à l'écrit. Je l'ai

---

<sup>32</sup> *Tcikojik* est le terme utilisé pour nommer un « blanc » en anicinabemowin à Lac Simon. Selon le lexique de Dumont et Dumont (1985 : 72), il signifie « canadien » alors que *tcikojikwe* signifie « canadienne ». Issu de *wemitigoji*, mot désignant les Français (Dumont et Dumont, 1985 : 72), ce terme en est une version abrégée.

ressenti comme une plus grande chaleur entre les Anicinabek et moi. Je les sentais fiers de m'avoir initié à cette tradition. Je pense que, par ma participation, plusieurs mesuraient mon respect et mon intérêt sincère envers eux. Cela m'a aussi valu une nouvelle identité : « la joueuse de 45 ». Pendant les mois restant de ma recherche et même après, on me parlait de ma participation aux tournois. J'y ai participé encore l'année suivante, me rendant en finale cette fois, ce qui suscitât une grande excitation.

### *Entrevues*

J'ai attendu la deuxième moitié de mon terrain pour commencer à solliciter des Anicinabek pour des entrevues. Je voulais bien connaître les personnes et qu'elles soient à l'aise de me parler dans ce contexte de recherche qui peut être intimidant. Le recrutement a d'ailleurs été un défi pour différentes raisons. Certains aînés de la communauté ont dit et disent toujours ne pas tout partager et faire attention à l'information communiquée. Certains pensent quand même qu'il est important de partager les savoirs et les pratiques notamment pour qu'elles se transmettent et se perpétuent. Mais, au profit de qui? L'idée que des allochtones viennent faire leurs études ou leur stage sans que la communauté reçoive en retour est bien ancrée dans l'imaginaire local. J'ai donc tenté d'expliquer au mieux les contours de la recherche, mes motivations et les retombées possibles. J'ai souvent répété que j'allais partager seulement ce pour quoi j'avais leur autorisation.

Alors que la majorité des entrevues s'est déroulée tranquillement autour d'un café ou d'un thé, d'autres ont eu lieu en simultané avec la préparation d'un repas, la couture ou même sur la route. Le cadre de l'entrevue était très flexible de manière à rendre la personne à l'aise et à nous laisser porter par la discussion. Malgré cela, l'idée d'une entrevue en intimidait certains qui associaient l'entrevue à un cadre plus formel. D'autres me disaient ne pas en savoir assez ou encore ne pas avoir des choses intéressantes à partager. Au final, 21 Anicinabek ont accepté de faire une entrevue. Certaines personnes étaient rencontrées spécifiquement pour cette recherche alors que d'autres l'étaient dans le cadre de la recherche sur l'histoire conduite par *Miaji*. Pour ces dernières, quand des informations partagées étaient liées à l'alimentation, j'ai demandé l'autorisation de les utiliser aussi dans cette recherche.

Au moment des entrevues, les 14 femmes et 7 hommes interviewés avaient entre 31 et 72 ans, la majorité (16/21) ayant 50 ans et plus. Ils sont donc en majorité nés sur le territoire (Quévillon, Press, Rapide-Sept, Kitcisakik, etc.) et venus s'installer à Lac Simon dans leur jeunesse alors que la communauté était en pleine expansion. Plusieurs d'entre eux sont considérés comme des aînés même s'ils sont dans la soixantaine.<sup>33</sup> De nos jours, les aînés unilingues n'ayant pas connu l'éducation allochtone sont très peu nombreux à Lac Simon. Beaucoup de ceux qui sont considérés comme des aînés sont de la génération du pensionnat alors qu'il y a quelques années les aînés étaient ceux qui ne l'avaient pas connu (Bousquet 2005).

Toutes les entrevues ont été enregistrées de manière audio, sauf une où des notes manuscrites ont été prises pour respecter le souhait de l'Anicinabekwe. Elles ont toutes été menées en français dans un lieu choisi par la personne. Leur durée varie entre 35 minutes à trois heures, mais la plupart durent environ une heure trente. Je cherchais à avoir un portrait de leur alimentation quotidienne au cours de leurs différentes étapes de vie, par exemple leur enfance sur le territoire, les années au pensionnat, l'arrivée dans la réserve, etc. Les personnes étaient souvent à même d'identifier les changements ayant eu lieu dans leur assiette, dans leur manière de consommer et dans leur manière de s'approvisionner. Je cherchais aussi à comprendre leur conception de l'alimentation anicinabe, leurs préférences alimentaires, le symbolisme de certains aliments, les dimensions spirituelles associées à l'alimentation, l'organisation des repas et les rapports de genre impliqués dans le domaine alimentaire. J'adaptais les thématiques abordées et les questions selon ce que je savais de la personne et de son bagage. Pour certains, surtout les plus âgés, les questions n'étaient pratiquement pas nécessaires alors que pour d'autres elles servaient à alimenter la discussion.

J'ai eu une multitude de discussions informelles avec des membres de la communauté dans divers contextes tout au long du terrain : un thé dans le bois, après un repas, au bingo, pendant une cérémonie spirituelle, lors d'une rencontre de femmes, etc. Au fil des semaines puis des mois, de plus en plus de personnes connaissaient les raisons de ma présence. Il ne m'était plus nécessaire

---

<sup>33</sup> Notons que lors du recensement de 2016, sur une population totale de 1380, la réserve comptait seulement 45 personnes de plus de 65 ans. Ce groupe d'âges représentait donc 3,3% de la population contre 40,9% pour le 0 à 14 ans et 55,8% pour le 15 à 64 ans (Statistique Canada 2017).

d'expliquer systématiquement qui j'étais et ce que je faisais. À plusieurs occasions, des personnes sont venues me partager quelque chose en lien avec la recherche sans que j'aie sollicité leur partage. Dans ces cas-là, je demandais si je pouvais partager le tout à mon tour. Souvent, les personnes réagissaient avec étonnement en me répondant que c'était évident si elles me l'avaient partagé. J'ai quand même continué de vérifier si je pouvais partager telle ou telle information lorsque c'était dans un contexte informel par souci éthique. J'ai aussi obtenu l'autorisation de partager le contenu de certains échanges ayant eu lieu par écrit sur *Messenger (Facebook)*. Les communications se font fréquemment et facilement sur cette plateforme de messagerie.

### *Photographie et archives locales*

Puisque l'alimentation laisse beaucoup de traces visuelles, j'ai photographié de nombreux plats, des aliments, des séquences de cuisson, des étapes de préparation, des repas, des lieux de consommation alimentaire, des restaurants, des sections d'épicerie et des provisions. Ces photographies permettent de retracer certains détails pour en faire une analyse plus précise. Cela me permet notamment d'examiner la disposition d'un repas, de voir le type d'aliments apporté lors des séjours sur le territoire ou d'établir une séquence de préparation d'un animal. Je considère donc ces photos comme des matériaux.

Le Conseil de bande m'a aussi autorisé à consulter des archives communautaires et à les utiliser dans la recherche. Je pense entre autres à plusieurs rapports de recherche produits par l'anthropologue Jaques Frenette à la demande de la communauté. Ils portent sur divers sujets comme la généalogie des familles ou encore les activités d'exploitation du territoire. Il y a également des transcriptions d'entrevues menées auprès d'aînés aujourd'hui décédés.

### **Volet 2 : livre communautaire**

Au volet ethnographique s'ajoute un volet appliqué et participatif : un projet de livre communautaire qui porte sur des savoirs et des héritages familiaux alimentaires. Le contenu du livre et les données pour la recherche ont été récoltés simultanément et les deux volets se sont mutuellement alimentés. À propos des livres de cuisine, Arjun Appadurai (1988: 3) dit qu'ils « reflect shifts in the boundaries of edibility, the proprieties of the culinary process, the logic of

meals, the exigencies of the household budget, the vagaries of the market, and the structure of domestic ideologies ». En ce sens, récolter le contenu du livre a été une porte d'entrée de plus pour la recherche. Le livre contient du matériel riche pour l'analyse tout comme pour le processus de création. Des données récoltées dans le cadre de la recherche ont été ajoutées au livre avec le consentement des personnes considérées comme des auteurs de cette publication collective.

J'ai présenté le projet de livre au Conseil de bande de Lac Simon comme étant imbriqué à la recherche. Nous avons discuté des modalités avant qu'il approuve le tout. Nous avons notamment précisé que la communauté était détentrice des droits d'auteurs y étant associés. La thématique du livre, l'alimentation, était déterminée puisque liée à la recherche. Pour le reste, c'était aux membres de Lac Simon de décider ce qu'ils voulaient y partager autant au niveau du contenu que du format. Le pouvoir décisionnel était alors partagé grâce à cette latitude.

Le livre est une manière d'assurer en partie mon obligation de réciprocité envers les membres de la communauté de Lac Simon. Je lie cette obligation à la « relationship accountability » caractéristique de l'axiologie relationnelle (Chilisa 2020; Wilson 2008). Je voulais qu'ils puissent retirer quelque chose de concret de mon travail en plus des résultats de la thèse qui leur seront rendus sous un format adapté. S'assurer que la communauté retire elle aussi des bénéfices est une condition importante à la recherche « avec » les Autochtones qui se distingue de celle « sur » les Autochtones (Koster *et al.* 2012). Le livre a également pour but de répondre aux recommandations faites dans le protocole de recherche de APNQL (2014). Celui-ci souligne notamment l'importance de faire des recherches avec les Autochtones qui soient plus respectueuses et plus utiles. Le protocole établit trois grandes valeurs à respecter dans le cadre des recherches entre une communauté autochtone et un chercheur : le respect, l'équité et la réciprocité.

Quand ce volet a été réfléchi, je le situais dans une méthodologie de recherche-action participative (RAP). La RAP a pour objectif de « donner le pouvoir aux communautés à travers la mobilisation et l'utilisation de leur propre expertise » (Blangy *et al.* 2010 : 72). La collaboration et l'implication de divers acteurs concernés par la recherche sont nécessaires à la RAP. Ce type

d'approche nécessite une négociation des modalités de recherche avec la communauté (Smith *et al.* 2010). La RAP vise aussi le changement (Evans *et al.* 2009). En ce sens, elle s'arrime bien à une approche anti-oppressive. Le changement envisagé via le livre pourrait être celui de contribuer au développement d'un rapport positif à l'alimentation et une valorisation identitaire. Mais puisque l'objectif premier de ce projet n'était pas le changement, j'ai remis en question son affiliation à la recherche-action participative. Certes, il s'agit d'un projet participatif où les membres de la communauté ont un pouvoir décisionnel important et en sont propriétaires. Cependant, cela reste l'un des volets de la recherche dans laquelle l'aspect action n'est pas central. La compréhension l'est. Sans être parfaite, je pense que l'intégration d'une dimension participative qui se décline dans la création d'un livre permet de sortir des paradigmes de recherche occidentale pour se rapprocher un peu plus d'un idéal s'inscrivant dans un paradigme de recherche autochtone (Wilson 2001).

Ceci étant dit, pourquoi proposer un livre à une communauté traditionnellement de tradition orale? Bodirsky et Johnson (2008) avancent qu'une forme de réappropriation culturelle peut se faire dans la production de livres de cuisines autochtones. Ceux-ci participeraient à une démarche de transmission et de partage des savoirs alimentaires. Ce qui a été mis de côté ou perdu peut être réapproprié et ainsi participer à recréer un lien entre l'alimentation, le territoire et la culture. Cette revitalisation culturelle pourrait selon eux participer à la guérison des traumatismes vécus par les peuples ayant expérimenté la colonisation. D'autres processus pourraient être envisagés, comme la création de nouvelles manières de manger. Ainsi, les adaptations alimentaires peuvent participer à une décolonisation alimentaire. La création d'un tel livre a donc le potentiel de mettre à jour des mécanismes d'adaptation, ce sur quoi se penche la recherche, et peut-être participer à une forme de guérison.

De plus, le livre est un outil versatile. Il peut être utilisé pour la transmission des savoirs auprès des jeunes anicinabek ou encore dans le cadre de projets touristiques visant à faire connaître la culture alimentaire anicinabe aux allochtones. Le Canada a des identités alimentaires multiples et, de ce fait, il renferme un potentiel intéressant pour le tourisme alimentaire (Hashimoto et Telfer 2006). Plusieurs livres de cuisine en lien avec l'alimentation des Autochtones au Canada sont sur le marché. J'en ai évoqué plusieurs dans la problématique. Des petits livres de recettes sont aussi



publiés par des Centres d'amitié autochtone et par des agences de santé publique comme la Commission de la santé et des services sociaux des Premières nations du Québec et du Labrador (ex. : 2010).

Un livre traitant de l'alimentation d'une communauté ou d'une nation autochtone n'a donc rien d'innovant en soi. Toutefois, nombre d'entre eux sont associés, d'une manière ou d'une autre, au domaine de la santé. Fredericks et Anderson (2013) analysent deux livres de ce type qui s'adressent aux Autochtones en Australie, c'est-à-dire qui sont des initiatives de promotion de la santé dans le but d'améliorer leur santé. Elles montrent que ces livres s'inscrivent dans un paradigme de la santé et de la nutrition occidentale et que cela renforce les approches occidentales de l'alimentation. Ce sont les critères de santé telle que conceptualisée par l'Occident qui y sont promus. Sans remettre en question l'utilité des livres, elles soutiennent que, dans une optique de décolonisation, il importe que ce soit jumelé à une compréhension de l'historique colonial et au respect des cultures autochtones. Bien que plusieurs des livres de ce genre au Québec incluent des aspects des alimentations traditionnelles comme la consommation de gibier, je pense que la mise en garde faite par Fredericks et Anderson (2013) à l'égard des conceptions de la santé et de la nutrition qui sont véhiculées par ces initiatives reste pertinente. Elles soulignent aussi la nécessité de la transmission des savoirs culinaires aux jeunes générations dans une optique de décolonisation.

Le livre de Lac Simon répond à ces deux impératifs. Certaines personnes partagent des savoirs de moins en moins mis en pratique comme la technique pour le fumage du gibier. Puis, il se distingue par le fait qu'il n'est pas destiné à valoriser une alimentation équilibrée ou de bonnes habitudes de vie. Il témoigne d'une alimentation issue du territoire tout comme d'une cuisine basée sur des produits industriels et même exotiques. Le format des partages sous forme de « souvenir alimentaire » permet une porte d'entrée différente dans l'héritage culturel des Anicinabek. Certains ont voulu partager une recette sous un format classique, c'est-à-dire comme l'on retrouve dans les livres de cuisine. Mais la plupart n'étaient pas à l'aise avec ce type de partage expliquant qu'ils cuisinaient à l'œil, sans mesure ni temps de cuisson, comme leurs ancêtres. Les partages étaient souvent plus faciles et riches quand les Anicinabek étaient invités à réfléchir à ce qu'ils mangeaient avec leur famille lors de séjours sur le territoire par exemple. Au

début de la collecte des partages pour le livre, je faisais une explication très vague : partager quelque chose en lien avec l'alimentation. Cette approche a été remise en question par un aîné qui m'a conseillé de donner des directives plus précises pour favoriser la participation, ce que j'ai pris en compte. Comme les souvenirs étaient le format suscitant le plus de partages, je l'ai d'emblée suggéré sans exclure les autres formats.

La plupart des partages se sont faits à l'oral lors de conversations informelles ou d'entrevues liées à la recherche. Certains ont été enregistrés, d'autres non. Tous devaient donner leur consentement afin que leur nom soit associé à leur partage de manière à ce que le crédit des connaissances leur soit attribué. Cette démarche se veut une manière de générer une forme de fierté, autant au niveau individuel que collectif. Elle s'inspire de Bernard Assiniwi (1972) qui nomme chacun des auteurs des recettes ainsi que leur appartenance dans son livre. C'était aussi pour répondre à une critique faite par un aîné de la communauté. Pendant une entrevue effectuée lors de ma maîtrise au Lac Simon, ce dernier m'avait dit trouver dommage que les anthropologues utilisent souvent des pseudonymes pour nommer leurs interlocuteurs. À son avis, les gens sont fiers de leurs connaissances et méritent d'y être associés. J'ai donc décidé de proposer à tous les Anicinabek prenant part au livre et à la recherche de nommer leur nom. Nommer les personnes d'où émanent les savoirs est important dans un cadre de recherche relationnelle : « From a relations with people perspective, the information imparted, or story offered, would lose its power without knowledge of the teller; and thus, the reason why the researched do not want to be anonymous » (Chilisa 2020 :107). Cela remplit une obligation de représentation respectueuse permettant d'assurer une part de la « relationship accountability ».

Tous les membres majeurs de Lac Simon pouvaient contribuer au livre. Ceux âgés entre 35 et 75 ans ont été les plus nombreux à participer. Les jeunes adultes ont été plutôt difficiles à convaincre et à rencontrer parce qu'ils sont moins présents lors des activités communautaires. Afin d'augmenter la participation, j'ai approché Maureen Papatie avec qui une collaboration est née. À l'époque, Maureen était enseignante en langue et culture à l'école pour adultes de la communauté, le CRÉA Kitci Amik. Les étudiants de son cours, de jeunes adultes pour certains, ont été invités à prendre part au livre en partageant des souvenirs alimentaires. Cette collaboration a aussi permis aux étudiants d'être initiés à la recherche à la demande de Maureen,

créant ainsi un partage d'expertises entre elle et moi. J'ai assisté à toutes les séances de cours afin de me familiariser avec le groupe, mais aussi pour acquérir des bases en anicinabemowin. Me positionner comme étudiante a permis de favoriser les échanges.

Cette collaboration a fait l'objet d'une analyse détaillée dans laquelle nous proposons un regard réflexif et critique sur notre expérience (Hamel-Charest et Papatie 2021). Maureen y témoigne notamment de ses attentes alors qu'elle explique qu'elle « voyait dans le projet une occasion de mettre à l'avant-scène les Anicinabek et leur culture, notamment parce qu'elle considère qu'on en parle trop peu, par rapport à d'autres nations autochtones. Elle pense que la communauté de Lac Simon doit, elle aussi, laisser des traces dans des projets comme celui-ci afin que les futures générations puissent en bénéficier. » (Hamel-Charest et Papatie 2021: 12). Je vois dans cette réflexion une forme de validation du volet participatif choisi.

En somme, le contenu du livre est diversifié. Les partages qui y sont colligés témoignent de la vie actuelle des Anicinabek tout comme de la vie « d'avant », celle vécue par leurs parents ou leurs grands-parents. L'incursion dans la mémoire collective alimentaire permet aux lecteurs d'apprendre sur les rapports familiaux, les rapports de genre, la vie sur le territoire. Il s'agit d'une incursion dans la culture anicinabe par le biais de l'alimentation. Au moment de déposer la thèse, le livre est toujours en cours d'édition.

### **3.4. Retour post-terrain**

En juin 2018, soit un peu après la fin officielle de la collecte de données, j'ai présenté un premier bilan au Conseil de Bande et à la directrice générale de la communauté. En plus de leur rapporter ce qui avait été fait et ce qu'il restait à faire, nous avons établi ensemble les modalités de suivi. Des représentantes de la communauté ont été attirées à chacun des volets du projet doctoral: Maureen Papatie pour le livre et Monique A. Papatie pour la thèse. Maureen prend part aux démarches d'édition du livre qui sont toujours en cours. Monique s'est vu transmettre un résumé de chacun des chapitres de la thèse. Elle a émis des commentaires qui ont participé à enrichir et améliorer le contenu. Cette démarche visait à arriver à une sorte de compréhension mutuelle en vérifiant certaines informations, analyses et interprétations. Le souci de réciprocité n'est pas

seulement respecté par le livre communautaire. Les savoirs développés et rapportés dans la thèse leur seront restitués sous un format adéquat qui reste encore à déterminer ensemble.

Le processus d'analyse et de validation des résultats de recherche a pris plus de temps que prévu parce qu'entre-temps je suis devenue mère de jumeaux et que la pandémie de Covid-19 est venue chambouler notre quotidien, nos déplacements. J'ai continué de communiquer avec plusieurs Anicinabek, surtout via *Messenger* (Facebook), et je suis retournée dans la communauté à plusieurs reprises. J'ai par exemple participé au tournoi de 45, lors de *Tciman Kijigan* en 2018 et en 2021, je suis allée au pow-wow en 2019, etc. Mes relations ont donc continué à être alimentées après la recherche dans la mesure du possible étant donné la distance physique que mon retour à Montréal a engendrée. Pendant ce temps, j'ai ponctuellement tenu informée la directrice générale de la communauté de mes avancées.

### **3.5. Démarche analytique**

L'analyse s'est faite selon une approche empirico-inductive. Cela est une conséquence de l'importance accordée à l'expérientiel qui a déjà été évoquée. Ce sont les matériaux recueillis qui ont guidé la sélection des concepts analytiques tout comme les angles d'analyse plus précis. Je n'ai pas tenté de valider ou d'invalidier une théorie ou d'examiner un phénomène via un modèle, par exemple. C'est la collecte de données qui a fait émerger le cadre d'analyse et la théorisation des changements alimentaires et non l'inverse. Toutefois, j'avais au préalable choisi d'adopter une approche théorique dynamique puisque je m'intéressais au changement. Ce choix a fait en sorte que j'ai tenté d'être à l'écoute d'un contexte plus large que celui concernant directement la thématique de recherche.

Toutes les entrevues enregistrées ont été transcrites. Une première analyse des verbatim a permis d'identifier des thématiques récurrentes : graisse, chasse/trappe, transmission, cuissons, genre, femmes, culture matérielle, connaissances spirituelles, savoir-faire, savoir-être, soupes, réserve, territoire, pensionnat, agriculture et légumes, autorités gouvernementales, congélateur et conservation, partage et entraide, préférences alimentaires, thé, innovations alimentaires, festins,

restaurants, achats, desserts, santé, alimentation anicinabe. Pour chacune d'entre elles, des extraits d'entrevues et des notes de terrain ont été sélectionnés puis analysés.

### **3.6. Enjeux identitaires et statutaires**

L'idéal ethnologique était jadis caractérisé par l'objectivité autant dans l'analyse que dans l'observation (Mauss 1926 : 7). Même si l'on tente de faire une collecte de données qui soit la plus objective possible et de bien prendre en compte nos biais, je pense que le chercheur teinte inévitablement le terrain et les données qui sont générées. La prise en compte de la subjectivité du chercheur n'empêche pas pour autant une quête de rigueur (Olivier de Sardan 2004). C'est d'ailleurs l'un des éléments clés constituant l'approche anti-oppressive selon Thomas et Green (2007: 91) : « Connect our subjective lived experiences to our knowledges – that is, what we know may be connected to who we are ». À son tour, Meyer (2001 : 194) soutient que notre vision, notre interprétation des choses est relative à notre personne : « So my senses – my ability to see – is mediated by history, genealogy, culture, context, experience. » Le genre et la couleur de peau sont des caractéristiques souvent décrites comme ayant des impacts dans la rencontre des anthropologues (ex. : Loftsdóttir 2002; Henderson 2009).

Le genre de l'anthropologue et ses impacts sur la recherche ne sont pas une thématique de réflexion nouvelle dans la discipline (Golde 1986 [1970], Échard *et al.* 1991, Whitehead et Conaway 1986). À mon tour, je suis d'avis que le fait d'être une femme a teinté la recherche. Cela a notamment fait en sorte que j'ai noué des relations différentes avec les hommes et les femmes. Ces dernières étaient souvent davantage dans une dynamique protectrice : elles m'ont prise sous leurs ailes et ont entrepris de me partager leurs connaissances. Les hommes avaient plus tendance à me partager directement leurs connaissances. Il faut dire que chez les Anicinabek, l'éducation des jeunes filles est souvent assurée par les femmes de leur entourage et inversement pour les garçons (Bousquet *et al.* 2020). Encore aujourd'hui, les femmes ont tendance à intervenir auprès des femmes et les hommes auprès des hommes. Par exemple, à plusieurs occasions des femmes m'ont donné des conseils en lien avec des situations à éviter ou des manières d'être à privilégier.

Outre les enjeux relatifs au genre, il faut tenir compte du fait que je n'arrivais pas dans un milieu neutre. Je ne suis pas la première chercheuse à travailler avec les habitants de la communauté de Lac Simon. J'ai déjà mentionné les travaux de l'anthropologue Jacques Frenette, mais il y en a aussi eu des chercheurs de diverses disciplines qui y ont conduit des enquêtes comme le psychologue François Larose (1988, 1991, 1993) et, plus anciennement, l'anthropologue Daniel Sutherland Davidson (1928). Étant donné la proximité physique, historique et familiale avec la communauté de Kitcisakik, les anthropologues qui y ont travaillé sont aussi connus à Lac Simon. Je pense notamment à Jacques Leroux (2003) qui a fait sa thèse de doctorat à Kitcisakik. Je nomme ceux-ci parce que des Anicinabek y ont explicitement fait référence lors de discussions. C'était à certains d'entre eux qu'était associé le métier d'anthropologue quand j'énonçais être étudiante en anthropologie. Je pouvais dès lors être associée malgré moi aux impressions laissées par ces précédents chercheurs.

En plus des personnes ayant conduit des recherches avec la communauté, en tant qu'allochtone blanche, j'étais associée aux travailleurs allochtones de passage dans la communauté. Ainsi, plusieurs fois j'ai été prise pour une intervenante sociale ou une infirmière, ce qui a engendré de la méfiance à mon égard ou de l'étonnement quant à ma posture. Par exemple, une jeune femme s'étonnant de me voir dans la communauté un samedi me dit « je ne savais pas que les TS travaillaient la fin de semaine » et témoigna de son soulagement quand je lui ai expliqué qui j'étais. Il faut dire que les relations avec les travailleurs sociaux sont parfois tendues dans la communauté.<sup>34</sup>

À une autre occasion, alors que j'accompagnais un groupe d'aînés lors d'un séjour sur le territoire, l'une d'entre eux me confia qu'ils avaient aimé que je prenne part aux activités avec autant d'intérêt et que je prenne le temps de les écouter. L'autre infirmière était beaucoup plus directive, selon elle. J'ai alors compris que plusieurs des aînés présents me prenaient pour l'infirmière accompagnatrice qui vient habituellement avec eux lors de leurs séjours. N'ayant pas pu être présente pour cette occasion, j'étais alors la seule allochtone du groupe, d'où la confusion. J'avais pourtant expliqué ma présence à l'organisatrice qui avait accepté ma présence ainsi qu'à

---

<sup>34</sup> La cheffe de la communauté, Adrienne Jérôme, en parle dans son témoignage à la Commission Viens alors qu'elle déplore des abus de pouvoir (Radio-Canada 2017b).

plusieurs des aînés. Il faut dire que tous ne m'avaient pas demandé directement ce que je faisais là, tenant sans doute pour acquis que j'étais une autre allochtone travaillant dans la communauté.

Comme j'étais souvent présente dans la cuisine du centre de santé, j'y ai vite été associée. J'étais « celle qui travaille au centre de santé ». Puis, quand j'ai commencé à habiter au presbytère de la communauté, je suis devenue « celle qui travaille à l'église ». Un jeune anicinabe dans la vingtaine à qui je venais d'expliquer ma recherche me répondit à la blague qu'au fond j'étais un espion du gouvernement, un statut qu'il s'amusa à m'attribuer tout au long de notre séjour sur le territoire. Espion, policier, missionnaire, les méprises identitaires sont pratique courante en terrain anthropologique (Gagnon 2011). Nos motivations sont contestées. Dans la mesure du possible, j'ai tenté de corriger ces conceptions erronées et d'expliquer les raisons de ma présence. Or, toujours rétablir ses motifs peut devenir lourd et nuire à la création d'un climat convivial. J'ai donc toujours pris le temps de bien exposer ma démarche à ceux qui me partageaient des savoirs ou leur histoire, mais n'ayant pas échangé dans la même mesure avec tous les membres de la communauté, mon identité et mon rôle restent probablement flous pour certains avec qui je n'ai pas entretenu de relation étroite.

Mon identité et mon appartenance ont aussi été modulées selon mes relations. J'ai eu plusieurs surnoms tantôt en lien avec une anecdote, tantôt basée sur mon lieu de résidence. *Tcikojikwe*, un surnom très générique, a traversé les mois et certaines personnes m'ont nommée ainsi tout au long de mon séjour. Parfois, on me disait une Pien parce que j'étais souvent avec des cuisinières du Centre de santé portant ce nom de famille ou une Papatie quand j'habitais dans cette famille. On me disait adoptée. Comme j'ai aussi habité au presbytère, on m'a surnommée « Sœur Laurence ». J'ai également été surnommée *memegwaci* (papillon). Ce surnom m'a été donné par une aînée lors d'une sortie sur le territoire. J'avais jeté les restes d'un repas au sol, ce qui avait attiré un nombre impressionnant de petits papillons jaunes. Elle m'a dit qu'après plusieurs mois avec eux il fallait me trouver un nom.

Les relations établies, ainsi que ma présence à certains événements, ont participé à me situer dans la vie communautaire. Les identités qui m'ont été apposées à tort et à raison sont révélatrices de certaines perceptions locales et conceptions partagées. L'importance de la famille est mise de

l'avant, par exemple. Au-delà de mes actions et mes liens, j'ai déjà évoqué l'idée que le simple fait d'être une femme blanche ait participé à m'associer à la dimension santé de l'alimentation. Le prochain chapitre décortique entre autres cette représentation qui semble faire suite à l'important déploiement de ressources par la santé publique au sein des communautés autochtones. D'ailleurs, le fait de travailler sur la thématique de l'alimentation sans passer par la santé m'a occasionné de la méfiance non pas de la part des Anicinabek, mais d'allochtones travaillant dans la communauté.

### **3.7. Entre bienveillance et paternalisme**

Avant de conclure ce chapitre, je me dois d'ajouter quelques mots sur une situation qui a eu lieu lors du terrain. La recherche, mes manières de faire et mon engagement ont été remis en question, non pas par des Anicinabek membres de la communauté, mais par des allochtones travaillant dans divers secteurs de la communauté. Sans entrer dans les détails des interactions, deux critiques étaient en jeu. La première concernait le fait que je menais une recherche sur l'alimentation sans passer par le secteur de la santé. J'ai été prise à partie sur la pertinence de mon projet par des travailleuses du domaine. C'est à travers nos échanges visant à leur expliquer mes objectifs que la deuxième critique a surgi : elles remettaient en question l'approbation qui m'avait été délivrée par le Conseil de bande.

Allant jusqu'à remettre en question les compétences des élus pour évaluer ma recherche, elles se positionnaient à la défense des Anicinabek, comme si je les avais floués. Elles ne connaissaient pourtant pas mes démarches et mon projet de recherche en plus de n'avoir aucune autorité en matière décisionnelle dans la communauté. À deux autres reprises pendant le terrain, dont une fois après presque un an de présence, j'ai été amenée à justifier mon projet auprès d'autres allochtones travaillant dans la communauté. Le respect du protocole local et mon appui par la communauté étaient soulevés.

Pourquoi évoquer cette situation? Parce qu'elle a teinté le contexte dans lequel s'est déroulé le terrain. D'un côté, elle m'a été bénéfique parce que cela m'a forcée à valider à plusieurs moments mon appui officiel par les dirigeants de la communauté. Je me suis assurée auprès d'Anicinabek



que j'avais bien respecté les manières de faire locale. Je n'ai jamais eu vent que ces interrogations venaient d'Anicinabek. Au contraire, j'ai même parfois eu l'impression qu'ils en étaient agacés alors que je revenais à nouveau vers eux pour leur demander de confirmer mon approbation. La situation m'a également amenée à interroger mes manières de faire de la recherche et à réfléchir sur ma posture en tant que chercheuse. Alors qu'on remettait en question mes manières de faire, comme si je contrevenais à des règles éthiques, je suis plutôt d'avis que l'attitude des allochtones impliquées était paternaliste sous le couvert d'une bienveillance. Comme je l'ai expliqué dans les pages précédentes, faisant une recherche en contexte autochtone, je m'attendais à expliquer mon identité, à justifier ma présence, à porter le poids de la recherche en milieu autochtone et même celui plus large de la colonisation. Mais je ne m'attendais pas à le faire auprès d'allochtones.<sup>35</sup>

## **Conclusion**

La présentation de l'ensemble des considérations ayant servi à la mise en œuvre de la recherche permet de mieux comprendre en quoi elle se situe dans une logique anti-oppressive et ce, même si le changement n'est pas l'objectif premier de la recherche. La méthodologie mise en place et l'axiologie respectée pour cette recherche participent à maintenir les responsabilités envers les relations établies en contexte de terrain. Elles témoignent d'un souci de positionner la recherche dans une approche relationnelle. Ce faisant, elle aspire à se rapprocher d'un paradigme de recherche autochtone.

Une méthodologie à deux volets permet de mobiliser diverses méthodes complémentaires qui valorisent la relationnalité par leur qualité participative et expérientielle ainsi que par la valorisation et l'inclusion de l'intersubjectivité. Au même titre, l'axiologie relationnelle qui m'a guidée m'a permis d'inclure le plus possible de dimensions de l'épistémologie locale. Au meilleur de ma compréhension, j'ai respecté les codes moraux des Anicinabek. J'ai adapté mes façons d'apprendre d'eux selon leurs impératifs. Avec un angle d'enquête plutôt large, le changement alimentaire, j'étais à même de me laisser accompagner par les Anicinabek afin de préciser quels genres de savoirs étaient pertinents. En me laissant guider par les rencontres, les

---

<sup>35</sup> Je présente la situation en détail et analyse plus longuement les enjeux éthiques qu'elle soulève dans une autre publication : voir Hamel-Charest (2022).

échanges et les intérêts des Anicinabek, j'ai creusé des angles inattendus. Cela a fait en sorte que j'ai été amenée à sortir des frontières de l'alimentation pour comprendre tel ou tel phénomène.

Mes expériences et mes relations m'ont permis d'apprendre énormément, mais j'ai encore beaucoup à apprendre sur cette culture qui n'est pas la mienne. Je pense en avoir saisi certaines parties et en avoir compris certains mécanismes. J'ai tenté au mieux de mes capacités de comprendre leur vision du monde, d'adopter leurs manières d'être, de respecter et d'honorer leurs manières de faire, de transmettre et de partager. J'ai été à l'écoute des conseils et j'ai tenté d'apprendre de mes erreurs. Je me suis ajustée et remise en question lorsque nécessaire. Après la problématique, l'approche théorique et le cadre conceptuel, ce chapitre clôt la mise en place de la recherche nous menant finalement à l'analyse à proprement parler.

## **PARTIE 1. *Weckatc, nogom*<sup>36</sup> : les origines coloniales des changements alimentaires**

« L'autonomie de l'Amérindien était jadis directement conditionnelle à l'abondance incomparable des ressources alimentaires qui étaient à sa portée. » (Sioui 2011 [1989] : 15)

Cette citation de l'historien wendat George E. Sioui synthétise la démonstration à laquelle je m'adonne dans cette première partie : montrer en quoi les transformations engendrées par la situation coloniale ont participé à l'effritement de l'autonomie alimentaire des *Simo Sagihiganak*. Cela s'est articulé à une perte d'autonomie plus globale qui s'incarne dans la mise sous tutelle et la sédentarisation. Cette partie fournit des données contextuelles et historiques qui permettent de comprendre les facteurs qui ont favorisé les changements alimentaires. Bien que cela représente un point important dans le processus de colonisation, l'installation dans une réserve n'est pas le point zéro des transformations de la culture alimentaire des Anicinabek. C'est pourquoi il importe de remonter avant la création officielle de la réserve.

La démonstration compte deux chapitres. Le premier (chapitre 4) retrace l'historique des *Simo Sagihiganak* afin de situer qui sont ceux qui forment aujourd'hui la communauté anicinabe de Lac Simon et pour connaître le processus de sédentarisation qui s'est opéré. Puis, pour saisir une portion importante des fondements des changements alimentaires, le deuxième chapitre (chapitre 5) s'attarde à analyser les composantes de la situation coloniale canadienne qui ont eu des impacts en ce sens. En d'autres mots, je me demande comment les forces colonisatrices (économique, missionnaire et administrative) ont participé à créer de nouvelles conditions de vie et de nouvelles relations. Ainsi, j'expose en quoi les Anicinabek de Lac Simon ont vécu une forme de colonialisme alimentaire et je m'interroge sur la continuité potentielle de ces forces coloniales. Ce chapitre élucide les mécanismes intrinsèques à la dynamique transformative et leurs conséquences sur la culture alimentaire. Je me demande comment les changements ont été générés, puis je tente de saisir leurs conséquences en passant par une analyse de certaines

---

<sup>36</sup> *Weckatc* signifie autrefois (Dumont et Dumont 1985 :169) ; *nogom* signifie aujourd'hui, maintenant (Dumont 1999 : 41).

composantes de la réalité alimentaire contemporaine, notamment le rapport à ce qui est entendu comme une saine alimentation et aux recommandations alimentaires.

## **Chapitre 4. *Simo Sagihigan* : historique communautaire et alimentaire**

Il faut retracer l'histoire de l'établissement de la communauté pour bien saisir la réalité contemporaine de ce village. Cette trame historique est d'autant plus nécessaire qu'elle permettra de situer les dynamiques transformatives à l'étude. C'est l'ensemble de la culture anicinabe qui a été bouleversé par ce changement de mode de vie. Plusieurs des Anicinabek interrogés (21 dont 14 femmes et 7 hommes) ont vécu cette période transitoire ainsi que les nombreux changements que cela a engendrés. Lac Simon est passé de lieu de rassemblement estival à réserve fédérale, un statut devenu officiel en 1962 (Frenette 1993a; Leroux *et al.* 2004 : 58). Il y eut différentes phases d'installation autour du lac avant que le village actuel commence à se développer. Lors de nombreuses occasions informelles et pendant des entrevues, des Anicinabek m'ont raconté cette histoire. J'ai aussi eu accès à des archives locales qui m'ont permis d'aller plus loin ou de valider certaines informations.

À cet historique communautaire, s'ajoute un historique alimentaire, c'est-à-dire un portrait de ce que les Anicinabek consommaient alors qu'ils vivaient sur le territoire ainsi qu'un portrait des ressources alimentaires issues du territoire qu'ils consomment aujourd'hui. Puisque je m'appuie largement sur les mémoires des Anicinabek, je ne remonte pas jusqu'à l'époque où il n'y avait aucun contact avec les allochtones et où aucun produit commercial n'était consommé. Les provisions sont présentes dans les souvenirs de toutes les personnes interrogées et rencontrées sur le terrain. Aucune d'entre elles n'a vécu à l'époque où tout ce qui était consommé était tiré du territoire. Au fil de la thèse, nous verrons que les provisions accessibles et consommées se sont transformées. Les plus âgés ont connu l'époque où elles se limitaient à des produits qu'ils considèrent de base (farine, lard, graisse, sucre, thé). Ainsi, pendant une longue période, la culture alimentaire anicinabe n'a pas été drastiquement changée même avec l'ajout de certains ingrédients achetés.

Pour bien situer le portrait à venir, il faut souligner que l'ouverture de l'Abitibi à la colonisation n'a vraiment commencé que vers 1912, soit de pair avec la construction du chemin de fer, le Transcontinental (Paquin 1979). Ainsi, au tout début du 20<sup>e</sup> siècle, la région était pratiquement

exempte de chantiers forestiers et seul un nombre réduit d'allochtones y vivaient sans compter les quelques missionnaires de passage. Mais, rapidement, des scieries s'installèrent et elles se multiplièrent après la Première Guerre mondiale. L'exploitation forestière a joué un rôle important dans le développement économique de l'Abitibi (Paquin 1979). S'en est suivie celle des ressources minières comme l'or dans les années 1930. La croissance économique et humaine de la région augmenta les besoins énergétiques, ce pour quoi des cours d'eau furent harnachés. Des barrages, comme celui de Rapide-Sept (1938), furent construits dans cette vague (Frenette 1993a : 43). Évidemment, ces modifications du territoire eurent des conséquences sur la faune et la flore et, par le fait même, sur l'alimentation des Anicinabek.

#### **4.1 L'installation des *Simo Sagihiganak* et leur réalité contemporaine**

Les Anicinabek étaient un peuple mobile<sup>37</sup> : de l'automne jusqu'au dégel, ils vivaient en petits groupes familiaux sur leurs territoires dont ils exploitaient des sections en alternance. Ils vivaient de chasse, de piégeage, de pêche et de cueillette. L'été, plusieurs familles se rassemblaient. C'était l'occasion de former des alliances, de festoyer, etc. Ainsi, les *Simo Sagihiganak* n'ont pas toujours vécu aux alentours du Lac Simon, jadis nommé *Cicip Sagahigan* (lac au canard). Auparavant, les familles qui forment aujourd'hui Lac Simon étaient dispersées d'un côté comme de l'autre de la ligne de partage des eaux. Ils vivaient dans les environs de Press (ancien village forestier situé dans les environs de Senneterre), Rapide-des-Cèdres, lac Granet, lac Matchi-Manitou, lac à la truite, etc. Plus précisément, ils occupaient la région du Grand lac Victoria et le bassin de la rivière Nottaway<sup>38</sup> (Garneau et Frenette 2001 : 58). Couture (1983 : 140-141) raconte comment ceux occupant les alentours du bassin de la rivière Nottaway en sont venus à être affiliés à Lac Simon :

« Il y avait déjà des Amérindiens sur la rivière Bell entre les lacs Simon et Waswanipi avant la création de la bande. C'étaient les descendants des Algonquins ayant émigré dans cette partie du bassin de la Baie James au cours du dix-neuvième siècle. Ils

---

<sup>37</sup> J'utilise l'expression « mobile » plutôt que nomade ou semi-nomade suite à une conversation avec Jean Papatie, un aîné de la communauté. Le qualificatif « nomade » est pour lui associé à un imaginaire négatif et il représente une catégorisation exogène qui leur a été imposée.

<sup>38</sup> Selon Roland Viau (1995 : 129), il s'agit d'une appellation haineuse attribuée aux Iroquois qui signifie ennemi ou vipère. Les Iroquois auraient emprunté cette rivière pour se rendre à la Baie James (Frenette 1993a : 22). Ce serait le Bureau de Géographie du Gouvernement qui aurait décidé d'écrire Nottaway ainsi alors que le nom se prononce plutôt Noddaway par les locaux (Bell 1900).

étaient venus là, chassés par l'avance de la colonisation blanche en passant par les hauteurs de la rivière des Outaouais. Le bassin hydrographique de la Bell, qui s'appelait « Nottaway » à l'époque, avait été laissé vacant par le départ des Cris, partis s'établir autour des postes de traite de la côte est de la Baie James. Le campement principal des Algonquins de la Nottaway était situé entre l'île Kianika et l'embouchure de la rivière Wedding. Ils furent annexés à la bande du Lac Simon lors de sa formation. »

Pour comprendre comment une partie de ceux occupant la région de Grand lac Victoria en est elle aussi venue à s'affilier à une nouvelle bande, celle de Lac Simon, il faut remonter au début du 20<sup>e</sup> siècle. Le chef de l'époque, Ignace Papatie<sup>39</sup>, et un groupe d'Anicinabek de la bande de Grand lac Victoria sont venus s'installer sur la rive est du Lac Simon. Plusieurs hypothèses expliquent ce mouvement : Davidson (1928) avance que c'était pour se rapprocher de Senneterre où se trouvaient des commerces et où la vente de fourrures était possible ; Couture (1983 :140-141) soutient que la bande de Lac Simon a été créée par la Compagnie de la Baie d'Hudson et le père Blanchin (o.m.i) « qui divisèrent la bande de Grand Lac Victoria en deux groupes séparés » entre autres pour éloigner les Anicinabek de Senneterre et ses influences. Leroux *et al.* (2004 : 59) rapportent aussi l'implication du père Blanchin qui, dès 1922, écrivit une lettre « au nom des Indiens de Lac Simon » pour réclamer une réserve. Leroux *et al.* (2004 : 38) avancent que la séparation au sein de la bande de Grand lac Victoria est survenue après qu'une demande de réserve dans les environs de Lac Simon a été faite par des familles regroupées autour d'Ignace Papatie. Dans la tradition orale, on raconte qu'une dispute entre deux frères est à l'origine de la séparation du groupe. C'est notamment ce que des aînés ont raconté à Bella G. (67 ans)<sup>40</sup> :

« D'après moi, c'est ça qu'on m'avait raconté, qu'il y avait eu une grosse chicane là-bas. Les gens se sont divisés à cause de ça. Je pense que le premier habitant ici, le chef, c'était Ignace Papatie. C'est ça qu'on m'a raconté ».

Ces Anicinabek se sont construit des cabanes en bois autour du lac, principalement sur la rive est. Ils y résidaient surtout en été et partaient à l'automne pour retourner sur leur territoire. Lac Simon était un lieu de rassemblement tout comme Kitcisakik (Grand lac Victoria) (Frenette, 1993a). Jean-Paul G. (73 ans) raconte les débuts de la bande :

« Il n'y avait pas beaucoup de monde quand je suis arrivé ici. Il y avait à peu près 14 familles ou 15 qui restaient l'autre bord du lac. Mais il y avait une église déjà. Je

---

<sup>39</sup> Dans des écrits (Leroux *et al.* 2004 : 38 ; Davidson 1928), mais aussi dans la tradition orale, on s'y réfère aussi comme Nias (diminutif d'Ignace), Jabwesi ou encore Chabesi.

<sup>40</sup> L'âge des personnes citées est celle qu'elles avaient au moment de l'entrevue, soit en 2017 ou en 2018.

voyais des gens qui arrivaient au printemps, au mois de juin, qui venaient prier. Quand le prêtre arrivait, eux autres aussi arrivaient. Il y avait beaucoup de monde jusqu'au mois d'août. Tout le monde s'en allait après le mois d'août. »

Les missionnaires oblats y ont fondé une mission et, vers 1925-1926, sur la rive ouest du lac, ils ont construit une église, un presbytère ainsi qu'une grande maison qui a eu plusieurs fonctions au fil des ans (Lapointe 2014). Cette dernière était nommée *kokomium* selon plusieurs, en référence au fait que les *kokoms* (grands-mères) s'y réunissaient. Elle a aussi fait office de salle communautaire, de résidence pour une famille et d'entrepôt. Selon Black (1980 : 28) en 1926 à Lac Simon, un « outpost of the Hudson's Bay Compagny store » a été construit, mais il est resté actif seulement jusqu'en 1927-28. Ensuite, on fait plutôt mention de la fréquentation du magasin de Senneterre par les Anicinabek de Lac Simon. Ils y reçoivent leurs rations (provisions) alimentaires, un concept sur lequel je reviens plus loin. Cela est aussi rapporté dans un historique rédigé par Eugène Lapointe (2014), un père oblat qui a résidé dans la communauté entre 2009 et 2012.

Pourquoi s'installer aux alentours du Lac Simon? C'était un lieu stratégique situé entre Kitcisakik et Senneterre, des lieux où se trouvaient des postes de traite de la Compagnie de la Baie d'Hudson fréquentés par les Anicinabek. Durant la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle, les Anicinabek vivaient encore de la chasse et du piégeage tout en occupant de plus en plus des emplois salariés (bûcherons, guides de chasse, etc.) de manière occasionnelle. Avec les développements de la région, l'accès à la route devint important et poussa des Anicinabek à s'installer dans une baie du lac, nommée dans la tradition orale d'après le nom de celui qui s'y construisit une maison, Élysée Papatie. D'autres familles sont venues s'installer avec leur tente dans la baie d'Élysée, un emplacement plus près de la route 117, facilitant ainsi l'accès à Louvicourt, le village voisin où l'on retrouvait notamment un magasin général. C'est aussi à cette époque que les enfants anicinabek ont commencé à fréquenter le pensionnat de Saint-Marc-de-Figuery (Amos) qui a ouvert ses portes en 1955 (Bousquet 2012b).

Puis, dans les années 1960, la rive ouest du lac, là où se trouvait l'église, s'est développée. Le chemin *Cicip* (canard) a été défriché, permettant un accès à la route 117 à partir de ce secteur dit « en bas de la côte ». De petites maisons sans commodités (électricité, eau courante, etc.) y ont



été construites. Elles devaient servir aux aînés malades ou incapables de se déplacer sur le territoire :

« C'était pour les personnes âgées. C'est pour eux autres qu'ils ont construit les maisons. Ils ont ramassé des gens qui restaient un petit peu partout, qui restaient comme Rapide-des-Cèdres, l'autre bord de Senneterre. Il y avait beaucoup de gens qui restaient là-bas, des vieux. C'est eux autres qui sont venus habiter après qu'on ait construit des maisons. Il y en avait aussi des vieux qui restaient au Lac Simon. Ils ont tout construit pour eux autres. » (Jean-Paul G. 73 ans)

Le nombre d'Anicinabek résidant dans les petites maisons s'est multiplié et elles sont vite devenues surpeuplées. En 1969, des tentes semi-permanentes ont été fournies par les Affaires indiennes et ont été installées près des maisons. À l'époque, les familles étaient encore mobiles et changeaient de lieu de résidence notamment pour le travail. Il n'était pas rare que des hommes partent, accompagnés ou non par leur famille, plusieurs semaines en forêt pour bûcher par exemple :

« Il y en avait beaucoup qui s'en allaient dans le bois pour bûcher. On restait dans une tente. J'étais partie là-bas moi, après mon mariage. Je suis restée dans le bois avec lui. C'est lui qui bûchait. [...] Quand les maisons ont été construites ici [village actuel], c'est en 1969. Moi, j'habitais ici en bas dans une tente. Toute une année, je suis restée là parce que lui il bûchait encore. Il s'en allait bûcher, même durant l'hiver. Je restais toute seule avec mes enfants. » (Bella G. 67 ans)

C'est à la fin des années 1960 que Lac Simon a obtenu un nouveau village sur le site actuel, dit « en haut de la côte », situé sur la rive ouest du Lac Simon. 23 nouvelles habitations avec commodités (chauffage, eau courante, salle de bains, etc.) y ont été construites (Journal L'Echo 1969). Les petites maisons du « bas de la côte » ainsi que l'église ont alors été déménagées sur le nouveau site. Elles s'y trouvent encore aujourd'hui. Les nouvelles habitations modernes, la proximité avec Louvicourt et les opportunités d'emplois ont encouragé des familles anicinabek des alentours à venir s'installer dans ce nouveau village (Dandenault<sup>41</sup> 1969). Il faut dire que la communauté devait avoir un minimum de membres (environ 200) afin d'obtenir ces nouvelles installations et que cela a conduit à une campagne de recrutement menée entre autres par le missionnaire oblat attiré à la communauté à l'époque. Des familles de Quévillon, Rapide-des-Cèdres, Press, Kitcisakik, Rapide-Sept, etc. ont convergé vers Lac Simon :

« Il est venu nous chercher à Rapide. Il est venu chercher des familles parce qu'il y avait des maisons. » (Charlotte P., 53 ans)

---

<sup>41</sup> André Dandenault était agent de développement communautaire au Lac Simon.

« Ils avaient fait construire des maisons ici. Pis le prêtre est venu nous voir quand on restait à Press. Il nous a dit qu'on avait une maison ici. » (Blandji, 53 ans)

Les maisons étaient modestement meublées lorsque les familles y ont emménagé. D'anciens meubles (tables, chaises, etc.) du pensionnat de Saint-Marc-de-Figuery qui a fermé ses portes au début des années 1970 ont été offerts à certains. Des familles se procuraient pour la première fois des appareils électroménagers. Plusieurs portaient de tentes ou de camps situés dans le bois sans électricité pour ces maisons modernes. Ils ont dû s'adapter aux nouvelles habitations. J'y reviens plus loin.

Alors qu'à la fin des années 1960, Lac Simon comptait environ 360 membres dont plusieurs n'y résidaient pas de manière régulière (Dandenault, 1969), la communauté comptait en 2021 un peu plus de 2000 membres inscrits vivant sur (2284) et hors (433) réserve (Observatoire de l'Abitibi-Témiscamingue 2022). La population, tout comme le village, s'est agrandie. La population est particulièrement jeune et augmente rapidement.<sup>42</sup> Le secteur de l'éducation doit faire face à une augmentation constante du nombre de jeunes, ce qui a notamment conduit à l'agrandissement de l'école primaire (*Amikobi*) et à la construction d'une deuxième garderie. La communauté compte aussi une école secondaire (*Amik Wiche*), une école pour adultes (*CRÉA Kitci Amik*) et un centre pour le programme d'aide préscolaire.

Au niveau des services, outre l'épicerie<sup>43</sup> dont il a déjà été question, une station-service a ouvert ses portes en novembre 2019 à l'entrée de la communauté. La corporation de développement économique *Wabak Pimadizi* s'occupe de développer et d'appuyer ces divers projets. Lac Simon compte aussi un poste de police communautaire, le Centre de santé *Mino-Tehewin* ainsi que la commission *Kijitowin* qui s'occupe de l'assurance emploi et qui soutient les jeunes adultes dans

---

<sup>42</sup> En 2016, l'âge moyen de la population était de 24 ans selon Statistique Canada (2017).

<sup>43</sup> Avant l'ouverture de l'épicerie en 2014, les habitants pouvaient acheter certaines denrées au dépanneur communautaire (je présente des produits vendus dans le chapitre 6). Aussi, ils se rendaient, et se rendent toujours, au *Dépanneur 117* situé à Louvicourt. On y retrouve quelques produits de base comme des pommes de terre, du pain, du jus, des œufs, des pâtes alimentaires, etc. Jadis, les Anicinabek avaient des bons d'achats pour y faire leurs courses et me l'ont présenté comme un « magasin général ». Ils pouvaient aussi se rendre dans l'une des épiceries de la ville de Val-d'Or. Au début de l'installation dans la communauté, très peu de personnes avaient des voitures. Plusieurs devaient donc payer un taxi pour aller faire leurs courses. Le chapitre 6 présente plus en détail les défis associés à cet éloignement des commerces alimentaires et les conséquences que cela peut avoir sur les modalités d'achat.

leur insertion au marché du travail ou pour la poursuite d'études. Au niveau des loisirs, il y a une maison de jeunes adjacente à un centre informatique, un centre de conditionnement physique et une salle communautaire où ont lieu les bingos, les festins, les mariages, les rencontres d'information, les semaines de sensibilisation, etc. Il y a également un terrain de baseball, une patinoire extérieure en hiver et un site culturel où sont organisées toutes sortes de cérémonies et d'activités. Une radio communautaire, qui existe depuis les années 1970, est toujours active et diffuse de la musique. Alors qu'il y avait auparavant un journal local, les communications se font aujourd'hui beaucoup en ligne sur la page Facebook de la communauté.

À ce portrait, il convient d'ajouter quelques détails sur la situation économique puisque l'alimentation en est tributaire. Cela permettra de mieux situer les stratégies d'adaptation présentées dans la deuxième partie de la thèse. Lors du recensement de 2016<sup>44</sup>, le taux de chômage était de 29,2% chez les membres actifs (15 ans et plus) de la communauté. En 2015, le revenu médian des ménages était de 32 896\$ alors qu'il était de 12 288\$ pour les particuliers. 45,9% des revenus étaient composés de transferts gouvernementaux et 54,1% étaient un revenu du marché (Statistique Canada 2017). Pour augmenter son revenu, il arrive qu'une personne sans emploi fasse des petits contrats informels (soit sans facture ou déclaration officielle), mais rémunérés pour d'autres membres de la communauté: déneigement d'entrée, ménage de maison, coupe de bois, gardiennage d'enfant(s), etc. Soulignons que ces services ne sont pas toujours rémunérés et que certains offrent ces formes d'assistance bénévolement. À d'autres occasions, une compensation non monétaire, comme un repas, est offerte en contrepartie du service rendu.

La situation économique de la population de Lac Simon fait écho à celle d'autres populations autochtones de la province, même si le portrait varie d'une communauté à l'autre. En général, le niveau de vie des Autochtones est moins élevé que chez les non-Autochtones. Par exemple, toujours en 2015, les Autochtones du Québec avaient un revenu 14,3% moins élevé que celui des personnes non-autochtones (Posca 2018). Sans entrer dans une explication détaillée pour expliquer la précarité économique des populations autochtones en général, notons qu'elle est attribuable à plusieurs facteurs tels que l'éloignement géographique des communautés, le manque

---

<sup>44</sup> Les données du recensement de 2021 ne sont toujours pas disponibles au moment d'écrire ces lignes.

de qualification, la discrimination, les taux de diplomation, etc. Le prochain chapitre montre comment la situation coloniale a créé leur marginalisation économique.

#### **4.2. *Nopimik midjim weckatc*<sup>45</sup> : ce que mangeaient les Anicinabek autrefois et ce qui en reste**

Je propose un portrait en trois temps. J'évoque d'abord la question du cycle alimentaire puisqu'elle est centrale pour comprendre l'alimentation issue du territoire. Je dresse ensuite un portrait des espèces animales consommées. Même si ce dernier inclut quelques données concernant des végétaux consommés, j'ai choisi de séparer leur examen détaillé de manière à assurer une fluidité dans l'analyse des changements opérés pour ce pan de l'alimentation. Une dernière section est donc consacrée aux végétaux.

Peu de données historiques concernant l'alimentation sont spécifiques aux Anicinabek qui forment aujourd'hui Lac Simon. Elles s'appliquent parfois à la nation anicinabe ou encore elles incluent différentes bandes. Pour reconstituer ce que les *Simo Sagihiganak* consommaient jadis, je m'appuie donc sur des publications concernant Lac Simon, mais aussi Kitcisakik (Grand lac Victoria), Pikogan et Lac Barrière, soit les bandes anicinabek les plus près de Lac Simon. De plus, comme nous l'avons vu, bon nombre de *Simo Sagihiganak* étaient autrefois affiliés à Grand lac Victoria et parfois à Lac Barrière. Les liens de parenté avec les Abitibiwinnik (Pikogan) sont moins importants, mais plusieurs études riches les concernent. Je ne pouvais donc passer outre et l'extrapolation est logique puisque ces quatre bandes sont situées dans le même type d'environnement, ce qui permet de penser que des ressources similaires étaient accessibles.

En effet, Meredith Jean Black (1994 : 257) note que des bandes de la nation se trouvent dans deux environnements distincts : la forêt boréale (*Boreal Forest*) et la forêt des Grands Lacs et du St-Laurent (*Great Lakes-St.Lawrence Forest*). Dans cette dernière, elle situe la bande de Kitigan Zibi jadis nommée River Desert. L'autrice souligne que des espèces présentes dans ce type de forêt sont absentes dans les régions plus au Nord caractérisées par la forêt boréale. C'est dans cet autre environnement que sont localisées les bandes de Lac Rapide, Grand lac Victoria et Lac

---

<sup>45</sup> *Midjim* signifie « nourriture » (Dumont et Dumont 1985 : 50), *nopimik* « dans le bois » et *weckatc* « autrefois » (Dumont et Dumont 1985 : 169). L'expression *nopimik midjim weckatc* signifie donc « la nourriture dans le bois autrefois ».

Simon. Celle de Pikogan, dont les membres fréquentaient jadis le lac Abitibi, est aussi située dans la forêt boréale.

### *Cycle alimentaire*

Un aperçu du cycle alimentaire annuel des Anicinabek permet d'avoir une idée générale de ce qui était consommé pendant une année. Le souci d'une alimentation saisonnière va de pair avec l'importance du respect de la reproduction des animaux, une philosophie sur laquelle je reviendrai. Il est aussi lié aux préférences alimentaires et au goût des animaux qui varie selon leur taux de gras comme l'explique Monique A.P. (65 ans) :

« À l'automne, le castor est meilleur. Pourquoi c'est meilleur? Durant tout l'été, à partir de juin, on ne mange plus de castor : juin, juillet, août, septembre. Quand on en tue : oh mon dieu qu'il est meilleur! Il est bon! Il y a des saisons comme ça qu'on en mange. Durant l'hiver aussi on en mange beaucoup du castor. Il a beaucoup de gras aussi. Au printemps, il commence à en avoir moins. Vers la fin avril, il est moins bon. »

À son tour, Peggie J. (46 ans) explique cela pour l'orignal :

« L'orignal, c'est sûr que pendant la période de rut il est chassé. C'est facile. Mais, c'est meilleur l'hiver. La viande est plus douce, plus savoureuse. Il y a plus de goût au niveau de la viande. C'est une viande de qualité aussi. »

Plusieurs affirment manger plus de poissons l'été, la pêche étant plus simple. De nos jours, sans que la vie quotidienne soit réglée en fonction des saisons, le rythme des activités sur le territoire est généralement maintenu pour les ressources que l'on consomme toujours. Le rapport à certaines activités comme la chasse est toutefois modifié pour plusieurs raisons dont il sera question plus loin.

L'importance des saisons marque une continuité avec autrefois, alors que les Anicinabek vivaient sur le territoire et s'y adaptaient. Pendant *nipin* (été), le *kigos* (poisson) était très important tout comme les petits fruits. Lors de *takwagin* (automne), c'était le temps de chasser *mos* (orignal), *cicip* (canard), *nika* (outarde) et de trapper le petit gibier : *pine* (perdrix), *wabos* (lièvre), etc. On commençait aussi à piéger *amik* (castor), *wabiceci* (martre) et *odjik* (pékan). La viande et le poisson étaient fumés ou séchés afin de faire des provisions pour le froid à venir. Le piégeage était l'occupation principale lors de *pidji pipon* (pré-hiver). Pendant *pipon* (hiver), la chasse et le

piégeage étaient pratiquées et la pêche se faisait au filet ou à la ligne. L'arrivée de *sigon* (pré-printemps) marquait le début du temps des sucres fait à partir de la sève d'érable. Vers la fin de cette saison, *nika* (outarde) et *cicip* (canard) faisaient leur apparition. Pendant *minokamin* (printemps), *odjack* (rat musqué) était notamment piégé.

**Tableau 1: Activités alimentaires et ressources consommées en fonction des saisons**

Saisons	Activités et ressources consommées
<i>Nipin</i> (été)	Pêche : <i>kigos</i> (poisson) Cueillette : petits fruits
<i>Takwagin</i> (automne)	Chasse: <i>mos</i> (orignal), <i>cicip</i> (canard), <i>nika</i> (outarde) Piégeage: <i>pine</i> (perdrix), <i>wabos</i> (lièvre), <i>amik</i> (castor), <i>wabiceci</i> (martre) et <i>odjik</i> (pékan)
<i>Pidji pison</i> (pré-hiver)	Piégeage - activité principale
<i>Pibon</i> (hiver)	Chasses, piégeage, pêche (au filet, sous la glace)
<i>Sigon</i> (pré-printemps)	Production du sucre/sirop érable. Chasse: <i>nika</i> (outarde) et <i>cicip</i> (canard)
<i>Minokamin</i> (printemps)	Piégeage: <i>odjack</i> (rat musqué)

Cette description s'appuie sur un document éducatif produit par Lac Simon à l'intention des jeunes de la communauté.<sup>46</sup> On peut penser que l'organisation saisonnière présentée ici est partielle : plusieurs espèces consommées ne sont pas évoquées. De plus, elle est plutôt récente. En effet, *adik* (caribou) est absent du portrait dressé. Pourtant, les Anicinabek en ont déjà consommé comme le démontre la revue des données historiques qui suit.

### ***Examen des ressources carnées***

Dans une étude ethnohistorique concernant les Algonquins des lacs Abitibi et Témiscamingue, Leila Inksetter (2015) soutient que les cervidés étaient rares dans les environs de ces deux lacs au début du 19<sup>e</sup> siècle. Le caribou forestier était probablement présent, contrairement à l'orignal et au cerf de Virginie. Ces derniers commençaient à peine à être présents autour du lac Témiscamingue. L'orignal aurait fait son entrée en Abitibi-Témiscamingue seulement à partir du

<sup>46</sup> Il y a des similarités apparentes avec le portrait des activités alimentaires saisonnières des Anicinabek de Lac Rapide dressé par Scot Nickels (1999).

milieu du 19<sup>e</sup> siècle. Elle montre également que le débat entourant la diète préférentielle des Algonquiens au moment du contact avec les Européens ou avant n'est pas résolu.

Pour les Algonquiens, une chose semble démontrée et appuyée par différentes études archéologiques : l'exploitation du castor remonte à une époque reculée alors que leur alimentation était constituée de petits et de moyens mammifères. Inksetter (2015 : 72) ajoute qu'« il ne semble pas que les cervidés aient formé une composante importante de la diète des Algonquiens ni dans un passé lointain, tel qu'exposé par les données archéologiques disponibles, ni au début du 19<sup>e</sup> siècle. » C'est au cours de la deuxième moitié du 19<sup>e</sup> siècle que le caribou a décliné et que l'orignal est devenu plus important. Edward S. Rogers (1966) est aussi d'avis que le modèle de subsistance « orignal-poisson » qui caractérise la région dans la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle n'a pas toujours été ainsi et qu'il devait sans doute être autrement le siècle précédent.

Inksetter (2015: 76) note tout de même que la présence des orignaux semble avoir été plus importante dans les environs de Grand lac Victoria. Pour ce secteur, Leroux *et al.* (2004 : 44), en s'appuyant sur des sources historiques, postulent que l'orignal aurait connu une raréfaction au cours du 19<sup>e</sup> siècle pour ensuite repeupler la région à la fin du siècle. Ces débats concernant la présence ou non des cervidés et à leur arrivée s'inscrivent dans des théories d'occupation territoriale, ce qui dépasse le cadre de cette recherche. Nous en retiendrons que le caribou fut jadis une ressource alimentaire pour les Anicinabek et qu'il fut progressivement remplacé par l'orignal. La présence et la consommation de ce dernier sont confirmées au 20<sup>e</sup> siècle.

Outre les cervidés, Inksetter (2015) montre que l'alimentation dans la première moitié du 19<sup>e</sup> siècle était basée sur des ressources du territoire variable selon la disponibilité. Pour le lac Abitibi, les espèces suivantes étaient importantes : lièvre, poisson, castor et oiseaux. Quant au lac Témiscamingue, le lièvre était aussi une ressource importante, mais moins centrale. En hiver, s'ajoutaient à lui des petits gibiers (martre, castor, pékan, lynx, rat musqué) en plus du chevreuil. L'été était caractérisé par une diète centrée sur le poisson, la perdrix et le lièvre. En s'appuyant sur des sources archivistiques, Inksetter (2015: 65) avance que ces Anicinabek « n'achetaient jamais de nourriture au poste de traite pendant les premières décennies du 19<sup>e</sup> siècle ». Ils pouvaient toutefois recevoir de la farine en cadeau, sous forme de ration ou en cas de famine.

À cela s'ajoutent des études conduites au 20<sup>e</sup> siècle. John T. MacPherson a mené une enquête auprès des Autochtones d'Abitibi en 1930. Les animaux suivants étaient consommés : ours, cerf, caribou, orignal, lynx, mouffette, castor, lièvre, rat musqué, porc-épic et d'autres petits animaux comme des oiseaux et des poissons (MacPherson 1930 : 37). Selon lui, l'orignal et le lièvre étaient les animaux consommés les plus importants alors que le castor était le plus apprécié, sa queue étant considérée comme un « caviar ». Il mentionne aussi la consommation de bleuets ainsi que la moelle des os de caribou, d'orignal et de cerf. MacPherson souligne que l'eau de cuisson du poisson ou de la viande était souvent bue comme un bouillon. Lorsque la nourriture se faisait plus rare, des racines pouvaient être mangées ainsi que l'écorce interne du bouleau ou du peuplier. En plus du sirop d'érable, celui de bouleau était aussi consommé. Quant aux végétaux, il parle d'une espèce de « edible root somewhat resembling the domestic carrot, found along the shores of the lake » (MacPherson 1930: 35). Il relate la consommation du pemmican : de la viande séchée réduite en poudre mélangée à de la graisse. Il explique aussi que l'intérieur de l'estomac de l'orignal, du caribou et du cerf était mangé. Il s'agit d'une mixture de végétaux partiellement digérés et du sang que l'on fait bouillir ou à laquelle on ajoute de la farine avant de la faire cuire. Les œufs de canards étaient aussi consommés. La graisse animale (de castor, d'ours, d'orignal, etc.) était une part importante de la diète.

Quelques années plus tard, le portrait que William H. Jenkins (1939) dresse des activités des Autochtones du Lac Abitibi (La Sarre) et du lac Duparquet et Amos est sensiblement le même. Il présente le piégeage comme l'activité la plus importante après laquelle vient la chasse. Il mentionne la chasse du caribou et de l'orignal dont la viande était consommée. Selon lui, la saison de la trappe débutait avec le premier gel et perdurait jusqu'au dégel. Cette période de piégeage leur permettait de se nourrir et d'accumuler et de vendre les fourrures alors qu'à l'été le piégeage servait principalement à l'alimentation.

Harald Pommerehnke (s.d.) a visité des Anicinabek affiliés à Lac Simon au début des années 1950. Il dit d'eux qu'ils chassent, pêchent et cueillent des baies. Il décrit un repas partagé lors de son séjour avec une famille dans les environs de la rivière Nottaway (Bell): du poisson et des patates ainsi que du thé, du pain blanc tranché (*Canadian sliced whitebread*) servi avec de la



marmelade de framboise et des saucisses. On constate que, dans ces années, les repas n'étaient déjà plus seulement composés d'aliments issus du territoire. Pommerehnke (s.d.) mentionne qu'ils consomment du thé du Labrador lorsque le thé commercial n'est pas disponible.

À cela s'ajoute une étude menée par Jacques Frenette (1993a) sur l'occupation territoriale des habitants de Lac Simon. Il s'appuie entre autres sur des entrevues menées avec des aînés de la communauté aujourd'hui décédés. Pour la période entre les années 1920 et 1960, des activités saisonnières rythment la vie sur le territoire. Une fois arrivés sur le territoire familial, les Anicinabek s'affairaient à faire des provisions : le poisson était séché et la viande boucanée. Disponibles pendant toutes les saisons, les principaux poissons pêchés étaient le brochet, le doré et l'esturgeon (Frenette 1993a : 35). Le piégeage débutait en octobre et continuait jusqu'en mai. Sans précision sur leur consommation, les animaux à fourrure les plus recherchés étaient le castor, la loutre, le lynx, la martre, le pékan, le rat musqué, le renard et le vison. Les principales espèces chassées étaient le lièvre, la perdrix, le chevreuil et l'orignal. George Papatie est cité alors qu'il explique que durant son enfance, les chevreuils étaient nombreux surtout au printemps, mais qu'ils ont été remplacés par les orignaux (Frenette 1993a : 35). Pendant l'été, la sauvagine était un peu chassée, tout comme un jeune orignal à l'occasion, et l'on s'adonnait à la cueillette des petits fruits.

Le rapport de Frenette (1993a) décrit également la période entre 1960 au début des années 1990. On y apprend que la viande de castor, d'orignal, de lièvre, de perdrix est encore consommée. Sont toujours consommés le brochet, le doré et l'esturgeon en plus de la truite. La cueillette des petits fruits est moins importante. Cela rejoint les propos de René Hirbour (1969) qui a conduit une étude auprès des gens de Grand lac Victoria. Ce dernier note que la chasse, la pêche ainsi que la cueillette sont des activités de subsistance moins importantes à la fin des années 1960. Selon lui, l'animal le plus prisé à cette époque est l'orignal autant pour sa viande que pour sa peau. Le canard, la perdrix ainsi que l'ours sont aussi chassés. Sont pêchés le brochet, l'esturgeon, le poisson blanc (corégone) ainsi que le doré. Les fruits cueillis sont surtout le bleuet et la framboise.

Le portrait fait par Hirbour (1969) est similaire à ce que j'ai pu observer pratiquement 50 ans plus tard et à ce que rapportait Scot Nickels (1999) pour la communauté de Lac Rapide. En 1993-1994, ce dernier a récolté des données permettant de documenter entre autres les utilisations de la faune et de la flore. Les ressources les plus importantes étaient l'orignal, suivi du doré et du castor. Le lièvre, le rat musqué, l'ours et le lynx étaient également régulièrement piégés ou chassés. Le caribou et le cerf étaient chassés occasionnellement. Le porc-épic est décrit comme peu consommé alors qu'il l'était autrefois. Nickels (1999) note aussi la consommation d'une diversité d'oiseaux et de poissons. Quant aux végétaux, il soutient avoir documenté l'utilisation de 44 plantes que ce soit comme nourriture, boisson ou assaisonnement (Nickels 1999 : 117). Ceci inclut notamment les petits fruits, les thés, le sirop/sucre d'érable, des racines et des tubercules. Certaines ne sont plus consommées de nos jours, mais sont connues des plus anciens.

À la même époque, soit à la fin des années 1990, Marie-Pierre Bousquet (2002b : 330) note que dans les bandes algonquines, les gibiers les plus consommés sont le castor, l'orignal, la perdrix, le lièvre et le rat musqué. Le chevreuil est consommé par les communautés plus au sud alors que l'ours n'est plus tellement consommé à part par quelques aînés. La martre et le lynx ne sont mangés que rarement. L'outarde est occasionnellement consommée sans plaire à tous, tout comme le porc-épic. On mange des poissons comme l'esturgeon et le brochet.

**Tableau 2: Synthèse des ressources carnées consommées et rapportées dans la littérature<sup>47</sup>**

<b>Auteur</b>	<b>Date</b>	<b>Lieu</b>	<b>Animaux consommés</b>
Leila Inksetter (2015)	1 <sup>ère</sup> moitié du 19 <sup>e</sup> siècle	Lacs Abitibi et Témiscamingue	Caribou (déclin lors de la 2 <sup>e</sup> moitié du 19 <sup>e</sup> siècle)
	1 <sup>ère</sup> moitié du 19 <sup>e</sup> siècle	Lac Abitibi	Lièvre, poisson, castor, oiseaux
	1 <sup>ère</sup> moitié du 19 <sup>e</sup> siècle	Lac Témiscamingue	Lièvre, martre, castor, pékan, lynx, rat musqué, chevreuil, poisson, perdrix
	Milieu du 19 <sup>e</sup> siècle	Lacs Abitibi et Témiscamingue	Orignal
John T. MacPherson (1930)	1930	Abitibi	Ours, cerf, caribou, orignal, lynx, mouffette, castor, lièvre, rat musqué, porc-épic, oiseaux, poissons
William H. Jenkins (1939)	1939	Lac Abitibi (La Sarre) et du lac Duparquet et Amos	Caribou, orignal
Jacques Frenette (1993a)	1920 à 1960	Lac Simon	Poissons, chevreuil, orignal, sauvagine (peu), lièvre, perdrix, castor, rat musqué, lynx
René Hirbour (1969)	années 1960	Grand lac Victoria	Orignal, canard, perdrix, ours, poissons
Jacques Frenette (1993a)	1960 à 1990	Lac Simon	Castor, orignal, lièvre, perdrix, poissons
Scot Nickels (1999)	années 1990	Lac Rapide	Orignal, poissons, castor, lièvre, rat musqué, ours, lynx, caribou et cerf (occasionnellement), oiseaux, porc-épic (peu).
Marie-Pierre Bousquet (2002b)	fin des années 1990	Pikogan	Castor, orignal, perdrix, lièvre, rat musqué, outarde, poissons. Occasionnellement: ours, martre, lynx, porc-épic

<sup>47</sup> Notons qu'il ne s'agit pas d'un portrait exhaustif : les auteurs signalent parfois qu'il s'agit des espèces « les plus consommées ». D'ailleurs, aucune de ces études ne se concentre principalement sur l'alimentation. Plusieurs portent sur l'occupation territoriale, notamment. Il est donc logique que le portrait alimentaire offert soit partiel. Notons également que je n'ai pas inclus les aliments végétaux mentionnés par les auteurs, mais présents dans ma description.

Les études plus récentes, portant sur la deuxième moitié du 20<sup>e</sup> siècle, décrivent à quelques nuances près une alimentation similaire. Est-ce toujours représentatif de ce qui est consommé aujourd'hui au 21<sup>e</sup> siècle à Lac Simon? Qu'est-ce que l'on consomme?

Aujourd'hui, *mos* (orignal) est sans aucun doute le gibier le plus consommé et le plus apprécié. Plus loin, je reviendrai sur sa consommation et sur l'appréciation des Anicinabek à son égard, car cela mérite une attention particulière. Dans beaucoup de familles, tout de l'animal est consommé : langue, cœur, foie, intestins, reins, etc. *Wawackeci* (chevreuil) n'est plus consommé sur une base régulière. Selon un aîné, il y avait beaucoup de chevreuils avant et ils en mangeaient souvent. Il se souvient aussi qu'il y avait plus de caribou, mais ne se souvient pas d'en avoir mangé. Dans une vidéo faite pour Greenpeace Québec, Mary Brazeau, une aînée de Lac Simon, raconte qu'elle mangeait du caribou quand elle était enfant (Greenpeace s.d.). Le caribou n'est plus consommé sur une base régulière à Lac Simon. Quelques personnes en mangent à l'occasion. Ils ont généralement accès à cette viande par le biais d'un apparenté, chez les Eeyouch par exemple, qui leur en partage. Le souvenir de l'animal est malgré tout encore bien présent dans les mémoires.

Plusieurs petits gibiers sont encore consommés, mais puisqu'il faut le trapper ou avoir dans son réseau quelqu'un qui trappe, tous n'en mangent pas de manière aussi fréquente que l'orignal et le poisson. Les familles qui comptent des trappeurs ont ainsi l'occasion de consommer une plus grande diversité de gibiers. Je reviendrai sur les échanges alimentaires, mais notons qu'il est, par exemple, possible de manger du petit gibier dans des événements communautaires par exemple ou bien lors d'ateliers culturels. J'ai pu constater la consommation des animaux suivants : *amik* (castor), *wabos* (lièvre), *pine* (perdrix), *nika* (outarde). Les trois premiers sont les plus communs. Je n'ai pas été témoin de la consommation de *pjiw* (lynx), mais elle est présente dans les mémoires. Charlotte P. (53 ans) se souvient que sa mère cuisinait souvent *pjiw* (lynx), mais affirme que, depuis que sa mère est partie, elle n'a plus goûté le lynx. Estelle P. (63 ans) se souvient aussi que sa mère cuisinait l'animal : « Ma mère faisait juste cuire les cuisses du lynx. C'était blanc pareil, comme des cuisses de poulet. »

Je n'ai pas été témoin de la consommation ni de *kak* (porc-épic) ni de *odjack* (rat musqué), mais certains en ont déjà mangé. Monique A.P. (65 ans) se souvient avoir mangé du porc-épic et en avoir apprécié le goût. Peggie J. (46 ans) raconte elle aussi y avoir goûté :

« Elle, elle en mangeait ma grand-mère. On a déjà arrangé un porc-épic, c'est vrai. Même la mouffette, on en avait arrangé. On ne l'a pas mangé, mais on a mangé le porc-épic. On a mangé une sorte de serpent. Je sais pas c'est quoi. Une sorte de serpent. »

Au sujet du rat musqué, Alex C. (59 ans) dit savoir qu'il était autrefois mangé, mais qu'il n'y a jamais goûté. Jeannette B. (67 ans) se souvient que sa mère en cuisinait :

« Même ma mère, elle mettait au four le rat musqué. Elle mettait des patates dedans. Des fois, elle coupait juste des carottes, elle mettait dans les patates, elle cousait ça. »

Jean P. (69 ans) se rappelle en avoir mangé à l'époque où le castor n'était pas disponible:

« On a mangé du rat musqué quand c'était défendu pour le castor. Moi, j'ai mangé le rat musqué. On enlevait la peau. On l'ouvrait. Puis, c'était ouvert près du feu. »

Préférant le goût du castor, il raconte qu'ils ont délaissé le rat musqué quand le castor est redevenu disponible.

*Cicip* (canard) est encore consommé par certains et il est présent dans les souvenirs. Jeannette B. (67 ans) se rappelle qu'ils le faisaient braiser. Alors que nous étions sur le territoire, près d'un lac, plusieurs canards se sont approchés de nous. Une aînée m'a dit qu'autrefois, on les aurait mangés en soupe. Monique A.P. (65 ans) trouve que les connaissances à l'égard de sa consommation sont moins répandues :

« Comme le canard, ils en mangent beaucoup moins. Beaucoup moins de chasseurs de canard. Le canard, les jeunes ne savent pas qu'on peut le faire fumer pis le faire cuire d'une façon de le faire fumer. Une façon qui est délicieuse. »

*Mako* (ours) est encore consommé, mais sa chasse n'est pas fréquente. Pendant mon séjour, j'ai eu connaissance à trois reprises qu'un ours avait été tué puis cuisiné. Le traitement de la viande d'ours et sa cuisson nécessitent beaucoup de temps. Une grande symbolique est associée à cet animal et en particulier à sa graisse, ce sur quoi je reviendrai. Les souvenirs associés à la consommation de la viande d'ours sont nombreux. Par exemple, Charlotte P. (53 ans) se souvient

que sa mère faisait du pop corn avec l'ours : un petit bout de viande avec du gras que l'on fait frire.

Bella G. (67 ans) se souvient que son père trappait *odjik* (pékan) pour sa fourrure tout comme la loutre, le vison et la belette, mais elle ne mentionne pas leur consommation. D'autres m'ont dit qu'ils ne mangeaient ni *cangweci* (vison) ni *sigosi* (belette). Je reviendrai plus loin sur les critères qui font en sorte qu'un animal est considéré comme mangeable ou non. Plusieurs s'entendent également pour dire qu'ils ne mangent pas *mahigan* (loup), *wagoc* (renard) et *wabiceci* (martre). D'autres, dont Estelle P. (63 ans), ne se souviennent pas avoir mangé *wabiceci* (martre) plus jeunes même si l'animal était trappé pour sa fourrure. Lors d'un atelier destiné aux jeunes de la communauté, Donald W. (48 ans) qui partageait ses connaissances a expliqué qu'avant les ancêtres en mangeaient quand c'était nécessaire. Monique A.P. (65 ans) aussi m'a expliqué que, lorsque nécessaire, tous les animaux pouvaient être consommés autrefois. On peut faire l'hypothèse que ces animaux mangés en dernier recours ne sont plus consommés aujourd'hui parce que dans cette situation on se tourne maintenant vers la nourriture du commerce. De petites bêtes moins communes sont parfois présentes dans les souvenirs alimentaires. Par exemple, Peggie J. (46 ans) raconte ceci:

« P : On a même déjà mangé le hibou. Oui, l'harfang des neiges.

**L : Tu as mangé ça?**

P : Ben oui! Ma mère avait pogné ça dans un piège pis elle avait mis ça dans le congélateur chez nous. À chaque fois qu'on ouvrait le congélateur, on était là : « aaaahh ». On faisait le saut parce qu'il était toujours là. Pis, à un moment donné, on a manqué un peu de viande, alors elle a dégelé le hibou. On a mangé l'hibou.

**L : Est-ce que c'était bon?**

P : Pense que oui. On a tout mangé en tout cas. »

Outre les cervidés, le petit gibier et les oiseaux, l'alimentation issue du territoire des Anicinabek inclut des poissons qui sont encore très populaires soit ogas (doré), *kinoje* (brochet), *atikamek* (poisson blanc, corégone) et *name* (esturgeon). Ils sont pêchés au filet ou à la ligne. Dans les souvenirs, on note la consommation d'autres poissons, par exemple Peggie J. (46 ans) identifie *nameban* (carpe); Monique A. P. (65 ans) se souvient qu'ils mangeaient *namegocec* (truite) occasionnellement selon où ils se trouvaient sur le territoire. Lors d'une sortie en forêt, une *nameban* (carpe) a été pêchée avec d'autres poissons grâce à un filet. Nous l'avons mangé tout comme les autres poissons.

### *Examen des ressources végétales*

Jadis, la consommation de végétaux des Anicinabek n'était pas limitée aux petits fruits et au sirop d'érable. D'ailleurs, il faut souligner que le sirop et le sucre d'érable représentaient des ressources alimentaires plutôt que des luxes ou des fantaisies (Black 1980). En effet, le sirop était disponible à une période de l'année où les ressources accessibles étaient moins importantes et où les déplacements étaient risqués à cause de la fonte de la glace. Le sirop et le sucre d'érable ont aussi des atouts nutritionnels importants (Black 1980 : 45). Il a été également question de carottes et de pommes de terre sauvages ainsi que de racines. À cela s'ajoute une panoplie de plantes, de noix, de fruits et de tubercules qui étaient mangés tel que ou transformés.

Chamberlain (1901) dresse une liste des plantes consommées par les Autochtones d'Amérique du Nord habitant l'est de la rivière Mississippi. Les données ont été compilées dans le cadre d'un cours universitaire où des étudiants ont épluché d'anciens ouvrages. Pour les Algonquins, trois ressources végétales sont citées comme « used as food » : la courge, le maïs et le riz sauvage. Pour le riz sauvage, la référence est Long (1791 : 205). En consultant ledit ouvrage, on constate qu'il s'agit d'une section de vocabulaire où est indiqué le terme « algonkin » *malomin* pour le riz sauvage, mais il n'y a pas d'information quant à sa consommation ni sur les « Algonkin » concernés. On peut penser que le fait d'avoir un terme dans une langue vernaculaire montre au moins que l'aliment était connu. Pour la courge, la référence citée (Whipple *et al.* 1856 : 58) consiste en à un lexique où des termes sont traduits de l'anglais en Delaware et en Shawnee dans la section « Algonkin ». Dans ces deux langues, le maïs se dit respectivement *hus-quim'* et *tar-mi'*. Nous avons alors plus de précisions sur les groupes concernés, qui sont éloignés des actuels Anicinabek du Québec, mais, encore une fois, cette mention ne permet pas de conclure à la consommation du maïs. Pour la courge, la citation renvoie à Brinton (1891 : 77) où l'on peut lire ceci :

« While the Mohegans built communal houses, the Lenâpés and most of the eastern Algonkins constructed small wattled huts with rounded tops, thatched with the leaves of the Indian corn or with sweet flags. These were built in groups and surrounded with palisades of stakes driven into the ground. In summer, light brush tents took the place of these. Agriculture was by no means neglected. The early explorers frequently refer to large fields of maize, squash and tobacco under cultivation by the natives. »

Il n'est pas clair de quels peuples il est question concernant la culture de la courge. La citation est tirée de la section sur les Algonkins qui débute par la présentation de leur localisation:

« The whole of the north Atlantic coast, between Cape Fear and Cape Hatteras, was occupied at the discovery by the Algonkin stock. Their northern limit reached far into Labrador, where in immediate contact with the Eskimos, and along the southern shores of Hudson Bay, and its western littoral as far as Churchill River » (Brinton (1891: 74).

À partir de ces références, il semble hasardeux de conclure avec certitude que les ancêtres des Anicinabek de Lac Simon consommaient ces végétaux et encore moins qu'ils les cultivaient eux-mêmes.

Il semble probable qu'ils les aient acquis par le biais d'échanges avec d'autres peuples autochtones qui eux les cultivaient. Par exemple, Arnason *et al.* (1981) soutiennent que des peuples algonquiens, dont les Algonquins, auraient eu accès à des aliments d'autres peuples autochtones agriculteurs grâce à des échanges sans préciser ces aliments. Leila Inksetter (2015 : 12) est plus précise. Alors qu'elle parle des individus « qui occupaient l'intérieur des terres en amont de la rivière des Outaouais et au-delà » au 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècle, elle soutient « qu'ils étaient connus des Hurons au moment du contact avec les Européens et il semble vraisemblable qu'ils aient participé au réseau commercial huron avant cette période, obtenant notamment de la farine de maïs contre des peaux ». Cela est aussi rapporté par Roland Viau (1995). Ainsi les échanges alimentaires semblent avoir permis aux Anicinabek d'avoir accès à certaines ressources végétales cultivées.

D'autres ressources se trouvaient à même le territoire. Arnason *et al.* (1981) estiment que les peuples autochtones de l'est du Canada consommaient au moins 175 plantes en plus de 52 qui étaient consommées sous forme de boisson. Cela inclut nombre de nations algonquiennes et iroquoiennes. Les données concernant le peuple anicinabe (dit *Algonquin* dans la référence) sont tirées de sources externes. Sans distinction entre les bandes de la nation, Arnason *et al.* (1981 : 2192) comptent 39 plantes comestibles, 5 plantes pour boissons et 22 plantes médicinales tirées de l'étude ethnobotanique de Meredith Jean Black (1980) en plus de 22 plantes médicinales tirées d'une publication de Marie-Victorin (1919<sup>48</sup>). Ainsi, il est plus utile de se référer directement à

---

<sup>48</sup> Les données ont été récoltées dans la région du Témiscamingue.



Black (1980) pour avoir un portrait précis de ce qui était consommé par la bande de Lac Simon et celle de Grand lac Victoria. Ses données ethnobotaniques récoltées dans la deuxième moitié des années 1960 concernent entre autres les Algonquins de l'ouest du Québec. Elles sont donc caractéristiques de l'époque où la communauté de Lac Simon était encore à ses balbutiements : le village actuel n'était pas encore construit et la sédentarisation n'était pas complète. Black (1980) dit d'ailleurs qu'au moment de sa présence le piégeage, la chasse et la pêche continuent d'être pratiqués alors qu'à cela s'ajoute des emplois salariés temporaires comme guides de chasse par exemple.

Meredith Jean Black (1980 : 36) liste les « food plants » consommés par les bandes de Grand lac Victoria et de Lac Simon : *corylus cornuta* (beaked hazelnut, noisetier à long bec), *dentaria diphylla*, *pyrus americana* (American Mountain-ash, Sorbier d'Amérique, Cormier), *fragaria virginiana* (strawberry, fraisier), *rubus idaeus* (raspberry, framboisier), *rubus spp.* (blackberry, murier), *prunus nigra* (canada plum, prunier sauvage) – pas observé à GLV et LS, mais connu des informateurs, *prunus pensylvanica* (pin cherry, bird cherry, fire cherry, cerises d'été, petit cerisier), *prunus virginiana* (choke cherry, cerisier à grappes) – pas observé à GLV et LS, mais connu des informateurs, *acer saccharum* (sugar maple, érable à sucre), *cornus canadensis* (bunchberry, cornouiller du Canada, quatre-temps), *gaultheria procumbens* (teaberry, checkerberry, petit thé des bois), *vaccinium myrtilloides* (sour-top blueberry, velvet-leaf blueberry, airelle fausse-myrtille, bleuets), *vaccinium angustifolium* (low sweet or late sweet blueberry, sweet hurts, airelle à feuilles étroites, bleuets), *vaccinium oxycoccos* (small cranberry, atocas, airelle canneberge), *vaccinium macrocarpon* (large or american cranberry, airelle à gros fruits, gros atocas), *taraxacum officinale* (dandelion, pissenlit) – pas une plante autochtone de la région. Les « beverage plants » sont : *ledum groenlandicum* (Labrador tea, thé du Labrador), *gaultheria procumbens* (teaberry, checkerberry, petit thé des bois) (Black 1980 : 37). Meredith Jean Black a aussi enregistré 35 plantes médicinales dont je ne fais pas état ici puisque je me concentre sur l'alimentation.

Sans spécifier de bandes algonquines, Black (1980) note que des racines et les tubercules ont perdu de leur importance, mais qu'ils faisaient autrefois partie de la diète et cite les suivantes en exemple: *nuphar variegatum* (yellow pond lily, spatterdock, pied-de-cheval), *claytonia virginica*

(spring beauty, claytonie), *sium suave* (water-parsnip, berle douce), *sagittaria spp.* (arrowhead, wapato, swamp-potato, flèche d'eau). Selon l'autrice, l'introduction de la pomme de terre cultivable a possiblement contribué à diminuer l'utilisation et les savoirs associés aux racines et aux tubercules. Si aucun de ces racines et tubercules n'est classé dans la catégorie des aliments pour Grand lac Victoria et Lac Simon, ils en consommaient pourtant, selon certains *Simo Sagihiganak* interrogés.

Par contre, tous ne s'entendent pas pour décrire leur apparence ni pour les nommer en français. Certains m'ont décrit un tubercule ressemblant à une patate, d'autres à un oignon ou encore à du gingembre. La *sagittaria spp.* (arrowhead, wapato, swamp-potato, flèche d'eau) évoquée par Black (1980) semble correspondre à l'une des descriptions qui m'a été donnée, soit un tubercule qui se trouve dans l'eau avec les racines du nénuphar. Pour Monique A. P. (65 ans) *akadamo* est une médecine qui ressemble à du gingembre et qui est tirée du nénuphar. Elle se trouve dans l'eau. En revanche, *ockitebik* est le terme qui désigne la fleur de nénuphar, une ressource que consomme beaucoup *mos* (original). Dans le lexique de la langue algonquine de Cuoq (1886 : 28), *akandamo* est traduit par nénuphar alors que *wakite* est traduit par « nénuphar, nympha odorat, volet à feuilles orbiculaires, à fleurs odorantes, très grandes. » (p.419). Nickels (1999 : 118) avait noté la consommation de *akidimo* (yellow pond lily, nuphar officinale), un tubercule qui se trouve sous l'eau et qui est consommé comme une pomme de terre. Ce tubercule a été remplacé par la pomme de terre commerciale, selon lui. Le terme vernaculaire *akidimo* s'apparente à celui évoqué par Monique, *akadamo*. On peut penser qu'il s'agit de la même chose.

Aujourd'hui, très peu des végétaux issus du territoire sont consommés sauf les petits fruits. *Minadjic* (bleuet) est sans doute celui le plus cueilli et consommé. Alors que des familles habitaient encore Kitcisakik de manière saisonnière, *mickigominan* (canneberge) y était abondant. La pratique n'est plus très répandue, mais certains en cueillent encore à l'occasion. Par exemple, Peggie J. (46 ans) m'a dit en avoir cueilli avec sa sœur à l'automne précédent notre rencontre. Autrefois, certains se rappellent qu'ils cueillaient et mangeaient *asasemin* (merise). Même chose pour *miskomin* (framboise), *odehimin* (fraise) et *oditagomin* (mure) qui sont aussi évoqués dans nombre de souvenirs alimentaires. Jeannette B. (67 ans) explique ce changement :

« Les framboises, on en mangeait aussi beaucoup. Je pense qu'il n'y en a plus de framboisiers aux alentours. Avec la coupe du bois, ça a tout changé. Il n'y a plus de framboisiers. Avant, on avait des gros. »

Maureen P. (51 ans) se souvient de la cueillette des fraises :

« Dans le temps, ce que j'ai vu, j'étais avec ma grand-mère, dans mon enfance, on faisait la cueillette de fraises. Il n'y en avait pas beaucoup, mais quand même on pouvait en trouver. »

Jeannette B. (67 ans) se souvient d'avoir consommé *makwinim* (le fruit de l'ours). Cuoq (1886 : 200) traduit cela par « bear's berry, fruit du cormier ». Il s'agit du *Pyrus americana*, American Mountain-ash, Sorbier d'Amérique, Cormier confirmant ainsi ce que rapportait Black (1980 : 90) qui classe cette plante comme comestible à Grand lac Victoria et Lac Simon. Jeannette B. (67 ans) rapporte aussi qu'autrefois ils mangeaient *pine ominan* : un petit fruit blanc qui se trouve dans les marécages et qui a un goût de menthe. Le terme en anicinabemowin signifie « le fruit de la perdrix » en référence au fait que l'animal en consomme. Peggie J. (46 ans) décrit son goût :

« Ah oui, ça c'est pas des framboises, c'est de la menthe sauvage. Des petits œufs, des petits œufs blancs. C'est super bon! C'était mon bonbon quand j'étais jeune ça. Hey oui! Nous autres on cherchait ça. C'était incroyable! Oui. Tu manges les œufs, tu mastiques ça, ça goûte la menthe. »

Virginia D. (56 ans) se souvient à son tour qu'ils appelaient cela *wawcecan* (petits œufs) en référence à leur apparence. Je n'y ai pas goûté ni eu connaissance que des Anicinabek en avaient cueilli pendant mon séjour, mais au moins quatre Anicinabek m'ont parlé de ce fruit comme une ressource consommée. Selon mes recherches, il s'agit du fruit du petit thé (*Gaultheria Hispidula*, *Creeping Snowberry*). Celui-ci n'était pas rapporté par Black (1980 : 34) comme une plante comestible ni pour Lac Simon ni pour Grand lac Victoria : « Only Obedjiwan and Weymontaching reported the use of creeping snowberry (*Gaultheria Hispidula* (L.) Bigel.) for food. » Or, étant donné l'âge des Anicinabekwék citées qui en parlent comme d'un souvenir de jeunesse, on peut supposer que ce fruit était déjà consommé à l'époque du passage de Black (1964-1966; 1968-1970).

Joan W. (48 ans) et Virginia D. (56 ans) se souviennent avoir cueilli et mangé des *pagane*<sup>49</sup> dans leur jeunesse. Il s'agit d'une noix dans une enveloppe piquante (poils raides) avec une extrémité en forme de long bec. C'est le fruit du noisetier à long bec (*Corylus Cornuta*, Coudrier, Beaked Hazelnut). Encore aujourd'hui, j'ai pu constater que l'on partageait à des jeunes Anicinabek comment la préparer et où la récolter. Les connaissances y étant associées persistent donc. Cette ressource est classée comme nourriture par Black (1980 : 36) pour Grand lac Victoria et Lac Simon, mais aussi comme médecine. Elle décrit l'utilisation d'une autre portion de l'arbuste: « at Grand Lake Victoria and at Lake Barriere a medicinal tea is prepared from the branches and leaves. This is used to treat heart trouble and intestinal disorders » (p. 151). À son tour, Nickels (1999 : 118) avance que les noix de *pagânâtik* (Beaked Hazelnut, *Corylus cornuta*) sont soit consommées crues, soit rôties par les Anicinabek de Lac Rapide.

Le thé du Labrador est toujours cueilli et consommé en infusion. À une époque, la communauté de Lac Simon faisait également la cueillette du riz sauvage. Ce projet a été lancé par un membre de la communauté. Des semences ont été achetées puis plantées dans un lac des environs. William C. (56 ans) témoigne du défi logistique pour sa transformation : « Il fallait qu'on l'amène à Kenora en Ontario pour le séchage. Après le séchage, c'est comestible. » Selon lui, cette culture aurait duré quelques années dans les années 1990.

Même si l'on ne consomme plus ou presque plus nombre de ressources végétales issues du territoire, certains se souviennent que des anciens les mangeaient et des initiatives visent à revitaliser certaines pratiques. Par exemple, on m'a dit qu'avant les Anicinabek utilisaient la quenouille pour faire de la farine. Cela n'est plus une pratique fréquente. Je n'en ai pas été témoin sauf à une occasion : le département des ressources naturelles avait organisé une formation en cueillette. Les quenouilles ont été apportées à la cuisine du Centre de santé et ont été cuisinées, notamment en bannique. Des activités comme la cueillette de champignons sauvages sont parfois organisées par le département des ressources naturelles.<sup>50</sup> Je ne peux le confirmer pour toutes les sorties sur le territoire pour la cueillette des champignons, mais, pour au moins l'une d'entre elles, on m'a affirmé qu'un allochtone les avait guidés dans la cueillette et pour la préparation des

---

<sup>49</sup> On retrouve le terme dans le lexique de McGregor (2004 : 211), mais sous des écritures différentes : « pagàn, pagànens, pagànàkomin (butternut) ». Le terme est traduit en anglais par « nut ».

<sup>50</sup> Un projet de culture et de vente de champignons est en cours de développement (Rivard-Boudreau 2021).

aliments. L'année où j'y étais, un souper gastronomique a été préparé par le chef Nathan Isberg<sup>51</sup> à la salle communautaire. Il a alors cuisiné des produits du jardin communautaire, des champignons sauvages, des végétaux sauvages, du gibier et du poisson local.

### **Le passage à la vie en réserve et à la mixité alimentaire**

Pour appréhender de manière dynamique le changement, il importait de jeter les bases historiques de l'étude. En passant par la description du mode de vie mobile des Anicinabek, j'ai exposé les étapes ayant conduit à la sédentarisation de ces derniers dans le village de Lac Simon. À cela est adjoint un portrait des ressources alimentaires issues du territoire consommées jadis et de nos jours. Bien que schématique, il témoigne du fait que plusieurs des ressources ont été délaissées, alors que d'autres sont toujours au menu. En fait, autant pour les ressources carnées que pour les ressources végétales, ce portrait permet de constater que la variété de ressources issues du territoire consommée au quotidien a diminué. Une part de ce qui n'est plus consommé est toutefois encore présente au moins dans les souvenirs des plus âgés. Cela permet entre autres à certaines pratiques alimentaires d'être montrées aux jeunes anicinabek, même si elles ne sont que rarement effectuées. Les repas contemporains incluent donc toujours des ressources issues du territoire, mais elles sont jumelées à des aliments issus du commerce, ce qui permet de caractériser l'alimentation contemporaine des Anicinabek comme étant mixte. Qu'est-ce qui a conduit à ces bouleversements alimentaires? Le prochain chapitre se consacre à exposer les actions mises en place en ce sens par les autorités coloniales.

---

<sup>51</sup> Dans les médias, ce chef canadien est présenté comme spécialisé dans l'alimentation végétale (*plant-based*). Ce chef a notamment travaillé avec la communauté anicinabe de Timiskaming afin de développer la mise en marché des produits forestiers (CBC s.d.).

## Chapitre 5. Jalons d'un colonialisme alimentaire et sa contemporanéité

« Bien sûr, vous y trouverez souvent des ingrédients nouveaux ou importés par ces gens à la peau couleur de l'écorce du grand bouleau du nord quand il prend sa teinte d'hiver, depuis plus de quatre cents ans, mais que voulez-vous? Malgré tous les efforts des gouvernements et des missionnaires, nous avons quand même évolué, et nos recettes aussi... »  
Bernard Assiniwi (1972 : 11).

Cette citation est tirée de l'introduction du livre intitulé *Recettes typiques des Indiens* déjà évoqué. L'auteur évoque le caractère adaptatif des cultures alimentaires autochtones tout en ciblant deux des acteurs centraux de la colonisation : l'Église et les gouvernements. À sa manière, il souligne que plutôt que d'encourager leur épanouissement, ceux-ci ont tenté de les éradiquer. C'est sur ce processus que se penche le présent chapitre. Le portrait dépeint au dernier chapitre a permis de répondre partiellement à la question suivante : qu'est-ce qui a changé dans l'alimentation? Ici, je m'attarde à une question connexe, soit : comment et pourquoi ces changements ont-ils eu lieu? Elle vise à approfondir un constat émis par Peggie J. (46 ans) à qui je demandais ce qui avait, selon elle, fait en sorte que son alimentation soit différente de celle de ses grands-parents et qui me répondit : « C'est sûr qu'avec la colonisation et toutes les coupes forestières qu'il y a eu, ça a changé un peu le mode de vie. » De cela a découlé la transformation des relations des Anicinabek notamment avec le territoire.

Mon objectif est d'analyser les composantes du colonialisme alimentaire vécu par les Anicinabek. En soi, il n'y a rien d'innovant dans le fait de démontrer qu'il y a eu colonialisme alimentaire. Nous l'avons vu, la littérature fait largement état du fait que la colonisation a eu des impacts sur l'alimentation des peuples autochtones au Canada. Mais moins d'auteurs se sont attardés à analyser en profondeur les différentes composantes de ce colonialisme alimentaire et, à ma connaissance, aucun ne s'est prêté à l'exercice en mobilisant la situation coloniale. Or, je l'ai déjà mentionné, il a le potentiel de proposer une perspective riche et dynamique de la colonisation. C'est donc ce que je me propose de faire. De manière schématisée, Balandier (1951: 52) explique le fonctionnement de la colonisation en identifiant les trois grandes forces par lesquelles elle agit: « l'action économique, administrative et missionnaire ». Ces trois forces

s'entrecroisent dans leurs manifestations. Par exemple, dans la situation coloniale à l'étude, la scolarisation peut être associée à l'action missionnaire tout comme à l'action administrative, considérant l'étroite collaboration entre le clergé et les autorités gouvernementales dans les pensionnats autochtones. Afin de structurer ma démonstration, j'analyserai donc les impacts directs ou indirects de chacun de ces types d'actions sur des facettes de la culture alimentaire en contexte anicinabe. Ce faisant, j'examinerai les conflits qu'elles ont générés ainsi que les relations entre les acteurs et les récepteurs (les Anicinabek).

L'originalité de la proposition se situe également dans le fait que j'avance qu'un colonialisme alimentaire est toujours en vigueur : il s'incarne dans une forme de colonialisme d'assistance. J'emprunte ce concept à Robert Paine (1977a). Il analyse les relations interpersonnelles entre Blancs et Inuit venus travailler dans le nord du Canada. Ces deux groupes se retrouvent dans deux positions illégitimes : les premiers sont illégitimement privilégiés et les deuxièmes illégitimement dévalués. Selon Paine (1977a), les Blancs seraient de plus en plus conscients de cet état de fait et on peut penser que c'est encore davantage le cas de nos jours, plus de quarante ans plus tard. Il n'empêche que malgré cette prise de conscience, les structures administratives font en sorte que ces positions illégitimes soient maintenues.

Le colonialisme d'assistance est difficile à percevoir concrètement puisqu'il est « non avoué » (Paine 1977a). L'étude de Paine démontre comment « an administration that apparently wishes to increase Inuit control of their own affairs is, nevertheless, colonial » (1997b : 4). Le problème est que les décisions prises par le colonisateur, même si elles paraissent généreuses et sensibles envers les colonisés, sont prises au nom de ces derniers (Paine 1977c : 46). Paine (1977a) ne manque pas de souligner que l'attitude des Blancs envers les Inuit est souvent bien intentionnée. Mais leurs relations restent structurées par un modèle de tutelle où les Blancs sont, pour reprendre l'expression de Paine (1977c), comme les « nounous » des Inuit. Ils les accompagnent afin de leur montrer certaines manières d'être allochtones et les récompensent quand ces comportements sont bien suivis, ce qui s'apparente à un processus de civilisation. Comme si les guider dans une transformation comportementale adaptée aux codes occidentaux allait éventuellement leur permettre d'être autonomes (Paine 1977d).

Je postule que ce type de rapports se donne à voir dans le domaine alimentaire via des professionnels qui représentent la santé publique et des politiques de la santé publique. Au Canada, cette dernière se présente comme ayant pour objectif de « promouvoir et protéger la santé des Canadiens » (Gouvernement du Canada 2021). Elle définit donc des normes alimentaires pour tous les Canadiens, incluant les Autochtones. Le caractère normatif de la santé publique n'est donc pas exclusif aux Autochtones. La particularité des rapports avec ceux-ci se situe dans les relations de pouvoir qui s'observent toujours au sens où la dynamique de tutelle caractéristique du colonialisme d'assistance s'observe. L'assistance en question n'est pas exclusive au domaine de la santé, mais c'est celui qui nous intéressera ici puisqu'il est directement lié à l'alimentation. Alors que les actions économique et missionnaire sont surtout examinées dans une perspective historique, c'est l'examen de l'action administrative qui m'amène à faire un passage à l'époque contemporaine.

### **5.1. Action économique**

L'une des conséquences économiques de la colonisation pour les Anicinabek est le passage d'une économie centrée sur la chasse et le piégeage à une économie centrée sur le travail salarié. Pour montrer en quoi la situation coloniale est au cœur de cette transformation économique, j'en analyse trois aspects : 1. la traite des fourrures et les postes de traite; 2. la régulation étatique de l'exploitation des ressources animales; 3. l'ouverture de la région à l'industrie forestière et minière et les conséquences sur le travail salarié. L'analyse ne suit pas une structure historique puisque les composantes analysées se recoupent. De plus, je n'entre pas dans les détails de la gestion territoriale. L'idée est plutôt de mettre en exergue le fait que la relation au territoire s'est transformée de pair avec ces changements économiques. Ce sont les impacts de cette transformation sur la culture alimentaire qui m'intéressent ici.

#### ***Traite des fourrures et postes de traite***

Au début du 20<sup>e</sup> siècle, l'alimentation des Anicinabek n'était plus exclusivement constituée de ressources issues du territoire. Avec la traite des fourrures, le gibier ne représentait plus seulement une source de nourriture. Il était aussi devenu une source de revenu :



« Pour moi, c'est important les animaux, les animaux sauvages, oui. C'est avec ça qu'on se nourrissait dans le bois. C'est avec ça que mon père ou bien d'autres personnes... il fallait qu'ils aillent à la chasse pour avoir de l'argent pour nourrir la famille. Vendre les fourrures. Surtout, ils tuaient le castor, la martre, la loutre, le vison. La belette était un peu trop petite pour se vendre cher. Il y avait aussi le pékan, le renard. Tout ça, c'était permis de chasser. » - Bella G. (67 ans)

Les Anicinabek se rendaient dans des postes de traite pour échanger leurs fourrures, mais aussi pour acheter des aliments. Inksetter (2015 : 400) note que déjà au 19<sup>e</sup> siècle une augmentation de l'achat de farine par les Algonquins en échange de fourrures était notable. Les magasins des postes de traite furent une porte d'entrée importante par laquelle les Anicinabek eurent accès à de nouveaux ingrédients. Le principal poste fréquenté par la majorité des ancêtres des *Simo Sagihiganak* fut celui de Grand lac Victoria et, dans une moindre mesure, celui de la rivière Mégiscane jusqu'à ce qu'il soit fermé (Garneau et Frenette 1997). À Grand lac Victoria, celui de la Compagnie de la Baie d'Hudson, toujours actif au début du 20<sup>e</sup> siècle, aurait été fondé en 1804 selon Ivanhoe Caron (1913: 4), missionnaire-colonisateur du Témiscamingue et de l'Abitibi. Ce poste a d'abord appartenu à la Compagnie du Nord-Ouest. Sa création remonte peut-être au début du 18<sup>e</sup> siècle (Inksetter 2015: 13). Il fut fermé dans les années 1950 par la Compagnie de la Baie d'Hudson (Couture 1983).

Pendant la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle, lorsque les familles anicinabek quittaient le lieu de rassemblement estival pour leur territoire de chasse, elles emportaient des provisions : graisse, farine, sucre et thé (Frenette 1993a: 33). Les familles dont les territoires n'étaient pas éloignés des magasins de la Compagnie de la Baie d'Hudson pouvaient aller chercher des provisions supplémentaires quatre à cinq fois pendant l'hiver. Pour d'autres, l'accès était plus difficile, ce qui limitait l'importance de ces provisions dans l'alimentation, du moins pendant l'hiver. C'était le cas de la famille de Bella G. (67 ans) qui a vécu ses premières années de vie sur le territoire :

« Dans le bois, c'était surtout la viande. Ils (Anicinabek) mangeaient la viande : castor, perdrix, lièvre. Surtout la trappe. Ce n'était pas facile aussi pour aller chercher des provisions dans des places. Comme nous autres, là- bas, comme je te dis Lac à la truite, c'est à peu près 24 kilomètres pour aller dans un village pour s'acheter des affaires comme du sucre ou bien de la farine. »

Ainsi, il était commun d'acheter en gros format:

« Mon père, quand il achetait à la Baie d'Hudson, il achetait une grosse poche de patates. C'était pesant ça : 100 livres, 50 livres, plus la farine. Ces deux aliments-là étaient toujours dans nos achats. » - Jean P. (69 ans)

Frederick Johnson (1930: 32) a déjà décrit ce mode de consommation pour les Anicinabek de Lac Barrière : « The Indians take into the bush with them a quantity of European foods purchased from the Hudson's Bay post; but since these are limited by the carrying capacity of the family, the supply is soon exhausted and it is necessary to depend on the meat diet of ancient times. » Notons qu'il ne précise pas les denrées achetées à l'époque.

La consommation d'ingrédients disponibles dans les magasins de la Compagnie de la Baie d'Hudson marque un tournant important pour certains. J'ai déjà évoqué que des auteurs rapportent l'importance de l'introduction de la farine dans la transformation de l'alimentation des peuples autochtones (ex. : Mailhot 1973; Vincent 1991). Pour Jean P. (69 ans), l'introduction de la graisse commerciale a eu cet effet:

« Au niveau de l'alimentation, il y a eu un changement d'impact lorsque la graisse est arrivée à la Baie d'Hudson. Ils vendaient de la graisse Tenderflake. Ça a commencé avec ça. Ça a remplacé la graisse de castor, la graisse d'ours, tout ce qu'on avait. Parce que des fois ils ne ramassaient pas assez de graisse soit de castor soit de poisson, la graisse d'ours. Quand la vente a commencé, ils (Anicinabek) en ont acheté beaucoup. Ça a remplacé pour faire la bannique, pour faire du saso, de la bannique saso (frite). Il y avait beaucoup d'aliments à la Baie d'Hudson. Du sel, il n'y en avait pas tellement. Du poivre. Mais, c'est plus Tenderflake qui a changé beaucoup au niveau de l'alimentation. Quand mon père ou bien ma mère faisait la bannique, il y avait du feu, elle mettait son bannique près du feu. Tandis qu'avec Tenderflake il y avait le poêlon, la graisse et la bannique. Disons que c'est quelque chose qui a beaucoup changé. Parce que dans l'ancien temps, ça prenait beaucoup plus longtemps. »

Pour lui, l'utilisation de la graisse commerciale est allée de pair avec toutes sortes de transformations alimentaires, que ce soit dans la cuisson ou dans la préparation. Il témoigne du fait que les décisions alimentaires sont inscrites dans un engrenage et qu'elles ont souvent une série d'effets. Les conséquences de ce passage de types de graisse ne sont pas que techniques. Loin d'être un simple aliment, la graisse de gibier, tout comme la viande, a une symbolique importante dans la culture alimentaire anicinabe. Plus loin, je m'attarderai à exposer cela et à montrer en quoi les transformations alimentaires sont pensées comme ayant eu des conséquences sur la force physique et symbolique des Anicinabek.

Le poste de traite était également un lieu où les Anicinabek ont pu se familiariser avec de nouvelles pratiques alimentaires via les activités des employés. Par exemple, plusieurs se souviennent qu'il y avait une petite ferme au poste de Grand lac Victoria. Il y avait un cochon, des poules, un cheval et même un petit jardin. Cela est corroboré par une recherche menée par Garneau et Frenette (1997 : 62-63). Alors qu'ils racontent le quotidien au poste de Grand lac Victoria, ils décrivent la vie des employés du poste :

« On y trouvait un magasin, mais aussi la résidence du gérant du lieu où il vivait en compagnie de son épouse et de ses enfants, la maison des employés dont certains avaient également une famille et, enfin, des bâtiments de ferme (écurie, étable, grange, poulailler, etc.), car on gardait des chevaux comme animal de trait et de transport, des vaches pour les produits laitiers, des poules pour la chair et les œufs, etc. Pour nourrir ce bétail, il fallait faire les foin. Et pour apporter ce fourrage, mais aussi le bois de chauffage au poste, on ouvrait des routes d'hiver. On conservait aussi les légumes du potager et les pommes de terre, qu'on cultivait en grande quantité, dans des caveaux. »

Non seulement les Anicinabek ont été exposés à ces nouvelles pratiques alimentaires, mais ils les ont aussi parfois adoptés sous l'influence des missionnaires notamment, comme nous le verrons plus loin. En somme, les postes de traite, centraux dans la logistique de la traite des fourrures, ont influencé la transformation de la culture alimentaire des Anicinabek. Ces derniers ont adapté leur mode de vie à cette nouvelle réalité marchande induite par la colonisation menant à une nouvelle forme d'exploitation du territoire. Progressivement, les ingrédients achetés dans les magasins comme ceux des postes de traite se sont diversifiés. Ces ingrédients jadis complémentaires en sont venus à acquérir une importance plus grande dans la culture alimentaire.

J'associe l'introduction et la valorisation de nouveaux ingrédients à l'implantation de nouvelles normes gustatives, une conséquence du colonialisme alimentaire. À mon sens, cela traduit une volonté de civilisation, mais aussi une tentative de créer une dépendance. Encourager la consommation de certaines marchandises fait partie du processus de civilisation, selon Jean Comaroff (1994). Il explique qu'il était courant, dans le colonialisme européen, de « faire en sorte que les peuples non occidentaux non seulement désirent des produits occidentaux, mais qu'ils apprennent à les utiliser de façon bien définie » (Comaroff 1994 : 16). Le goût est culturellement variable, notamment par l'établissement de ce qui est mangeable et de ce qui ne l'est pas. Dans un contexte colonial, le groupe dominant a tendance à estimer ses propres

pratiques alimentaires et dévaloriser celles du groupe dominé qui sont différentes, voire étranges à leurs yeux (Mosley 2004). Cela contribue à marginaliser le groupe dominé. Stephen Mennell (1996) propose le concept de « civilising the appetite ». La civilisation des appétits se fait par l'introduction de nouveaux produits, de méthodes de cuisine et par le développement d'une nouvelle conception de ce qui est « bon à manger ». Ainsi, l'introduction de nouveaux ingrédients est l'une des actions de ce processus. Les postes de traite sont l'un des premiers espaces via lequel ce processus s'est entamé.

### ***Régulation étatique de l'exploitation des ressources animales***

« Parce que la chasse à l'orignal pis aussi la chasse aux castors ont eu un impact parce qu'on a trop chassé le castor. Juste pour la Baie-d'Hudson. Le castor a été défendu plusieurs années. On ne pouvait pas le manger. Il fallait manger d'autres choses, d'autres petits gibiers. »  
- Jean P. (69 ans)

Jean évoque le castor, une espèce centrale au commerce de la fourrure, qui en est venu à être menacé de disparition (Frenette 1993a : 44). Pour encadrer les activités de piégeage, les réserves à castor Abitibi et Grand lac Victoria ont été créées en 1928 (Frenette 1993a :45; Leroux *et al.* 2004 : 66).<sup>52</sup> Leurs limites ont été modifiées à quelques reprises et elles incluaient nombre de territoires de chasse des familles anicinabek.<sup>53</sup> Les trappeurs membres de Lac Simon avaient des territoires situés sur les deux réserves à castor (Guérin 1991 : 31). Ces réserves avaient pour objectif de limiter la surexploitation du castor et permettre à l'espèce de se reproduire. Pendant plusieurs années, il était donc interdit d'exploiter le castor et d'autres gibiers à fourrure sur ces réserves, sauf pour les Autochtones. Ces derniers avaient le droit d'y exercer des activités de piégeage. En réalité, cela n'a pas toujours été respecté et des trappeurs allochtones ont continué à empiéter sur les territoires des Anicinabek (Saint-Arnaud 2009 : 17). Ce statut n'empêchait pas

---

<sup>52</sup> Le Québec n'est pas la seule province à avoir légiféré sur les pratiques de chasse et de trappe des Autochtones. À ce sujet, voir Burnett *et al.* (2016).

<sup>53</sup> Les familles dont les territoires n'étaient pas à même les limites des réserves à castor se sont retrouvées dans des zones converties en lots de piégeage enregistrés que le gouvernement a commencé à créer en 1945 (Frenette 1993a). Ces terrains étaient loués aux résidents du Québec, Autochtone ou pas, qui en faisaient la demande. Ainsi, les familles anicinabek dont les territoires de chasse se trouvaient dans ces zones devaient elles aussi payer les frais de location. Elles ont parfois eues accès à des territoires aux limites différentes de celles jadis exploités par leur famille. Puis, tranquillement, ces terrains de piégeage enregistrés seraient tous passés aux mains d'allochtones (Frenette 1993a : 49). Des familles ont pu être relocalisées sur des terrains de trappe libres dans la réserve à castor.

non plus l'exploitation forestière qui a grandement contribué à transformer le paysage et affecter les habitats des animaux.

En 1941, pour mettre fin au braconnage de trappeurs allochtones, les autorités instaurèrent un système de surveillance par le biais de lots de piégeage au cœur duquel les chefs de famille anicinabek étaient responsables d'un terrain de trappe (Leroux *et al.* 2004 : 84). Leroux *et al.* (2004 : 85) mentionnent qu'on peut y voir une façon d'encourager la participation des Autochtones au programme de conservation du castor et que cela revient à une forme de reconnaissance de leur expertise qui était à tout le moins reconnue par certains fonctionnaires. Reste que cette structure était contraignante même pour les Autochtones : il fallait payer une licence pour le piégeage et rendre des rapports des prises et des peaux. De plus, les statistiques recueillies allaient servir à établir les quotas de prises alloués à chaque trappeur (Frenette 1993a : 46). Dans les années 1940, il y avait des quotas de castors autorisés même pour les Autochtones. Les réglementations permettaient l'arrestation des personnes qui ne les respectaient pas (Leroux *et al.* 2004 : 87). Il me semble donc difficile de voir dans cette structure de surveillance une bonne volonté gouvernementale de mettre à profit l'expertise des Autochtones. Si tel était le cas, j'y vois davantage une manière d'en profiter à leur avantage et non pour celui des Autochtones. Un aîné m'a d'ailleurs raconté que certains ne révélaient pas le vrai nombre de castors sur leur territoire parce qu'ils savaient que cela avait des impacts sur les futurs quotas. On peut penser que certains d'entre eux y voyaient aussi une instance de surveillance qui pouvait leur être nuisible. Comme Frenette (1993a : 47), je suis d'avis que ce système mis en place et administré par les autorités gouvernementales peut plutôt être vu comme niant la capacité de gestion des Anicinabek.

En parallèle à la création de la réserve à castor, l'établissement d'un territoire protégé a grandement affecté les activités des Anicinabek, particulièrement ceux dont les territoires se trouvaient dans les limites dudit territoire. En 1939, au cœur de la réserve à castor de Grand lac Victoria, une route interrégionale fut achevée. Elle traversait des territoires de chasse de familles anicinabek qui se virent interdire l'accès au territoire compris dans une bande de vingt milles de part et d'autre de cette route (Leroux *et al.* 2004 : 76). Cette bande de territoire est devenue la réserve de chasse et de pêche de la route Mont-Laurier-Senneterre (CPIFQ 1973 : 31). Lors de sa

création, l'arrêté du conseil énonçait « qu'il y a lieu de prendre des mesures importantes pour protéger le gibier et le poisson contre les abus, afin que cette région puisse répondre permanemment aux fins du tourisme » (CPIFQ 1973 : 32). La réserve sera agrandie en 1945 et deviendra, en 1950, le « Parc de La Vérendrye ». Une réserve de chasse et de pêche a pour principal objectif « d'assurer la protection de la faune, à l'intérieur de territoires donnés, en y contrôlant la chasse et la pêche » (CPIFQ 1973 : 85). Il était interdit pour les Autochtones d'y séjourner, chasser, trapper et pêcher. Autrement dit, ils ne devaient pas y être visibles puisque l'on considérait que leur présence pouvait nuire aux activités touristiques que l'on tentait d'instaurer.

En ce qui a trait à la chasse au gros gibier, il semble difficile d'établir dans quelle mesure elle était autorisée et à l'intérieur de quelles limites. René Hirbour (1969 : 22), qui a mené plusieurs séjours de recherche dans les années 1960 auprès des habitants de Grand lac Victoria, rapportait ceci : « L'obstacle le plus important est le second. Les Indiens sont soumis aux mêmes lois que les Blancs. Par exemple, la chasse à l'orignal n'est officiellement pratiquée qu'à l'automne. En dehors de la saison, l'Indien doit se cacher et prendre mille précautions pour ne pas se faire prendre. » Il ne précise pas si cela s'applique dans les limites du parc de La Vérendrye. Leroux *et al.* (2004 : 92) remettent en question l'idée que les Autochtones auraient été assujettis aux mêmes réglementations que les allochtones en matière de chasse à l'orignal en s'appuyant sur le témoignage du garde-chasse M. Réal Bergeron qui exerça cette fonction entre 1959 et 1976 dans la région. Ce dernier affirme que cette prohibition n'a pas existé. Il fallait toutefois détenir un permis et l'avoir avec soi pendant lors de ses activités. Encore dans les années 1990, des tensions entre les Anicinabek et des gardes-chasse furent rapportées. Par exemple, des barricades furent érigées en guise de protestation par plusieurs dizaines d'Anicinabek de Lac Simon dans des routes donnant accès à des territoires de chasse situés dans la Réserve La Vérendrye. Les Anicinabek « soutiennent avoir agi de la sorte pour protester contre le « harcèlement et l'intimidation dont sont victimes les chasseurs de leur communauté » par des agents de conservation de la faune (Lavoie 1996).

Selon plusieurs Anicinabek, les réglementations encadrant les pratiques de chasse, de trappe et de pêche ont eu des impacts non seulement sur leur accès aux ressources alimentaires, mais aussi sur

les savoirs alimentaires et leur transmission. Par exemple, George W. se souvient que lorsqu'il est arrivé à Lac Simon dans les années 1980, plusieurs Anicinabek ne savaient pas comment dépecer un orignal. Il explique cela par le fait que, pendant une période, on leur interdisait de sortir des animaux de la réserve faunique. Ils ne pouvaient donc pas rapporter le gibier dans la communauté. Plusieurs avaient cessé de chasser, ce qui a conduit à une perte de connaissances. Il se souvient avoir confronté des garde-chasses alors qu'il venait de tuer trois orignaux dans les limites de la réserve faunique. Dans un rapport d'André Dandenault (1969 : 12), alors agent de développement communautaire à Lac Simon, on peut lire que deux Anicinabek « sont actuellement en prison, ayant été pris pour avoir chassé l'orignal de façon illégale ». Aucun détail ne permet d'en savoir davantage sur les raisons de cette illégalité, mais cela vient montrer que la peur d'être pris en faute était fondée. Simon A. (61 ans) se souvient aussi de ce contexte de surveillance :

« Déjà là, mon père avait peur de chasser. Il avait peur qu'il se fasse envoyer en prison. »

Bella G. (67 ans) se souvient elle aussi de ces différentes restrictions :

« B : Je pense qu'il fallait aussi qu'il y ait un permis pour aller à la trappe. C'est ça qu'il faisait le ministère. Il fallait qu'elle aille un permis la personne pour aller à la trappe. Je pense qu'ils payaient une piasse, un dollar. Il fallait qu'il tue seulement 15 gibiers à peu près par année. C'était strict. J'ai connu moi aussi les garde-chasses. Ils allaient dans des terrains de trappe, surtout après le dégel. Parce qu'ils (les Anicinabek) chassaient beaucoup en canot. C'est ça que j'ai vu. Ils chassaient beaucoup en canot. Quand ils tuaient des castors, quand ils entendaient venir l'avion, avec leurs fourrures, ils s'en allaient se cacher dans le bois. Sinon, ils se faisaient amener leurs fourrures. C'était eux autres (les garde-chasses) qui les prenaient. C'est ça que j'ai vu moi aussi. C'est ça qu'ils faisaient mon père et mon oncle dans le bois. Ils s'en allaient cacher ça dans le bois. Ils les avaient déjà préparées, les peaux. Ils faisaient des branches en rond et tendaient les peaux. [...] Quand ils voyaient qu'il y avait de la fumée, parce qu'ils faisaient du feu dehors eux autres (Anicinabek), quand ils voyaient, tout de suite ils s'en allaient là. Ils (garde-chasses) demandaient aux personnes si elles avaient tué du castor. C'est ça qu'ils nous faisaient. On n'avait pas le droit de tuer l'orignal. Pas le droit de le tuer n'importe quand l'orignal.

**L: Mais tu faisais quoi pour manger?**

B: Ils (Anicinabek) tuaient en cachette. Pas le choix. C'était strict pour nous autres. Pourtant, c'était notre nourriture à nous autres. Pour nourrir la famille, il fallait qu'on tue notre gibier. »

Outrepasser les règlementations pour nourrir sa famille était donc parfois nécessaire. D'autres se sont tournés vers d'autres ressources alimentaires disponibles :

« Quand les pâtes sont arrivées... Il y a plusieurs années, c'était défendu de tuer l'original pour nous autres aussi. On a eu la visite de garde-chasses. On avait un campement. Ils nous surveillaient. Mon père a été pris. Il avait de l'original. Il l'a tiré sur la montagne et l'original blessé est allé mourir près du chemin. C'est là qu'il s'est fait arrêter. Il fallait qu'il tue au-delà de tant de milles de la grande route. Mais l'original, on ne peut pas le contrôler. Depuis l'événement, mon père, le campement de mon père a été surveillé. C'est des affaires... Mais on pouvait tuer le castor. » - Jean P. (69 ans)

D'un point de vue alimentaire, l'encadrement des pratiques d'exploitation des ressources animales a donc eu de multiples conséquences. Je suis d'avis que cela a participé à l'effritement de l'autonomie alimentaire des Anicinabek. Le contrôle des activités de subsistance procure un pouvoir important puisque cela amène le contrôle de la mobilité et du pouvoir économique. À ce titre, Michael Wise (2011) montre par exemple qu'en contrôlant l'accès du peuple blackfeet au gibier, le gouvernement des États-Unis contrôlait par le fait même leur accès aux ressources économiques, ce qui faisait partie des politiques d'assimilation fédérales. Je pense qu'on peut voir un mécanisme aux retombées similaires dans les réglementations étatiques entourant l'exploitation du gibier auxquels ont été assujettis les Anicinabek. De plus, cela fait parti des pressions induites pour favoriser l'incorporation de nouveaux produits alimentaires : ne pouvant se tourner vers certains gibiers, il a fallu qu'ils se procurent de nouveaux aliments. Ainsi, cela agit en continuité avec les impacts de la traite des fourrures. Pour faire face à ces contraintes, ils ont dû adapter leur mode de vie.

### ***Travail salarié***

L'ouverture de la région à la colonisation, la disponibilité des ressources, les réglementations des activités sur le territoire sont des facteurs qui ont fait en sorte qu'il est progressivement devenu difficile, voire impossible, pour les Anicinabek de vivre de manière complètement mobile comme leurs ancêtres. Dès les années 1940, le prix des fourrures a commencé à chuter (Frenette 1993a : 52). En complément à leur revenu de trappe, plusieurs se tournèrent vers des emplois salariés disponibles. Ainsi, nombre d'Anicinabek occupaient un emploi salarié une partie de l'année comme le raconte Estelle P. (63 ans) :

« Dans le bout de Press... parce que mon père travaillait dans un moulin à scie, le moulin *Planer*. La saison commençait au mois d'avril, aussitôt qu'il n'y avait plus de neige, à aller jusqu'au mois de novembre. À partir de là, il tombait comme en



chômage pis en même temps il allait à la chasse durant l'hiver. C'est comme ça qu'on vivait nous autres. »

Certaines familles du Lac Simon ont même travaillé périodiquement aux États-Unis dans une ferme de visons. Au moins jusqu'à la scolarisation obligatoire des enfants, les familles se déplaçaient souvent sur le territoire selon le lieu d'emploi. Ceux qui travaillaient pour des compagnies forestières se voyaient parfois offrir tout le nécessaire pour vivre avec leur famille près du chantier :

« B : Il y en avait beaucoup qui s'en allait dans le bois pour bûcher. On restait dans une tente. J'étais partie là-bas moi, après mon mariage. J'ai resté dans le bois, avec lui. C'est lui qui bûchait. [...] Je pense que c'est les Affaires indiennes qui faisaient travailler la population anicinabe. Oui. C'est les Affaires indiennes. Ils donnaient comme des tentes pour commencer.

J.-P. : C'est lui (l'agent des Affaires indiennes) qui cherchait pour qu'on travaille l'été pis l'hiver.

B : Il cherchait à telle place. Eux autres, il fallait qu'ils aillent travailler. Il cherchait une place ou bien donc la compagnie. Quand il en trouvait, ils se faisaient amener eux autres. Pis ils se faisaient donner des tentes pour y rester. Je ne sais pas pour le poêle. Moi, je ne sais pas.

J.-P. : Oui. Ils fournissaient tout. Tout ce qu'on a besoin dans le bois, ils fournissaient tout le matériel. » Bella et Jean-Paul G. (67 et 73 ans)

Dandenault (1969 : 9) soutient que les employés des Affaires indiennes affectés à Lac Simon aidaient parfois les Anicinabek à trouver des emplois, mais, selon lui, cela restait fait d'une façon non organisée. Quelle que soit la manière dont l'emploi était obtenu, plusieurs Anicinabek occupaient des emplois salariés de manière contractuelle. Dans ce contexte, ils étaient souvent appelés à travailler avec des allochtones et même à vivre près d'eux, dans un camp de bûcherons, par exemple. Cette proximité a favorisé des échanges alimentaires<sup>54</sup> :

---

<sup>54</sup> Pour situer la consommation alimentaire des Anicinabek à partir de la fin de la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle, un très bref aperçu de l'alimentation au Québec est parlant. Bien entendu, il s'agit d'un portrait limité et l'alimentation québécoise de l'époque ne se résume pas aux quelques plats évoqués ici. Tout d'abord, une grande part des recettes typiques de la province sont issues des cuisines de chantiers, nombreuses dans une société rurale et axée sur les activités économiques agroforestières (Turgeon 2011). Des Autochtones ayant aussi travaillé sur ces chantiers, il est logique qu'ils aient emprunté certains plats et techniques. Des plats comme les fèves aux lards, la soupe aux pois (pois et lard) y étaient notamment servis (Turgeon 2011). Le pâté chinois, un repas économique, est servi aux tables des familles québécoises depuis au moins les années 1930 (Poirier 1988). Ce plat devenu emblématique de la cuisine québécoise consiste en un étage de boeuf haché, suivi d'un étage de maïs en grain et/ou à la crème que l'on recouvre de purée de pommes de terre. Caroline Coulombe (2005) avance que pour la période entre 1860 et 1960, l'alimentation québécoise repose largement sur l'activité agricole et que la période d'après-guerre est marquée par l'apparition des aliments industriels. Au niveau de la restauration, dès les années 1930 et encore plus à partir des années 1950, la restauration rapide était populaire : étaient consommés entre autres des hot-dogs, des hamburgers et, plus tard, la poutine (pommes de terre frites recouvertes d'une sauce brune et garnie de fromage en grains). On

« La plupart du temps j'ai vécu dans des camps de bûcherons. Je m'en rappelle un petit peu. Dans un camp de bûcherons, il y avait plein des hommes célibataires qui apportaient leurs friandises du camp de... Il y avait un camp là. Ils amenaient des gâteaux, des fruits. Ils amenaient ça pour les enfants. » - Virginia D. (56 ans)

« Ma mère allait souvent rendre visite aux *tcikojikwek*. C'est là qu'il y a eu les partages, des échanges: un petit peu de leurs connaissances, des recettes pis la viande. Ma mère, je lui ai dit « comment tu as appris ça faire une tarte? » Elle me parlait de ça. Elle me disait que ça venait des *tcikojikwek* qui lui ont montré comment faire des tartes. Elles s'échangeaient. Des fois, elle revenait avec des gâteaux, des petits biscuits. Des fois, ils recevaient des chefs cuisiniers dans les camps pis ils nous donnaient à manger comme ça. » - Jeannette B. (67 ans)

De ces emplois saisonniers, qui permettaient tout de même à certains de continuer à chasser, pêcher et piéger une bonne partie de l'année, il y a eu un passage aux emplois salariés à temps plein pour nombre d'Anicinabek. Jacques W. (31 ans) explique en quoi cela affecte sa fréquentation du territoire :

« Moi je n'ai pas le temps d'aller à la chasse, pas le temps d'aller à la trappe parce que je travaille à temps plein pis la fin de semaine, j'ai commencé à rester chez nous, à ne pas bouger, pas partir. »

Il prend donc sa nourriture à l'épicerie. De nos jours, tous n'occupent pas un travail salarié à temps plein, ce qui leur permet, lorsqu'ils ont les ressources et les connaissances, de fréquenter davantage le territoire. En partageant leurs prises avec leur réseau, ces personnes permettent à d'autres de consommer des ressources du territoire même s'ils ont moins de temps pour s'y rendre eux-mêmes. C'est ce que fait le père de Jacques W. :

« Mon père, à chaque fois qu'il se fait donner un orignal ou bien qu'il tue un orignal, il m'appelle pis il me dit « Jacques vient chercher de l'orignal. » « OK je m'en viens chez vous. » Il veut me partager de la viande qu'il a ».

Je reviendrai sur les pratiques de partage et d'échanges alimentaires. Elles sont centrales dans la culture alimentaire contemporaine des Anicinabek de Lac Simon.

Nous retiendrons que la force économique de la situation coloniale a participé à transformer le mode de vie des Anicinabek qui en sont venus à délaisser leur mode de vie axée sur les activités

---

pouvait aussi y consommer des plats dits « canadiens » comme du spaghetti ou du macaroni, de la pizza, du pâté chinois ainsi que du chop suey (Plamondon Lalancette 2020 : 37). Dans les années 1960, il y avait un certain engouement pour les mets d'origine culinaire étrangère que l'on adaptait à la « sauce québécoise », par exemple les « mets chinois canadiens » comme du macaroni ou des côtes levées à la sauce soya (Turgeon 2011). Nous verrons, dans les prochains chapitres, que ces plats ont été adoptés par les Anicinabek.

de subsistance faute de pouvoir le maintenir. Sans avoir abordé l'ensemble des aspects économiques touchés, j'ai isolé trois d'entre eux qui sont générateurs de changement alimentaire : la fréquentation des postes de traite et l'intégration de certains ingrédients achetés dans la diète; les réglementations étatiques qui ont bouleversé les pratiques de chasse et de trappe amenant les individus à modifier leur régime alimentaire et à mettre certaines connaissances de côté faute de pouvoir les mobiliser; l'adoption du travail salarié comme revenus d'appoint puis comme activité principale limitant ainsi la possibilité de se procurer diverses ressources alimentaires issues du territoire. En plus de participer à la création d'une dépendance envers l'alimentation issue du commerce, ces actions économiques ont participé à mettre en place une dépendance envers l'argent gagné par le biais du travail salarié. Évidemment, ces transformations économiques n'ont pas eu lieu en vase clos.

## **5.2. Action missionnaire**

Les missionnaires fréquentaient les Anicinabek bien avant que ceux-ci ne s'installent dans des villages sédentaires. Par exemple, Kitcisakik a été visité depuis les débuts de la colonisation, d'abord par les Jésuites puis de manière plus intensive par les missionnaires Oblats de Marie immaculée (Caron 1913). Une première chapelle y a été bâtie dès 1863. Leur rôle dans la situation coloniale ne s'est pas limité au domaine du religieux. De par leur accès aux Autochtones via les missions, ils ont été au cœur de plusieurs mesures coloniales importantes, comme nous le verrons. Ils ont notamment joué un rôle clé dans la sédentarisation de nombreuses communautés autochtones. Par contre, j'ai choisi d'associer cette contribution à l'action administrative, puisque sédentariser les Autochtones et créer la structure des réserves est avant tout un projet gouvernemental. Je reviens donc plus en détail sur ce pan de la situation coloniale dans la prochaine section.

Dans celle-ci, je m'intéresse à trois facettes de la force missionnaire. D'abord, je porte mon attention sur le processus de christianisation qui a introduit de nouvelles croyances parfois en opposition avec celles qui préexistaient en plus d'inculquer de nouvelles pratiques spirituelles. Non seulement la spiritualité a été transformée, mais le rapport aux animaux ainsi que la conception du monde ont aussi pu être affectés. En faisant ce survol des croyances et de pratiques

locales, je tente de voir en quoi cela a eu des retombées dans le domaine alimentaire. Ensuite, je m'intéresse au processus de civilisation alimentaire portée par les missionnaires à travers l'introduction de l'agriculture. Puis, je montre en quoi l'expérience des pensionnats autochtones administrés par des missionnaires a eu des répercussions sur divers aspects de la culture alimentaire.

### *Christianisation et rapport aux animaux*

Avant l'arrivée des missionnaires, les Anicinabek, comme les autres nations autochtones au pays, avaient des croyances ainsi que des pratiques spirituelles qui leur étaient propres. Chez les peuples algonquiens dont font partie les Anicinabek, la relation avec les animaux était centrale, ce qui explique que nombre de précautions entouraient la pratique de la chasse et de la trappe. Différents rituels permettant une communication avec les entités autres qu'humaines ont été documentés au sein de ces peuples animistes : rêve, quête de vision, tente tremblante, divination, etc. (ex. : Spielmann 1993; Speck, 1977 [1935]). Sur le terrain, une aînée se rappelait les anciens enseignements entourant la tente tremblante :

« D'après moi... un aîné m'a tout raconté que quand les curés sont venus... parce que je pense que les curés voyageaient en traineau ou bien en canot autrefois, bien longtemps. Ça fait bien longtemps. C'est de là qu'ils ont connu la religion. Avant ça, ils ne connaissaient pas. Ils connaissaient pas la religion eux autres. Quand ils ont connu... d'après moi, pour les Algonquins, c'est la tente tremblante. Comme je te disais. C'est juste ça qu'ils ont connu eux autres la tente tremblante. Mais ce n'était pas facile d'en construire un. Ça prenait sept jours pour en construire une tente tremblante. » (anonyme – entrevue Lac Simon 2018)

Bien que cette catégorie ne fasse pas l'unanimité, plusieurs qualifient ces pratiques de chamaniques (ex. : Bousquet 2002b; Inksetter 2015: 220). Les chamanes étaient des intermédiaires qui pouvaient avoir des pouvoirs de guérison et de communication notamment.<sup>55</sup>

L'adoption du christianisme n'a pas engendré la disparition complète des pratiques liées aux croyances locales pour nombre de peuples autochtones (Doran 2008; Gagnon 2005). Une cohabitation des systèmes de croyances a eu lieu pour plusieurs. Par exemple, selon Monique (65

---

<sup>55</sup> D'autres aspects de la spiritualité locale seront évoqués dans la suite de l'analyse, mais, pour plus de détails, il est possible de consulter diverses recherches qui documentent des pratiques chamaniques et/ou analyse des dimensions du chamanisme chez les peuples algonquiens, par exemple : Armitage 1992, Clermont 1974, Leroux 2009.

ans), les Anicinabek avaient leur manière bien à eux de prier ou plutôt de parler avec le Créateur. Selon elle, les pratiques catholiques étaient jadis concentrées à Kitcisakik lors du rassemblement d'été où avait lieu la mission. Sur le territoire, ils avaient leur propre manière de faire. Son grand-père avait l'habitude d'aller devant le lac quelques minutes puis de s'asperger le visage avec l'eau du lac. Le témoignage de Monique rappelle ce que rapporte Claude Gélinas (2003 : 85) : « en l'absence du missionnaire, et ce surtout durant la saison hivernale vécue en forêt, plusieurs croyances et pratiques associées au système de référence spirituel traditionnel refaisaient surface dans le quotidien des familles algonquiennes ».

À travers un examen de la culture alimentaire, on peut constater que la pratique du christianisme a engendré l'abandon de certaines pratiques spirituelles, en a transformé d'autres et en a même créé de nouvelles. Par exemple, j'ai souvent vu des personnes faire un signe de croix sur leur bannique avant de la consommer. Monique (65 ans) est l'une d'entre elles :

«Oui, oui, je fais la croix sur la bannique après la cuisson. Après la cuisson, tout de suite quand on le met à table je fais la croix. [...] Oui, pour bénir la bannique. Une bénédiction de la bannique. »

Lors d'un séjour sur le territoire avec des aînés, alors que je venais de couper une bannique en deux, l'une des aînées m'arrêta pour me demander si j'avais fait une prière avant de la couper. Elle me dit que je devais prier et faire le signe de croix avant de poursuivre. J'ai cuisiné et coupé de la bannique à de nombreuses reprises pendant le terrain et, même si l'on m'a rappelé de faire une croix sur la bannique plus d'une fois, je n'ai pas été systématiquement encouragée à le faire. Je n'ai pas non plus observé cette pratique à tout coup. Les prières étant silencieuses et le signe de croix plutôt discret, il est possible que je n'aie tout simplement pas remarqué cette pratique à certaines occasions.

Ce genre de micro-rituels impliquant des symboles chrétiens s'est aussi transposé dans les pratiques de chasse de certains :

« E : Oui. Nous autres, c'était toujours la religion catholique. *Kokom* était de religion catholique, Grand-père aussi, ma mère pis mon père. Moi aussi, je suis catholique. De là, j'ai appris beaucoup de choses de mon grand-père, mes parents. Même quand mon père tuait un orignal dans le bois, il avait son chapeau, il enlevait, mettait sa main comme ça.

**L : Ah oui? À chaque fois?**

E : Oui. Ma grand-mère lui avait montré ça. Elle disait toujours : « *Kawin onikeken kidji ayamihan ickwa nisic ki mosim.* » « N'oublie jamais de prier quand tu as tué ton orignal. » Là, il mettait son... ça c'est son fusil. Là, il mettait son chapeau. Là, il faisait sa prière. Après ça...

**L : Il le dépeçait.**

E : Aujourd'hui, tu ne vois plus ben ben ça. Moi, je dis encore à mes enfants : « N'oublie pas de dire un gros merci à notre Créateur quand tu tues un orignal. » Parce que c'est lui qui nous donne ce qu'on va manger. » Estelle P. (63 ans)

Estelle termine en faisant mention de la relation aux animaux et du respect qui y est central. Nous verrons plus loin que le respect est une valeur qui traverse nombre de composantes de la culture alimentaire des Anicinabek.

Comme des rituels impliquant une consommation alimentaire étaient associés au chamanisme, ils ont été découragés par les missionnaires. Je pense entre autres à certains festins, des rituels observés par des missionnaires chez les Algonquiens dès le 17<sup>e</sup> siècle (ex. : Clermont 1974; Rousseau 1954). Les festins s'inscrivaient dans un ensemble de pratiques chamaniques qui visait notamment à maintenir de bonnes relations avec les animaux. Ils étaient l'occasion de communier avec les esprits. Lors des festins, en plus du repas, il y avait souvent de la danse et des chants, sauf quand ils se tenaient près de la mission parce que c'étaient des pratiques païennes aux yeux des missionnaires. Ces derniers espéraient voir ces rituels disparaître, du moins ceux impliquant des composantes chamaniques (Rousseau 1954). Dans le chapitre 7, je reviens plus longuement sur les adaptations faites aux festins qui s'observent toujours de nos jours, mais qui ont des implications différentes.

Le concept de festin a été récupéré par les missionnaires qui les ont utilisés pour souligner les occasions chrétiennes, comme les mariages et la mission estivale (Inksetter 2015; Rousseau 1951b). Ainsi, pour nombre de familles, les festins servent depuis longtemps à rythmer le calendrier catholique. C'est le cas d'Alex C. (59 ans) :

« A : Les festins c'étaient surtout le jour de Noël, jour de l'an, Pâques.

**L : OK. Pour des événements...**

A : ...religieux, catholiques.

**L : Ça marquait les fêtes religieuses?**

A : Oui

**L : Il y en avait pas comme au début des saisons?**

A : Non. Dans la famille à ma mère, c'était complètement coupé de ça. Je connaissais rien. J'ai commencé à connaître ça seulement dans les années 1994 moi la spiritualité anicinabe. »

Ces différents exemples montrent que le processus de christianisation porté par les missionnaires a eu des conséquences diverses autant sur les pratiques alimentaires que les pratiques cérémonielles qui impliquent de la nourriture. Malgré tout, l'importance de la relation avec les animaux et certaines pratiques ou croyances n'ont pas disparu. Elles se déploient plutôt de manières différentes de nos jours, comme nous le verrons. Il faut également prendre en compte le fait que la vie d'aujourd'hui en communauté n'a pas les mêmes impératifs que la vie sur le territoire. Les pratiques et croyances répondent donc à des considérations d'ordre différent. D'ailleurs, les missionnaires ont grandement encouragé l'adoption de ce mode de vie distinct.

### ***« Civilisation » les pratiques alimentaires***

Pourvus d'une attitude évolutionniste dont l'époque était bien empreinte, des missionnaires considéraient qu'il fallait « civiliser » certains comportements des Autochtones. Par exemple, des missionnaires français présents en Nouvelle-France au 18<sup>e</sup> siècle appréciaient les viandes grasses, mais les manières dont les Autochtones les consommaient, sous forme de « gras pur », leur apparaissaient barbares (Chaffray 2006 : 259). Les manières de manger ont été utilisées afin de justifier la nécessité de « civiliser » ceux qui étaient jadis considérés comme des « sauvages ». En effet, perçue comme l'apogée de la gourmandise, cette consommation dite « démesurée » de graisse faisait des Autochtones des individus sans civilité, inaptes à s'alimenter de manière respectable aux yeux des missionnaires, c'est-à-dire à table, avec des ustensiles, à heures fixes et sans « excès ». Le processus de « civilisation » devait donc se faire sur le plan des manières de table et de l'étiquette (Chaffray 2006 : 281). L'objectif était de leur apprendre les rudiments de la cuisine et du repas tel qu'envisagé selon leurs normes. Pour reprendre les mots de Jean Comaroff (1994 : 16), les missionnaires ont encouragé la « consommation de manière éclairée » (la consommation étant ici alimentaire) dans l'objectif de favoriser la « civilisation » des peuples autochtones. Par exemple, la non-régularité des repas collectifs quotidiens soustrayait, selon les missionnaires, le caractère social de l'acte alimentaire et le renvoyait à un simple besoin biologique. Le manque de structure pour la prise des repas dans la quotidienneté dérangeait : « le

corps n'est assujéti à aucune règle en ce qui concerne la consommation alimentaire » (Chaffray 2006 : 267).

Un important aspect de la culture alimentaire de nombreux peuples autochtones a été la cible de ce processus : le mode de subsistance. L'agriculture était considérée comme une activité de subsistance plus noble, plus « civilisée » (Bédard 1988 : 67). Elle a donc été encouragée par le gouvernement. Le Canada tout comme les États-Unis ont mis en place diverses politiques pour introduire ce mode de production, laissant voir un lien étroit entre agriculture et colonisation (Matties 2016). À titre d'exemple, Soloway (2015) explique qu'une forme d'impérialisme horticole a eu lieu chez les Mushkegowuk (Cris) par l'entremise des activités coloniales de la Compagnie de la Baie-d'Hudson, les missionnaires et les acteurs gouvernementaux. Les « plant foods » traditionnellement cueillis et consommés par les Mushkegowuk ont progressivement été mis de côté au profit de nouveaux aliments cultivables. De pair avec le jardin, ces derniers étaient considérés comme caractéristiques de sociétés « civilisées ». Les végétaux sont alors passés de cueillis à cultivés, ce qui a conduit à une perte des savoirs en lien avec les végétaux sauvages. Selon l'auteurice, cela eut pour conséquence de créer une ignorance culturelle provoquée, un processus qu'elle associe à l'agnotologie. On pourrait argumenter qu'un processus similaire s'est produit chez les Anicinabek étant donné que, comme nous l'avons vu, le nombre de plantes sauvages consommées et les connaissances les entourant ont sensiblement diminué.

Dans un document du ministère des Affaires indiennes datant de 1890, il est énoncé ceci : « they will likewise be compelled to settle upon their reserve on Lake Temiscamingue, and to adopt civilized methods for obtaining a living, the principal of which must necessarily be agriculture » (Inksetter 2015 : 413). L'agriculture a aussi été envisagée comme une activité d'appoint par les ministères des Affaires indiennes à partir des années 1880, alors que dans certains secteurs du territoire la chasse et le piégeage des animaux à fourrures étaient en déclin. Ainsi, certains s'y sont adonnés par choix à petite échelle pour répondre à leurs besoins alimentaires. Sur le terrain, les missionnaires ont participé à implanter cette activité de subsistance. Par exemple, dans la réserve innue de Pessamit, Bédard (1988 : 67) dit des missionnaires qu'ils furent « les principaux artisans de cette tentative de transformation de l'économie » locale. Elle en parle comme d'une



tentative de « métamorphose des chasseurs en agriculteurs » et d'une « conversion agraire ». Pour la bande algonquine de Kitigan Zibi, Frenette (1993b : 48) soutient que

« l'agriculture ne connut jamais le succès escompté. La réserve de Maniwaki avait pourtant été créée dans le but de favoriser son développement. C'était le désir du département des Affaires indiennes et celui des pères oblats. C'était également le souhait exprimé par les Algonquins dans leurs requêtes visant à obtenir une réserve à Maniwaki. Cependant, l'agriculture fut toujours considérée par les Algonquins comme la dernière solution à la diminution des ressources sur leurs territoires de chasse. »

Inksetter (2015 : 414) décrit elle aussi le mode de vie agricole comme « une option volontaire et lucrative pour quelques personnes, mais ce mode de vie ne s'est jamais généralisé à l'ensemble des Algonquins du Témiscamingue. »

À Lac Simon, on se souvient que des anciens furent encouragés à jardiner :

« Mon grand-père a cultivé les patates et un peu de carottes, juste l'autre bord du lac.

**L : Ici? En bas de la côte, l'autre bord?**

J : L'autre bord du lac. De ce côté-là, à la pointe. Carottes, patates. Il y avait d'autres légumes, mais je ne sais pas lesquels. J'ai vu seulement carottes, patates. Jean P. (69 ans)

Selon Jean, la culture est une initiative encouragée par le missionnaire de l'époque :

« Parce que les missionnaires les avaient initiés à cultiver les patates.

**L : Ah, c'était le missionnaire?**

J : Oui. Le curé qui venait. Il voulait qu'on devienne des cultivateurs. Ça n'a pas fonctionné. La difficulté c'est de garder (les patates). Au mois d'août, il y avait beaucoup de patates. On distribuait à ceux qui étaient au Lac Simon. Parce que mon grand-père avait des fois l'habitude d'aller dans son terrain de trappe. Là, il cultivait des pommes de terre pis carottes.

**L : Là-bas aussi?**

J : Oui

**L : C'était à Anwatan?**

J : Anwatan, oui. Juste pour cultiver : une période de deux semaines. Il revenait par ici. Vers la 5<sup>e</sup> semaine, il retournait. Là, c'était la récolte, vers la fin août, début septembre. La récolte commençait. Il y avait plus de patates et de carottes ici. Là-bas aussi le terrain était beau pour cultiver. Moi, j'ai cultivé la patate, mais je ne me rappelle jamais si j'ai pris des carottes. »

Il replace ces premières cultures dans la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle, alors que les familles Anicinabek n'habitaient pas encore Lac Simon en permanence :

« Même les patates c'était nouveau. C'est dans les années 1940 qu'il a commencé à cultiver. Lorsque la Baie-d'Hudson et les curés sont arrivés dans les années 1940. Les curés les ont initiés l'autre bord du lac à cultiver. »

Le type de culture semble avoir été plutôt limité. Jeannette B. (67 ans) se souvient également des pommes de terre et des carottes :

« Oui, on mangeait ça dans le bois. Parce qu'autrefois, il y en a qui ont eu, il y en a qui ont cultivé des patates. Des patates, juste des patates pis des carottes »

D'autres, comme Alex C. (59 ans), se souviennent que des membres de leur famille cultivaient des légumes dont des tomates :

« A : Eux autres, je sais que du côté de ma mère ils faisaient de l'agriculture eux autres. Ils faisaient pousser des carottes, des tomates.

**L : Des tomates?**

A : Des tomates, des patates, tout ça. Ah oui, les patates, c'était assez grand la cour. On était bon quasiment la moitié de l'hiver avec ça. »

Il faut dire que la culture des pommes de terre a plusieurs avantages comme le fait de nécessiter peu d'entretien et de ne pas nuire à la mobilité hivernale (Inksetter 2015 : 408). De plus, la pomme de terre a l'avantage de se conserver longtemps. Les Anicinabek pouvaient donc les entreposer et en consommer tout au long de l'hiver même si cela comportait parfois des difficultés comme l'évoque Jean. Cela explique sans doute en partie pourquoi la culture de pommes de terre a été l'une des plus répandues.

Encore une fois, les actions administratives et celles missionnaires sont interreliées. On pourrait même classer cela comme une action économique, considérant que cela visait le mode de subsistance. Les tentatives de faire des Autochtones des agriculteurs, bien qu'elles aient généralement été des échecs, les ont familiarisés à de nouvelles pratiques alimentaires et économiques. Même des peuples autochtones qui pratiquaient déjà l'agriculture ont adopté de nouvelles méthodes enseignées par les missionnaires chrétiens qui les encourageaient à privilégier des techniques occidentales (Norman 2015). Cela visait une forme de contrôle puisque l'agriculture était notamment encouragée dans le but de sédentariser les populations. À ce titre, et en reprenant la double logique observée par Comaroff (1994) dans le cas de l'habillement occidental, l'agriculture apparaît à la fois comme instrument utilisé pour la transformation des

Autochtones et comme un signe de cette transformation puisque ceux s'y adonnant étaient considérés comme plus civilisés.

Il faut souligner que la stratégie visant à user de l'agriculture pour sédentariser des personnes n'a pas été uniquement dirigée vers les Autochtones. Les autorités coloniales l'ont aussi utilisée pour fixer les colons sur le territoire comme l'explique Maurice Asselin (1982 : 145) dans une étude sur la colonisation de l'Abitibi :

« Bien sûr, à partir de 1930, on s'est appliqué à favoriser le développement de l'industrie laitière en Abitibi; et pour cause. Elle était la plus apte à faire rapidement du colon un agriculteur et c'est bien ce qu'on désirait au fond. Dans le but de fixer définitivement le colon dans l'espace, on avait compris, comme le soulignait l'agronome Gauthier en 1943, que « le colon ne devient vraiment cultivateur que par l'augmentation de son cheptel. Sa première vache l'attache à son lot, la dixième en fait un agriculteur ».

Plus loin, il ajoute : « L'agriculture n'a jamais été autre chose qu'un moyen qu'on a tenté d'utiliser pour stabiliser les migrants dans l'espace abitibien sans y réussir vraiment. » (Asselin 1982 : 150) Ainsi, une quête de contrôle s'observe dans l'historique d'implantation de l'agriculture autant chez les Autochtones que chez des allochtones. À cette stratégie visant également la « civilisation » s'additionne un projet d'éducation spécifique aux Autochtones.

### ***Scolarisation et pensionnats autochtones***

C'est par la socialisation que la culture est apprise. Normes, valeurs, représentations sont quelques-uns des éléments que la socialisation participe à transmettre et à intérioriser (Juteau-Lee 1983). L'individu apprend des manières d'être qui lui permettent de fonctionner dans un groupe social. La famille est un espace de socialisation important. L'alimentation des individus est en partie déterminée par leur socialisation (Garabua-Moussaoui 2002 : 69). La socialisation alimentaire au sein des familles se fait surtout à travers le repas familial qui a un « système normatif » important (Girard et Sercia 2009; Poulain 2002 : 157). Le temps de repas peut être envisagé comme un espace où l'on intériorise des règles, des valeurs, les goûts (et dégoûts), le rythme et la structure des repas, l'étiquette (savoir-être), les rôles de genre, etc. Concernant les normes de cuisson et de préparation des repas, la socialisation familiale a aussi une grande

influence (De Labarre 2001). De nouvelles normes alimentaires peuvent être apprises et intégrées tout au long de la vie. Autrement dit, il n'y a pas de déterminisme dans la socialisation.

Ainsi, il apparaît logique que la fréquentation de pensionnats ait eu des impacts importants sur la socialisation alimentaire des nombreux enfants autochtones qui les ont fréquentés. Outils clés du programme d'assimilation du gouvernement canadien, ces pensionnats ont été ouverts dès le 19<sup>e</sup> siècle et ont été actifs tout au long du 20<sup>e</sup> siècle (Ottawa 2010).<sup>56</sup> Ce projet était porté par plusieurs dénominations chrétiennes :

« Les Églises catholiques romaines, anglicanes, unies, méthodistes et presbytériennes étaient les principaux groupes confessionnels ayant participé à l'administration du régime des pensionnats indiens. Le partenariat du gouvernement avec les Églises est resté en place jusqu'en 1969 et, même si la plupart des écoles étaient fermées dans les années 1980, le dernier pensionnat indien appuyé par le gouvernement fédéral est resté ouvert jusque vers la fin des années 1990. » (Commission de vérité et réconciliation du Canada 2015a : 7)

Ceux qui vivent aujourd'hui à Lac Simon ont fréquenté celui de Saint-Marc-de-Figuery ouvert en 1955 et fermé en 1973. Pour être près de leurs enfants, certains parents ont réduit leur mobilité, mettant ainsi de côté un pan de la culture associée à la mobilité. Virginia D. (56 ans) se souvient que son père lui avait déjà dit avoir mis de côté sa culture afin qu'elle puisse aller à l'école. Simon A. (61 ans), lui, se souvient que des aînés se désolaient d'avoir perdu une place importante dans l'éducation des jeunes :

« Des fois, je me souvenais des discours, des paroles : nous autres on ne peut plus vous montrer des choses. C'est l'école qui s'en charge maintenant. »

Étant coupés de leur famille et de leur mode de vie pendant plusieurs mois par année, ils y ont appris de nouvelles normes alimentaires. Une *kokom* (aînée, grand-mère) de Lac Simon qui est allée au pensionnat jusqu'à ses 14 ans me partageait que c'est surtout au pensionnat qu'elle a commencé à manger des légumes. Parfois, la nourriture servie était familière, mais la manière de la préparer était différente :

« Non, il n'y avait pas les mottons. Comme André il disait... Moi j'avais ri quand André disait que qu'est-ce qui se souvenait du pensionnat c'était le maudit gruaau.

**L : On en parle beaucoup. En mangiez-vous tant que ça?**

---

<sup>56</sup> Au Québec, les pensionnats ont ouvert leurs portes plus tard que dans le reste du pays. Plusieurs facteurs expliquent cela (voir Bousquet 2017). Notons que les conditions alimentaires (installation sanitaire, qualification du personnel, aliments disponibles, etc.) ont beaucoup varié d'un pensionnat à l'autre et d'une époque à l'autre.

A : Ben quasiment 4 fois par semaine.

**L : Ah quand même!**

A : Moi j'ai... la première fois je pensais que j'allais aimer ça. Ah, je me suis, j'ai vomi. J'aimais pas ça la façon que c'était apprêté. C'était bien trop liquide. [...]

Blé d'inde au début j'aimais pas ça, mais là j'avais pas le choix de manger mes assiettes. Tu n'as pas le choix. Parce que moi la façon que le pâté chinois, j'en fais encore aujourd'hui, c'est crémeux. Mais celui au pensionnat, il n'était pas crémeux. Les blés d'Inde étaient secs. C'était juste la viande. C'était sec. C'était ça la différence. » - Alex C. (59 ans)

Y ayant été initiés à de nouveaux aliments ou encore à de nouvelles méthodes de préparation, certains sont catégoriques : le pensionnat a changé le goût. Pierre P. (73 ans) soutient qu'il n'aimait plus les mêmes choses à la sortie du pensionnat. Il a dû réapprendre à aimer le goût de la nourriture issue du territoire. Jean P. (69 ans) est aussi de cet avis :

« Les changements qu'on a eus aussi au pensionnat, les aliments qu'on mangeait, comme le bœuf, le poulet, d'autres aliments que moi je ne mangeais pas avant de rentrer au pensionnat. [...] Par après, les changements que j'ai vus... j'ai remarqué ça : on a quasiment tout jeté tous les aliments que mon grand-père, grand-mère, mon père, ma mère mangeaient.

**L : Quand tu es revenu?**

J : Oui. Parce que le goût était différent. Le goût du castor est différent. L'original, les cuisses. Ça a tout changé. Il y a eu quasiment un genre de duel, un duel alimentaire. »

La conséquence qu'il mentionne reflète un processus important engendré par l'expérience du pensionnat. Ainsi, les préférences alimentaires de ceux qui sont allés au pensionnat ont parfois changé suite à une exposition à de nouveaux goûts :

« Ben il y avait quand même des affaires que j'aimais manger beaucoup, que ma mère faisait, c'était du gruau. Mais le gruau du pensionnat, il ne goûtait pas pareil. On dirait qu'il y avait comme un peu de la cannelle. J'aimais ça, mais ce n'était pas le même gruau que ma mère faisait parce que ma mère faisait ça avec la viande. Du gruau à la viande. Il y a des affaires que je ne mangeais pas, que chez nous je ne mangeais pas ça, comme des céréales. Nous autres, on n'en avait pas de céréales chez nous. Ma mère elle était quand même monoparentale. On avait de la misère à avoir de la nourriture des fois.

**L : Est-ce que ça t'a amené des nouvelles saveurs un peu, des nouveaux goûts quand tu es rentrée au pensionnat?**

M : Ben quand ma mère faisait son épicerie au Grand Lac, un coup qu'on sortait du pensionnat, on lui disait quoi acheter parce qu'on avait appris... On avait quand même des affaires qu'on avait aimées. Comme des céréales Kellogg, ça, on aimait ça. Ma mère en achetait. Des saucisses, saucisses pour hotdogs. Ça, on commandait. Du baloney. C'étaient des affaires que ma mère n'avait pas la chance d'acheter parce qu'elle n'avait pas d'argent. » - Monique A. P. (65 ans)

Ce témoignage montre que ce qui était appris au pensionnat pouvait ensuite être transposé dans la vie familiale hors du pensionnat.

Pour les Anicinabek interrogés, le pensionnat n'a pas introduit la nourriture industrielle. Nous avons vu que certains aliments étaient déjà consommés par les familles Anicinabek :

**« L : Avais-tu déjà mangé de la nourriture de l'épicerie avant d'aller au pensionnat? »**

M : Oui. Ben oui. Mais ce n'était pas les mêmes comme je te dis. Plus du riz, patates, viandes sauvages, poissons, des affaires comme ça.

**L : OK. C'était juste la viande du bois avec des petites choses comme farine...**

M : Oui. Comme la farine pis le riz, les patates. Moins mélangé, on va dire. » - Monique A.P. (65 ans)

Le pensionnat a plutôt élargi la gamme de produits avec lesquels les jeunes Anicinabek se sont familiarisés. Bella G. (67 ans) énumère certains aliments industriels qui étaient consommés :

« Quand on faisait des sandwiches, on nous faisait souvent avec arachide, beurre d'arachide quand on allait en excursion. Surtout avec beurre d'arachide. C'est ça qu'on mangeait. Macaroni. On avait souvent du macaroni. Macaroni, patate. Nouilles avec sauce tomate. Soupe aux tomates. C'est ça qu'on mangeait. »

Ainsi, tout comme les postes de traite, les pensionnats ont participé à introduire de nouvelles normes gustatives ou à tout le moins à renforcer certaines normes gustatives en émergence.

Selon Alison Norman (2015), la conséquence de l'obligation de manger de nouveaux aliments dans les pensionnats autochtones au Canada a contribué à la désorientation alimentaire des jeunes pensionnaires. En ce sens, pour elle, la diète a fait partie du processus de colonisation. Je partage son avis et cela rejoint les propos de Jean et de Pierre alors qu'ils parlent du fait d'avoir été obligés de réapprendre les goûts associés à la culture alimentaire de leur propre famille. Les impacts des pensionnats autochtones sur la transmission des valeurs et de l'identité culturelle des peuples autochtones ont d'ailleurs été reconnus par la Commission de vérité et réconciliation du Canada (2015a).

Le processus dont il est question fait écho à la thèse de Burnett *et al.* (2016) qui montrent que les pensionnats autochtones sont des exemples de la manière dont l'alimentation a été utilisée par l'État afin de discipliner les corps des Autochtones, détruire leur identité culturelle pour la

réinscrire dans une identité eurocanadienne par le biais d'un processus d'assimilation biculturel. En coupant les jeunes de leur famille, ceux-ci n'ont pas eu accès à tout un pan des savoirs et des connaissances culturelles. L'alimentation anicinabe étant étroitement liée à la vie sur le territoire, le fait d'en être coupé une grande partie de l'année a aussi nui à l'expérimentation de certaines pratiques :

« Ah! Mais moi aussi ma mère je l'avais vu. Elle faisait cuire des canneberges sauvages. Elle nous amenait tout le temps promener le dimanche. Plus souvent elle nous amenait le dimanche. Avec un temps ensoleillé. [...] Entre temps, on a perdu la recette. On a perdu tout quand on nous a amené au pensionnat. Parce qu'on ramassait ça à l'automne. » Jeannette B. (67 ans)

Ainsi, ils pouvaient se familiariser avec des dimensions de la culture en été lorsqu'ils étaient de retour avec leur famille, mais ils n'avaient plus accès aux savoirs associés aux autres saisons. Outre les dimensions culturelles de l'alimentation, la capacité même de faire de la cuisine n'a pas été acquise par certains anciens pensionnaires:

« Quand on s'est marié, je ne savais pas comment faire la cuisine parce que je sortais juste du pensionnat. » Jeannette B. (67 ans)

Jadis, ce genre d'apprentissage se faisait tôt alors que les enfants voyaient leur mère ou d'autres membres de leur entourage cuisiner. Coupés de modèles parentaux, les jeunes ont dû apprendre des aptitudes pour des tâches quotidiennes plus tard. En effet, certains ont réappris ou appris des compétences nécessaires à la vie quotidienne dans une communauté ou sur le territoire plus tard dans leur vie alors qu'ils ont senti un besoin de renouer avec leur culture. Il faut aussi souligner qu'en plus d'avoir mis à mal les canaux de transmission, les autorités religieuses dans les pensionnats ont dévalorisé les cultures des Autochtones. Elles étaient continuellement décriées et critiquées. Certains en sont venus à avoir honte de leur culture et même de leur famille.

Le mode de vie mobile des familles algonquiennes était particulièrement dévalorisé et les pensionnats visaient d'ailleurs à le mettre à mal. Richard Preston (2001 : 380) rapporte le programme des pensionnats autochtones de Fort Albany et de Moose Factory (Ontario) en ces termes : « The curriculum was intended to replace traditional education with school training in English or French for religious knowledge, farming skills, and entry into the culture of Canadian

mainstream society. ». Au pays, de nombreux pensionnats avaient une ferme ou un jardin.<sup>57</sup> Dans la province québécoise, par exemple, les pensionnats d'Amos et de Fort George possédaient ce type d'infrastructure où les pensionnaires étaient amenés à travailler (Goulet 2016). Les tentatives de conversion agraire se sont donc aussi déployées dans les pensionnats. Ce n'étaient pas seulement les parents qui étaient visés, mais également les enfants dans l'objectif de leur apprendre un mode de subsistance dit plus « civilisé ».

Une autre conséquence du passage dans les pensionnats autochtones est les traumatismes alimentaires dont plusieurs sont encore porteurs aujourd'hui. Cela est à la source de dégoût par exemple :

« Des betteraves! J'ai eu une mauvaise expérience avec ça au pensionnat. Ils m'ont quasiment tué avec ça eux autres. Je ne voulais pas le manger. Ils m'ont forcé. Pis je me suis étouffée quasiment. Pis ça, ça m'est resté ça. Quand je suis allée en thérapie, ma thérapeute m'a vu faire. Il y avait des betteraves. J'ai poussé mon assiette. Là, elle m'a dit de venir. J'ai été obligée de compter mon histoire. Mais je ne suis pas capable de manger encore des betteraves. [...] Je peux les regarder maintenant, mais pas le manger encore. Je ne suis pas capable d'en manger. » Monique A.P. (65 ans)

L'obligation de manger le contenu de son assiette témoigne du cadre rigide dans lequel s'inscrivait la consommation des repas. Ayant appris ces manières d'être à table, des survivants ont perpétué le cadre sévère des repas au sein de leur propre famille. Par exemple, la mère de Maureen P. (51 ans) demandait à ses enfants de garder le silence à table, comme c'était demandé au pensionnat :

« Il ne fallait pas qu'on parle à la table. Il fallait juste qu'on mange. Mais moi, j'étais tellement timide que moi ça ne me dérangeait pas. »

De plus, il semble qu'à table au pensionnat il régnait parfois une sorte de tension entre les enfants à cause du système de chefs de table : à chaque table était attribué un enfant plus âgé qui était responsable des enfants plus jeunes composant la tablée. Par exemple, plusieurs m'ont raconté

---

<sup>57</sup> Le rapport final de la Commission de vérité et réconciliation du Canada (2015b : 571) rapporte que, dans les débuts de l'élaboration du projet des pensionnats autochtones au Canada, les autorités pensaient que le travail des pensionnaires produirait assez de nourriture pour rendre les écoles largement autonomes. Le financement destiné à l'alimentation des pensionnats prenait en compte les retombées potentielles des fermes, ce qui s'est avéré très variable d'un pensionnat à l'autre et d'une année à l'autre. Ce sous-financement chronique a eu des impacts sur le régime alimentaire des pensionnaires qui, à l'échelle canadienne, ont largement souffert de malnutrition, et ce, malgré les modifications du financement alloué à l'alimentation à partir de la fin des années 1950. Celui-ci est toujours resté insuffisant. De ce fait, pratiquement aucune école n'a eu le financement adéquat pour satisfaire pleinement les besoins nutritionnels et énergétiques de ses pensionnaires.



que lorsque le dessert était bon, certains chefs de table insistaient pour que les enfants de la table leur donnent leur portion. J'ai également entendu plusieurs témoignages où les personnes racontaient avoir volé du pain ou encore des pommes parce qu'elles avaient faim. L'une me disait avoir dû rester toute une nuit agenouillée dans le corridor suite qu'elle s'était fait prendre. Ces exemples montrent qu'un climat de peur, de surveillance et de restriction entourait les prises alimentaires au pensionnat. Bodirsky et Johnson (2008) soutiennent que le souvenir des abus alimentaires et de la faim constante partagée par des survivants des pensionnats peut avoir créé une attitude malsaine envers la nourriture, ce qui a pu participer au développement de problèmes de santé. Mosby et Galloway (2017) abondent également dans ce sens alors qu'ils montrent que l'expérience de la faim et la malnutrition dans l'enfance, telle que vécue dans les pensionnats, augmente les risques de développer des maladies chroniques à l'âge adulte. Je n'ai pas pu établir d'association directe entre ces types de souvenirs et des conséquences médicales, mais je pense que pour plusieurs cela a influencé, du moins pendant certaines années, leur rapport à l'alimentation ou à certains aliments.

L'action missionnaire ne se réduit pas à ce qui a été présenté ici. J'ai ciblé les principales facettes qui ont engendré des transformations perceptibles dans la culture alimentaire au niveau des croyances, des pratiques quotidiennes ou rituelles ou encore du goût. Que ce soit au sein des pensionnats, lors de séjours de missions ou encore lorsqu'ils étaient installés de manière permanente dans les communautés, les missionnaires ont porté le projet colonial sur divers fronts, un projet reposant avant tout sur l'action administrative.

### **5.3. Action administrative**

La force administrative se réfère ici aux autorités gouvernementales et aux instances affiliées. Je ne retrace pas l'ensemble des pratiques administratives qui ont participé à la situation coloniale du Canada. En fait, comme les autorités gouvernementales sont au cœur du projet colonial, la grande majorité des actions générées par la situation coloniale peuvent y être associées. Comme pour les deux autres actions, je me concentre sur certaines d'entre elles et j'explore les impacts de trois réalisations de l'action administrative : le soutien alimentaire, la nouvelle maisonnée et ses normes ainsi que la transmission d'une conception de la saine alimentation via la santé publique.

### *Rations et soutien alimentaires*

Au fil des époques, le soutien alimentaire pour les Autochtones a pris différentes formes que l'on peut regrouper sous l'étiquette de rationnement. Tim Rowse (1998 : 3) décrit cela comme la pratique non autochtone de fournir de la nourriture, des vêtements ou d'autres biens aux peuples autochtones. Son analyse montre qu'en Australie cette pratique a agi comme une institution de l'ordre colonial, dispensée principalement par les autorités coloniales, mais aussi par les missionnaires. L'analyse de l'expérience des Autochtones au Canada, et plus précisément des Anicinabek, témoigne d'une expérience similaire.

Au 19<sup>e</sup> siècle, une assistance alimentaire était parfois offerte par le ministère des Affaires indiennes comme le montre Inksetter (2015 : 415-416) pour les Anicinabek. Le gouvernement payait alors pour que soit effectuée une distribution de rations alimentaires aux personnes en difficultés (malades, veuves, en cas de famine ou épidémie, etc.) et cette aide était dispensée par l'entremise des postes de traite. La farine a été un ingrédient central dans cette forme d'assistance qui ne se limitait pas à la nourriture; elle pouvait aussi être sous forme de matériel agricole par exemple. Dans un livre où il examine l'histoire de la politique d'assistance sur les réserves au Canada, Hugh Shewell (2004 : 112) montre que trois types de rations furent établis au début du 20<sup>e</sup> siècle : la ration pour adulte démuné (mensuelle), la ration pour malade et la ration pour les bébés nourris artificiellement ou sous-alimentés. Chez les Cris de la Baie-James, Morantz (2017 : 171) rapporte qu'au début du 20<sup>e</sup> siècle, de telles rations pouvaient être données à des familles malades ou dans le besoin. On offrait alors de la nourriture et d'autres provisions comme des munitions. Elle mentionne aussi une « ration de veuve » qui consistait en de la farine. À certaines occasions, l'assistance gouvernementale a pu participer à endiguer la famine et, en ce sens, à améliorer la sécurité alimentaire, comme le montre Preston (2001) pour une bande crie située en l'Ontario.

À Lac Simon, plusieurs se souviennent avoir reçu des provisions alors qu'ils quittaient le rassemblement estival pour leur territoire de chasse avec leur famille :

« Il y en avait surtout, durant l'été, quand le curé arrivait. En hiver, il ne venait pas. Juste en été, peut-être trois mois. Au Grand Lac, ce qu'on faisait quand les gens partaient pour leur territoire, pour aller trapper, les Affaires indiennes ils donnaient de quoi se nourrir, comme des provisions. Ils donnaient de grosses quantités. Comme de

la farine, de la graisse dans une chaudière. Même la farine, il y en avait de 100 lb. La chaudière était de 50 lb, je pense, la graisse. C'était pas mal haut. Pis ils donnaient aussi du gruau, même du sucre. Il y en avait dans des poches du sucre. Je le voyais. Il y avait de la confiture, ben gros de confiture, dans un contenant. C'est ça que je voyais moi. Eux autres, ils transportaient, ils amenaient là-bas au Dozois. Pis les gens s'en allaient là pour avoir leurs provisions. Pour commencer. C'était juste pour commencer la trappe. » - Bella G. (67 ans)

« Parce qu'on n'avait pas de bien-être. On avait juste un papier qu'ils nous donnaient à l'automne. Ils nous donnaient un gros montant de provisions pour que ça soit bon jusqu'au printemps. » Jean-Paul G. (73 ans)

À l'époque où les familles anicinabek étaient encore mobiles, les provisions ou plutôt la ration offerte par les autorités gouvernementales servaient d'appoint. Les ingrédients complétaient l'alimentation dont les aliments étaient encore majoritairement issus du territoire. Puis, à mesure que les obstacles envers la continuité de ce mode de vie se sont dressés, les denrées acquises par le biais des rations ont pris une plus grande importance dans l'alimentation, comme nous avons pu le voir dans la section sur l'action économique.

Plus tard, alors que la communauté de Lac Simon était sur le point de s'agrandir et d'avoir de nouvelles habitations, Jean-Paul G. (73 ans) se souvient que le chef a demandé une aide plus stable pour les membres de Lac Simon :

« C'est lui qui a parlé d'avoir au moins, avoir chaque mois du bien-être. Il est allé à Ottawa. Il a amené de bonnes nouvelles qui disaient qu'on allait recevoir le bien-être. Chaque fin du mois, le ministère allait venir pour nous donner des bons de commande. Pas beaucoup : 45\$ par mois de bouffe pour chaque famille. Même s'il y en a qui avaient de grosses familles, 45\$ pareil. On échangeait ça à Louvicourt, au *dépanneur 117*. C'est ça qu'on a eu. »

Ce dont parle Jean-Paul est aussi rapporté par d'autres. Plusieurs en parlent comme des « bons d'achat » qui pouvaient exclusivement être utilisés dans certains commerces alimentaires :

**« C'est elle qui avait obtenu une maison en bas de la côte? »**

V : Oui. Pis c'était une des premières qui a reçu son PO pour sa « ration ». Ils appelaient ça « ration », avant.

**L : C'était quoi ça?**

V : Comme des chèques de bien-être. Ils appelaient ça « ration » avant pis elle a eu son papier pis elle a montré à ma mère « C'est quoi ça? » Ma mère a lu pis elle a dit, il faut que tu ailles faire l'épicerie à telle place.

**L : OK.**

V : Elles ont été faire l'épicerie pour le même montant.

**L : Ils ne donnaient pas d'argent?**

V : Non. C'étaient des PO.

**L : OK. Pis c'est où qu'il fallait qu'elle aille faire l'épicerie? Le sais-tu?**

V : Je pense que c'était IGA. Il y avait un IGA au centre-ville, à la rentrée de Val-d'Or, à côté du Shell. Ils ont fait un lave-auto là-dedans.

**L : Il y avait un IGA là!**

V : Oui.

**L : Tout le monde allait faire son épicerie là?**

V : Oui.

**L : Ceux qui avaient des PO?**

V : Oui. » - Virginia D. (56 ans)

« À un moment donné, il est arrivé avec un papier. J'ai le numéro 76. Je ne sais pas si c'est 176 ou bien juste 76. Je ne me souviens pas trop. C'est le numéro que je me suis souvenue, le 76. J'ai dit : "C'est quoi ça? " Il a dit : "C'est du manger que le ministère des Affaires indiennes nous donne pour acheter, pour acheter de la nourriture." C'était juste des bons de commande. Il n'y avait pas de chèque dans ce temps-là. » - Jeannette B. (67 ans)

« E : Dans le temps c'était comme des bons d'achat. Ce n'était pas comme aujourd'hui qu'ils reçoivent des chèques. Dans le temps de mon père, c'était des bons d'achat avec...

**L : Comme un PO?**

E : Un PO, oui.

**L : Est-ce qu'ils avaient aussi de l'argent ou c'était...**

E : Juste la bouffe, juste pour nourriture. Parce que ça allait au IGA ce PO là.

**L : OK. Mais ils ne pouvaient pas recevoir d'argent? Il fallait juste qu'ils achètent de la nourriture?**

E : Oui. » Estelle P. (63 ans)

Ces trois Anicinabekwek parlent de ration sans préciser de quel programme gouvernemental cette aide provient. Quoi qu'il en soit, ces témoignages mettent de l'avant le paternalisme de la démarche de « bon » ou de ration. En leur offrant des bons d'achat plutôt qu'un montant d'argent, les autorités s'assuraient ainsi de contrôler une part des dépenses des Anicinabek. Ce genre d'assistance n'est plus en vigueur de nos jours : l'aide gouvernementale est sous forme d'argent. Par contre, à l'époque, cela s'inscrivait dans une politique d'assistance qui venait contraindre l'autonomie alimentaire des Anicinabek en plus de favoriser un type de consommation alimentaire, celle du commerce.

Pour les Autochtones du nord du pays, Burnett *et al.* (2016) racontent une situation similaire : les femmes ne pouvaient encaisser les chèques d'allocation familiale et étaient contraintes à acheter

dans certains magasins (souvent ceux de la Compagnie de la Baie d'Hudson) ainsi que limitées dans les produits autorisés à l'achat. Seuls des produits considérés comme ayant une valeur nutritive élevée étaient autorisés. En ce sens, le rationnement, en plus de contribuer à exacerber le contrôle de l'État et de créer une dépendance envers de nouveaux produits, participe à transmettre des normes, des valeurs et des conceptions alimentaires. Grey et Patel (2015 : 437) sont sans équivoque : ils décrivent les rations gouvernementales et les annuités de traité comme des « technologies of governance served to break Indigenous food systems ». Cela témoigne de l'étendue de cette stratégie qui, comme d'autres, a été déployée à l'échelle du pays. Avec la sédentarisation progressive et la création de réserves, des programmes d'assistance divers ont pu s'épanouir.

### *Une nouvelle maisonnée et de nouvelles normes alimentaires*

John Connell et Nicole Mathieu (1982) montrent que, dans des îles du Pacifique, le passage des populations rurales à des contextes de vie urbains a mené à leur dépendance envers des produits importés et une limitation des systèmes agraires traditionnels, ce qui a mené à une réduction de la variété alimentaire. Pour les auteurs, la dépendance alimentaire est synonyme de « colonialisme alimentaire » (Connell et Mathieu 1982 : 255). La vie en communauté sédentaire a-t-elle eu le même type de conséquences pour les Anicinabek? Plutôt que des systèmes agraires traditionnels, c'est la fréquentation du territoire qui a été transformée et limitée avec le passage à la vie en réserve. L'importance grandissante du travail salarié tout comme l'obligation d'envoyer les enfants à l'école sont deux des facteurs ayant contribué à réduire l'importance des ressources issues du territoire dans l'alimentation quotidienne des Anicinabek comme l'examen des ressources consommées a déjà permis de le constater. Mais, il ne s'agit pas là de la seule conséquence du passage à la vie en communauté sédentaire.

La réserve a créé un tout nouvel espace de vie où les maisons de style bungalow, composées d'un endroit défini pour la cuisine, ont été introduites. Cela est venu de pair avec de nouveaux espaces de cuisson ainsi que de nouveaux outils de cuisine et de conservation (congélateur, réfrigérateur). En plus de cette nouvelle culture culinaire matérielle, que je décris et analyse plus longuement dans les prochains chapitres, les autorités avaient pour ambition d'induire de nouvelles normes

alimentaires, sanitaires et de manière de table dans ce nouvel environnement de vie. En d'autres mots, il s'agissait d'introduire de nouvelles normes sociales que Poulain (2002 : 66) décrit comme des « conventions relatives à la composition structurelle des prises alimentaires – repas et hors repas – et aux conditions et contextes de leur consommation ». Il s'agit des règles de conduite qui sous-tendent une série de valeurs. Une pression collective incite les individus à se conformer aux normes, sans quoi ils risquent une désapprobation, voire une exclusion pouvant mener à une marginalisation (Baril et Paquette 2012). En ce sens, les normes sont contraignantes. Elles peuvent être formelles, c'est-à-dire être reconnues dans une loi ou un règlement par exemple, ou informelles (Baril et Paquette 2012). Des normes sociales peuvent être propres à une culture, une sous-culture ou un groupe social. Les individus sont donc amenés à se conformer à diverses normes sociales qui varient selon leurs appartenances. Les normes alimentaires établissent ce qui doit être ou ne pas être mangé, comment cela doit l'être, quand la prise alimentaire doit avoir lieu, etc.

Le colonialisme alimentaire se produit entre autres par l'introduction de nouvelles normes alimentaires considérées comme plus « civilisées ». J'inscris dans cela les différents cours d'arts ménagers offerts aux femmes autochtones. Ces cours sont rapportés par Marie-Pierre Bousquet (2015 : 231) qui parle de cours d'économie domestique dans lesquels il y avait, entre autres, des cours de cuisine offerts aux femmes anicinabek afin qu'« elles deviennent de bonnes ménagères, selon les codes eurocanadiens ». Cela a aussi été observé dans les Prairies dès la fin du 19<sup>e</sup> siècle, alors que des femmes d'instructeurs agricoles venaient enseigner à faire du beurre, par exemple (Carter 1990 : 178). Ces cours faisaient partie des politiques d'assimilation. José Mailhot (Basile 1973 : VII) souligne que ces cours visant à « apprendre aux Indiennes à faire la cuisine » n'ont pourtant pas été offerts à des individus porteurs d'une culture sans savoirs culinaires et alimentaires.

Dandenault (1969 : 9) raconte qu'à la fin des années 1960 un cours est dispensé à une vingtaine de femmes adultes de la communauté de Lac Simon. Il note que l'objectif de ce cours était de « permettre aux épouses d'être en mesure de mieux intégrer les nouvelles maisons que le ministère a fait construire au Lac Simon ». Il en parle comme d'un cours d'enseignements ménagers où l'on montre aux femmes à faire de la couture et à préparer de la nourriture. Un

article dans le journal *L'Echo* intitulé « Au lac Simon : Arts ménagers aux Indiennes » (WYL 1969a), on peut y lire que le cours est dispensé par Mlle Sylvie Houde qui enseigne la couture, la cuisine, la tenue de maison et les éléments de décorations. On y apprend également qu'un « cours d'hygiène » a été dispensé précédemment. Un autre article du journal *L'Echo* en fait mention (WYL 1969b). Lac Simon y est présenté comme une réserve « qui pose actuellement de délicats problèmes d'éducation ménagère, d'hygiène et d'adaptation ». Manianne P. (71 ans) se souvient qu'à l'époque où elle vivait en bas de la côte, une *tcikojikwe* leur a donné des cours de cuisine. La dame leur a montré à cuisiner comme un « *tcikojik* fait la cuisine », ce qu'elle décrit comme :

« toujours mesurer les affaires. Anicinabe ne fait pas ça. Il n'a jamais mesuré. Il sait comment il va faire, combien qu'il va mettre quelque chose. »

Des normes de cuisine exogènes leur étaient donc enseignées. Les autorités voulaient induire de nouveaux comportements alimentaires chez les Autochtones.

Ceci étant dit, des Anicinabekwek prenaient plaisir à découvrir de nouvelles recettes et à utiliser de nouveaux aliments et outils de cuisine :

« Ma tante disait à ma mère : « Viens! ». Elle avait acheté un livre de recettes en anglais pis elle a dit à ma mère : « Viens! On va faire des gâteaux. » Elles ont fait un gâteau aux carottes, reine Elizabeth, gâteaux aux dattes. [...] Un gros livre de recettes. Pis là, elle achetait son matériel et elle disait à ma mère : « Viens! On va aller chercher la liste d'ingrédients. » Pis là elle invitait ses voisins d'en face. »  
Virginia D. (56 ans).

Certaines aimaient découvrir de nouveaux goûts et recherchaient une diversité alimentaire de leur propre chef. Peggie J. (46 ans) raconte que déjà, très jeune, dans sa famille ils mangeaient des bananes, des oranges, des raisins, des prunes, des kiwis, des ananas. Ces nouveautés venaient souvent de son père : « il travaillait chez les Blancs, alors il connaissait beaucoup les aliments. Il nous faisait goûter de nouveaux aliments ». Il faut souligner que les personnes en mesure de se procurer des aliments moins communs faisaient souvent partie d'une tranche de la population ayant un capital économique plus important que la moyenne.

Enfin, notons qu'il semble y avoir une certaine continuité avec les rôles attribués aux femmes dans le cadre de ces enseignements et ceux qu'elles assumaient au temps où leur famille était mobile. Rappelons que les femmes étaient responsables de la maisonnée et des enfants. Elles cuisinaient, s'occupaient d'arranger les prises, confectionnaient les vêtements et traitaient les

peaux des animaux notamment. Dans un article à propos du mariage chez les Anicinabek de Lac Barrière (Rapid Lake), Roark-Calnek (1993 : 90) cite un anicinabe qui explique que : « L'homme est le chef de l'extérieur, la femme est le chef à l'intérieur ». Elle schématise ainsi les espaces de vie dont étaient responsables chacun des sexes, et ce, malgré une division du travail flexible et réversible. Certes, les rôles de genre étaient complémentaires et les rôles étaient interchangeable au besoin. Mais le principal rôle des hommes était celui de pourvoyeur : ils devaient rapporter la nourriture. Avec la sédentarisation, les hommes ont perdu ce rôle. Si certains l'ont maintenu via le travail salarié, bon nombre d'entre eux ont vu leur statut bouleversé. De plus, avec les nouvelles maisons, plusieurs tâches qu'ils assumaient sont devenues prises en charge par des technologies. Ainsi, on peut penser que le passage à la vie sédentaire a induit moins de transformations drastiques dans les rôles des femmes que dans ceux des hommes.

La critique ici concerne donc davantage le caractère paternaliste et l'objectif « civilisateur » des cours d'arts ménagers que l'introduction de nouveautés alimentaires ou encore le fait de camper les sexes dans des rôles de genre. « Être une bonne ménagère » dans une maison « moderne » et selon les standards des autorités allochtones n'est pas la même chose que de tenir sa tente ou encore son camp selon ses propres normes, ici celles des Anicinabek. Cuisiner selon les standards nutritionnels de l'époque comparativement à cuisiner tel que transmis par les anciennes sont deux manières distinctes de s'alimenter. C'est dans ce sens que je suis d'avis que l'apprentissage de normes exogènes est au cœur du processus colonial et que ces cours sont les débuts d'une série de formations visant à apprendre aux Anicinabek comment s'alimenter de manière « saine » soit selon des standards nutritionnels qui ne prennent pas en compte les conceptions locales du corps, de la personne et de l'alimentation. De plus, il est déjà possible d'y voir une forme de colonialisme d'assistance. Bien intentionnées, les autorités voulaient ainsi permettre aux femmes de « bien » intégrer leur nouvelle maisonnée. Pour ce faire, des professeures allochtones sont venues montrer les comportements à adopter.

### ***La santé publique et la « saine alimentation »***

Comme nous l'avons vu, les missionnaires ont tenté de civiliser les pratiques alimentaires des Autochtones (Chaffray 2006). Or, ils en sont venus à perdre leur emprise sociale. Bernard Roy



(2005 : 93-94) soutient qu'en milieu autochtone au 20<sup>e</sup> siècle, « la médecine prend dès lors la place de l'Église en s'inscrivant dans le contrôle de la déviance sociale ». La place de la médecine était déjà en transformation à travers le monde. Jean-Pierre Poulain (2008 : 192) en parle comme la médicalisation progressive de la société, soit « une prise en charge des problèmes de santé ». L'idée d'utiliser l'alimentation dans une optique médicale n'est pas récente, mais ce n'est qu'au milieu du 19<sup>e</sup> siècle que la science de la nutrition s'est détachée de la médecine et est devenue une science distincte (Durand 2015 : 15). Celle-ci participe à définir des prescriptions alimentaires. La nutrition établit les normes nutritionnelles visant à favoriser une « bonne santé ». Avec elle, une rationalisation de la conception du corps s'opère. L'organisme est présenté comme une « machine » (Durand 2015 : 17). La médicalisation de l'alimentation vient avec un « modèle d'esthétique corporelle » (Poulain 2008 : 195). Pour atteindre les nouvelles normes corporelles, des normes alimentaires doivent être suivies. L'obésité est dorénavant considérée comme « anormale ». La norme corporelle largement valorisée, du moins en Occident, est la minceur qui est associée à une « bonne santé ».

Cette médicalisation de l'alimentation s'incarne dans la santé publique. Les instances de santé publique mettent en place des programmes d'intervention et des campagnes de sensibilisation par lesquels ils établissent des normes nutritionnelles tout comme des normes sociales. Ces dernières sont considérées comme des « points d'ancrage pour des interventions concertées visant à orienter les comportements et les pratiques dans le sens d'une valeur commune, telle la santé » (Baril et Paquette 2012 : 1). Quant aux normes diététiques ou nutritionnelles, elles consistent en des « prescriptions étayées sur des connaissances scientifiques nutritionnelles et diffusées par le milieu médical et ses relais » (Poulain 2002 : 65). Celles-ci établissent autant les quantités que les qualités de ce qu'est un « bon repas » ou de « bons aliments » dans l'optique de définir une alimentation favorisant une bonne santé (Poulain 2002 : 65). Elles incluraient un autre type de normes selon Baril et Paquette (2012 : 5), les « normes techniques », soit les standards que tentent de généraliser des instances officielles, comme les portions recommandées.

La santé publique est donc source de normativité, et ce, pour tout le monde, rappelons-le. Raymond Massé (2002 : 8) définit trois niveaux à cette normativité : « la définition de la santé, du risque et des valeurs qui justifient l'intervention ». La santé publique identifie les

caractéristiques (taux, seuil, etc.) qui permettent de considérer un individu comme étant en bonne santé ou non. Le risque est déterminé selon l'écart à la norme, ce qui en fait une variable normative. Certains comportements peuvent être considérés comme « à risques » et la prévention sert justement à redresser ces comportements pour les faire tendre vers la norme plutôt que la déviance. La normativité de la santé publique se retrouve finalement dans les valeurs qui influencent les professionnels qui représentent la santé publique dans les étapes des programmes de prévention.

Cette normativité n'est pas coercitive (Massé 2002). Les normes en viennent à être internalisées par les individus à la suite de campagnes de sensibilisation par exemple. Laurence Godin (2011 : 80) note que les campagnes de santé publique contemporaines adoptent souvent un ton léger et mettent l'accent sur le plaisir de « bien manger ». Elles prônent également le contrôle de soi renvoyant à l'individu le poids de ses décisions. Pour Didier Fassin (2005 :162), la santé publique vise à « produire de la santé », empêcher les comportements qui y nuiraient et développer des outils positifs en permettant sa mesure, ce qui participe à normaliser les populations. L'État contemporain a un pouvoir de régulation de la vie, un biopouvoir (Foucault 2012). La santé publique est souvent considérée comme l'« avatar du biopouvoir », mais Fassin (2005 : 165) suggère que, considérant qu'elle a peu de retombées concrètes, cela devrait être remis en question. Sans m'étendre sur cette discussion, il est intéressant de noter qu'en effet, en contexte autochtone au Canada du moins, la santé publique se heurte à des défis qui limitent ses retombées (Roy 2002b).

Avant d'aller plus loin, il faut garder en tête que mon analyse adopte un angle émique : je m'intéresse à la réception d'interventions de la santé publique par des Anicinabek mettant en avant l'expérience vécue. Ceci s'articule avec mon approche relationnelle qui m'a amenée à me laisser guider par les préoccupations de mes relations. Je n'ai ni examiné la mise en place des diverses interventions du Centre de santé local, ni épiluché les programmes des instances de la santé publique destinés aux populations autochtones. Je suis consciente qu'il y a un souci d'adaptation des programmes et que l'on tente d'inclure les Autochtones dans les processus décisionnels en plus de leur donner une certaine autonomie. Il n'en demeure pas moins pertinent de se demander comment cela est reçu et vécu sur le terrain par les principaux concernés.

Des professionnels de la santé publique travaillent dans de nombreuses communautés autochtones : infirmières, nutritionnistes, médecins, dentistes, etc. D'ailleurs, en tant qu'allochtone qui s'intéresse à l'alimentation, j'étais fréquemment associée à une professionnelle de la santé, comme je l'ai déjà mentionné. Quand j'expliquais que mon sujet de recherche était l'alimentation, les Anicinabek avaient aussi tendance à me parler d'abord d'une dimension « santé » de l'alimentation. Par exemple, dans mon journal de terrain, j'ai noté ces situations :

« Quand je disais que je voulais comprendre les changements alimentaires qu'ils avaient vécus, une jeune femme me répondit : "Tu vas dire qu'on ne mange pas beaucoup de légumes" ». (extrait - 7 novembre 2017).

« Après coup, je me suis demandé s'il pensait que je travaillais sur l'aspect santé... Il m'a parlé plusieurs fois de santé, de légumes, de nutrition. » (extrait - 29 janvier 2018)

La récurrence de cette réaction m'a amené à interroger sa signification. Pourquoi tenir pour acquis que je m'intéressais à l'alimentation dans une option de santé? Était-ce parce que j'étais Blanche? Étaient-ils habitués à ce qu'on leur parle de leur alimentation dans cette optique? Je pense que oui et que cela traduit l'importance du discours médical à l'égard de leur alimentation, d'autant plus quand cela vient d'une allochtone.

À Lac Simon, les écoles sont l'un des espaces où des normes alimentaires sont transmises aux enfants et aux adolescents par le biais d'initiatives chapeautées par le Centre de santé. Par exemple, des élèves de l'école secondaire (*Amik wiche*) participent à un service traiteur qui vise à « contrer le décrochage scolaire et offre aux élèves qui y participent un avantage concret : un voyage de groupe à la fin de l'année, pour les élèves de cinquième secondaire et ceux de la formation professionnelle et technique ». <sup>58</sup> Il est possible d'y commander des repas ou des collations pour des événements communautaires. Pour avoir mangé à plusieurs reprises ces repas, j'ai pu constater qu'ils se veulent « équilibrés » : à boire, on sert de l'eau; les féculents (tortillas, pain, etc.) sont de blé entier, les desserts sont légers, etc.

---

<sup>58</sup> Cette citation est tirée d'un reportage qui explique plus longuement les origines et les objectifs du projet (Radio-Canada 2015).



Figure 1: Plateau-repas du service traiteur (27 mars 2017)

Ainsi, en plus de participer à contrer le décrochage scolaire, en prenant part à ce projet les élèves développent des habiletés dans la préparation des aliments et des repas en sus d'apprendre des habitudes alimentaires dites bonnes pour la santé. Certains s'y découvrent un intérêt pour la cuisine. Par exemple, un jeune ayant pris part au programme a ensuite obtenu des emplois dans des restaurants à Val-d'Or. À l'école primaire, il y a également des ateliers visant à faire découvrir des fruits et des légumes variés aux enfants. Avec les cuisinières du Centre de santé, pour ce genre d'activités, j'ai notamment préparé ces aliments qui, pour la plupart, ne poussent pas en sol abitibien: cantaloup, melon miel, carotte, céleri, de l'ananas et grenade.

En passant par les écoles, des initiatives alimentaires ainsi que des ateliers de sensibilisation ciblent les enfants, jeunes et moins jeunes. S'observe alors un processus de socialisation inversée, des enfants vers les parents (Dupuy 2004). L'éducation nutritionnelle, dispensée dans le milieu

scolaire, agit en ce sens. Dans le cas d'une étude menée en France, Anne Dupuy (2004 : 85) explique que les enfants sont alors la porte par laquelle « on moralise les pratiques familiales par la sensibilisation sur les risques de leurs comportements, leurs choix, leurs attitudes et habitudes ». Les enfants se voient alors les messagers du discours entourant la « saine alimentation », ce qui peut notamment engendrer des tensions familiales à cause de la dérégulation de l'autorité parentale que cela engendre, mais aussi à cause des potentielles incompatibilités culturelles entre les informations nutritionnelles et la culture des familles. À mon sens, un tel processus de socialisation inversée s'observe chez les Anicinabek alors que de l'information alimentaire est transmise aux enfants en contexte scolaire.

Mis à part les projets et les ateliers au sein des écoles, d'autres activités du Centre de santé local sont des vecteurs de la conception d'une « saine alimentation ». La sensibilisation qui en découle est d'ailleurs identifiée comme une source de changement par plusieurs Anicinabek. Par exemple, Virginia D. (56 ans) se rappelle qu'avec sa fille, alors qu'elles travaillaient à l'école, elles se faisaient des lunchs. Elle dit qu'elles « essayaient d'être santé, parce qu'il y a eu de la sensibilisation ». Elle raconte une intervention tout en signalant que, dans sa famille, ils mangeaient déjà des légumes :

« La nutritionniste pis il y en avait une autre. Elle, c'est la première. Elle, elle m'a laissé une recette de chili qu'on met plus de légumes que juste de la viande. Elle, elle était venue faire quelques cuisines avec les jeunes. »

Ce témoignage permet de constater que l'intégration de conseils nutritionnels vient parfois d'une motivation personnelle, que ce soit d'améliorer sa santé ou celle de famille ou encore de perdre du poids. En fait, les Anicinabek ont le choix d'intégrer ou non les recommandations. Comme je l'ai dit, la normativité est non coercitive. Soulignons tout de même qu'une diversité de facteurs peut influencer leur choix, notamment des considérations économiques ou encore la disponibilité des aliments.

Pour celles qui travaillent au Centre de santé et en périphérie, les changements sont sans doute plus importants. Elles sont au cœur du transfert des connaissances et des normes alimentaires vers les Anicinabek de la communauté. Blandji (53 ans) est l'une d'entre elles. Selon elle, son emploi a contribué à modifier ses habitudes alimentaires : « Ça a changé pas mal. Je mange plus de légumes. Pas comme avant. Avant, je mangeais du cannage. » Joan W. (48 ans) travaillait elle

aussi à l'époque du terrain au Centre de santé depuis 2005 et avait notamment suivi une formation en nutrition. Elle raconte les changements qu'elle a observés en lien avec les interventions du Centre de santé :

« J : Je sais qu'il n'y a pas beaucoup de gens ici qui mangent des légumes, des salades, des choses comme ça. Ça ne se mange pas tant que ça. Mais, depuis que j'ai commencé à travailler là-dedans, je sais que quand je faisais des gros repas, une salade mettons, je faisais une grosse salade, ça avant ça revenait. Juste un quart partait. Plus tard, d'année en année, tout le monde en mange maintenant de la salade. C'est ça que j'ai remarqué, le changement qui a eu.

**L : Ça c'est depuis combien de temps tu dirais?**

J : Depuis quasiment 5-6 ans que ça a commencé à tout se vider les gros plats dans les festins. »

Elle note que les changements ne sont pas aussi importants chez les générations plus âgées, soulignant ainsi des différences générationnelles importantes. Elle fait également état de l'importance d'une adaptation des interventions et d'une bonne connaissance de la culture :

« Je me demandais comment expliquer aux aînés pourquoi c'était important de manger des légumes aussi. Parce que ça ne mangeait pas ben ben. J'essayais de trouver une façon : comment est-ce qu'ils pourraient comprendre? J'ai commencé à parler des plantes médicinales en premier. J'ai parlé des plantes médicinales à eux autres. Que les plantes médicinales, ça guérissait. J'ai dit que c'était pareil les légumes : ça pousse sur la terre, les légumes. Ça aussi il y a des vitamines. J'ai dit : il y a plein de choses de bon là-dedans qu'on peut manger, que ça aide le corps à guérir aussi. C'est de cette façon-là que j'ai expliqué aux aînés. Je trouve qu'il y a eu un peu de changement quand même. Ils ont commencé à manger un peu plus de légumes. Mais, j'ai dit qu'ils n'étaient pas obligés quand même de tout changer leur alimentation parce qu'ils sont tellement habitués. »

Il semble que les interventions de la nutritionniste soient mieux accueillies maintenant qu'à ses débuts. Une Anicinabekwe me disait qu'au début les gens trouvaient le discours très strict sur l'importante de manger beaucoup de légumes et de boire seulement de l'eau. Il y a eu des ajustements de part et d'autre. Pour plusieurs, il est devenu important, voire nécessaire, de respecter les conseils alimentaires qui leur ont été prodigués puisqu'ils souffrent de diabète et aspirent à un meilleur état de santé physique. Cela ne veut pas dire qu'ils ne « trichent » pas parfois, mais ils semblent plus susceptibles d'adopter de nouvelles habitudes alimentaires. Les plus âgés, qui ont connu la vie sur le territoire, sont plus réticents même si nombre d'entre eux souffrent du diabète :

« Il y a beaucoup de familles qui consomment déjà beaucoup de légumes. Je trouve ça extraordinaire. Parce que les gens n'en avaient pas avec ma mère. Eux autres, ils

n'avaient pas de légumes. Mais même dans les dernières années, ma mère mangeait beaucoup de légumes. C'est rare qu'un aîné aime les olives. Ma mère adorait les olives! Ma mère aimait ça avec de la viande, avec l'origan, tout ça, du castor. Des olives et des cornichons sucrés. Elle mangeait toutes sortes de légumes. Ce qu'elle aimait aussi dans les fruits c'étaient les mangues. Ça, elle en achetait. Elle a fait un changement de nourriture beaucoup avec moi parce que... avec ce qu'on a suivi pour le diabétique à la clinique.

**L : Vous avez eu une formation?**

M : Oui, on a eu une formation. On a comme changé un peu la nourriture.

**L : OK. Il y a plus de légumes maintenant.**

M : Oui, il y a plus de légumes maintenant. » Monique A. P. (65 ans)

Ainsi, que ce soit par nécessité, par désir d'améliorer leur santé ou encore par interventions indirectes, les normes alimentaires d'une « alimentation santé » idéale font leur chemin. Pour approfondir mon analyse de l'impact des actions portées en ce sens, je propose d'examiner deux habitudes qui sont particulièrement ciblées par la sensibilisation : l'augmentation de la consommation de fruits et de légumes ainsi que la réduction des portions.

## **Fruits et légumes**

L'importance de consommer des fruits et des légumes est véhiculée de différentes manières et des changements en ce sens sont observables. Une Anicinabekwe me disait voir des changements d'habitudes chez les gens notamment lors des bingos où elle voit davantage de personnes boire de l'eau et manger des fruits ou des crudités. Elle soulignait d'ailleurs qu'elle considérait cela comme positif. Étant diabétique et sensibilisée aux enjeux alimentaires par son emploi au Centre de santé, elle se disait préoccupée par la consommation de malbouffe dans la communauté. L'association entre la consommation de légumes et la santé est répandue :

« C'est surtout quand je suis tombée enceinte que j'avais le goût de... parce que là je vais avoir un enfant, il faut qu'il soit en santé. Je me suis mis à cuisiner des affaires que je cuisinai jamais mettons. Ou bien que j'avais juste cuisiné une fois, mais que je connaissais la recette. J'ai commencé à couper des légumes quand j'attendais un enfant. » Cynthia P. (37 ans)

« C'est sûr que je pensais à nos enfants de la communauté, qu'ils apprennent à manger, cuisiner au lieu d'acheter du *fast food*, cuisiner plus avec des légumes. Parce que les légumes c'est pour la santé aussi. » Charlotte P. (53 ans)

Charlotte a été au cœur d'initiatives alimentaires organisées au Centre de santé, comme la popote roulante et la cuisine collective. Dans cet extrait, elle se rappelle ce qui l'a motivée à s'impliquer : offrir des outils aux plus jeunes. Elle reprend l'idée que les légumes participent à maintenir une bonne santé.

À travers les différentes initiatives, la cuisine préparée par le Centre de santé donne l'exemple en faisant une place importante aux légumes dans les repas : ils sont nécessaires à la composition des assiettes. Par exemple, j'ai mangé une fricassée de castor, d'oignon et de pomme de terre accompagnée d'une salade. Je n'ai pas revu cet agencement (fricassée de gibier/salade) en dehors du Centre de santé. Certes, certains ajoutent des légumes (carotte, chou) à leurs plats de gibier de leur propre chef dans leur cuisine quotidienne. Or, ce n'est pas toujours le cas alors que, dans la cuisine du Centre de santé, cela est une norme prescrite : il faut ajouter des légumes. Par exemple, quand des plats avec du gibier sont cuisinés, comme des « grands-pères » (fait de la même pâte que la bannique) dans le bouillon de cuisson de la viande d'original, on m'expliquait qu'il fallait ajouter des légumes à la demande de la nutritionniste.

Ce genre de prescriptions alimentaires n'est pas seulement observé en contexte autochtone. Les Anicinabek s'inscrivent dans un contexte mondial au sein duquel on voit apparaître une multitude de recommandations alimentaires. C'est ce que Claude Fischler (1979) nomme la « gastronomie » qu'il décrit comme une crise du système alimentaire moderne. Pour Poulain (2002), il s'agit d'une floraison de discours contradictoires à l'égard de ce qu'« il faut » manger. En même temps, les contraintes et les règles alimentaires sont moins grandes. Il y aurait alors une sorte de dérégulation alimentaire. Par exemple, le repas qui est traditionnellement hautement structuré dans certains contextes tend à l'être moins, voire à être remplacé par d'autres formes de prises alimentaires. L'abondance de choix amène une plus grande liberté à l'individu qui vient avec une forme d'angoisse ou d'insécurité (Fischler 1979). À travers cette avalanche de normes, l'individu a une part d'agentivité et peut choisir les normes auxquelles il choisit d'adhérer selon son milieu de vie, son statut social, sa culture, sa famille, etc. (Garabuau-Moussaoui 2002 : 69). Ainsi, les Anicinabek peuvent choisir d'adhérer à certaines normes alimentaires selon les circonstances. Cette flexibilité normative est d'ailleurs l'une des stratégies d'adaptation dont je traite dans le chapitre 6 alors qu'il est question de la modulation alimentaire.



Cela rappelle la notion d'habitus que Bourdieu (1986) situe en opposition à la norme formelle. Il présente l'habitus comme « un fondement objectif de conduites régulières » (1986 : 40). L'habitus fait en sorte que l'on peut prévoir que dans telle circonstance un comportement soit adapté. On peut y voir une « tendance à agir de manière régulière », mais la régularité n'est pas absolue (Bourdieu 1986 : 40). Selon la situation, le degré de formalisation des pratiques peut varier. Pour savoir quel type de formalisation un événement nécessite, il faut en connaître la portée. C'est la connaissance des codes culturels propres à son groupe social qui permet la navigation entre les degrés de formalisation. Ainsi, l'individu sait comment manger tel ou tel aliment selon les circonstances, comment agir lors d'un repas informel ou d'un repas rituel, etc. L'ajout de légumes semble faire partie de ce registre : on en ajoute en tout temps au centre de santé alors qu'à la maison cela dépend des circonstances du repas notamment. Cela s'observe également dans la préparation de la bannique. Si elle est préparée par le Centre de santé ou encore le service traiteur, elle se doit de contenir de la farine de blé entier. Je n'ai jamais observé cette pratique à l'extérieur du Centre de Santé et de l'école. Cela ne veut pas dire que personne ne le fait dans aucune circonstance, mais cela montre que l'enseignement n'a pas atteint le statut d'habitus ou de norme.

### **Réduction des portions**

Outre la consommation de fruits et légumes, les interventions ciblent souvent la diminution des portions des repas. Cela est énoncé directement, se constate à travers le discours et je l'ai expérimenté moi-même. Par exemple, une Anicinabekwe me partagea avoir mangé un « gros déjeuner ». Je m'attendais alors à des œufs, du bacon et autres protéines qui constituent les assiettes de déjeuner complet dans de nombreux restaurants à déjeuner au Québec. Elle me répondit plutôt qu'elle avait mangé des céréales, des toasts et du fromage, en m'expliquant que, pour elle, c'est un gros déjeuner parce qu'il y a deux féculents. Cela reprend le discours et les normes nutritionnelles véhiculés au Centre de santé. En définissant cela comme un « gros déjeuner », elle témoignait de l'apprentissage de ces normes. Lors du terrain, j'ai souvent aidé à la cuisine lors des jeudis matin alors que les cuisinières préparaient un déjeuner pour les personnes venues passer une prise de sang. À plusieurs reprises, alors que je venais de donner le déjeuner à la personne, elle me taquinait en me disant : « *Kitci manizi*, toi! ». C'est la manière

locale de dire à quelqu'un qu'il est « cheap », avare, pas généreux. Littéralement, « *kitci* » signifie « de qualité, très, beaucoup, gros, grand » (Dumont 1999 : 24) et *manizi* signifie « il est pingre, avare, radin » (Dumont 1999 : 30). On me disait cela par exemple parce qu'il n'y avait pas de *toast* (rôtie) servie lorsque des céréales (deux féculents) ou parce que du gruau était au menu ou encore parce que j'offrais seulement une tranche de pain ou une seule moitié de bagel. On me signifiait alors que je n'étais pas généreuse. Lors d'une autre occasion, nous préparions les assiettes pour les abonnés de la popote roulante. Devant les petites portions de pain de viande incluses dans chacun des plats par l'une des cuisinières, je m'étonnai et réagis en disant que c'était bien peu. La cuisinière me répondit : « Arrête de faire ton Anicinabe! » Elle énonçait ainsi que, souvent, les Anicinabek trouvent qu'il s'agit de petites portions. Une autre fois, une cuisinière disait « gâter » les participants de la popote parce qu'elle avait décidé de couper les tartes en six portions plutôt qu'en huit comme recommandé, faisant ainsi de plus gros desserts.

Outre le fait de diminuer la quantité de certains aliments consommés, j'ai déjà évoqué le fait que l'idée d'une « assiette équilibrée » est diffusée. Cela m'a notamment été expliqué par une Anicinabekwe : « le féculent c'est juste la grosseur de ton poing et un peu plus petit, la viande c'est comme ta main et mince et la moitié de ton assiette ça doit être des légumes. » C'est un enseignement qu'elle est allée chercher au Centre de santé quand elle voulait perdre du poids. Des assiettes pré-compartmentées selon ces portions (un quart de protéine, un quart de féculent, une demie de légumes) sont notamment distribuées aux personnes qui participent au défi de CrossFit. Au programme sportif, s'ajoute un programme de nutrition :

« C'est grâce au programme CrossFit que Raymond Brazeau a changé ses habitudes alimentaires, car les participants s'engagent aussi à respecter un menu équilibré et à se faire accompagner dans cette démarche. La première semaine de leur participation, ils sont carrément nourris avec des repas cuisinés et proportionnés par le Centre de santé, indique la directrice, Rose Dumont. « On exige que, dans cette semaine-là, ce soit nous qui les nourrissions. C'est juste ça qu'ils mangent. Rien d'autre », explique-t-elle. [...] Pour le reste du mois, les volontaires cuisinent leurs propres repas, à l'aide d'une assiette séparée par groupes alimentaires. Le cycle d'un mois se répète deux autres fois avant qu'ils ne soient laissés à eux-mêmes. »<sup>59</sup>

Ce programme est l'une des interventions via laquelle les portions types telles que conceptualisées pour une « alimentation équilibrée » sont enseignées. Notons que ce qui est

---

<sup>59</sup> La citation est tirée d'un reportage qui présente en détail ce programme (Rivard-Boudreau 2019).

entendu comme une « alimentation équilibrée » est variable d'une époque à l'autre et d'une culture à l'autre. Julie Leport (2017 : 92) souligne que « la signification d'une « bonne » alimentation est, par exemple, passée d'une alimentation abondante et suffisante dans les années 1950 à une alimentation « équilibrée » à la fin des années 1980 (Fischler, 1990 : 181) ». Outre la diffusion de nouvelles normes alimentaires, les interventions de sensibilisation ont pour conséquences de transformer la conception même du repas.

### **Un « vrai repas »**

Sans être les uniques influences qui participent à définir en quoi consiste un « vrai repas », les interventions du Centre de santé y contribuent. J'ai demandé à des Anicinabek en quoi cela consistait pour eux :

« Un vrai repas? Moi, mon vrai repas, que j'aime beaucoup, c'est du rosbif avec carottes, des patates pis des oignons dans le four. Ça, c'est bon. Pis des olives après, dans mon assiette. Moi, c'est ça mon vrai repas. J'adore manger comme ça. Je n'en fais pas souvent par exemple. » - Monique A. P. (65 ans)

Tout de suite après avoir dit cela, elle précise que, si elle est dans le bois, elle mange différemment :

« J'aime bien du castor quand je suis dans le bois. Moi, j'aime bien manger du castor dans le bois. Mais manger du castor ici... Il faut que j'aille chercher l'eau du lac. »

La notion de « vrai » renvoie à la norme sociale (Poulain 2008 : 42). Ainsi, il n'est pas étonnant que cette norme soit variable d'un contexte social à l'autre. Un autre témoignage souligne l'influence de diverses sources allochtones :

« J. Ça serait...aujourd'hui, pour moi un vrai repas ça serait une salade, des légumes, du steak pis un petit peu de féculents. C'est à peu près ce que je donne ici quand je fais la cuisine : de la salade, de la viande pis un féculent. Et je donne une soupe quand j'ai le temps d'en faire.

**L : Ça, tu as appris ça, le fait d'avoir toutes ces catégories-là? Ça vient plus de la formation en santé?**

J : Ça vient de la formation en santé que j'ai eue avec la nutritionniste pis la cuisine (du Centre de Santé). En même temps, même à Louvicourt (restaurant), on servait une salade, des légumes, féculent pis de la viande.

**L : Donc les repas dans les restos aussi ça a influencé?**

J : Oui ça a influencé beaucoup ce que je cuisine, mais déjà je cuisinais déjà de même avant de travailler au resto, mais j'avais moins tendance à mettre de la salade. C'étaient plus des légumes bouillis. Mais des légumes bouillis ce n'est pas comme

une salade. Tous les nutriments dans le légume que tu as fait bouillir ne sont plus là. Il n'y en a plus autant qu'avant que tu le fasses bouillir. » - Jacques W. (31 ans)

Non seulement ses divers emplois en cuisine ont façonné sa conception du repas, mais il témoigne aussi d'une connaissance à l'égard des propriétés nutritives des aliments et de leur cuisson, ce qui traduit un apprentissage de normes nutritionnelles. Un troisième témoignage identifie également des sources de connaissances culturellement exogènes comme ayant façonné sa conceptualisation du repas :

« J : Vu que j'ai toujours vécu dans des foyers, c'est la même affaire que tu mentionnais. J'avais une soupe, un repas principal et le dessert. Tandis qu'ici on peut manger la soupe. Des fois, la soupe n'existe pas, c'est le plat principal. Il n'y a même pas de dessert, ici. Ça me manque beaucoup dans mon repas.

**L : Les trois? Une soupe, un repas et un dessert?**

J : Oui.

**L : Avais-tu ça quand tu étais jeune? Ta mère, elle faisait ça?**

J : Non. Non. Ma mère ne faisait pas ça.

**L : Ça, c'est les Blancs ça?**

J : C'est les Québécois. J'étais en foyer. À partir de 15 ans, j'étais en foyer jusqu'à Montréal. J'étais dans des foyers. C'était juste les 3 dernières années de mon Cégep que j'étais tout seul. » - Jean P. (69 ans)

Pour plusieurs, cette structure de l'assiette n'est pas nouvelle:

« M : Moi, je pense que je suis la même chose que ma mère. Moi, c'est ma viande, ma petite portion de viande, avec un féculent avec ça pis il ne faut pas oublier les légumes. Il y a toujours les légumes dans notre assiette. Parce que ma mère, elle nous a toujours, quand on était jeune, il y avait quand même beaucoup des légumes. Il y avait tout le temps des légumes. Elle c'était en cannage. [...] Une soupe aux légumes, c'est un repas équilibré, pour moi. Parce qu'il y a qui font une soupe aux légumes sans viande, mais moi, je mets toujours de la viande » Maureen P. (51 ans)

L'importance des légumes ressort à nouveau et, cette fois, il est question de leur format (frais versus en boîte de conserve) qui a changé avec les années. J'ai entendu à d'autres reprises cet enseignement selon lequel il est important de privilégier les fruits et légumes frais. Pour plusieurs raisons pratiques, ce n'était et n'est pas toujours possible surtout lorsqu'on vivait sur le territoire, mais selon les dires de plusieurs les conserves sont moins consommées qu'autrefois. Maureen parle aussi d'un repas « équilibré ». Elle fait alors référence aux normes nutritionnelles apprises via la sensibilisation, tout en soulignant l'importance de la viande dans un « vrai repas ». L'alimentation des Anicinabek a longtemps été, et est encore, principalement carnée. Il n'est

donc pas surprenant que la viande ait un statut particulier. Cela sera examiné plus en profondeur dans la discussion sur la catégorie de l'alimentation traditionnelle.

### **Apprendre à « bien manger » ou la normativité alimentaire**

À la lumière de cette analyse, je considère les actions du Centre de santé en matière alimentaire, qui sont aussi implantées dans les écoles, comme étant génératrices d'une nouvelle normativité. Noor Atallah (2017 : 68), dont j'ai déjà évoqué l'étude portant sur les activités du centre de santé de Lac Simon, en arrive à la conclusion que « les membres de la communauté commencent à intégrer et apprécier de nouveaux ingrédients et de nouvelles façons de faire, comme les légumes, les fruits, la farine de blé entier et la cuisine allégée, qui sont des stratégies promues par les services alimentaires du centre de santé ». Nous avons vu que cela était vrai, dans une certaine mesure. Au fil des années et des interventions, ils ont effectivement appris ce qui était « bon pour la santé » selon des normes biomédicales « idéales »<sup>60</sup>. Ce que « doit » contenir un repas « équilibré » est bien intégré. Or, dans la pratique, ils ne suivent pas toujours ces normes alimentaires pour plusieurs raisons, mais pas parce qu'ils ne savent pas « bien manger »<sup>61</sup>. Par exemple, Monique A. P. (65 ans), avec qui j'ai souvent cuisiné, me disait parfois de « mettre de l'amour » alors que je cuisinais. Je l'ai interrogée sur l'origine de cette expression qui m'était alors inconnue:

« J'ai pris ça quelque part là-bas moi, au centre de santé. Parce que c'est défendu de mettre du sel. Il ne faut pas mettre beaucoup de sel. C'est pour les diabétiques. Ils n'ont pas le droit de mettre beaucoup de sel. Nous autres on dit, on met du sel, c'est avec beaucoup d'amour. C'est une façon de dire. On en met pareil. »

Voir une transgression dans le fait d'ajouter du sel montre bien que les enseignements dans les formations véhiculent une normativité. Cet extrait témoigne aussi du fait que les normes alimentaires incorporées ne sont pas toujours suivies : on sait qu'il ne faut pas mettre trop de sel pour des raisons de santé, mais on en met quand même. Jean P. (69 ans) fait une analyse similaire :

---

<sup>60</sup> Ces normes renvoient à un idéal au sens où nombre d'individus allochtones ne les respectent pas non plus à la lettre. Cela est notable dans les taux d'obésité rapportés. Par exemple, en 2014-2015, la population de la région de l'Abitibi-Témiscamingue comptait un taux d'obésité plus élevé que le reste de la population québécoise, soit 22,5% comparativement à 19% (Collini 2016).

<sup>61</sup> Dans une étude menée avec des Autochtones résidant à Terrace (Colombie-Britannique) et aux environs, Luppens et Power (2018) notent elles aussi qu'ils ont une bonne connaissance des qualités nutritionnelles des aliments.

**« L : Donc la vie dans la communauté ça a beaucoup changé l'alimentation? »**

J : Depuis quelques formations avec le Centre de Santé, initiation de quelques femmes à la cuisine, ça a changé. Au niveau des jeunes au secondaire, ça a changé aussi. Parce que les jeunes aussi ont...

**L : Oui, un petit traiteur?**

J : Casse-croute.

**L : Oui. Donc, les programmes, la santé, ça a changé aussi?**

J : Oui, ça a beaucoup changé. La seule difficulté c'est : les habitudes restent toujours. J'ai jasé avec d'autres personnes. Je sais que les habitudes vont toujours être plus fortes que les nouvelles. Parce que la nouvelle on ne connaît pas vraiment l'impact de notre mieux-être, la santé, en mangeant ces choses-là. C'est plus compliqué.

**L : Oui. C'est différent aussi de tout ce que vous avez été habitués.**

J : C'est ça. »

Jean note les écarts entre ce qui est véhiculé et ce qui est mis en pratique. Autrement dit, les comportements objectivement observables (l'analyse du contenu des assiettes, du panier d'épicerie, etc.) sont parfois distincts des pratiques déclarées. Les normes pour « manger santé » sont connues, mais ne sont pas nécessairement suivies en toute circonstance, un comportement répandu à travers les sociétés. Dans le cas des Anicinabek, cela a la particularité de s'inscrire dans un rapport de pouvoir lié à l'historique colonial : la normativité alimentaire qui leur est transmise est issue d'une autorité qui leur est imposée par les suites de la colonisation.

L'examen de la réception des actions de professionnels de la santé publique ainsi que de ses campagnes m'amène à soutenir que les Anicinabek de Lac Simon ont appris les normes alimentaires qui leur sont enseignées depuis des années. Ainsi, les actions de la santé publique par l'entremise de programmes et de spécialistes ont participé et participent toujours à la transformation de leur culture alimentaire. Des campagnes de sensibilisation nutritionnelle visant à modifier les pratiques alimentaires ont toujours lieu. En ce sens, j'en viens à proposer qu'une forme de colonialisme alimentaire est toujours à l'œuvre. Je l'inscris dans un colonialisme d'assistance.

Le colonialisme d'assistance dont parle Paine (1977a, b, c, d) est ancré dans un contexte de vie particulier, celui des Inuit. Ce contexte est différent de ceux des Premières Nations vivant plus au sud du pays : ils ne sont pas assujettis aux mêmes lois, la colonisation canadienne chez les Inuit est beaucoup plus récente, etc. La liste des différences nécessaires à prendre en compte pourrait

être longue. Malgré tout, je pense que le colonialisme dont parle Paine se retrouve également au sein des communautés des Premières Nations. La relation centre-périphérie est variable selon l'emplacement des communautés sur le territoire, mais, comme chez les Inuit, des Blancs travaillent dans ces communautés : certains y vivent en permanence, d'autres habitent une ville allochtone près de la communauté dans laquelle ils travaillent comme c'est le cas à Lac Simon. Encore aujourd'hui, ce sont surtout des Blancs qui travaillent dans les services de santé et d'éducation dispensés dans les communautés des Premières Nations. Comme les Inuit, les Premières Nations sont la cible de programmes gouvernementaux divers (assistance sociale, santé, éducation, etc.). Outre l'assistance dont elles font l'objet, elles sont légalement sous la tutelle du gouvernement fédéral par la Loi sur les Indiens, une loi à laquelle ne sont pas assujettis les Inuit (Dupuis 1991). Considérant la tutelle légale des Premières Nations, la tension entre autonomie et tutelle qu'observe Paine chez les Inuit est sans doute moins contradictoire, mais non moins empreinte d'une attitude coloniale.

La tutelle se retrouve largement dans les services de santé où il est question d'apprendre aux Autochtones à « bien manger » afin qu'ils « se prennent en charge » en multipliant les initiatives de sensibilisation. En même temps, des ressources humaines, scientifiques et financières importantes sont investies dans les campagnes de prévention de la santé publique (Roy 2002b : 8). Que celles-ci soient efficaces ou non, il reste qu'elles participent, avec les divers dispositifs médicaux, à une forme de contrôle. Le principe de « civilisation » est également central au colonialisme alimentaire. Parler de « civilisation » semble peut-être un peu exagéré vu le contexte actuel où l'évolutionnisme social et le racisme sont plus subtils, mais les principes sont pourtant similaires : en dépeignant les Autochtones comme ne sachant toujours pas comment s'alimenter correctement, ils sont infantilisés et présentés comme nécessitant une éducation. De plus, en identifiant ce qui est « bon à manger » pour eux, la santé publique continue de reproduire un certain processus de civilisation des appétits.

La promotion de normes alimentaires visant à atteindre une « bonne santé » peut être problématique quand elles sont en opposition avec des normes sociales et culturelles valorisées

par les Autochtones ciblés.<sup>62</sup> Bernard Roy (2002a) montre que dans un contexte où les normes sociales diffèrent des normes nutritionnelles, l'obésité peut devenir une norme identitaire. Elle permet de se distancier du groupe majoritaire et des autorités sanitaires.<sup>63</sup> Manger comme un Blanc (ex. : salade, crudités, etc.), c'est-à-dire respecter les normes alimentaires idéales définies par la santé publique, peut faire en sorte qu'un Autochtone soit marginalisé dans sa propre société (Roy 2002a). Il est intéressant de noter que ce type de réaction face aux normes alimentaires institutionnelles semble être observé dans divers milieux moins aisés. En effet, non seulement les normes institutionnelles seraient moins suivies dans ces milieux, mais une sorte de système alternatif de normes pourrait y naître (Régnier et Masullo 2009). Les normes nutritionnelles auraient plus tendance à être suivies dans les milieux aisés. Ainsi, ceux qui édictent les normes sont plus susceptibles de les suivre.

On retrouve également le principe de dépendance au sens où les normes alimentaires idéales définies par la santé publique participent à encourager une forme de dépendance des Premières Nations envers l'alimentation « occidentale » (légumes, blé entier, etc.). Elle ne dévalorise pas pour autant l'alimentation issue du territoire, au contraire. Leslie Dawson (2020 : 84), qui traite de la santé des Autochtones du Canada, avance que : « the view of nutritionists is that Indigenous Peoples need to “return” to their traditional diets, as “traditional foods”, or foods that have been hunted, gathered, fished, or trapped on the land, have been deemed more nutritious. » Toutefois, étant donné les obstacles pouvant se dresser devant sa consommation, une survalorisation de cette alimentation peut aussi être nocive. Cela peut contribuer au développement de tensions identitaires malsaines. Inaptes à s'alimenter selon les normes biomédicales idéales, mais aussi

---

<sup>62</sup> Notons que les risques négatifs de l'inadéquation des prescriptions alimentaires avec les dimensions sociales et culturelles du groupe visé par celles-ci ne sont pas seulement observés en contexte autochtone canadien (ex. : Régnier et Masullo 2009; Poulain 2006).

<sup>63</sup> On pourrait argumenter que l'obésité est aussi très présente chez la population allochtone au Canada et donc que l'obésité n'est pas une manière de se différencier. En effet, ce problème touche l'ensemble de la population canadienne et, « pour la santé publique, l'obésité est devenue un facteur de risque de premier ordre qu'il importe de réduire » (Roy 2002a : 106). Comme je l'ai déjà mentionné, en Occident, les obèses ont tendance à être stigmatisés, c'est-à-dire à être considérés comme « anormaux » ou « déviants » (Poulain 2008 : 105). Chez les Innus, cela n'est pas le cas, selon Roy (2002a : 117), qui suggère que « la force, la réussite, la beauté et même l'attrait sexuel sont associés peu à peu au corps gras, bien portant. Être gras, c'est être en bonne santé. [...] L'obésité s'est peu à peu inscrite dans la trame identitaire et culturelle propre à la société innue de Pessamit. » Autrement dit, l'obésité est devenue une norme sociale et identitaire qui permet à ces Innus de se reconnaître. Les campagnes de sensibilisation aux « saines habitudes alimentaires » aspirant à une santé incarnée notamment dans un corps mince ou, du moins, non obèse, entrent donc en contradiction avec les normes sociales. En n'y adhérant pas, il est alors possible de consolider l'appartenance à son groupe.



inaptes à se reposer sur une alimentation « traditionnelle », les Autochtones peuvent se sentir doublement incompetents. La discussion sur la catégorie de l'alimentation traditionnelle au chapitre 8 développe plus en profondeur cette critique. Tout comme Paine, je ne mets pas en question la bonne volonté des programmes d'assistance qui tentent de plus en plus de s'adapter aux cultures autochtones et à leurs besoins, ni la possibilité que des intervenants de la santé puissent adopter une pratique et une attitude empreinte de sensibilité culturelle et de respect.

Reste qu'ils participent à véhiculer une certaine normativité et que, malgré des adaptations, ces normes s'appuient largement sur une vision du monde et du corps ainsi que des valeurs qui sont exogènes aux cultures autochtones. Dawson (2020 : 84) soutient que « the view of nutritional health, however, is shaped by Eurocentric values that see nutritional health as grounded in the body and framed within a behavioural model of individual compliance with dietary and life style recommendations leading to nutritional, and therefore bodily, health. » Ainsi, certains comportements individuels comme consommer des légumes frais ou encore portionner son assiette d'une certaine manière sont promus. En établissant ce qu'est une alimentation « nutritive » ou « équilibrée », une approche biomédicale est adoptée.

Ceci étant dit, même si la structure de surveillance et l'assistance dont ils font l'objet peuvent être critiquées en ce sens, les Anicinabek, tout comme les autres peuples autochtones et les allochtones ont un pouvoir d'agentivité. En d'autres mots, ils peuvent choisir ou non d'adopter les normes qui leur sont partagées et modifier ou non leurs habitudes alimentaires en conséquence. Nous l'avons vu, certains expliquent leur choix d'adhérer aux conseils nutritionnels parce qu'ils désirent perdre du poids, parce qu'ils veulent se sentir mieux alors qu'ils souffrent de diabète, etc. Ceux qui participent au défi de CrossFit, auquel est adjoind un programme nutritionnel, le font par choix et prennent plaisir à se dépasser. Cela n'induit pas pour autant des changements alimentaires qui persistent à long terme, mais on peut tout de même constater que les changements alimentaires, même lorsqu'ils vont dans le sens d'une « alimentation saine » selon des critères biomédicaux, peuvent aussi être pensés comme ludiques et positifs. Une distinction importante apparaît entre la participation volontaire à de telles initiatives ainsi que les conseils sollicités et entre des programmes de sensibilisation ainsi que des instances de

surveillance alimentaires mises en place par les instances officielles qui, selon leurs normes, jugent nécessaire d'intervenir pour modifier les pratiques alimentaires des Autochtones.

### **L'ancrage colonial de la contemporanéité alimentaire**

On peut se demander si c'est la colonisation qui a eu des impacts sur l'alimentation ou bien si c'est plutôt l'alimentation qui a été utilisée comme outil pour le projet d'assimilation des autorités coloniales au Canada. Burnett *et al.* (2016) penchent pour la deuxième hypothèse, alors qu'ils soutiennent que le gouvernement fédéral, par le biais de la criminalisation de la chasse et de la trappe ainsi que l'imposition de programmes comme l'allocation familiale, a compromis les cultures alimentaires des Autochtones du Nord canadien et les a rendus dépendants à une alimentation de supermarché. Selon eux, les initiatives alimentaires gouvernementales visaient et visent à remplacer les cultures alimentaires autochtones et à sécuriser le contrôle colonial dans le nord du pays. Les auteurs soutiennent que l'insécurité alimentaire n'est pas un symptôme de la colonisation, mais bien qu'elle au cœur de son architecture. Bien que ce contexte soit différent de celui à l'étude, l'idée que les programmes gouvernementaux ont eue et continuent d'avoir des répercussions sur les cultures alimentaires concorde avec la proposition soutenue dans ce chapitre.

En passant par la situation coloniale, il a été démontré qu'il n'y a pas un seul facteur responsable de la transformation de la culture alimentaire des Anicinabek. Alors qu'il a été possible de maintenir le mode de vie axé sur la mobilité au début des contacts et à l'époque de la traite des fourrures, la diminution des fourrures, l'ouverture de la région à la colonisation et aux industries ont encouragé le travail salarié. Ce dernier est devenu une occupation à temps partiel à laquelle s'ajoutaient des activités sur le territoire (chasse, piégeage, pêche, etc.). On se déplaçait toujours sur le territoire notamment pour s'établir là où le travail était disponible, puis on vivait sur place. En parallèle, le processus de sédentarisation s'est tranquillement concrétisé de pair avec la scolarisation forcée des enfants. Puis, l'installation permanente dans la communauté contemporaine a eu lieu. Malgré la place grandissante du travail salarié, certaines familles ont continué à pratiquer des activités sur le territoire et de s'y approvisionner pour certaines ressources alimentaires, naviguant avec les nouveaux encadrements d'utilisation du territoire.

Dès ses débuts, la communauté était un espace où des autorités exogènes enseignaient diverses normes. Les femmes étaient particulièrement ciblées par ces enseignements, ce qui n'allait pas à l'encontre des normes locales puisque, comme nous l'avons vu, les rôles des femmes étaient aussi souvent reliés à l'espace domestique à l'époque de la vie sur le territoire. Par contre, le contenu des enseignements ménagers était lui exogène et il avait une visée « civilisatrice ». Tout au long de la situation coloniale, divers acteurs (missionnaires, allochtones, agent des affaires indiennes, intervenants, etc.) ont propagé des connaissances transformant autant la culture alimentaire que les croyances, les pratiques quotidiennes et la relation au territoire. Ainsi, l'autonomie alimentaire des Anicinabek s'est effritée tranquillement.

En ce sens, j'ai démontré que les Anicinabek de Lac Simon ont fait face à un colonialisme alimentaire comme les autres nations autochtones du pays. En effet, Turner et Turner (2007) parlent d'une progressive colonisation du système alimentaire des Autochtones, par l'introduction de nouveaux aliments et un ensemble de politiques visant à induire une préférence et une dépendance envers ceux-ci. Nous avons vu que le colonialisme alimentaire s'est concrétisé à travers trois principaux processus : la « civilisation », le contrôle et la dépendance. Pour chacune des actions (économique, missionnaire et administrative) de la colonisation, j'ai montré par quelles pratiques concrètes ces processus ont été mis en œuvre. Dans la régulation de l'alimentation, une forme de contrôle social a eu lieu, comme nous avons pu le constater avec les pensionnats et la législation entourant les pratiques de chasse, de trappe et de pêche. Les tentatives de « civilisation » sont notables dans l'induction de nouvelles normes alimentaires dites plus « civilisées ». Les cours d'arts ménagers et la promotion de l'agriculture ont notamment participé à ce processus.

Ce chapitre a fixé notre regard sur la situation coloniale en tant que facteur clé dans les changements de la culture alimentaire des Anicinabek. Comme je l'ai déjà souligné, elle n'est pas le seul facteur d'influence. Les Anicinabek ne vivent pas en vase clos et sont eux aussi sujets aux enjeux de positionnement identitaires générés par le contexte de globalisation. Toutefois, dans une perspective historique, la situation coloniale reste un point de départ non négligeable pour

comprendre à partir de quoi les changements alimentaires se sont imbriqués et c'est pourquoi je me suis concentrée sur le sujet dans ce chapitre.

User du concept de la situation coloniale a permis de mettre à jour le dynamisme du processus transformatif à l'oeuvre. En le mobilisant, il a été possible d'inclure plusieurs mécanismes d'ordre divers dans l'analyse, soulignant ainsi l'enchevêtrement des dimensions d'une culture. Dès lors, le changement a pu être pensé autrement que via l'acculturation. De plus, on a pu voir qu'il reste des composantes actives de cette situation coloniale, même si elle n'opère plus selon les mêmes paramètres de nos jours. Cela s'observe entre autres à travers les mises en pratique de la santé publique pour encourager une « saine alimentation » dont les normes sont largement pensées dans une optique biomédicale idéale.

Dans la dernière section, qui aborde cet enjeu, nous sommes passés à une analyse de tensions contemporaines, sortant ainsi de la perspective historique. Même si les pratiques qui y sont analysées ne sont pas nouvelles, elles restent plus récentes que les autres processus analysés dans les précédentes sections. Cette inclusion n'est pas hasardeuse. Elle vise à témoigner d'une forme de survivance des forces coloniales. J'ai soutenu qu'une forme de colonialisme était toujours perceptible : le colonialisme d'assistance. Il révèle des dynamiques de pouvoir qui caractérisent toujours les relations entre allochtones et Autochtones alors que les contextes national et mondial se sont en apparence transformés.

Cela appuie l'idée qu'il faut remettre en question le fait de considérer être dans une époque postcoloniale. Taiaiake Alfred et Jeff Corntassel (2005 : 597) parlent de la présence d'un colonialisme contemporain qu'ils décrivent comme « a form of post-modern imperialism in which domination is still the Settler imperative but where colonizers have designed and practise more subtle means of accomplishing their objectives. » À mon avis, le colonialisme d'assistance tel que décrit en fait partie. L'autonomie alimentaire mise à mal par la colonisation reste difficile à pleinement retrouver à l'intérieur de structures d'assistance qui aliènent en partie cette capacité.

Il ne faudrait pas non plus voir du colonialisme alimentaire dans tout emprunt alimentaire puisque ce serait de tomber dans le piège d'une quête d'authenticité que je remets d'ailleurs en

question dans le chapitre 8. Les cultures, tout comme les systèmes alimentaires, ne sont pas statiques. Les ajouts et les modifications ne les rendent pas moins authentiques. Au contraire, cela les garde vivants. Il faut surtout rester attentifs aux relations de pouvoir imbriquées dans les emprunts. Il est possible que certaines normes ou pratiques aient été adoptées sans résistance. Par exemple, Alison Norman (2015) soutient qu'une large part de la majorité chrétienne de la communauté de Six Nations cuisinait une alimentation de type anglo-canadienne par choix au début du 20<sup>e</sup> siècle. Des mesures coloniales dans le domaine alimentaire n'ont pas nécessairement fonctionné dans tous les cas et, même lorsque la colonisation alimentaire a été effective, il est possible de la décoloniser.

Il reste à mieux comprendre la manière dont les Anicinabek ont fait face et font face à ce colonialisme et voir comment ils se positionnent. Dans la prochaine partie, j'examine des stratégies d'adaptation qui ont été mises en place par les Anicinabek de manière à maintenir des pratiques et des attitudes culturelles distinctes. J'y montre qu'ils ont su se redéfinir et redéfinir leur culture alimentaire de manière à l'adapter à leur nouvelle réalité de vie en communauté sédentaire.

## **PARTIE 2. Contemporanéité alimentaire et stratégies d'adaptation**

Les ancrages historiques de la culture alimentaire anicinabe et de ses transformations ayant été posés, il est dès lors possible de poursuivre l'analyse dans une approche adaptative qui se caractérise justement, rappelons-le, par le fait de s'appuyer sur une lecture des conditions passées pour comprendre le changement (Bennett 1968). C'est donc sur la culture alimentaire contemporaine, soit celle vécue, que se penche cette deuxième partie. Je tente d'y refléter, à l'écrit, le dynamisme intrinsèque à la culture, en particulier le domaine alimentaire. Il convient d'abord de faire un bref retour sur le concept d'adaptation discuté au deuxième chapitre. L'adaptation est entendue comme la manière de faire face à des bouleversements (Bennett 1968). L'adaptation alimentaire consiste donc en ce qui est mis en place pour réorganiser la culture alimentaire dans ce contexte (Fournier 2017). Elle peut être opérationnalisée par divers mécanismes comme l'abandon, l'emprunt et l'innovation. À l'instar de Leport (2017), je considère l'adaptation comme un ajustement face à l'environnement, ce qui m'amène à juxtaposer les changements alimentaires aux transformations des relations impliquées dans l'alimentation.

Cette partie traite de stratégies d'adaptation plutôt que de processus adaptatifs. Bennett (2017 [1969]) les distingue entre autres par le caractère généralement conscient des premières et inconscient des deuxièmes. Les stratégies d'adaptations, dont il sera question dans les prochains chapitres, sont mises à jour par un regard externe, le mien, et elles s'inscrivent dans une période de temps relativement courte, c'est-à-dire plus ou moins une cinquantaine d'années si l'on considère les années 1970 comme le début de la sédentarisation complète pour les Anicinabek de Lac Simon. Ces stratégies d'adaptation sont donc la somme d'ajustements faits par les Anicinabek pour faire face à cette nouvelle réalité. Il m'apparaît difficile de déterminer dans quelle mesure elles ont été mises en place et maintenues de manière consciente ou non. Reste qu'elles participent à un objectif, celui d'assurer la continuité de leur culture et de leur identité anicinabe.

Nous avons vu que l'une des conséquences de la situation coloniale a été d'effriter l'autonomie alimentaire des Anicinabek. En réorganisant certaines composantes de leur culture alimentaire, ils reprennent du pouvoir sur leur alimentation. J'examine les stratégies d'adaptation mises en place à travers des composantes importantes de la culture alimentaire anicinabe : les cuissons et la culture matérielle; la relation aux animaux; les échanges alimentaires; les festins et la commensalité, les héritages familiaux et la territorialité alimentaire. Je n'ai pas activement cherché à comprendre ces composantes culturelles. Elles ont émergé d'elles-mêmes à posteriori de la collecte de données. Concrètement, les quatre prochains chapitres démontrent chacun l'opérationnalité d'une stratégie d'adaptation.

## **Chapitre 6. Entre *nopimik*, la communauté et la ville : modulation de la culture alimentaire**

Les précédents chapitres ont permis de montrer en quoi la situation coloniale a participé à modifier le mode de vie des Anicinabek les conduisant à une vie en communauté sédentaire. Or, cela ne marque pas le point culminant du processus transformatif, au sens où la mobilité des Anicinabek n'est pas pour autant disparue. Elle s'est adaptée à la nouvelle réalité. Pour nommer le nouveau type de mouvement observable, je m'inspire d'une étude menée auprès d'Autochtones du Nord-Ouest amazonien où Ludivine Eloy (2008) analyse leur « mobilité circulatoire » et montre que cela participe à assurer une diversité alimentaire. Je suis d'avis qu'une situation similaire s'observe chez les Anicinabek, mais, contrairement au cas de figure présenté dans l'étude d'Eloy (2008), leur mobilité n'est pas négociée entre deux pôles, l'un urbain et l'autre en forêt. Chez les Anicinabek, j'ai plutôt observé une mobilité à trois pôles, chacun représentant l'un des lieux qui composent leur espace de vie considéré comme multilocal : la communauté (réserve), *nopimik* (bois, forêt) et la ville (contexte urbain). La fréquentation de ces lieux est notée dans diverses autres études menées en contexte algonquien sans que l'on y aborde de front l'impact sur l'alimentation (Asselin et Drainville 2020; Bousquet 2002; Landry *et al.* 2020).

Au gré de leur mobilité circulatoire, l'une des stratégies d'adaptation mise en place par les Anicinabek s'observe : la modulation de leur culture alimentaire en fonction de ces lieux porteurs de territorialités alimentaires. Le concept de territorialité est emprunté à l'étude du comportement animal puis humain (Raffestin 1977) et est ensuite devenu largement mobilisé par la géographie et l'anthropologie. Selon Claude Raffestin (1977, 1986), la territorialité relève de relations. Elle peut être décrite comme « le système de relations qu'entretient une collectivité, partant un homme, avec l'extériorité », la relation étant considérée comme processus d'échange ou de communication (Raffestin 1977 : 130). Caroline Desbiens et Étienne Rivard (2012 : 560) sont d'avis que la territorialité renvoie à « la somme des mécanismes qui président à la relation qu'un groupe humain entretient avec un territoire donné ». Le concept est notamment utilisé pour étudier les logiques d'utilisation ou d'occupation du territoire, c'est-à-dire « as the exclusive use



by human of one or more culturally identified and defined resources within a specified area by a specified individual or group » (Bishop 1986 : 43). À cela, s'ajoute la capacité du concept à rendre compte « des savoirs, des valeurs, des principes épistémologiques et ontologiques, ainsi que des formes d'autorité et de responsabilité qui fondent et orientent les relations autochtones aux territoires » (Éthier et Poirier 2018 : 107). La territorialité est dynamique et non statique puisque changeante au gré de l'existence. Elle est aussi multiple : un lieu ou un territoire porte plusieurs territorialités.

Je n'ai pas la prétention d'exposer en profondeur les contours de ce concept dont les implications théoriques sont complexes, mais ne servent pas directement la présente analyse. J'y ai recours parce qu'il permet de nommer les qualités symboliques du territoire et ainsi aller au-delà de sa matérialité. Il permet de nommer quelque chose d'immatériel et d'intangible. Je m'en inspire pour proposer l'idée de « territorialité alimentaire »<sup>64</sup> que je définis comme les relations entretenues par des personnes avec un territoire ou un lieu qui s'incarnent dans la culture alimentaire. Autrement dit, une territorialité alimentaire renvoie aux relations avec le lieu qui s'expérimentent notamment par la cuisson ou les ingrédients/ressources qu'une personne consomme. Cela inclut les relations entretenues avec des entités autres qu'humaines ainsi que l'héritage historique et familial (incluant les ancêtres) dont le lieu est imprégné. Ainsi, chacun des trois territoires (*nopimik*, communauté et ville) composant l'espace de vie des Anicinabek est porteur de territorialités alimentaires. Différentes relations y sont entretenues. Le pluriel renvoie ici au fait que chaque Anicinabe a sa propre territorialité alimentaire pour chacun des lieux. Des similitudes entre celles-ci m'amènent à proposer les contours d'une territorialité alimentaire pour chacun des lieux tout en gardant à l'esprit qu'elles varient à certains égards selon les individus.

Ces territorialités alimentaires sont ancrées au sein d'un lieu, d'un territoire, mais leur qualité intangible fait en sorte qu'elles n'y sont pas contraintes. Elles ont le potentiel d'être déterritorialisées puisqu'elles peuvent être incarnées dans des éléments issus ou rattachés à un territoire, comme un ingrédient ou une pratique de cuisson. Par exemple, en cuisinant du gibier dans la communauté, un ingrédient issu de *nopimik* donc porteur de la territorialité alimentaire de

---

<sup>64</sup> J'ai trouvé une mention de la « territorialité alimentaire » dans un mémoire du Département de Géographie et Aménagement de l'Université de Lille 1 (Beaubois-Jude *et al.* 2013). Les auteurs font alors référence à l'ancrage territoriale de l'alimentation sans définir davantage le concept et son opérationnalité.

*nopimik*, on peut actualiser cette dernière (et donc les relations associées) tout en étant dans la communauté. Ainsi, la mobilité circulatoire et la modulation alimentaire en fonction des territorialités alimentaires permettent aux Anicinabek de s'assurer une diversité alimentaire, mais aussi de maintenir une certaine continuité culturelle.

Pour en faire la démonstration, j'expose les contours de l'alimentation (aliments consommés, contextes de consommation, préparations, etc.) dans ces trois lieux ainsi que les territorialités alimentaires (les relations) qui y sont associées. Le tout est enchâssé. Cela permet de témoigner de la modulation de la culture alimentaire en fonction des territorialités. J'explique aussi dans quelle mesure les territorialités alimentaires traversent les frontières des lieux et j'en examine les fonctions.

### **6.1. *Nopimik* (« dans le bois », forêt)**

Les Anicinabek mangent et effectuent des activités alimentaires dans *nopimik* de manière ponctuelle lorsqu'ils s'y rendent. La fréquence varie selon les personnes, les occasions et la possibilité d'accès. Ils y séjournent habituellement dans des camps, soit des maisons en bois composés d'une seule grande pièce où se trouve un pôle à bois qui permet le chauffage, et parfois la cuisson. Des ronds portatifs fonctionnant au propane sont souvent installés à l'intérieur du camp ou à l'extérieur. En général, il y a plusieurs lits le long des murs ainsi qu'une table et des chaises. Des comptoirs ou un petit espace cuisine est parfois prévu.



Figure 2 : Coin cuisine, camp de chasse (mars 2018)



Figure 3: Ronds portatifs alimentés au propane, entré camp coin cuisine (septembre 2017)

En général, l'alimentation adoptée par les Anicinabek lorsqu'ils fréquentent *nopimik* s'inspire en partie de celle d'autrefois. Cela mobilise les relations aux ancêtres et, plus largement, à leur héritage culturel. Étant donné que les mémoires contemporaines s'ancrent dans des souvenirs familiaux plutôt récents dans l'histoire des Anicinabek, l'alimentation dite d'autrefois est, pour plusieurs Anicinabek, composés en partie d'aliments issus du commerce. Une nostalgie alimentaire positive est associée à la vie d'autrefois sur le territoire. Par exemple, William C. (56 ans) compare son alimentation dans la communauté et celle sur *nopimik* lorsqu'il était jeune et déclare qu'à l'époque : « On mangeait bien ». Il va jusqu'à dire que c'était mieux, c'est-à-dire toujours des repas, pas de fritures. Ces précisions ne sont pas sans rappeler les recommandations pour une « saine alimentation » faites par des professionnels qui représentent la santé publique ou des initiatives de la santé publique. Le fait qu'il oppose la friture au fait de « bien manger » témoigne de l'intégration de connaissances nutritionnelles. Plusieurs, surtout les plus âgés, n'hésitent pas à parler avec leurs souvenirs alimentaires de *nopimik* avec beaucoup d'enthousiasme :

« J : Durant l'été, on se nourrissait juste des esturgeons. Il y en avait 2-3 qui portaient pour mettre les filets pour les esturgeons. Encore là, c'était le partage. « Viens chercher! » ou bien donc des poissons. C'était vraiment le bonheur!

**L : C'était le bon temps!**

J : C'était le bon temps, le bonheur aussi. Même, ils faisaient des poissons fumés. Surtout atikamekw, c'était bon fumé. Atikamekw! » Jeannette B. (67 ans)

« Moi, je dis les plus belles époques de ma vie, c'est quand j'ai vécu dans le bois vraiment. Si je regarde un peu... est-ce que les maladies cardiaques existaient? La pression, est-ce qu'elle existait à cette époque? On ne sait pas. Tandis qu'aujourd'hui, on dirait, on vit en fonction d'une maison, avec toutes les règles. Tandis que dans les années 1950, c'était de vivre une journée à la fois. » Simon A. (61 ans)

Non seulement « c'était meilleur », mais, encore aujourd'hui, « c'est meilleur dans le bois » :

« C : Je sais pas pourquoi le spaghetti est bon dans le bois.

**L : C'est vrai?**

C : Oui

**L : Il est meilleur?**

C : Oui! Je trouve.

**L : Pourquoi?**

C : Je sais pas. Peut-être que c'est avec la cuisson de l'eau, je sais pas, mais c'est bon. Même dans le bois, les toasts sont meilleures! » Cynthia P. (37 ans)

Des aliments communs consommés dans le bois acquièrent davantage de qualités parce qu'ils sont consommés dans ce lieu en particulier. Les qualités du lieu sont transférées dans les aliments.

Même si, chez les Anicinabek, la relation à *nopimik* diffère selon les individus et selon les générations (Bousquet 2002b), celui-ci a une valeur importante pour la grande majorité d'entre eux. Dans une étude récente menée au sein d'une communauté eeyou et de la communauté anicinabe de Pikogan, Landry *et al.* (2020 : 125) montrent que « l'appartenance au territoire (aspect émotionnel) est présente à tous les âges, mais selon une hiérarchie différente entre forêt, communauté et ville ». J'ai moi aussi observé des rapports différents au territoire selon les générations tout en constatant un attachement généralisé à *nopimik*. Pour certains, cela est plus théorique que concret au sens où l'on énonce son attachement sans nécessairement le fréquenter souvent pour toutes sortes de raisons. Même chez certains jeunes adultes moins familiers avec des pratiques alimentaires, comme la préparation et la consommation de la queue de castor, j'ai noté un intérêt à apprendre. Aussi, plusieurs d'entre eux témoignent d'une fierté de partager des souvenirs associés à des moments sur *nopimik* avec leur famille quand ils sont interrogés à ce sujet.

La territorialité alimentaire associée à *nopimik* est empreinte de l'héritage familial des personnes. Elle porte une charge affective importante. Très souvent, un sentiment de bien-être est associé à la fréquentation de *nopimik* :

**« L : C'est pas les mêmes règles ici pis dans le bois.**

C : Non.

**L : Pis, il y a tu une place où tu te sens mieux? Mettons, dans le bois, comment tu te sens?**

C : Toute relax. Je regarde dehors. J'aime ça relaxer. Il y en a d'autres qui aiment beaucoup bouger dans le bois. Mais moi c'est de relaxer, de faire des choses tranquilles mettons. » Cynthia P. (37 ans)

Cynthia témoigne du fait qu'on ne vit pas de la même manière sur *nopimik* et dans la communauté. La vie sur *nopimik* renvoie à un autre imaginaire, que je dirais caractérisé par une forme de liberté. D'ailleurs, les normes de consommation sont différentes. On préfère y consommer certains aliments et on préconise certaines cuissons lorsque possible. Pourquoi?

## *Provisions et menus*

Évidemment, de nos jours, sur *nopimik*, les Anicinabek ne s'alimentent pas exclusivement à partir de ressources issues du territoire. À titre d'exemple, j'y ai autant mangé des sandwiches au Paris pâté qu'une soupe faite avec une perdrix que l'on venait de chasser. Ainsi, lors des départs, des provisions sont toujours prévues et elles sont souvent complétées par du gibier ou encore du poisson chassé ou pêché sur place. Par exemple, lors d'un séjour, les provisions incluaient notamment du fromage en tranches, du gruau, du sucre, de la poudre à pâte, du pain tranché, du lait, des barres tendres, des pommes, des carottes, des macaronis longs, du beurre d'arachides, de la mayonnaise, des œufs, des saucisses, etc.

Lors des séjours que j'ai pu faire sur *nopimik*, la cuisine était toujours prise en charge par le groupe (la famille ou le comité d'organisation). Chaque individu n'était pas responsable d'apporter ses propres provisions. Par contre, la plupart des personnes, jeunes et moins jeunes, apportent des choses à grignoter et, dans une moindre mesure, de la boisson gazeuse. Les croustilles sont sans aucun doute ce qui est le plus commun. On apporte aussi des bonbons, du chocolat ou des petits gâteaux.

À part l'hiver, l'un des principaux enjeux de l'alimentation sur *nopimik* est la conservation des aliments. En été, ceux ne nécessitant aucune réfrigération sont souvent privilégiés lors des séjours sur *nopimik* : baloney, cannages, lait carnation, etc. :

« Des cannages, du pain, des affaires qui ne passent pas vite. Du baloney. Oui, Baloney c'est vrai. On a toujours eu du baloney nous autres. Oui, quand on avait de la viande dans le bois, c'était souvent des cannages, du Clic. Tout ce qui est canné. »  
Peggie J. (46 ans)

« Il y a des choses différentes. Il y a... Je sais pas si on t'en a parlé, du baloney?

**L : Oui. C'est bon du baloney.**

M : Du baloney avec des patates sautées. Moi, j'aime ça. Avec du maïs en crème aussi.

**L : Ça, tu manges ça plus dans le bois ou chez vous?**

M : Plus dans le bois. Hey, c'est rare que je mange ça chez nous. » Maureen P. (51 ans)



Figure 4: Baloney poêlé, maïs en crème, pommes de terre pilées (purées) (juin 2018)

J'ai expérimenté et été témoin de l'agencement du baloney avec du maïs en crème et des pommes de terres pilées à plusieurs reprises me faisant penser qu'il s'agit d'un classique. Les propos de Cynthia P. (37 ans) allaient aussi dans ce sens alors qu'elle relatait des apprentissages alimentaires reçus: « des repas très simples qu'on apprend comme les patates, baloney avec crème de maïs; patates avec bœuf salé, on l'écrase en même temps. » Une *kokom* (68 ans) m'a aussi souligné la qualité pratique du baloney en ajoutant, « surtout dans le bois », soulignant l'enjeu de conservation des aliments. Le baloney est, pour elle, le « manger du bûcheron » parce que les Anicinabek avaient l'habitude d'en manger souvent à l'époque où les hommes travaillaient comme bûcherons sur le territoire. Une Anicinabekwe me rapportait que son père appelait cela le « steak de la forêt ». Encore aujourd'hui, plusieurs m'ont dit que les Anicinabek étaient de grands mangeurs de baloney. Cela semble le cas dans d'autres milieux autochtones. On retrouve de multiples références à sa consommation sur le web.<sup>65</sup>

---

<sup>65</sup> Cette charcuterie, populaire en contexte autochtone, a aussi longtemps été très populaire au Québec. Alexandre Maltais (2017 : 34) décrit le baloney (ou plutôt le saucisson de Bologne) comme un « pilier traditionnel de l'alimentation populaire québécoise ». Un article du journal La Presse retrace la consommation et la vente du produit et montre que malgré une diminution de sa consommation, il reste prisé (Bilodeau 2016).

Il faut dire que c'est un aliment économique, que l'on ne consomme pas exclusivement quand on fréquente *nopimik* ; il l'est aussi dans la communauté. C'était d'ailleurs l'un des aliments disponibles dans le premier dépanneur de la communauté et c'est encore un bon vendeur de l'épicerie locale. Évidemment, le baloney n'est pas un aliment « recommandé », vu ses qualités nutritionnelles. Sa consommation fait donc office de transgression. Par exemple, des Anicinabekwek m'ont raconté avoir partagé un déjeuner ensemble au Centre de santé et s'être fait « prendre » parce qu'elles avaient apporté du baloney.

Si l'on préfère manger le baloney lorsqu'on est dans *nopimik*, est-ce que cela s'explique en partie parce qu'on ne s'y sent pas autant coupable d'en manger ? Cette question est valable pour tous les aliments considérés néfastes pour la santé. Est-ce qu'on préfère manger sur *nopimik* parce qu'on s'y sent libre ? Étant exempts de contrôle allochtone, dans un environnement considéré comme anicinabe, est-ce que l'on peut plus facilement apprécier la consommation et les souvenirs associés aux aliments ?

Dans le cas du baloney, plusieurs recettes familiales contiennent du baloney, par exemple :

« On appelle tout le temps *Kitcikokom tcibakwan*, cuisine de grand-maman, c'est la cuisine de... Macaroni coupé ou macaroni long, les deux. Elle mettait du bacon; elle mettait du baloney, du tomato soup, rien que ça. » Jeannette B. (67 ans)

Une charge émotive est associée à l'aliment. Rappelons que l'enfance sur *nopimik* de nombre d'Anicinabek interrogés a eu lieu alors que les aliments de commerce étaient déjà intégrés à l'alimentation. Le baloney fait donc partie des souvenirs même pour les plus âgés. Manianne P. (71 ans) qui a vécu à l'époque où la communauté était installée de l'autre côté du lac, soit à ses débuts, se souvient qu'elle y mangeait déjà du baloney. Chez de plus jeunes adultes, le baloney semble aussi porter une charge identitaire. Par exemple, l'une d'elles me dit avoir fait « un spaghetti comme dans le bois, pas comme *Tcikojik* ». Ses pâtes étaient accompagnées d'une sauce tomate à laquelle des morceaux de baloney avaient été ajoutés. Les qualificatifs *nopimik* et anicinabe servent parfois à nommer la même qualité d'une recette laissant transparaître le lien identitaire associée au lieu.



Lors des séjours sur *nopimik*, s'ajoutent aux provisions les ressources qui sont prises à même le territoire. En effet, même si l'on apprécie le baloney, on y préfère d'autres aliments : lors d'un séjour sur *nopimik*, alors que j'avais préparé des sandwichs au baloney pour un groupe de chasseurs, à leur retour l'un d'entre eux me dit: « Range ton baloney, j'ai de l'original ! » Je reviendrai sur l'appréciation de ce gibier alors qu'il sera question de démontrer que des aliments possèdent plus de qualités que d'autres. Au-delà de l'original, tous les aliments issus de *nopimik*, que ce soit du gibier, du poisson ou des petits fruits, sont imprégnés de la territorialité alimentaire de ce lieu. Comme le baloney pour certains, les consommer réactive les relations aux ancêtres, aux entités autres qu'humains avec qui les Anicinabek entretiennent des relations comme les animaux et leur esprit. De plus, ce sont des aliments qu'ils acquièrent eux-mêmes ou, à tout le moins, qui leur ont été offerts par quelqu'un de leur entourage. Cela traduit une autonomie caractéristique de la territorialité alimentaire de *nopimik*. Ainsi, quand ces aliments issus de *nopimik* sont consommés dans la communauté, la territorialité alimentaire associée est activée dans un autre contexte. Les aliments ne sont pas les seuls à porter cette territorialité. C'est aussi le cas d'un type de cuisson, celle sur le feu.

### **« Tu vas sentir l'Anicinabekwe! » : le feu dans la préparation culinaire**

Alors qu'on se trouvait sur l'île de Kitcisakik et que je venais de me mettre devant le feu où je recevais de la fumée, une *kokom* me dit : « Tu vas sentir l'Anicinabekwe! » Ce n'était pas la première fois qu'on me faisait cette remarque : à mon retour d'un séjour sur le territoire, une femme présente à la cuisine du Centre de Santé, lors de mon passage pour déposer certaines provisions restantes, me dit : « Tu sens l'Anicinabekwe! ». J'ai alors compris qu'une charge symbolique était associée à l'odeur de fumée. Après tout, on allait jusqu'à la lier à l'identité anicinabe puisqu'en dégageant cette odeur, qui va généralement de pair avec une expérience sur *nopimik*, j'acquerrais une qualité anicinabe. Transposée aux aliments, la fumée générée par la cuisson sur le feu en plein air donne un goût particulier aux aliments :

« Moi, ce qui me frappe le plus, c'est quand tu fais cuire les aliments sur un poêle électrique ou quand tu vas le faire cuire sur le feu. C'est complètement différent. »  
Alex C. (59 ans)

Le goût que cela engendre est apprécié comme en témoigne Monique A. P. (65 ans) alors que je lui demandais ce que cette cuisson amenait de différent :

« M : Ça ne goûte pas pareil. Ça goûte meilleur!

**L : Qu'est-ce qui goûte meilleur?**

M : Le goût de la fumée. »

Estelle P. (63 ans) raconte que sa mère trouvait elle aussi que cela affectait le goût :

« **L : Ah oui? Le goût sur le feu ce n'était pas pareil.**

E : Oui. Le thé est meilleur. »

Ce goût renvoie à des souvenirs positifs, ceux associés à la vie sur le territoire avec la famille.

Cette cuisson active la mémoire alimentaire des personnes :

« B : Ce qu'on faisait nous autres, pour la nourriture, avec les orignaux on faisait... on mangeait de la viande. La manière qu'on cuisait c'était surtout, on faisait du feu dehors et on faisait cuire la viande, on mettait la graisse et on mettait dans le poêlon, on faisait cuire au feu. C'est la manière. Même chose avec un chaudron.

**L : Trouves-tu que ça change le goût?**

B : Ça change beaucoup le goût. Moi, j'aime ça, des fois quand je vais dans le bois, je fais ça...j'aime mieux manger des affaires, ça a du bon goût quand tu fais du manger dehors quand tu te fais du feu. Moi, j'en fais beaucoup quand j'y vais dans le bois avec mes enfants. Ils aiment ça. Ça change beaucoup la manière. Aujourd'hui, c'est tout changé. » Bella G. (67 ans)

« Des fois, c'était *kibatchi* qu'on faisait, avec la viande d'orignal... faire cuire un peu les patates là-dedans. Pis on faisait un petit bannique pis on le mettait dans le bouillon, dans la soupe. On le faisait cuire comme ça. Des fois, c'était au feu aussi. Ma mère quand on restait dans le bois, elle faisait cuire la viande au feu. Direct au feu. Elle mettait juste des fois une grille, des fois même dans le bâton, on enroulait dessus pis on faisait cuire au feu comme ça. » Joan W. (48 ans)

Jadis chaque maisonnée possédait son propre feu, comme le raconte Jeannette B. (67 ans), qui a vécu une partie de son enfance sur l'île de Kitcisakik, notamment :

« Tout le monde avait son propre feu. Pis la belle-sœur à ma mère, juste en montant la côte, elle aussi elle avait son petit feu à côté de nous autres. Pis la famille Penosway, c'était en bas. C'étaient ces trois familles-là. C'était à eux autres le feu. Ils faisaient tout cuire... mettons que quelqu'un arrivait avec l'orignal, une des familles... Penosway, eux autres, c'étaient des chaudrons accrochés comme ça. Il y avait la bannique dehors. »

Hirbour (1969), qui a mené une enquête sur l'île alors que des Anicinabek y vivaient en période estivale, corrobore cela alors qu'il affirme que chaque maison possédait un four commun, soit à l'extérieur, soit à l'intérieur.

Mis à part cuire la viande sur le feu, les Anicinabek utilisaient aussi des poêles et des cuisinières à bois ou fonctionnant au naphtha. C'était le cas par exemple avant l'installation de la communauté sur le site actuel, soit à l'époque où le village semi-permanent était « en bas de la côte ». Les cuisinières à bois permettaient notamment aux Anicinabek de faire cuire des tartes. Aujourd'hui, les poêles à bois sont encore utilisés dans les camps sur *nopimik*: ils servent à chauffer l'espace, mais on y cuit aussi parfois des aliments sur le dessus (ex. : rôties, thé, pommes de terre, etc.). Ainsi, non seulement la cuisson sur le feu change le goût des aliments, et la saveur qui en résulte est des plus appréciées par plusieurs, mais c'est aussi une manière de « cuisiner comme autrefois ». Cette cuisson est caractéristique de la territorialité alimentaire de *nopimik*. Elle réactive des relations qui y sont associées, celles aux ancêtres, au territoire et à ses ressources.

Pour les Anicinabek, le feu est un symbole et un intermédiaire important : c'est notamment lui qui permet la communication avec des entités autres qu'humaines comme les esprits des animaux ou encore les ancêtres. Un feu était allumé lors de toutes les cérémonies auxquels j'ai assisté : pow-wow, tente à sudation, de guérison, bain de cèdre, etc.<sup>66</sup> Par exemple, lors d'un séjour sur le territoire pour une cérémonie, un plat spirituel fut offert au feu. On m'expliqua que c'était pour nourrir les esprits, pour qu'ils se joignent à nous. Il s'agissait d'une forme d'invitation. À une autre occasion, lors d'un festin, on me dit qu'un plat devait être offert à l'esprit du feu pour le remercier de nous réchauffer. Ou encore, alors que je n'arrivais pas à terminer le contenu de mon

---

<sup>66</sup> J'ai déjà présenté brièvement le pow-wow au chapitre 3. Sans décrire les séquences rituelles de ces autres cérémonies en détail, je propose un aperçu. Les tentes à sudation (*sweat lodge*) contemporaines sont des rituels de purification et de guérison. Une tente arrondie et hermétique est construite. Une fois les participants installés à l'intérieur, on y apporte des pierres chauffées dans le feu sur lesquelles on verse de l'eau créant ainsi de la vapeur chaude. Leur déroulement et le profil des participants (la cérémonie peut être mixte ou non) peuvent varier en fonction de l'officiant. Il y a parfois des chants et/ou des témoignages. J'ai assisté à des sessions de guérison qui étaient souvent animées par un guérisseur autochtone, mais non membre de la communauté. Par exemple, l'une d'entre elles s'est tenue dans une loge extérieure d'un membre de la communauté. Il y a eu un enseignement au sujet des sept grands-pères (pour une version écrite, voir *The Mishomis Book. The Voice of the Ojibway* de Edward Benton-Banai (2010)) et des partages des personnes présentes. À la fin de la journée, une tente à sudation a eu lieu. Le bain de cèdre est un rituel de purification et de guérison où la personne est lavée par l'officiant avec de l'eau infusée au cèdre.

assiette, une aînée me dit que je pouvais jeter mes restes au feu plutôt que de les mettre à la poubelle. Ce geste ferait office d'offrande. Si l'on n'a pas de feu à disposition, il convient de mettre ses restes sur le territoire dans le cas où on y est. On se souviendra que c'est cette action qui m'a conduite à acquérir le surnom de *memegwaci* (papillon) tel qu'expliqué au chapitre 3. En ce sens, le feu est un élément symbolique parce qu'il permet la mise en relation avec les ancêtres, les esprits des animaux, les forces de *nopimik*. Il est au cœur de la territorialité alimentaire de *nopimik*. Il est donc logique que la cuisson qu'il permet et la transformation du goût que cela crée permettent de réactiver cette dernière.

La cuisson sur le feu est rarement pratiquée dans la communauté. On y fait la cuisson des aliments sur un rond ou dans le four de la cuisinière électrique dont sont équipées les maisons. Ainsi, même quand des ingrédients issus du territoire sont cuisinés dans la communauté, ils ne subissent pas la même préparation. Peggie J. (46 ans) avec qui j'ai fait une entrevue à Dozois (communauté de Kitcisakik) alors qu'elle y travaillait compare l'impact des technologies sur la cuisson des aliments :

« Un goût fumé. Il y a ça. Nous autres, Lac Simon, c'est sûr qu'on a des fourneaux. Ici, ils ont des poêles à bois souvent, mais il y a quelques fourneaux, mais souvent ils vont le mettre sur le poêle à bois pis ça cuit tranquillement, surtout en hiver, pendant qu'ils font du feu. La cuisine, ils la font sur le propane. Ça goûte pas mal la même chose, je te dirais. Pis, souvent c'est *slow cook* ici. »

La vie en communauté sédentaire et l'accès à un poêle fonctionnant à l'électricité apparaissent comme des facteurs importants dans la transformation des cuissons et, par le fait même, du goût de certains aliments.

Le feu permet également d'effectuer des techniques de conservation que pratiquaient beaucoup les anciens qui vivaient de manière mobile en parcourant *nopimik*. Jean P. (69 ans) raconte que c'était pratique lors des déplacements :

« On faisait sécher le poisson, faisait sécher la viande d'orignal. C'est plus la viande d'orignal qui était plus long. Moi, j'ai participé au séchage de la viande d'orignal. On utilisait... Quand des membres de familles montaient dans leur campement de chasse, ils n'avaient pas le temps de faire la cuisson durant le voyage. On mangeait ça avec du bannique. »

Le séchage et le fumage du gibier sont des techniques encore pratiquées et connues de certains membres de la communauté de Lac Simon. Toutefois, étant donné le temps et le travail

nécessaire à ces cuissons, même ceux qui en connaissent les rouages les mettent en pratique seulement à l'occasion. Il ne s'agit plus de cuissons quotidiennes. Ainsi, la viande fumée est une denrée rare et appréciée lorsque disponible :

« Le castor fumé aussi. Ça, il y a ben des personnes... Tout ça, ils sont en train de perdre toute cette nourriture-là qui était bonne jadis. Ils n'aimeraient pas. Il y a des jeunes qui vont le goûter pis « hey, c'est ben bon ça! » Ils n'ont jamais mangé ça. Soit qu'ils n'ont jamais mangé ou ça fait longtemps qu'ils en ont mangé; quand *kokom* était là on le mangeait, mais là *kokom* n'est plus là, on ne le mange plus. » Monique A. P. (65 ans)

Ces techniques de conservation sont associées à la vie d'autrefois sur *nopimik* et, en même temps, font partie de souvenirs plus récents :

« Ben nous autres, premièrement, on le faisait tout le temps en gang. On coupait l'original pendant qu'il était frais. On le fumait. Pour le fumer, on allait chercher du bois très sec presque pourri dans le bois. On coupait du bois sec pour faire un feu pis après on lançait le bois sec là-dedans pour que ça fasse de la fumée. On faisait comme une cabane fermée. On pouvait fumer la viande une journée ou deux. Ça venait que ça goûtait vraiment le fumé. Même chose pour l'esturgeon. On le faisait souvent en même temps, quand c'était l'été. » Peggie J. (46 ans)

Peggie J. (46 ans) ajoute que de consommer la viande fumée procure du plaisir : « Mon père il est bon là-dedans. Son mets préféré, c'est la viande fumée. Ah oui! Pour lui faire plaisir à lui, c'est la viande fumée » Il n'est pas le seul à apprécier le goût : « Ça goûtait la fumée quand même. Mais ça donnait un bon goût, je trouvais. Quand elle faisait de la soupe avec ça, j'aimais ça » Joan W. (48 ans) Ou, encore, Jeannette B. (67 ans) qui me disait ceci : « J'aimais ça aussi *napaneabo*<sup>67</sup> avec la viande fumée. C'était bon, très bon! » Ainsi, que ce soit la cuisson sur le feu ou encore la viande fumée ou séchée, les Anicinabek en apprécient le goût et y associent *nopimik*.

### ***La territorialité alimentaire associée à nopimik***

La territorialité alimentaire de *nopimik* est constituée de relations avec le territoire, ses ressources et les entités que les Anicinabek y associent. Ce sont des relations positives. Leur activation via l'alimentation fait en sorte que beaucoup du plaisir et de la fierté sont associées aux pratiques alimentaires et aux aliments associés à *nopimik*. Quand les Anicinabek ont l'occasion d'en consommer ou de pratiquer des méthodes de cuisson/conservation à partir du feu, ils en retirent

---

<sup>67</sup> *Napaneabo* est une soupe à laquelle on ajoute de la farine pour épaissir le bouillon. *Abo* signifie « liqueur, jus, soupe » (Cuoq 1886 : 8) et *napane* « farine » (Dumont 1999 : 37).

généralement une expérience positive. Cela permet de les lier aux anciens et à la vie d'autrefois, que ce soit un souvenir romancé ou non.

La territorialité alimentaire de *nopimik* s'incarne notamment dans des aliments issus du territoire et l'utilisation du feu dans la cuisine. En les consommant ou en expérimentant la cuisson sur le feu dans un lieu différent, il est possible d'activer cette territorialité et ainsi maintenir une certaine relation à *nopimik* via l'alimentation sans qu'il y ait nécessairement fréquentation directe. En ce sens, il s'agit là d'une stratégie d'adaptation permettant d'assurer une continuité culturelle malgré le changement de mode de vie et de lieu de vie. Il peut sembler étonnant d'avoir évoqué le baloney pour parler de la territorialité alimentaire de *nopimik*. Ce n'est certes pas l'aliment ayant la charge symbolique la plus importante. Par contre, il a l'avantage de mettre de l'avant le fait que ce ne sont pas seulement les aliments issus du territoire qui portent cette territorialité puisqu'elle s'incarne via des relations avec les anciens et que l'alimentation des anciens ne s'y limitait pas dans une époque rapprochée. Des aliments issus du commerce incarnent aussi la territorialité alimentaire de la communauté qui apparaît comme une toile complexe de relations empreintes de tensions.

## **6.2. Communauté (réserve)**

La communauté est un lieu qui porte le poids de l'héritage colonial. Comme bien d'autres communautés des Premières Nations au pays, Lac Simon a le statut de réserve. Ce système est présent au Canada comme aux États-Unis. Il s'agit de parcelles de terre où les peuples autochtones ont été sédentarisés souvent contre leur volonté ou encore comme condition pour la signature de traités (Hirt et Desbiens 2017). Nous l'avons vu, l'installation en réserve des Premières Nations était une manière d'assurer un contrôle social sur ces populations et de les circonscrire.

J'ai montré que ce lieu fait toujours l'objet d'une forme de contrôle considérant les institutions, les structures et les programmes gouvernementaux qui encadrent la vie des membres. C'est un lieu où un colonialisme d'assistance est mis en pratique. Une symbolique négative peut donc s'en dégager. Pour plusieurs, la réserve incarne l'adoption d'un mode de vie similaire aux Blancs.

Bella G. (67 ans) est d'avis que les rôles des hommes et des femmes ont changé avec l'installation dans la réserve : « Je pense qu'il y en a plusieurs qui travaillent. Il y a des femmes qui travaillent maintenant. Il y en a qui vont à l'école. Pas le choix. Ils suivent la méthode des blancs. » Elle poursuit en disant que cela a changé toute la vie et plusieurs choses ont été perdues, comme la langue que l'on ne parle plus assez à son avis, surtout chez les plus jeunes. En 1993 (p.96), Roark-Calnek rapportait un discours similaire de la part d'une aînée de la communauté anicinabe de Lac Rapide :

« Maintenant si vous demeurez dans le village, vous n'avez plus besoin d'homme qui part à la chasse dans la forêt; il suffit d'aller à Maniwaki acheter de la nourriture. [Ainsi] les femmes ne font rien... On n'a plus besoin d'un homme. »

C'est donc un lieu auquel sont associées nombre de transformations qui, pour certains, se soldent par une perte de liberté. C'est du moins le cas d'aînés, comme Jean-Paul G. (73ans), qui ont vécu sur le territoire et qui ont vu leur mode de vie chamboulé :

« Nous autres, on ne savait pas c'est quoi qui allait arriver. On n'était pas censé avoir une réserve. Libres d'aller n'importe où. On n'en a pas assez comme ça. C'est comme clôturer (la réserve). En tout cas, moi, c'est ce que je pense. On était libre avant. »

Mais la communauté ne peut se réduire à cet imaginaire. Au fil du temps, les Anicinabek s'approprient ce lieu. Selon Bousquet (2002b: 289), cela se fait « par le quotidien et par les repères de mémoire que les résidents y ont investie ». Pour les plus jeunes qui y sont nés, la communauté représente parfois le chez-soi (Landry *et al.* 2020). L'innovation et l'adaptation qui s'y opèrent et s'y sont opérées ne sont pas d'emblée négatives.

Les Anicinabek ont une part de responsabilité dans les échanges alimentaires. Tout ne leur a pas été imposé. Par exemple, d'autres cultures alimentaires sont devenues familières par le biais d'intermariages avec des individus d'autres origines culturelles ou encore des rencontres amicales. Des enfants sont parfois issus de ces intermariages, ce qui en fait des individus porteurs de deux bagages culturels distincts ayant le potentiel de faire du métissage alimentaire, par exemple. Je pense aussi à des plats coréens qui sont parfois vendus par un membre de la communauté qui a des contacts importants avec un réseau évangélique coréen.<sup>68</sup> Nous avons vu

---

<sup>68</sup> Pour plus d'informations, consulter mon mémoire de maîtrise qui porte sur la rencontre missionnaire entre l'une des églises de ce réseau coréen et des membres de la communauté de Lac Simon (Hamel-Charest 2015).

que le fait de travailler dans un contexte allochtone a influencé les connaissances alimentaires de certains Anicinabek. C'est le cas d'Estelle P. (63 ans) : « J'ai été gardienne dans cette maison privée. Là aussi j'ai appris beaucoup à faire à manger, à faire du dessert. Plus de desserts, plus canadiens aussi. » Elle a ensuite perpétué ces apprentissages à sa guise témoignant de son agentivité dans la transformation de sa cuisine et dans l'exploration de nouveaux goûts.

D'autres sources externes, comme des livres de recettes ou des rencontres, ont inspiré de nouvelles pratiques alimentaires, explorées pour le plaisir. Mais, il faut tenir compte du fait que, dans bien des cas, les décisions alimentaires sont influencées par la disponibilité des aliments. Ainsi, on peut penser que certaines explorations alimentaires ont été faites et sont faites par obligation, au sens où les individus n'ont pas d'autres ressources à disposition. Comment cette diversité de rapports à la communauté se traduit-elle à travers sa territorialité alimentaire? Pour en dresser les contours, je fais un portrait des cuisines qui s'y pratiquent au quotidien. Puis, j'examine les habitudes d'achats et de consommation locale.

### ***La cuisine quotidienne***

Pendant le temps passé dans la communauté, j'ai eu de nombreuses occasions d'observer, de cuisiner et de déguster des repas au sein de maisonnées. Les assiettes étaient par exemple composées de ceci : de boulettes de bœuf haché avec pommes de terre pilées et carottes bouillies; un hamburger; du riz blanc à la crème de champignons avec des boulettes de bœuf haché et des carottes et navets bouillis; de soupe aux légumes et aux saucisses; de morceaux de poulet frit et pommes de terre frites (acheté au comptoir de prêt à manger de l'épicerie locale); de spaghetti sauce tomate à la viande; de saucisses italiennes avec riz blanc et poivrons sautés; de gruaux à l'original; de tranches de baloney cuites à la poêle avec des patates pilées et une salade garnie de carottes râpées et de fromage; de pâté chinois; etc.





Figure 5: Pâtes à la sauce tomate et à la viande hachée (novembre 2017)



Figure 6: Sauté d'origan et de légumes nappés d'une sauce VH ail et miel sur riz blanc (septembre 2017)

Ces quelques exemples montrent bien qu'au sein de la communauté, une alimentation mixte se déploie. Les aliments consommés ne se limitent pas à ceux issus du territoire. En fait, pour

plusieurs familles, leur installation dans la communauté a marqué le passage vers une plus grande consommation d'aliments issus du commerce. C'est le cas pour la famille d'Alex C. (59 ans) :

« A : Ma mère a déménagé ici en 1969. Quand elle a déménagé ici, c'est là qu'il y a eu tout le changement au niveau de l'alimentation. Ça, c'est un autre changement.

**L : C'était quoi? Comment c'était?**

A : Le changement... on mangeait beaucoup de conserves à un moment donné. Des conserves, des affaires facilitantes. [...] C'était beaucoup de stew, des ragoûts de boulettes, soupe aux pois. C'était pas mal ça qu'on mangeait. »

Une *kokom* interrogée faisait le même constat : avec les nouvelles maisons, donc la sédentarité permanente, les conserves ont commencé à être plus consommées.

Blandji (53 ans) raconte que sur le territoire ils avaient l'habitude de manger du castor, de l'orignal ou encore du petit gibier pour Noël. Elle ajoute : « c'est juste quand on est arrivé ici qu'on a commencé à manger la dinde. » Elle se rappelle que c'était accompagné de pommes de terre pilées, de sauce et des petits pois sucrés. Les repas de Noël d'aujourd'hui sont encore généralement composés de dinde et d'un gâteau de type « bûche de Noël » notamment, un menu qui rappelle celui de nombre de Québécois (Mongrain-Dontigny 1996; Redmond Morissette 2008). Le Centre de santé organise des cuisines de Noël où, en groupe, les Anicinabek préparent des pâtés à la viande et au poulet, par exemple. J'ai aidé à la préparation d'un souper de Noël pour les aînés de la communauté lors duquel a été servie de la dinde accompagnée d'une sauce, de pommes de terre pilées, de salade (laitue iceberg, carottes râpées, fromage râpé, tomates en cubes et vinaigrette italienne), de tourtière faite avec de la viande d'orignal haché. Le dessert consistait en des tartes aux fruits (pommes, petits fruits, raisins) et l'une d'entre elles, moins populaire, était au sucre. Du café, du thé et de l'eau étaient aussi à disposition.

Des pratiques religieuses ont aussi eu des impacts sur l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires. Une Anicinabekwe me racontait qu'autrefois, le pâté au saumon était populaire les vendredis, alors que, pour des raisons catholiques, ils évitaient de consommer de la viande. On peut penser que, pour certains, des pratiques alimentaires maintiennent une relation au catholicisme, une religion ancrée dans les lieux de missions puis dans la communauté avec la sédentarisation.

Les pratiques alimentaires décrites jusqu'à maintenant ont été adoptées d'abord par nécessité et à cause de la disponibilité des aliments. Par exemple, l'achat de cannage ou encore d'autres produits en épicerie était nécessaire pour compléter l'alimentation issue du territoire devenu moins accessible. Le changement de mode de vie a contribué à rendre cela permanent, engendrant une dépendance envers l'alimentation du commerce. Puis, à l'image de la communauté, les Anicinabek se sont appropriés cette alimentation à partir de laquelle ils créent leurs propres normes de consommation alimentaire, comme en témoigne l'exemple des repas d'anniversaire.

Surtout pour les fêtes d'enfants, mais aussi parfois celle d'adultes, la norme est de partager un gâteau, de la crème glacée, du *jello* et des croustilles (*chips*). Les personnes interrogées à ce sujet n'ont pas été en mesure de m'expliquer d'où venait cette pratique ni à quand elle remontait. Pour Cynthia P. (37 ans), « ça tout le temps été de même. Il y avait tout le temps un gâteau, *jello*, chips, liqueurs. » Il faut dire que le *jello* fait partie des souvenirs alimentaires de bon nombre d'Anicinabek qui en consommaient même lorsqu'ils étaient sur *nopimik* dans leur enfance. Par exemple, Estelle P. (63 ans) raconte : « Ma grand-mère avait une technique aussi pour garder les aliments au froid dans le bois : dans l'eau. Elle faisait même du *jello*. On faisait du *jello* dans le bois en plein été. » Les gâteaux sont aussi très populaires pour toute sorte d'occasions alors que les Anicinabek se réunissent en famille, en petit groupe ou encore à l'échelle de la communauté. Les croustilles sont également prisées et consommées de manière régulière. Ainsi, l'ensemble de ces aliments sont consommés au quotidien, mais leur agencement marque le caractère festif associé aux anniversaires.

En outre, ils se sont appropriés des recettes apprises et y intègrent notamment de la viande de gibier. Je pense entre autres au pâté chinois, un plat populaire dans la communauté tout comme au Québec, et ce, depuis au moins les années 1930 (Poirier 1988). Alex C. (59 ans) raconte qu'il cuisine ce plat qu'il a goûté alors qu'il fréquentait le pensionnat :

« Blé d'Inde, au début, j'aimais pas ça, mais là (au pensionnat) je n'avais pas le choix de manger mes assiettes. Tu n'as pas le choix. Parce que, moi, la façon que le pâté chinois, j'en fais encore aujourd'hui, c'est crémeux. Mais, celui au pensionnat, il n'était pas crémeux. Le blé d'Inde était sec. C'était juste la viande. C'était sec. C'était ça la différence. »

Les Anicinabek le cuisinent donc selon leurs standards de goût et plusieurs substituent le bœuf hâché par de la viande d'original hâchée lorsqu'ils en ont sous la main. Je reviendrai plus loin sur la transformation de la symbolique qu'engendre l'ajout de gibier dans la cuisine. Ainsi, la majorité des ingrédients utilisés dans la cuisine quotidienne au sein de la communauté sont achetés. Une part des achats alimentaires a lieu au sein même de la communauté qui, au cours de son histoire, a vu les commerces alimentaires se succéder.

### *Achats et commerces alimentaires*

Dans les débuts de la communauté sur le site actuel, soit vers les années 1970, il était possible de faire des achats alors que des marchands venaient directement vendre leurs produits : « Il y avait des personnes aussi qui venaient au Lac Simon, en camion pis qui passaient dans les rues et venaient vendre des choses. » (Maureen P. 51 ans) Par cette méthode d'achat, les Anicinabek se procuraient entre autres des pommes, du lait et du pain. Puis, les achats se sont progressivement déplacés exclusivement en commerces. Dans la communauté, il y a eu des petits comptoirs de type « dépanneur » qui vendaient quelques produits comme des croustilles, des boissons gazeuses, des friandises, du chocolat, etc. L'un d'eux était au sous-sol de l'église où l'on y organisait diverses activités sociales. Un autre se trouvait dans la « maison historique » de la communauté. C'est une maison qui a servi de premier local pour nombre d'instances communautaires : premiers bureaux pour le conseil de bande, poste de police avec cellule, etc. Le premier commerce où il était possible d'acheter de la nourriture au sein de la communauté fut un dépanneur, le dépanneur *Penada*, du nom d'un Anicinabe marquant pour la communauté et impliqué dans le projet. William C. (56 ans) raconte qu'à ses débuts, le dépanneur proposait quelques aliments : « Il y avait juste du cannage pis de la liqueur. Ça, ça sortait beaucoup. Des chips. Il y avait du baloney, des gros baloney. Ça, ça sortait aussi. » Il y avait aussi quelques ingrédients de base comme du lait, des œufs, de la farine, du sucre et du thé. Pratiquement aucun légume ou fruit frais n'étaient disponibles tout comme la viande fraîche.

La fermeture du dépanneur en 2014 est allée de pair avec l'ouverture d'une épicerie coopérative au sein de la communauté :

« Pour nous, la corporation, c'était quelque chose qu'on pourrait donner plus de service au niveau de légumes et fruits. En plus, la nutritionniste commençait à dire ce

qu'on devrait manger. Ça fait longtemps qu'elle est ici. Pis aussi, il y avait une entreprise de traiteur avec les jeunes. Eux autres, chaque fois, ils devaient aller à Val-d'Or pour aller magasiner. On s'est dit que ça serait le temps de faire une épicerie. » William C. (56 ans)

Dans l'épicerie actuelle, certains produits sont plus vendeurs que d'autres. J'ai souvent entendu des commentaires au sujet de la fraîcheur des fruits et légumes, ce qui explique peut-être en partie pourquoi ils ne sont pas les meilleurs vendeurs :

« W : Ce sont des bons vendeurs les prêts-à-manger, le restaurant, ça, ça vend bien. La friture! Le baloney.

**L : Et, les fruits et légumes, ça marche tu?**

W : C'est mieux qu'avant. Ça augmente pareil. D'après moi, ça va augmenter de plus en plus. Parce que les jeunes, ils ne mangent pas ça. Mais là, ils sont en train de les éduquer.

**L : Vous autres, les plus âgés, en mangez-vous maintenant?**

W : Moi oui. Je n'ai pas le choix. » William C. (56 ans)

Il fait ici référence au fait qu'il doit suivre les « consignes » de son médecin pour sa santé, pour reprendre son expression. Ainsi, le type de commerce développé par la communauté et le type d'ingrédients achetés est en partie influencé par le discours de professionnels de la santé. Un besoin social, celui de donner accès aux membres de la communauté à une épicerie locale, ayant une retombée économique intéressante est également au cœur du projet de coopérative alimentaire. Les Anicinabek qui adhèrent à la coopérative ont accès à des meilleurs prix, notamment.

Le comptoir de prêt-à-manger de l'épicerie, où l'on peut notamment acheter des frites, de la pizza et du poulet frit, fait suite à plusieurs casse-croûtes et même un restaurant (nommé *Widjia*<sup>69</sup>) qui ont été en activité dans la communauté. Tous étaient administrés par des membres de Lac Simon. On y vendait des pommes de terre frites, des croustilles, des hamburgers, des pogos, des poutines, etc. Dans le restaurant, on y servait aussi des « menus », soit des plats cuisinés autres que du *fast food*. Visiblement, ce type de nourriture est apprécié. J'examine la symbolique associée au restaurant dans la section sur la ville alors qu'il est question de ceux qui y sont fréquentés. Il est

---

<sup>69</sup> Le terme est localement utilisé pour dire « ami ». Cuoq (1886: 435-436.) dit de la racine *widj* qu'elle renferme l'idée d'union, d'association et *widjiwagan* par « compagnon de voyage, compagnon, compagne : homme, femme de compagnie » alors que Dumont (1999 : 70) traduit *widjiwagan* par ami. *Widjia* est donc une contraction du terme utilisé localement.

aussi question des achats faits en ville puisque ce ne sont pas toutes les personnes qui font leurs achats alimentaires au sein de la communauté et plusieurs facteurs motivent ce choix.

### ***La territorialité alimentaire associée à la communauté***

L'analyse de l'alimentation au sein de la communauté montre qu'une dépendance alimentaire s'observe et l'on constate la perte d'autonomie. Avec la vie en communauté, la fréquentation de *nopimik* s'est amoindrie et, de ce fait, les ressources alimentaires issues du territoire sont devenues plus rares ou difficilement accessibles pour certains. Une dépendance envers les produits alimentaires achetés en commerce s'est donc installée et s'est accrue au fil du temps. De plus, la structure gouvernementale qui encadre la vie sur la réserve fait en sorte qu'il s'en dégage des relations empreintes de contrôle et pouvoir. Le domaine alimentaire en fait l'objet via notamment les programmes de santé publique. La perte d'autonomie renvoie aussi à cet encadrement de l'alimentation par des spécialistes de divers domaines biomédicaux qui ont fréquenté la communauté dès ses débuts.

D'un point de vue alimentaire, la communauté, même lorsqu'elle apparaît comme un chez-soi, est un chez-soi encadré, surveillé, qui peut parfois être ressenti comme tel. Sur ce point, les Anicinabek ne font pas exception, les prescriptions alimentaires sont omniprésentes à l'échelle de la planète, nous l'avons vu. Ce qui caractérise leur situation est plutôt que les rapports d'assistance s'inscrivent dans un historique colonial et qu'ils sont à petite échelle (communautaire), ce qui peut participer à accentuer l'intensité des prescriptions. Même s'ils ne sont pas quotidiennement assaillis au sein de leur propre maisonnée de conseils alimentaires, je pense que nombre d'entre eux ont intégré le « regard normalisateur » porté sur eux depuis longtemps par la santé publique et ses professionnels. Je reprends ici l'expression de Michel Foucault (2012 [1975] : 217) pour qui ce regard, incarné par l'examen, est une « surveillance qui permet de qualifier, de classer et de punir ». En étant la cible d'actions de sensibilisation et de programmes d'éducation alimentaire, leur alimentation est examinée, critiquée, ce pour quoi ils sont indirectement punis puisque n'adoptant pas assez de « saines habitudes alimentaires », ils souffrent de manière disproportionnée de maladies découlant en partie de l'alimentation. Ainsi, l'une des relations qui caractérisent la territorialité alimentaire de la communauté est celle à

l'histoire coloniale et aux structures qui maintiennent, encore aujourd'hui, des dynamiques coloniales. Le chapitre 5 a déjà permis d'exposer en quoi la communauté est un espace où se déploie un colonialisme d'assistance alors que j'ai examiné les actions découlant de la santé publique. Il faut également garder à l'esprit que la création même de la réserve découle de la situation coloniale et que cette structure visait justement à assurer un contrôle.

La territorialité alimentaire de la communauté comprend aussi des relations aux diverses cultures rencontrées et partiellement adoptées par les Anicinabek, que ce soit par choix ou par nécessité. En ce sens, le contenu des assiettes peut parfois s'apparenter à une cuisine québécoise marquant l'inscription des Anicinabek dans le contexte québécois, canadien et nord-américain. Au même titre que les Québécois, les Anicinabek mangent, par exemple, du spaghetti, de la pizza, de la poutine et des ragoûts de toute sorte. En ce sens, la communauté est un lieu d'innovation puisque caractérisée par la rencontre culturelle avec les allochtones et l'établissement de relations. Plus loin, alors que je m'intéresserai à la catégorie de l'« alimentation traditionnelle », j'analyserai davantage les conséquences et l'interprétation que l'on peut faire de ces innovations alimentaires.

À mon sens, les propos de Monique A. P. (65 ans) résument bien les ambivalences de l'alimentation au sein de la communauté :

« Dans la nourriture, je trouve qu'il y a beaucoup, ici dans la communauté, il y a beaucoup de fritures. Beaucoup, beaucoup de fritures. Il y a beaucoup de familles qui consomment déjà beaucoup de légumes. Je trouve ça extraordinaire. »

Ce lieu est à la fois influencé par les recommandations alimentaires de la santé publique visant une alimentation plus saine, dont l'importance est comprise par les Anicinabek. En même temps, la communauté est caractérisée par une consommation d'aliments issus du commerce dont le *fast food* et les aliments transformés. Leur consommation s'explique par plusieurs facteurs tels que l'appréciation du goût, leur faible coût et leur accessibilité. Ce portrait met bien de l'avant les tensions qui caractérisent la territorialité alimentaire associée à la communauté. Les relations qu'on y entretient sont à la fois positives et valorisantes et en même temps culpabilisantes. Je pense que cela est à l'image même du rapport à la communauté : on s'y sent chez soi en partie sans pour autant s'y sentir pleinement libre; on s'y sent déraciné tout en s'y enracinant.

### **6.3. Ville (contexte urbain)**

Le rapport des Autochtones à la ville apparaît complexe lui aussi. Ils y vivent souvent du racisme. C'est notamment le cas à Val-d'Or (Cornellier 2011; O'Bomsawin 2011), soit la ville la plus près de Lac Simon et celle que fréquentent le plus souvent les Anicinabek. D'un point de vue alimentaire, la ville porte malgré tout une symbolique positive alors que les Anicinabek y associent plaisir et évasion quotidienne. La ville est symbole de divertissement, de luxe. Elle permet de sortir de l'ordinaire (ici associé à la communauté). Par exemple, Virginia D. (56 ans) a toujours fait son épicerie à Val-d'Or parce qu'elle voulait y aller, elle voulait « sortir du village ». C'est dire qu'aller en ville est l'occasion de prendre l'air, de changer un peu du quotidien au sein de la communauté. La ville procure aussi un anonymat qui est absent dans la communauté, ce qui peut participer à augmenter le sentiment de liberté qui y est ressenti. En plus de s'y rendre pour faire ses courses, aller en ville est pour plusieurs l'occasion de manger au restaurant. La ville fait ici référence à Val-d'Or, mais, Louvicourt, le village voisin de Lac Simon est aussi fréquenté pour ses restaurants : celui de l'hôtel Le Royal et le casse-croûte Chez Popol. Les dépanneurs qui s'y trouvent sont aussi fréquentés.

#### ***Un trio de plaisir : fréquentation des restaurants***

Dans l'analyse de la fréquentation des restaurants, il faut tenir compte du fait que le choix des établissements est limité à ceux qui sont disponibles. Les Anicinabek fréquentent plusieurs des grandes chaînes qui sont présentes dans la ville : Poulet Frit Kentucky, Rôtisserie St-Hubert, McDonald, Tim Horton, Burger King (aujourd'hui fermé), A&W (nouveau), Mikes, Pacini (aujourd'hui fermé), Valentine et Mia Pasta. Habaneros Grill Mexicain et Subway sont aussi fréquentés, mais dans une moindre mesure. Les deux buffets chinois sont très populaires.<sup>70</sup> Il y a également un restaurant à déjeuner qui est fréquenté par les Anicinabek, tout comme les pizzerias (Pizza Bella Deli, Val-d'Or Pizzeria, Pizza Show) et les casse-croûtes (Ti-Pit et Kosta). Pendant la collecte de données en 2017-2018, il y avait aussi une succursale de Chez Morasse, un restaurant à poutine, qui était parfois fréquentée par les Anicinabek, mais qui a fermé ses portes.

---

<sup>70</sup> L'un deux a fermé ses portes pendant la pandémie de COVID-19 en 2020.



En saison estivale, Val-d'Or compte aussi deux crèmeries. Celle à l'entrée de la ville est la plus visitée par les Anicinabek.

Ils ont moins tendance à manger dans certains restaurants, dont les plus haut de gamme: le café Baltazar, la microbrasserie Prospecteur, O Thai, le restaurant Windsor et le bar bistro L'Entracte. Une Cage aux Sports est aussi en activité, mais je n'ai pas eu connaissance que de nombreux Anicinabek la fréquentent, tout comme un restaurant servant une cuisine de type asiatique rapide où l'on peut notamment commander des sushis. Après mon départ, une succursale du Bâton rouge a ouvert et j'ai pu constater que des Anicinabek y mangent à l'occasion.

Poulet Frit Kentucky (PFK)<sup>71</sup> est l'une des bannières les plus prisées et semble même renvoyer à une certaine tradition pour plusieurs familles anicinabek :

« Un bout de temps, je m'en allais tout le temps au Kentucky! Ça, ça vient de mes grands-parents.

**L : Il y en a beaucoup du Kentucky, c'est quand même populaire. Même les aînés aiment ça, hein?**

C : Ah oui! Ils adorent ça.» Cynthia P. (37 ans)

Les repas en provenance de PFK ont une connotation spéciale et sont associés à un plaisir:

« Nous autres, ma mère en achetait souvent. C'était comme notre gâterie quand elle revenait de la ville. » Virginia D. (56 ans)

Cela ne se limite pas aux commandes passées chez PFK, mais s'applique aux restaurants en général. Jacques W. (31 ans) a passé une partie de son enfance dans le bois alors que ses parents travaillaient sur le territoire et raconte un rapport similaire à la ville :

« Mais mes parents, quand on revenait en ville, on mangeait beaucoup de *fast food* parce qu'on avait beaucoup d'argent. Quand on retournait dans le bois, on recommençait à manger de la nourriture sauvage. »

---

<sup>71</sup> En février 2018, Ashley Callingbull, une Crie membre de la Enoch Cree Nation (Alberta), est venue faire une conférence pour les jeunes de la communauté. Elle est la première Autochtone à gagner le concours de Miss Univers (2015). Au cours de sa conférence, qui visait à inspirer les jeunes, elle a raconté son parcours. Elle a notamment parlé de la visibilité publique que le concours de Miss Univers lui a permis d'acquérir et qu'elle a décidé d'utiliser aux profits de diverses causes qui concernent les Autochtones. Parmi ses multiples partenaires, elle compte PFK. Elle a raconté avoir accepté ce partenariat parce qu'elle est friande du poulet de la bannière depuis toujours. Par le fait même, elle a souligné savoir que ce n'était pas « super bon pour la santé », mais que l'on pouvait se gâter de temps à autre. Cette anecdote reflète encore une fois l'association entre le plaisir et la transgression de normes alimentaires biomédicales idéales.

Maureen P. (51 ans) raconte que, même adolescente, alors qu'elle fréquentait une école à Val-d'Or, elle mangeait au restaurant :

« On était tannante là-dedans! Des fois, ma mère me donnait de l'argent quand j'allais à l'école. Ils me faisaient des sandwiches aussi. Ils faisaient mon lunch. Pis on allait manger tout le temps de frites-sauce chez Gretski. »

Ainsi, manger un repas en provenance d'un restaurant fait partie des mœurs anicinabek depuis déjà longtemps et l'association au plaisir et à l'extraordinaire, au sens de non quotidien, remonte lui aussi à plusieurs années. C'est souvent lorsqu'ils ont une « rentrée d'argent » (paie, allocation parentale, allocation de bien-être, etc.), pour reprendre l'expression d'Anicinabek, qu'ils mangent au restaurant. J'ai d'ailleurs souvent été au restaurant avec des Anicinabek les jours de paye.

Le restaurant est un luxe que les Anicinabek consomment en ville, mais aussi dans la communauté, et même, parfois, sur *nopimik*. En effet, il n'est pas rare qu'un repas du PFK ou encore en provenance d'un buffet chinois soit partagé dans le cadre d'un repas en famille visant à célébrer un anniversaire ou une autre occasion, comme l'explique Jean P. (69 ans):

« Quand je mange avec ma famille, pour les fêtes, des fois ça arrive qu'on mange soit du Kentucky parce qu'on est plusieurs, le poulet Kentucky. Ensuite, des mets chinois. »

J'ai aussi vu ces repas être partagés lors d'événements communautaires. Par exemple, lors de *Tciman Kijigan*, une famille élargie était allée chercher des plats d'un buffet chinois pour partager au bord du lac alors que les activités s'y déroulaient. Plus rarement, la nourriture de restaurant se rend jusqu'à des personnes en séjour sur *nopimik*. J'ai été témoin de cela à une occasion seulement : la famille a apporté des plats du buffet chinois alors qu'ils se sont réunis au campement d'une *kokom* installée là pour plusieurs semaines. Ce genre de pratique fait alors en sorte de déterritorialiser la territorialité alimentaire associée à la ville. Le luxe et l'extraordinaire qui y sont associés sont alors expérimentés sans que le lieu d'attache soit fréquenté directement.

### ***Courir les aubaines***

La ville fait partie des itinéraires de consommation alimentaires des Anicinabek qui vont y faire des courses et, lorsque possible, qui en profitent pour faire des achats économiques. C'est par exemple le cas de Mannianne P. (71 ans) qui déclare faire son épicerie en ville parce que c'est

trop cher dans la communauté. Elle va en ville de temps en temps pour voir les promotions : « Des fois, je vais rester, aller regarder les affaires. Qu'est-ce qui est en spécial. Des fois, un gros jambon ça coûte 5\$. » La même motivation pousse Monique A. P. (65 ans) à se rendre en ville : « Ça coûte cher ici. Je ne fais pas l'épicerie ici. Je vais acheter des fois de l'épicerie comme du pain, des œufs, des petites affaires qui manquent, mais ma grosse épicerie je la fais à Val-d'Or. » Quant à Jacques W. (31 ans), il achète à l'épicerie de la communauté comme en ville, mais cible certains produits : « À Val-d'Or, j'achète plus la viande parce qu'elle est moins chère. »

Les Anicinabek achètent encore souvent en grosses quantités parce que plusieurs ont des familles nombreuses. C'est économique, c'est une habitude pour certains et cela évite de devoir revenir en ville fréquemment. Certains font une grosse épicerie une fois par mois, souvent lorsqu'ils ont une rentrée d'argent, quitte à compléter au besoin en achetant à l'épicerie communautaire. Bien que cela permette parfois d'avoir accès à de meilleurs prix, aller en ville reste un luxe réservé à ceux qui disposent d'une voiture ou qui ont les moyens de défrayer le coût d'un voyage en taxi pour s'y rendre. L'expérience de Charlotte P. (53 ans) corrobore cela. Alors qu'elle dit faire l'épicerie dans la communauté, elle ajoute : « Je n'ai plus de revenu. Je ne peux pas aller loin. » Il faut dire qu'en plus de payer ses achats, il en coûte 60\$ pour un aller-retour entre Lac Simon et Val-d'Or en taxi. Le voyage est offert soit par l'une des compagnies de taxis privées dans la communauté, soit par des membres de la communauté qui font du taxi et en retirent un revenu d'appoint. William C. (56 ans) confirme que ceux qui ont la possibilité de faire leurs achats en ville ont tendance à le faire : « Les travailleurs, ils n'y vont pas dans l'épicerie. Ceux qui ont des autos, ils vont tout de suite en ville, à Val-d'Or. » En somme, aller en ville, que ce soit pour y faire des achats ou pour manger au restaurant, nécessite des ressources financières que l'on semble apprécier utiliser à ces fins.

### ***La territorialité alimentaire associée à la ville***

Pour résumer, les Anicinabek se rendent en ville pour manger au restaurant, commander des plats pour emporter, faire des courses ou encore pour se divertir en prenant un café. J'exclus ici toutes les autres raisons autres qu'alimentaires qui les poussent à aller en ville. La fréquentation de la ville permet d'entretenir des relations plus ou moins importantes avec des Allochtones, que ce

soit des relations marchandes ou amicales. D'un point de vue alimentaire, la ville apparaît comme associée au plaisir et au luxe au sens où l'on s'y rend quand on en a les moyens pour se faire plaisir, s'offrir un moment spécial via la consommation de restaurant. S'y déploie donc une relation à l'argent et à la consommation. C'est aussi un luxe au sens où aller en ville est l'occasion de faire changement, de sortir du contexte communautaire. Les Anicinabek y acquièrent un certain anonymat en se fondant dans la masse d'Autochtones et d'allochtones qui se trouvent en ville, contrastant ainsi avec la promiscuité caractéristique de la vie en réserve. En ce sens, il est possible d'y associer une forme de liberté. De plus, le fait d'avoir de l'argent et donc d'avoir la possibilité de dépenser peut être associé à une forme de prestige. Je dénote donc une relation valorisante à la ville d'un point de vue alimentaire. La territorialité alimentaire associée à la ville est caractérisée par des relations positives alors que les Anicinabek sont enthousiastes face aux activités alimentaires qu'ils peuvent y faire.

Ceci étant dit, cela n'empêche pas que des situations peuvent être empreintes de discrimination ou de racisme. Par exemple, lors d'un repas au restaurant, il m'est arrivé d'avoir l'impression que la serveuse me parlait davantage qu'aux convives anicinabek. Il est difficile de développer une analyse en m'appuyant sur de telles perceptions. Je n'ai moi-même pas été témoin de racisme flagrant alors que j'étais au restaurant avec des Anicinabek. Cela s'explique peut-être par le fait que les Anicinabek avaient choisi des restaurants où ce genre de situations n'est pas fréquent et des restaurants où ils s'y sentent bien. Peu de situations contemporaines de racisme ou de discrimination au restaurant m'ont été rapportées. Souvent, les tensions avec les Blancs en ville faisaient partie d'histoires vécues entre les années 1980 à 2000 et concernaient surtout la fréquentation de bars. Cela ne veut pas dire que le phénomène n'existe pas aujourd'hui dans les restaurants, simplement il ne m'a pas été rapporté. Toutefois, le fait que les Anicinabek ne fréquentent pas ou très peu certains restaurants de la ville (brasseries, restaurants-bars et restaurants plus hauts de gamme) montre bien qu'il y a des établissements où ils ne se sentent pas les bienvenus.

### **Les avantages d'un espace de vie multilocal**

À partir d'un portrait de l'alimentation observable dans chacun des lieux, j'ai montré qu'une stratégie d'adaptation déployée par les Anicinabek est la modulation de leur culture alimentaire en fonction du lieu d'expérimentation. La démonstration a permis de dégager les contours des territorialités alimentaires de *nopimik*, de la communauté et de la ville. Je me suis inspirée du concept de territorialité pour proposer celui de territorialité alimentaire que j'entends comme l'ensemble des relations qui sont engagées dans l'alimentation des personnes.

Il serait possible de schématiser en associant les lieux à une alimentation : *nopimik* à la nourriture issue du territoire; la communauté à l'alimentation issue du commerce; la ville aux restaurants et aux chaînes de supermarchés. En réalité, le portrait est bien plus complexe, sauf que cette schématisation permet de voir que la mobilité circulaire entre ces trois lieux assure une diversité alimentaire aux Anicinabek. En ayant un espace de vie multilocal, les Anicinabek multiplient les types de ressources alimentaires qui leur sont accessibles. Les frontières de ces lieux n'étant pas étanches, les alimentations qui les caractérisent sont mobiles par le biais des Anicinabek qui font alors preuve d'agentivité alors qu'ils bonifient leur offre alimentaire en menant des activités à travers ces lieux. Je pense que de moduler leur culture alimentaire en fonction des lieux de consommation leur assure une forme de pouvoir. La diversité alimentaire qui en découle est le résultat de négociations qu'ils mènent. C'est notamment cela qui leur permet d'assurer une continuité avec leurs propres conceptions alimentaires tout en s'inscrivant dans un contexte de vie différent et faisant face à des pressions de transformations externes.

La complexité tient du fait que les territorialités alimentaires ne sont pas circonscrites dans leur lieu d'enracinement. Nous avons vu que la territorialité alimentaire de *nopimik* était fréquemment actualisée dans la communauté, par exemple. Cela est possible parce qu'elles s'incarnent à travers des aliments, des plats ou encore des cuissons. Quand elles sont déterritorialisées, elles portent avec elles une charge intangible qui est activée via la consommation de certains aliments par exemple. Si je tente une autre schématisation réductrice, mais non moins évocatrice, je dirais que les territorialités alimentaires peuvent être décrites comme suit : celle de *nopimik* porte des relations avec les anciens et évoque l'héritage anicinabe; celle de la communauté engage des relations avec l'Autre qu'il soit le colonisateur ou qu'il soit impliqué dans une rencontre culturelle choisie; celle de la ville évoque des relations à l'Autre dans une logique de plaisir et de

consommation. Ainsi, les Anicinabek ne mangent pas et ne mobilisent pas les mêmes aspects de leur culture alimentaire selon le lieu où ils se trouvent.

De cet examen des territorialités alimentaires des lieux constituant l'espace de vie des Anicinabek, je tire l'hypothèse suivante. Le plaisir apparaît comme étant associé aux éléments issus du territoire (gibier et poisson), à ceux associés à la vie d'autrefois par association mémorielle – soit ancré dans les habitudes alimentaires des ancêtres proches caractérisées par des produits transformés peu dispendieux et accessibles (baloney, macaronis longs, etc.) – ainsi que par les luxes alimentaires comme le restaurant et les gâteries (ex. : les croustilles, les sodas, les bonbons). Une certaine liberté et autonomie leur sont associées. En général, le plaisir n'apparaît pas comme définissant la relation aux légumes et aux autres éléments considérés comme constituant de « bonnes habitudes alimentaires ». Au contraire y sont parfois liées une forme de contrôle et de surveillance. En ce sens, j'y vois une piste d'explication face au fait que les Anicinabek savent comment « bien manger » selon les normes nutritionnelles idéales, mais ne les intègrent pas de manière importante et permanente. Un plaisir réel et généralisé ne s'est pas développé envers une « saine alimentation ». Certes, lorsqu'ils se conforment aux prescriptions alimentaires, ils le font par eux-mêmes sans y être contraints directement, soit parce que c'est nécessaire considérant leur état de santé, soit parce qu'ils désirent perdre du poids, une démarche qui va aussi souvent de pair avec un souci de santé. Malgré tout, la plupart du temps, un sentiment d'obligation se dégage du discours des Anicinabek.

Je pense que l'on peut y voir une réaction au fait que les prescriptions alimentaires viennent majoritairement de l'extérieur plutôt que de l'intérieur, c'est-à-dire que les savoirs sur lesquels elles s'appuient et la conception de la santé dans laquelle elles s'inscrivent ne sont pas anicinabek. Une autonomie plus importante et une reprise de pouvoir pourraient peut-être contribuer à ce qu'ils développent plus facilement une relation positive avec des aliments exogènes considérés par les standards biomédicaux comme « bons pour leur santé ». Cette logique n'est pas seulement valable pour les Anicinabek, et plus largement les Autochtones : la résistance face aux recommandations alimentaires sont fréquentes dès lors que la population ciblée se distingue du milieu qui édicte lesdites normes alimentaires (Régnier et Masullo : 2009). Ainsi, la situation socio-économique des individus tout comme leur appartenance culturelle peut

influencer la réaction face aux recommandations alimentaires qui deviennent des « il faut », des consignes.

Finalement, une limite de ce chapitre est qu'il ne prend pas en compte de manière systématique la disparité générationnelle en ce qui a trait aux relations entretenues avec chacun des lieux. J'ai pu constater que tous ne partagent pas la même relation avec le territoire même lorsqu'ils sont au cœur d'une même génération. Plusieurs facteurs affectent les relations entretenues avec ce lieu, notamment le type de connaissances qui leur ont été transmises. Outre le facteur générationnel, je pense que la disparité des relations à *nopimik* est aussi largement due à l'accès au territoire et à ses ressources. Ceux qui ne fréquentent pas physiquement *nopimik* ont tout de même accès à des aspects de la culture alimentaire qui y sont rattachés par le biais des échanges et de l'entraide alimentaire. Malgré ces nuances générationnelles et individuelles, il en ressort des relations types aux trois lieux, du moins c'est le cas lorsqu'il est question d'enjeux alimentaires.

Dans ce chapitre, je me suis surtout intéressée à ce que les Anicinabek mangent dans chacun des lieux et à comment ils le mangent. Pourtant, la modulation s'observe aussi dans d'autres dimensions de leur culture alimentaire. Je m'y attarde dans le prochain chapitre qui est consacré à l'analyse des transformations des pratiques d'échanges alimentaires. En effet, les Anicinabek ne partagent pas tout à fait de la même manière qu'ils soient dans la communauté ou sur *nopimik*.

## Chapitre 7. Échanges alimentaires : entre commensaux humains et autres qu'humains

Manger ensemble, en groupe, génère la commensalité. Au sens littéral, le mot commensalité signifie manger à la même table (Fischler 2018: 294). La commensalité n'est pas nécessairement cérémonielle, elle est aussi quotidienne. D'un côté, elle permet ou confirme l'intégration dans un groupe. De l'autre, elle exclut ceux qui n'y prennent pas part (Fischler 2018 : 297). Elle peut être symbole d'équité tout comme de hiérarchie. La commensalité crée du lien; elle lie les commensaux. Les repas participent à organiser la vie sociale. Selon Fischler (2018 : 298), « (...) toutes les cultures ont des us et coutumes régulant l'organisation des commensaux, la distribution et le partage ». Qu'en est-il dans la culture alimentaire des Anicinabek?

Sur le terrain, on m'a souvent dit que le partage n'était plus aussi présent qu'avant, voire qu'il n'y en avait plus. Attalah (2017 : 63) rapporte que les participants à son étude disent que le partage de gibier est rare aujourd'hui dans la communauté de Lac Simon. Pour elle, « la raréfaction du partage serait sans doute symptomatique de la pression d'abandonner la mentalité traditionnelle et de céder au système capitaliste qui prône des valeurs beaucoup plus individualistes. » (Attalah 2017 : 79). Si une telle « mentalité traditionnelle » existe bel et bien, je suis d'avis qu'elle persiste sous des formes adaptées à la contemporanéité alimentaire des Anicinabek. Plus loin, Attalah nuance d'ailleurs son propos alors qu'elle affirme que « le collectivisme est quand même encore très présent dans la communauté, mais sous différentes formes » (Attalah 2017 : 80). Cette nuance est nécessaire. J'aspire à en faire la preuve dans ce chapitre, et ce, sans reprendre la dichotomie individualiste/collectiviste qui apparaît trop rigide.

Mon analyse m'amène à penser que, quand les Anicinabek rapportent la raréfaction ou la disparition du partage, ils font référence à une forme d'échange alimentaire précise. J'en décrirai les contours plus en détail dans la démonstration, mais notons déjà qu'elle implique une catégorie d'aliments précis, du gibier, et un contexte de vie précis, *nopimik*. Tout d'abord, il faut tenir compte du fait que, d'un point de vue quantitatif, le gibier a une place moins importante dans



l'alimentation contemporaine des Anicinabek. Il est donc logique que son partage soit plus rare. À mon avis, cela ne fait pas en sorte que le partage, en tant que pratique et valeur, soit moins important ou fréquent pour les Anicinabek. Simplement, il se donne à voir dans des contextes différents et via des aliments ou des repas nouveaux. Autrement dit, les formes que prennent les échanges alimentaires ont changé parce que l'alimentation et le contexte de vie ont changé.

Nombre d'auteurs ont abordé le partage du gibier chez les Autochtones au Canada (ex. : Berkes *et al.* 1994; Henriksen 1973; Castro 2015; Ready et Power 2018; Westman 2015). Or, je suis d'avis que la contemporanéité alimentaire des Anicinabek oblige à considérer l'introduction de l'alimentation du commerce dans les échanges alimentaires. À ma connaissance, à part quelques exceptions comme Walsh (2016)<sup>72</sup> et Searles (2002)<sup>73</sup>, rares sont les études qui évoquent et analysent le fait que l'alimentation du commerce est elle aussi au cœur des pratiques d'échange alimentaire en contextes autochtones. Même si cette nourriture n'a pas la même valeur symbolique que la nourriture issue du territoire, les échanges qui l'impliquent servent des objectifs communs. En ce sens, je compte montrer qu'une « nouvelle forme de générosité » (Searles 2002), au sens où elle ne repose pas sur le gibier, s'observe.

Ensuite, au-delà des aliments, il est vrai que les formes que prend l'échange alimentaire sont différentes, ce qui me semble tout à fait logique considérant que la vie d'aujourd'hui n'est plus la même qu'autrefois comme l'ont exposé les précédents chapitres de la thèse. L'analyse des pratiques d'échange alimentaire témoigne de changements dans l'organisation sociale des Anicinabek qui a été bouleversée par le passage à la sédentarité allant de pair avec la transformation de leur économie. Par exemple, Roark-Calnek (1993: 96) propose qu'« à la réserve, les sources de revenus provenant des paiements de transfert et l'accès à la technologie extérieure et aux biens de consommation qu'ils permettent ont commencé à éroder l'interdépendance entre les sexes et entre les générations ». En d'autres mots, la coopération nécessaire pour acquérir des ressources alimentaires n'est plus la même qu'autrefois, soit à

---

<sup>72</sup> Il évoque le fait que les Tlicheo partagent toutes les sortes de nourriture et pas seulement ce qui est issu du territoire. Pour autant, cela n'est pas discuté davantage dans son analyse alors qu'il soutient que ce qu'ils préfèrent partager sont les ressources du territoire (Walsh 2016 : 127-128).

<sup>73</sup> Dans une étude en contexte inuit, il évoque le fait que ceux qui n'ont pas le temps nécessaire pour se procurer des ressources du territoire, mais qui ont des moyens financiers peuvent participer aux réseaux de relations en partageant d'autres formes de ressources telle que du matériel de chasse ou encore de l'alimentation issue du commerce.

l'époque où l'alimentation était principalement, voire exclusivement, composée d'aliments issus du territoire. Selon Claude Fischler (2018 : 295), « la coopération nécessaire à l'approvisionnement en nourriture est un fondement de l'organisation sociale, et implique, tour à tour, réciprocité et redistribution. » Il semble donc logique que les règles de distribution et de réciprocité se soient adaptées à leur tour. Il va aussi de soi que les instances de coopération soient différentes. Les pratiques d'échange alimentaire symbolisent les relations entretenues et leur analyse permet de voir en quoi les relations des Anicinabek avec les entités se sont adaptées. Les entités engagées, c'est-à-dire les commensaux, sont à la fois humaines et autres qu'humaines.

Plutôt qu'une disparition des pratiques d'échange et une diminution de leur importance dans la création du lien social, je postule que les échanges alimentaires se sont adaptés au nouveau contexte de vie des Anicinabek, qui a été établi comme multi local soit impliquant la réserve, *nopimik* et la ville. Puisque l'espace de vie principal est la réserve, elles s'y sont enracinées et répondent à des impératifs qui lui sont associés. Concrètement, je propose qu'une autre stratégie d'adaptation mise en place par les Anicinabek soit la redéfinition des unités de commensalité et des modalités d'échange.

Plutôt que d'organiser la démonstration de manière chronologique en analysant les échanges alimentaires autrefois puis aujourd'hui, j'ai choisi d'examiner d'abord les formes et ensuite les significations des échanges. À même chaque sous-section, j'examine si la forme ou la signification en question s'observe de nos jours et sous quelle forme. Ainsi, les adaptations apparaissent plus clairement. Au fil des composantes analysées, les agents de changements apparaissent. Je les cible plus clairement dans la troisième section du chapitre. Pour décrire les partages d'autrefois, je m'appuie sur la tradition orale, soit sur la mémoire des Anicinabek qui se souviennent comment étaient réalisés les échanges alimentaires autrefois, un espace-temps qui fait référence à leur enfance passée sur le territoire avec leur famille ou encore à ce que des anciens leur ont partagé. Pour remonter plus loin dans l'histoire et pour faire des comparaisons avec d'autres nations algonquiennes, je m'appuie sur d'autres auteurs. Avant d'entamer la démonstration, il me faut présenter le concept d'échange, expliciter son potentiel analytique et situer les transformations économiques dans lesquelles s'insèrent les modifications des modalités d'échange.

## 7.1. Échanges alimentaires et logiques associées

Rappelons que les transformations des pratiques d'échange alimentaire exposées ici s'inscrivent dans le passage d'une économie de subsistance à une économie caractérisée par le travail salarié. Ce passage économique engendré par la situation coloniale a été exposé au chapitre 5. L'introduction de l'argent, c'est-à-dire la monétarisation de certains échanges, est l'un des éléments qui le caractérise. Cela témoigne d'un changement de conception économique qui s'est opéré avec le passage à la sédentarité. De plus, nous l'avons vu, l'accès même au territoire et à ses ressources est devenu conditionnel à l'accès à certaines ressources matérielles pour lesquelles il faut défrayer les coûts (essence, camion, fusil, motoneige, bateau, etc.). Dorénavant, il est nécessaire d'avoir une source de revenus pour aller chasser, piéger ou pêcher.<sup>74</sup> À cela s'ajoute une situation économique difficile, réduisant la capacité d'achat des familles ayant souvent une situation économique difficile, comme je l'ai exposé au chapitre 3.

De ce fait, je ne pouvais limiter mon analyse aux pratiques de partage de gibier qui, dans beaucoup d'écrits, cette thèse incluse, renvoient au don et à la logique de réciprocité. J'ai plutôt choisi de parler d'échange, un concept que je définis comme une catégorie englobant différentes formes de circulation, ici celle des ressources alimentaires en particulier. Cette catégorie comprend le don, mais ne s'y restreint pas. Comme proposé par Marcel Mauss dans son ouvrage *Essai sur le don* (1924), le don est caractérisé par la triple obligation qu'il implique : donner, recevoir, rendre. En ce sens, il s'inscrit dans une logique de réciprocité, l'une des trois logiques proposées par Karl Polanyi (2001 [1944]), qui inclut aussi la logique de redistribution et celle de marché. Tout en évacuant leur organisation évolutionniste, je m'en inspire pour l'analyse.

En quoi consiste chacun d'entre elles? Tout d'abord, il n'est pas nécessaire qu'il y ait symétrie totale pour qu'il y ait réciprocité, c'est-à-dire qu'elle ne se limite pas à la relation don/contre-don (Servet 2007). Marshall Sahlins 2017 [1972] propose d'ailleurs un continuum de réciprocité avec

---

<sup>74</sup> Pour encourager les sorties sur le territoire lors des semaines culturelles, le Conseil de bande offre un certain nombre de bons prépayés (dit « prepaid purchase order » ou P.O.) pour payer les frais d'essence par exemple des familles qui veulent se rendre sur le territoire. Cela témoigne de la nécessité des ressources monétaires pour fréquenter le territoire aujourd'hui. Les aînés ont d'ailleurs tendance à critiquer cette conception en argumentant qu'eux n'avaient pas besoin de tout ce matériel pour se rendre sur le territoire.

trois formes: la généralisée, l'équilibrée et la négative. Sans mobiliser à mon tour cette catégorisation, je suis également d'avis que la réciprocité n'est pas réduite à son type idéal. En outre, elle ne se réduit pas à la gratuité de l'échange. À la différence du marché qui n'est influencé par aucune considération sociale (Cattacin 2001 : 77), la réciprocité implique que les individus soient en relation de complémentarité ou bien qu'ils soient en situation volontaire d'interdépendance (Servet 2007 : 263). Cattacin Sandro (2001 : 77) dit de la réciprocité qu'elle est motivée non « pas par le profit, mais plutôt par la peur d'être socialement rejeté ». La redistribution, elle, engage une relation dissymétrique au sens où l'échange est organisé par un centre à partir duquel les éléments échangés repartent; ses objectifs sont d'ordre collectif (Servet 2007). Elle peut être institutionnalisée et, communément, il en résulte une identification à un groupe (Cattacin 2001 : 77). Quant à la logique de marché, elle s'incarne dans l'économie marchande. En examinant par laquelle de ces trois logiques sont guidés les différents échanges alimentaires en contexte anicinabe, la transformation des modalités d'échange sera perceptible.

## **7. 2. L'échange alimentaire sous toutes ses formes**

### ***Portions de gibier***

Jacques Rousseau rapportait en 1955 et en 1966 l'existence des règles de distribution pour le gibier dans la « gastronomie algonkine ». Le museau de l'orignal était, par exemple, réservé aux hommes. Ses informations, qui proviennent de guides innus, concernent l'ours, le caribou, le castor, le porc-épic et le gibier à plumes. Ils indiquent les parties réservées aux hommes et celles aux femmes ainsi que certains contextes de consommation particuliers comme les festins. Des règles similaires sont énoncées par Tanner chez les Cris (1979 : 161-162) : des parties d'animaux sont offertes à des personnes en guise d'honneur; pour le castor et l'ours (parfois le caribou) des parties sont réservées aux hommes, d'autres aux femmes. À Lac Simon, on ne m'a pas parlé de la répartition des parties des animaux et je n'ai pas observé directement cette pratique. J'ai par contre été informée de règles de partage informelles liées à l'utilisation du territoire. Par exemple, si quelqu'un chassait ou trappait sur le territoire d'une autre personne, une portion de viande était offerte à celui à qui appartenaient ledit territoire :

« Une des choses que mon père ou mon grand-père avait comme code : je tue un orignal sur le terrain d'une autre personne, la personne donne de la viande à cette personne-là. Aujourd'hui, ça existe peut-être, très peu de connaissances. Parce que,

disons, ils ont tué plusieurs sur mon terrain, mais je n'ai jamais eu connaissance qu'ils me donnent. Tandis que si moi je vais à la chasse dans un autre terrain d'une autre personne que je connais, je lui donnerais de la viande. Ça, c'est le partage. Le partage, disons, si j'ai tué l'original sur mon terrain, je reviens ici, je donne aux personnes que je connais qui ne peuvent pas aller chasser. Oui, quand j'étais ici au début, ça existait. » Jean P. (69 ans)

De nos jours, il va de soi que la viande est partagée entre ceux qui ont participé à la chasse et au dépeçage de l'animal. Par exemple, on m'offrit plusieurs sacs de viande à la fin d'une journée où j'avais aidé à arranger un original en m'expliquant que quand une personne participe à ce processus, elle a le droit de rapporter de la viande.

Outre les personnes directement impliquées dans la chasse ou le traitement des animaux, Jean P. (69 ans) rapporte qu'il allait de soi d'offrir de la viande à ceux qui ne pouvaient chasser ou trapper, les aînés très vieux ou les veuves, par exemple. Plusieurs Anicinabek m'ont dit que leur mère, qui était veuve, recevait souvent des dons de nourriture : du gibier, du poisson et même des denrées achetées en épicerie au début de la vie en communauté. Par exemple, alors que la fourrure de castor était toujours prisée, des trappeurs offraient la viande aux femmes veuves ou seules et gardaient les peaux :

« Ma mère se faisait amener souvent du mos, castor, lièvre. C'était de grands trappeurs qui allaient dans le bois pis qui venaient amener le castor à la maison. Ma mère le cuisinait, mais le trappeur gardait la peau. » Blandji (53 ans)

« Mon père, c'était un bon chasseur. Des fois, il ramenait plus que 10 castors pis il les distribuait aux veuves, aux madames qui étaient seules. Elles remettaient la peau à mon père pis elles mangeaient le castor. » Virginia D. (56 ans)

La continuité de la pratique témoigne du fait que les rôles de genre sont toujours d'actualité : la chasse, le piégeage et la pêche restent majoritairement pratiqués par les hommes ou bien par un duo homme-femme. Aujourd'hui, il n'est pas rare qu'une femme accompagne un homme à la pêche ou à la chasse, par exemple. Celles qui vont à la chasse entre femmes sont des exceptions, mais il y en a bien quelques-unes. Ainsi, lorsqu'une femme est seule, que ce soit parce qu'elle est veuve ou séparée, elle se procure rarement du gibier ou du poisson par elle-même. Elle doit généralement mobiliser des membres de sa famille ou bien attendre d'en recevoir. C'est, par exemple, le cas de Joan W. (48 ans) : « J'ai des cousins qui y vont. Quand j'ai besoin d'un castor, je vais demander à mon cousin. Si j'ai besoin d'une outarde ou d'un canard, j'ai un autre de mes

cousins qui va souvent à la chasse pour des outardes. » Dans ce cas, son réseau familial est mobilisé.

Il est toujours de mise d'offrir du gibier à ceux qui ne peuvent se déplacer sur le territoire, quelle que soit la raison. C'est le cas dans la famille de Peggie J. (46 ans) à qui je demandais si elle avait vu du partage dans son enfance:

« Oui, il y en avait pis encore nous on le fait. Chez nous, on le fait. On est plus vieux, on a les enfants pis les enfants de nos enfants. On partage plus en famille. On vieillit nous autres. La génération change. Peut-être que nos enfants ils le voient plus que nous. Tsé mes neveux sont plus jeunes. Eux-autres ils vont partager plus large. Eux autres, on a des neveux et nièces pis les matantes plus vieilles, c'est sûr qu'on va aller leur donner. Tsé les matantes Dumont pis... on va leur en partager à tous ceux qui sont plus capables de se déplacer. Là, on va aller leur en donner. S'ils sont limités au niveau d'aller dans le bois ou bien des mères monoparentales aussi. »

Si l'importance de partager avec ceux qui n'ont pas accès au territoire persiste, un rétrécissement du réseau s'observe. Il est plus commun de partager avec ses apparentés ou, du moins, ceux dans le réseau proche. C'est aussi ce que rapportait Sue N. Roark-Calnek (1993) à la fin des années 1980 alors qu'elle travaillait avec les Anicinabek du Lac Barrière. Elle notait que la viande d'orignal et le poisson étaient partagés entre les membres de maisonnées apparentées et qu'en offrir aux plus âgés était une obligation morale persistante. Outre l'échange de gibier, le partage alimentaire prend la forme de repas, certains étant plus ritualisés que d'autres.

### ***Les festins : une commensalité rituelle***

Chez les peuples algonquiens, différentes typologies de festins sont proposées dans la littérature. Jacques Leroux (2003 : 270-273), reprenant la définition de Jacques Rousseau, fait la distinction entre un *makouchan*, un terme englobant qui comprend tout type de festin (ours, caribou, castor, etc.) et un *mokouchan*, le festin de l'ours. Frank Speck (1977 [1935]), chez les Naskapis et les Innus, distingue le *makouchan*, un festin assorti de danses et de chants, du *cabotowan*, un festin donné en un lieu fermé où tout doit être mangé.<sup>75</sup> Speck distingue aussi les festins réservés strictement à l'ours et ceux où divers animaux sont consommés.

---

<sup>75</sup> Aussi appelé festin « passer à travers », en référence à l'abri où se tenait le festin. Celui-ci était constitué de plusieurs tentes mises les unes à la suite des autres pour former un long abri. Les convives devaient entrer par une extrémité et sortir par l'autre.

De son côté, Adrian Tanner (1979) identifie des catégories de festins organisées chez les Cris : ceux pour souligner un rite de passage, ceux pour souligner une chasse particulièrement fructueuse et ceux pour marquer un événement important du calendrier. Il note aussi des « quasi-festins », soit des repas moins formels, mais générant tout de même un espace de commensalité (Tanner 1979 : 163). MacPherson (1930 : 66-67) répertorie trois grands festins durant l'année chez les Algonquins du Lac Abitibi : au printemps, lors de l'arrivée des familles sur le site du rassemblement estival ; au début de l'automne, avant le départ des familles sur leur territoire de chasse ; au jour de l'an. Il décrit ces rassemblements sociaux comme des « festins réguliers » (MacPherson 1930 : 68). Ils se différencient des « festins semi-privés » comme ceux organisés pour souligner la première prise d'un jeune chasseur ou lors de l'arrivée d'un invité.

De ces typologies, je retiens que tous les festins avaient un certain caractère rituel, mais que l'intensité rituelle variait selon l'occasion. Je propose d'examiner deux festins qui avaient une intensité rituelle particulièrement élevée : le festin à « tout manger » et le festin de l'ours. Puis, j'aborderai ce que je nomme les festins ordinaires. Ce retour sur d'anciens festins pratiqués à l'époque pré-sédentarisation est important pour comprendre en quoi les festins contemporains ont changé et comment ils se sont adaptés.

### **Festin à tout manger**

L'appellation « festin à tout manger » vient du fait que pour l'occasion il fallait manger l'entièreté de l'animal. Il ne semble pas y avoir consensus sur la présence des femmes : les femmes étaient admises, admises jusqu'à un certain moment ou interdites de présence selon la cérémonie. L'objectif de ce festin était de rendre hommage à l'esprit-maître grâce à qui les animaux avaient pu être tués. Un abri spécial était préparé pour l'occasion. Les Algonquins des lacs Abitibi et Témiscamingue tenaient aussi ce type de festins au cours du 19<sup>e</sup> siècle. L'anthropologue Leila Inksetter (2015 : 214) les présente comme l'une des pratiques régissant les relations entre les Algonquins et les « personnes-animaux ». Ils permettaient de témoigner de la reconnaissance envers les animaux s'étant offerts aux chasseurs. Leroux (2009) mentionne aussi que c'était une forme d'hommage à l'âme de l'animal.

La graisse était la partie la plus appréciée lors d'un festin et elle avait une signification rituelle importante surtout dans le cadre du festin à tout manger (Tanner 1975). Tout au long de la préparation et lors de la tenue du festin, il était important de ne pas gaspiller la graisse. Mathieu Mestokosho, un Innu, raconte que pour ces cérémonies les anciens choisissaient la plus grasse parmi les bêtes (Bouchard 2004 : 175). Il explique que tout devait être mangé afin que le rituel prédise un avenir chanceux. Ne pas consommer l'entièreté de la graisse et de l'animal pouvait amener de la malchance et même des conséquences négatives immédiates. Par exemple, un aîné innu raconte que la perte d'un morceau de graisse pendant un festin a eu pour conséquence de faire perdre au chasseur hôte ses chants. C'est seulement après avoir retrouvé le bout de graisse et l'avoir partagé à tous les hommes présents qu'il put chanter de nouveau (Lamothe 1973). Ces précautions allaient de pair avec le respect qui se devait d'être porté à l'animal chassé. Selon Tanner (1979 : 164), qui travaille avec les Eeyouch de Mistissini, un festin à tout manger était surtout tenu à l'occasion de la première grande chasse d'hiver.

### **Festin de l'ours ou le mokouchan**

L'ours occupe une place importante dans la cosmologie algonquienne. Par exemple, chez les Algonquins, l'ours est présenté comme l'animal le plus intelligent, le plus fort et le plus important (MacPherson 1930 : 44; Bousquet 2002a : 73). Chez les Innus, Jacques Rousseau le dit « roi du gibier » (1957a : 44) ou « roi de la forêt » (1957b : 201). Il occupait une place centrale dans le système de croyances. Plusieurs parallèles sont établis entre lui et l'humain, ce qui encourageait son imitation, notamment pour ses comportements alimentaires (Clément 1993 ; Bousquet 2002a : 66). Cela en faisait un animal à la fois craint et admiré. Ainsi, un grand respect lui était voué, ce qui transparissait dans les manières de s'y adresser : plutôt que d'utiliser son nom, diverses expressions comme « the big one » (MacPherson 1930 : 46) ou le terme honorifique « grand-père » (ou « grand-mère » si c'est une femelle) étaient utilisés (Armitage 1992 : 16; Bousquet 2002a : 84).

L'ours était surtout tué par nécessité, et c'est encore le cas aujourd'hui. Sa cuisson est très longue : elle prend entre 5 et 6 heures, voire un peu plus. L'ours, l'un des plus gros gibiers consommés, était chassé surtout pour sa graisse et sa peau, « car d'un seul ours, on pouvait tirer



entre 45 et 50 kilogrammes de graisse qui allait servir à la préparation et à la cuisson des repas » (Gélinas 2000 : 43). L'ours pouvait être consommé dans un repas quotidien ou bien faire l'objet d'un festin à tout manger ou d'un festin régulier. Comme la chasse d'un ours n'était pas fréquente, un cérémoniel spécial était souvent observé.

Déjà en 1926, Alfred Irving Hallowell avait recensé des pratiques cérémonielles adressées à l'ours chez de nombreux peuples autochtones de l'hémisphère nord, dont plusieurs en Amérique et faisant partie de la famille linguistique algonquienne. L'auteur décrit des cérémonies où l'ours est mangé dans un contexte rituel similaire, avec des règles de distribution, des techniques d'hommage à l'animal, une organisation de l'espace, des rôles, etc. Rousseau (1954) distingue, chez les Innus de Sept-Îles, deux types de festins de l'ours : un qui admet les femmes et les hommes et qui est plutôt un événement social; l'autre qui est réservé aux hommes, mais où les femmes sont cuisinières et serveuses. Des festins de l'ours ont notamment été observés chez les Innus et l'importance de tout consommer revient : « les participants doivent manger de la graisse d'ours jusqu'à s'en rendre malade : il ne faut pas gaspiller une goutte » (Barriault 1971 : 125). Dans ce cas-ci, le festin de l'ours est un festin à tout manger.

Les deux festins à haute intensité rituelle dont il vient d'être question sont chargés de symbolismes et leur dimension spirituelle est importante. Ils ont une forte composante relationnelle impliquant des autres qu'humains. Même en puisant dans leurs souvenirs, les Anicinabek interrogés ne m'ont pas parlé de ces festins. Cela porte à croire que leur pratique avait déjà cessé à partir de la deuxième moitié du 20<sup>e</sup> siècle. D'autres festins, moins cérémoniels, étaient organisés et ceux-ci apparaissent plus ancrés dans les relations entre humains.

### **Festins réguliers**

Tels qu'ils m'ont été rapportés, les festins d'autrefois n'avaient pas une ritualité importante. Ils apparaissent plutôt de l'ordre de l'ordinaire et s'apparentent à un repas collectif. Par exemple, Jean P. (69 ans) raconte comment un festin était planifié à l'époque où les jeunes Anicinabek fréquentaient le pensionnat et où les adultes résidaient autour du Lac Simon :

« Je veux juste te raconter comment eux autres ils préparaient le festin. Il y avait une femme, elle avait beaucoup d'initiative. Elle partait de chez elle en canot, faisait le tour du lac où étaient les habitations. Chaque coin du lac, il y avait du monde. Puis la

femme disait : « Telle date, on va faire le festin ». Elle disait telle place, telle heure. Tout le monde préparait son festin, sa cuisine, son repas. On demandait de prendre leur canot, d'aller. S'ils n'ont pas de canot, qu'ils commencent à crier. Quand on disait telle heure, tu voyais sur le lac plusieurs canots qui s'en venaient. Ça, c'est la façon qu'eux autres faisaient. Parce que nous autres on était parti au pensionnat. »

Dans ce témoignage, il n'est pas question d'un cérémoniel particulier. Un autre aîné me disait qu'à l'époque où la communauté était installée en bas de la côte, pour les festins, ils avaient l'habitude de s'installer sur une grande couverture à même le sol, plutôt que de s'attabler tous ensemble. Il rapporte qu'il y avait un festin suite à un mariage et que le repas était principalement composé de gibier et de poisson. Ces descriptions des anciens festins qui m'ont été rapportés s'apparentent davantage aux festins qui s'observent de nos jours.

Les Anicinabek font toujours des festins, mais les formes qu'ils prennent et leur contenu sont différents. Alors que jadis seuls des « mets anicinabek » étaient mangés lors des festins (gibier, poisson, bannique, thé, *beans*), aujourd'hui s'en ajoutent d'autres : pâté chinois, salade de macaronis, spaghettis, etc. Cette diversité de choix permet que le festin plaise à toutes les générations :

« Le monde amène ce qu'ils veulent, mais ceux qui ont de la viande sauvage, ils vont l'amener. Ils vont nécessairement le partager, mais ce n'est pas tout le monde qui a toujours ça, alors ils amènent ce qu'ils peuvent. Il y en a qui amène de la salade. Il y en a qui amène du spaghetti. Les jeunes aiment ben ça le spaghetti. C'est ça qu'ils prennent eux autres tout de suite. Ils ne prendront pas d'autres affaires. Ça va être le spaghetti ou ben le macaroni sec. Macaroni au fromage. C'est ça que les jeunes aiment bien. » Monique A. P. (65 ans)

Ce sont des repas collectifs au sens où les gens cuisinent ce qu'ils veulent et apportent leur cuisine pour la partager avec les autres, un fonctionnement qui rappelle certains festins d'autrefois. Les aînés sont toujours ceux qui se servent ou qui sont servis en premier. Ensuite, les tours de service dépendent de l'occasion comme l'explique Maureen P. (51 ans) :

« Ce sont les aînés qui mangent en premier ou ils vont se faire servir. Quand l'école commence, c'est un autre *makocan* pis ce sont les enfants qui passent en premier. Pour des funérailles, c'est la famille avant. C'est la famille proche, ensuite les cousins. »

Pour dresser un portrait des festins contemporains, la typologie de Tanner (1975) offre des catégories pertinentes, soit les festins pour A) souligner un rite de passage (mariage, funérailles,

etc.); B) souligner des chasses particulièrement fructueuses (la première chasse de l'hiver, une grande chasse, etc.); C) souligner des événements saisonniers ou inscrits au calendrier (Noël, Nouvel An, début de saison, etc.).

#### *A) Rites de passage*

Leila Inksetter (2015 : 447) rapporte que dès la fin du 20<sup>e</sup> siècle, à l'occasion des missions estivales, les mariages étaient généralement suivis d'un festin chez les Algonquins. Sue Roark-Calnek (1993) décrit un mariage tenu en 1980 dans la communauté anicinabe de Lac Rapide. La mariée est une Anicinabekwe de Lac Simon. L'autrice décrit la cérémonie comme combinant « les coutumes algonquines et la messe nuptiale catholique » (Roark-Calnek 1993 : 96). Suite à celle-ci, un festin a eu lieu. Des haricots, de la bannique, de l'ours, de l'orignal ainsi qu'un gâteau étaient au menu. Le festin fait donc partie des célébrations de mariage depuis longtemps: « Il y a toujours eu des festins dans les mariages. Chacun faisait sa popote. » Monique A. P. (65 ans).

Jusqu'à tout récemment, les mariages étaient en grande majorité arrangés. Certains se mariaient donc sans grande cérémonie et apprenaient la journée même qu'ils allaient se marier. Au plus simple, la cérémonie était suivie d'un festin. Notons qu'une Anicinabekwe m'a rapporté qu'il n'y avait pas eu de festin ou de fête après son mariage arrangé célébré à la fin des années 1960 à l'église qui était encore située en bas de la côte, près du lac. Pendant la collecte de données, de nombreux mariages ont eu lieu dans la communauté de Lac Simon. Ce rite de passage est encore aujourd'hui très célébré. Pour la majorité d'entre eux, la célébration a lieu à l'église locale ou sur le bord du lac et la soirée, pendant laquelle a lieu un festin, se déroule à la salle communautaire. La salle est décorée, un repas est partagé et la soirée est agrémentée de musique et de danse. La préparation matérielle est plus importante qu'autrefois et le repas n'est pas nécessairement constitué de gibier.

Un autre rite de passage souligné par un festin est les funérailles. Pour cette occasion, le repas se déroule soit à la salle communautaire, soit dans la maison du défunt. Plus rarement, il se déroule au sous-sol de l'église locale. Les défunts sont exposés dans leur demeure pendant deux à trois jours puis un festin a lieu la veille de l'enterrement. Dans d'autres communautés anicinabek, le

festin a plutôt lieu après l'enterrement. Il semble d'ailleurs que c'était aussi le cas au Lac Simon autrefois. C'est pour partager un dernier repas avec le défunt que le festin est maintenant tenu avant l'enterrement. En général, il y a toujours des plats contenant du gibier, mais on retrouve aussi une diversité de plats allant de la salade de macaronis au pâté chinois, par exemple.

### *B) Chasses particulièrement fructueuses*

Alors que les familles vivaient dans *nopimik*, un festin marquait souvent la première grande chasse :

« Ma grand-mère, *kokom*, elle s'appelait Anna. Il fallait toujours faire une prière avant que la chasse commence, que ce soit l'automne... Remercier le Bon Dieu de nous donner ce qu'on va nous donner, nos chasseurs, nos animaux. La première fin de semaine que les gens allaient à la chasse, il fallait qu'ils donnent tout, que ce soit castor, perdrix, la viande d'orignal, on mettait tout et on faisait un gros festin, tout le monde ensemble, ses enfants à elle. [...] Pis chaque printemps aussi... Elle faisait ça à l'automne, et au printemps aussi elle le faisait » Estelle P. (63 ans)

Cette pratique persiste encore. Selon Maureen P. (51 ans), un *makocan* pour les chasseurs est parfois organisé par la communauté alors que s'amorce la saison de la chasse, soit « juste avant que ça commence ou bien avant que la terre soit recouverte de la neige. »

J'ai aussi observé des festins pour souligner une chasse fructueuse au sein des groupes familiaux, et ce, peu importe le moment de l'année. Au retour de la chasse, un repas était partagé et on y consommait les parties préférées de l'animal. Par exemple, à l'occasion d'une chasse, les chasseurs ont rapporté au campement le cœur et du filet mignon qui ont été cuisinés pour le repas partagé avec la famille présente dans leurs camps aux environs. Par la suite, ils sont retournés chercher le reste de la viande. Cette pratique, selon laquelle il importe de laisser la viande reposer avant de dépecer complètement l'animal, persiste chez ceux qui en détiennent le savoir. Ainsi, sur le moment, pour célébrer la chasse, un ou quelques parties sont rapportées pour être partagées. Jean P. (69 ans) raconte que son père faisait cela:

« J : Chaque fois que mon père voulait voir l'orignal, il s'en allait le chercher. Ça lui prenait une journée, juste aller-retour. Juste aller voir l'orignal. Il le tuait et il revenait. Il disait aux personnes: « Allez le chercher demain ». Parce que ce que mon père faisait, il amenait quelqu'un. Il y a un morceau dans l'orignal, à l'intérieur qui est bien tendre.

**L : Oui. Ici? Le filet mignon, je pense?**

J : Oui, c'est ça qu'il amenait quand il revenait. Il amenait aussi le foie. Des choses qu'on pouvait manger. »

Ainsi, même quand le repas marquant le retour d'une chasse n'était pas un festin, certaines parties de l'animal rapporté étaient consommées en premier :

« Oui. Plus souvent, c'est la femme... mettons, l'homme il s'en va, mettons, il va à la chasse. Ça se peut qu'il revienne avec un orignal ou pas. Mais dans ce temps-là, tu prépares une bannique pour qu'il puisse bien manger quand il va revenir. La première chose qu'ils mangeaient, c'était le filet mignon. » Jeannette B. (67 ans)

Tous les exemples cités pour ce type de festin concernent le partage de l'orignal, soit le gibier le plus consommé par les Anicinabek, mais aussi celui qui contient le plus de viande facilitant le partage. On note que lors des grandes fêtes visant à marquer le début et la fin de la saison de chasse, les festins pouvaient aussi être composés d'autres animaux, mais c'est la chasse d'un ou de plusieurs orignaux qui semblent au cœur de l'organisation de ce type de festins. Ils marquent le cycle annuel des activités de subsistance, mais ils ne sont pas les seuls inscrits au calendrier annuel.

### *C) Événements saisonniers ou inscrits au calendrier*

Les festins visant à marquer un événement important sont par exemple ceux soulignant le changement de saisons, les événements communautaires, les fêtes chrétiennes (Noël, jour de l'an) et ceux pour honorer un être cher décédé. Les festins qui marquent le changement de saisons étaient autrefois faits à la grandeur du groupe social. Organisés à l'échelle communautaire à Lac Simon par le secteur de la culture<sup>76</sup>, j'ai observé les festins soulignant le début de l'hiver et le début du printemps. Certaines familles organisent leur propre festin et invitent les membres de la communauté dans certains cas. Monique A. P. (65 ans) est de celle qui tient ce type de festins marquant le cycle annuel :

« On en fait un pour la tombée des feuilles. Septembre. Après ça, il y en a un au mois de novembre, le pré-hiver. On en fait un au mois de janvier. Après ça on en fait un au mois de février, non, mars pour le pré-printemps. Après ça on en fait un au printemps, pis à l'été. »

---

<sup>76</sup> L'appellation complète est : secteur de l'éducation, de la culture, du sport et des loisirs. Il gère autant les activités éducatives en lien avec les écoles que les activités communautaires et sportives.

Plus spécifiquement, celui du pré-printemps est dit « celui de la glace » :

« On le fait à ce temps-ci ça, pré-printemps ça. Quand la glace s'en va. Quand tu t'en vas dans un lac, tu vas voir les glaces qui se promènent qui s'en vont : le départ de la glace. On le fait nous autres, à chaque année. Moi, ma famille on... *Kokom* a dit à ses petits-enfants : « N'oublie jamais de faire le festin de la glace. C'est très important. » Parce qu'elle a toujours porté les Algonquins depuis longtemps, pour les faire promener soit en traîneau à chiens, soit en ski-doo, en moto... il y en a qui se promènent en moto sur la glace. C'est comme un remerciement qu'ils font pour l'avoir porté. Ma mère disait que c'était très, très rare qu'Anicinabe meure dans la glace. Très rare. Pour dire, il n'y en a presque pas. C'est pour ça qu'elle disait que c'était important de continuer ça, à festoyer pour le départ de la glace. » Monique A. P. (65 ans)

Ainsi, même si la vie quotidienne n'est plus aussi rythmée par le cycle des saisons, certains Anicinabek honorent toujours les transitions saisonnières en tenant un festin. Cela témoigne de la persistance de l'importance de maintenir de bonnes relations avec le territoire et les entités autres qu'humaines associées telles que la glace.

Quant aux événements communautaires organisés par le secteur de la culture ou encore par le Centre de santé, je pense par exemple au pow-wow annuel, à *Tciman Kijigan*, à la journée nationale des peuples autochtones, à l'assemblée générale annuelle et même aux semaines d'activités communautaires (semaine de prévention du suicide, semaine de la petite enfance, etc.), tous sont soulignés par un festin communautaire.



Figure 7: Festin à l'occasion de la fin d'un séjour, Kitcisakik (juin 2018)

Le même type de festin se tient aussi à un niveau plus restreint alors qu'un groupe passe du temps sur le territoire. Cela est d'ailleurs très important dans certaines familles qui font un festin dès lors qu'elles passent quelques jours sur le territoire :

« Quand on va dans le bois, par exemple en semaine culturelle, il faut qu'on fasse un festin avant de quitter les lieux. Avant de quitter les lieux, on doit faire un... On ramasse tout aussi. On va tout nettoyer pis on ne laissera pas les carcasses. Ma mère nous a appris comme ça, quand on allait au chalet surtout au lac Padoue. C'est pour remercier d'avoir occupé le terrain, pis remercier en même temps les ancêtres là-dedans parce que ma famille a grandi là avec ses sœurs (Lac Padoue). Pis c'est pour remercier aussi en même temps les esprits parce que veut, veut pas, ils sont là et ils veillent sur nous autres. Ils sont là pis ils veillent sur nous autres. C'est pour ça que c'est important de faire, de dire merci à la vie pis aussi le terrain qu'on a occupé, pis tout ce qui nous a apporté, mettons le gibier. » Maureen P. (51 ans)

À l'occasion de pratiquement tous les séjours sur le territoire auquel j'ai pris part pendant le terrain, un festin a été tenu avant notre départ de *nopimik* autant lors des camps culturels<sup>77</sup> pour les jeunes que des séjours pour la tenue de rituels ou pour passer du temps en famille.

<sup>77</sup> Leur organisation relève de divers secteurs de la communauté. Le département des Ressources Naturelles en a, par exemple, organisé un l'été où j'étais dans la communauté. Je reviens plus longuement sur ces occasions de transmission des connaissances dans le chapitre 9.

Ces festins à intensité rituelle moins élevée ne sont pourtant pas exempts de symbolisme alors qu'ils sont une source de relations avec le territoire et avec les personnes autres qu'humaines associées. À ce titre, même les repas ordinaires pris en commun doivent être considérés pour une lecture exhaustive des pratiques d'échange alimentaire. L'alimentation et la commensalité ne sont pas que cérémonielles et le manque d'intérêt pour leur penchant quotidien était déjà reproché par Audrey Richard en 1932 (Fischler 2018 : 295). Cette dernière critiquait ses prédécesseurs pour n'avoir porté attention à l'alimentation que dans ses dimensions religieuses, rituelles et sacrificielles.

### ***Les repas : une commensalité ordinaire***

Ce n'est pas simplement la dimension spirituelle du festin qui le distingue du repas collectif quotidien. Monique A. P. (65 ans), à qui je demandais la différence entre un festin et un repas, m'expliqua qu'« un repas c'est juste la famille vraiment très proche. Tandis qu'un festin tu peux inviter d'autres personnes. Ils vont s'inviter dans la famille. » Pour Cynthia P. (37 ans), « un *makocan*, je pense que c'est vraiment quand tu soulignes, c'est pour souligner quelque chose pis le souper c'est pour être ensemble. » Pour reprendre les mots de Jacques Leroux (2003 : 279), les festins se distinguent des repas ordinaires par « l'extension du rapport de commensalité » qu'ils provoquent.

Les festins sont donc des occasions où l'unité de commensalité est plus étendue, générant un partage entre commensaux apparentés ou non. Les repas ordinaires qui donnent à voir une forme de partage alimentaire quotidien sont fréquents à Lac Simon. Les membres des familles nucléaires, par exemple, s'invitent à manger :

« Oui, mes enfants viennent manger ici des fois. Aussi, ils me demandent d'aller manger chez eux. C'est plutôt rien que la famille maintenant. Ce n'est plus comme avant, les personnes qui t'invitaient : « Ah, viens goûter à ça! » » Blandji (53 ans)

Ces repas pris en commun ne sont pas toujours planifiés. J'ai souvent été témoin de personnes qui arrivaient dans une maison vers l'heure du repas et qui se voyaient inviter. En fait, j'ai rarement été témoin d'une invitation formelle, surtout au niveau de la famille rapprochée. Parfois, une assiette est simplement servie à la personne ou bien on lui demande si elle a mangé. Souvent, on s'attend à ce que la personne se serve elle-même si elle a faim, témoignant de l'importance de



l'autonomie. Alors que j'étais encore peu familière avec la communauté et les manières de faire locales, il m'est arrivé de ne pas manger alors que j'étais dans une maisonnée à l'heure du repas. Lorsque la situation se présenta à une deuxième reprise dans une même famille, une aînée présente me demanda pourquoi je ne mangeais pas et s'enquit de ma faim. Je compris alors qu'on s'attendait à ce que je me serve moi-même, et ce, même si je n'y avais pas été invitée formellement.<sup>78</sup> En plus des repas pris ensemble, j'ai souvent été témoin de dons alimentaires. Par exemple, les restes du repas étaient rapportés pour les lunchs du lendemain des petits-enfants ou encore une petite-fille demandait à ses grands-parents du gruau pour le déjeuner à venir. Ce type d'échanges alimentaires se déroule surtout entre apparentés ou amis proches.

### ***Surplus quotidien et ventes de plats***

Une autre forme d'échange alimentaire s'observe de nos jours et elle est bien ancrée dans leur contemporanéité alimentaire: la vente de plats. Elle est adaptée aux paramètres de la vie en communauté, c'est-à-dire qu'elle implique de l'argent, les technologies de communication et la nourriture du commerce. Cette pratique est répandue à Lac Simon. Cynthia P., à 37 ans, considère qu'elle est relativement nouvelle étant donné que, dans sa jeunesse, elle s'observait à peine. Aujourd'hui, de la nourriture est à vendre quotidiennement dans la communauté. Les offres sont publiées en ligne, sur la page *Facebook* personnelle des individus, sur la page générale de la communauté ou encore sur la page communautaire destinée à la vente de plat. Certains offrent le paiement par virement bancaire et la livraison.

Parfois, il s'agit de surplus de la cuisine quotidienne : les gens mettent des portions de leur repas à vendre ou l'offrent gratuitement et, dans ce cas, on retourne dans une logique de réciprocité similaire à celle observée pour le gibier. Ces dons de nourriture témoignent de la continuité de l'importance de la valeur de générosité pour les Anicinabek. D'autres fois, les plats sont préparés dans l'intention de les vendre : tacos, spaghetti, lasagne, pizza, poutine, club sandwich déjeuner, etc. Parfois, le plat comprend des accompagnements comme une salade, une boisson (eau, boisson gazeuse) ou un dessert. Le tout est cuisiné maison. La poutine est le plat le plus commun : il serait possible d'en manger tous les jours via ces ventes.

---

<sup>78</sup> Un savoir-être similaire est rapporté par Castro (2015 : 16) alors qu'il est avec des Innus au Labrador et par Edmund Searles (2002) chez des Inuit.



Figure 8: Exemple, collecte de fonds: 10\$, spaghetti, pain à l'ail gratiné et bouteille d'eau (avril 2017)

En général, ces plats sont vendus pour amasser de l'argent<sup>79</sup>, que ce soit pour financer la participation d'un jeune à une activité sportive comme tournoi de hockey ou de ballon-balai, pour financer un mariage, pour aider une future ou une nouvelle maman, pour payer un voyage, etc. Parfois, les personnes veulent simplement amasser un peu d'argent pour payer leur participation hebdomadaire au bingo ou bien arrondir une fin de mois.

Ceux qui en font ne cherchent pas à s'enrichir. Les revenus générés ne participent pas à un enrichissement, mais servent à couvrir des dépenses immédiates ou futures (planifiées):

« Je vends des tartes aux pommes, aux raisins. Je vends de la bannique. J'essaie de faire mon argent, mon propre argent, parce que je n'ai pas de revenu. » - Charlotte P. (53 ans)

« Quand ça tombe mal, quand je n'ai pas de revenu, mettons. C'est surtout pour mes enfants que je le fais. Dernièrement, je l'ai fait pour mon fils. L'année passée aussi je l'ai fait pour mon fils. Pis l'autre c'était pour lui aussi, pour son équipe de bantam pour son tournoi à Trois-Rivières. » - Cynthia P. (37 ans)

---

<sup>79</sup> Les collectes de fonds n'impliquent pas toujours de la nourriture. Parfois, ce sont des participations à un jeu de hasard comme des « hockey pool » ou des tirages. Reste que leur objectif est le même, à mon avis : l'entraide.

En ce sens, même si ces collectes de fonds impliquent une rétribution monétaire elles ne s'inscrivent pas dans une logique de marché pour autant. Je reviens sur leur objectif plus loin.

## **7.2. Les significations des échanges alimentaires**

Les significations des échanges témoignent des différentes relations entretenues par les Anicinabek. Les significations renvoient à des objectifs. Dans cette section, je me demande à quels objectifs répondent les formes d'échange décrites dans la précédente section. Je différencie quatre significations, les trois premières sont surtout liées aux relations avec des entités autres qu'humaines alors que la quatrième révèle une signification qui engage davantage les relations entre personnes humaines. Une signification transversale apparaît au fil de l'analyse : témoigner son respect. En effet, l'échange alimentaire, peu importe sa forme, véhicule l'importance du respect autant des êtres humains, du territoire et de ses ressources que des entités autres qu'humaines.

### ***Remercier***

Les festins, peu importe le type, m'ont tous été présentés comme ayant l'objectif de remercier. C'est le cas de celui pour la glace comme nous l'avons vu, mais c'est aussi le cas pour les autres, selon Monique A. P. (65 ans) :

« Oui, c'est pour le remerciement aussi. Mois de janvier c'est pour le remerciement de la vie qu'on vient de passer un an pis d'avoir recommencé un autre. Tous les festins, c'est pour les remerciements. Même en été, quand on s'en va au mois d'août, je fais toujours un festin moi à Kitcisakik. Au mois d'août, on fait toujours... ils appelaient ça, eux autres, la mi-été. Ma mère elle l'a dit encore aux gens de Kitcisakik de faire toujours un festin au mois d'août, avant le départ, quand tout le monde s'en va dans son coin. »

D'ailleurs, le remerciement s'incarne concrètement dans les offrandes faites lors des festins :

« À chaque festin, on fait une offrande soit dans une assiette, soit dans un panier d'écorce. Tout, un petit peu, tout ce qu'il y a dans le festin. Souvent, on le fait faire par un aîné qui est capable encore de marcher. C'est lui qui ramasse un peu de chaque pis il va toujours porter... À Kitcisakik, c'est toujours à la même place : dans l'île. C'est toujours la même chose. Pis il y a toujours qui y va tout de suite après le repas. On le regarde partir pis il s'en va mettre l'offrande. » Monique A. P. (65 ans)

« On a fait un festin pis préparé un panier d'écorce, ça c'est *psitenagan* qu'ils appellent ça. C'est une corbeille pour offrandes, pour remercier la terre d'avoir porté les animaux que nous avons mangés. Parce qu'on n'avait pas juste des poissons, on avait de l'original aussi. On avait d'autres animaux, des fruits, des légumes, il y avait plein de choses en tout cas. On a amené ça dans le bois pour remercier la mère-terre de nous avoir nourris. Ça, c'est une des fonctions, un des rituels. » Alex C. (59 ans)

L'offrande est donc une manière de partager avec les animaux, de remercier la nature et le créateur pour la nourriture qui vient du territoire. Pour les catholiques, le remerciement peut être adressé à Dieu :

« Pis, comme qui dit, c'est toujours un remerciement de ce que le bon Dieu t'a donné pour tout cet hiver pour nourrir nos enfants ainsi que nous autres, la santé et de quoi qu'on vit de chaque jour. C'était... très croyante, ma grand-mère. C'était comme ça dans le temps, le monde priait beaucoup. » Estelle P. (63 ans)

Dans tous les cas, les remerciements sont destinés à des entités autres qu'humaines. Parfois, il est question d'apaiser une entité malveillante, d'entretenir de bonnes relations avec elle:

« Autrefois, c'était, ils disaient eux autres, comme Lac-Rapide, ça ça vient plus de Lac-Rapide, ils disaient qu'ils partageaient avec comme celui qui se promène... comment on appelle ça... C'est pas un *kokodji*, c'est un... "Celui qui se promène"... ils appellent ça "celui qui se promène aux bords des berges". Je ne sais pas comment on le dit en français. » Monique A. P. (65 ans)

En anicinabemowin, cet esprit se nomme *madjigamesi*. Cette explication, entendue à Kitcisakik jadis selon Monique, est rarement évoquée de nos jours par les gens de Lac Simon. Roark-Calnek (1993 : 97) rapporte que l'offrande lors des festins de mariage à Lac Rapide est destinée à deux esprits, celui de *micomic* (grand-père) qui est bienveillant et *madjîoc*, une entité malveillante, dangereuse. L'offrande vise à le nourrir. *Madjigamesi* et *madjîoc* ne ferait pas référence à la même entité selon une aînée consultée, mais cela permet de constater que les offrandes peuvent aussi servir à apaiser des relations moins positives et maintenir l'harmonie.

Quels que soient le ou les destinataires des remerciements, l'offrande vise à maintenir de bonnes relations avec des entités autres qu'humaines en leur témoignant du respect. Cela marque une continuité avec les festins d'autrefois, même ceux à haute intensité rituelle comme celui à tout manger ou destinée à l'ours. En effet, comme je l'ai évoqué au chapitre précédent alors qu'il était question du feu, les festins sont aussi des occasions de maintenir des liens, de communiquer :

« A : Oui d'être ensemble avec les autres êtres humains. Ça peut être les esprits.

**L : Avec les non-humains?**

A : Oui. Avec les esprits et les humains. Les ancêtres. » Alex. C. (59 ans)

En ce sens, ils participent à maintenir une relation avec le territoire, les forces associées ainsi que l'héritage des Anicinabek. Tenir des festins au sein de la communauté est, dans ce sens, une manière d'y actualiser la territorialité alimentaire de *nopimik*. De plus, ils s'inscrivent dans une logique de réciprocité impliquant le don/contre-don et nourrissant tout un complexe de relations.

***Redonner les dons du territoire***

Le partage du gibier va de pair avec la conception selon laquelle l'animal s'offre aux Anicinabek. Suivant cette logique, il va de soi que l'on partage ce qui nous est offert. Cette conception est toujours présente chez les Anicinabek, en particulier chez les plus âgés. Par exemple, Monique A. P. (65 ans), m'expliquait que « c'est important de partager. Ça nous est donné. Nous autres, il faut qu'on le redonne au suivant. » Cette conception a déjà été rapportée pour les Anicinabek par Marie-Pierre Bousquet (2002a: 79) qui parle d'une « obligation de partager ce que donne l'animal ». Elle parle de la consommation du gibier et de son partage comme une manière de lui rendre hommage « pour le don qu'il a fait de lui-même au chasseur et à sa famille » (Bousquet 2015 : 224). J'ai déjà expliqué l'importance d'entretenir de bonnes relations avec les animaux. Le partage y participe puisque l'on démontre du respect aux animaux.

Il se dégage une éthique de réciprocité entre les Anicinabek et les entités du territoire ainsi qu'entre les Anicinabek, comme nous le verrons plus loin. L'interdépendance qui en découle conduit à une série de précautions qui est toujours respectée par plusieurs de nos jours. Je pense entre autres à l'importance de disposer convenablement des restes des animaux de manière à ne pas leur manquer de respect. En effet, parce que l'animal fait don de sa vie aux Anicinabek pour les nourrir, ils lui doivent respect à leur tour comme l'explique Jeannette B. (67 ans) :

« L'orignal, il donne sa vie. Il donne sa vie pour nourrir l'être humain. C'est pour ça qu'on doit du respect à l'orignal. Conserver les ossements après... Il ne faut pas jeter ça partout. Il faut le retourner dans la nature, tous les ossements. »

Il convient de rapporter les restes de l'animal dans son habitat de vie :

« Je les ramène dans le bois. C'est comme les castors c'est... tous ces os il faut qu'ils aillent dans l'eau. L'orignal, ses os, il faut les retourner dans le bois. » Donald W. (48 ans)

« Moi, dans ma famille, quand on mange du castor, il y a des os qu'on jette toujours dans l'eau. C'est comme une prière, un remerciement au castor et au Créateur qui nous a donné le castor. Tu vois, il y en a beaucoup qui ne savent pas. » Monique A. P. (65 ans)

Aujourd'hui, cette façon de faire n'est pas toujours respectée par tous, comme le souligne la dernière citation. Certains se désolent de voir des os laissés sur le sol dans la communauté. Il faut dire qu'il y a des conséquences concrètes à ce comportement considéré comme un manque de respect :

« M : Parce que c'est comme si le Créateur « Tiens! J'apporte ça pour toi. Mange-les. Pis il ne faut pas le gaspiller. » Pis ils disent que ça apprivoise aussi l'esprit de l'animal. Tsé, l'esprit d'un animal, quand tu manges tout, il est comme content.

**L : Donc tu vas être capable de le chasser ou de trapper encore?**

M : Oui, pour avoir une bonne trappe encore. » Monique A. P. (65 ans)

« Oui, ça va prendre du temps pour que tu tues un orignal. Quand que la personne, habituellement, elle n'a pas de respect envers les animaux, elle va avoir de la misère à aller à la chasse. Il ne verra même pas d'originaux, mettons. Mettons s'il a manqué de respect envers des animaux, surtout envers l'orignal, la personne va avoir de la misère à tuer l'orignal. Ça peut aller jusqu'à ses enfants. En tout cas, dans la famille.» Joan W. (48 ans)

Tous n'ont pas ces connaissances. Un enjeu de transmission est au cœur du non-respect occasionnel de pratiques comme celle-ci. À cause de sa dimension spirituelle, il faut garder à l'esprit que cette conception de la relation aux animaux et aux autres qu'humains a pu être mise de côté par certains avec la christianisation. D'autres, tout en adoptant le catholicisme, ont continué de transmettre et de mettre en pratique leurs connaissances familiales en lien avec la vie sur le territoire et les entités associés. Je reviendrai sur l'enjeu de la transmission au chapitre 9.

### ***Éviter le gaspillage : un pragmatisme relationnel***

Alors que les Anicinabek étaient mobiles et se déplaçaient sur *nopimik*, la viande ne pouvait pas toujours être accumulée et conservée :

« Il y avait plus de partage. C'était justement pour ne pas perdre la viande. » Monique A. P. (65 ans)

« Quand il tuait l'orignal, il fallait partager. Parce qu'on ne pouvait pas garder la viande, sinon ça allait se gaspiller. » Estelle P. (63 ans)

« C'était moins fréquent que les gens tuent l'original parce que, dans le temps, il n'y avait pas de frigidaire. On ne pouvait pas garder longtemps pis c'était beaucoup de travail. Quand quelqu'un tuait un original, il le partageait. » Virginia D. (56 ans)

Dans ce sens, cet impératif apparaît comme pragmatique : ne pouvant pas toujours conserver la viande, surtout en été, il fallait la partager pour ne pas la gaspiller. Pendant les saisons froides, la viande pouvait facilement être conservée à l'extérieur. L'hiver, le territoire faisait office de congélateur comme en témoigne Bella G. (67 ans) : « Vu que c'était l'hiver, ils pouvaient garder l'original. Ça gelait dehors. » Des morceaux de viande et de poisson pouvaient être enfouis dans la neige ou être mis sur des surfaces hautes permettant ainsi d'éviter qu'ils soient mangés par des prédateurs (Noël, s.d.). Les peuples algonquiens faisaient aussi des caches (échafaudages, grottes, trou dans un arbre, etc.) où ils stockaient des surplus de nourriture. Les familles faisaient ainsi des provisions et, tout au long de leurs déplacements, ils pouvaient s'approvisionner dans ces caches. Ces dernières pouvaient aussi être utilisées par d'autres familles dans le besoin. MacPherson (1930 : 34) rapporte que les Autochtones du Lac Abitibi stockaient la viande et le poisson séché dans des récipients fait à partir d'écorce de bouleau. Le tout était recouvert d'une bande d'écorce et attaché avec des racines d'épinettes. Ces récipients étaient ensuite réservés sur des échafauds de manière que les chiens ne puissent les atteindre. Selon Sylvie Vincent (1991 : 129), les échafauds servant à stocker la viande sont venus après les caches creusées à même les tourbières. Certains aménageaient des « sheds » où ils stockaient leur provision y compris la viande quand le temps était plutôt frais.

Des Anicinabek m'ont souvent parlé de réserves de viande disposées dans des bocaux conservés dans des endroits frais comme une rivière, sous la boue ou dans un marécage :

« L'été on ne pouvait pas en garder beaucoup parce qu'on n'avait pas de frigidaire pis mon père avait fait comme un trou dans un ruisseau. Il avait mis comme une boîte dedans. C'est là qu'il mettait sa viande. On ne pouvait pas garder. » Estelle P. (63 ans)

« Ma mère, elle faisait refroidir dans l'eau... elle mettait ça dans des bocaux, des bocaux, elle fermait ça, elle mettait en morceaux la viande. Pis elle mettait du sel au-dessus avant de fermer. Elle mettait juste un peu de sel pour que ça...

**L : Pour la conserver?**

J : Pour la conserver. Pis nous autres on mettait ça dans des bocaux comme ça, ben scellés. Après ça, on amène ça dans une place où on peut trouver l'eau de source. Là,

ils mettaient ça dans la swamp pour que ça conserve. Mais il fallait toujours aller le surveiller par exemple parce que l'eau peut s'y trouver. » Jeannette B. (67 ans)

Dans le précédent chapitre, j'ai évoqué deux autres techniques de conservation : le fumage et le séchage des ressources alimentaires. Le poisson était parfois séché, mais il était surtout consommé au fur et à mesure comme le raconte Simon A. (61 ans) :

« C'était plus... Plus la viande qu'on faisait sécher. Les poissons, on les mangeait à mesure. C'était ça la nourriture constante, c'était le corégone, le bouillon de corégone, la farine. Un genre de poisson. Le doré, le brochet. On mangeait plus ça. »

L'orignal était la viande la plus fréquemment conservée via ces techniques. La nécessité de partager s'applique particulièrement à l'orignal, un gros animal qui contient beaucoup de viande :

« En été, ce qu'ils faisaient eux autres avec la viande c'est la faire sécher pour la garder plus longtemps. Ils faisaient une sorte de... ils mettaient du bois pis l'accrochaient et fumaient la viande. Même avec le poisson ils le faisaient. Ils n'avaient pas de frigidaire. Ils partageaient beaucoup aussi. Tu ne peux pas garder la viande d'un orignal au complet. Ça ne se garde pas. Ils partageaient beaucoup autrefois. Comme, au Grand Lac aussi, c'est ça qu'ils faisaient. Parce qu'il n'y avait rien là-bas. Tout le monde s'en allait chercher quand quelqu'un tuait l'orignal. Tout le monde s'en allait chercher un morceau jusqu'à temps qu'il n'y ait plus de viande. Il fallait. » - Bella P. (67 ans)

Dans la même logique, les partages étaient fréquents lors de grandes chasses ou grandes pêches particulièrement fructueuses, ce qui peut expliquer la tenue de festin à ces occasions. La viande fumée était souvent cuite au moment de la consommer alors que la viande séchée était pratique pour les longs déplacements puisqu'elle se consommait telle quelle :

« Quand des membres de famille montaient dans leur campement de chasse, ils n'avaient pas le temps de faire la cuisson durant le voyage. » - Virginia D. (56 ans)

Ces techniques de conservation des ressources alimentaires ont pour but d'accumuler des ressources alimentaires dans une certaine mesure, mais, comme le partage, elles permettent surtout d'éviter le gaspillage.

L'importance accordée à l'impératif de non-gaspillage est liée à la relation avec les animaux. Consommer toute la viande était un signe de respect envers ceux avec qui il était nécessaire d'entretenir de bonnes relations de manière à assurer sa survie et celle de sa famille. Des conséquences spirituelles telles que celles évoquées précédemment risquaient d'avoir lieu si la



viande était gaspillée puisque cela consistait en un manque de respect. Plus loin, nous verrons que, de nos jours, le gaspillage est toujours une considération importante, mais que les technologies font en sorte que le partage et les techniques de conservation pratiqués autrefois ne sont plus nécessaires. L'importance de la réciprocité trouve écho dans les trois significations du partage abordées jusqu'à maintenant. Ces dernières concernent principalement les relations avec les entités autres qu'humaines, mais le même principe guide le partage entre les Anicinabek.

### *Entraide et réciprocité*

Bien que possible dans une certaine mesure, l'accumulation n'était pas une pratique répandue chez les Anicinabek mobiles: quand une famille avait assez à manger, il était normal de partager avec les familles dans le besoin. L'entraide allait de soi :

« Il y avait un grand sens de partage dans le temps. Aussitôt qu'une famille avait de la misère pour se nourrir, il pouvait permettre à cette famille de venir sur son territoire pour leur survie. C'est ce que j'ai entendu. » - Simon A. (61 ans)

« Parce que j'ai été une fois, on était 4 personnes. On a été plus loin que notre terrain. On est revenu avec 32 esturgeons. Oui, c'est au début, au début de juin. Des 32, quand on les a amenés ici, on les a tous distribués dans la communauté. Moi, j'ai gardé juste un morceau. Les gens ont festoyé. Tu vois, c'est des choses de même qui... Parce que quand vous avez de viande pour ta famille, s'il y en reste, tu le donnes au festin. » Jean P. (69 ans)

En ce sens, le partage avait une fonction sociale : donner permettait de s'assurer une entraide, une réciprocité éventuelle et ainsi se constituer un filet social. Il y avait une interdépendance entre les individus du groupe. Cela rejoint la proposition de Roger Spielmann (2002 [1998]: 33), qui a travaillé notamment avec la communauté anicinabe de Pikogan. Pour lui, le partage est central au maintien de l'harmonie des relations sociales. J'ajouterais que ces relations impliquent autant des humains que d'autres entités non humaines. À son tour, Clinton N. Westman (2015), qui travaille avec des Cris de l'Alberta, soutient que le partage des ressources du territoire est lié étroitement à la réciprocité entre personnes, animaux et esprits. La place centrale du partage indique que la générosité est une valeur importante. Selon Spielmann (2002 [1998]), elle est enracinée dans deux principes : 1) la reconnaissance du fait que toutes possessions, succès et honneurs sont redevables au créateur; 2) la philosophie selon laquelle donner permet le développement de relations, ce qui crée une sorte de sécurité sociale via la réciprocité en cas de besoin.

Ces deux principes encapsulent les significations des échanges alimentaires autant dans leurs formes passées que contemporaines. Par exemple, nous avons vu que, même dans les festins contemporains, qui ont une intensité rituelle moins élevée que certains pratiqués jadis, l'importance de la réciprocité est présente alors que le rituel participe à la constitution des relations. De nos jours, chez les Anicinabek, la réciprocité et l'entraide sont encore assurées par les dons de gibier, quoique cette pratique soit moins répandue qu'autrefois étant donné la moins grande importance du gibier dans l'alimentation. La réciprocité et l'entraide ne sont pas restreintes à cette forme d'échange, mais s'observent aussi dans les surplus de repas offerts gratuitement en ligne.

De plus, je propose que l'entraide alimentaire chez les Anicinabek s'étende jusqu'aux ventes de plats décrites plus haut. À l'instar d'Éric Sabourin (2007 : 202), je distingue l'entraide de la réciprocité du fait que, dans l'entraide, le retour est attendu « en termes de sociabilité et d'humanité » sans être obligatoire comme dans la réciprocité. En ce sens, une relation symétrique est engagée, mais elle n'est pas nécessairement égalitaire. Les relations entretenues et développées via ces ventes permettent aux Anicinabek de maintenir un réseau social qui peut éventuellement faire office de filet de sécurité au sens où ceux qui font les ventes sont tantôt ceux qui encouragent les vendeurs : « j'achète tes plats quand tu as besoin d'argent, tu achètes mes plats quand j'ai besoin d'argent ». Autrement dit, ces ventes sont l'occasion d'exprimer une « solidarité économique à tour de rôle », un descriptif emprunté à Servy (2011 : 293) qui l'utilise pour caractériser le fonctionnement de bingos solidaires au sein d'une communauté urbaine de Seaside Tongoa. Tout comme les ventes de plats chez les Anicinabek, ces bingos sont l'occasion d'apporter une aide économique « à tour de rôle ». Du moins, c'est ce qui est attendu.

Tous les consommateurs des ventes de plats ne s'inscrivent pas dans ce réseau d'entraide. Ceux qui occupent un emploi et qui ont davantage de revenus encouragent ceux qui font ces ventes plus qu'ils ne les font eux-mêmes. Dans ce cas, il y a une circulation de la richesse et ceux qui se font généreux peuvent en retirer une forme de prestige. Leur entraide se limite à leur achat, mais ils ne s'inscrivent pas nécessairement dans la « solidarité économique à tour de rôle ». Malgré tout, il y a là une continuité avec les pratiques visant à assurer la distribution de la richesse jadis

incarnée par le gibier et les autres ressources issues du territoire. Pour situer l'importance de cette répartition de la richesse, Marie-Pierre Bousquet (2002b : 422-423) propose ceci:

« Le prestige chez les Algonquins contemporains est toujours lié à la participation à la vie communautaire. L'individualisme est mal vu, d'autant plus qu'avant, quand les Anicinabek vivaient en forêt, il semblait évident que les familles soient solidaires et partagent entre elles pour vivre dans la société moderne, les Algonquins ont besoin d'argent. Comme tout le monde ne gagne pas chaque mois la même somme de dollars, l'accès à l'argent provoque des tensions. Le fait qu'une personne ait un pouvoir d'achat plus élevé que la moyenne des gens du village va à l'encontre des valeurs sociales. »

Suivant cette logique, je pense que les collectes de fonds, que ce soit par la vente de plats ou de jeux de hasard, participent au maintien d'un certain équilibre nécessaire à l'harmonie sociale : les plus riches aident les moins fortunés en achetant leurs plats. En ce sens, l'échange alimentaire, même lorsqu'elle implique une transaction monétaire, a entre autres pour objectif le maintien de bonnes relations, ce à quoi participe la générosité qui est toujours valorisée.

Ici, la pratique apparaît comme empruntant aux trois logiques sans en incarner une complètement. Les consommateurs s'assurent une réciprocité éventuelle en cas de besoin financier. Dans certains cas, il y a une répartition de la richesse sans que celle-ci soit une forme de redistribution institutionnalisée en partance d'un centre : elle part plutôt de personnes mieux nanties volontaires vers des moins nantis. En outre, elle implique la monétarisation de l'échange, sans pour autant être exempte de socialité, ce qui l'inscrit en marge de la logique de marché. Ces ventes ont une fonction sociale : l'entraide. Mais ces modalités sont caractéristiques de l'époque contemporaine où l'argent a une place importante. Un gain est recherché par les vendeurs, mais pour répondre à des besoins de base ou événementiels, d'où le fait qu'elles soient souvent présentées comme des collectes de fonds.

En outre, ces ventes de plats permettent de pallier des défis et des inégalités entourant le partage du gibier. En contexte inuit, Ready et Power (2018) postulent qu'étant donné les ressources matérielles et financières aujourd'hui nécessaires à l'acquisition de nourriture issue du territoire, le prestige associé au partage de ces ressources n'est pas à la portée de tous. Par conséquent, ceux qui ne peuvent se permettre de financer des activités de subsistance sur le territoire n'ont pas accès au réseau de partage ainsi qu'aux bénéfices sociaux et politiques associés. Dans cette

perspective, le partage des ressources de *nopimik* devient une source d'inégalité : des familles en ont pratiquement en tout temps alors que d'autres n'en ont qu'à l'occasion. Malgré les disparités de contexte entre nos études respectives, je pense que leur théorie peut s'appliquer chez les Premières Nations et à Lac Simon. Outre les moyens financiers, j'ajouterais qu'il faut prendre en compte le fait que certains n'ont pas les connaissances nécessaires pour se procurer le gibier. Cela peut aussi engendrer une forme de discrimination entre les familles. Contrairement à l'acquisition du gibier, les ventes de plats ne nécessitent ni connaissances spécifiques (mis à part la capacité de cuisiner) ni moyen financier important. Ainsi, ceux qui ne peuvent pas s'inscrire dans un réseau de partage via le gibier, que ce soit par manque d'accès, de connaissances ou de moyens, peuvent développer un réseau d'entraide autre par l'entremise de la vente de plats. Un tout autre réseau d'échange est généré. Il permet à ceux qui n'ont pas ou très peu accès au premier (celui lié au gibier) d'avoir accès à certains atouts sociaux d'un réseau d'échange alimentaire. Notons également une différence importance entre les ventes de plats et les échanges alimentaires où le don est au cœur de la circulation : les relations engagées par les ventes se limitent aux personnes humaines. Il y a alors réduction du réseau de socialité, puisque les entités autres qu'humaines en sont exclues.

### **7.3. Agents de changement**

Il y a donc une continuité des valeurs sous-jacentes aux échanges alimentaires même si l'analyse des pratiques contemporaines montre bien que des nouveautés ont commandé des adaptations. Quels sont ces principaux agents de changement? À ce point, l'analyse a déjà laissé voir plusieurs d'entre eux : le contexte de vie communautaire, l'arrivée du congélateur, une nouvelle conception de la chasse et l'introduction de l'argent. Ils sont traités séparément, mais, en réalité, ils sont tous interreliés.

#### *L'espace de vie sédentaire*

« Le dernier partage vraiment communautaire, c'est là que je l'ai vu ».  
Simon A. (61 ans)

Simon fait référence à l'époque où la communauté de Lac Simon était installée sur le bord du lac soit avant les années 1970. Il relate la scène suivante :

« Mon grand-père avait été tuer un orignal ici, un petit. Il l'a débarqué ici à peu près. Tout le monde est venu prendre sa part. Après ça, je n'ai pas revu ces affaires-là par la suite. » Simon A. (61 ans)

Une Anicinabekwe me racontait à peu près la même séquence:

« Je me souviens que quelqu'un avait tué un orignal. Je voyais les madames descendre avec leur boîte, leur sac à dos. Elles s'en allaient chercher des morceaux de viande comme on faisait à Kitcisakik. » Jeannette B. (67 ans)

Le souvenir de Jeannette date aussi de l'époque où la communauté n'était pas développée et les habitants peu nombreux. Elle décrit cette manière de faire comme similaire à celle observée dans son enfance passée à Kitcisakik (*nopimik*). C'est donc dire qu'au moins jusqu'à l'installation sur le site actuel de la communauté dans les années 1970, les pratiques d'échange sont restées sensiblement les mêmes, soit principalement caractérisées par le don et une logique de réciprocité. Bella G. (67 ans) se souvient aussi du partage de gibier alors qu'ils étaient installés à Kitcisakik :

« Comme au Grand Lac (Kitcisakik) aussi c'est ça qu'ils faisaient parce qu'il n'y avait rien là-bas. Tout le monde s'en allait chercher quand quelqu'un tuait l'orignal. Tout le monde s'en allait chercher un morceau jusqu'à temps qu'il n'y ait plus de viande. »

Ces descriptions mettent de l'avant le caractère informel, spontané et surtout la dimension collective du partage de gibier, ce qui s'applique également pour le partage de repas cuisinés à partir de gibier :

« Des fois, ce qu'ils faisaient... « Ah je vais aller faire un feu *agimik*. » Ça veut dire au bord du lac. Pis... Autrefois, eux autres, ils avaient des gros chaudrons, des gros chaudrons noirs. Ils mettaient tout leur... ils se partageaient. À Kitcisakik, c'est ça que j'ai vu moi. Ma mère, elle avait un gros chaudron noir. Pis mon père faisait un feu *agimik*, au bord du lac, pis ils faisaient toutes les côtes d'orignal là-dedans pis « Hey, venez manger! » Ils invitaient d'autres personnes, d'autres familles. « *Ajikijide Opaga!* » qu'ils disaient. Ça veut dire « les côtes sont cuites, venez manger! » « Venez chercher des morceaux. Il y avait beaucoup de partage comme ça. Même quand... ça partait un petit peu avec ce qu'ils pouvaient donner à la famille aussi. » Jeannette B. (67 ans)

Le partage tel que décrit dans ces exemples a lieu dans un contexte de vie précis, *nopimik*, ou du moins à une époque où l'organisation sociale n'était pas encore tout à fait ancrée dans le modèle

sédentaire. D'ailleurs, selon les Anicinabek interrogés, la manière d'échanger le gibier s'est transformée en parallèle avec le développement de la communauté actuelle. L'un d'entre eux est d'avis que les transformations ont commencé vers la fin des années 1980. La réduction du réseau impliqué dans le partage est ce qui fait dire aux Anicinabek interrogés qu'aujourd'hui le partage est différent : « Ça va se faire encore, mais c'est plus familial. » Simon A. (61 ans). Ce changement dans l'organisation sociale semble caractéristique de la vie en communauté sédentaire comme le suggère Laurent Jérôme (2008 : 49) qui travaille en contexte atikamekw : « La vie sociale et familiale s'organise aujourd'hui dans le cadre plus intime de la famille nucléaire et des maisonnées, comparée à une organisation plus favorable aux processus de transmission par l'expérience dans les campements et la vie en forêt. »

S'il est vrai que le partage quotidien se fait plutôt à l'échelle familiale et parfois amicale, reste que le partage collectif (c'est-à-dire à l'échelle du groupe social que représente Lac Simon) est toujours observable alors qu'il s'inscrit dans les paramètres de la communauté actuelle. Par exemple, lors des événements communautaires, surtout lorsqu'il y a un festin, tout un chacun n'hésite pas à cuisiner un morceau d'original. Une entraide importante est entre autres observable lors des festins organisés pour les funérailles. Pour ces occasions, la solidarité communautaire est importante et un fort réseau de soutien est offert à la famille endeuillée que ce soit pour l'organisation, le ménage du foyer ou les repas pour les jours de veillée. Ceux qui ont du gibier ou du poisson n'hésitent pas à le cuisiner pour les festins qui marquent le départ d'êtres chers :

« Mais il y a quand même un partage qui se fait quand il y a des activités ou des festins où la viande sort tout d'un coup. D'où ce que ça vient? Sûrement des congélateurs. Mais ils partagent quand même. Pis quand il y a des décès aussi beaucoup, beaucoup de monde qui partagent leur viande. » Monique A. P. (65 ans)

À l'occasion, une structure institutionnelle encadre le partage collectif. Par exemple, des chasseurs sont engagés par le secteur de la culture pour chasser un original pour un festin visant à souligner un événement communautaire ou bien parce que l'on veut distribuer la viande à des personnes qui n'y ont pas accès comme les femmes célibataires et monoparentales ou les aînés. Cynthia P. (37 ans) est de celles qui reçoivent de la viande via ce genre d'initiative, mais aussi via leur propre réseau:

« **L : Pis l'original lui en as-tu?**

C : Oui.

**L : On t'en donne?**

C : À la demande, oui. Il y a ma cousine qui m'en donne quand son père va à la chasse, elle s'en va aider son père à couper les morceaux.

**L : Pis, en reçois-tu, des fois, je sais qu'ils en donnent aux mères célibataires. En reçois-tu?**

C : Oui, j'en ai reçu. Je l'ai tout cuisiné, pis il m'en reste encore. »

Un filet social institutionnel communautaire est donc en place de manière à permettre une consommation de gibier aux personnes qui n'ont pas l'opportunité de s'en procurer. L'aide communautaire envers les femmes célibataires rappelle celle offerte aux veuves et dite caractéristique du partage d'autrefois. Notons qu'ici, le don de viande est commandité. Je reviens plus loin sur l'implication des compensations monétaires dans ces échanges.

Les occasions de commensalité ont aussi été transformées avec le passage à la sédentarité. Autant dans les festins que dans les repas ordinaires, un réseau plus restreint est impliqué si l'on compare avec autrefois. Les occasions impliquant une unité de commensalité plus étendue sont créées par la structure communautaire entre les mains de laquelle repose maintenant la responsabilité de générer les liens communautaires. En ce sens, est-ce qu'on peut penser qu'il y a eu une institutionnalisation des partages collectifs? Autrefois, la « communauté » était plus informelle alors qu'aujourd'hui la communauté est un espace de vie structurée selon les codes allochtones autant d'un point de vue politique qu'administratif. Castro (2015 : 143) propose de distinguer la chasse communautaire (*community-based hunt*) de la chasse familiale (*household-based hunt*) : la première est communautaire au sens où elle est organisée par le conseil de bande ou l'organisation qui représente les Innus du Labrador alors que la deuxième est le fruit d'une initiative autonome. Ces chasses engendrent des réseaux de distribution différents. Je pense que cette distinction est valable pour les Anicinabek de Lac Simon et que cela témoigne, en effet, de l'institutionnalisation des partages collectifs. Ainsi, dans certains cas, les Anicinabek attribuent à une instance administrative de la réserve la responsabilité d'entretenir des relations entre humains et autres qu'humains. Cela témoigne à mon avis de l'appropriation de l'espace de vie, un processus évoqué au chapitre précédent et qui montre que les Anicinabek font preuve d'agentivité en investissant la structure de manière qu'elle réponde à leurs besoins.

### *L'arrivée du congélateur*

Le fait de vivre dans un village sédentaire, d'avoir adopté un nouveau modèle de maisonnée ainsi que la culture matérielle associée a eu des impacts sur les pratiques d'échange. Une technologie, dont l'acquisition a été rendue possible par ce nouveau contexte de vie, y a considérablement participé : le congélateur. Alors que je demandais à Monique A. P. (65 ans) si elle trouvait que le partage avait changé, elle me répondit : « Dans les communautés, oui. Quand tu restes dans une réserve, oui. Le monde, ils le mettent dans leur congélateur. » Nombreux sont les Anicinabek interrogés qui identifient son arrivée comme l'élément déclencheur des changements des pratiques de partage. Simon A. (61 ans), que j'interrogeais sur les raisons du changement du partage, me répondit : « Peut-être les congélateurs, les frigidaires. » Sans cibler cette technologie en particulier, d'autres, comme Jacques W. (31 ans), évoquent une technologie associée (l'électricité) et arrive à un constat similaire :

« C'était plus différent avant parce qu'on mangeait ce qu'on pognait la veille. Il fallait tuer son gibier pour pouvoir manger de quoi de frais. En hiver, ce n'est pas pire, tu peux conserver une variété. Tu ne peux pas conserver ta viande en été. On n'avait pas de Delco. Quand on a eu des Delco, l'alimentation a changé. »

Il fait ici référence à l'accès à une génératrice qui est nécessaire pour faire fonctionner un congélateur ou un frigidaire sur le territoire. Marie Saint-Arnaud (2009) a fait sa thèse avec la communauté anicinabe de Kitcisakik. Les participants de son étude ont identifié le réfrigérateur comme étant « l'élément moderne qui avait le plus modifié l'ordre social traditionnel en rendant possible la conservation de la viande sauvage. » (p. 130) Que ce soit le congélateur ou le réfrigérateur, l'introduction de nouvelles technologies de conservation a eu des conséquences importantes sur le partage alimentaire.

Nous avons vu qu'il avait une fonction pragmatique en partie, soit qu'il visait à éviter le gaspillage. Le congélateur répond à ce souci : il permet la conservation facile et rapide de la viande, du poisson, des petits fruits, etc. Jacques Frenette (1993a : 70) a conduit des entrevues auprès d'aînés de Lac Simon dans les années 1990 et mentionne que le congélateur est utilisé pour la conservation des prises, et ce, afin d'éviter de gaspiller. Ainsi, les techniques de conservation abordées plus tôt sont dorénavant rarement mises en pratique comme le confirme Monique A. P. (65 ans) : « Comme là, ils n'en fument plus le monde pour conserver la viande ».



Cet attribut du congélateur est non négligeable considérant que l'importance de ne pas gaspiller la viande persiste.

Autre attribut du congélateur, il permet l'accumulation, un comportement social qui n'était pas valorisé autrefois, comme nous l'avons vu. La nécessité du partage favorisait la répartition du gibier. Aujourd'hui, le partage est une possibilité, mais il n'est plus nécessaire. Cela fait en sorte qu'une disparité d'accès à une ressource très valorisée culturellement et socialement s'observe : « Il y en a qui ont des congélateurs pleins. Moi, j'ai juste un petit congélateur. » Alex C. (59 ans) Cet attribut du congélateur est mal perçu et cela se traduit dans son surnom. Des aînés m'ont raconté que des anciens nommaient le congélateur *maniziwac* : *manizi* signifie « il est pingre, avare, radin » (Dumont 1999 : 30) ou comme on dit à Lac Simon « cheap » alors que *maniziwinn* signifie « pingrerie, avarice »; *wac* signifie « tanière » (Dumont 1999 : 67) ou encore une cache, selon Monique A. P. (65 ans). Si l'on se fie au lexique plus ancien de Cuoq (1886 : 415), *wac* signifie : « cavité, creux fait horizontalement sous terre, conduit souterrain qui aboutit à une cabane de castor (*amikwac*), de rat-musqué (*wajackwac*). » Ce lexique ne fournit toutefois pas de traduction pour *manizi*. Ainsi, *maniziwac* se traduit par « une tanière pour avare » ou encore, selon une traduction faite par un aîné, « un coffre juste pour toi, que tu ne partages pas ».

Cette manière de nommer le congélateur témoigne de la perception que des anciens en avaient et qui semble persister encore aujourd'hui chez les plus vieilles générations, du moins. Spielmann (2002 [1998] : 34-35) aussi traite de l'impact du congélateur sur le partage du gibier et rapportait lui aussi une manière de nommer le congélateur qui témoigne de la perception à son égard :

« Now when somebody kills a moose, he can just throw the meat in the freezer and it will last all winter. The whole value of sharing meat is changing and, with it, the cultural strength of sharing. Interestingly in Native language, the term coined for that piece of technology is the « stingy box », because now you don't have to share your meat (Tim Stime, Atikamekw linguist, personal communication, 1984). »

Selon Spielmann (2002 [1998] : 34), le fait de posséder plus que les autres, de s'élever au-dessus des autres, est un comportement sujet aux commérages et aux critiques. Il rapporte que « according to many of the elders, one sign of a « good » Anishnaabe is that he or she shares freely and is always willing to give things away. » (Spielmann 2002 [1998]: 34) Ces propos recueillis dans les années 1990 témoignent d'une conception partagée à l'époque et qui, à mon

avis, persiste toujours chez les Anicinabek plus âgés. C'est justement ce qui explique l'importance de la générosité qui s'observe aussi dans la participation aux collectes de fonds sous forme de vente de plats.

Il y a tout de même certains avantages à l'accumulation de gibier que permet le congélateur. Par exemple, il est possible de consommer plus régulièrement du gibier. De plus, souvent, le gibier congelé est partagé lors d'occasions spéciales comme un festin collectif ou pour un festin pour des funérailles. Qu'il soit considéré comme positif ou négatif, il est clair que le congélateur a été un agent de changement dans les pratiques de partage. Cependant, il semble que cela ait surtout eu des conséquences sur le partage en contexte communautaire. Je pense que les changements observables au sein de la communauté ne le sont pas nécessairement sur *nopimik* où les normes sont différentes, ce qui témoigne de la modulation de la culture alimentaire.

Les pratiques de partage que j'ai pu observer dans *nopimik* semblent plus fidèles à celles dites d'autrefois. J'ai été témoin à deux reprises de partage qui s'apparente à ceux décrits comme étant « disparus ». À ces deux occasions, nous étions sur le territoire en été et un orignal a été tué. La bête a été dépecée par plusieurs personnes et tous pouvaient, voire devaient, repartir avec une portion. La première fois, comme on ne m'avait pas explicitement offert de prendre un morceau, je ne suis pas allée m'en procurer. Puis on m'a demandé pourquoi je n'en prenais pas. Je n'avais pas compris que tous pouvaient se servir sans invitation.



Figure 9: Lieu du partage, une fois les portions de viande distribuées (août 2017)

La deuxième fois, alors que je quittais les lieux avec une partie du groupe, on m'offrit de la viande sans que je l'aie demandé. Cette fois, on me dit explicitement qu'il fallait tous en prendre, sinon nous allions gaspiller la viande. Le fait de ne pas pouvoir conserver la viande est donc l'un des motifs de ces deux partages. À ces deux occasions, l'animal avait été tué pour le groupe rassemblé et plusieurs personnes avaient aidé à arranger l'animal. Ainsi, la manière même de chasser est différente : le chasseur ne tue pas l'animal afin de stocker la viande pour sa famille. Il semble d'ailleurs qu'en parallèle à l'introduction des nouvelles technologies de conservation, la conception de la chasse ait été chamboulée.

### *Une nouvelle conception de la chasse*

Il semble y avoir une corrélation entre l'utilisation du congélateur et une chasse qui soit plus personnelle ou familiale :

« Aujourd'hui, ça change beaucoup. Depuis qu'ils voient une autre manière de chasser. Ils chassent exagérément. Ils chassent trop. Des fois, j'entends parler des jeunes, ils en tuent 1-2-3. Est-ce qu'ils distribuent ça dans la communauté? Non. Ils remplissent le congélateur. Moi, mon congélateur est toujours vide. » Jean P. (69 ans)

Autrement dit, c'est parce que l'on peut facilement et rapidement conserver la viande qu'il est possible de chasser davantage, et ce, sans pour autant gaspiller le gibier. Autrefois, c'était le risque entourant les grandes chasses et c'est l'une des raisons pour laquelle les animaux étaient tués au fur et à mesure des besoins des familles :

« Aujourd'hui, ce n'est pas correct les jeunes aujourd'hui. Ils vont tuer un orignal, 3, 4. Pas supposer tuer de même. Juste un. Quand il veut faire makocan, peut tuer 2-3. Il laisse une nuit là-dedans pour que la viande soit tendre. L'amène pas tout de suite. Aujourd'hui, ils vont couper tout de suite la viande, eux autres. » Manianne P. (71 ans)

« Ce n'était pas comme ça avant. On n'allait pas chasser tout le temps, on y allait juste quand on n'en avait plus de nourriture. Tu ne tuais pas l'orignal quand il y avait déjà quelque chose chez vous. Moi, j'ai tué l'orignal quand j'en avais besoin et je l'ai distribué à la famille. La famille qui m'accompagnait, qui était là. C'est de cette façon-là qu'on m'a toujours formé comme tel. Quand je vois les jeunes chasser, il y a trop de chasse pour rien. » Jean P. (69 ans)

En fait, les jeunes chasseurs abattent des animaux pour les consommer, mais, pas dans l'immédiat, ce qui fait dire à cet aîné qu'ils les chassent « pour rien ». On peut constater une

conception différente du temps : le congélateur permet une conservation à long terme et permet aux personnes de prévoir les besoins éventuels de leurs familles. De plus, il faut prendre en compte l'ensemble des règlements concernant la chasse et le piégeage qui ont été mis sur pieds par les autorités gouvernementales.<sup>80</sup> Plusieurs ont l'habitude de chasser l'orignal à l'automne, un peu avant que la chasse soit autorisée pour les allochtones. Lorsque la région s'est ouverte au tourisme, des pourvoiries ont ouvert et plusieurs Anicinabek ont été embauchés comme guides pour des chasseurs étrangers, ce qui a pu influencer leur manière de concevoir la chasse.

Outre cette dimension temporelle qui a eu un impact sur la quantité de gibier chassé, ce qui a changé c'est le fait que les chasseurs ont tendance à chasser pour leur propre réseau et moins dans une optique collective. Autrefois, certains rapportent la présence d'une spécialisation des familles. Par exemple, une *kokom* me racontait que son père n'avait jamais fait du sucre d'érable, mais qu'il en avait toujours. Il s'en procurait via des échanges avec d'autres Anicinabek alors qu'il offrait en échange des pommes de terre qu'il cultivait. C'est donc dire que chacun avait une expertise et les échanges permettaient une diversification alimentaire. Le tout semble avoir perduré, dans une moindre mesure, même avec l'installation dans la communauté et avec l'incorporation des aliments du commerce dans l'alimentation :

« Mon père est allé voir ces personnes-là. Il a donné deux cuisses d'orignal pour avoir de la farine, de la graisse, du sel, du sucre. Il avait une grosse boîte, quasiment deux grosses boîtes. On en avait quasiment pour 4 mois. » Jean P. (69 ans)

« Mais comme c'est là, je n'ai pas ben ben de viande d'orignal. C'est tout le temps mes amis qui m'en donnent parce que, des fois, ils veulent de la bannique, mais n'ont pas d'argent alors je leur dis : « as-tu de quoi à échanger »? »

**L : Ah ! Vous faites des échanges.**

C : Oui. On fait ça souvent. Nos anciens faisaient ça avant. » Charlotte P. (53 ans)

Plusieurs facteurs ont donc participé à ce qu'il y ait des modifications dans la conception de la chasse. Les précédentes sections offrent toutefois certaines nuances alors qu'on a pu constater que même si les chasseurs accumulent de la viande pour leur famille, ils font aussi preuve de générosité et partagent leurs prises avec la collectivité dans le cadre de certains événements. Je

---

<sup>80</sup> Certaines communautés ont leur propre code de conduite (encadrement coutumier ou officiel), par exemple : Mashteuiatsh a élaboré un « Code de pratique sur les prélèvements fauniques » (Pekuakamiulnuatsh Takuhikan 2017); le Conseil de la Nation Huronne-Wendate a conçu, en 2002, une entente avec le Gouvernement du Québec à propos des pratiques des activités de chasse à des fins alimentaires, rituelles ou sociales (Conseil de la Nation Huronne-Wendate 2002).

considère quand même cette nouvelle conception de la chasse comme un agent de changement dans les pratiques d'échange puisqu'elle s'arrime avec l'arrivée du congélateur ainsi que l'introduction de l'argent dans certaines transactions.

### ***Transaction monétaire occasionnelle***

Le dernier agent de changement que j'identifie comme au cœur des transformations des pratiques d'échange est l'argent. Nous avons vu que même si elles ne s'inscrivent pas dans une logique de marché et qu'elles participent à l'entraide alimentaire, les ventes de plats sont une forme d'échange qui implique une rétribution monétaire. Vendre des plats cuisinés à partir d'ingrédients achetés en commerce ne pose pas de problèmes, mais lorsque des plats incluent du gibier, tous ne sont pas d'accord avec la pratique. La vente est perçue comme un manque de respect envers l'animal.

Nous avons vu que c'est parce qu'il est considéré que l'animal s'offre aux Anicinabek qu'ils se doivent à leur tour de le partager. C'est un don qu'ils ont reçu et ils doivent donc à leur tour en faire don. Émile Duchesne (2017 : 97) décrit la vente de gibier comme un acte qui « entre en contradiction avec le régime de valeurs traditionnel ». Une explication similaire est rapportée par Agnieszka Pawlowska-Mainville (2020) qui travaille avec les Anishinaabeg de Asatiwisipe (Poplar River First Nation, Manitoba). Selon elle, le fait que la nourriture du territoire ne peut être vendue est « largely due to the underlying ethics embedded within the local food system, which mandates that the resources are a gift from the Creator and hence must be shared and distributed to all members of the community » (Pawlowska-Mainville 2020 : 75). Cela renvoie à l'une des significations des échanges alimentaires dont il a été question, soit celle de partager à notre tour ce qui nous est offert. Cette logique s'ancre également dans l'un des principes caractéristiques de la générosité chez les Anicinabek, soit celui que toute possession est redevable au Créateur, d'où l'impératif de partage qui est associé au gibier, notamment.

Malgré cette conception idéale qui persiste à Lac Simon, il y a bel et bien des transactions de gibier au sein de la communauté qui impliquent de l'argent. On m'a bien expliqué que, dans ces cas, c'est le service qui est payé et non la viande. En offrant une compensation en argent, on

participe à la chasse sans y prendre part directement. L'argent déboursé sert à dédommager le chasseur que ce soit pour son gaz, son temps ou le matériel nécessaires:

« Des fois quand je demande à mes cousins [d'aller à la chasse pour moi], je leur donne un peu d'argent pareil pour leur gaz mettons. » - Joan W. (48 ans)

Je ne peux confirmer que la viande de gibier n'est jamais achetée, mais le fait qu'on m'ait expliqué à maintes reprises que c'était le service qui était payé plutôt que la viande montre que l'on tente de donner un sens à cette nouvelle pratique et qu'on l'articule aux principes anicinabek que l'on tente de maintenir. Il s'agit là de l'idéal.

Bien que déploré par certains aînés, payer le service a l'avantage de favoriser l'accessibilité du gibier, dans certains cas. En effet, les modalités de la vie contemporaine font en sorte que l'acquisition de ressources issues du territoire nécessite un capital financier. L'inclusion d'une participation financière peut permettre à certaines personnes d'acquérir des ressources qu'ils ne pourraient se procurer autrement et à un coût réduit étant donné la répartition des dépenses. Cela va dans le sens de ce que propose Castro (2015) alors qu'il rapporte à son tour le paiement de la viande de caribou comme étant inapproprié pour les Innus au Labrador et d'Émile Duchesne (2020) qui travaille aussi en contexte innu, mais au Québec. Comme les Anicinabek, les Innus soutiennent payer le « service » plutôt que la viande. Selon Castro (2015), l'argent ne sert pas à équilibrer la transaction, mais agit plutôt comme un moyen de permettre le partage. Duchesne (2020 : 189) décrit cela comme une forme de « don avec compensation » s'apparentant à un contre-don.

À mon tour, je suis d'avis que les fonctions de ce type d'échange alimentaire sont similaires aux dons de gibier. Du moins, c'est ce que l'explication semble vouloir affirmer : l'ajout d'une contribution en argent ne change pas la nature de l'échange qui porte les mêmes qualités qu'un don de gibier et qui engage une logique de réciprocité entre les personnes ainsi que les entités autres qu'humaines impliquées. Je classe également dans cette catégorie les dons qui sont commandités par la structure communautaire, soit lorsqu'un chasseur est engagé pour acquérir un animal dans l'objectif de le partager à un groupe défini (aînés, femmes célibataires) ou lors d'un événement communautaire.

Peu importe l'agent de changement, les retombées sont donc ambivalentes et comportent des avantages comme des inconvénients selon les standards anicinabek. Que ce soit le congélateur, la manière de chasser ou l'argent, tous sont corollaires du premier agent : le passage à l'espace de vie de la réserve. Ainsi, il apparaît des plus pertinent qu'il y ait eu appropriation de cette structure considérant les chamboulements importants qu'elle a engendrés.

### **Les échanges alimentaires contemporains en contexte anicinabe**

Encore aujourd'hui, la générosité des Anicinabek se donne à voir dans une multitude de contextes d'échange qui vont de ceux impliquant le réseau communautaire à ceux impliquant un réseau restreint composé par la famille proche et les amis. Que ce soit en cuisinant pour les festins communautaires, le don de gibier à un aîné, le partage d'un repas avec un apparenté ou les ventes de plats, les occasions où la générosité des Anicinabek s'exprime participent à définir leur réputation et leurs relations, considérant l'importance de cette valeur. Dans ce chapitre, j'ai proposé une perspective novatrice pour l'étude des échanges alimentaires en contexte autochtone au sens où ceux-ci ne sont pas exclusivement pensés en lien avec le gibier et ne se limitent pas à celles opérées dans une logique de réciprocité. Même s'il s'agit toujours d'une pratique constitutive des relations sociales, le partage de gibier n'est pas la seule forme d'échange alimentaire à y prendre part alors que l'alimentation ne se limite plus aux ressources du territoire.

Concrètement, l'analyse a permis de dégager une stratégie d'adaptation dans le domaine alimentaire : la redéfinition des unités de commensalité et des modalités d'échange. Les repas (rituels et ordinaires) et l'échange de nourriture sont les deux sources de commensalité dont il a été question. Les pratiques se sont adaptées au nouvel espace de vie principal, la réserve, qui a influencé l'organisation sociale. La démonstration a permis de mettre en lumière les tensions culturelles qui se dégagent de l'adaptation des échanges alimentaires, une pratique qui répondait à des impératifs caractéristiques d'un contexte de vie particulier, celui sur *nopimik*, dont il a fallu redessiner les contours de manière que sa pertinence soit maintenue.

J'ai démontré qu'une nouvelle forme d'échange alimentaire répondant à des standards anicinabek a été développée à partir de préceptes allochtones. Les ventes de plats assurent, à leur manière,

certaines des fonctions des dons de gibier d'autrefois : elles engagent des relations et créent un réseau social qui assure une sécurité, une forme d'entraide; elles participent à la distribution de la richesse visant à maintenir l'harmonie sociale. Cette forme d'échange alimentaire ne nécessite ni connaissances spécialisées ni moyens financiers importants. La participation à ces collectes de fonds ainsi que l'offre de surplus de repas apparaissent comme une « nouvelle forme de générosité » (Searles 2002) au sens où elle ne repose pas sur le gibier. Selon Searles (2002 : 64), les nouvelles formes de générosité impliquant des produits du commerce peuvent être des sources d'empowerment alors qu'elles sont le résultat d'une transformation de produits allochtones en ressources significatives que les Autochtones utilisent pour développer leur statut, leur prestige et exprimer leur identité culturelle. Les ventes de plats et les dons de repas apparaissent donc comme une alternative aux défis que peut engendrer l'acquisition de ressources du territoire, tout en étant en continuité avec certaines des valeurs sous-jacentes aux pratiques de partage d'autrefois.

Cela traduit l'importance d'élargir l'étude des pratiques d'échange alimentaire de manière à prendre en compte la diversité de l'alimentation qui caractérise aujourd'hui les alimentations des peuples autochtones. Bien entendu, un prestige est toujours associé au fait de détenir des connaissances nécessaires à la vie sur *nopimik* et à l'alimentation associée. L'adaptation des formes d'échanges alimentaires ne vient pas pallier toute forme d'inégalité : tous n'ont pas autant accès aux ressources du territoire à cause d'un manque de connaissances ou de ressources économiques. Toutefois, je pense qu'elle témoigne de l'agentivité des Anicinabek qui investissent ainsi de nouvelles normes à leur manière.

J'ai également montré qu'il s'observe un transfert des responsabilités relationnelles à la structure communautaire. La prise en charge de l'acquisition de ressources du territoire par cette structure permet de pallier certaines disparités d'accès à *nopimik* et ses ressources. En effet, quand le secteur de la culture engage un chasseur pour qu'un orignal soit partagé aux femmes célibataires ou encore aux aînés, il permet à ces personnes d'avoir accès à une ressource valorisée à laquelle elles n'auraient peut-être pas accès autrement. Quant aux festins organisés par la structure communautaire (pour souligner un événement communautaire, le changement de saison, etc.), ils permettent aux membres de la communauté de participer au rituel entourant sa consommation et



de s'engager dans un réseau de relations diverses, soit avec les autres Anicinabek de la communauté ainsi que les personnes autres qu'humaines. Même si tous ne sont pas au cœur de l'acquisition de la ressource, ils sont invités à cuisiner des portions de l'animal et participent activement au processus de partage en consommant la nourriture ou encore en participant à l'offrande.

Les festins, tout comme les repas quotidiens, se sont adaptés à la réalité communautaire au sens où ils répondent à des impératifs contemporains et participent à consolider les relations qui y sont pertinentes. Les festins répondant aux impératifs de la relation au territoire et aux entités associées n'ont pas pour autant disparu. Certains reproduisent les modalités des festins d'autrefois. Pensons au festin pour le départ de la glace, par exemple. Les unités de commensalité sont différentes alors que les festins contemporains ont lieu en famille ou à l'échelle de la communauté lorsque la structure officielle les prend en charge. La vie sédentaire a fait en sorte que l'unité familiale réduite a acquis une place plus importante par rapport à la communauté. Cette dernière étant plus vaste qu'autrefois, les liens qui la consolident sont activés par de nouveaux mécanismes et une nouvelle instance. En ce sens, les Anicinabek mobilisent la structure communautaire qui leur a été imposée de manière à assurer le maintien de valeurs qui leur sont chères (l'entraide, la générosité et l'équité) et qui s'expriment par l'échange.

Étant donné l'importance des pratiques d'échange alimentaire chez les Anicinabek, et plus largement chez les Autochtones, je pense qu'elles doivent être prises en compte dans l'examen de leur contemporanéité alimentaire. Que ce soit les ventes de plats, les dons de surplus ou le partage de repas quotidiens sans invitation, je suis d'avis que les pratiques d'échanges alimentaires peuvent être envisagées comme des facteurs favorisant une sécurité alimentaire au sens où elles assurent un filet social communautaire et/ou familial. Cela confirme l'importance de prendre en compte la conception locale de l'alimentation pour en avoir un portait juste. Ce souci a d'ailleurs été formulé par la cheffe de la communauté, Adrienne Jérôme, alors qu'elle témoignait à la Commission Viens en juin 2017:

« Là, nous autres on mange de la viande sauvage. J'aime pas ça moi manger du bœuf tout le temps. C'est pas ma nourriture ça. Je crève d'avoir de la viande d'original, du poisson, du canard. Ça c'est notre alimentation. Des fois, c'est des préjugés qu'on a... D'avoir un frigidaire vide, mais un congélateur plein. D'avoir du lait carnation, que nos enfants boivent du lait carnation, ça coûte moins cher et tu en as plus. Tu en as

pour le mois quand tu en achètes une caisse, que du lait de vache que peut-être ta poche de lait de vache il va durer deux jours quand tu as six enfants en bas âge. Ils font un grand effort pour considérer ça les travailleurs sociaux, mais c'est notre façon à nous autres de mettre la nourriture sur la table de nos enfants. »

Mettre à jour les modalités d'acquisition et de circulation des ressources est nécessaire à une lecture culturellement compréhensive de la réalité alimentaire des Anicinabek. L'examen des pratiques d'échange alimentaire proposé dans le chapitre s'inscrit dans cette démarche. Pour répondre à ce souci de compréhension de la conception alimentaire locale, il convient maintenant de se pencher plus longuement sur la catégorie de l'alimentation traditionnelle. En quoi consiste-t-elle ? Qu'est-ce que son examen nous apprend sur la relation des Anicinabek avec la tradition et la mémoire ?

## **Chapitre 8. Le territoire et la famille, sources de tradition : l'alimentation traditionnelle comme catégorie**

L'alimentation traditionnelle serait communément pensée comme évoquant un héritage culturel et considérée comme en harmonie avec la nature, comme étant bonne pour la santé et goûteuse (Sébastien 2017 : 2). Pourtant, quel que soit son contexte culturel, elle est difficile à définir, ce qui explique la rareté de définitions claires et le fait qu'on s'y réfère en s'appuyant sur une vague idée de ce à quoi elle fait référence (Sébastien 2017). Au Canada, alors qu'on s'y réfère en lien avec les peuples autochtones, sa définition est fréquemment tenue pour acquise et mobilise une compréhension simpliste. Comme nous l'avons vu, la catégorie est notamment utilisée pour se référer à l'alimentation dite précoloniale. Conceptualisée ainsi, je la trouve problématique et suis d'avis qu'il importe de mettre à jour la complexité de cette catégorisation de manière à la rendre opérationnelle<sup>81</sup> Je tente donc l'exercice en me penchant sur la conceptualisation de l'alimentation traditionnelle par les Anicinabek. En quoi consiste-t-elle? Comment ses contours sont-ils définis? Comprendre pourquoi le qualificatif « traditionnel » est utilisé permet de saisir le sens qui lui est attribué et ainsi saisir les valeurs de continuité et de changement pour les individus et leur groupe social (Humphrey 1989 : 163). Par le fait même, cette analyse permet d'explorer les relations qu'entretiennent les Anicinabek avec la tradition, la mémoire et, plus largement, l'histoire.

Dans ce chapitre, je postule qu'une autre des stratégies d'adaptation des Anicinabek est de conceptualiser la tradition dans une optique dynamique, en particulier en la rattachant à la mémoire. Nous verrons qu'ils ne sont pas les seuls à adopter cette stratégie. Avant de l'explicitier, je commence par dresser un portrait des définitions proposées pour l'alimentation traditionnelle des Autochtones au Canada puis je propose une critique de ce que j'appelle le « traditionalisme alimentaire ». Cela m'amène à visiter le concept de tradition et à en proposer une définition

---

<sup>81</sup> Un rare exercice similaire a été fait par Luppens (2009) avec des Autochtones en Colombie-Britannique. Luppens (2009: 64) montre qu'ils ne perçoivent pas en des termes aussi simplistes leur alimentation (traditionnelle versus industrielle). Leur conception de la santé et de l'alimentation ainsi que leur catégorisation alimentaire seraient plus complexes. Puis ces travaux ont été repris, plus récemment, dans Luppens et Power (2018) alors que les autrices explorent les mécanismes de fusions alimentaires et interrogent la conception de cette catégorie.

dynamique. J'expose ensuite les conceptions de l'alimentation traditionnelle que les Anicinabek de Lac Simon m'ont partagé. Je m'y prends en trois temps. J'en fais d'abord un portrait en exposant les aliments et les recettes inclus dans la catégorie. Ensuite, j'expose ses principales qualités, ce qui m'amène finalement à distinguer l'ancrage traditionnel de celui anicinabe.

## **8.1. L'alimentation traditionnelle**

### ***Retour sur la catégorie***

Nombre d'études s'intéressant à l'alimentation des Autochtones au Canada évoquent leur alimentation traditionnelle. Elles mesurent les quantités consommées, indiquent le temps de l'année où certains aliments sont récoltés, listent les méthodes d'acquisition (Batal *et al.* 2021), etc. Il en résulte des articles riches en données quantitatives où les propriétés nutritives des aliments issus du territoire sont documentées (Berkes *et al.* 1994; Bordeleau *et al.* 2016; Kuhnlein *et al.* 1996; etc.). L'alimentation traditionnelle des Autochtones est souvent décrite par de grandes catégories d'aliments (gibiers, poissons, petits fruits et plantes sauvages) et des caractéristiques globales (Kuhnlein et Turner 1991; Kuhnlein *et al.* 2009; Laberge Gaudin *et al.* 2014).

À l'instar de nombreux auteurs, Aurélie Mailhac (2014) mentionne que les aliments traditionnels ont une signification culturelle, mais sans nous expliquer en quoi elle consiste. Cela est fréquent alors que son importance culturelle est indiquée au côté de ses qualités nutritionnelles (Gates et Gates 2014). Earle (2013), comme d'autres (Laberge 2012; Pawlowska-Mainville 2020; etc.), souligne une caractéristique essentielle : cette alimentation varie d'un lieu géographique à un autre, selon les cultures et selon les saisons. Ainsi, il serait plus juste de parler des alimentations traditionnelles autochtones.

Elles sont souvent décrites par des méthodes d'acquisition et par la provenance des aliments. Par exemple, Power (2008 : 95) soutient que l'alimentation traditionnelle consiste principalement en des aliments issus du territoire local comme de la viande sauvage, des poissons, des oiseaux, des animaux marins, des baies et autres végétaux. Lynda Earle (2013: 2) propose que les aliments traditionnels autochtones soient ceux qui sont « prélevés de la faune ou de la flore par la cueillette

ou la récolte, et qui possèdent une signification culturelle en tant qu'aliment traditionnel ». Kuhnlein et Chan (2000: 600) formulent une grande définition qui va dans le même sens :

« The term “traditional food system” includes all of the food species that are available to a particular culture from local natural resources and the accepted patterns for their use within that culture. This term also embraces an understanding of the sociocultural meanings given to these foods, their acquisition, and their processing; the chemical composition of these foods; the way each food is used by age and gender groups within a selected culture; and the nutrition and health consequences of all of these factors for those who consume these foods ».

Sans réduire l'alimentation traditionnelle aux aliments, ces auteurs indiquent tout de même que les aliments caractéristiques des régimes traditionnels sont ceux issus de l'environnement naturel et local des individus. Willows (2005: S36) abonde dans ce sens alors qu'elle décrit les aliments traditionnels comme étant « culturellement acceptables, obtenus à partir de ressources naturelles locales ». L'idée que les aliments traditionnels ne peuvent être achetés est partagée par d'autres auteurs, comme Kuhnlein *et al.* (2009: 3) ou encore Richmond *et al.* (2021), qui soutiennent qu'ils doivent être localement accessibles dans l'environnement naturel.

Sans rejeter l'ensemble des caractéristiques énoncées, je trouve ces définitions statiques ou, à tout le moins, limitatives. Elles relèguent les aliments traditionnels à une alimentation caractéristique d'un mode de vie semi-nomade et ne permettent pas certaines adaptations puisque les produits alimentaires achetés sont exclus. De plus, il manque souvent de précisions quant à la définition de ce en quoi consiste concrètement l'alimentation traditionnelle, comme si cela allait de soi. À l'occasion, des auteurs étayaient leur description. C'est le cas de Pawlowska-Mainville (2020) qui travaille avec les Asatiwisipe Anishinaabeg et qui met l'accent sur le lien au territoire. Ce faisant, la catégorie se limite malheureusement encore une fois aux aliments issus du territoire. Malgré tout, sa définition a le mérite d'aller au-delà de la description du contenu de l'assiette et aborde des dimensions pratiques tout comme le protocole éthique associé. Cela permet une compréhension plus concrète de l'importance culturelle proclamée, mais pas toujours explicitée.

Un premier problème est lié au fait de limiter les alimentations traditionnelles aux aliments du territoire : ceux qui ne peuvent s'en procurer se voient dépourvus d'un accès aux appuis identitaires et culturels que ces alimentations activent. En quelque sorte, cela revient à dire que,

pour être Autochtone, il faudrait consommer des ressources issues du territoire. Cela me semble pernicieux au sens où cela participe à restreindre l'identité culturelle à certaines caractéristiques. Les Autochtones sont encore trop souvent associés à un imaginaire fixe truffé de stéréotypes pour la plupart négatifs (Luppens 2009). J'y vois la même rhétorique sous-jacente au fait de s'attendre à certains traits ou manières d'être pour « authentifier » l'identité autochtone. Une attitude que Vine Deloria déplore avec sarcasme (1988: 1) : « Our foremost plight is our transparency. People can tell just by looking at us what we want, what should be done to help us, how we feel and what a "real" Indian is really like. » Comme Beth A. Conklin (1997), je pense qu'un certain exotisme est encore attendu comme marqueur d'authenticité culturelle pour les Autochtones. Limiter les alimentations traditionnelles aux aliments du territoire s'inscrit, à mon sens, dans cette logique, ce qui revient à leur dénier une capacité d'adaptation et une historicité. Luppens (2009 : 14) propose une critique similaire alors qu'elle argumente que ces définitions limitatives reflètent une représentation des Autochtones comme étant en voie de disparition, statiques et figées dans le temps. Selon elle, cela revient à limiter les Autochtones à s'inscrire soit dans la tradition, définie par l'époque précolombienne, soit à tendre à une occidentalisation, caractérisée par l'assimilation.

Une deuxième tendance m'apparaît perverse, en particulier si elle est conceptualisée comme strictement issue du territoire : la valorisation de l'alimentation traditionnelle pour ses qualités nutritives que l'on décrit en termes de nutriments (Dawson 2020). Devon Mihesuah (2016 : 45) rapporte que « many Indigenous food and health enthusiasts argue that eschewing refined wheat flour, along with other unhealthy foods, in favor of traditional tribal foods is the key to eradicating the obesity and diabetes epidemic among tribal communities ». Même s'il traite davantage du contexte états-unien, cela s'applique aussi au Canada. La revue de littérature proposée en début de thèse a permis de montrer qu'un retour à l'alimentation traditionnelle est fréquemment mobilisé dans les solutions pour améliorer l'état de santé des populations autochtones.

Un retour à ces alimentations issues du territoire est aussi proposé comme une façon de participer à la décolonisation alimentaire. Par exemple, Mihesuah (2003) suggère qu'une manière de décoloniser la diète est de changer ses habitudes alimentaires puisqu'adhérer à une diète de type

américaine (ou occidentale) c'est pour elle accepter la colonisation. Une revitalisation et une réappropriation de savoirs alimentaires locaux iraient dans le sens d'une décolonisation. Pour Paquet (2016), le retour à une alimentation traditionnelle participe à cette résurgence puisqu'elle participe à une affirmation culturelle. En d'autres mots, il s'agit de se défaire des dépendances alimentaires engendrées par la colonisation alimentaire.

Je considère la promotion d'un retour aux alimentations traditionnelles comme une forme de « traditionalisme alimentaire ». Balandier (1968 : 14) décrit le traditionalisme comme une pratique sociale qui régularise les conduites. En ce sens, il a pour fonction d'assurer la conformité, la répétition et la reproduction des formes sociales et culturelles. Pour le philosophe Éric Weil (1991 : 14), le traditionalisme est une « théorie de l'action » caractérisée par une volonté de se maintenir dans la tradition, de continuer à être « ce que nous étions ». Weil (1991) présente le traditionalisme comme un moyen pour lutter contre un changement. En ce sens, il agit comme un instrument politique utilisé pour guider les décisions concernant l'avenir. D'ailleurs, le traditionalisme peut s'incarner en mouvement politique. Il serait d'ailleurs central au « nationalisme autochtone » et s'incarnerait dans une forme de conservatisme (Roy 2015).

Pour ma part, j'associe au traditionalisme alimentaire ceux qui promeuvent un retour aux alimentations issues du territoire et qui rejettent toute consommation d'aliments commerciaux. Des degrés de traditionalisme alimentaire pourraient être distingués, allant du rejet total à l'inclusion d'un nombre limité d'aliments issus du commerce. Gabriel Gosselin (1975 : 220), dans une réflexion sur les concepts de tradition et de traditionalisme, reprend les propos d'Éric Weil qui avance ceci :

« Le traditionalisme, par son apparition même, prouve que la tradition à laquelle il prétend retourner a cessé d'être une tradition [...]; l'émergence même du traditionalisme démontre que la tradition s'est éloignée [...] sinon pourquoi (le traditionalisme) voudrait-il retourner en un point qu'il n'aurait jamais quitté? »

Sans parler de la fin des traditions alimentaires, c'est dire que la diminution de la consommation des alimentations traditionnelles explique en partie l'engouement pour son retour. Mais la reprise de pouvoir de cette manière comporte des obstacles, comme je l'ai déjà mentionné. Je pense entre autres à la situation socioéconomique difficile dans laquelle vivent beaucoup d'Autochtones et qui fait en sorte que tous n'ont pas les moyens de faire certains « choix » alimentaires comme

celui de se procurer de la viande lors d'expéditions de chasse parfois coûteuses. D'autres facteurs, comme les difficultés d'accès au territoire, le manque de connaissances ou encore la pollution doivent également être pris en compte.

Dans les faits, très peu proposent un retour complet aux aliments issus du territoire. Autrement dit, un traditionalisme alimentaire dogmatique n'est pas courant, mais le fait d'insister beaucoup sur un retour aux alimentations dites traditionnelles caractérisées par les ressources du territoire m'apparaît un discours insidieux au sens où il peut faire porter le poids d'une double incompetence : les Autochtones se voient non seulement incompetents pour « bien manger » selon les normes biomédicales allochtones idéales, mais, en plus, ils deviennent incompetents dans leur propre culture alimentaire puisqu'incapables de retourner à ce qui est décrit comme leur alimentation traditionnelle. C'est pourquoi je pense que cette conceptualisation ne peut être la seule. Je suis d'avis qu'il est nécessaire de prendre en compte une conception de la tradition qui soit moins statique et qui ne repose pas simplement sur les aliments.

### ***La tradition comme concept***

L'alimentation traditionnelle est une catégorie classificatoire. Elle s'oppose à celle de supermarché (Gaudot 2003) ou dite moderne (Milburn 2004), en d'autres mots à une alimentation industrielle et occidentale. Même si ces catégorisations peuvent avoir certaines utilités, elles représentent une dichotomie limitative comme celle de la tradition et de la modernité. Les frontières entre les types d'alimentation sont flexibles dès lors que l'on conceptualise la tradition comme dynamique. En effet, la tradition ne renvoie pas nécessairement à un passé lointain. À l'instar de Sahlins (1992 : 21), je pense que la tradition n'est pas statique et qu'elle ne s'oppose pas à la modernité. Au contraire, elle peut être envisagée comme la manière dont les individus font face aux situations plutôt que comme une survivance culturelle pensée comme un legs inchangé d'un passé authentique.

Plus concrètement, Balandier (1968 : 14) dit de la tradition qu'elle peut référer à une sorte de système : « l'ensemble des valeurs, des symboles, des idées et des contraintes qui détermine l'adhésion à un ordre social et culturel justifié par référence au passé ». Cela assure une forme de



protection contre les forces de transformation et de contestation. Dans ces termes, la tradition vise une cohérence et la reproduction. Plutôt que de l'associer à un passé éloigné, je suis d'avis qu'elle peut changer, voire être inventée. Cela rejoint la théorisation proposée par Éric Hobsbawm (1995: 3) qui définit les traditions inventées comme pouvant à la fois être « inventées, construites et instituées de manières très officielles » et à la fois émerger de manière indistincte lors d'une période datable et s'établir rapidement. Ces traditions ont une composante rituelle ainsi qu'une symbolique tout en impliquant une certaine continuité avec le passé de par le fait qu'elles respectent généralement un ensemble de normes et de valeurs locales. Les traditions inventées sont des façons de répondre à des situations nouvelles sous forme de référence à des situations anciennes (Hobsbawm 1995).

Tel que conceptualisé, l'innovation est intrinsèque au concept de tradition. Je ne pense donc pas qu'il soit pertinent de parler de « néo-tradition », comme le suggère Harald E. L. Prins (1994). Dans un sens, toutes les traditions sont à un moment ou un autre « néo », remettant en question le critère d'« authenticité » qui peut y être associée (James 1994). Tout comme la tradition, le traditionalisme peut donc s'avérer inventé, soit non rattaché à un passé immuable, mais plutôt réinterprété. Il s'appuie sur une idéalisation de la tradition. Il serait dès lors possible d'envisager un traditionalisme alimentaire créatif qui laisserait une place à l'innovation et donc qui pourrait inclure des aliments issus du commerce. Sous cet angle, il m'apparaît effectivement une voie de décolonisation.<sup>82</sup>

Pour se défaire des faiblesses d'une définition qui met l'accent sur l'origine des aliments, certains auteurs proposent des définitions plus malléables. Par exemple, Fredericks et Anderson (2013 : 112) soutiennent que, pour décoloniser une alimentation, il n'est pas nécessaire que la cuisine soit toujours la même : « we argue that decolonization means that we have access to traditional ingredients and are able to choose what we cook, how we cook, what we eat and how we eat it, in a way that is inclusive of a wide range of ingredients. » L'accès aux aliments traditionnels reste

---

<sup>82</sup> En lien avec cette proposition de conceptualiser la tradition de manière dynamique, faire la promotion d'une forme de « traditionalisme alimentaire conscient » serait peut-être un moyen intéressant de pallier les faiblesses du traditionalisme alimentaire. Le « traditionalisme conscient », concept emprunté à Taiaiake Alfred (2014 : 167), un politologue kanien'kehá:ka, consiste en une démarche de traduction et d'adaptation des « concepts traditionnels aux réalités modernes ». Dans cette logique, les traditions alimentaires ont le potentiel de se voir adaptées et il est ainsi possible de développer un nationalisme alimentaire novateur ancré dans une certaine tradition.

toutefois une composante importante de leur définition, ce qui constitue un enjeu potentiel. Lisa Myers (2012) suggère quant à elle de mettre l'accent sur la pratique et l'approche à la cuisine interrogeant ainsi le besoin d'ingrédients « authentiques » et traditionnels pour attester de l'identité autochtone d'une nourriture. Nicolas Paquet (2016) suggère de penser la tradition comme étant basée sur des valeurs qu'il dit traditionnelles. De ce fait, tout ce qui touche à l'alimentation (méthodes de cuisson, aliments, etc.) est susceptible d'être transformé. Ce sont les valeurs associées qui renvoient les pratiques alimentaires à une alimentation traditionnelle. D'une certaine manière, ma démonstration va en ce sens alors que j'ai montré que les valeurs de générosité et de respect au cœur des pratiques d'échange alimentaire sont toujours véhiculées même si les formes que prennent les échanges sont différentes.

Au sujet de la relativité entourant la définition du concept de tradition, Mihesuah (2016 : 53) est d'avis que cela dépend de plusieurs facteurs : « extent of connection to their tribe, and how that tribe and their family confronted colonialism and its myriad socioeconomic forces such as forced education, relocations, Christian influences, economic pressures, and intermarriage with non-Indians ». Selon elle, ce à quoi le qualificatif renvoie varie d'un individu et l'autre et peut, par exemple, renvoyer à ce qui est familial, à l'alimentation des grands-parents ou encore à la nourriture considérée comme importante. Cette définition semble compatible avec ce que rapporte Roger Spielmann (2002 [1998] : 24) qui soutient que « for most Aboriginal people, questions of tradition depend much more on the examples set by living people, most notably the elders, than on the content of written records ». Ainsi pensée, la tradition est donc perpétuellement en renouvellement et ce, afin d'être ancrée dans la culture vivante et portée par les personnes. En ce sens, il est logique que la définition contemporaine de l'alimentation traditionnelle des Anicinabek, ou de tout autre peuple, ne soit pas identique à celle du 19<sup>e</sup> ou 20<sup>e</sup> siècle.

Alors qu'il traite de l'intégration de produits alimentaires exogènes par la société polynésienne suite à la colonisation, Christophe Serra Mallol (2013 : 145) explique qu'« une fois diffusés dans la société, les emprunts extérieurs fusionnent peu à peu, au gré des générations, dans le fond commun d'une « tradition » reconstruite, fruit des principaux éléments de la nouvelle culture et de l'adaptation d'éléments anciens de penser et d'agir. » J'adhère tout à fait à cette définition

dynamique de la tradition qui, en fait, renvoie à l'idée d'une continuité transformative. J'emprunte la notion à Frédéric Laugrand et Denis Delâge (2008 :7) qui soutiennent qu'elle caractérise les « traditions autochtones, habituées depuis longtemps à emprunter sans se poser la question de leur homogénéité ou de leur authenticité ». Elle permet également d'insister sur le fait que même en considérant les traditions comme « inventées », elles ne sont pas pour autant déracinées. En d'autres mots, leur création respecte certaines normes ou valeurs locales, ce qui fait en sorte que les personnes s'y attachent. Elles se raccrochent avec cohérence à un ensemble culturel, d'où l'idée de les envisager comme une continuité transformative. L'examen de la catégorie de l'alimentation traditionnelle pour les Anicinabek révèle que la tradition est ainsi conceptualisée, ce que je considère comme stratégique puisque cela assure l'adaptation cohérente de l'alimentation traditionnelle au gré des bouleversements sociaux.

## **8.2. L'alimentation traditionnelle selon les *Simo Sagihiganak***

Pour les Anicinabek, la « vraie » nourriture, celle considérée comme la plus traditionnelle, serait la nourriture de *nopimik* même après la sédentarisation (Bousquet 2002a : 76; Jauvin 1993 : 70). Bien que je sois d'accord avec l'importance toujours accordée aux aliments issus du territoire, je pense que la « vraie » nourriture n'en est pas exclusivement composée. Par cela, je veux dire qu'une soupe de perdrix, même si elle inclut du riz, peut s'inscrire au registre de la « vraie nourriture ». Un repas composé de viande d'orignal et de bannique est largement décrit comme du « vrai *midjim* ». Cela rappelle les propos de José Mailhot déjà cités en introduction, soit que « la "vraie cuisine indienne" est celle que les Indiens pratiquent » (dans Basile 1973 : VI). À mon avis, il s'agit là de la principale caractéristique de l'alimentation traditionnelle : c'est celle que l'on mange aujourd'hui. Elle est, pour ainsi dire, « vivante » au sens de mise en pratique. J'entends appuyer cela en faisant l'analyse de la catégorie telle que conceptualisée par les Anicinabek de Lac Simon.

Noor Atallah (2017) avait elle aussi interrogé la communauté au sujet de cette catégorie alimentaire. Elle en était venue à la conclusion qu'il est « quasiment impossible de faire une distinction claire et précise entre l'alimentation traditionnelle et l'alimentation occidentale dans le régime alimentaire actuel de Lac Simon » (Atallah 2017: 74). À mon tour, je ne compte pas en

donner une définition fixe. Je propose qu'elle se définisse par de grandes catégories d'ingrédients et de plats ainsi que par des qualités. Cela rejoint la tendance des Anicinabek : aucun d'entre eux ne m'a proposé une définition aux contours bien établis. Qui plus est, alors que je questionnais les Anicinabek sur ce qui est ou n'est pas anicinabe, ceux-ci soulignaient pratiquement toujours que c'était « selon eux » ou que « pour eux » c'était cela. Ils témoignaient ainsi être conscients du fait que chacun peut avoir une définition différente et que les définitions sont toutes valides.

Cela rappelle le principe de non-ingérence dans la vie d'autrui, que plusieurs rapportent comme étant caractéristiques des manières d'être algonquiennes (Bousquet 2009; Castellano 2004). Selon ce principe, il est mal vu de tenter de persuader une autre personne ou encore de lui donner des conseils de manière à la convaincre d'adopter un comportement ou une croyance, par exemple (Castellano 2004: 100). Chez les Eeyouch, Regna Darnell (1991: 93) explique que l'importance accordée à l'autonomie individuelle des personnes fait en sorte qu'il est irrespectueux de vouloir interférer ou encore contrôler leurs comportements ou leurs opinions. Aussi, toute personne a droit à son opinion et une contradiction directe n'est pas convenue. Ces normes d'interaction sociale permettent de mieux comprendre pourquoi tout un chacun n'était pas à l'aise de proposer une définition absolue de l'alimentation traditionnelle. En comparant les différentes définitions, j'ai extrait les contenus et les qualités les plus fréquemment évoquées pour parler de cette alimentation.

### *Portrait*

#### **Wiyas (viande): une alimentation carnée**

L'alimentation traditionnelle est principalement carnée. D'emblée, le gibier et le poisson sont classés comme de la nourriture anicinabe. Le gibier a systématiquement été nommé en premier quand je demandais ce qu'était la nourriture anicinabe. Par exemple, la réponse de Peggie J. (46 ans) va dans ce sens:

« C'est sûr que c'est de la viande sauvage, beaucoup de viande. On est ben carnivore. Pourtant l'original est végétarien! On mange pas de légumes. Le castor aussi. On a moins tendance à manger des légumes, ça c'est vrai, dans notre assiette. »

Non seulement c'est de la nourriture traditionnelle, mais c'est aussi ce qu'ils apprécient le plus. La viande, particulièrement celle de gibier, était toujours nommée alors que je demandais aux personnes ce qu'elles préféreraient manger :

« Moi, le plus que j'aime manger, c'est le pain de viande, minute steak ou *pork chop*. Ça, j'aime ça. Pis, dans l'original, le filet mignon pis le bon steak dans les cuisses. Le *cogona*, le nez, ça, j'aime ça. Pis comment tu appelles ça? Quelque chose que j'aime beaucoup de l'original... Le rein! Pis le foie, des fois » Blandji (53 ans)

« Des mets avec... tout ce qu'on peut faire avec la viande d'original. » Maureen P. (51 ans)

« Moi j'aime ça manger le nez de l'original. [...] Je mange tout moi : du lièvre, du castor, perdrix, original, poisson. » Bella G. (67 ans)

« La viande. [...] Original. Castor. Poissons. Perdrix. Lièvre. J'aime tout ce que cuit Bella. » Jean-Paul G. (73 ans)

« Mon père, il est bon là-dedans. Son mets préféré, c'est la viande fumée. Ah oui! Pour lui faire plaisir à lui, c'est la viande fumée. [...] Original. L'ours aussi. » Peggie J. (46 ans)

Une autre aînée me disait qu'elle préférait manger de l'original, du doré, de l'esturgeon et du castor. D'ailleurs, le castor lui manque puisqu'ils en mangent moins qu'autrefois. L'esturgeon est revenu à plusieurs reprises. Ce n'est pourtant pas le poisson le plus fréquemment consommé, ce qui explique peut-être qu'on lui associe une certaine nostalgie. Le gibier le plus consommé est l'original et il est apprécié autant par les plus jeunes que par les plus âgés. Cynthia P. (37 ans) va jusqu'à dire qu'elle en mangerait même pour déjeuner, une pratique que j'ai d'ailleurs vue (et dégustée) à plusieurs reprises lors de séjours sur le territoire auxquels j'ai participé. Sans surprise, la viande que l'on se procure en commerce n'est pas considérée comme anicinabe ou traditionnelle, mais elle est tout de même appréciée. Ainsi, on peut dire que le gibier et le poisson font partie de l'alimentation traditionnelle des Anicinabek.

Notons que tout gibier n'est pas bon à manger. Une grande valeur est accordée au fait de savoir ce que mange l'animal. Les animaux mangeables se nourrissent à même le territoire, ce qui est qualifié de médecine. De ce fait, ils sont une forme de médecine pour les Anicinabek qui les consomment :

« Parce qu'on ne sait pas comment il a été élevé le porc. On ne sait pas ce qu'il a mangé. On ne sait pas ce qu'ils ont mis dans son corps. Tandis que l'original il s'élève tout seul dans le bois. Il mange ce qu'il y a dans la nature. » Peggie J. (46 ans)

Tant qu'ils ne mangent pas d'autres animaux, qu'ils ne sont pas charognards, les animaux du territoire sont « bons à manger ». C'est ce qui permet de déterminer ce qui est « mangeable » et « non mangeable » :

« Je n'ai jamais le temps de l'essayer. C'est rare que je pogne un écureuil. J'essayerais par exemple. Si j'allais dans un village en Ontario, Autochtone, s'ils cuisaient, je le mangerais. J'essayerais. Il mange des noisettes, lui. Il ne mange pas n'importe quoi. [...] Il y a du monde qui ne mangera pas le lynx parce qu'il mange des couleuvres lui. Il y a des aînés qui savent ça : « Je ne mange pas ça moi! » [...] Les couleuvres ne sont pas bienvenues dans leur plat. Ce n'est pas mangeable parce qu'ils mangent des grenouilles. Lui, il mange des grenouilles, la couleuvre. Le lynx, il mange la couleuvre. » Monique A. P. (65 ans)

« Tu manges pas de la viande qui sent mauvais : le loup, le renard, la martre.

**L : Ça sent mauvais?**

P : Ça sent fort. Ça sent vraiment intense. Ce sont des carnivores. C'est ça aussi. On dirait qu'on n'a pas le réflexe de manger des animaux qui sont carnivores.

**L : Tous les charognards, vous ne mangez pas ça?**

P : Non. C'est par l'odeur. Tu ne manges pas quelqu'un qui mange quelqu'un d'autre. » Peggie J. (46 ans)

Les animaux qui sont réputés pour « manger n'importe quoi », comme le raton laveur, ne sont pas « bons à manger ». L'ours devient non mangeable dès lors où on le sait trainer en ville et manger dans les poubelles.

### **Obizigan (pain) : la boulangerie<sup>83</sup>**

J'ai déjà brièvement introduit la bannique, un pain sans levure qui se trouve dans la majorité des cultures alimentaires autochtones au Canada (Cyr et Slater 2016; Rousseau 1948). Les recettes varient un peu d'une personne à l'autre, mais, à la base, elle contient de la farine, de l'eau, de la poudre à pâte et du sel. Certains ajoutent de l'huile ou un œuf, par exemple. À ces versions de base, des ingrédients salés peuvent être ajoutés : sang de castor, œufs de poisson, viande

---

<sup>83</sup> Sans le décrire comme traditionnel ou anicinabe, plusieurs se souviennent que les aînées aimaient faire du pain de ménage. Je n'ai pas été en mesure de savoir d'où leur venait cette connaissance. Ainsi, le pain de ménage est associé positivement aux anciens.

d'original, etc. Il en existe également des versions sucrées que je présente dans la section sur les desserts. Les cuissons sont aussi variables : cuite sur un bâton sur le feu, dans le sable ou dans la braise, dans une poêle sur le feu ou sur la cuisinière, dans le four, ou encore frite dans la graisse ou dans l'huile.

Ses origines sont débattues : certains pointent ses origines exogènes – elle est cuisinée depuis des siècles en Écosse, en Irlande et en Angleterre du Nord (Mihesuah 2016; Roy *et al.* 2013); d'autres notent que de la farine de maïs était échangée entre certains peuples autochtones (Inksetter 2015 : 12) ou encore que des Autochtones préparaient de la bannique à partir de farine locale (Blackstock 2013). Reste que la farine de blé, ingrédient central à la préparation du pain, est un ingrédient associé à la colonisation. Nous avons bien vu dans le chapitre 5 que la farine était un ingrédient central dans les rations offertes aux Autochtones par les autorités gouvernementales.

Wendy Foley (2005) montre que la nourriture coloniale (celle introduite par les colonisateurs à l'époque coloniale) peut devenir considérée comme traditionnelle, car elle est consommée depuis plusieurs générations. C'est le cas de la farine pour nombre d'Anicinabek. Quand ceux-ci incluaient la bannique dans la définition de ce qui est anicinabe ou traditionnel, souvent ils soulignaient, en même temps, savoir que la farine « ne vient pas d'eux », mais qu'ils la considéraient quand même comme traditionnelle. C'est le cas d'Alex C. (59 ans) qui me répondait que la bannique n'est « pas tout à fait » anicinabe en précisant que « c'est à cause de la farine ». L'attachement au plat fait tout de même en sorte qu'il hésite à le déclasser complètement de l'alimentation anicinabe. Cela témoigne non pas d'un manque de connaissance envers l'historique colonial, mais plutôt d'un rapport transformé à la farine. La bannique se distingue du pain commercial que l'on consomme parfois aujourd'hui. Elle rappelle la vie d'autrefois :

**« L: Pour toi la bouffe anicinabe ça serait quoi?**

B : Plutôt *kibatci*, *mos wiyas* (viande d'original). Avec le lièvre, on fait ça aussi *kibatci*.

**L : C'est plus du gibier, anicinabe?**

B : Oui. Surtout avec le gibier la bouffe anicinabe. Surtout la bannique qu'on mangeait autrefois. On n'avait quasiment pas du pain qu'on mange aujourd'hui. »  
Bella G. (67 ans)

Cette pâte n'est pas uniquement consommée sous forme de pain. Elle est aussi incluse à des recettes dites traditionnelles, comme *kibatci*. On m'a souvent traduit *kibatci* comme « des petits nuages » en référence aux dumplings de pâte qui sont mis sur le ragoût. Il est considéré comme un plat traditionnel malgré le fait qu'il contient non seulement de la farine, mais aussi des pommes de terre et parfois des carottes :

« *Kibatci* : ma mère coupait la viande en tout petits morceaux. Puis, un peu de carottes parce qu'elle, elle avait déjà utilisé les carottes. Elle faisait bouillir d'abord la viande à peu près deux tasses de café. Parce qu'il n'y avait pas de tasse de cuisine pour mesurer. [...] Non. Elle mettait ça là-dedans. Elle mettait deux tasses de viande, quasiment une tasse de carottes. Elle préparait son bannique non cuit. Elle mettait des petits morceaux quand c'était en ébullition. [...] Des fois, ça arrivait qu'elle fasse de plus gros morceaux. Parce que ça prend du temps pour cuire. J'en mangeais souvent quand on avait de la viande d'original. » Jean P. (69 ans)



Figure 10: Chaudron de kibatco cuit (janvier 2018)





Figure 11: Assiette de kibatci (janvier 2018)

Encore aujourd'hui, cette recette est très connue et appréciée dans la communauté. Lors des festins communautaires, c'est l'un des plats fréquemment disponibles avec les fricassées d'orignal et de pommes de terre.

### ***Nibobi (soupes)***

Plusieurs classiques dits traditionnels sont des soupes. Si aucune personne n'a été en mesure de m'expliquer pourquoi, tous étaient d'avis que la soupe est importante dans l'alimentation traditionnelle des Anicinabek. Deux pistes d'explications seraient que la soupe permet de rendre l'alimentation très carnée moins difficile à digérer ou encore que la soupe est un format de repas économique au sens où elle permet d'étirer un morceau de viande et ainsi nourrir davantage de personnes. Quand elle est à base de gibier, on se sert souvent du bouillon dans lequel la viande a cuit pour faire la soupe. Par exemple, une manière commune de manger les côtes d'orignal est de servir la viande d'un côté et une soupe à base du bouillon de cuisson et de riz de l'autre. Le même principe s'applique à la perdrix que l'on consomme avec une soupe à la combinaison bouillon/riz : « Du riz, oui. Pis ma mère faisait cuire un peu de patates à côté parce que mon papa, lui, il fallait qu'il mange des patates avec sa perdrix pis la petite soupe et bannique. » Estelle P. (63 ans)



Figure 12: Côtes d'orignal (opaga) avec soupe bouillon/riz et bannique (septembre 2017)

Une autre soupe considérée comme « traditionnelle » est celle que l'on nomme *napaneabo*. Elle contient simplement de l'eau, de la farine et de la viande d'orignal. Parfois, on y ajoute des patates. Elle se nomme dès lors *patikabo*.

Des soupes ne contenant aucun gibier sont aussi considérées comme traditionnelles. Celles avec des macaronis longs en sont un exemple. Elles sont associées à la nourriture des anciennes et sont particulièrement appréciées : « Les meilleures soupes qu'ils font, c'est les *kokoms!* » Cynthia P. (37 ans). Les familles ont des recettes qui leur sont propres, avec des patates ou encore des morceaux de baloney :

« Moi, quand j'étais jeune, c'est vrai que je mangeais beaucoup de soupe : soupe aux pois, soupe au riz avec de la viande d'orignal ou du poulet, ou Lipton soupe, du riz avec une canne de tomate. » Blandji (53 ans)

« Ah oui! Ça, j'en fais. Quand je m'achète ça, je fais le macaroni de ma grand-mère. Tout le temps. Ma grand-mère, ma mère. Pis j'ai fait une soupe d'eux autres. Parce qu'elles faisaient macaroni avec du riz, soupe Lipton. Pis on mangeait ça. » Charlotte P. (53 ans)

Très présentes dans les souvenirs, ces soupes sont dites « traditionnelles » :

« De ce que je me souviens, c'est de la pâte : macaroni, tout ça. Soupe. Soupe aux tomates. Comme Noé, à un moment donné, il me disait : "Viens-tu manger ma soupe traditionnelle?" C'était ça, sa soupe : du macaroni, du macaroni coupé là, avec de la soupe rouge pis du Lipton. C'était sa soupe traditionnelle. Il a dit : "J'en ai tu mangé

quand j'étais enfant!" Il me disait. Nous autres avec! J'en ai mangé de ça moi. Beaucoup de soupes. » Alex C. (59 ans)

« Aussi, macaroni traditionnel, moi j'appelle ça traditionnel parce que ça vient de ma grand-mère du côté de mon père. C'est du macaroni long avec des tomates en boîte pis du baloney, du bacon. » Maureen P. (51 ans)

Ici, le caractère traditionnel renvoie au fait d'en avoir mangé plus jeune et de la récurrence de ce plat dans les souvenirs. Je reviendrai sur ces critères.

### ***Kajiwak*<sup>84</sup> (dessert)**

Rousseau (1951c : 53) rapporte que, chez les Innus, le dessert était jadis un luxe. Cela semble aussi le cas pour les Anicinabek qui me répondaient souvent à la négative quand je demandais si des desserts étaient consommés autrefois sur le territoire. Puis, on poursuivait en énumérant certains plats, comme si l'on ne les considérait pas tout à fait comme des desserts. Ceux les plus souvent évoqués sont les recettes à base de *comin* (raisins) secs : *tebate* (tartes), bannique aux raisins et *nonen*. Tous sont des classiques cuisinés par la majorité des familles jadis et encore aujourd'hui.

La bannique aux raisins fait souvent office de goûter (collation) que l'on accompagne d'un thé. Elle est cuite au four ou frite. Cette dernière version est alors nommée *comin saso*<sup>85</sup>. La tarte est souvent mangée après le repas, comme un dessert. Certains se souviennent aussi de gâteau maison. Il faut dire que dès les débuts de l'installation des Anicinabek aux alentours du Lac Simon, au moins une dame est réputée pour avoir eu une cuisinière à bois lui permettant de faire cuire des desserts au four comme des gâteaux et des tartes. Une autre Anicinabekwe m'a dit qu'elle cuisinait jadis avec un four au propane, ce qui lui permettait de faire des tartes alors qu'elle résidait pendant l'été sur l'île, à Kitcisakik.

---

<sup>84</sup> J'ai privilégié l'utilisation d'un lexique local (Dumont et Dumont 1985: 50) de manière à me rapprocher du parler communautaire. Le mot « dessert » n'est pas traduit comme tel dans le lexique de Cuoq. On retrouve plutôt le terme *sinzipakwatokan* qui est traduit par « sucrerie » (Cuoq 1886: 370).

<sup>85</sup> En fait, pour dire « bannique frite », le mot complet est *sasopakwejigan* (Dumont et Dumont 1985: 52), mais, à Lac Simon, on dit seulement *saso*.

Ceux qui vivaient plus éloignés sur le territoire dans des habitations plus éphémères n'avaient pas accès à ce genre de plats. C'est le cas de Charlotte dont la mère ne faisait pas de tarte : « On était toujours dans le bois. Mon père, c'était un trappeur. » Ainsi, les tartes qui apparaissent comme traditionnelles aujourd'hui renvoient à une époque marquée par les débuts de la sédentarisation. Les aînés en sont particulièrement friands alors que les jeunes semblent moins les apprécier. Du moins, c'est ce que j'ai constaté lors d'un festin organisé pour marquer la fin de l'année scolaire. Avec les cuisinières, nous avons préparé une trentaine de tartes aux raisins, mais pratiquement aucune n'a été mangée par les jeunes. On m'avait d'ailleurs prévenu que les jeunes n'en mangeaient pas beaucoup tout comme la salade que nous avons aussi préparée pour l'occasion. Les tartes et les banniques aux raisins sont aussi ce qui est rapporté comme faisant partie des repas de Noël d'autrefois avec le castor, notamment.

Quant à *nonen*, peut-être à cause de son élaboration un peu plus complexe, il est moins fréquemment préparé, mais reste un dessert traditionnel auquel plusieurs sont attachés. Bella G. (67 ans) raconte que c'était préparé alors qu'ils vivaient sur le territoire :

« Non. Il n'y avait pas de dessert. C'est rare qu'on avait du dessert. Si on en voulait, ils en faisaient eux autres même avec du raisin : bannique aux raisins. Ou, ils vont faire... nous autres, on appelle ça *nonen*. Tu sais, un gros bannique aux raisins pis on le met dans l'eau bouillante. Je sais pas comment je pourrais appeler ça en français, on va l'appeler "bannique bouillie" ».

Certains ajoutent une sauce sucrée alors que d'autres le consomment tel quel.

Outre les desserts aux raisins, les *pancakes* (crêpes épaisses) aux bleuets sont un classique de la fin de l'été, période où l'on cueille les bleuets. Cela non plus n'est pas d'emblée catégorisé comme un dessert. Deux des souvenirs alimentaires partagés dans le livre communautaire incluent des bleuets et mettent l'accent sur toutes les étapes de préparation en partant de la cueillette. Ce moment en famille était source de plaisir alors qu'on se rendait ensemble sur le territoire. Une famille préparait des pancakes aux bleuets directement pendant la cueillette.

Une autre sucrerie, peut-être celle considérée comme la plus traditionnelle, est le sirop/sucre d'érable : « Le seul dessert que mon père me montrait, des fois, c'est son sirop d'érable. Il en avait toute l'année du sirop d'érable. » Jean P. (69 ans) La cuisson « traditionnelle » du sirop

d'érable a été enseignée par les anciens<sup>86</sup>. Elle implique une cuisson sur le feu qui se fait sur le territoire. Ici, le « traditionnel » renvoie aux anciens et ce, même si aujourd'hui les Anicinabek n'utilisent plus tout à fait les mêmes outils matériels. Par exemple, on me rapportait qu'autrefois l'eau d'érable était récoltée à même des paniers d'écorce. Aujourd'hui, les Anicinabek utilisent des seaux de métal. L'utilisation de nouvelles technologies semble toutefois avoir une limite. La communauté de Kitcisakik (Lac Dozois) a elle aussi sa cabane à sucre sur le territoire, mais un évaporateur est utilisé plutôt que la technique traditionnelle. Pour cela, elle m'a été présentée à plusieurs reprises comme moins « traditionnelle » que la cabane à sucre organisée par Lac Simon.

## *Qualités*

### **Issue du territoire, principalement**

La première caractéristique de l'alimentation traditionnelle pour les Anicinabek est qu'elle vient du territoire. Cela va de pair avec le fait qu'on nomme d'abord le gibier et le poisson comme composante de cette alimentation. Puis, viennent certains aliments issus du commerce. Sans qu'ils soient nommés comme traditionnels, ces aliments composent des recettes que l'on dit traditionnelles comme la bannique ou encore *kibatci*. En termes d'ingrédients, je pense à la farine, aux pommes de terre, au sel, aux raisins, etc. Ainsi, la définition des personnes comporte souvent autant des aliments du territoire que certains issus du commerce :

« Moi, c'est du castor, patate. Je vais manger soit avec le riz, soit avec les patates. L'original, c'est la même chose avec le riz pis les patates. Pis le poisson. Le poisson on va souvent le manger avec les patates aussi. Patates ou bien du riz aussi. Mais c'est à peu près ça les mets qu'on mange en forêt. » Monique A. P. (65 ans)

« Ça vient du bois. Ce sont des mets traditionnels. Traditionnel, c'est des patates. Il faut qu'il y ait des patates dedans. Pour moi, traditionnel, c'est manger de la viande d'original avec des patates pis de la bannique. » Jacques W. (31 ans)

Même si les aliments issus du territoire sont les plus valorisés, l'alimentation traditionnelle ne s'y limite pas. Cependant, on pourrait dire qu'ils sont ceux étant considérés comme les plus traditionnels, si l'on devait faire une gradation, d'où le fait que le sirop d'érable apparaît la plus traditionnelle des sucreries.

---

<sup>86</sup> J'explique en détail, au prochain chapitre, la fabrication traditionnelle du sirop d'érable des Anicinabek.

Alex C. (59 ans), à qui je demandais si l'alimentation anicinabe se limitait au gibier, me répondit ceci : « Ben des patates. Parce qu'il y avait des sortes de patates qu'ils trouvaient dans l'eau. C'est comme un oignon. Ils mangeaient ça beaucoup. »<sup>87</sup> Puisqu'il y avait des tubercules sur le territoire, et même si la version contemporaine n'est pas la même variété, les pommes de terre sont pour lui anicinabe. Le fait de trouver un équivalent à même le territoire apparaît ici comme un critère d'inclusion. Cela montre qu'il y a un souci de continuité historique et que le territoire reste un lieu d'ancrage important pour la tradition.

Notons que l'idée que ce qui est traditionnel « vient exclusivement du territoire » est véhiculée. Par exemple, lors de la préparation de plats pour un *makocan* (festin), une Anicinabekwe disait ne pas mettre d'oignon ou de légumes dans son plat d'original parce qu'il n'y en avait pas avant. Une autre déclara qu'un plat de gibier en préparation n'était plus autochtone parce qu'on venait d'y ajouter des légumes. En même temps, ceux qui tiennent ce type de discours peuvent aussi bien affirmer que la bannique est traditionnelle. Il semble donc y avoir une certaine flexibilité envers la définition, ce qui pourrait être vu comme stratégique, c'est-à-dire comme une manière de se distancier de l'Autre dans certaines occasions. Ou encore, cela traduit tout simplement le fait que les légumes n'ont toujours pas acquis un statut traditionnel comme c'est le cas pour la farine, les pommes de terre et les raisins secs.

## Simple

Une autre caractéristique de cette alimentation est sa simplicité. En effet, plusieurs insistent sur le fait qu'autrefois les aînés utilisaient peu d'épices et donc que cette façon de faire renvoie à la tradition :

« S : Même ma conjointe elle met de l'ail dans sa viande, elle met des oignons. Je lui dit « C'est quoi tu as fait? »

**L : Toi, quand tu étais petit, c'était comment?**

S : C'était simple. On faisait juste cuire avec la graisse.

**L : Pas de sel, pas de poivre?**

S : Oui. On avait du sel. Tout le temps du sel.

**L : Du sel. Pas de poivre?**

---

<sup>87</sup> Alex n'a pu me confirmer le nom en anicinabemowin de ce tubercule. Mais, selon sa description, il semble s'agir d'*akadamo* dont j'ai discuté au chapitre 4.

S : Oui, du poivre aussi. » Simon A (61 ans)

« Pas d'épices, c'est tout cru. Quand je dis cru, je veux dire, il n'y a pas de sel, pas de... » Alex C. (59 ans).

Blandji aussi se souvient que sa mère cuisinait principalement avec le sel et le poivre comme assaisonnement. Elle distingue cela de la nourriture *tcikoji* (blanche) qu'elle associe à davantage d'épices. Même chose pour une aînée qui me disait adapter son assaisonnement selon le type de repas qu'elle prépare : des épices dans des mets *tcikojik*, pas d'épices avec les mets *anicinabek*, seulement du sel et du poivre. Il est intéressant de constater que le sel, et le poivre dans une moindre mesure, n'est pas considéré comme exogène. Il apparaît des plus communs.

Outre la simplicité dans l'assaisonnement, celle-ci se retrouve aussi dans la préparation. Lors d'une conversation avec une aînée, nous parlions de pâté au saumon et du fait qu'il était souvent consommé les vendredis, la journée sans viande respectée par des catholiques. Alors que je suggérais qu'un tel pâté avec du doré serait délicieux, elle me répondit qu'il ne fallait pas trop transformer le doré et ne pas faire trop de « recette ». Ici, la simplicité renvoie à l'idée qu'il vaut mieux garder le tout le plus naturel possible. Cette importance m'a été expliquée comme étant en lien avec le respect de l'animal. En le transformant peu et en gardant son goût, il y a là une marque de respect.

## **Grasse**

L'alimentation traditionnelle n'est pas souvent décrite comme grasse, mais la description qui en est donnée témoigne de son inclusion dans la catégorie et de l'appréciation de la graisse de gibier, du moins sous certaines formes. C'est le cas du gras contenu dans la queue de castor qui est encore prisée dans les maisonnées algonquines (Bousquet 2016 : 212). Jean est l'un de ceux qui en apprécient toujours le goût :

« Tu fais bouillir. Parce que la peau s'enlève toute seule. C'est collant. Même les queues de castor.[...] Oui, c'est très bon. Moi, j'ai toujours mangé ça. » Jean P. (69 ans)

La graisse d'ours est également appréciée<sup>88</sup> :

« M : L'ours aussi. On fait des oreilles de christ avec ça nous autres. [...]

**L : OK. Pis même, tu peux l'utiliser comme du beurre, tu disais? Ton père, il utilisait la graisse d'ours comme beurre?**

M : Comme du beurre oui. C'était pour donner, comme une force quand ils s'en allaient ben loin pour regarder les pièges. Parce que, des fois, il fallait qu'ils marchent assez loin. Ils faisaient trois, quatre lacs en raquettes pis pour leur lunch c'était ça : de la bannique avec de la graisse d'ours et du thé. [...] Pour leur donner une force. »  
Monique A. P. (65 ans)

Monique évoque ici l'idée que consommer de la graisse procure une force physique jadis nécessaire à la vie sur le territoire. Cela concorde avec ce que rapporte Bernard Assiwini (1972 : 165) dans un ouvrage de recettes provenant de différentes nations autochtones d'Amérique du Nord. Il décrit la queue de castor comme étant un peu grasse, mais pouvant redonner des forces à un « trappeur qui vient de marcher 20 milles en raquette ». La moelle de caribou aussi semblait porteuse de force. En effet, elle était considérée comme « particulièrement riche et bonne pour le chasseur et sa famille » (Bouchard 2004 : 131). Selon Naomi Adelson (2000), la consommation de nourriture issue du territoire permettait et permettrait toujours d'acquérir plus de force. Plusieurs Anicinabek m'ont dit apprécier le goût de la moelle que l'on mange avec de la bannique et du sel. D'ailleurs, ceux avec qui j'ai eu l'occasion d'en manger la savourent avec appétit. Aujourd'hui, chez les Anicinabek, la moelle est extraite d'os d'orignal qui sont brûlés directement dans le feu. Ses propriétés sont parfois évoquées, comme celle de permettre de faire une « detox » au corps ou bien quand une personne a une maladie de sang.

Si les parties grasses des animaux sont encore appréciées, il y a tout de même des changements perceptibles dans le goût des plus jeunes générations qui n'apprécient pas nécessairement la graisse autant que les plus âgés (Bousquet 2002b : 331). La qualité gustative de la graisse semble avoir subi une transformation. Au-delà des préférences alimentaires, la diminution de la consommation de graisse est aussi sans doute due à son accessibilité. Par exemple, le castor est peu piégé et donc la queue de castor n'est pas cuisinée par beaucoup d'Anicinabek. Certains, plus jeunes, n'y ont même encore jamais goûté. J'ai pu le constater lors d'un séjour sur le territoire, alors qu'une aînée nous en préparait, un jeune anicinabe dans la vingtaine y goutait pour la

---

<sup>88</sup> Outre ses attributs alimentaires, la graisse d'ours est utilisée pour ses propriétés médicinales. J'ai assisté à la fabrication de pots de graisse d'ours et entendu maintes fois des Anicinabek suggérer à une personne d'utiliser cette graisse pour divers maux. En ce sens, l'idée selon laquelle la graisse est chargée de pouvoir persiste.



première fois alors qu'elle lui présentait cela en disant que c'est ce que mangent les « vrais Anicinabek ». Même chose pour l'ours que l'on ne consomme que rarement aujourd'hui. Somme toute, la graisse de gibier est considérée comme traditionnelle et, souvent, on en apprécie le goût. La force qui y est associée, tout comme la force qu'on attribue à la consommation du gibier, va dans le sens d'un mieux-être que procure la consommation de l'alimentation traditionnelle.

### **Contribue à un mieux-être**

Les Anicinabek m'ont beaucoup parlé (et j'ai pu l'observer) de l'alimentation traditionnelle dans une logique de bien-être que l'on n'envisage pas en termes de « santé », mais plutôt de force. Il s'en dégage une forte association positive sans que l'on mette principalement l'accent sur les propriétés nutritionnelles avantageuses de sa consommation. Par exemple, pour expliquer le bien-être physique expérimenté par la consommation de gibier, on s'appuie sur le fait que l'on retire les bénéfices de la relation des animaux au territoire duquel ils se nourrissent :

« C'est la médecine hein. Parce qu'il y a beaucoup de médecine dans ce temps-là, dans les os pis la viande aussi. Tout ce qu'il y a, les parties à l'intérieur aussi, comme le cœur, les artères aussi, les intestins pis aussi le foie, le foie c'est très nourrissant parce qu'il y a beaucoup de fer. » Jeannette B. (67 ans)

Une autre aînée me disait manger un bout de bannique ou de gibier quand elle a mal au ventre et que cela faisait passer son mal. Selon elle, cette nourriture aide son système. Le fait de retirer un bien-être via la consommation de l'alimentation traditionnelle fait en sorte qu'elle est dite médecine. Consommer un animal permet d'acquérir une partie de sa force. On me racontait, par exemple, qu'autrefois les Anicinabekwek pouvaient accoucher sur le territoire puis continuer à marcher avec le groupe dès le lendemain matin. Cette force physique est attribuée au fait qu'elles consommaient de la viande du territoire. Chaque animal est considéré comme étant porteur d'une force distincte. L'orignal et l'ours m'ont été rapportés comme les deux animaux ayant le plus de force. Non seulement la consommation de la viande permet d'acquérir cette force, mais la consommation du bouillon produit par la cuisson de la viande est aussi considérée comme un transmetteur de cette force. Cela explique peut-être en partie pourquoi les soupes ont une place importante dans l'alimentation traditionnelle.

Suivant cette logique, le fait de consommer moins d'animaux du territoire a eu des répercussions sur les Anicinabek. Leur physique s'est transformé :

« Lorsqu'on a eu une transformation de la façon qu'on mangeait, la plupart des gens, des jeunes, on est devenu plus petit. Comme moi, comparé à mon grand-père, ou bien mon oncle, la façon de manger... c'était plus fort pour eux autres de manger de cette façon-là. Leur système était fait pour cela. Tandis que mon système est en pleine transformation pis l'absence des aliments durant l'hiver ça a complètement changé. Je suis devenu plus petit. Mon père aussi était plus fort. Mon oncle était plus gros. Mon grand-père. Parce que leur système, leur façon de manger était différent. Tandis que nous autres, ceux du pensionnat, on a rapetissé. C'est notre système qui a changé. La façon de préparer les repas aussi ça a changé. » Jean P. (69 ans)

Pas étonnant que l'apparition de maladies soit attribuée aux changements alimentaires et au nouveau mode de vie impliquant moins de mobilité physique :

« Elles s'en allaient dans le bois pis elles essayaient de survivre. Même il n'y avait pas de chainsaw. Il y avait juste des scies manuelles. Alors elles faisaient leur bois de chauffage avec ça. Moi, j'en aurais arraché. Je ne serais plus capable d'en faire comme ma mère. J'ai déjà coupé du bois avec une chainsaw, mais avec l'autre je n'aurais jamais été capable. Avec les maladies qui se sont installées aussi comme le diabète. Il n'y en avait pas avant. Les femmes étaient fortes. » Monique A. P. (65 ans)

« Oui. Je trouve que ces gens-là ils ont travaillé beaucoup. Ce n'est pas comme aujourd'hui. Aller chercher le bois pour chauffer. Aller chercher le bois pour boire de l'eau. Aller pour manger. Toujours en train de marcher. Tu n'as pas vu du monde très malade dans le temps. Ils participaient beaucoup. Tu voyais qu'ils étaient... » Estelle P. (63 ans)

La vie des anciens, sur le territoire, est associée à un mode de vie actif alors qu'aujourd'hui l'époque renvoie à un imaginaire imprégné de la passivité, de la dépendance, ce à quoi on associe l'apparition des maladies notamment. De plus, la pollution de l'environnement fait en sorte que des animaux sont parfois malades et donc, qu'ils sont considérés comme ayant moins de force. Les Anicinabek qui les consomment en retirent donc une force moindre qu'autrefois et peuvent même devenir malades.

### **Source de plaisir et de fierté**

Une partie de la valorisation de l'alimentation traditionnelle vient du plaisir associé autant à sa consommation qu'à sa préparation. Par exemple, alors que nous faisons les achats pour un séjour sur le territoire avec des aînés de la communauté, l'organisatrice me dit que nous allons manger

anicinabe pour faire plaisir aux aînés. Nous n'avons pratiquement pas acheté de légumes ou de fruits, ni de viande puisqu'un chasseur devait nous en apporter. Pendant le séjour, nous avons notamment mangé de la soupe aux macaronis longs accompagnée de bannique; de la soupe à l'original avec pomme de terre et farine; croquettes de doré (cuites avec de la farine), des pommes de terre pilées et du maïs en canne ; soupe composée d'original et de riz.

Lors de plusieurs repas partagés avec des Anicinabek, j'ai pu constater leur plaisir de manger ce qu'ils considèrent comme l'alimentation traditionnelle. Ils mangent avec appétit et ces repas sont souvent l'occasion de partager des souvenirs ou encore des anecdotes comiques. Certains, comme Peggie J., rapportent avoir des envies de gibier, signifiant leur grande appréciation : « J'ai des rages de lièvres ces temps-ci. [...] J'ai des rages de viande sauvages. Je suis écoeurée de la viande qu'on achète à l'épicerie. » Son plaisir se dégage non seulement de la consommation, mais aussi de la préparation : « J'ai beaucoup de viande sauvage chez nous. Je mange les côtes. Souvent, j'aime ça faire les côtes. » D'autres, comme elle, énoncent aimer le gibier :

« J'ai mon neveu aussi là-bas. Il a été à la chasse pis lui aussi il a gardé de la viande pour moi aussi. Il disait qu'il allait m'en donner. Pis là, il m'a demandé si je mangeais le nez d'original, la langue d'original. "Ben oui", j'ai dit. (rire) "J'aime ça moi manger", j'ai dit. Lui aussi, je vais aller le chercher la semaine prochaine. » Joan W. (48 ans)

Blandji (53 ans) explique pourquoi elle apprécie la nourriture anicinabe : « J'aime le goût et ça me rappelle de bons souvenirs. » Ainsi, son appréciation et sa valorisation vont au-delà de ses qualités nutritives et du goût. Elle est bonne d'un point de vue émotif puisqu'elle résonne avec des souvenirs d'enfance, des moments de célébrations ou encore des occasions d'être ensemble en famille ou entre amis. Sa dimension relationnelle est valorisée : elle permet des relations positives avec d'autres Anicinabek (ceux vivants ou les anciens) ou encore avec le territoire, ses ressources et les entités associées.

### **Des qualités aux potentiels relationnels**

J'irais jusqu'à dire que toutes les qualités décrites ici comme caractérisant l'alimentation traditionnelle des Anicinabek sont attribuables d'une manière ou d'une autre aux relations qu'elle permet d'engager. Je pense que c'est justement à cause de ce potentiel que ces qualités en

particulier sont valorisées. Les manières de présenter les qualités de cette alimentation traduisent une conception qui se distancie de celle qui découle de l'approche biomédicale ou, à tout le moins, qui mise davantage sur la dimension quantitative de l'alimentation. Cette dernière présente l'alimentation traditionnelle comme naturelle, nutritive (et donc bonne pour la santé) et culturellement pertinente. Les descriptions proposées par les Anicinabek reprennent ces qualités, mais en les évoquant autrement. Pour schématiser, je dirais que les qualités évoquées par les Anicinabek valorisent surtout la dimension relationnelle de cette alimentation alors qu'un large pan de la littérature en célèbre le potentiel bénéfique pour la santé. Chaque approche valorise différentes composantes.

Concrètement, la qualité naturelle des aliments « traditionnels » est rapportée par la littérature (Kuhnlein et Chan 2000; Lambden *et al.* 2007). Dans ce cas-ci, elle renvoie au fait que le gibier, par exemple, n'a pas d'ajouts additifs ou tout autre composant artificiel. Les Anicinabek aussi énoncent cette qualité alors qu'ils valorisent le fait de savoir ce que l'animal issu de *nopimik* consomme, contrairement à la viande achetée en commerce. C'est le comportement des animaux, ou du moins leur régime alimentaire, qui sert d'explication plutôt que les attributs de la viande. Les Anicinabek insistent sur la chaîne de consommation (ce que l'animal mange) et accordent une importance aux relations qui sont entretenues via celle-ci. Les Anicinabek parlent de la consommation des ressources du territoire comme leur procurant un bien-être, sans pour autant en parler en termes de santé. Ils en parlent en termes de force. De plus, ils abordent d'autres étapes du processus alimentaire, comme la préparation des aliments ou les occasions pour s'en procurer. Ce faisant, le mieux-être ne se limite pas à l'ingestion de la viande, mais s'étend aussi au lien qu'elle permet de créer, d'actualiser ou de consolider entre eux, avec les animaux, le territoire et les entités associés. Ce sont aussi les relations qui sont en jeu dans la simplicité de traitement requise envers les plats traditionnels.

La même tendance s'observe au niveau de la graisse issue de gibiers ou de poissons considérés comme faisant partie de l'alimentation traditionnelle. Les Anicinabek, comme d'autres nations autochtones, la valorisent pour ses qualités médicinales, pour son goût et pour la force qu'elle procure. La littérature en parle comme de la « bonne graisse » ou comme étant de « bonne source » de nutriments (Kuhnlein *et al.* 1996) alors qu'elle est opposée à la graisse consommée

via la restauration rapide et des aliments transformés. C'est d'ailleurs une distinction qu'a apprise Joan W. (48 ans), alors qu'elle travaillait en cuisine au Centre de Santé et qu'elle assistait à une formation en nutrition :

« Parce que quand je suis allée à l'école là-bas, ben quand je suis allée suivre la formation, les aliments traditionnels on m'a dit que c'étaient les meilleurs qu'on puisse avoir. Les viandes là? Parce que les animaux ils mangent des plantes médicinales quand même dans le bois. Pis ce n'est pas n'importe quoi qu'ils mangent. En plus, qu'ils sont libres les animaux. Les animaux sont libres, ça se promène. Pis ils sont comme en forme. Pis c'est tout du bon gras qu'on me disait qu'il y a. »

Ainsi, l'examen des qualités identifiées comme permettant de décrire l'alimentation traditionnelle des Anicinabek révèle que celle-ci joue un rôle dans des relations culturellement valorisées. En d'autres mots, en comprenant la dimension relationnelle de l'alimentation traditionnelle, on peut alors saisir en quoi et pourquoi elle a une importance culturelle et sociale.

### **8.3. Alimentation traditionnelle ou anicinabe?**

Ce portrait de l'alimentation traditionnelle telle que conceptualisée par les Anicinabek témoigne de la complexité de cette catégorie. Nous avons vu que tous n'ont pas la même définition et que celle-ci peut même être variable en fonction des situations. Rappelons que l'objectif de ce chapitre n'est pas de déterminer laquelle est la plus valide ni d'en fournir une. J'entends maintenant m'attarder aux mécanismes sous-jacents à la conceptualisation présentée. Comment cette catégorisation s'opère-t-elle? Je pense que l'on peut, à certains égards, distinguer deux formes d'ancrages formant chacun un pôle : l'un traditionnel et l'autre anicinabe. En réalité, très peu d'Anicinabek interrogés ont fait une distinction claire entre une alimentation traditionnelle et une alimentation anicinabe. Plusieurs les utilisent même comme des synonymes, ce que j'ai fait à mon tour dans les pages précédentes. Malgré tout, ces termes renvoient à des processus que l'on peut différencier. Je propose que les traditions alimentaires trouvent ancrage via la mémoire et qu'elles relèvent surtout de l'univers familial qui est lié à une relation au territoire où s'ancre la dimension anicinabe de l'alimentation.

#### **Ancrage traditionnel : une affaire de famille**

Les enjeux mnémoniques sont au cœur de plusieurs études sur l'alimentation et sur ses transformations, surtout lorsque qu'il est question de cuisine traditionnelle et ses implications identitaires. Les qualités sensorielles (goût, odeurs) expérimentées via l'alimentation déclenchent des repères mnémoniques, ce qui fait de la nourriture un vecteur riche de la mémoire. La mémoire relève d'une certaine part de subjectivité dans la manière dont le passé est interprété, remémoré et utilisé pour construire le présent; elle s'appuie sur l'expérience passée et le symbolisme (Holtzman 2006 : 363). En ce sens, la mémoire, comme la tradition, a un potentiel d'être inventée et romancée. Je considère qu'elle peut être individuelle et/ou collective (Connerton 1989) et que toutes ont un certain ancrage social, c'est-à-dire qu'elles sont constituées dans l'interaction (Sutton 2008).

La nostalgie est l'une des formes que peut prendre la mémoire. Elle peut être déclenchée par des souvenirs alimentaires. Elle peut être définie comme une ré-expérimentation émotive du passé ou encore comme une envie d'époques et de situations qui n'ont pas été expérimentées par la personne (Holtzman 2006 : 367). La nostalgie alimentaire a beaucoup à voir dans les préférences alimentaires (Timothy 2016a). En général, celle-ci est en partie vraie et en partie fiction, à l'image de la cuisine que Christopher Laurent (2018 : 89) définit comme liée un passé commun construit. Ce faisant, la cuisine a un potentiel constant de reconstruction ou encore de réinvention. La nostalgie y contribue. Cette dernière est une manière de célébrer le local, participant ainsi à une forme de glocalisation alimentaire et permettant à une alimentation de mobiliser son unicité (James 1994).

Timothy (2016a) établit trois types de manifestations de la nostalgie alimentaire. La première s'exprime par des immigrants qui mobilisent une alimentation traditionnelle dans une optique de préservation culturelle. La deuxième forme est caractérisée par des souvenirs d'enfance ou de jeunesse vécue par la personne. Les mères et les grands-mères seraient les plus fréquemment associées aux souvenirs alimentaires, ce qui, nous l'avons vu, est aussi vrai dans les cas des Anicinabek. La troisième forme est une mélancolie sociétale pour les temps plus simples associés à autrefois. Autrement dit, il s'agit d'un regard romantique envers le passé où « tout était meilleur ».

La nostalgie alimentaire exprimée par les Anicinabek dans leur description de ce qui constitue pour eux l'alimentation traditionnelle se rapporte principalement au deuxième type identifié par Timothy (2016a), soit celui renvoyant aux souvenirs d'enfance en famille. Par exemple, Virginia classe les ragoûts comme traditionnels : « Mais, nous autres, dans notre famille, les repas traditionnels c'est les ragoûts - carottes, navets, oignons, ma mère aimait le chou, mais moi je n'aime pas ben ben, des fois j'en mange pareil. » Elle ajoute que c'est traditionnel parce que : « J'en ai toujours vu quand j'étais jeune. Ma mère soit elle le faisait au four, soit elle le faisait bouillir. J'aimais mieux au four. » Maureen P. (51 ans) aussi associe clairement la tradition à son héritage familial : « Moi là j'ai toujours pensé comme ça, que l'anicinabe c'est quand on fait un mokocan avec toute la communauté. Traditionnel, c'est plus avec ma famille : comment ma grand-mère faisait à manger. [...] Mon traditionnel, avec ma famille. » Elle précise que, dans les deux cas, c'est la même nourriture. Ainsi, pour elle, le fait que ce soit traditionnel relève du fait que ces ancêtres le cuisinaient et qu'elle en a le souvenir :

« Quand j'ai de la viande d'orignal, ça, je vais faire plus traditionnel, si je peux appeler ça comme ça, ce qu'on mangeait, ce que j'ai vu, ce que j'ai vu que ma grand-mère préparait quand j'étais jeune. [...] Traditionnel, parce que j'ai été élevé comme ça. Pis ma grand-mère, elle cuisinait de cette façon-là pis ma mère. »

Dans cette logique, les tartes aux raisins sont traditionnelles parce que sa mère et sa grand-mère en faisaient. Il semble y avoir des degrés de tradition puisque, pour elle, les aliments issus du territoire que cuisinait sa famille apparaissaient davantage « traditionnels » :

**« L : Si ta grand-mère ou ta mère le fait, c'est traditionnel? »**

M : Oui. Surtout avec la viande sauvage, la viande d'orignal ou de la perdrix, le *wabos* (lièvre), même manger les fruits sauvages : bleuets, framboises. Dans le temps, ce que j'ai vu, j'étais avec ma grand-mère, dans mon enfance, on faisait la cueillette de fraises. Il n'y en avait pas beaucoup, mais quand même on pouvait en trouver. »

Le baloney peut dès lors être traditionnel lorsqu'il fait partie des souvenirs alimentaires, comme pour Maureen P. (51 ans) :

« M : Il faut que ce soit frit, comme mon père. Mon père, il le fait tout le temps frire pis il va mettre des toasts : sandwich comme ça. Ah, ça, c'est bon! »

**L : Mais ça, pour toi, est-ce que c'est traditionnel?**

M : Oui.

**L : Baloney, patates?**

M : Oui. »

Maureen n'est pas la seule à avoir des souvenirs impliquant du baloney, comme je l'ai montré au chapitre 6 alors qu'il était question de la modulation de la culture alimentaire.

Hors du domaine alimentaire, une logique similaire semble présente. Alors que Virginia D. (56 ans) me disait que sa mère s'habillait toujours de manière traditionnelle, je lui demandai ce que cela voulait dire : « Ah, ma mère était couturière. Comme ça là. Ça, c'est traditionnel qu'ils appellent. Les jupes traditionnelles, les blouses faites par eux autres mêmes. Il y en avait beaucoup dans ce temps-là. C'était beau! C'était beau les madames dans le temps. » Encore une fois, le caractère traditionnel renvoie à une mémoire vivante, ancrée dans des souvenirs personnels. La tradition ne remonte pas dans un passé lointain, sinon, on aurait pu penser que les vêtements traditionnels étaient faits à partir de peaux d'animaux. Or, il est ici question de vêtements faits à partir de tissus achetés au commerce. Donc, des produits peuvent acquérir le statut de traditionnel sans être anciens (Serra Mallol 2013), d'où l'importance de conceptualiser la tradition comme dynamique, soit de manière à prendre en compte l'innovation.

La nostalgie alimentaire présente dans la description de l'alimentation traditionnelle des Anicinabek relève aussi du premier type établi par Timothy (2016a), c'est-à-dire la mobilisation d'une alimentation traditionnelle dans une optique de préservation culturelle. L'auteur associe ce type de nostalgie à l'expérience d'immigrants. Je pense que cela s'applique aussi alors qu'il n'y a pas eu migration. Plutôt que de lier ce type de nostalgie à l'immigration, je le décrirais comme découlant d'une certaine perte culturelle et comme s'inscrivant dans un processus de réappropriation. Cela est aussi observé par Christopher Laurent (2018 : 76) qui montre, dans un contexte exempt d'immigration, que la nostalgie alimentaire peut être utilisée à des fins dites pragmatiques, comme la préservation et le renouveau.

Avec les Anicinabek, j'ai plusieurs fois entendu l'idée qu'un plat est traditionnel parce qu'« il y en a toujours eu », un critère également mobilisé dans d'autres contextes culturels (Leport 2017 : 322; Luppens et Power 2018). Il renvoie au fait que la tradition est définie en partie par la récurrence. Mais, en fait, l'horizon de temps est individuel : « il y en a toujours eu » selon les souvenirs de la vie de la personne et parfois selon les souvenirs rapportés par des membres de sa famille. Il ne s'agit pas d'un horizon de temps absolu qui ferait remonter la tradition à des temps



dits immémoriaux. Par exemple, Estelle P. (63 ans) reprend cette logique pour justifier le classement de la bannique comme anicinabe :

« Il y a toujours eu de ça, du bannique. Depuis très jeune, j'ai vu ça du bannique sur notre côté.

**L : OK. Donc, pour toi, c'est anicinabe?**

E : Oui, oui. »

L'alimentation traditionnelle apparaît ainsi tracer une continuité avec les anciens via les souvenirs d'enfance en famille de manière à assurer une préservation culturelle. Bella G. (67 ans) abonde aussi dans ce sens alors qu'elle affirme que lorsqu'elle a de la viande d'original « c'est juste cuit traditionnellement, comme on mangeait autrefois. » Elle donne ensuite en exemple le plat *kibatci* décrit plus haut. L'ancrage familial des « recettes traditionnelles » est rapporté dans d'autres contextes culturels (Humphrey 1989). L'héritage culinaire a une fonction identitaire. Il permet de se rattacher à un groupe social, mais aussi aux événements vécus par ce groupe à travers son histoire. Ces souvenirs alimentaires qui retracent des recettes évoquées comme « traditionnelles » sont ceux qui incarnent (au sens de *embodied*) un sentiment identitaire de la famille. La nourriture est prétexte pour revisiter la jeunesse, souvent passée en partie sur le territoire et en famille. Cette mémoire participe à la construction de l'identité anicinabe.

Les disparités de préférences alimentaires entre les générations peuvent être liées au fait qu'elles ne portent pas toutes la même mémoire sociale de par leur expérience différente du passé. La mémoire collective des aînés n'est pas la même que celles des plus jeunes générations qui n'ont pas expérimenté, par exemple, la vie sur le territoire à temps plein. Vu le fait que la mémoire joue sur le goût des individus, on peut penser que cela permet d'expliquer en partie le fait que par exemple certaines parties d'animaux particulièrement gras sont moins appréciées par les plus jeunes. Au contraire, les aînés peuvent y associer des souvenirs agréables, ce qui peut influencer l'appréciation qu'ils en ont. Autrement dit, les expériences alimentaires contemporaines ont largement à voir avec l'expérience et la connaissance du passé (Connerton 1989 : 3).

D'ailleurs, les préférences alimentaires évoquées dans ce chapitre concernent des Anicinabek adultes, la plupart ayant vécu au moins une brève partie de leur vie sur le territoire. Les plus jeunes décriraient peut-être différemment l'alimentation traditionnelle. J'ai quand même pu constater l'appréciation du gibier et du poisson chez les jeunes adultes, dans la vingtaine et dans

la trentaine, lors de repas d'événements communautaires. Je ne peux affirmer qu'elle est aussi omniprésente chez les plus jeunes, n'ayant pas interrogé de mineurs. Certes, j'en ai observé plusieurs en manger. En même temps, j'ai souvent entendu des adultes critiquer les habitudes alimentaires des jeunes d'aujourd'hui. Le spaghetti, un plat qui se retrouve souvent dans les festins, a d'ailleurs un surnom évocateur. Il est dit *abinodjic midjim* qui se traduit par « la nourriture des enfants ». Ce surnom aurait été donné par des *kokom* (grand-mères) en référence au fait que les enfants en raffolent et qu'ils mangent souvent de ce plat lors des festins. Cela témoigne peut-être de la troisième forme de nostalgie établie par Timothy (2016a), soit un regard romantique envers le passé où les jeunes d'autrefois ne préféraient pas le spaghetti à l'original. La simplicité de l'alimentation traditionnelle pourrait également être rattachée à cette forme de mélancolie selon laquelle tout était plus simple et mieux autrefois.

### **Ancrage anicinabe: à même le territoire**

Plus tôt, j'ai parlé du fait que les aliments issus du territoire peuvent être considérés comme les plus traditionnels, comme si l'ancrage anicinabe de l'alimentation était tiré du lien avec le territoire. Parce qu'ils portent une charge identitaire à cause de leur provenance, les aliments issus du territoire ont le potentiel de rendre anicinabe un plat d'origine culturelle autre. Monique A. P. (65 ans) est l'une de celle pour qui un plat devient anicinabe dès qu'il contient du gibier :

« De la viande qui vient du bois. Comme la perdrix on va le faire sous forme de chinoiserie nous autres aussi avec de la sauce chinoise pi des légumes pis on fait cuire la perdrix comme ça. Il y a aussi les beans qui sont bien populaires, les fèves au lard. »

William C. (56 ans) aussi est de cet avis. Par exemple, selon lui, la lasagne peut devenir un plat anicinabe : « Quand c'est de la viande hachée, non. Quand c'est de l'original, oui. » C'est aussi un processus que Marie-Pierre Bousquet (2015 : 227) a observé chez les Anicinabek de Pikogan. En fait, elle parle d'« indianisation du plat » par l'inclusion de gibier.

J'aurais aussi pu ajouter que la cuisson sur le feu est considérée comme la cuisson la plus traditionnelle donc anicinabe. Puisque cette cuisson est souvent pratiquée alors qu'on se trouve sur le territoire, on pourrait y associer un ancrage anicinabe. Cette cuisson permet une mise en relation avec le territoire et les entités associées, comme nous l'avons vu dans la discussion de la

territorialité associée à ce lieu. J'affirmais alors que l'odeur et le goût de fumée que génère cette cuisson sont identifiés comme anicinabe, allant de pair avec mon propos selon lequel l'ancrage anicinabe de l'alimentation est lié au territoire.

Aussi, l'alimentation traditionnelle des Anicinabek a été décrite comme simple, sans trop d'épices. Ceci dit, nombre d'Anicinabek utilisent des épices lorsqu'ils cuisinent l'orignal, notamment. Dans ce cas, on pourrait dire que c'est un peu moins traditionnel, parce que différent de la manière de faire des aînés, mais tout de même anicinabe puisque la viande vient du territoire. Cela témoigne du dynamisme de la cuisine et de sa capacité d'adaptation. À ce sujet, Alex C. (59 ans) rapporte des propos dits par un allochtone, à qui il venait de présenter un repas cuisiné: « C'est la première fois que je vois un Anicinabe qui mange de l'ail ou d'autres sortes d'épices. » À cela, il a répondu : « J'évolue moi aussi! »

Est-ce que l'inclusion d'ingrédients anicinabek à une recette non autochtone (de la lasagne faite à partir de viande d'orignal, par exemple) résulte pour autant en de la « cuisine fusion »? C'est ce que postulent Luppens et Power (2018). En effet, elles disent d'un plat qui brouille les frontières entre le traditionnel et le non traditionnel, soit qui emprunte des ingrédients aux deux univers, qu'il participe au développement d'une « cuisine fusion ». Dans cette optique, le concept de cuisine fusion me semble problématique puisqu'il reprend le cloisonnement entre la cuisine traditionnelle et celle non traditionnelle, celle de l'Autre. Mais le concept n'implique pas toujours deux univers culinaires. Raúl Matta (2010) dit de la cuisine fusion qu'elle revêt une qualité transculturelle entre autres assurée par la circulation internationale de savoirs culinaires. Le concept de « Fusion Food » nomme « la combinaison de diverses formes de cuisine et d'héritages culinaires qui n'étaient pas destinés à être « unis » ou « mariés » » (Matta 2010 : 4). Quant à eux, Michael Hall et Richard Mitchell (2002 : 76) parlent de cuisine fusion comme d'une cuisine caractérisée par le fait qu'elles mélangent diverses techniques culinaires et des ingrédients en provenance de partout dans le monde. Pour eux, la cuisine fusion est caractéristique de notre époque au sens où elle est une conséquence de la globalisation et de l'augmentation de la mobilité.

Cette étiquette culinaire reste tout de même difficile à circonscrire, à mon avis. Est-ce que toute inclusion alimentaire d'origine autre que la sienne génère de la cuisine fusion? Considérant l'ouverture des frontières culturelles en matière d'alimentation, est-ce qu'il faut considérer que tous font de la cuisine fusion? En ce sens, il m'apparaît peu opérationnel de mobiliser le concept de cuisine fusion. Je continue de penser que le concept d'adaptation est des plus pertinent pour décrire le processus à l'œuvre alors que des aliments « traditionnels » ou anicinabek sont mélangés à des ingrédients issus du commerce ou inclus dans des recettes d'origines culturelles autres. Non seulement il évite de cloisonner les cuisines, mais il met l'accent sur le caractère fluide des traditions culinaires. Il met également de l'avant l'agentivité des personnes au cœur du processus tout en permettant une perspective sur l'environnement ou le contexte de vie impliqué.

### **Une catégorie dynamique et adaptative**

« L'adaptation apparaît lorsque d'anciens usages sont confrontés à de nouvelles conditions et que de vieux modèles sont utilisés dans de nouveaux buts » (Hobsbawm 1995 : 5).

Selon cette définition, l'alimentation traditionnelle des Anicinabek a bel et bien fait l'objet d'adaptations. J'ai montré que la principale stratégie mise en place dans cet objectif était de conceptualiser la tradition de manière dynamique. Cela se veut une stratégie au sens où elle permet de faire sens des changements vécus. La conceptualisation de l'alimentation traditionnelle par les Anicinabek telle que je l'ai analysée permet d'engager une dialectique continue entre tradition et changement, dépassant ainsi le statisme du dualisme tradition et modernité.

Je comprends que plusieurs soient tentés de caractériser les alimentations traditionnelles autochtones par l'origine locale des ingrédients et leur provenance naturelle. L'analyse de la conception de la catégorie de l'alimentation traditionnelle par les Anicinabek a d'ailleurs permis d'appuyer cette idée puisque les aliments issus du territoire, en particulier le gibier, sont effectivement d'une grande importance. Ils ont même le potentiel de rendre un plat non anicinabe un peu plus anicinabe. L'un des arguments en faveur de cette position est le fait que de valoriser des plats à base de farine (bannique, bannique frite, etc.) revient à consommer métaphoriquement la colonisation. Pour s'en éloigner, le plus simple est de renier ces aliments.

J'ai soutenu que le traditionalisme alimentaire a le potentiel de créer une pression négative sur les Autochtones et ce, même si, souvent, ce n'est pas un retour complet à ces aliments qui est proposé. Un retour partiel n'est pas pour autant sans défis, considérant plusieurs facteurs contemporains (accès au territoire, ressources économiques, connaissances culturelles, etc.). De plus, si seulement ces aliments composent les alimentations traditionnelles, c'est dire que les personnes qui n'ont pas les moyens de s'en procurer davantage sont limitées dans leur rapport à ces alimentations dont on célèbre l'importance culturelle et identitaire. En élargissant les définitions des alimentations traditionnelles autochtones pour qu'elles incluent des aliments issus du commerce, une agentivité plus grande est possible. Les Autochtones ont alors le pouvoir de négocier leur identité alimentaire autrement, par exemple en s'appuyant sur leur mémoire familiale pour créer leurs propres traditions alimentaires.

Ce sont ces mécanismes qui s'observent chez les Anicinabek alors qu'ils attribuent une qualité traditionnelle à des recettes à base d'aliments issus du commerce ou encore qu'ils maintiennent l'importance des échanges alimentaires sous de nouvelles modalités (chapitre 7). Pour autant, il n'est pas question de renier l'importance des aliments du territoire. Par contre, comme ce chapitre et ceux précédents l'ont démontré, les relations aux territoires peuvent se vivre autrement que par un accès direct ou sous des modalités jadis opératoires. Dans ce cas-ci, le caractère traditionnel de l'alimentation relève des relations avec la mémoire et l'histoire, incarnées par les anciens.

Pour soutenir l'idée que l'alimentation traditionnelle est une catégorie complexe et appuyer l'idée qu'elle est dynamique, j'ai entrepris d'examiner la conceptualisation de cette catégorie par les Anicinabek. Je n'ai pas proposé une description fixe, mais j'ai plutôt offert de grandes lignes descriptives qui permettent d'envisager sa continuité transformative. Le portrait a permis de montrer que même si le gibier occupe une place de choix dans leur définition, l'alimentation traditionnelle ne s'y limite pas. Pour nombre d'entre eux, elle inclut également des formes de pain, ainsi que des sucreries, dont des ingrédients sont achetés en commerce comme les raisins secs. La soupe est un format de repas qui est souvent décrit comme traditionnel, qu'elle soit faite de gibier ou encore de macaroni long. J'ai identifié des qualités de l'alimentation traditionnelle : partiellement issue du territoire, simple, grasse ainsi que source de mieux-être et de plaisir. Quand ces qualités rappellent celles listées dans les écrits qui privilégient un angle quantitatif

et/ou biomédical, elles restent pourtant nommées dans des termes différents, traduisant la présence de visions de l'alimentation qui se distinguent.

J'ai établi une catégorisation fonctionnelle pour décrire les ancrages de l'alimentation traditionnelle telle que conceptualisée par les Anicinabek. Le premier pôle, ou le premier ancrage, celui traditionnel, est lié à la famille et, de ce fait, relève souvent d'une mémoire ou d'une nostalgie propre aux personnes. Cela explique la grande flexibilité de la « tradition ». L'autre pôle est celui anicinabe qui est caractérisé par le lien au territoire. En ce sens, il est plus collectif et mobilise une mémoire sociale où les ancêtres et la vie d'autrefois sont omniprésents. Les deux formes de nostalgie sont imbriquées l'une avec l'autre : celle envers la famille et celle envers l'expérience du territoire associé aux anciens.

Chaque aliment ou pratique alimentaire considérés comme faisant partie de l'alimentation traditionnelle (ou anicinabe) est classé par les personnes dans ces deux ancrages. Un aliment, un plat ou une pratique alimentaire peut donc être plus traditionnel qu'anicinabe. En général, ce qui est anicinabe est aussi traditionnel, ce qui fait en sorte que ceux qui ont une grande qualité anicinabe en même temps qu'une grande qualité traditionnelle sont les plus « traditionnels ». Comme je l'ai souligné, cette différenciation d'ancrage n'est que très peu directement évoquée par les Anicinabek. Toutefois, l'analyse de leur catégorisation des aliments, des plats et des pratiques permet de suggérer la pertinence d'une telle grille d'analyse. En outre, elle a le potentiel de pouvoir servir à l'analyse d'autres conceptions de l'alimentation traditionnelle, par exemple.

Maintenant que la conceptualisation de cette catégorie alimentaire a été décortiquée, il convient de se demander comment s'opère son enseignement. La transmission des connaissances culturelles est un autre des domaines qui s'est vu chamboulé par la situation coloniale et pour lequel les Anicinabek ont dû développer des stratégies d'adaptation. Les savoirs alimentaires traditionnels étant étroitement liés au territoire, comme ce chapitre l'a démontré, comment sont-ils acquis aujourd'hui?

## **Chapitre 9. « Pratiquer » sa culture et transmettre ses connaissances alimentaires**

La perte des savoirs culturels liés aux différentes composantes de l'alimentation (préparation, cueillette, production, cuisson, etc.) est une situation qui touche de nombreux peuples autochtones à travers le pays (Pawlowska-Mainville 2020; Poirier 2014; Turner et Turner 2008). Ce sont des savoirs qui ont permis leur survie pendant des générations et leur transmission s'est vue ébranlée par les changements engendrés suite à l'arrivée des Européens sur le continent. La comparaison des végétaux issus du territoire consommés il y a 100 ans à ceux consommés de nos jours par les habitants de Lac Simon a déjà exposé la perte de connaissances à cet égard.

Au-delà de la perte des savoirs alimentaires, le processus d'acquisition de ces derniers a été ébranlé. Cela n'est pas sans conséquence alors que l'on sait que le processus de transmission d'habitudes alimentaires participe à la formation identitaire et à la cohésion sociale des communautés (Quintero-Angel *et al.* 2019). Il faut dire que la transmission relève d'interactions intergénérationnelles (Kehoe 2014). Le chapitre précédent l'a démontré, les héritages familiaux sont au cœur des conceptions alimentaires contemporaines. Mais comment ces savoirs sont-ils acquis et dans quels contextes? Ce chapitre examine la relation des Anicinabek avec les connaissances et les savoirs dans le domaine alimentaire. Il faut dire que les savoirs alimentaires sont intrinsèquement liés à d'autres connaissances associées à la vie sur le territoire et aux entités associées. En ce sens, doit-on absolument être sur le territoire pour transmettre les connaissances associées? Avec ce chapitre, je démontre que non. Par contre, il faut pouvoir transposer une part de cette relation au territoire au sein de la communauté, là où la transmission s'opère en grande partie.

Aussi, il faut pouvoir recréer des contextes d'enseignements qui soient culturellement parlants. Laurent Jérôme (2008 : 49) avance que « la sédentarisation et la scolarisation obligatoire (rupture familiale) dans les pensionnats indiens ont considérablement remis en cause les processus locaux de transmission des savoirs par l'expérience inscrits dans l'occupation, l'utilisation et la gestion

du territoire ». En plus de ces facteurs, Peter Armitage (1992) cite l'exposition à de nouvelles valeurs et idéologies à travers les médias de masse ainsi que les problèmes de dépendances comme ayant participé à éroder la transmission de croyances et de pratiques entre les générations.

Je pense que l'on peut étendre cela à l'ensemble des connaissances culturelles. Comme nous l'avons vu, le fait de vivre dans une communauté sédentaire a transformé la relation au territoire. Jadis, la transmission y était largement ancrée. De plus, les rapports familiaux ayant été bouleversés par la fréquentation des pensionnats, les unités de transmission ont vécu une rupture. Autrement dit, le contexte dans lequel la transmission se fait et par qui elle se fait sont aujourd'hui différents. Je montre ici que le déplacement observé au chapitre 8 concernant la restructuration du réseau de commensaux s'observe aussi dans les instances de transmission. L'examen de la transmission contemporaine m'amène à avancer que, dans ce domaine, l'une des stratégies d'adaptation des Anicinabek a été d'anicinabéiser l'école. Ainsi, une portion de la transmission de la culture s'est institutionnalisée. Ceci dit, nous verrons que la famille apparaît encore comme un lieu de socialisation alimentaire et de transmission. Notons que ce chapitre ne se veut pas une revue exhaustive des initiatives en matière de transmission des connaissances chez les Anicinabek. Je me concentre sur une part de ces savoirs, ceux en lien avec l'alimentation, et, avec quelques digressions, je m'y intéresse principalement en lien avec un contexte précis, celui de l'école.

Le chapitre se penche donc sur les mécanismes de transmission, sur les structures dans lesquelles ils sont opérationnels ainsi que sur leur potentialité. Mes données ne me permettent pas d'aller plus loin et d'établir s'ils sont efficaces ou non. Pour cela, il m'aurait fallu interroger des jeunes.<sup>89</sup> Or, mon certificat d'éthique ne me permettait pas de conduire des entretiens directement avec des mineurs et j'ai déjà mentionné la difficulté à mener des entretiens avec les jeunes adultes. En même temps, je ne suis pas convaincue que leurs témoignages auraient permis de mesurer l'efficacité des instances de transmission. Une étude longitudinale ciblée serait nécessaire, à mon avis. Des entretiens avec des jeunes m'auraient tout de même permis d'en apprendre davantage sur leur appréciation et mieux comprendre si le désintérêt de leur génération noté par les plus âgées est réel. Ceci étant dit, j'ai pu observer et participer à de nombreuses activités destinées aux

---

<sup>89</sup> Le plus jeune des Anicinabek avec qui j'ai conduit une entrevue avait, à l'époque, 31 ans.



jeunes. Je détaille ces occasions au fil de la démonstration, mais notons qu'elles m'ont permis de discuter avec des jeunes de manière informelle, d'être témoin d'interactions entre eux et des Anicinabek plus âgés ou encore d'entendre leur avis alors qu'ils prenaient la parole.

Encore une fois, pour bien situer les adaptations de la transmission, il faut d'abord comprendre comment la transmission ainsi que la socialisation alimentaire se faisaient jadis, soit avant que les impacts de la situation coloniale ne se fassent trop sentir. Pour ce faire, je présente en quoi consiste les savoirs transmis, les modes de transmission privilégiés par les Anicinabek ainsi que les transmetteurs. J'expose ensuite des facteurs ayant contribué à créer des ruptures dans la transmission et j'aborde des défis contemporains. Cela m'amène au cœur de ma proposition pour laquelle j'explicité le concept d'anicinabéisation, un processus adaptatif qui ne se limite pas à l'école et/ou à l'alimentation. Puis, je montre en quoi l'école apparaît comme ayant subi cette adaptation, du moins pour ce qui a trait à la transmission des connaissances culturelles. Finalement, je propose une réflexion sur la conception de la culture. Les Anicinabek disent souvent qu'ils la « pratiquent ». L'idée de « faire de la culture » traduit, à mon avis, un rapport particulier qui se doit d'être explicité puisque cela teinte la manière dont la transmission des connaissances et des savoirs est abordée.

Enfin, j'y ai encore peu fait référence, mais ce chapitre mobilise la démarche de création du livre communautaire sur l'alimentation. La collecte du contenu du livre a permis d'identifier plusieurs enjeux liés à la transmission. Les coauteurs anicinabek devaient choisir ce qu'ils avaient le plus envie de transmettre. Certains affirmaient d'ailleurs qu'ils voulaient que ce soit dans le livre puisque ce genre de savoirs n'est plus répandu. Le livre leur apparaissait donc comme un outil pouvant permettre la pérennité de ces savoirs et une plateforme de transmission accessible aux jeunes générations. Ce chapitre inclut une analyse du processus créatif associé.

## **9.1. La transmission alimentaire**

### ***Que transmet-on?***

Les concepts de savoirs écologiques traditionnels (SET)<sup>90</sup>, de savoirs autochtones traditionnels (SAT) ou autres expressions connexes trouvent une légitimité via la reconnaissance d'organismes internationaux comme les Nations Unies. Ces savoirs concernent les animaux, la gestion du territoire et la cosmologie (Tanguay 2010). Ils ont longtemps été opposés (et le sont parfois encore) aux savoirs occidentaux notamment du fait qu'ils sont dits acquis par l'observation et l'expérience. McGregor (2005) critique le fait que ces savoirs sont étudiés par des « experts » (chercheurs académiques), alors que les Autochtones vivent selon ces savoirs. Cela entraîne en des perspectives distinctes. D'ailleurs, selon elle, la traduction du concept de SET en langues autochtones est difficile et de nombreux groupes autochtones ne seraient pas satisfaits des définitions qui ne décrivent pas bien leur perspective.

Les SET sont surtout associés aux peuples autochtones, mais pas uniquement (Berkes 2018). Ce concept, et ceux associés, sont beaucoup utilisés en écologie, en sciences de l'environnement, en géographie et autres sciences naturelles, bien que les sciences humaines et sociales les mobilisent aussi. Il n'existe pas de définition consensuelle. Ces savoirs sont issus de l'interaction avec l'écosystème. Berkes (2018: 6) les définit comme :

« Implied in the concept is a component of local and empirical knowledge of species and other environmental phenomena. There is also a component of practice in the way people carry out their agriculture, hunting and fishing, and other livelihood activities. Further, there is a component of beliefs concerning peoples' perceptions of their ethical relationships within ecosystems. Closely related is the worldview which frames how people interpret their observations of the broader environment. »

Ils font donc référence à l'ensemble de connaissances, de pratiques et de croyances d'une société qui est liée à son environnement, au territoire (Royer 2012). Berkes (2018: 8) ajoute qu'ils sont adaptatifs, dynamiques et s'appuyant sur l'expérience. Les SET réfèrent autant au processus d'acquisition des savoirs qu'aux savoirs eux-mêmes. Ils sont souvent considérés comme en danger de disparition. Mais, au-delà de la disparition des aînés, souvent considérés comme les détenteurs de ces savoirs, Simpson (2004) argumente qu'il faut tenir compte des impacts du colonialisme, un angle peu présent dans les travaux qui mobilisent ces concepts. C'est donc dire que ces savoirs et leur transmission relèvent d'enjeux politiques.

---

<sup>90</sup> Version francophone du concept de *Traditional Ecological Knowledge* (TEK).

J'ai choisi de ne pas utiliser ces appellations, même si les savoirs dont il sera question dans ce chapitre pourraient, selon la définition donnée, être qualifiés ainsi. Deux raisons justifient cela. Premièrement, plusieurs de ces appellations mobilisent le qualificatif « traditionnel » dont j'ai exposé la complexité et la relativité dans le chapitre précédent. Les savoirs et les connaissances qui font l'objet de la transmission sont un héritage intangible, au sens d'hérités du passé et utilisés dans le présent (Timothy 2016b). L'héritage culturel peut être récent et ordinaire. Il ne se restreint pas à ce qui est extraordinaire ou ancien. Pour se distancier du concept de « traditionnel », certains proposent d'enlever ce qualificatif et de parler de savoirs écologiques, par exemple. Mais cela n'aurait pas résolu mon deuxième problème, soit qu'il ne s'agit pas de catégories utilisées par les Anicinabek. Or, j'ai le souci de respecter les catégories locales, au mieux de mes connaissances.

De plus, je ne m'intéresse pas directement aux savoirs écologiques bien qu'ils aillent souvent de pair avec les savoirs alimentaires. En effet, c'est un ensemble de savoirs qui sont liés aux pratiques alimentaires et aux animaux (Bousquet 2002b). Par exemple, lorsqu'un castor est trappé, sa préparation est l'occasion d'apprendre l'utilisation des parties de l'animal, de partager des légendes et des mythes qui le concernent, d'évoquer les comportements à adopter sur le territoire, etc. En ce sens, plutôt que de parler de SET, il aurait été plus juste d'utiliser l'appellation « savoirs autochtones » qui m'apparaît plus englobante. J'ai tout de même choisi de parler de « savoirs anicinabek », une catégorie plus précise. Les Anicinabek parlent d'ailleurs en termes de « transmission des connaissances anicinabek » ou, plus largement, de « connaissances culturelles ». À mon tour, j'utilise ces expressions qui incluent des savoirs-être, des savoir-faire ainsi que des valeurs.

### ***Comment transmet-on?***

En parlant des savoirs autochtones, Smith *et al.* (2016 : 137) avancent qu'ils sont partagés sous forme d'histoires, de chants, de visions, de prophéties, d'enseignements, de souvenirs, etc. Comme au sein d'autres cultures autochtones (Ohmagari et Berkes 1997; Poirier 2014), chez les Anicinabek l'éducation ne se faisait pas dans un cadre formel. La transmission de la culture et la socialisation étaient jadis de type informel et spontané au sein de la famille étendue (Traversy,

1998). Les compétences s'acquerraient par l'expérience, le mimétisme et l'observation. Joan W. (48 ans) se souvient que sa mère les encourageait à « faire eux-mêmes » :

« Je m'en souviens qu'une fois on avait tout pêché chacun un poisson. Il y avait ma sœur, mon frère. Pis ma mère nous a dit de tout arranger nous autres même notre poisson pis le faire cuire nous autres mêmes. C'était ça que... c'est de là qu'on a commencé à apprendre. Elle voulait que ce soit nous autres mêmes. Elle nous a juste montré un peu comment faire le poisson pis il fallait qu'on le fasse. C'est de cette façon-là qu'on a appris ».

L'expérience est encore très importante aujourd'hui. Je pense que cela est notable entre autres dans le fait que la cuisine se fait encore largement à l'œil, c'est-à-dire que les Anicinabek n'utilisent « ni "table des poids et mesures" ni "tableau des temps de cuisson" » (Mailhot dans Basile 1993 : V). Par exemple, alors que je demandais à un Anicinabe combien de temps il fallait attendre pour que la viande d'orignal que nous venions de mettre au four soit prête, après une courte réflexion, il me répondit : « jusqu'à ce qu'elle soit cuite ». Une autre fois, alors que je demandais comment savoir si la bannique était bien cuite à l'intérieur, une Anicinabekwe me répondit qu'il fallait taper dessus et que le bruit indiquait sa cuisson. Ou encore, une cuisinière me répondit qu'« elle le saurait » quand la bannique aux raisins qu'on venait d'enfourner serait prête. Ces exemples montrent bien l'importance de l'expérience, autant celle acquise par observation que celle acquise par le fait de « faire soi-même » les choses.

Regna Darnell (1979 : 10), en parlant du mode d'enseignement privilégié chez les Cris résidant au nord de l'Alberta, elle le décrit comme non verbal, dépendant de l'observation et de la capacité à reproduire ce qui a été observé. Cela est tout à fait transposable aux Anicinabek. Marie-Pierre Bousquet (2012b) décrit d'ailleurs leur pédagogie éducative traditionnelle comme étant entre autres fondée sur l'observation et la reproduction de gestes. Il faut dire qu'à cause de ses implications sensorielles, la cuisine est tout indiquée pour une transmission expérientielle et participative (Sutton 2001).

Lorsque l'enseignement est verbal, il est souvent indirect, par exemple, porté par un récit. En ce sens, l'écoute est importante du fait que des savoirs sont transmis par l'intermédiaire de légendes notamment. Certaines permettent d'expliquer l'acquisition de traits physiques distinctifs par certains animaux comme les yeux tristes de l'écureuil ou la graisse chez le castor. Elles servent

aussi à enseigner des manières d'être. Par exemple, une légende impliquant le doré et le brochet a été racontée à des jeunes lors d'un camp culturel. Sans entrer dans les détails de ladite légende, la morale est qu'il faut faire attention à ce qu'on dit sur les autres et qu'il vaut mieux ne pas se brouiller. Encore aujourd'hui, elles sont fréquemment racontées aux plus jeunes générations et ce, dans divers contextes, même parfois de manière spontanée.

Au-delà des légendes, le récit est important dans la transmission contemporaine. La collecte de matériaux pour le livre communautaire sur l'alimentation en est un bon exemple. Dans le 3<sup>e</sup> chapitre, j'ai expliqué que le format des souvenirs alimentaires s'est avéré le type de partage le plus populaire. C'est parfois au fil d'histoires personnelles que des savoirs sont partagés alors qu'on apprend quel type de plants chercher pour les bleuets ou encore ce qu'il ne faut pas trop manger au risque d'être malade. Ce format permet le partage d'expérience et s'inscrit dans une forme d'apprentissage plus axée sur la pratique qu'un livre de recettes classique qui traduit plutôt un mode d'apprentissage théorique.

En choisissant de garder cet esprit oral à l'écrit, le format du livre sort des formats standards du milieu de l'édition. C'est l'un des défis identifiés par le premier éditeur approché pour la publication du livre. Le format que nous lui présentions n'était pas tout à fait un livre de recettes et pas tout à fait un recueil de récits. Autrement dit, il n'entrait pas facilement dans une catégorie d'écrits et il était donc difficile à promouvoir. Je pense que le format est le résultat d'ajustements permettant de rendre accessible à l'écrit une transmission orale. La transmission des savoirs alimentaires est donc principalement orale et expérientielle. Elle nécessite une interaction entre les personnes.

### ***Qui transmet?***

À l'époque où les Anicinabek étaient mobiles, les rôles des hommes et des femmes étaient complémentaires. La cuisine ne faisait pas exception. Nous avons vu que les hommes étaient surtout ceux qui allaient à la chasse, au piégeage et à la pêche. Les femmes s'occupaient surtout du petit gibier et de la cueillette aux alentours du campement. Il semble d'ailleurs qu'elles aient

continué à piéger le petit gibier même lorsque les familles se sont installées sur la rive du Lac Simon :

« Ma mère aussi s'en allait là-bas pour mettre son collet. Les femmes, elles s'en allaient aux collets quand ils ont commencé à vivre plus moderne. » Jeannette B. (67 ans)

« Ma grand-mère aussi, elle s'en va ici au lac. Elle s'en va mettre un piège de castor. Elle est capable d'ouvrir ça, elle. Pourtant, elle est assez vieille. Comme, *weckatc* (autrefois) là, as-tu vu les pièges? Tu pèses les deux. C'est ça qu'elle prenait ma grand-mère. J'étais avec elle. Elle fait aussi un piège de rat musqué. C'est elle qui fait. Il y en avait ben beaucoup ici *weckatc* de rats musqués. Il y en avait ben beaucoup. Aujourd'hui, il n'y en a pas. » Manianne P. (71 ans)

Ce sont aussi les femmes qui s'occupaient de la préparation des prises une fois celles-ci rapportées au campement. Les tâches des femmes étaient surtout associées à l'espace de la maisonnée comme la préparation des aliments et leur cuisson. Il y avait donc une division sexuelle des tâches qui persiste encore partiellement de nos jours, mais les rôles sont fluides comme ils l'étaient à l'époque (Bousquet *et al.* 2020).

Plusieurs Anicinabekwek ont appris à arranger les animaux en compagnie de leur mère, leurs grand-mères, leurs sœurs, etc. :

« Elle aimait ça ma mère, faire ça. Je l'ai appris moi aussi à faire le castor, avec ma mère » Blandji (53 ans)

**« L : Ton père trappait et ta mère arrangeait les animaux? »**

C : Oui, c'est tout ma mère.

**L : C'était comme ça? Les femmes s'occupaient...**

C : Oui. Arranger le castor, les animaux. C'était ma mère qui s'occupait de ça » Charlotte P. (53 ans)

Lorsque nécessaire, quand il y avait beaucoup de prises par exemple, tous se mettaient à la tâche :

« E : Une couple de jours. Des fois, trois jours, quatre jours. Des fois, ils revenaient avec beaucoup de castors. Là, il y avait de l'ouvrage à faire.

**L : C'était ta mère qui les arrangeait?**

E : Les gars aussi arrangeaient. Thomas, Daniel, mon père, ma mère. Là, après avoir tout fait, tout séché la peau de castor, aweille, encore dans le bois! » Estelle P. (63 ans)

Au-delà de la prise d'animaux et de leur préparation, la cuisine apparaît globalement comme un espace féminin. Par exemple, Alex C. (59 ans) se souvient que la cuisine était préparée par les femmes du groupe, alors qu'ils vivaient sur *nopimik* : « C'étaient les femmes. Ma mère oui pis mes... il y avait... on était 4 familles, 3 familles. 4 familles les frères et sœurs de ma mère avec leurs parents. » Une réalité similaire est racontée par Jacques W. (31 ans) alors qu'il fait référence à son enfance plus récente que celle d'Alex : « Dans la famille, ce n'étaient pas les hommes qui cuisinaient. C'étaient les femmes. » Certaines tâches plus spécifiques pouvaient être attribuées aux hommes, comme l'explique Alex C. (59 ans): « Quand que c'était, comme par exemple pour faire fumer les intestins d'orignal, c'étaient les hommes qui le faisaient. Au fumoir dehors, c'étaient les hommes qui le faisaient. »

Les hommes n'étaient donc pas totalement absents des cuisines. Ils savaient se débrouiller et cuisinaient lorsque nécessaire. Par exemple, selon Joan W. (48 ans) « c'est plus les femmes, avant, qui cuisinaient. Je n'ai jamais vu moi mon père cuisiner quand j'étais jeune. Jamais vu dans la cuisine! » Elle ajoute qu'« il cuisinait quand il était dans le bois. Quand il restait. Parce que lui, quand il travaillait, il était dans le bois. » Elle fait référence à l'époque où des hommes partaient plusieurs semaines dans le bois pour travailler comme bûcherons, par exemple.

Malgré la fluidité des rôles de genre, la transmission des connaissances alimentaires était largement assurée par les femmes. D'ailleurs, la place centrale des femmes dans la transmission des connaissances alimentaires est commune à bon nombre de cultures (Timothy 2016a; Sutton 2001). Ce sont elles, généralement, qui occupent le rôle de gardiennes de l'héritage alimentaire. Chez les Anicinabek, comme elles cuisinaient la plupart du temps, c'étaient elles que les plus jeunes étaient à même d'observer. En général, les jeunes femmes, et aussi les jeunes hommes, apprenaient à cuisiner en regardant leur mère, leur grand-mère ou d'autres femmes de leur entourage. Jeannette B. (67 ans) raconte avoir appris en observant les femmes de sa belle-famille alors qu'elle venait tout juste de se marier :

« Tout ce que j'ai fait, j'ai juste observé les *kokoms* comment elles travaillaient. Comment elles faisaient cuire la bannique. Comment elles faisaient tourner leur bannique. *Kokom*, elle, ma belle-mère, elle : "*Pijan! Pijan oma!* (Viens! Viens ici!) Il ne faut pas brûler. Il ne faut pas que tu te brûles. Tu tournes ça comme ça. »

Nombre des classiques familiaux sont hérités des femmes apparentées. Des témoignages présentés dans le livre communautaire en témoignent comme « la soupe des *kokom* » (la soupe des grand-mères) ou encore « *Kitcikokom tcibakwan* » (cuisine de grand-mère). Les recettes, qu'elles soient écrites ou orales, participent à la consolidation des familles et à la continuité intergénérationnelle (Timothy 2016a). Les femmes anicinabek avaient et ont donc un rôle social et culturel non négligeable. Toutefois, il faut garder à l'esprit la complémentarité des sexes, caractéristique de la culture anicinabe. Si les femmes sont plus susceptibles de transmettre des savoirs liés à la préparation des repas et des aliments, les hommes, eux, sont plus susceptibles de partager des savoirs liés à la prise des animaux, par exemple.

Outre la question du rôle des sexes dans la transmission des connaissances liées à l'alimentation anicinabe, la famille joue un rôle important. En tant qu'institution, elle participe à la reproduction sociale alors qu'elle est l'un des lieux d'acquisition des connaissances et de la transmission entre les générations (Bourdieu 1993). Les quelques témoignages rapportés plus haut montrent bien qu'une large part des savoirs a été acquise via des membres de l'entourage. Même chose pour les définitions de l'alimentation traditionnelle décortiquée au chapitre précédent. Nous nous souviendrons que, fréquemment, les Anicinabek associent la cuisine de leur mère et/ou de leur grand-mère à l'alimentation traditionnelle. De ce fait, nombre de connaissances alimentaires associées à cette catégorie relèvent d'une transmission familiale. Mais, encore une fois, il faut considérer le facteur générationnel. La plupart des personnes que j'ai interrogées ont des parents qui ont vécu sur le territoire alors qu'eux y ont passé leur enfance, ont fréquenté le pensionnat et habitent depuis plusieurs dizaines d'années la communauté. Est-ce que la transmission s'opère de la même manière chez les générations nées en communauté ? Comment transmettre si l'on n'a pas appris ou si l'on n'a plus l'occasion de mettre en pratique nos connaissances?

## **9.2. Rupture et défis de la transmission**

Les défis qui entourent la transmission contemporaine des savoirs liés à l'alimentation traditionnelle ou dite anicinabe sont des conséquences des actions conduites par les forces coloniales (administrative, missionnaire et économique), ce à quoi s'ajoutent des enjeux ancrés dans la contemporanéité telle que l'utilisation des technologies de communication. Encore une fois, la vie en communauté sédentaire, le travail salarié, la présence moins fréquente sur le



territoire, les pensionnats et l'éducation scolaire doivent être pris en compte pour situer les défis entourant transmission. Sans reprendre à nouveau toute la contextualisation, j'identifie ici les aspects qui ont une incidence directe sur la transmission.

### *La vie en communauté*

La transmission des connaissances liées à l'alimentation anicinabe ou traditionnelle va souvent de pair avec la fréquentation du territoire. Plusieurs considérations font en sorte que certaines pratiques alimentaires sont plus à même d'être faites si l'on est dans *nopimik*. Je pense entre autres à la cuisson sur le feu. L'accès au gibier et au poisson, des aliments centraux de cette alimentation comme nous l'avons vu, nécessite aussi de passer du temps sur le territoire. Comme Peggie J. (46 ans) l'affirme, « quand tu grandis dans le bois, tu connais tout : ton jardin, ton garde-manger. ». Elle fait référence à sa grand-mère qui avait beaucoup de connaissances en lien avec la vie sur le territoire justement parce qu'elle y passait la majorité de sa vie.

Le fait de vivre dans une communauté sédentaire pourrait donc être identifié comme l'un des points de rupture ayant ébranlé la transmission des connaissances alimentaires. C'est ce que remarque Monique A. P. (65 ans) : « Depuis qu'il y a les communautés, c'est ça. Le monde ne va plus dans le bois pour apprendre des choses. » Dans les débuts de l'installation dans la communauté, les séjours sur le territoire étaient encore courants. Alors qu'il habitait depuis peu la communauté, Alex C. (59 ans) raconte ses sorties dans *nopimik* : « Les étés, quand j'ai eu cet âge-là, 15-16-17 ans, j'allais souvent en forêt avec des amis. On partait 4-5 jours avec le minimum. Pas grand chose. On mangeait seulement poisson le matin, poisson le midi, poisson le soir. » De plus, comme je l'ai déjà expliqué, beaucoup d'hommes, dans les années 1970-1980, continuaient de chasser et de piéger tout en occupant des emplois salariés de manière contractuelle. Les sections qui suivent permettront de voir une certaine corrélation entre le développement de la communauté et le changement des structures de transmission. Cela témoigne aussi peut-être d'un intérêt générationnel changeant. J'y reviens plus loin.

Au-delà du fait de vivre dans une communauté sédentaire, et à l'instar de Simpson (2004) qui suggère que les SET dépendent du territoire, je pense que l'on peut attribuer une part de la rupture de transmission à la dépossession du territoire au cours de la colonisation et à son

exploitation (pollution, déforestation, etc.). Dans le chapitre précédent, nous avons entre autres vu que certains gibiers ou poissons étaient moins fréquemment consommés à cause de leur rareté ou encore parce que les prises sont parfois malades. La transmission de connaissances les entourant est, dès lors, compromise.

### ***Les pensionnats et l'école***

Avec l'obligation de fréquenter l'école, c'est tout un pan de la transmission culturelle qui a dû être mise de côté. Les répercussions des pensionnats sur la transmission sont loin de se limiter au domaine alimentaire. Elles s'étendent à l'ensemble des connaissances et des compétences nécessaires à la vie dans *nopimik* à la manière des ancêtres (Basile *et al.* 2017; Bousquet 2002a). Lynn Drapeau (2011 : 28) affirme que le système des pensionnats est généralement considéré comme « le principal responsable de la rupture intergénérationnelle de transmission de la langue ». La Commission de vérité et réconciliation du Canada (2015c : 290) a d'ailleurs énoncé qu'« il est particulièrement important de reconnaître que les gestes posés par les dirigeants des pensionnats ont bloqué la transmission de la mémoire collective d'une génération à l'autre chez les individus, les familles et les collectivités des Premières Nations, des Inuits et des Métis ».

Par exemple, en allant au pensionnat, des jeunes hommes n'ont pas (ou très peu) appris à chasser et à piéger alors que des jeunes filles n'ont pas appris à cuisiner ou encore à préparer les animaux. Les aînés occupaient jadis une place importante dans la transmission des connaissances. Simon A. (61 ans) est d'avis qu'avec l'entrée des enfants au pensionnat, ils ont perdu leur rôle. La fréquentation des pensionnats est venue bouleverser les structures de transmission, en plus de nuire à la persistance d'activités culturelles. Dans la première partie de la thèse, j'ai expliqué que la fréquentation du pensionnat a particulièrement nui à la transmission de certaines pratiques qui ne se déroulaient pas l'été, seul temps où des enfants retournaient avec leur famille sur le territoire.

Les pensionnats sont devenus les nouveaux lieux de socialisation alimentaire des enfants au détriment de leur milieu familial porteur d'une culture alimentaire tout autre. Quelques jeunes ont aussi fréquenté des familles d'accueil allochtones à leur sortie du pensionnat pour continuer leur scolarité, par exemple. Il s'agit là d'un autre milieu de socialisation alimentaire porteur d'une

culture différente. Ce ne sont pas que les savoirs qui ont été compromis, le goût aussi. La transmission des préférences alimentaires a été ébranlée. On se souviendra que les pensionnats ont été identifiés par des Anicinabek comme ayant « modifié le goût » à cause des nouveautés alimentaires qu'ils ont imposées. Certains ont donc dû réapprendre à apprécier des aliments et des préparations avec lesquels ils avaient perdu une familiarité. François Larose (1988 : 27) lie explicitement la perte de transmission à la fréquentation scolaire :

« l'application de la loi sur l'instruction publique rendant obligatoire la fréquentation scolaire pour les enfants amérindiens âgés de sept à seize ans empêcha le transfert des apprentissages nécessaires à la transmission des aptitudes de base permettant le renouvellement des populations de trappeurs ».

S'ils ont appris des savoirs et acquis des compétences pendant leur enfance sur le territoire, plusieurs les ont oubliées suite à leur passage au pensionnat. Un processus de réapprentissage a été nécessaire. Monique A. P. (65 ans) est l'une de celle qui a mis beaucoup d'énergie pour réacquérir ses connaissances anicinabek après avoir passé plusieurs années sur les bancs d'école et devant, en tant qu'enseignante et directrice d'école au sein de sa communauté :

« J'ai 65 ans. J'ai commencé à faire ça à l'âge de 51 ans. J'ai pris un an de vie en forêt pour reprendre tout ce que j'avais perdu comme valeurs, tout ce que je ne savais pas faire. Parce que moi, quand je me suis mariée, je ne savais rien faire. J'ai commencé à apprendre à une école avec ma mère pis ma belle-sœur. [...] C'est eux autres qui m'ont aidé beaucoup. On est resté un an en forêt pour connaître tous les trucs de la trappe pis de la survie en forêt. Pis beaucoup aussi de vocabulaire dont j'ai appris qui est complètement perdu. Pis au niveau de la nourriture aussi. Comment la préparer et tout ça. Ce qu'ils mangent à l'an 2017 et ce qu'ils mangeaient il y a longtemps ce n'est plus pareil. Il y a des mets qui sont disparus. » Monique A. P. (65 ans)

Le témoignage de Monique met de l'avant l'importance de l'expérience : elle a dû faire elle-même pour apprendre. De plus, ses apprentissages sont ancrés dans *nopimik*. S'immerger complètement dans le mode de vie du territoire lui a permis d'acquérir un bagage de connaissances in situ. Nous verrons plus loin que ce mode d'acquisition des connaissances s'incarne aujourd'hui dans de nouveaux formats.

### ***Des jeunes moins intéressés ?***

Le manque d'intérêts des jeunes générations envers l'apprentissage des dimensions dites traditionnelles des cultures alimentaires est un phénomène observé dans plusieurs contextes

culturels à travers le monde (Leuterrio et Vargas 2021; Nor *et al.* 2012; Ohmagari et Berkes 1997; Sharif *et al.* 2016). C'est le cas chez les Anicinabek, selon plusieurs. Monique A. P. (65 ans) est d'avis qu'ils ont d'autres intérêts liés au contexte de vie contemporain, ce qui limite le temps qu'ils vont passer sur le territoire : « Ils ont accès (au territoire), c'est juste qu'ils n'ont pas le temps. Avec toutes les machines, les machines, la télévision, plus le temps d'aller dans le bois. » Elle n'est pas la seule à considérer les technologies comme des embûches à la transmission des connaissances :

« Ça affecte les jeunes d'aujourd'hui. Parce que les parents de ces jeunes-là, ce sont d'ex-pensionnaires souvent. Je parle de communautés. Pis aussi, il y a l'école qui prend plus de place pis la vie virtuelle. Ça, incroyablement. Ça affecte aussi. Ils vont de moins en moins dans le bois nos enfants parce que... le confort probablement. On travaille trop nous autres les gens qui sont un peu plus à l'aise pis on n'a pas vraiment le temps d'aller dans le bois. On est fatigué de notre semaine. On travaille fort. »  
Peggie J. (46 ans)

Peggie fait le lien entre la rupture de la transmission qui prend racine dans les pensionnats et lie cela aux limitations associées à la vie contemporaine où le travail salarié réduit le temps des parents pour dispenser des enseignements en forêt. La vie en communauté et la déconnexion au territoire qui y est associée sont donc des obstacles à la transmission des connaissances alimentaires. Il y a là une chaîne de facteurs qui prend racine dans la situation coloniale tout en relevant d'enjeux contemporains.

Outre les technologies de communication et le travail, d'autres activités occupent des places importantes dans les horaires des adultes et des jeunes: les sports, surtout le hockey et le ballon-balai. Très populaires, ils sont pratiqués par des nombreux jeunes de la communauté. Plusieurs prennent part à des tournois, ce qui les amène à se déplacer dans diverses villes de la province. La saison s'étend d'octobre à mai, ce qui limite les occasions de se rendre sur le territoire pendant cette période. La place importante du hockey a d'ailleurs été explicitement évoquée par un Anicinabe que je questionnais sur les raisons de la perturbation de la transmission des connaissances associées à *nopimik*. Non seulement cela demande un investissement de temps, mais aussi d'argent.

En même temps, comme je le soulignais en début de section, cette tendance est très répandue, comme s'il était commun de « retourner » vers les traditions une fois qu'une certaine expérience

de vie a été acquise. Monique A. P., par exemple, est de celle qui est retournée à fond dans ses traditions alors qu'elle avait atteint la cinquantaine. À ce propos, Agnieszka Pawlowska-Mainville (2020: 70) rapporte les paroles d'un aîné anishinaabeg (Poplar River First Nation) qui commente le fait que des jeunes préfèrent l'alimentation du commerce aux gibiers : « They are still learning who they are ». Les aînés pensent que les jeunes changeront d'avis plus tard. Il y a peut-être là un lien avec l'affirmation identitaire. Est-ce que valoriser les identités autochtones serait une manière d'intéresser les jeunes plus tôt à leurs racines culturelles? Quoi qu'il en soit, le manque d'intérêt des jeunes générations n'apparaît pas comme un déterminisme annonçant nécessairement la disparition des pratiques et des savoirs culturels. Ceci dit, cela n'empêche pas les plus âgés d'être préoccupés par cette situation.

### *Au-delà du manque d'intérêt : l'importance de transmettre*

Le manque d'intérêt de certains jeunes n'explique pas à lui seul le non-respect de pratiques culturelles comme celle concernant le traitement des restes d'animaux, par exemple. En fait, Jeannette B (67 ans) soulève un point important alors qu'elle affirme que certains ne savent tout simplement pas :

« Tout ce que je te dis là, je veux que ce soit transmis aux jeunes, que les jeunes plus tard s'en servent de ça. C'est important. Parce qu'aujourd'hui, les chasseurs, ils jettent toutes les parties. Ils ne connaissent pas toutes les parties qui sont bonnes dans le ventre de l'original, tout ce qui est médecine, tout ce qui est médicinal. Ils ne connaissent pas. »

C'est dire que ce n'est pas nécessairement par manque d'intérêt que certains comportements ne sont plus faits ou alors que certains animaux ou parties d'animaux ne sont plus consommés. Par le fait même, Jeannette insiste sur la transmission de ces connaissances. Maureen P. (51 ans) est également d'avis que le manque de connaissances concernant les cuissons explique le dégoût ou, à tout le moins, la réticence envers certaines parties des animaux :

« M : C'est plus les aînés qui mangent pis les jeunes adultes comme nous autres. Non pas les jeunes adultes, les adultes.

**L : Mais, il y a tu des parties comme le nez, le museau, mettons... le cœur?**

M : Ils ne savent plus comment les faire cuire aujourd'hui.

**L : Ah OK. Donc vous les mangez moins?**

M : Eux autres, ils mangent moins. C'est quand même important qu'ils le gardent parce qu'eux autres ils vont le faire encore les aînés.

**L : OK. Les jeunes, ils ne mangent plus, mettons le cœur, la langue...**

M : Si on le prépare, ils vont goûter. »

Elle nuance ainsi le manque d'intérêt pour ces parties des gibiers et souligne plutôt l'absence d'expérience culinaire. Monique A. P. (65 ans) abonde dans le même sens:

« De ce que je remarque chez les jeunes, il y a beaucoup d'affaires que les jeunes ne connaissent pas que ça se mange. Souvent, ils vont dire « hein, ça se mange ça? » Ben oui ça se mange. C'est bon! » Monique A. P. (65 ans)

À mon avis, cela s'observe en dehors du domaine alimentaire, c'est-à-dire que le manque de connaissances fait en sorte que certaines pratiques ou croyances culturelles ne sont plus perpétuées. Par exemple, quand j'habitais au sein d'une famille de la communauté, il m'a été demandé de mentionner lorsque j'étais « dans ma lune », expression utilisée pour parler des règles. Je devais prévenir la femme de la maison de manière à ce que mon énergie puisse être canalisée. C'est que les femmes ayant leurs règles sont considérées comme étant chargées d'énergie et, pour les hommes, cela peut avoir des conséquences sur leur propre force. Je devais donc notamment m'assurer de ne pas partager ma vaisselle avec l'homme de la maisonnée.

J'ai entendu parler de cela par très peu d'Anicinabek. Ce savoir semble seulement présent et partagé dans certaines familles. Jeannette B. (67 ans) est l'une de celle qui considère sa transmission importante, même si elle sait le sujet controversé. Alors que je lui demandais si je pouvais partager ce savoir, elle me répondit :

« Ben oui, tu peux l'expliquer. Même moi, j'explique aux femmes. Il y en a qui ne sont pas d'accord. C'est sûr.

**L : Ça vient-tu de... ta maman? Est-ce que quand tu étais jeune...**

J : Non, non. Ça vient de toutes les mamans ça. Ça vient de toutes les familles ça. »

Cette pratique de retrait des femmes autochtones réglées est rapportée dans d'autres contextes autochtones. Par exemple, Richard Rhodes (1984), dans un article qui porte l'emprunt culturel et le baseball chez des Ojibwés (Ontario), mentionne le fait qu'un rond de poêle spécial ainsi que des casseroles et des poêlons différents étaient utilisés pour les femmes ayant leurs menstruations. Selon lui, il s'agit là d'une pratique « en accord avec la croyance algonquienne traditionnelle voulant que celles-ci contaminent le feu de cuisson » et il la classe parmi les « traits culturels authentiquement aborigènes maintenus » (Rhodes 1984 : 10). Il semble y avoir une certaine continuité des croyances entourant les menstruations et le pouvoir qu'elles symbolisent.

D'ailleurs, les prescriptions entourant les menstruations sont multiples et ne concernent pas seulement la vaisselle.

Par exemple, dans son étude auprès des Anicinabek de la bande Abitibi, MacPherson (1930 : 105) rapporte plusieurs tabous entourant les menstruations et affirme que « men avoid women during this period, although many of the ancient taboos have been forgotten. It is said that if a man, particularly an unmarried one, inadvertently comes in contact with the menstruating fluid, he will weaken and die. » Les tabous rapportés concernent les femmes ayant leurs menstruations : elles ne devaient pas passer devant un chasseur. Le pouvoir de ces femmes associé aux menstruations était donc considéré comme nuisible pour la chasse et risqué pour le chasseur lui-même. Bousquet (2002b: 355) rapporte chez les Anicinabek que des aînés conseillent aux jeunes femmes ayant leurs menstruations d'éviter la baignade sous peine de tomber malades. L'anthropologue situe les traditionalistes au cœur de ce qu'elle dit être une revitalisation de cette prescription. À maintes reprises, lors de rituels associés à la spiritualité traditionnelle, j'ai observé ou il m'a été rapporté que les femmes ayant leurs menstruations devaient se tenir à l'écart et éviter de participer à certaines portions. Dans le dernier chapitre, j'ai soutenu que le traditionalisme découlait d'une certaine perte culturelle, ce qui fait en sorte que la revitalisation soit nécessaire. Ainsi, la transmission des prescriptions entourant les menstruations et le symbolisme associé a subi des ruptures expliquant que certaines pratiques comme le non-partage de sa vaisselle ne soient plus répandues. Mais, comment transmettre si l'on n'a pas acquis la connaissance ?

### ***Des « transmetteurs » et des « transmis » limités***

J'entends par « transmetteurs » les personnes qui détiennent les connaissances et qui sont à même de les transmettre aux autres et les « transmis » comme les ressources dont l'acquisition permet la transmission de connaissances (ex. : un castor peut être un transmis au sens où sa capture permet la transmission des connaissances associés à son traitement et à sa consommation). Aujourd'hui, les changements climatiques, les activités de foresterie et la pollution des cours d'eau sont des préoccupations importantes puisqu'ils ont des conséquences concrètes sur le territoire et ses ressources. Des animaux piégés ou encore des poissons pêchés ne peuvent être consommés vu

leur état. Selon Donald W. (48 ans), cela a des conséquences sur la quantité et la qualité des prises possibles :

« C'est vrai qu'aujourd'hui...un animal n'ira pas dans ton piège s'il est malade. Il n'ira pas. Il va mourir avant. Il va partir dans le bois. Il va aller se remettre dans la nature. Il va aller voir son prédateur, un loup... il va aller se tuer. C'est ça aujourd'hui les animaux, c'est ça qu'ils vont faire plus tard. »

Le piégeage a grandement été délaissé par les Anicinabek de Lac Simon : il nécessite plus de temps que la chasse puisqu'il faut vérifier ses pièges souvent. Il faut également avoir accès à un territoire. Ainsi, les animaux issus du piégeage sont toujours mangés, mais moins fréquemment que l'original dont la chasse est l'activité cynégétique la plus importante aujourd'hui. De ce fait, les connaissances associées au piégeage ne sont plus aussi répandues qu'avant, mais elles restent détenues par certaines personnes. Non seulement moins d'Anicinabek piègent, mais plusieurs ne sont plus familiers avec d'anciennes techniques pour lesquelles on n'utilisait pas de pièges de métal par exemple. Selon Simon A. (61 ans), « plus personne qui trappe de même ». Le fait que moins de personnes pratiquent le piégeage limite l'accès à certains animaux et les connaissances associées se voient alors difficilement transmises par manque d'occasion. Par exemple, des femmes savent comment arranger un castor, mais n'ont pas l'occasion de partager leur savoir avec leurs enfants et leurs petits-enfants faute d'avoir du castor (un transmis) à disposition.

Dans le précédent chapitre, j'ai expliqué que la nourriture issue du territoire n'avait pas la même valeur symbolique que celle issue du commerce. Cela s'applique aussi aux savoirs : ceux liés aux activités du territoire sont les plus valorisés. Ainsi, les personnes qui les détiennent sont des personnes ressources pour la communauté. Cela témoigne de l'importance qui est toujours accordée à ces connaissances, considérées comme des richesses. Ces personnes ressources sont fières de détenir ces savoirs et de pouvoir les transmettre. Cela semble s'inscrire dans un processus de réappropriation culturelle :

**« L : Est-ce que toi, par exemple, de faire tout ça avec les jeunes c'est comme... un peu une guérison peut-être avec... »**

J : Oui, de retourner plus, de se retrouver, de retrouver leur culture parce qu'il y en a qui n'en font pas ben ben. Il y en a que c'est la première fois qu'ils en font. » Joan W. (48 ans)



Considérant que tous ne possèdent plus toutes les connaissances liées à la culture anicinabe, une restructuration des réseaux de partage des connaissances a été nécessaire.<sup>91</sup> Les compétences et les connaissances qui n'ont plus une utilité importante et fréquente ne sont plus transmises de manière systématique. C'est le cas des techniques de conservation de la viande que j'ai évoqué au chapitre 7. L'utilisation du congélateur a réduit l'importance de l'apprentissage de ces pratiques. Leur transmission n'est plus inscrite dans le quotidien vécu, au sens où les jeunes ne voient pas leurs parents ou des apparentés les faire fréquemment. S'ils ont l'occasion d'y être familiarisés, c'est soit auprès de leur famille de manière ponctuelle, soit dans un cadre de transmission communautaire.

En ce sens, une stratégie d'adaptation similaire à celle présentée dans le précédent chapitre 8 s'observe, c'est-à-dire la redéfinition des unités de transmission. Aujourd'hui, la famille n'est plus nécessairement l'instance principale d'acquisition des connaissances. Soulignons que, jadis, ce n'était pas toujours la famille proche qui assurait la transmission. Par exemple, des aînés non apparentés de la communauté réquisitionnaient parfois Alex C. pour son aide sur *nopimik*. Selon lui, c'était là des occasions d'apprentissage riche. Aujourd'hui, la structure communautaire assure un rôle important dans la transmission. Ruelle et Kassam (2013), avec la nation Standing Rock, ont exposé une situation similaire. Les aînés interrogés expliquent qu'autrefois la transmission de la culture alimentaire se faisait au niveau de la famille, tant nucléaire qu'étendue, alors que maintenant les organisations locales sont parfois aussi impliquées. Ce changement d'instance de socialisation leur apparaît nécessaire pour assurer la transmission qui n'a plus lieu dans toutes les familles. Dans le cas de Lac Simon, pour assurer ce nouveau rôle, une organisation sociale est particulièrement mobilisée et elle a subi un processus d'adaptation afin de l'ajuster aux valeurs anicinabek. Je fais référence à l'école et postule que les ateliers de culture qui y sont offerts

---

<sup>91</sup> Il est même possible d'aller chercher une expertise autochtone qui ne soit pas Anicinabe. Par exemple, à plusieurs reprises, des Eeyouch sont venus conduire des cérémonies spirituelles dans la communauté pendant le terrain. Soulignons que tous ne sont pas d'accord avec le fait que des enseignements d'une autre nation soient faits dans la communauté, même s'ils concernent un rituel commun comme la tente tremblante ou la tente à sudation. Dans le domaine alimentaire, j'ai eu vent de recours à des expertises au sein de la nation anicinabe : la cheffe anicinabe Marie-Cecile Kakgoosh Nottaway-Wawatie (née à Lac Rapide) est venue cuisiner dans la communauté ; des échanges ont eu lieu avec la communauté de Timiskaming au sujet de leurs activités de vente et de cueillette de produits forestiers non ligneux (*The Wild Basket*). J'ai déjà mentionné le recours à des expertises allochtones notamment pour la cueillette de champignons. Ces exemples témoignent de la perte d'une certaine part des savoirs et de la quête de réappropriation.

s'inscrivent dans un processus d'anicinabéisation. L'adaptation va au-delà de l'unité de transmission et imprègne le format.

### **9.3. Anicinabéisation et transmission institutionnelle**

« As people have fewer reasons to go out on the land, there are fewer occasions for children to observe, experience, and learn from the natural world. » (Simpson 2004: 379)

Je considère la stratégie d'adaptation exposée ici comme une solution face au problème évoqué par Simpson dans la citation ci-haut. Il s'agit de créer des occasions d'apprentissage et de transmission pour pallier la réduction du temps passé sur le territoire. Pour ce faire, les Anicinabek se sont approprié une instance de transmission institutionnelle pourtant exogène à la base : l'école. Elle est aujourd'hui l'un des canaux par lequel la transmission des connaissances sur l'alimentation anicinabe se fait. Dans ce domaine, du moins, je considère qu'ils ont « anicinabéisé » l'école de manière à générer des retombées sociales et culturelles bénéfiques.

Le processus d'anicinabéisation consiste à arrimer un élément externe à la culture anicinabe aux valeurs de cette dernière. Autrement dit, c'est un processus qui vise à faire « à la manière anicinabe » ou encore selon la philosophie anicinabe. Ce processus a été nommé et m'a été expliqué par un aîné de la communauté de Lac Simon, Jean Papatie. Il parlait du processus comme d'une manière de faire face à une institution culturellement étrangère imposée, mais avec laquelle ils doivent composer. Ce que Jean avait identifié comme l'anicinabéisation consiste en un processus de synthèse, également nommé par Hartman Lomawaima (1989) comme « hopification » alors qu'elle étudie les stratégies de préservation culturelles chez les Hopi. Elle décrit le tout comme le processus par lequel une idée ou une chose devient imprégnée par les valeurs hopi. Elle ajoute qu'il s'agit d'un processus par lequel « Hopi view, test, analyse, and make decisions about the actions or impositions of alien cultures or elements » (1989 : 97). Ce qui survit à ce processus est alors intégré à la culture hopi. Il s'agit du processus de négociation qui vise à évaluer l'incorporation de traits culturels exogènes. Cela permet de tirer avantage de situations parfois imposées et a priori visant à nuire à la vitalité culturelle.

Dans la même logique, Tracey Brown (2004) explore le concept de *compartmentalization* d'Edward Spicer qui sert lui aussi à nommer la manière dont un peuple fait face au contact avec les colonisateurs. Il s'agirait d'un modèle général d'ajustements où les croyances sont catégorisées comme internes, externes ou imposées. Considérant le concept désuet et appelant à une théorisation plus complexe des réponses des Pueblos, Brown (2004) critique le fait de se limiter aux concepts de syncrétisme et de *pueblofication* qui ne permettent pas de saisir le phénomène dans son ensemble. La *pueblofication* est entendue comme un processus de manipulations, de réinterprétation et d'incorporation de symboles et de symboliques culturellement exogènes aux pratiques et aux croyances pueblos. Il permet au peuple de se réinventer. Brown s'appuie sur la définition du concept qu'en fait Matthew Liebmann (2002) qui lui propose un dérivé de la conceptualisation faite par Lomawaima (1989). Liebmann (2002: 138) le décrit comme une stratégie pour la réinvention des identités pueblos traditionnelles alors qu'il y a appropriation et transformation d'influences externes. De là découle une incorporation d'éléments externes, mais selon des principes culturels locaux. En fait, Brown (2013:18) situe plutôt la *pueblofication* comme l'une des réponses des Pueblos pour négocier avec les autorités coloniales. J'abonde en ce sens et ne considère pas l'anicinabésation comme l'unique réponse des Anicinabek. Il s'agit de l'une des stratégies d'adaptation déployées pour faire face aux changements émanant de la situation coloniale.

À la différence de ces auteurs, je ne suggère pas qu'il y a eu appropriation d'un trait culturel, d'un objet de culture matérielle ou d'une croyance, mais plutôt d'une institution, l'école. Celle-ci, dans ses fonctions de transmetteur, s'est vue appropriée et adaptée de manière à ce qu'elle puisse porter les modalités locales de transmission. Après s'être mobilisés pour rapatrier l'éducation des jeunes au sein de la communauté et se détacher de la commission scolaire de la région dans les années 1970, les Anicinabek de Lac Simon ont implanté des ateliers visant à transmettre leur culture à même le cursus scolaire des enfants du primaire. Ainsi, plusieurs fois par semaine, ils ont des périodes de « langue et culture » où des animateurs culturels, tous des membres de la communauté, leur partagent certains de leurs savoirs.<sup>92</sup> Ces ateliers ont souvent lieu dans les

---

<sup>92</sup> Lac Simon n'est pas la seule communauté des Premières Nations à avoir ce type d'enseignement à l'école (Lavoie *et al.* 2015). Par exemple, Marie Roué (2006 : 22) soutient que la commission scolaire crie offre des classes de culture crie aux élèves jusqu'à la fin de leurs études secondaires. Là aussi, les professeurs sont issus des communautés cries.

maisons des animateurs, moins souvent au site culturel<sup>93</sup> ou encore dans une loge extérieure que certaines personnes de la communauté ont construit derrière leur maison. En 2017, lorsque j’interrogeais l’Anicinabekwe responsable de l’organisation de ces ateliers de culture à l’école primaire, elle me dit que ces journées de culture étaient en place depuis 2 ans seulement. Notons également que leur fréquence peut être variable d’une année à l’autre selon la disponibilité des animateurs, par exemple.

Avant d’aller plus loin dans la description du contenu de ces ateliers et d’analyser leurs retombées, il faut identifier les valeurs anicinabek dont cette initiative est porteuse de manière à pouvoir appuyer l’idée de l’anicinabésation. Je suis d’avis qu’elle véhicule les valeurs de respect et d’autonomie. De plus, elle permet d’assurer un mode de transmission selon les modalités locales, soit via l’observation et l’expérience. Elle engage les jeunes dans un processus d’apprentissage qui les lie à *nopimik* et ce, par le biais de la structure scolaire allochtone. À ces ateliers de langue et culture s’ajoutent des camps culturels et des séjours immersifs qui assurent des fonctions similaires. Notons que ce ne sont pas uniquement des connaissances alimentaires qui y sont transmises. Il serait plus juste de parler d’instance de transmission de savoirs anicinabek.

### ***La culture à l’école***

Dans le chapitre 3, qui traite entre autres de mes méthodes de collecte de données et de mise en relations, j’ai mentionné m’être portée volontaire pour aider dans le cadre des ateliers de culture de l’école primaire (*Amikobi*). J’y voyais une occasion d’apprendre le contenu des ateliers, mais aussi de me familiariser avec les animateurs. Ces ateliers renseignent sur les connaissances que les Anicinabek ont toujours et témoignent de ce qu’ils valorisent puisqu’ils doivent déterminer ce qu’ils veulent transmettre. La cuisine et les connaissances associées aux animaux sont des thématiques très fréquentes. Des Anicinabek enseignent aussi d’autres connaissances comme la

---

<sup>93</sup> À l’époque de la collecte de données, un site culturel était situé « en bas de la côte », près du lac aux abords duquel est située la communauté. Il a depuis été délaissé et un autre site a été aménagé entre Lac Simon et Louvicourt, le village voisin. Des installations y ont été construites pour accueillir plusieurs groupes d’étudiants en plein cœur du territoire. La tenue d’activités culturelles y semble plus fréquente. Kwekogonie est aussi un site culturel, mais il est situé plus loin de la communauté et on s’y rend surtout pour de plus longs séjours. À moins que je spécifie que le site en question est Kwekogonie, quand j’utilise l’expression « site culturel », je fais plutôt référence au site près de la communauté.

couture, le perlage, la broderie, la fabrication de médecines ou d'objets traditionnels comme un *nabowan* (bilboquet) fabriqué à partir d'un fémur d'orignal. J'ai aussi participé à plusieurs ateliers visant à fabriquer des bijoux à partir d'os d'animaux (poisson, orignal, etc.) ainsi que des sacs de médecine. Un autre atelier visait à présenter les étapes pour le traitement de la peau des animaux comme la martre ou le castor.

Lors des ateliers à thématiques culinaires, il était entre autres question d'apprendre à faire des filets à partir de poissons entiers, de préparer de la bannique aux œufs de poissons, de préparer de la bannique et de la faire cuire sur un bâton au-dessus du feu ou encore de faire la cuisson du museau d'orignal. À certaines occasions, des aînés se sont joints à l'atelier de manière informelle, ce qui a permis de générer des interactions entre les générations.



Figure 13: Atelier de préparation de poisson (mai 2017)

En incluant des ressources du territoire et la cuisson sur le feu, ces ateliers sont des occasions d'activer la territorialité alimentaire associée à *nopimik* hors de celui-ci. Ce faisant, les jeunes

peuvent créer un ensemble de relations avec le territoire, ses ressources, les entités associées et les ancêtres même s'ils n'ont pas l'occasion de se rendre fréquemment sur *nopimik* directement.

Quelques ateliers sont tenus sur *nopimik*, comme la préparation du sirop d'érable. Pour l'occasion, une petite équipe part vivre sur les lieux afin d'assurer la production. Ils sont rémunérés par le département de la culture de la communauté. Il faut faire plusieurs kilomètres en voiture à partir de la communauté puis se rendre sur le site par motoneige. Un abri est construit sur place pour y loger l'équipe et un autre sert à la production. Le processus est exigeant et demande une implication constante. La première année où j'y ai assisté (2017), une aînée était présente avec plusieurs hommes et jeunes hommes. Elle se disait être en train de leur transmettre les connaissances nécessaires pour qu'ils le fassent seuls l'année suivante. Ils ont entaillé une quarantaine d'arbres cette année-là. Du bois doit être fendu continuellement puisque le sirop est mis à bouillir sur un feu constant dans deux gros barils de métal.



Figure 14: Cuisson de l'eau d'érable sur le feu (avril 2017)

L'eau doit être réduite à un tiers ou un quart du baril pour que le sirop soit considéré comme prêt. Plusieurs astuces sont utilisées pour éviter que l'eau bouillonnante ne déborde, comme y mettre un morceau de lard. À partir du sirop, ils font de la tire pour les jeunes des écoles de la

communauté qui viennent y passer une journée ou une demi-journée. Ceux-ci sont appelés à participer à la production. Ils font par exemple le tour des arbres entaillés et récoltent l'eau. L'équipe fait aussi parfois du sucre d'érable. Selon une aînée, les érables étaient autrefois nommés *kokom* par les *kokom* puisque, comme elles, ces arbres donnent des bonbons.

Je ne saurais dire à quel pourcentage, mais ce sont surtout des animatrices qui dispensent les ateliers. Encore plus si l'on considère seulement les ateliers qui abordent une thématique en lien avec l'alimentation. Pour les ateliers de fabrication de bannique, de préparation de poisson, de cuisson d'original ou de préparation d'outarde auxquels j'ai assisté, chaque fois c'étaient des animatrices. Souvent, quand des hommes donnent des ateliers, ils sont accompagnés d'une femme. Par exemple, j'ai assisté à un atelier offert par un couple. L'homme présentait les différents animaux piégés ainsi que des techniques de piégeage. La femme présentait ensuite les étapes pour arranger une peau de castor. Cela rappelle la division des tâches décrite plus tôt, ainsi que la place importante des femmes dans la transmission des connaissances liées à l'alimentation.

Ces classes de langue et culture à même la programmation scolaire font en sorte que les jeunes ont accès à des connaissances culturelles auxquelles ils n'auraient pas nécessairement accès via leur famille rapprochée par manque de connaissances ou par manque d'occasions. Par exemple, une aînée impliquée dans ces ateliers m'expliquait que maintenant certains jeunes sont aptes à faire certaines choses, comme arranger un animal, alors que leur mère est incapable de le faire. Ce sont eux qui guident leur mère pour qu'elle le fasse à son tour. Selon cette aînée, le fait de vivre dans une communauté n'est pas un obstacle à l'accumulation des connaissances culturelles puisqu'ils y ont accès via l'école. Ainsi, cette institution, par le biais des ateliers de langue et culture, pallie certains des défis exposés plus tôt concernant la transmission contemporaine. Non seulement ces ateliers mettent les jeunes en contact avec des savoirs anicinabek, mais ils participent aussi à la transmission de valeurs caractéristiques des Anicinabek alors que les enseignements valorisent le respect du territoire, des ressources associées, des aînés ainsi que l'autonomie par l'apprentissage expérientiel.

En outre, je pense que le fait que ces ateliers s'inscrivent à même l'horaire de l'école est un atout pour déjouer le potentiel désintérêt des jeunes que notent souvent les adultes. En quelque sorte, la

présence dans ces ateliers devient obligatoire, ce qui n'est pas le cas des autres occasions d'apprentissage comme les séjours sur le territoire. Même s'ils ne participent pas tous activement pendant les ateliers, ils sont à tout le moins mis en contact avec des savoirs locaux.

Rappelons que je n'ai pas interrogé les jeunes anicinabek participant de manière à comprendre ce qu'ils pensent de ces classes. Chez les Cris, Marie Roué (2006) soutient que les jeunes les critiquent souvent : contenu technique et récurrent, apprentissage restreint par le temps restreint des classes. L'autrice avance ainsi une inadéquation entre le contenu des enseignements et le cadre dans lequel ils sont dispensés. S'il est vrai que certains contenus se prêtent peut-être moins bien à un apprentissage en classe selon un horaire restreint, d'autres s'y prêtent plutôt bien. Par exemple, apprendre à arranger un brochet se fait très bien lors d'une classe dans une maison ou dans une cour arrière pendant une période de plus ou moins une heure. Bien sûr, il n'est pas question de tout apprendre concernant l'acquisition du poisson et, en ce sens, les savoirs acquis via ces classes sont restreints. Mais, en multipliant les occasions, il en résulte tout de même une initiation intéressante à des savoirs locaux. Cette initiation proposée par l'école a ensuite le potentiel de générer un intérêt plus approfondi.

Comme Roué, Paul Wattez (2020) examine ce modèle de transmission alors qu'il s'y attarde chez les Iyiniwch. Il montre que les congés de la chasse à l'oie et à l'orignal ainsi que des ateliers et des séjours sur le territoire sont tous des occasions de transmission de savoirs locaux. Des ateliers de transmission se font selon une « pédagogie traditionnelle iyiniw », c'est-à-dire qui repose sur « l'observation et l'expérience personnelle » (Wattez 2020 : 205) tout en étant encadré par un cadre bureaucratique caractérisé par des horaires fixes et des ressources financières et matérielles strictes (Wattez 2020 : 207). Wattez (2020) montre certaines inadéquations entre ce cadre et la pédagogie traditionnelle ainsi qu'entre la dimension collective et communautaire de la transmission dans le cadre d'ateliers et la dimension familiale et intime de l'éducation traditionnelle. Il souligne des limites de l'institutionnalisation de la transmission telles que l'essentialisation des savoirs et la réduction des relations cosmologiques dans la transmission sur la réserve. Ce dernier point fait référence au fait que la transmission traditionnelle des savoirs ne se limite pas aux êtres humains, mais implique des personnes autres qu'humaines.



Transposée au contexte d'étude concernée par cette thèse, cette dernière critique de la transmission en contexte communautaire doit être nuancée. S'il est vrai que les relations avec le territoire, ses ressources et les entités associées s'expriment plus pleinement sur le territoire, cette relationnalité n'est pas pour autant absente dans la communauté. J'ai déjà montré comment la territorialité alimentaire associée à *nopimik* pouvait être actualisée dans la réserve et, en ce sens, je pense que cela se traduit dans la transmission. Des savoirs entourant les animaux apprêtés sont par exemple transmis via des légendes dans des classes de cultures ou encore on parle des pouvoirs des animaux, notamment ceux de la graisse d'ours. Il est également possible d'engager une relation ou une communication avec une entité autre qu'humaine par le biais de rituels qui se déroulent sur la réserve notamment des offrandes alimentaires ou encore un festin qui vise à remercier la glace. Je pense donc que la transmission, même quand elle a lieu dans la réserve, n'est pas totalement déconnectée des relations cosmologiques.

Ces ateliers relèvent à mon avis d'un processus d'anicinabétisation de l'école. Ils font en sorte que les Anicinabek tirent avantage d'une situation imposée, la scolarisation obligatoire de leurs jeunes dans des institutions au modèle éducatif exogène. L'école, via les ateliers, peut alors participer à assurer une certaine vitalité culturelle. Ainsi, par le biais de l'anicinabétisation de l'école et du cursus scolaire, ils ont fait en sorte de créer des occasions pour transmettre des savoirs anicinabek et ainsi tirer profit d'un point de vue culturel d'une institution qui, à priori, ne contribue pas à consolider une identité culturelle anicinabe.

Même si les ateliers se déroulent principalement au sein de la communauté et sur son site culturel, je pense qu'ils peuvent être considérés comme des espaces de transmission par l'expérience, se rapprochant ainsi des manières de faire d'autrefois. L'observation, l'écoute et l'expérience sont les modalités d'apprentissage que les ateliers promeuvent. À leur manière, ces ateliers participent à perpétuer des savoirs qui sont « inscrits dans l'occupation, l'utilisation et la gestion du territoire » pour reprendre les mots de Jérôme (2008 : 49) évoqués en introduction. Une autre instance s'observe: les séjours culturels en groupe sur *nopimik*.

### ***Camps culturels et séjours sur nopimik***

Les occasions de se rendre sur le territoire en groupe ne sont pas uniquement associées à des initiatives liées à l'école. Mais c'est parfois le cas. Par exemple, une Anicinabekwe anciennement professeure me racontait qu'elle avait amené sa classe sur le territoire pendant une semaine. Elle avait dû obtenir plusieurs autorisations puisqu'à l'époque l'école relevait encore de la Commission scolaire de Val-d'Or. Il lui avait fallu concevoir un programme détaillé pour justifier les enseignements et la pertinence de cette sortie. Cela apparaît une exception, aujourd'hui. Les séjours prolongés sur *nopimik* relèvent rarement de l'école, à ma connaissance. Toutefois, le fait d'adapter le calendrier scolaire pour favoriser une fréquentation du territoire s'inscrit dans le processus d'anicinabésation de l'école. Je fais ici référence aux semaines culturelles qui ont rapidement été réservées une fois que l'éducation a été transférée dans la communauté.<sup>94</sup>

Généralement, deux se déroulent à l'automne et l'autre au printemps. Pour l'occasion, tous les élèves (primaire et secondaire) ont congé. Certaines familles s'installent à Kwekogonie, l'un des sites culturels de la communauté. D'autres vont, avec leur famille, sur le territoire familial ou encore restent dans la communauté. En 2018, pour les jeunes qui n'avaient pas l'occasion d'aller sur le territoire, des activités culturelles ont été organisées à même la communauté, permettant ainsi de prendre part à des activités en lien avec la vie sur *nopimik*. Mis à part ces activités ayant cours dans la communauté, aujourd'hui, les semaines culturelles ne sont pas prises en charge par une instance communautaire. Les familles s'organisent entre elles. Ainsi, le mouvement des instances de transmission n'est pas unilatéral du milieu familial vers celui communautaire. Au contraire, la famille est encore une instance de transmission importante avec la structure communautaire qui met sur pied des initiatives visant à pallier les difficultés familiales, comme le manque de ressources matérielles.

Le format des semaines culturelles n'a pas toujours été celui-là. Le développement de la communauté et l'expansion de la population semblent avoir influencé leur organisation. Dans les débuts de l'installation des Anicinabek dans la communauté actuelle vers les années 1970, une transmission plus intensive des connaissances sur le territoire avait lieu :

« Il y a un été aussi, je suis allé rester avec une *kokom* à la rivière des Outaouais où est Jeannette, à Cocokwan. Je suis resté là deux étés au complet. J'avais 15 ans pis 16

---

<sup>94</sup> C'est aussi le cas dans d'autres communautés et dans d'autres nations autochtones (Mutti 2020; Lavoie *et al.* 2015).

ans. Ben pas tout un été, un mois. La *kokom* avait été voir ma mère : « j'amène ton fils. » Elle a dit OK. Elle m'avait montré comment préparer, fumer la viande, fumer le poisson. Elle m'avait montré plein de trucs. On était à peu près 7-8 gars. Elle nous montrait quel genre de bois qui fallait pour faire cuire. En tout cas, elle nous faisait travailler. On ne s'ennuyait jamais. » Alex C. (59 ans)

Ainsi, les enseignements par séjours immersifs existaient déjà aux débuts de la communauté, mais ils n'étaient pas structurés via une instance communautaire. Puis, une fois la mise en place des semaines culturelles et jusque vers la fin dans les années 1980, environ, elles se déroulaient en groupe à l'échelle communautaire. La communauté se vidait et tous partaient camper sur un site (souvent à Kwekogonie) où se déroulait une foule d'activités. D'ailleurs, plusieurs parlent avec nostalgie de ces occasions où ils étaient tous réunis sous des tentes pour participer à divers ateliers sur la culture. Il faut dire que la communauté comptait alors beaucoup moins de membres.

Il existe toujours des initiatives communautaires qui rappellent ces rassemblements, mais ceux-ci ne réunissent pas l'ensemble de la communauté. Elles visent plutôt une catégorie de personnes comme les aînés ou encore les adolescents. Pour ces derniers sont organisés des séjours sur le territoire, des excursions en canot, des ateliers de fabrication d'objets traditionnels, etc. Certaines années, le département des Ressources naturelles a organisé une semaine d'activités l'été sur le territoire pour les jeunes adolescents. J'y ai participé à l'été 2017 à titre d'aide-cuisinière. Installés à Kwekogonie, les participants ont pu prendre part à un atelier de fabrication de rames, de fabrication de médecines, de conte de légendes, de dépeçage d'orignal, etc. C'était l'occasion pour les animateurs de partager une multitude de connaissances. Par exemple, pendant l'atelier de plantes médicinales, il a été question du fait que la viande de l'orignal est meilleure parce qu'il mange de la médecine. Nous avons également fait une visite à Kitcisakik, ce qui a été l'occasion de raconter l'histoire du site où ont longtemps résidé les Anicinabek jadis affiliés à la bande de Grand lac Victoria.

En plus des instances communautaires qui organisent des séjours sur le territoire, j'ai également participé à titre d'aide-cuisinière au camp culturel algonquin, le camp *kokom anishnabe kabeshinan*, réunissant des jeunes de plusieurs communautés anicinabek. En 2017, c'était la communauté de Lac Simon qui était responsable de l'organisation. Le camp s'est tenu à

Kwekogonie. Les jeunes étaient séparés par groupes d'âge et assistaient à des ateliers : discussion sur les effets négatifs de la drogue, tente à sudation, bain de cèdre, couture de petit sac, fabrication de sac de médecine avec cèdre, confection de *nabowan* (bilboquet) avec écorces, confection de petits mocassins, légendes, etc. À travers les ateliers, les jeunes étaient encouragés à aller à la pêche et à la chasse avec les animateurs présents. Quand les séjours sont destinés aux jeunes (adolescents ou jeunes adultes), un objectif éducatif est présent.

Ces séjours sur le territoire témoignent du fait que la fréquentation du territoire est toujours importante pour la transmission culturelle. L'inclusion de semaines culturelles dans le calendrier scolaire est un autre exemple du fait que l'école a été anicinabésée. Avec elles, le calendrier scolaire a été aménagé en fonction des activités valorisées par les Anicinabek. Les autres formes de séjour sur le territoire, même s'ils ne traduisent pas une adaptation de l'école, soulignent la volonté de transmission des connaissances culturelles, notamment celles associées à l'alimentation. Des programmes sont aménagés par différentes instances communautaires pour offrir des occasions d'apprentissage aux jeunes générations qui vivent dans un contexte de vie à priori déconnecté du territoire. En ce sens, ils doivent apprendre leur culture.

#### **9.4. « Faire de la culture »**

**L : Mettons, les os des animaux, qu'est-ce que tu fais avec?**

C : Il y en a qu'on garde pour faire de la culture.

Charlotte P. (53 ans)

J'ai entendu maintes fois des Anicinabek utiliser les expressions « faire de la culture » ou encore « pratiquer la culture » comme le fait Charlotte dans la citation en exergue. Par exemple, pendant une entrevue, en me parlant de l'alimentation anicinabe qu'elle cuisine, Peggie J. (46 ans) ajoutait : « On le pratique quand même encore ». Ou encore, Simon A. (61 ans), à qui je demandais s'il pensait que les connaissances en lien avec les animaux allaient selon lui disparaître au fil des générations, me répondit qu'elles allaient rester « s'ils le pratiquent ». C'est parce que l'on « fait » la culture qu'elle peut être enseignée dans des ateliers comme ceux offerts à l'école primaire ou pendant les séjours sur le territoire. Une certaine distance avec la culture apparaît, comme si elle avait subi un processus d'objectivation. Sylvie Poirier (2004 : 11) explique ce processus, qui comporte une facette de politisation et de dépolitisation, en soulignant

que la culture est alors perçue « comme un objet que l'acteur social possède, et non pas comme constitutive de la personne elle-même; la culture est présentée comme quelque chose que l'acteur social a le droit d'avoir. » Elle donne l'exemple d'Aborigènes d'Australie qui, jusqu'à tout récemment, « ignoraient avoir une culture » alors qu'ils sont maintenant invités à faire des « prestations culturelles » à l'échelle nationale et internationale (Poirier 2004 : 9).

Je considère l'objectification de la culture comme, entre autres<sup>95</sup>, une conséquence de la situation coloniale dont plusieurs politiques et attitudes ont contribué à dévaloriser les cultures autochtones. Ayant été obligés de s'éloigner de plusieurs pratiques culturelles (dont certaines interdites par la loi) et du territoire, des éléments culturels ont été délaissés. Il faut donc réaménager des espaces pour pouvoir incorporer la culture et ce, dans un contexte de vie totalement différent de celui dans lequel elle s'est constituée. Je pense que les expressions « faire » et « pratiquer » la culture illustrent le processus de réappropriation enclenché par les Anicinabek et d'autres nations autochtones. Celui-ci s'observe à travers les différentes stratégies d'adaptation analysées dans cette thèse. C'est parce que certains aspects de la culture sont toujours en processus d'ajustement que l'on dit « pratiquer » et « faire » de la culture. Il existe encore une certaine distance que l'adaptation vise à réduire. Cela traduit aussi l'idée que la culture est devenue un outil politique alors qu'elle sert d'appui à certaines revendications et qu'elle permet de maintenir une identité culturelle distincte.

Le danger est qu'une conception statique des cultures autochtones soit alors véhiculée. Dans le domaine alimentaire, cela reviendrait entre autres à perpétuer une conception de l'alimentation traditionnelle de manière simpliste et rigide et que celle-ci soit opposée à une alimentation mixte. Pourtant, nous avons bien vu que l'alimentation traditionnelle ne se résume pas à des ingrédients, mais plutôt qu'elle se vit à travers les relations qu'elle crée et qu'elle entretient, ainsi que les valeurs et les normes qu'elle porte. Ainsi, même quand les Anicinabek mangent de la restauration rapide ou des petits déjeuners, ils les mangent et les cuisinent à leur manière et selon leurs normes. Il n'est alors pas nécessaire de, par exemple, manger du castor pour pratiquer sa culture

---

<sup>95</sup> Une autre piste pour comprendre l'impression d'une objectivation de la culture est le fait que les Anicinabek adoptent une philosophie pragmatique et empirique (Bousquet 2013). C'est l'expérience qui rend les choses réelles. Dans cette logique, un savoir ou une connaissance doit être mis en pratique pour exister.

alimentaire. Elle se vit à travers une multitude de situations et de relations. C'est de cette complexité et cette richesse alimentaire que cette thèse a voulu rendre compte.

Enfin, cette conception de la culture, qui apparaît en partie objectifiée, a des conséquences sur le processus de transmission. Plus tôt, la dimension expérientielle de la transmission a été soulignée. Les apprentissages se faisaient beaucoup par imitation : les plus jeunes reproduisaient les gestes de leurs apparentés. Je pense qu'il s'agit là d'un des volets expérientiels de la transmission en contexte autochtone. Le premier fait référence au fait qu'il faut faire soi-même pour acquérir le savoir. J'ai montré que ce volet persiste alors qu'on recrée cette forme d'apprentissage, notamment dans les cours de langue et culture ou encore pendant les séjours sur le territoire. Le deuxième volet expérientiel de la transmission renvoie plutôt au fait que la transmission n'était pas institutionnalisée : elle avait lieu au quotidien alors que les Anicinabek vivaient sur le territoire et qu'ils devaient mobiliser leurs compétences maintenant dites culturelles au quotidien. De nos jours, les contextes de mobilisation ont changé. Ces compétences ne sont plus utilisées au quotidien, pour une majeure partie de la population à tout le moins. Ce changement fait en sorte qu'elles sont alors considérées comme des connaissances culturelles, soit qu'elles renvoient à un contexte de vie tout autre, celui dans *nopimik*.

C'est à ce changement de perspective éducative que fait référence Laurent Jérôme quand il affirme que les « processus de transmission par l'expérience semblent se soumettre aujourd'hui un autre concept, celui d'apprentissage, issu justement des changements provoqués par la sédentarité et la vie en communauté. » (Jérôme 2008 :49) C'est ce qui fait en sorte que les Anicinabek parlent de la culture comme de quelque chose que l'on « pratique ». Elle doit être apprise par des apprentissages hors de l'expérience vécue, du quotidien de l'acte. Notons que cela est encore possible dans le cas où les familles vont passer du temps sur le territoire, mais ces séjours familiaux ou encore communautaires sont en grande partie hors de la vie quotidienne qui se déroule aujourd'hui sur la réserve.

### **Pour assurer la transmission des savoirs anicinabek**

Interroger les mécanismes de transmission, c'est s'intéresser aux relations entretenues avec les savoirs et les connaissances. On a pu constater que ceux reliés à la vie dans *nopimik* sont toujours valorisés. Le fait qu'ils soient au cœur des ateliers de langue et culture dispensés aux jeunes en témoigne. À cause du contexte de vie en communauté, la relation à ces connaissances n'est plus aussi fusionnelle qu'autrefois alors qu'elles étaient nécessaires à la survie du groupe. Autrement dit, elles ne sont plus directement arrimées avec la vie quotidienne de bon nombre d'Anicinabek. Malgré tout, nous avons vu que leur transmission reste importante au point où les instances de transmission ont été adaptées de manière à assurer leur persistance. Le processus de transmission est moins immersif et se fait par période, selon les occasions et les disponibilités. Chez les Anicinabek, les savoirs alimentaires sont oraux au sens où l'on ne peut apprendre à cuisiner « anicinabe » dans un livre de cuisine.<sup>96</sup> Leur transmission repose donc sur une interaction directe entre les individus, mais aussi entre les individus et le territoire, autre source de savoirs.

La transmission des connaissances culturelles fait face à de nombreux défis, certains découlant d'aspects caractéristiques de l'époque contemporaine, d'autres s'articulent à des changements survenus en réaction aux actions de la situation coloniale. Pour y répondre, j'ai postulé que les Anicinabek avaient procédé à l'anicinabéisation de l'école. À travers ce cadre institutionnel, ils ont intégré des modes de transmission caractéristiques de leur modèle éducatif par lesquels ils sont en mesure de transmettre des savoirs culturels, dont plusieurs relèvent du domaine alimentaire. Non seulement ils ont instauré ces ateliers de langue et de culture à même le programme scolaire, mais ils ont aussi intégré au calendrier des semaines culturelles, comme l'ont aussi fait d'autres communautés autochtones de la province. Au même titre que les autres séjours dans *nopimik*, ces semaines visent à favoriser la fréquentation du territoire et la pratique d'activités dites culturelles. Elles sont, à mon avis, une autre démonstration du fait que les Anicinabek ont su tirer avantage de la structure institutionnelle qui leur a été imposée, du moins

---

<sup>96</sup> L'écrit, comme mode de transmission, est mobilisé occasionnellement. Il existe encore très peu d'écrits par des Anicinabek qui documentent des aspects de leur culture. À part des lexiques, il y a quelques ressources didactiques disponibles. Je pense entre autres à un petit feuillet destiné aux jeunes intitulé « Les six saisons du peuple algonquin ». Par contre, je ne peux confirmer si ce « livre de l'élève de Sciences humaines, 3<sup>e</sup> année » est bel et bien utilisé en classe. Je le sais toutefois disponible. J'ai également pu consulter un livret racontant une légende anicinabe. Le projet de livre communautaire sur l'alimentation est un autre exemple du fait que l'écrit est un mode de transmission vers lequel la communauté se tourne. La recherche du groupe Miaji, à laquelle je participe, sur l'histoire de la communauté vise également la production de matériel écrit (exposition, bande dessinée, livre) visant la transmission de connaissances.

pour ce qui a trait à la transmission des savoirs anicinabek. Je n'irais pas jusqu'à avancer que les écoles communautaires ont subi ce processus dans leur ensemble. Il s'agit là d'un tout autre sujet.

J'aurais pu défendre l'idée que le livre communautaire est un autre exemple d'anicinabéisation. L'écriture est le résultat d'ajustements pour faire passer de la transmission orale et expérientielle à l'écrit. En ce sens, l'écriture, un savoir à priori exogène, sert ici au profit des Anicinabek qui assurent la transmission de leurs connaissances à leurs manières. Ceci est fait tout en respectant certaines valeurs comme la non-interférence dans la vie d'autrui alors que les savoirs alimentaires sont partagés via des histoires personnelles et que le lecteur peut y puiser à sa guise des informations pour ensuite créer lui-même ses propres souvenirs alimentaires.

Que ce soit les ateliers de culture dispensés pendant le temps d'une classe, les semaines culturelles ou encore les séjours sur *nopimik*, les occasions d'apprentissage participent à assurer la transmission de savoirs anicinabek. Au chapitre précédent, j'ai montré que l'alimentation traditionnelle était largement définie par le biais des souvenirs familiaux des personnes. On peut penser que, pour les plus jeunes générations, c'est-à-dire celles actuellement à l'école primaire et secondaire, la mémoire sur laquelle s'appuiera leur conception de l'alimentation traditionnelle sera aussi en partie communautaire puisque notamment constituée de souvenirs créés dans le cadre de ces occasions liés à l'école. D'ailleurs, le modèle des cours, qui se font hors de l'école et qui sont donnés par des membres de la communauté avec qui les jeunes ont souvent un lien de parenté, peut peut-être participer à rendre l'expérience d'apprentissage moins déconnectée et favoriser une réelle transmission. La dimension familiale des souvenirs alimentaires sera elle aussi présente et associée, entre autres, à des sorties sur le territoire comme lors des semaines culturelles. Bien sûr, la transmission des savoirs alimentaires anicinabek en contexte scolaire sur la réserve n'est sans doute pas idéale, ou à tout le moins correspondante à une conception idéalisée de la transmission, mais elle permet tout de même d'assurer une certaine vitalité culturelle et témoignée de la capacité d'adaptation des Anicinabek qui n'ont eu d'autres choix que de négocier avec ce contexte de vie et cette institution.

Pour conclure, j'insiste sur le fait que je ne me suis pas attardée à l'ensemble des modalités de transmission puisque mon objectif était de mettre l'accent sur une stratégie d'adaptation, soit



l'anicinabésation, et que j'ai présenté cette dernière comme associée au cadre scolaire. Mais la transmission des connaissances liées à l'alimentation anicinabe a également lieu hors de cette institution et des séjours dans *nopimik*. Par exemple, au niveau communautaire, des événements y participent. Je pense entre autres à *Tciman Kijigan* et à *Aniki Kijigan*. Le premier, dont j'ai déjà présenté les contours, n'offre plus d'occasions pour apprendre des savoirs alimentaires. Cependant, il m'a été rapporté que des concours de thé et de bannique étaient autrefois organisés. Ces compétitions amicales sont l'occasion d'apprendre et de pratiquer des techniques. *Aniki Kijigan* qui se traduit par « Journée du trappeurs » consiste en des journées d'activités culturelles pendant l'hiver. La liste des activités prévues lors de l'édition 2018 est longue : pêche sur la glace, installation d'un filet, bannique sur le feu, activités de piégeage (lynx, martre, castor), tire d'érable, installation d'une tente prospecteur, test de langue, etc. Les jeunes et les moins jeunes avaient donc l'occasion de mettre en pratique et d'acquérir des connaissances lors des activités qui se déroulaient principalement au lac situé tout près de la communauté. Bref, il ne s'agit que de quelques exemples qui témoignent de la motivation de la communauté à créer des occasions de transmission des savoirs anicinabek. La structure communautaire joue aujourd'hui un rôle central dans cette transmission qui continue aussi à être assurée par la famille en partie. Ce chapitre montre bien le mouvement qui s'est opéré dans ce domaine alors qu'une plus grande prise en charge communautaire de la transmission s'observe.

## Conclusion générale

En dépassant le contenu de l'assiette pour aborder différentes relations impliquées dans l'alimentation, il a été possible d'explorer une culture alimentaire contemporaine, celles des Anicinabek formant aujourd'hui la communauté de Lac Simon. Les dynamiques historiques, culturelles et sociales ont été au cœur de cette étude, faisant ainsi de l'anthropologie par l'alimentation. Cette thèse est l'une des rares, voire la seule, qui s'intéresse à l'alimentation contemporaine d'Autochtones au Canada en français et dont la thématique principale d'investigation est la dimension culturelle de l'alimentation plutôt que celle de la santé. Luppens (2009) note elle aussi cette lacune au sein de la littérature : la majorité des études traitant des peuples autochtones au Canada et de leur alimentation s'y intéressent dans une perspective quantitative. Peu d'attention a été portée aux dimensions socioculturelles.

La première partie de la thèse a démontré la création d'un système de dépendance dans le domaine alimentaire, en plus d'en exposer les survivances contemporaines validant ainsi l'une de mes hypothèses de départ. Pour en faire la preuve, j'ai retracé la diminution de l'autonomie alimentaire des Anicinabek qui a été mise à mal par les actions (économique, missionnaire et administrative) de la colonisation. En ce sens, cette thèse s'inscrit dans la lignée des travaux qui portent sur le colonialisme alimentaire. Dans le domaine, son caractère novateur relève de trois aspects. D'abord, j'ai mobilisé le concept de situation coloniale comme approche théorique pour analyser la structure et la rencontre coloniale ayant transformé la culture alimentaire. Cela a permis de situer l'étude dans un contexte historique et de montrer le caractère processuel de la situation coloniale. Ensuite, j'ai exposé en quoi elle peut être considérée comme ayant une opérationnalité contemporaine par l'entremise du colonialisme d'assistance qui s'observe dans les dynamiques relationnelles de la santé publique avec les Autochtones. Il s'agit là d'un apport important de la thèse : le colonialisme alimentaire n'est pas situé dans le passé, il est tout à fait contemporain. Enfin, cette approche a permis de mettre l'accent sur le caractère dynamique des forces coloniales. La situation coloniale ne se réduit pas à l'une des causes des changements culturels. Elle teinte l'ensemble du réseau de relations contemporaines qu'elle a fait émerger.

Cette première partie, qui se voulait historique et contextuelle, a permis d'enraciner la deuxième qui s'est penchée sur le changement social et culturel dans le domaine alimentaire en examinant les stratégies d'adaptation déployées par les Anicinabek. Plus précisément, je me suis attardée à la relationnalité alimentaire des Anicinabek, c'est-à-dire que j'ai examiné comment le réseau de relations alimentaires des Anicinabek s'est reconfiguré. Je me suis penchée sur quatre grands types de relations qui sont engagées dans l'alimentation: celles aux lieux, aux territoires; celles aux entités humaines et autres qu'humaines; celles aux connaissances et aux savoirs; celles à l'histoire, à la mémoire et au temps. Chacune des stratégies d'adaptation analysées participe à assurer la vitalité de ces relations.

De manière à redéfinir leurs relations aux lieux, j'ai montré que les Anicinabek modulaient leur culture alimentaire, c'est-à-dire qu'ils mangent différemment et mobilisent des aspects différents de leur culture alimentaire selon le lieu où ils se trouvent. Cela favorise une diversité alimentaire. Ce faisant, les Anicinabek assurent la continuité de leurs conceptions alimentaires malgré le fait que leur réalité quotidienne est très différente d'autrefois et qu'ils sont confrontés à des pressions transformatives multiples. J'ai fait la démonstration que ces territorialités pouvaient être activées dans un autre lieu, rendant, par exemple, possible d'entretenir dans la communauté des liens avec le territoire et des entités associées. J'ai décrit chacune des territorialités alimentaires associées à chacun des trois lieux (*nopimik*, communauté, ville) qui constituent l'espace de vie multilocal dans lequel ils naviguent. Chacun de ces espaces est porteur d'un symbolisme caractérisé par les relations qui y sont entretenues : *nopimik* par les relations aux anciens, à l'héritage anicinabe; la communauté par les relations avec l'Autre qu'il soit le colonisateur ou bien qu'il résulte d'une rencontre culturelle choisie; la ville par les relations à l'Autre lors d'occasions spéciales positives et de consommation. D'un point de vue relationnel, *nopimik* renvoie au plaisir, à la liberté et à l'autonomie alors que la communauté dégage une certaine contrainte, un sentiment d'obligation, même si les prescriptions alimentaires sont aussi suivies de plein gré soit par nécessité, soit par choix personnel.

Il a ensuite été démontré que la redéfinition des unités de commensalité et des modalités d'échange alimentaire permet aux Anicinabek de maintenir leurs relations aux entités humaines et autres qu'humaines alors que le contexte de vie a changé. Les échanges alimentaires ne sont ni

limités à ceux impliquant du gibier ni limités à une logique de réciprocité. J'ai montré qu'ils impliquent des aliments du commerce, faisant état d'une nouvelle forme de générosité. J'ai également exposé en quoi les formes que prennent les échanges alimentaires sont tributaires du contexte dans lequel elles se déroulent et que l'une d'entre elles, les ventes de plats, est génératrice d'entraide malgré les nouvelles modalités d'échange qu'elle engage. Il a aussi été question de la redéfinition des unités de commensalité qui s'observe notamment par une réduction du réseau ainsi qu'une prise en charge communautaire de certaines formes d'échanges alimentaires (festins, distribution de gibier aux aînés, etc.). Avec l'institutionnalisation des occasions de commensalité et des échanges collectives s'observe un transfert des responsabilités relationnelles à la structure communautaire. Les Anicinabek usent ainsi d'une structure imposée (la réserve) pour assurer le maintien de valeurs culturellement importantes (l'entraide, la générosité et l'équité).

Par la suite, il a été possible de saisir comment sont négociées les relations au temps, à l'histoire et à la mémoire par le biais de l'analyse de la conceptualisation de l'alimentation traditionnelle par les Anicinabek. J'ai montré que, dans ce domaine, la stratégie déployée consiste à conceptualiser la tradition dans une optique dynamique. J'ai exposé que cette alimentation inclut de grandes catégories d'aliments : le gibier et le poisson, la bannique et ses dérivés, les soupes et les sucreries. Ses qualités ont également été mises en lumière : issue du territoire, simple, grasse, participant à un mieux-être pensé comme force et pouvoir, source de plaisir et de fierté. J'ai expliqué que ces qualités sont valorisées parce qu'elles permettent d'engager diverses relations avec le territoire, les anciens et les entités autres qu'humaines. Elles témoignent d'une conception qui se distancie de celle qui découle de l'approche biomédicale empruntée par la santé publique. J'ai ensuite montré qu'il était possible de rendre compte de deux formes d'ancrage, l'un traditionnel et l'autre anicinabe. Le premier étant associé à la famille et le deuxième au territoire. Cette conceptualisation permet une agentivité des Anicinabek qui peuvent négocier davantage leur identité alimentaire et éviter la pression négative que peut engendrer un traditionalisme alimentaire statique. Ainsi, il est possible d'adapter de manière cohérente ce type d'alimentation malgré les bouleversements sociaux.

Finalement, l'analyse des canaux de transmission contemporains a permis de constater leur restructuration. Il a été question du fait que la transmission des connaissances alimentaires avait fait face à des ruptures et que plusieurs défis persistent. Malgré le rôle toujours important de la famille dans la transmission de la culture alimentaire, il apparaît des espaces d'institutionnalisation où des structures communautaires portent la transmission. J'ai montré qu'il y avait eu une forme d'anicinabéisation de l'école : l'institution offre des ateliers de langue et de culture aux jeunes du primaire en plus d'adapter son calendrier pour favoriser la transmission de connaissances alimentaires lors de semaines culturelles. Ce faisant, les Anicinabek peuvent retirer des avantages identitaires et culturels d'une institution dont ce n'est pas la fonction. Les modes d'apprentissage peuvent être maintenus et adaptés dans les nouveaux contextes de transmission. Cela m'a amené à examiner les relations aux savoirs et aux connaissances en explorant les considérations entourant l'utilisation de l'expression « pratiquer » et « faire » de la culture. Il est possible de constater que les stratégies d'adaptations ne sont pas toutes pleinement abouties et témoignent du fait que certains aspects de la culture sont toujours en cours d'ajustement.

Au terme de l'examen de ces quatre types de relations, il est devenu notable que les Anicinabek ont assuré l'inscription de leur culture alimentaire dans un tout nouveau contexte de vie en développant des stratégies d'adaptation qui favorise l'épanouissement de leurs relations. En analysant l'adaptation de ces grandes catégories de relations, il est apparu un portrait de la contemporanéité alimentaire des Anicinabek. La thèse a permis de montrer qu'elle pouvait être considérée comme un processus relationnel, c'est-à-dire qu'elle est façonnée par les relations entretenues par les Anicinabek. Ce sont à la fois des relations ancrées dans les indicateurs de l'époque contemporaine et à la fois des relations qui résultent de la situation coloniale. Ma deuxième hypothèse a alors été confirmée : la toile de relations associées à l'alimentation a permis d'assurer la vitalité de la culture alimentaire anicinabe hors de son contexte d'expression premier. Les relations (aux territoires, aux entités, à la mémoire, aux connaissances) peuvent être vécues différemment que par un accès direct au territoire ou, du moins, par le biais des modalités jadis opératoires.

La complémentarité des outils analytiques et théoriques a permis d'assurer la cohérence structurelle de la thèse. Deux d'entre eux sont centraux: la situation coloniale et l'adaptation. Le

premier a mis la table pour une analyse avec des dimensions politiques et historiques importante. Le deuxième a été mobilisé via le concept plus précis des stratégies d'adaptation et implique lui aussi la prise en compte de la dimension historique. Ces outils m'ont permis de me pencher sur les tensions et les réponses relationnelles générées dans le domaine alimentaire de manière à établir les clés nécessaires pour comprendre la contemporanéité alimentaire des Anicinabek.

D'un point de vue théorique, cette thèse s'inscrit dans l'anthropologie dynamique au sens où elle a mis de l'avant l'arrimage des changements alimentaires aux autres composantes sociales. En d'autres mots, les changements alimentaires ont été pensés en interaction avec des domaines constitutifs du social des Anicinabek tout en prenant en compte les processus historiques à travers la situation coloniale. J'ai fait une lecture globale de la culture alimentaire des Anicinabek plutôt que de faire une analyse détaillée d'une de ces dimensions. Cet angle a permis de dévoiler les mécanismes sous-jacents aux changements ainsi que de faire un examen des conséquences. J'ai proposé une analyse multifactorielle des changements alimentaires qui permet d'explicitier davantage les impacts de la situation coloniale tout en situant le tout dans les dynamiques de contemporanéité alimentaire. C'est d'ailleurs ce qui fait l'originalité de cette thèse, à mon avis.

En même temps, le format plutôt vaste de l'angle d'analyse pourrait être critiqué. En effet, chacune des sous-thématiques abordées aurait pu faire l'objet d'une thèse à elle seule. Les études en anthropologie alimentaire prennent souvent un angle d'analyse particulier ou encore ciblent une pratique alimentaire. Il est plutôt rare qu'une recherche se penche sur les changements alimentaires sans cibler l'un d'entre eux. Le fait de faire de l'anthropologie par l'alimentation plutôt que « de l'alimentation » a contribué à influencer mon choix d'angle d'analyse. L'idée était de passer par l'alimentation pour comprendre une série de transformations culturelles et sociales vécues par les Anicinabek. Cela a d'ailleurs participé à inscrire la thèse dans une démarche de mise en valeur de la richesse culturelle alimentaire et du dynamisme culturel des Anicinabek. En outre, la perspective d'ensemble proposée par la thèse permet à mon avis de bien saisir toute la complexité des adaptations alimentaires ainsi que leurs imbrications avec les autres composantes culturelles et sociales. Les changements alimentaires ne sont pas venus seuls, mais de pair avec une série de bouleversements auxquels les Anicinabek n'ont eu d'autre choix que de faire face.

À plusieurs reprises au cours de l'analyse, j'ai souligné l'importance de prendre en compte le facteur générationnel. J'ai notamment pu montrer qu'il est au cœur de la flexibilité de la catégorisation alimentaire qui comporte des différences d'une génération à l'autre. L'inclusion plus importante des perspectives des jeunes adultes aurait sans doute contribué à enrichir l'examen des retombées des stratégies d'adaptation présentées. Je pense, par exemple, en ce qui a trait à l'efficacité des nouvelles modalités de transmission. En lien avec la dimension générationnelle de l'alimentation, la thématique identitaire serait sans doute porteuse à explorer davantage. Est-ce que les jeunes d'aujourd'hui associent l'ancrage anicinabe de l'alimentation aux mêmes caractéristiques que les plus âgés? Qu'est-ce que cela nous indique sur leur rapport à leur identité anicinabe et à leur rapport à la culture? Comment sont vécues leurs relations aux lieux et aux entités autres qu'humaines? En quoi cela affecte leur rapport à l'alimentation? En outre, étant donné le caractère processuel des changements alimentaires examinés dans la thèse, il serait intéressant de réexaminer les pratiques et les relations dans quelques années afin de voir comment se déploie la trajectoire transformative. Prend-elle une nouvelle direction? Est-ce que de nouveaux agents de changements sont observables?

Un examen plus approfondi de l'opérationnalité du colonialisme d'assistance dans le domaine alimentaire serait également des plus intéressants à jumeler à une analyse des retombées des projets de décolonisation de l'alimentation. Comment une réelle autonomie alimentaire peut-elle être acquise dans la structure actuelle? En tant qu'allochtone, notre participation à cette autonomisation doit être des plus réfléchie. Je pense que les Autochtones ont tout à leur disposition pour mettre en place des initiatives qui soient efficaces selon leurs standards et leurs besoins. Nous pouvons les appuyer dans ces démarches à condition d'y être invités, sans quoi nous risquons de tomber dans un colonialisme d'assistance. Les « rendre autonomes » en les accompagnant dans cette autonomisation selon nos propres normes alimentaires reste une attitude coloniale. Marlene Brant Castellano (2004) montre bien que la décolonisation de la recherche est liée à la décolonisation politique. Je pense que c'est également le cas pour la décolonisation de l'alimentation en milieu autochtone; elle va de pair avec une décolonisation politique, sans quoi une autonomie alimentaire significative me semble difficilement atteignable.

Enfin, d'autres études sont nécessaires pour contre-balancer la tendance à produire des connaissances à propos des « problèmes » vécus par les Autochtones. À ce titre, l'alimentation, comme thématique de recherche, a un fort potentiel. Elle peut être pensée comme une action, au sens où elle nécessite de faire des choix et d'agir. Dans la banalité de la quotidienneté alimentaire se sont révélées des réponses créatives face à des forces transformatives. En outre, l'alimentation est une occasion pour se familiariser avec une culture, ses croyances, ses normes et ses valeurs. Autrement dit, elle est propice à la rencontre et la connaissance de l'Autre. En ce sens, alors que l'alimentation a été au cœur du projet colonial, inversement, elle peut participer à la réconciliation.



## Références bibliographiques

- Adelson, Naomi, 2000, *'Being alive well' Health and the politics of cree well-being*. Toronto: University of Toronto Press.
- Alfred, Taiaiake, 2014 [2009], *Paix, pouvoir et droiture. Un manifeste autochtone*. 2<sup>e</sup> édition. Québec : Éditions Hannenorak.
- Alfred, Taiaiake et Jeff Corntassel, 2005, « Being Indigenous : Resurgences against contemporary colonialism », *Government and Opposition*, 40 (4) : 597-614.
- Ali, H. M. Ashraf et Helen Vallianatos, 2016, « Indigenous foodways in the Chittagong Hill Tracts of Bangladesh. An alternative-additional food network » : 34-56 dans *Postcolonialism, indigeneity and dtruggles for food sovereignty. Alternative food networks in subaltern spaces*. Marisa Wilson (ed.). London : Routledge.
- Appadurai, Arjun, 1988, « How to make a national cuisine : Cookbooks in contemporary India », *Comparative Studies in Society and History*, 30 (1) : 3-24.
- Armitage, Peter, 1992, « Religious ideology among the Innus of eastern Quebec and Labrador », *Religiologiques*, 6 : 64-110.
- Arnason, T., R. J. Hebda et T. Johns, 1981, « Use of plants for food and medicine by native peoples of eastern Canada », *Canadian Journal of Botany*, 59 (11) : 2189–2325.
- Asselin, Maurice, 1982, *La colonisation de l'Abitibi : un projet géopolitique*. Travaux de recherches n°4, Cahiers du département d'histoire et de géographie, Collège de l'Abitibi-Témicamingue. Texte modifié d'un mémoire de maîtrise, Département de géographie, Université Laval.
- Asselin, Hugo et Roxane Drainville, 2020, « Are Indigenous youth in tug-of-war between community and city? Reflections from a visioning workshop in the Lac Simon Anishnaabeg community (Québec, Canada) », *World Development Perspectives*, 17. <https://doi.org/10.1016/j.wdp.2019.100168>
- Assemblée des Premières Nations du Québec et du Labrador (APNQL), 2014, *Protocole de recherche des Premières Nations au Québec et au Labrador*. <https://cerpe.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/29/2016/08/Protocole-de-recherche-des-Premieres-Nations-au-Quebec-Labrador-2014.pdf>
- Assiniwi, Bernard, 1972, *Recettes typiques des Indiens*. Ottawa, Lémac.
- Atallah, Nour, 2017, *Décolonisation de l'alimentation des peuples autochtones : étude du cas de la communauté Anishnabe de Lac Simon*. Mémoire de maîtrise en développement international et mondialisation, Université d'Ottawa.
- Augé, Marc, 2020 [1975], « Introduction » : 19-30 dans *Théorie des pouvoirs et idéologie : étude de cas en Côte d'Ivoire*. Lyon : ENS Éditions. <https://doi.org/10.4000/books.enseditions.15538>
- Avery Kiney, Kathi, 1977, « Exploring the myths of manomin » : 33-41 dans Oakes, Jill et Rick Riewe (ed), *Issues in the North : Volume II*. A publication of the Canadian Circumpolar Institute and Department of Natives Studies, The University of Alberta Press.
- Balandier, Georges, 2004 [1971], *Sens et puissance*. Paris : Presses universitaires de France.
- , 2002, « La situation coloniale : ancien concept, nouvelle réalité », *French Politics, Culture & Society*, 20 (2) : 4-10.
- , 1974, *Anthropo-logiques*. Paris : Presses universitaires de France.

- , 1968, « Tradition et continuité », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 44. [http://classiques.uqac.ca/contemporains/balandier\\_georges/tradition\\_et\\_continuite/tradition\\_et\\_continuite\\_texte.html](http://classiques.uqac.ca/contemporains/balandier_georges/tradition_et_continuite/tradition_et_continuite_texte.html)
- , 1951, « La situation coloniale : approche théorique », *Cahiers Internationaux de Sociologie*, 11 : 44-79.
- Baril, Gérald et Marie-Claude Paquette, 2012, *Les normes sociales et l'alimentation. Analyse des écrits scientifiques*. Rapport, Institut National de Santé Publique du Québec.
- Barriault, Yvette, 1971, *Mythes et rites chez les Montagnais de la Côte Nord*. Diss. University of Ottawa (Canada).
- Basile, Marie-Jeanne, 1973, *Ethnocuisine montagnaise (Innupminwan)*. Centre d'études Nordiques, Collection Nordicana, no 35. Québec : Université Laval.
- Basile, Suzy, 2017, *Le rôle et la place des femmes atikamekw dans la gouvernance du territoire et des ressources naturelles*. Thèse de doctorat en sciences de l'environnement, Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue.
- Basile, Suzie, Hugo Asselin et Thibault Martin, 2017, « Le territoire comme lieu privilégié de transmission des savoirs et des valeurs des femmes Atikamekw », *Recherches féministes*, 30 (1) : 61-80.
- Baskin, Cyndy, 2005, « Stodytelling circles : Reflections of Aboriginal protocols in research », *Canadian Social Work Review/Revue canadienne de service social*, 22 (2) : 171-187.
- Batal, Malek, Hing Man Chan, Karen Fediuk, Amy Ing, Peter Berti, Tonio Sadik et Louise Johnson-Down, 2021, « Importance of the traditional food systems for First Nations adults living on reserves in Canada », *Canadian Journal of Public Health*, 112 : S20-S28.
- Beaubois-Jude, Arthur, Marion Davigny, Louis Planque et Hélène Raynaud (sous la direction de Frédéric Lescureux), 2013, *La gouvernance alimentaire dans le territoire du Nord-Pas de Calais. Vers une alimentation territorialisée plus juste, plus saine, moins chère : un projet au service des gens*. Département Géographie et Aménagement, Université Lille 1.
- Bédard, Hélène, 1988, *Les Montagnais et la réserve de Betsiamites, 1850-1900* (No. 7). Institut québécois de recherche sur la culture; Ville Saint-Laurent, Québec : Distribution, Diffusion Prologue.
- Beïque, Marie, 2010, *À la rencontre des femmes du Nord*. Québec : Les Éditions GID.
- Bell, Robert, 1900, *Rapport sur la géologie du bassin de la rivière Nottaway avec une carte de la région*. Minsitère des mines, Dévision de la Commission Géologique : Canada, Ottawa.
- Bennett, John W., 2017 [1969], *Northern Plainsmen : Adaptive Strategy and Agrarian Life*. New York : Routledge.
- , 1968, « The significance of the concept of adaptation for contemporary sociocultural anthropology », *Symposium 7. Ecology in Anthropological and Ethnological Sciences : Man-Culture-Habitat Relationship*. Japon : University of Tokyo : 237-241.
- Benton-Banai, Edward, 2010, *The mishomis book. The voice of the Ojibway*. London, University of Minnesota Press.
- Berkes, Fikret, 2018 [1999], *Sacred Ecology*. Fourth edition. New York & London : Routledge.
- Berkes, Fikret et Carol S. Farkas, 1978, « Eastern James Bay Cree Indians : Changing patterns of wild food use and nutrition », *Ecology of Food and Nutrition*, 7 (3) : 155-172.
- Berkes, Fikret, A. Hughes, P. J. George, R.T. Preston, A. Hughes, J. Turner et B.D. Cummins, 1994, « Wildlife harvesting and sustainable regional native economy in the Hudson and James Bay lowland, Ontario », *Arctic Institute of North America*, 47 (4) : 350-360.

- Bessière, Jacinthe, 2018 [2012], « Patrimoine alimentaire, patrimonialisation » : 1051-1057 dans Poulain, Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : Presses universitaires de France.
- Bessière, Jacinthe et Laurence Tibère, 2011, « Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées. Formes d'innovation et lien au territoire », *Anthropology of Food*, 8. <https://doi.org/10.4000/aof.6759>
- Bilodeau, Émilie, 2016, « Le *baloney* résiste aux époques ». 11 février 2016 <https://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/201602/10/01-4949232-le-baloney-resiste-aux-epoques.php>
- Bishop, Charles A., 1986, « Territoriality among Northeastern Algonquians », *Anthropologica*, 28 (1/2) : 37-63.
- Black, Meredith Jean, 1994 [1978], « Plant dispersal by Native North American in the Canadian Subarctic », *Anthropological Papers*, Museum of Anthropology, University of Michigan, 67 : 255-262.
- , 1980, *Algonquin ethnobotany : An interpretation of Aboriginal adaptation in southwestern Quebec*. Ottawa, Musées nationaux du Canada. Le service d'Ethnologie dossier No. 65. Volume commémoratif du Diamond Jenness.
- Blackstock, Michael D., 2013 [2001]. *Bannock awariness*. Produit par the Ministry of forests and range. <https://www.for.gov.bc.ca/rsi/fnb/bannockawareness.pdf>
- Blangy, Sylvie, Robin McGinley et Raynald Harvey Lemelin, 2010, « Recherche-action participative et collaborative autochtone : améliorer l'engagement communautaire dans les projets touristiques », *Téoros. Revue de recherche en tourisme*, 29 (1) : 69-80.
- Boas, Franz, 1921, *Ethnology of the Kwakiutl*. Thirty-fifth annual report of the Bureau of American Ethnology to the Secretary of the Smithsonian Institution. In two parts. Washington : Government Printing Office.
- , 1912, « Changes in the bodily form of descendants of Immigrants », *American Anthropologist*, 14 (3) : 530-562.
- Bodirsky, Monica et Jon Johnson, 2008, « Decolonizing diet : Healing by reclaiming traditional Indigenous foodways », *Cuizine : Revue des cultures culinaires au Canada*, 1 (1). <https://doi.org/10.7202/019373ar>
- Boîte à outils des principes de la recherche en contextes autochtones, 2018, *Commission de la santé et des services sociaux des Premières Nations du Québec et du Labrador*. [https://reseaudialog.ca/wp-content/uploads/2019/12/Boite\\_Outils\\_Principe\\_Recherche\\_Contexte\\_Autochtone\\_fra.pdf](https://reseaudialog.ca/wp-content/uploads/2019/12/Boite_Outils_Principe_Recherche_Contexte_Autochtone_fra.pdf)
- Bordeleau, Serge, Hugo Asselin, Marc J. Mazerolle et Louis Imbeau, 2016, « “Is it still safe to eat traditional food?” Addressing traditional food safety concerns in aboriginal communities », *Science of the Total Environment*, 656 : 529-538.
- Bortolotto, Chiara et Benedetta Ubertazzi, 2018, « Editorial : Foodways as Intangible Cultural Heritage », *International Journal of Cultural Property*, 25 : 409-418.
- Bouchard, Serge, 2004, *Récits de Mathieu Mestokosho chasseur innu*. Montréal, Boréal.
- Bouchard, Serge et José Mailhot, 1973, « Structure du rituel : les animaux indiens », *Recherches amérindiennes au Québec*, 3(1-2) : 39-67.
- Bourdieu, Pierre, 1993, « À propos de la famille comme catégorie réalisée », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 100 : 32-36.
- , 1986, « Habitus, code et codification », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 64 : 40-44.
- , 1979, *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris : Minuit.

- Bourdieu, Pierre et Monique De Saint Martin, 1976, « Anatomie du goût », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 2 (5) : 2-81.
- Bousquet, Marie-Pierre, 2019, « Les recherches-action ou collaboratives sont-elles plus éthiques? Réflexions d'une ethnologue en milieu autochtone canadien », *Canadian Journal of Bioethics, Revue canadienne de bioéthique*, 2(3) : 26-33.
- , 2017, « Le projet des pensionnats autochtones du Québec. « Passer en moins d'une génération du canot d'écorce à la fusée interplanétaire » », *TRACES*, 55 (3) : 21-31.
- , 2015, « Ontologie animiste et viande d'élevage : Retour sur les notions de « animaux indiens » et « animaux blancs » chez les Anicinabek », *Religiologiques*, 3 : 219-244.
- , 2013, « Une ontologie anicinabe (algonquine) : discussions autour de l'expérience du bizarre », *Histoire, Monde et Culture Religieuses*, 3 (27) : 83-100.
- , 2012a, « De la pensée holistique à l'Indian Time : dix stéréotypes à éviter sur les Amérindiens », *Nouvelles pratiques sociales*, 24 (2) : 204-226.
- , 2012b, « Êtres libres ou sauvages à civiliser? L'éducation des jeunes Amérindiens dans les pensionnats indiens au Québec, des années 1950 à 1970 », *Revue d'histoire de l'enfance « irrégulière »*, 14 : 162-192.
- , 2005, « Les jeunes Algonquins sont-ils biculturels? Modèles de transmission et innovations dans quelques réserves », *Recherches amérindiennes au Québec*, XXXV (3) : 7-17.
- , 2002a, « Les Algonquins ont-ils toujours besoin des animaux indiens? Réflexions sur le bestiaire contemporain », *Théologiques*, 10 (1) : 63-87.
- , 2002b, « *Quand nous vivions dans le bois* », *le changement spatial et sa dimension générationnelle : l'exemple des Algonquins du Canada*. Thèse de doctorat en cotutelle France-Québec, département d'ethnologie et de sociologie comparative, Université de Paris X-Nanterre, et département d'anthropologie, Université Laval.
- Bousquet, Marie-Pierre, Anny Morissette et Laurence Hamel-Charest, 2017, « Les miss et les reines de carnaval autochtones au Québec : défier les modèles et les normes », *Recherches féministes*, 30 (1) : 119-139.
- Bousquet, Marie-Pierre et Karl S. Hele (dir.), 2019, *La blessure qui dormait à poings fermés. L'héritage des pensionnats autochtones au Québec*. Montréal : Recherches amérindiennes au Québec.
- Bousquet, Marie-Pierre, Laurence Hamel-Charest et Alex Cheezo, 2019, « « Savoir d'où l'on vient pour savoir où l'on va » : s'impliquer pour se réapproprier et décoloniser son histoire », *Histoire Québec*, 24 (4) : 21-25.
- Bousquet, Marie-Pierre, Laurence Hamel-Charest, Anna Mapachee, 2020, « Y avait-il des deux-esprits chez les Anicinabek ? Perceptions sur la sexualité et les genres », *Recherches amérindiennes au Québec*, L (1) : 115-127.
- Brady, Jennifer, 2011, « Cooking as inquiry : A method to stir up prevailing ways of knowing food, body, and identity », *International Journal of Qualitative Methods*, 10 (4) : 321-334.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme, 1825, *Dis moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es*. Gallimard.
- Brinton, Daniel G., 1891, *The american race. A linguistic classification and ethnographic description of the native tribes of North and South America*. New York : N.D.C. Hodges Publishers.
- Bronnikova, Olga et Maria Emanovskaya, 2010, « L'adaptation des migrants russes aux pratiques alimentaires à Paris et Londres. Du basculement alimentaire au basculement identitaire? », *Hommes & Migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, 1283 : 74-85.

- Brown, Tracy L., 2013, *Pueblo Indians and spanish colonial authority in eighteenth-century New Mexico*. Tucson : The University of Arizona Press.
- , 2004, « Tradition and change in eighteenth-century Pueblo Indian communities », *Journal of the Southwest*, 46 (3) : 463-500.
- Brown, Leslie et Susan Strega, 2005, *Research as resistance. Critical, Indigenous, & anti-oppressives approaches*. Toronto : Canadian Scholars' press.
- Buhendwa Mirindi, Victor, 2013, *Relations entre l'excès de poids, la qualité de l'alimentation et l'insécurité alimentaire chez les Premières Nations vivant sur les réserves de la Colombie-Britannique, Canada*. Thèse de doctorat, Département de nutrition, Université de Montréal.
- Burnett, Kristin, Travis Hay et Lori Chambers, 2016, « Settler colonialism, Indigenous Peoples and food : Federal indian policies and nutrition programs in the Canadian North since 1945 », *Journal of Colonialism and Colonial History*, 17 (2).
- Calvo, Manuel, 1982, « Migration et alimentation », *Information sur les sciences sociales*, 21 (3) : 383-446.
- Capitaine, Brieg, 2018, « Expressions ordinaires et politiques du racisme anti-autochtone au Québec », *Sociologie et sociétés*, 50 (2) : 77-99.
- Cardinal, Éric, 2018, *Les Autochtones dans l'espace médiatique québécois*. Mémoire présenté à la Commission d'enquête sur les relations entre les Autochtones et certains services publics au Québec.  
[https://www.cerp.gouv.qc.ca/fileadmin/Fichiers\\_clients/Documents\\_deposes\\_a\\_la\\_Commission/P-618\\_M-010.pdf](https://www.cerp.gouv.qc.ca/fileadmin/Fichiers_clients/Documents_deposes_a_la_Commission/P-618_M-010.pdf)
- Caron, Ivanhoe (L'abbé), 1913, *Au Grand Lac Victoria. Étude historique et topographique*. Québec.
- Carter, Sarah, 1990, *Lost harvests. Prairie Indian reserve farmers and government policy*. Montréal & Kingston : McGill-Queen's University Press.
- Castellano, Marlene Brant, 2004, « L'éthique de la recherche sur les autochtones », *Journal de la santé autochtone*, janvier : 98-114.
- Castleden, Heather, Vanessa Sloan Morgan et Christopher Lamb, 2012, « "I spent the first year drinking tea" : Exploring canadian university researchers' perspectives on community-based participatory research involving Indigenous peoples », *The Canadian Geographer/Le géographe canadien*, 56 (2) : 160-179.
- Castro, Damian, 2015, *Meating the social : Sharing atiku-euiash in Sheshatshiu, Labrador*. Doctoral thesis, Department of Anthropology, Memorial University of Newfoundland.
- Cattacin, Sandro, 2001, « Réciprocité et échange », *Revue internationale de l'économie sociale*, 279 : 71-82.
- CBC, s.d., « Famous chef visits Timiskaming First nation ». <https://www.cbc.ca/player/play/2672679335> (consulté le 2 novembre 2021).
- Cervone, Emma, 2012, « The promises and conundrums of decolonized collaboration » : 95-114 dans Paul Sillitoe (ed), *Indigenous studies and engaged anthropology : The collaborative Moment*. London, New York : Routledge.
- Chaffray, Stéphanie, 2006, *Le corps amérindien dans les relations de voyage en Nouvelle-France au XVIIIe siècle*. Thèse de doctorat. Département d'histoire, Université Laval et École doctorale histoire moderne et contemporaine, Université Paris IV-Sorbonne.
- Chamberlain, Lucia Sarah, 1901, « Plants used by the Indians of eastern North America », *The American Naturalist*, 35 (409): 1-10.
- Charest, Paul, 1976, « Stratégies d'adaptation généralisées et écosystèmes spécialisés : le cas de la Côte-Nord du Golf Saint-Laurent », *Anthropologie et Sociétés*, 1 (1) : 19-49.



- Chee-beng, Tan, 2001, « Food and ethnicity with reference to the Chinese in Malaysia » : 125-160 dans Wu, David Y. H. et Tan Chee-Beng (eds.), *Changing chinese foodways in Asia*. Hong Kong : The Chinese University of Hong Kong.
- Chilisa, Bagele, 2020, *Indigenous research methodologies*. Second edition. Los Angeles : SAGE.
- Chuang, Hui-Tun, 2009, « The rise of culinary tourism and its transformation of food cultures : The national cuisine of Taiwan », *The Copenhagen Journal of Asian Studies*, 27 (2) : 84-108.
- Clément, Daniel, 2019, *Les récits de notre terre. Les Algonquins*. Québec : Presses de l'Université Laval.
- , 2012, *Le bestiaire innu : les quadrupèdes*. Québec : Presses de l'Université Laval.
- , 1995, « Why is Taconomy Utilitarian? », *Journal Ethnobiology*, 15(1) : 1-44.
- , 1993, *Le rapport homme-animal chez les Amérindiens au nord du Mexique*. Rapport de recherche thématique, document no 13 (Les aires culturelles), Service de la recherche et de l'évaluation, Québec, Musée de la Civilisation.
- Clermont, Norman, 1974, « Qui étaient les Attikamègues? », *Anthropologica*, New Series, 16 (1) : 59-74.
- Collectif, 2017, *Nd'adwokwa. Je cuisine*. Conseil de bande d'Odanak.
- Collectif, 2014, *Livre de recettes familial du Nunavik*. Gouvernement régional Kativik. Département des sciences des aliments et de nutrition de l'Université Laval.
- Collignon, Béatrice, 2010, « L'éthique et le terrain », *L'information géographique*, 74 : 63-83.
- Collini, Mariella, 2016 (novembre-décembre), « Bilan de santé », *le Bulletin*. L'observatoire de l'Abitibi-Témisgamingue.
- Commission d'enquête sur les relations entre les Autochtones et certains services publics, 2019. 29 novembre 2019. <https://www.cerp.gouv.qc.ca/index.php?id=2>
- Commission de la santé et des services sociaux des Premières Nations du Québec et du Labrador, 2010, *Recettes de déjeuners et collations santé*. <http://www.cssspnql.com/docs/centre-de-documentation/livre-de-recettes-d%C3%A9jeuners.pdf?sfvrsn=2>
- Commission de vérité et réconciliation du Canada, 2015a, *Ce que nous avons retenu : Les principes de la vérité et de la réconciliation*. <http://www.trc.ca/assets/pdf/Principes%20de%20la%20verite%20et%20de%20la%20reconciliation.pdf>
- Commission de vérité et réconciliation du Canada, 2015b, *Pensionnats du Canada : l'histoire, partie 1 des origines à 1939. Rapport final de la Commission de vérité et réconciliation du Canada*. Volume 1. McGill-Queen's University Press.
- Commission de vérité et de réconciliation du Canada, 2015c, *Honorer la vérité, réconcilier pour l'avenir. Sommaire du rapport final de la Commission de vérité et réconciliation du Canada*. [https://publications.gc.ca/collections/collection\\_2016/trc/IR4-7-2015-fra.pdf](https://publications.gc.ca/collections/collection_2016/trc/IR4-7-2015-fra.pdf)
- Comaroff, Jean, 1994, « Les vieux habits de l'empire. Façonner le sujet colonial », *Anthropologie et sociétés*, 18 (3) : 15-38.
- Comaroff, John et Jean Comaroff, 1992, *Ethnography and the historical imagination*. Oxford, Westview Press.
- , 1991, *Of revelation and revolution. Christianity, colonialism and consciousness in South Africa. Volume one*. Chicago : The University of Chicago Press.
- Conklin, Beth A., 1997, « Body paint, feathers, and VCRs' aesthetics and authenticity in amazonian activism », *American Ethnologist*, 24 (4) : 711-737.

- Connell, John et Nicole Mathieu, 1982, « Indépendance, dépendance et fragmentation dans le Pacifique Sud », *Espace géographique*, 11 (4) : 252-258.
- Connerton, Paul, 1989, *How societies remember*. Cambridge : Cambridge University Press.
- Conseil de la Nation Huronne-Wendate, 2002, *Entente entre le Gouvernement du Québec et le Conseil de la nation Huronne-Wendate concernant la pratique des activités de chasse à des fins alimentaires, rituels ou sociales*. [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/conseil-executif/publications-adm/saa/administratives/ententes/Hurons\\_wendats/2002-10-04\\_huronsWandats-chasse.pdf?1607005112](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/conseil-executif/publications-adm/saa/administratives/ententes/Hurons_wendats/2002-10-04_huronsWandats-chasse.pdf?1607005112)
- Copans, Jean, 2001, « La « situation coloniale » de Georges Balandier : notion conjoncturelle ou modèle sociologique et historique? », *Cahiers internationaux de sociologie*, 110 : 31-52.
- Corbeau, Jean-Pierre, 2012, « Métissage » : 901-909 dans Jean-Pierre Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : Puf.
- Corbeau, Jean-Pierre et Jean-Pierre Poulain, 2008, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Toulouse, Éditions Privat.
- Cornellier, Frédérique, 2011, *Vivre la ville : l'expérience sociale et spatiale des autochtones de Val-d'Or*. Mémoire de maîtrise, Département d'anthropologie, Université de Montréal.
- Corporation professionnelle des ingénieurs forestiers du Québec (CPIFQ), 1973, *Parcs, territoires et zones analogues. Plein aie et conservation au Québec*. Document préparé par le Comité des parcs en forêt.
- Cotton, Marie-Ève, 2009, « Maîtres chez nous? Racisme envers les peuples autochtones au Québec et au Canada », *L'Autre*, 9 (3) : 361-371.
- Couilliot, M.F., Pielle Darlu et H. Belaid, 1983, « Évolution de l'alimentation aux îles Marquises de la colonisation à nos jours », *Journal d'agriculture traditionnelle et botanique appliquée*, 30<sup>e</sup> année (2) : 111-126.
- Coulombe, Caroline, 2005, « Entre l'art et la science : la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 58 (4) : 507-533.
- Counihan, Carole M., 1999, *The Anthropology of Food and Body : Gender, Meaning, and Power*. New York et London : Routledge.
- Counil, Émilie, Marie-Josée Gauthier et Éric Dewailly, 2011, « Alimentation et santé publique dans les communautés des Inuit du Nord du Québec : vers un changement de paradigme? » 237-255 dans Jacques-Guy Petit, Yv Bonnier Viger, Pita Aatami et Ashley Iserhoff (dir.), *Les Inuit et les Cris du Nord du Québec. Territoire, gouvernance, société et culture*. Rennes, Québec : Presses Universitaires de Rennes et Presses de l'Université du Québec.
- Couture, Yvon H., 1983, *Les Algonquins*. Val-d'Or, Éditions Hyperborée.
- Cuoq, Jean André, 1886, *Lexique de la langue algonquine*. J. Chapleau, Montréal.
- Cyr, M. et J. Slater. 2016. « Got bannick? Traditional indigenous bread in Winnipeg's North End », in F. Deer et T. Falkenberg (eds.), *Indigenous perspectives on education for well-being in Canada*. University of Manitoba : ESWB Press.
- Daigle, Michelle, 2017, « Tracing the terrain of indigenous food sovereignties », *The Journal of Peasant Studies*, 46 (2) : 297-315.
- Dandenault, André, 1969, *Étude sur le Lac Simon*. Archives du Conseil de la Nation Anishnabe de Lac Simon.
- Darnell, Regna, 1991, « Thirty-nine postulates of Plains Cree conversation, "power", and interaction : A culture-specific model », *Algonquian Papers*, 22 : 89-102.

- , 1979, « «Reflections on Cree interactional etiquette : educational Implications », *Working Papers in Sociolinguistics*, 57 : 4-27.
- Daschuk, James, 2013, *Clearing the Plains. Disease, politics of starvation and the loss of Aboriginal Life*. Regina : University of Regina Press.
- Davidson, Daniel Sutherland, 1928, « The family hunting territories of the Grand Lake Victoria Indians », *22<sup>e</sup> International Congress of Americanists proceedings*, 2 : 69-95.
- Dawson, Leslie, 2020, « ‘Food will be what brings the people together’ Constructing counter-narrative from the perspective of indigenous foodways »: 83-100 dans Priscilla Settee et Shailesh Shukla (eds.), *Indigenous food systems: concepts, cases, and conversations*. Toronto, Vancouver : Canadian Scholars.
- Dawson, Leslie Colleen, 2018, *Histories, bodies, stories, hungers: The colonial origins of diabetes as a health disparity among Indigenous peoples in Canada*. Thesis, Department of Anthropology, University of Alberta.
- De Garine, Igor, 1990, « Adaptation biologique et bien-être psycho-culturel », *Bulletins et Mémoires de la Société d'anthropologie de Paris*, 2 (2) : 151-173.
- , 1988, « Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité », *Écologie Humaine*, VI (2) : 21-40.
- De Labarre, Matthieu, 2001, « Les trois dimensions de l'expérience alimentaire du mangeur : l'exemple du Sud-Ouest français », *Anthropology of Food*, S1. <https://doi.org/10.4000/aof.1206>
- Delâge, Denis, 1992, *L'influence des Amérindiens sur les Canadiens et les Français au temps de la Nouvelle-France*. [http://classiques.uqac.ca/contemporains/delage\\_denys/influence\\_amerindiens/influence\\_a\\_merindiens.pdf?](http://classiques.uqac.ca/contemporains/delage_denys/influence_amerindiens/influence_a_merindiens.pdf?)
- , 2005, « "Vos chiens ont plus d'esprit que les nôtres" : histoire des chiens dans la rencontre des Français et des Amérindiens », *Les Cahiers des dix*, 50 : 179-215.
- Delâge, Denis et François Trudel, 1991, « Présentation. La rencontre des deux mondes », *Anthropologie et Sociétés*, 15 (1) : 5-12.
- Delgado, Leticia, 1991, « Blé, savoir et saveurs. Alimentation et transition dans les Andes centrales péruviennes »: 155-179 dans Georges Dupré (dir.), *Savoirs paysans et développement*. Paris : Karthala et Orstom.
- Deliège, Robert, 2006, *Une histoire de l'anthropologie. Écoles, auteurs, theories*. Paris: Seuil
- Deloria, Vine, 1988 [1969], *Custer died for your sins*. Norman : University of Oklahoma.
- Desbiens, Caroline et Étienne Rivard, 2012, « Géographies autochtones : développement et confluence des territorialités », *Cahiers de géographie du Québec*, 56 (159) : 559-564.
- Desjeux, Dominique, 2002, « Préface »: 13-54 dans Isabelle Garabua-Moussaoui, Elise Palomares, Dominique Desjeux (eds.), *Alimentations contemporaines*. Paris : L'Harmattan.
- Desmarais, Annette Aurélie et Hannah Wittman, 2014, « Farmers, foodies and First Nations : getting to food sovereignty in Canada », *The Journal of Peasant Studies*, 41 (6) : 1153-1173.
- Dietler, Michael, 2006, « Culinary encounters : Food, identity, and colonialism » : 218-242 dans Kathryn C. Twiss (ed.), *The Archaeology of Food and Identity*. Carbondale : Southern Illinois University.
- Doran, Anne, 2008, « Territoire et sacré chez les Innus », *Théologiques*, 16 (1) : 117-142.
- Douglas, Mary, 2003 [1973], *Food in the Social Order*. Mary Douglas Collected Works. Volume IX. London and New York : Routledge.



- , 1979, « Les structures du culinaire », *Communications : La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, 31 : 145-170.
- Drapeau, Lynn, 2011, *Les langues autochtones du Québec. Un patrimoine en danger*. Québec : Presses de l'Université du Québec.
- Duchesne, Émile, 2020, « Hunting and giving or working and selling? Contemporary entanglements of Innu economy and cosmology », *Arctic Anthropology*, 57 (2) : 183-196.
- , 2017, « *Le territoire c'est la valeur* » : *Analyse des changements économiques et cosmologiques chez les Innus d'Unamen Shipu*. Mémoire de maîtrise, Département d'anthropologie, Université de Montréal.
- Dufour, Emanuelle, 2013, « Les racines éducationnelles de l'indifférence », *Recherches amérindiennes au Québec*, 43 (2-3) : 99-104.
- Dumont, Virginia, 1999, *Lexique anicinabe*. Conseil de la nation Anishnabe, Secteur éducation et culture. Lac-Simon.
- Dumont, Marie et Manie Dumont, 1985, *Lexique Algonquin/Français*. Produit sous l'égide du Conseil de bande du Lac Simon (Éducation).
- Dupuis, Renée, 1991, *La question indienne au Canada*. Québec : Boréal.
- Dupuy, Anne, 2004, « Regard(s) « sur » et « par » l'alimentation pour renverser et comprendre comment sont renversés les rapports de générations : l'exemple de la socialisation alimentaire inversée », *Enfances Familles Générations*, 20 : 79-108.
- Durand, Caroline, 2015, *Nourrir la machine humaine. Nutrition et alimentation au Québec, 1860-1945*. Montréal : McGill-Queen's University Press.
- Durkheim, Émile, 1912, *Les formes élémentaires de la vie religieuse. Le système totémique en Australie*. Paris : Les Presses universitaires de France.  
[http://classiques.uqac.ca/classiques/Durkheim\\_emile/formes\\_vie\\_religieuse/formes\\_vie\\_religieuse.html](http://classiques.uqac.ca/classiques/Durkheim_emile/formes_vie_religieuse/formes_vie_religieuse.html)
- Earle, Lynda, 2013, *La santé et les régimes alimentaires traditionnels autochtones*. Centre de collaboration nationale de la santé autochtone (CCNSA).
- Échard, Nicole, Catherine Quiminal et Monique Sélim, 1991, « Débat sur l'incidence du sexe dans la pratique anthropologique », *Journal des anthropologues*, 45 : 79-89.
- Eloy, Luridive, 2008, « Diversité alimentaire et urbanisation. Le rôle des mobilités circulaires des Amérindiens dans le Nord-Ouest Amazonien », *Anthropology of Food*, S4.  
<https://doi.org/10.4000/aof.2882>
- Evans, Mike, Rachele Hole, Lawrence D. Berg, Peter Hutchinson et Dixon Sookraj, 2009, « Common insights, differing methodologies. Toward a fusion of indigenous methodologies, participatory action research, and white studies in an urban aboriginal research agenda », *Qualitative Inquiry*, 20 (10) : 1-18.
- EPTC 2, 2018, *Chapitre 9 : Recherche impliquant les Premières Nations, les Inuits ou les Métis du Canada*. Gouvernement du Canada. Groupe en éthique de la recherche.  
[https://ethics.gc.ca/fra/tcps2-eptc2\\_2018\\_chapter9-chapitre9.html](https://ethics.gc.ca/fra/tcps2-eptc2_2018_chapter9-chapitre9.html)
- Étier, Benoît, 2010, « Terrain de recherche en milieu autochtone : la participation radicale du chercheur à l'ère de la recherche collaborative », *Altérités*, 7 (2) : 118-135.
- Étier, Benoît et Sylvie Poirier, 2018, « Territorialité et territoires de chasse familiaux chez les Atikamekw Nehirowisiwok dans le contexte contemporain », *Anthropologica*, 60 : 106-118.
- Fabian, Johannes, 2001, *Anthropology with an attitude. Critical essays*. Stanford, California : Stanford University Press.

- Fals-Borda, Orlando, 1987, « The application of participatory action-research in Latin America », *International Sociology*, 2 (4) : 329-347.
- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), 1996, *Rome Declaration on World Food Security*. World Food Summit.
- Fassin, Didier, 2005, « 4- Biopouvoir ou biolégitimité? Splendeurs et misères de la santé publique » : 161-182 dans Marie-Christine Granjon (ed.), *Penser avec Michel Foucault*. Paris : Éditions Karthala.
- Feit, Harvey, 2000, « Les animaux comme partenaires de chasse. Réciprocité chez les Cris de la Baie James », *Terrain*, 34 : 123-142.
- Field, Les W., 2008, « "Side by side or facing one another": Writing and collaborative ethnography in comparative perspective », *Collaborative Anthropologies*, 1 : 32-50.
- , 1999, « Complicities and collaborations. Anthropologists and the "unacknowledged tribes" of California », *Current Anthropology*, 40 (2) : 193-209.
- Fischler, Claude, 2018 [2012], « Commensalité » : 294-309 dans Jean-Pierre Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : Presses universitaires de France.
- , 2001, *L'Homnivore*. Paris : Éditions Odile Jacob.
- , 1979, « Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne », *Communications*, 31 : 189-210.
- Flinn, Juliana, 1988, « Tradition in the face of change : Food choices among Pulapese in Truk state », *Food and Foodways*, 3 (1-2) : 19-39.
- Fluehr-Lobban, Carolyn, 2008, « Collaborative anthropology as twenty-first-century ethical anthropology », *Collaborative Anthropologies*, 1 : 175-182.
- Foley, Wendy, 2005, « Tradition and change in urban indigenous food practices », *Postcolonial Studies*, 8 (1) : 25-44.
- Fondation Thierry Leroux, 2020. <https://www.thierryleroux.ca/>
- Foucault, Michel, 2012 [1975], « Il faut défendre la société », Cours au Collège de France, Édition établie, dans le cadre de l'Association pour le centre Michel Foucault, sous la direction de François Ewald et Alessandro Fontana.
- Fournier, Tristan, 2017, « Entre médicalisation et migrations, les enjeux de l'adaptation alimentaire », *Sciences sociales et santé*, 35 : 31-40.
- Fredericks, Bronwyn et Margaret Anderson, 2013, « Aboriginal and Torres Islander cookbooks : promoting indigenous foodways or reinforcing western tradition? », *Peer Reviewed Proceedings of the 4th Annual Conference*, Popular Culture Association of Australia and New Zealand (PopCAANZ), Brisbane, Australia : 24-26.
- Frenette, Jacques, 1993a, *Occupation et utilisation contemporaine du territoire chez les Algonquins de Lac Simon (1920-1993)*. Rapport non publié.
- , 1993b, « Kitigan Zibi Anishnabeg : le territoire et les activités économiques des Algonquins de la rivière Désert (Maniwaki), 1850-1950 », *Recherches amérindiennes au Québec*, 23 (2-3) : 39-51.
- Fumey, Gilles, 2010, *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*. Paris : CNRS Éditions.
- Gagné, Gérard, 2002, « « Il n'y a rien de si blanc que leurs dents » La santé buccale chez les Amérindiens », *Cap-aux-Diamants. La revue d'histoire du Québec*, n°70 : 14-16.
- Gagné, Martin, 2014, *Gastronomie des Premières Nations*. Québec : Les Éditions du Sommet inc.
- Gagné, Natacha et Marie Salaün, 2017, « L'effacement du « coloniale » ou « seulement de ses formes les plus apparentes »? Penser le contemporain grâce à la notion de situation

- coloniale chez Georges Balandier », *Revue internationale d'anthropologie culturelle & Sociale*, (6-7) : 219-237.
- Gagnon, Denis, 2011, « Identité trouble et agent double : l'ontologie à l'épreuve du terrain », *Anthropologie et Sociétés*, 35 (3) : 147-165.
- , 2005, « Les Mamit Innuat et la dévotion à sainte Anne. Un exemple de l'inadéquation des concepts de tradition et de modernité dans l'Étude du métissage religieux », *Globe : revue internationale d'études québécoises*, 8 (1) : 135-153.
- Garabua-Moussaoui, Isabelle, 2002, « Introduction. Une anthropologie par l'alimentation » : 55-80 dans Isabelle Garabua-Moussaoui, Elise Palomares, Dominique Desjeux (eds.), *Alimentations contemporaines*. Paris : L'Harmattan.
- Garcia, Maria Elena, 2013, « The taste of conquest : Colonialism, cosmopolitics, and the dark side of Peru's gastronomic boom », *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, 18 (3) : 505-524.
- Garneau, Jean-Pierre et Jacques Frenette, 2001, *La nation anishnabe du lac Simon. Généalogies et histoires familiales : deux siècles d'événements*. Rapport présenté au Conseil de la Nation Anishnabe du Lac Simon.
- Garnier, Julie, 2010, « « Faire avec » les goûts des autres. La petite restauration africaine, une nouvelle venue dans les villes moyennes en France », *Anthropology of Food*, 7. <https://doi.org/10.4000/aof.6576>
- Gates, A., K. Skinner et M. Gates, 2014, « The diets of school-aged Aboriginal youths in Canada : a systemic review of the literature », *The British Dietetic Association*, 28 : 246-261.
- Gaudot, Karoline, 2003, *Évaluation formative d'un projet « Chef Santé » dans deux communautés crie de la Baie James : Eastmain et Mistissini*. Mémoire de maîtrise, Département de Nutrition, Université de Montréal
- Gaudreau, S. et Céline Michaud, 2012, « Facteurs culturels liés au maintien des comportements de santé chez des femmes algonquines présentant des antécédents de diabète gestationnel », *Maladies chroniques et blessures au Canada*, 32 (3) : 156-164.
- Gélinas, Claude, 2003, « Les missions catholiques chez les Atikamekw (1837-1940) : manifestations de foi et d'esprits pratique », *Études d'histoire religieuse*, 69 : 83-99.
- , 2000, *La gestion de l'étranger. Les Atikamekw et la présence eurocanadienne en Haute-Mauricie*. Québec : Septentrion.
- Gentelet, Karine, 2009, « Les conditions d'une collaboration éthique entre chercheurs autochtones et non autochtones », *Cahiers de recherche sociologique*, 48 : 143-153.
- George, Peter, Firkret Berkes et Richard J. Preston, 1995, « Aboriginal harvesting in the Moose River basin : a historical and contemporary analysis », *Canadian Review of Sociology*, 32(1) : 69-90.
- George, Andrew et Robert Gairns, 2010, *A Feast for all Seasons. Traditional Native Peoples' Cuisine*. Vancouver : Arsenal Pulp Press.
- Gicquel, Samuel, 2014, « Les Amérindiens du Canada vus par les missionnaires oblats bretons (fin XIX<sup>e</sup>-début XX<sup>e</sup> siècle) », *Port Acadie : revue interdisciplinaire en études acadienne*, 24-25-25 : 334-346.
- Gilmore, Janet C., 2004, « Sagamité and booya : French influence in defining Great Lakes culinary heritage », *Revue d'histoire de la culture matérielle*, 60 : 58-69.
- Girard, Alain, 2013, *Migrer, cuisiner et manger dans un espace social alimentaire transculturel. Le cas d'immigrants de première génération à Montréal*. Thèse de doctorat, Département de sociologie, Université du Québec à Montréal.

- Girard, Alain et Pierre Sercia, 2009, « Du tajine à la poutine : le cas de l'alimentation de jeunes Maghrébins nés au Québec et de leurs parents », *Diversité urbaine*, 9 (2) : 73-98.
- Giroux, Dalie, 2015, « La culture contemporaine du powwow chez les nations autochtones de l'est canadien. Figures et mouvement de la renaissance indigène en Amérique du Nord », *Géographie et Cultures*, 96 : 85-106.
- Godin, Laurence, 2011, « Entre plaisir et contrôle : l'équilibre comme fondement de la normativité et de l'action dans l'alimentation contemporaine », *Ethnologies*, 33 (2) : 69-97.
- Golde, Peggy (ed.), 1986 [1970], *Women in the field. Anthropological experiences*. Berkeley et Los Angeles : University of California Press.
- Goody, Jack, 1984 [1982], *Cuisines, cuisine et classes*. Traduction de *Cooking, Cuisine and Class*. Paris : Centre Georges Pompidou.
- Gouvernement du Canada, 1998, *Canada's action plan for food security. In response to the World food summit plan of action*.  
[https://publications.gc.ca/collections/collection\\_2013/aac-aafc/A2-190-1999-eng.pdf](https://publications.gc.ca/collections/collection_2013/aac-aafc/A2-190-1999-eng.pdf)
- Gordon, Kelly, Adrienne Lickers Xavier et Hannah Tait Neufeld, 2018, « Healthy roots : Building capacity through shared stories rooted in Haudenosaunee knowledge to promote indigenous foodways and well-being », *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 5 (2) : 180-195.
- Gosselin, Gabriel, 1975, « Tradition et traditionalisme », *Revue française de sociologie*, 16 (2) : 215-227.
- Gough, Kathleen, 1975, « Des propositions nouvelles pour les anthropologues » : 17-35 dans Jean Copan (dir.), *Anthropologie et impérialisme*. Paris : François Maspero.
- Goulet, Henri, 2016, *Histoire des pensionnats indiens catholiques au Québec. Le rôle déterminant des pères oblats*. Montréal : Les Presses de l'Université de Montréal.
- Goulet, Jean-Guy, 2011, « Trois manières d'être sur le terrain. Une brève histoire des conceptions de l'intersubjectivité », *Anthropologie et Sociétés*, 35 (3) : 107-125.
- , 1998, *Ways of knowing. Experience, knowledge, and power among the Dene Tha*. Lincoln et London : University of Nebraska Press.
- , 1982, « Religious dualism among Athapaskan catholics », *Canadian Journal of Anthropology/Revue canadienne d'anthropologie*, 3 (1) : 1-18.
- Gouvernement du Canada, 2021, « À propos de l'agence ». [http://www.phac-aspc.gc.ca/about\\_apropos/index-fra.php](http://www.phac-aspc.gc.ca/about_apropos/index-fra.php)
- Greenpeace, s.d., « Vidéos : L'engagement de la Première Nation de Lac Simon pour la harde de caribous de Val-d'Or. <https://www.greenpeace.org/canada/fr/videos-lengagement-de-la-premiere-nation-de-Lac-Simon-pour-la-harde-de-caribous-de-val-dor/> (consulté le 8 février 2021)
- Grey, Sam et Raj Patel, 2015, « Food sovereignty as decolonization : some contributions from Indigenous movements to food system and development politics », *Agric Hum Values* (32) : 431-444.
- Guérin, Daniel, 1991, *Mandat concernant l'information relative au piégeage des animaux à fourrure des communautés algonquines*. Rapport final. Présenté au Ministère du loisir chasse & pêche, service de relation avec les Autochtones. Bibliothèque et Archives nationales du Québec (BAnQ), E78,S10\_Dossier2.
- Halbwachs, Maurice, 1912, *La classe ouvrière et les niveaux de vie. Recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines*. Thèse de doctorat présentée à la Faculté des lettres de l'Université de Paris.

- Hall, Michael et Richard Mitchell, 2002, « The changing nature of the relationship between cuisine and tourism in Australia and New Zealand : from fusion cuisine to food network » : 186-206 dans Anne-Mette Hjalager et Greg Richards (eds.), *Tourism and Gastronomy*. London : Routledge.
- Hallowell, A. Irving, 1926, « Bear ceremonialism in the Northern Hemisphere », *American Anthropologist. New Series*, 28 (1).
- Hamel-Charest, Laurence, 2022, « De la bonne intention à l'infantilisation : quand des allochtones s'immiscent dans une recherche en milieu autochtone », *Canadian Journal of Bioethics/Revue canadienne de bioéthique*, 5 (2) : 184-188
- , 2015, « Pour l'amour de Dieu » : des missionnaires à la rencontre des Anicinabek. Mémoire de maîtrise, Département d'anthropologie, Université de Montréal.
- Hamel-Charest, Laurence et Maureen Papatie, 2021, « Récit d'une initiative collaborative en contexte anicinabe dans le cadre du projet Animodidan kimidjiminan! Parlons de notre alimentation! » : 157-174 dans Carole Delamour, Jo-Anni Joncas, Benoît Ethier, David Bernard et Francesca Croce (dir.), *Kasalokada ta lagwosada. Réalités et enjeux de la recherche collaborative en milieux autochtones*. Sherbrooke : Éditions Peisaj.
- Harnack, Lisa, Mary Story et Bonnie Holy Rock, 1999, « Diet and physical activity patterns of Lakota Indian adults », *Journal of the American Dietetic Association*, 99 (7) : 829-835.
- Harris, Marvin, 1960, « Adaptation in biological and cultural science », *Transactions of the New York Academy of Sciences*, 23 (1) : 59-65.
- Hashimoto, Atsuko et David J. Telfer, 2006, « Seeling canadian culinary tourism : Branding the global and the regional product », *Tourism Geographies*, 8 (1) : 31-55.
- Hassoun, Jean-Pierre, 1996, « Pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France. « Manger moderne » dans une structure ancienne », *Ethnologie française*, XXVI (1) : 151-167.
- Henderson, Frances B., 2009, « “We thought you would be white” : Race and gender in fieldwork », *PS : Political Science & Politics*, 02 April : 291-294.
- Henriksen, George, 1973, *Hunters in the barrens. The Naskapis on the edge of the white man's world*. Canada : University of Toronto Press.
- Hirbour, René, 1969, *Étude de trois niveaux d'intégration sociale d'une société de chasseurs cueilleurs : Kitchezagik Anichenabe*. Mémoire de maîtrise, Département d'anthropologie, Université de Montréal.
- Hirt, Irène et Caroline Desbiens, 2017, « L'aménagement du territoire et la question de la différence culturelle au Canada. De l'invisibilité à la visibilisation des peuples autochtones », *Annales de géographie*, 6 (1) : 704-727.
- Hobsbawm, Eric, 1995, « Inventer des traditions », *Enquête*, 319.
- Hoffer, John, John Ruedy et P. Verdier, 1981, « Nutritional status of Quebec Indians », *The American Journal of Clinical Nutrition*, 34 : 2784-2789.
- Holtzman, Jon D., 2006, « Food and memory », *Annual Review of Anthropology*, 35 : 361-378.
- Honigman, John J., 1961, *Foodways in a Muskeg community. An anthropological report on the Attawapiskat Indians*. Ottawa : Department of Northern Affairs and Natural Resources.
- Howard, Heather A., 2014, « Canadian residential schools and urban indigenous knowledge production about diabetes », *Medical Anthropology*, 33(6) : 529-545.
- Hubert, Annie et Chantal Creen, 2006, « Alimentation » : 11-12 dans *Dictionnaire du corps en sciences humaines et sociales*, B. Andrieu et G. Boëtsch (eds). Paris : Éditions du CNRS.
- Humphrey, Lin T., 1989, « Traditional foods? Traditional values? », *Western Folklore*, 48 (2) : 162-169.

- Inksetter, Leila, 2015, « *Le chef gagne tous les jours de nouveaux sujets* » *Pouvoir, leadership et organisation sociale chez les Algonquins des lacs Abitibi et Témiscamingue au 19<sup>e</sup> siècle*. Thèse de doctorat, département d'anthropologie, Université de Montréal.
- Iwama, Marilyn, 2000, « 'At dawn, our bellies full' : Teaching tales of food and resistance from residential schools and internment camps in Canada », *Journal of Intercultural Studies*, 21 (3) : 239-254.
- Izard, Michel, 2008 [1991], « Colonisation » : 160-163 dans Pierre Bonte et Michel Izard (dir.), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*. Paris: PUF.
- James, Allison, 1994, « Cuisiner les livres. Identités globales ou locales dans les cultures alimentaires? », *Anthropologie et Sociétés*, 18 (3) : 39-56.
- Janer, Zilkia, 2007, « (In)edible nature. New World food and coloniality », *Cultural Studies*, 21 (2-3) : 385-405.
- Jauvin, Serge (sous la dir. de D. Clément), 1993, *Aitnanu. La vie quotidienne d'Hélène et de William-Mathieu Mark*. Montréal : Éditions Libre Expression.
- Jenkins, William H., 1939, *Notes on the hunting economy of the Abitibi Indians*. Catholic University of America Anthropological Series 9 : 1-31.
- Jenkins, William, 1939, *Notes on the hunting economy of the Abitibi Indians*. Anthropological Series 9. Washington : The Catholic University of America.
- Jérôme, Laurent, 2010, « Les rires du rituel : humour, jeux et guérison chez les Atikamekw », *Anthropologica*, 52(1) : 89-101.
- , 2008, « « Faire (re)vivre l'Indien au cœur de l'enfant » : Rituels de la première fois chez les Atikamekw Nehirowisiwok », *Recherches amérindiennes au Québec*, 38 (2-3) : 45-54.
- Judy-Ballini, Monique, 2008 [1991], « Kula » : 407 dans Bonte, Pierre et Michel Izard (eds), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*. Paris : Presses universitaires de France.
- Johnson, Frederick, 1930, « An Algonkian band at Lake Barrière, Province of Québec. », *Indian Notes*, 7 (1) : 27-39.
- Jourdan, Christine et Stéphanie Hobbis, 2013, « Tensions internationales autour d'un concombre tueur : confiance et glocalisation alimentaire », *Anthropologie et Sociétés*, 37 (2) : 173-192.
- Journal L'Echo, 1969, « Des résidences pour les Indiens », mercredi 22 octobre, p.68.
- Juteau-Lee, Danielle, 1983, « La production de l'ethnicité ou la part réelle de l'idéal », *Sociologie et sociétés*, 15 (2) : 39-54.
- Ka'ili, Tevita O., 2012, « Felavai, interweaving indigeneity and anthropology. The era of indigenising anthropology » : 21-27 dans Joy Hendry and Laara Fitznor (eds.), *Anthropologists, indigenous scholars and the research endeavour. Seeking bridges towards mutual respect*. New York, London : Routledge.
- Kahn, Miriam et Lorraine Sexton, 1988, « The fresh and the canned: Food choices in the Pacific », *Food and Foodways*, 3 (1-2) : 1-18.
- Kehoe, Michelle, 2014, *Ethnographic explorations of the foodways of three generations of women in Kasabonika Lake First Nation*. M.A. Thesis in Human Kinetics, Faculty of Graduate and Postdoctoral Studies, Université of Ottawa.
- Kelm, Mary-Ellen, 1998, *Colonizing bodies : Aboriginal health and healing in British Columbia 1900-50*. Vancouver : UBC Press.
- Kisliuk, Michelle, 2008 [1996], « (Un)doing fieldwork. Sharing songs, sharing lives » : 183-205 dans Gregory F. Barz et Timothy J. Cooley (eds.), *Shadows in the field : New perspectives for fieldwork in ethnomusicology. Second Edition*. Oxford : Oxford University Press.



- Kluckhohn, Clyde, 1944, « Navaho witchcraft as providing culturally defined adaptive and adjustive responses », *Papers of the Peabody Museum of Archaeology and Ethnology*, 22 (2) : 45-72.
- Knight, Rolf, 1965, « A re-examination of hunting, trapping, and territoriality among the Northeastern Algonkian Indians » : 27-42 dans A. Leeds and A.P. Vayda (eds.), *Man, Culture, and Animals*. Publication 78. Washington : American Association for the Advancement of Science.
- Koster, R., K. Bacchar et R. H. Lemelin, 2012, Moving from research ON, to research WITH and FOR Indigenous communities : A critical reflection on community-based participatory research, *The Canadian Geographer/Le Géographe canadien*, 56 (2) : 195-210.
- Kovach, Margaret, 2005, « Emerging from the margins : Indigenous methodologies » : 19-36 dans Leslie Brown et Susan Strega (eds.), *Research as resistance. critical, Indigenous, & anti-oppressive approaches*. Toronto : Canadian Scholars' Press.
- Kuhnlein, Harriet V. et Hing Man Chan, 2000, « Environment and contaminants in traditional food systems of northern Indigenous peoples », *Annual Review of Nutrition*, 20 : 595-626.
- , 1998, « Ooligan Grease : A traditional food fat of western Canada and Alaska », *Circumpolar Health*, 96 : 211-214.
- Kuhnlein, Harriet V. et Nancy J. Turner, 1991, *Traditional plant foods of canadian Indigenous peoples. Nutrition botany and use*. Volume 8. Amsterdam : Gordon and Breach Publisher.
- Kuhnlein, Harriet V. et Olivier Receveur, 1996, « Dietary change and traditional food systems of Indigenous peoples », *Annular Reviews of Nutrition*, 16 : 417-442.
- Kuhnlein, Harriet V., Bill Erasmus et Dina Spigelski (eds.), 2009, *Indigenous peoples' food systems: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health*. Rome : Food and Agriculture Organization, Centre for Indigenous Peoples' Nutrition and Environment.
- Kuhnlein, Harriet V., Bill Erasmus, Dina Spigelski et Barbara Burlingame (eds.), 2013, *Indigenous peoples' food systems & well-being. Interventions & policies for healthy communities*. Rome : Food and Agriculture Organization, Centre for Indigenous Peoples' Nutrition and Environment.
- Kuhnlein, Harriet V., Faustinus Yeboah, Maggie Sedgemore, Scotty Sedgemore et Hing Man Chan, 1996, « Nutritional qualities of ooligan grease : A traditional food fat of British Columbia First Nations », *Journal of Food Composition and Analysis*, 9 (18-31) : 18-31.
- Kuhnlein, Harriet V., Olivier Receveur et Laurie Hing Man Chan, 2001, « Traditional food systems research with Canadian Indigenous peoples », *International Journal of Circumpolar Health*, 60 : 112-122.
- Kurtness, Manuel Kak'wa, 2008, *PachaMama. Cuisine des Premières Nations*. Montréal : Éditions Boréal.
- Laberge, Marc, 1996, *Création d'une nouvelle iconographie sur les Algonquiens du Nord-Est de l'Amérique à partir des données ethnohistoriques datant d'avant 1760*. Thèse de doctorat, Département d'histoire, Université Laval.
- Laberge Gaudin, Véronique, 2012, *Facteurs associés à l'alimentation traditionnelle au sein de trois communautés crie du Nord du Québec*. Mémoire de maîtrise, Département de médecine sociale et préventive, Université de Montréal.
- Laberge Gaudin, Véronique, Olivier Receveur, Leah Walz, Félix Girard et Louise Potvin, 2014, « A mixed methods inquiry into the determinants of traditional food consumption among three Cree communities of Eeyou Istchee from an ecological perspective », *International Journal of Circumpolar Health*, 73.

- Lapointe, Eugène (o.m.i), 2014, *Quelques éléments d'histoire de la mission du Lac Simon*. Rapport.
- Lambden, Jill, Olivier Receveur et Harriet V. Kuhnlein, 2007, « Traditional food attributes must be included in studies of food security », *International Journal of Circumpolar Health*, 66 (4) : 308-319.
- Lambden, Jill, Olivier Receveur, Joan Marshall et Harriet Kuhnlein, 2006, « Traditional and market food access in Arctic Canada is affected by economic factors », *International Journal of Circumpolar Health*, 65 (4) : 331-340.
- Lamothe, Arthur, 1973, « Le makusam », BAnQ Numérique. <https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/1999107>
- Landry, Véronique, 2020, *Lien des Autochtones au territoire : manifestations différentes selon le lieu de résidence et la génération*. Thèse. Doctorat en sciences de l'environnement. Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue.
- Landry, Véronique, Hugo Asselin et Carole Lévesque, 2020, « Lien au territoire selon les générations chez les Anicinapek et les Cris », *Organisations & Territoires*, Dossier Spécial – CRDT : 125-138.
- Larivière, Roger, James Cananasso et John Mowatt, 2013, *Les richesses d'un peuple : les Abitibiwinnik de Pikogan*. Rouyn-Noranda : ABC de l'édition.
- Larose, François, 1993, « Culture ou environnement? Les variables environnementales et la désertation scolaire chez les Amérindiens québécois », *Enfance*, 46 (3) : 317-332.
- , 1991, *La situation pédagogique des enfants fréquentant l'école Amik-Wiche : État actuel et implications d'une prise en charge*. Rapport présenté au comité d'études sur la faisabilité de la prise en charge des services d'enseignement par les autorités amérindiennes du lac Simon. Conseil de Bande du Lac Simon. Conseil de l'éducation du Lac Simon.
- , 1988, « Le jeu traditionnel algonquin au sein du processus d'intégration dans une société semi-nomade et son utilité pédagogique », *Enfance*, 41 (3-4) : 25-43.
- Lassiter, Luke Eric, 2005, *The Chicago guide to collaborative ethnography*. Chicago : University of Chicago Press.
- Latreille, Martin et Françoise-Romaine Ouellette, 2008, *Le repas familial. Recension d'écrits*. Montréal : Centre – Urbanisation Culture Société. Institut national de la recherche scientifique.
- Laurendeau, Géraldine, 2011, *Usages des plantes par les Pekuakamiulnuatsh. Étude sur la transmission des savoirs dans la communauté ilnu de Mashteuiatsh. Mémoire de maîtrise*, Département d'histoire, Université Laval.
- Laurent, Christopher, 2018, *Makkoto umai zeyo, this is truly delicious: the social construction of taste in the region of Kochi, Japan*. Thèse de doctorat, Département d'anthropologie, Université de Montréal.
- Laugrand, Frédéric et Denis Delâge, 2008, « Introduction. Traditions et transformations rituelles chez les Amérindiens et Inuits du Canada », *Recherches amérindiennes au Québec*, 38 (2-3) : 3-12.
- Lavoie, Kathia, Julie Mollen, Agathe Napess, Georgette Mestokosho et Pricillia Mestokosho, 2015, « Innu-Natukna. La cueillette de plantes médicinales par des membres de la communauté d'Ekuanitshit », *Recherches amérindiennes au Québec*, 45 (2-3) : 33-45.
- Lavoie, Louis, 1996, « Les Algonquins du Lac Simon dressent des barricades et freinent les chasseurs ». *Fichier G. Bégin : Index partiel des journaux L'Abitibi, La Gazette du Nord et L'Écho abitibien*.



- Lemasson, Jean-Pierre, 2006, « Le goût de la ville : une difficile rencontre (note de recherche) », *Anthropologie et Sociétés*, 30 (3) : 153-166.
- Lentz, Carola, 1991, « Changing food habits : an introduction », *Food and Foodways*, 5 (1) : 1-13.
- Lepage, Pierre, 2019, *Mythes et réalités sur les peuples autochtones*. 3<sup>e</sup> édition. Institut Tshakapesh. Commission des droits de la personne et des droits de la jeunesse. <https://www.cdpdj.qc.ca/storage/app/media/publications/Mythes-Realites.pdf>
- Leport, Julie, 2017, *Dynamiques du changement des modèles alimentaires : le cas du poisson à Dakar*. Thèse de doctorat, Université Toulouse – Jean Jaurès.
- Leroux, Jacques, 2009, « Éthique et symbolique de la responsabilité territoriale chez les peuples algonquiens du Québec », *Recherches amérindiennes au Québec*, 39 (1-2) : 85-97.
- , 2003, *Cosmologie, mythologie et récit historique dans la tradition orale des Algonquins de Kitcisakik*. Thèse de doctorat. Département d'anthropologie, Université de Montréal.
- Leroux, Jacques, Roland Chamberland, Edmond Brazeau et Claire Dubé, 2004, *Au pays des peaux de chagrin. Occupation et exploitation territoriales à Kitcisakik (Grand-Lac-Victoria) au XX<sup>e</sup> siècle*. Québec : Les Presses de l'Université Laval.
- Leuterio, Patricia et Vargas, Danilo, 2021, « Intergenerational transmission of food cultures in the Philippines ». [En ligne] : <https://ssrn.com/abstract=3759449>
- Lévi-Strauss, Claude, 2010 [1958], *Anthropologie Structurale*. Paris : PLON – Agora.
- , 2002 [1962], *Le totémisme aujourd'hui*. Paris : Presses Universitaires de France.
- , 1968, *Mythologiques III. L'origine des manières de table*. Paris : PLON.
- , 1965, « Le triangle culinaire », *L'Arc*, 26 :19-29.
- Liebmann, Matthew J., 2002, « Signs of power and resistance : the (re)creation of christian imagery and identities in the Pueblo Revolt era » : 132-146 dans Robert W. Preucel (ed.), *Archaeologies of the Pueblo Revolt. Identity, meaning and renewal in the Pueblo world*. Albuquerque : The University of New Mexico Press.
- Loftsdóttir, Kristín, 2002, « Never forgetting? Gender and racial-ethnic identity during fieldwork », *Social Anthropology*, 10 (3) : 303-317.
- Lomawaima, Hartman H., 1989, « Hopification, a strategy for cultural preservation » : 93-99 dans David H. Thomas (ed.), *Columbian consequences*. Vol. 1 : Archaeological and historical perspectives on the spanish borderlands west. Washington : Smithsonian Institution Press.
- Long, John, 1791, *Voyages and travels of an indian interpreter and trader*. London.
- Long, Lucy M., 2004. *Culinary tourism*. Lexington : University Press of Kentucky.
- Lorcy, Armelle, 2011, « Le puant, le mariné et le « civilisé ». Une « cuisine sensible » entre Noirs et Indiens Chachi du littoral équatorien », *Techniques & Culture*, 57 (2) : 222-237.
- , 2010, *Cuisiner les sensibilités. Alimentation, affects et société (Noirs et Indiens Chachi du littoral équatorien)*. Thèse de doctorat, Université Paris Ouest – Nanterre La Défense.
- Luley, Benjamin Peter, 2014, « Cooking, class, and colonial transformation in roman mediterranean France », *American Journal of Archeology*, 118 (1) : 33-60.
- Luppens, Lise Rosalia Andrea, 2009, « "Today Indian food" Perspectives of Aboriginal peoples on the foods in their contemporary diets. Master thesis, School of Kinesiology and Health Studies, Queen's University, Kingston, Ontario.
- Luppens, Lise et Elaine Power, 2018, « "Aboriginal isn't just about what was before, it's what's happening now" : Perspectives of Indigenous peoples of the foods in their contemporary diets », *Canadian Food Studies /La revue canadienne des études sur l'alimentation*, 5 (2) : 142-161.

- Lux, Maureen K., 2001, *Medicine that walks: Disease, medicine, and canadian plains Native People, 1880-1940*. Toronto : University of Toronto Press.
- Macpherson, John T., 1930, *An ethnological study of the Abitibi Indians*. Musée canadien de l'Histoire canadien/Museum of History. Archives (III-G-38M).
- Mailhac, Aurélie, 2014, *Boissons sucrées en relation avec l'insulinorésistance chez les jeunes cris de la Baie James*. Mémoire de maîtrise en épidémiologie, Université Laval.
- Mailhot, José, 1973, « Préface » : 5-7 dans Mani Han Pahin (Marie-Jeanne Basile), *Ethnocuisine Montagnaise*. Québec : Collection Nordicana, Centre d'Études Nordiques, Université Laval.
- Major, Chelsea et Sheri Longboat, 2019, « La souveraineté alimentaire autochtone comme outil de décolonisation », *Possibles*, 43 (2) : <https://revuepossibles.ojs.umontreal.ca/index.php/revuepossibles/article/view/108/107>
- Malinowski, Bronislaw, 1941, *Les dynamiques de l'évolution culturelle. Recherche sur les relations raciales en Afrique*. (Traduit de l'anglais par Georgette Rintzler, 1970) Paris : Payot.
- , 1922, *Les Argonautes du Pacifique occidental*. Paris : Gallimard.
- Mallery, Garrick, 1888, « Manners and meals », *American Anthropologist*, 1(3) : 193-207.
- Maltais, Alexandre, 2017, « Petits commerces de bouche et réseaux alimentaires alternatifs : un regard montréalais », *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 4 (1) : 24-43.
- Mansuri, Sudaba et Anthony J. Hanley, 2017, « Diabetes among Indigenous Canadians » : 235-250 dans S. Dagogo-Jack (ed.), *Diabetes mellitus in developing countries and underserved communities*. Suisse : Springer.
- Marie, Bernard et Francis Delpeuch, 2006, « Les effets de la mondialisation du mode d'alimentation occidental » : 137-152 dans Évelyne Damn-Jimenez, *Cosmopolitiques no11 – Nord-Sud : nouveaux échanges, nouvelles frontières*. Montpellier : Éditions Apogée.
- , 2004, « La transition nutritionnelle, l'alimentation et les villes dans les pays en développement », *Cahiers Agricultures*, 13 : 23-30.
- Marie-Victorin, Frère, 1918-1919, « Notes recueillies dans la région du Témiscamingue », *Le Naturaliste canadien*, 45 : 163-169.
- Martin, Thibault, 2013, « Normativité sociale et normativité épistémique. La recherche en milieu autochtone au Canada et dans le monde anglosaxon », *Socio*, 01 : 135-152.
- , 2005, *De la banquise au congélateur. Mondialisation et culture au Nunavik*. Québec : les Presses de l'Université Laval.
- Massé, Raymond, 2002, « La flexibilité des critères dans la justification éthique des interventions : du principisme spécifié à un modèle centré sur les valeurs phares » : 105-102 dans Christian Hervé, Bartha Maria Knoppers, Patrick A. Molinari et Grégoire Moutel, *Éthique médicale, bioéthique et normativité*. Paris : Université René-Descasters.
- Massicotte, Geneviève, 2009, *Rivalités autour de la pêche au saumon sur la rivière Ristigouche : étude de la résistance des Mi'gmaq (1763-1858)*. Mémoire de maîtrise, département d'histoire, Université de Montréal.
- Matta, Raúl, 2010, « « L'indien » à table dans les grands restaurants de Lima (Pérou) », *Anthropology of Food*, 7. <https://doi.org/10.4000/aof.6592>
- Matties, Zoe, 2016, « Unsettling settler food movements : food sovereignty and decolonization in Canada », *Coizine : The Journal of Canadian Food Cultures*, 7 (2). <https://doi.org/10.7202/1038478ar>
- Mauss, Marcel, 1926, *Manuel d'ethnographie*. Paris : Éditions sociales.

- , 1924, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *L'Année Sociologique, seconde série*.  
[http://classiques.uqac.ca/classiques/mauss\\_marcel/socio\\_et\\_anthropo/2\\_essai\\_sur\\_le\\_don/essai\\_sur\\_le\\_don.pdf](http://classiques.uqac.ca/classiques/mauss_marcel/socio_et_anthropo/2_essai_sur_le_don/essai_sur_le_don.pdf)
- McGregor, Deborah, 2008, « Anishnaabe-kwe, traditional knowledge, and water protection », *Canadian Woman Studies/Les Cahiers de la femme*, 26 (3-4) : 26-30.
- , 2005, « Traditional ecological knowledge : an Anishnabe woman's perspective », *Atlantis*, 29 (2) : 103-109.
- McGregor, Ernest, 2004, *Algonquin lexicon*. Third edition. Kitigan Zibi education council. aniwaki : Anishnabe Printing.
- Mead, Margaret, 1964, *Food habits research : problems of the 1960's*. Washington : National Academy of Sciences-National Research Council.
- , 1949, *The family's food*. The Bureau of Current Affairs, number 85.
- , 1943, « The factor of food habits », *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science*, 225 (1) : 136-141.
- Mead, Margaret et Carl E. Guthe, 1945, *Manual for the study of food habits : report of the Committee on Food Habits*. Washington : National Research Council.
- Mennell, Stephen, 1996 [1985], « The civilizing of appetite » : 20-39 in Stephen Mennell, *All manners of food. Eating and taste in England and France from the middle ages to the present. Second Edition*. Urbana et Chicago : University of Illinois Press.
- Mertens, Donna M., 2007, « Transformative paradigm. Mixed methods and social justice », *Journal of Mixed Methods Research*, 1 (3) : 212-225.
- Messer, Ellen, 1984, « Anthropological perspectives on diet », *Annual Review of Anthropology*, 13 : 205-249.
- Meyer, Manu Aluli, 2001, « Acultural assumptions of empiricism : a native hawaiian critique », *Canadian Journal of Native Education*, 25 (2) : 188-198.
- Mihesuah, Devon, 2016, « Indigenous health initiatives, frybread, and the marketing of nontraditional "traditional" american Indian foods », *Native American and Indigenous Studies*, 3 (2) : 45-69.
- , 2003, « Decolonizing our diets by recovering our ancestors' gardens », *The American Indian Quarterly*, 27 (3-4) : 806-839.
- Milburn, Michael P., 2004, « Indigenous nutrition : using traditional food knowledge to solve contemporary health problems », *The American Indian Quarterly*, 28 (3-4) : 411-434.
- Mintz, Sidney W., 1985, *Sweetness and power : the place of sugar in modern history*. New York : Penguin books.
- Mintz, Sidney W. et Christine M. Du Bois, 2002, « The anthropology of food and eating », *Annual Review of Anthropology*, 31 : 99-119.
- Mirza, Vincent, 2002, « Une ethnologie de la mondialisation est-elle possible? », *Anthropologie et Sociétés*, 26 (1) : 159-175.
- Monga, Célestin, 2009, « II. Je mange donc je suis. Philosophie de la table » : 83-104 Dans *Nihilisme et négritude : les arts de vivre en Afrique*. Paris : Presses universitaires de France. Version numérique disponible en ligne : <https://www.cairn.info/nihilisme-et-negritude--9782130573661-page-83.htm#pa7> (citation : paragraphe de la version numérique du chapitre)
- Mongrain-Dontigny, Micheline, 1996, « Au menu du réveillon », *Cap-aux-Diamants*, 47 : 34-38.
- Morantz, Toby, 2017 [2002], *Attention! L'homme blanc va venir te chercher. L'épreuve coloniale des Cris au Québec*. Québec : Presses de l'Université Laval.

- , 2002, « L'histoire de l'est de la Baie James au XX<sup>e</sup> siècle. À la recherche d'une interprétation », *Recherches amérindiennes au Québec*, 32 (2) : 63-70.
- Morrison, Dawn, 2011, « Indigenous food sovereignty : a model for social learning » : 97-113 dans Hannah Wittman, Annette Aurélie Desmarais et Nettie Wiebe (eds.), *Food sovereignty in Canada : creating just and sustainable food systems*. Winnipeg : Fernwood publishing.
- , 2008, *B.C. food systems network. Working group on indigenous food sovereignty. Final activity report*.  
[https://www.indigenousfoodsystems.org/sites/default/files/resources/WGIFS\\_Final\\_Report\\_March\\_08.pdf](https://www.indigenousfoodsystems.org/sites/default/files/resources/WGIFS_Final_Report_March_08.pdf)
- Morou, Karimou, 2008, *Différence dans la qualité de l'alimentation en relation au risque d'excès de poids chez des populations autochtones canadiennes*. Thèse de doctorat, Département de nutrition, Université de Montréal.
- Mosby, Ian, 2013, « Administering colonial science : nutrition research and human biomedical experimentation in Aboriginal communities and residential school, 1942-1952 », *Histoire sociale/Social history*, 46 (91) : 145-172.
- Mosby, Ian et Tracey Galloway, 2017, « The abiding condition was hunger : assessing the long-term biological and health effects of malnutrition and hunger in Canada's residential schools », *British Journal of Canadian Studies*, 30 (2) : 147-162.
- Mosley, Damian M., 2004, « Breaking bread », *Food, Culture & Society*, 7 (2) : 49-62.
- Mundel, Erika et Gwen E. Chapman, 2010, « A decolonizing approach to health promotion in Canada: the case of the urban Aboriginal community kitchen garden project », *Health Promotion International*, 25 (2) : 166-173.
- Mundler, Patrick et George Criner, 2016, « Food system – Food miles » : 77-82 dans Caballero B., Finglas P. et Toldra F., (Dir.). *Encyclopedia of Food and Health*. Elsevier.
- Mutti, Flora, 2020, *Initiatives atikamekw d'affirmation et de mise en valeur des savoirs et du territoire*. Mémoire de maîtrise, département d'anthropologie, Université Laval.
- Myers, Lisa, 2012, « Serving it up. Recipes, art, and Indigenous perspectives », *The Senses and Society*, 7 (2) : 173-195.
- Nadeau, Jessica et Marie-Michèle Sioui, 2020, « Dénonciations autochtones : 213 plaintes, 17 policiers accusés ». 4 décembre 2020.  
<https://www.ledevoir.com/societe/591020/denonciations-autochtones-215-plaintes-17-policiers-accuses>
- Nandy, Ashis, 2004, « The changing popular culture of Indian food : preliminary notes », *South Asia Research*, 24 (1) : 9-19.
- Naidu, Adonia, Mary Ellen Macdonald, Franco A. Carnevale, Waylon Nottaway, Christine Thivierge, Serge Vignola, 2014, « Exploring oral health and hygiene practices in the Algonquin community of Rapid Lake, Quebec », *Rural and Remote Health*, 14 : 2975
- Narayan, Uma, 1995, « Eating cultures : incorporations, identity and Indian food », *Social Identities, Journal for the Study of Race, nation and Culture*, 1 (1) : 63-86.
- Nickels, Scot, 1999, *Importance of experiential context for understanding Indigenous ecological knowledge : the Algonquins of Barriere Lake, Quebec*. Thèse de doctorat, Département de géographie, McGill University.
- Noël, Michel, s.d. *La terre qui nourrit*. Bibliothèque et Archives Canada. Dossier 29-16. Ref : R1313129. 212 p.
- Nor, Norazmir Md., Mohd Shazali Md. Sharif, Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Hannita Mohd Salled, Noriza Isha et Rosamaliza Muhammad, 2012, « The transmission modes of malay



- traditional food knowledge within generations », *ASEAN Conference on Environment-Behaviour Studies*. Bangkok, Thailand, 16-18 July.
- Norman, Alison, 2015, « 'Our strength comes from the land' : the hybriic culinary traditions of the Six Nations of Grand River in the early twentieth century », *Cuizine : Revue des cultures culinaires au Canada*, 6 (2). <https://doi.org/10.7202/1033506ar>
- O'Bomsawin, Kim, 2011, *Le racisme à l'égard des Autochtones en milieu urbain au Québec : expériences, enjeux, et défis*. Mémoire de maîtrise en sociologie. Université du Québec à Montréal.
- Observatoire de l'Abitibi-Témiscamingue, 2022, « Population algonquine inscrite, communautés de l'Abitibi-Témiscamingue, 2021 ». <https://www.observat.qc.ca/tableaux-statistiques/autochtones/premieres-nations/population-algonquine-inscrite-communautes-de-labitibi-temiscamingue-2021#.YfgE1fXMK8o>
- Ohmagari, Kayo, et Fikret Berkes, 1997, « Transmission of Indigenous knowledge and bush skills among the western James Bay Cree women of Subarctic Canada », *Human Ecology*, 25 (2) : 197-222.
- Olivier de Sardan, Jean-Pierre, 2004, « La rigueur du qualitatif. L'anthropologie comme science empirique », *L'espace temps*, 84-86 : 38-50.
- Ottawa, Gilles, 2010, *Les Pensionnats indiens au Québec. Un double regard*. Québec : Les éditions Cornac.
- Paine, Robert, 1977a, « The nursery game – colonizers and colonized in the Canadian Arctic », *Études Inuit Studies*, 1 (1) : 5-32.
- , 1977b, « Introduction » : 3-6 dans Robert Paine (ed.), *The Whites Artctic. Anthropological Essays on Tutelage Ethnicity*. Canada : University of Toronto Press.
- , 1977c, « An appraisal of the last decade » : 29-52 dans Robert Paine (ed.), *The Whites Artctic. Anthropological Essays on Tutelage Ethnicity*. Canada : University of Toronto Press.
- , 1977d, « The nursery game : colonizers and the colonized » : 77-106 dans Robert Paine (ed.), *The whites artctic. Anthropological essays on tutelage tthnicity*. Canada : University of Toronto Press.
- Pal, Shinjini, François Haman et Michael A. Robidoux, 2013, « The costs of local food procurement in two northern Indigenous communities in Canada », *Food and Foodways*, 21: 132-152.
- Paquet, Nicolas, 2016, « La résurgence autochtone, un passage nécessaire vers une réconciliation. L'exemple de l'alimentation traditionnelle », *Cahiers du CIÉRA*, 13 : 79-99.
- Paquin, Normand, 1979, *Histoire de l'Abitibi-Témiscamingue*. Rouyn : Collège du Nord-Ouest.
- Parent, Émilie, 2021, « Food is power », *Les Cahiers du CIÉRA*, 19 : 17-42.
- Paul, Benjamin, 1953, « Interview techniques and field relationships » : 430-451 dans A.L. Kroeber (ed.), *Anthropology today*. Chicago : University of Chicago Press.
- Pawlowska-Mainville, Agnieszka, 2020, « Aki mijim (land food) and the sovereignty of the Asatiwisipe Anishinaageb boreal forest food system » : 57-81 dans Priscilla Settee et Shailesh Shukla (eds.), *Indigenous food systems : concepts, cases, and conversations*. Toronto, Vancouver : Canadian Scholars.
- Pekuakamiulnuatsh Takuhikan, 2017, *Code de pratique sur les prélèvements fauniques*. <https://www.mashteuiatsh.ca/images/stories/bureau/pdf/201703CodePratiquePrelevementsFauniques.pdf>
- Plamondon Lalancette, Priscilla, 2020, *Histoire de la gastronomie québécoise : l'émergence d'une identité culinaire*. Maîtrise en Études et Interventions régionales, Université du Québec à Chicoutimi.

- Poirier, Claude, 1988, « Le pâté chinois. Le caviar des jours ordinaires », *Québec français*, 70 : 96-97.
- Poirier, Sylvie, 2014, « Atikanekw Kinokewin, « la mémoire vivante » : Bilan d'une recherche participative en milieu autochtone », *Recherches amérindiennes au Québec*, 44 (1) : 73-83.
- , 2004, « La (dé)politisation de la culture? Réflexions sur un concept pluriel », *Anthropologie et Sociétés*, 28 (1) : 7-21.
- , 2000, « Contemporanéités autochtones, territoires et (post)colonialisme : Réflexions sur des exemples canadiens et australiens », *Anthropologie et Sociétés*, 24, 1 : 137-153.
- Pommerehne, Harald, 1950 (early 1950's), *Experiences and observations among the Lake Simon Algonkin and the Waswanipi Cree*.
- Polanyi, Karl, 2001 [1944], *The great transformation. The political and economic origins of our time*. Boston : Beacon Press.
- Posca, Julia, 2018, « Portrait des inégalités socioéconomiques touchant les Autochtones au Québec », *Note socioéconomique*. IRIS. [https://cdn.iris-recherche.qc.ca/uploads/publication/file/Note\\_Ine\\_galite\\_s\\_4\\_WEB\\_02.pdf](https://cdn.iris-recherche.qc.ca/uploads/publication/file/Note_Ine_galite_s_4_WEB_02.pdf)
- Potts Karen et Leslie Brown, 2005, « Becoming an anti-oppressive researcher » : 255-286 in Leslie Brown et Susan Strega (eds.), *Research as resistance. Critical, Indigenous, & anti-oppressive approaches*. Toronto : Canadian Scholars' Press.
- Poulain, Jean-Pierre, 2017, « Socio anthropologie du « fait alimentaire » ou *Food Studies*. Les deux chemins d'une thématization scientifique », *L'Année sociologique*, 67 (1) : 23-46.
- , 2013 [2002], *Sociologie de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris : Quadrige Presses Universitaires de France.
- , 2012, « Transition alimentaire et obésité » : 1438-1449 dans Poulain Jean-Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris : PUF.
- , 2008 [2002], *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Toulouse : Privat.
- , 2002, *Sociologie de l'alimentation*. Paris: Presses Universitaires de France.
- , 1999, « L'espace social alimentaire », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 34 (5) : 271-280.
- Poulain, Jean-Pierre et Laurence Tibère, 2000, « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire. De l'intérêt du « laboratoire » réunionnais », *Bastidiana*, 31-32 : 225-242.
- Power, Elaine M., 2008 (March-April), « Conceptualizing food security for Aboriginal people in Canada », *Canadian Journal of Public Health* : 95-97
- Preston, Richard J., 2001, « James Bay Cree culture, malnutrition, infectious and degenerative diseases » : 374-384 dans J. D. Nichols (ed.), *Papers of the 32<sup>nd</sup> Algonquian Conference*.
- Prins, Harald E.L., 1994, « Neo-traditions in Native communities : sweat lodge and sun dance among the Micmac today » : 383-394 dans William Cowan (ed.), *Actes du 25<sup>e</sup> congrès des Algonquistes*.
- Quintero-Angel, Mauricio, Diana Marcela Mendoza et David Quintero-Angel, 2019, « The cultural transmission of food habits, identity, and social cohesion : a case study in the rural zone of Cali-Colombia », *Appetite*, 139 : 75-83.
- Radcliff-Brown, Alfred Reginald, 1933 [1922], *The Andaman Islanders*. Cambridge : Cambridge University Press.
- Radio-Canada, s.d, « Quand la police est une menace pour les femmes autochtones de Val-d'Or ». <https://ici.radio-canada.ca/nouvelles/special/2015/10/femmes-autochtones-val-dor/> (consultée le 22 décembre 2020).

- Radio-Canada, 2017a, « « Si tu n'as pas été invité, tu ne rentres pas », dit la chef de Lac-Simon, Adrienne Jérôme ». 9 mai 2017. <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1032762/si-tu-nas-pas-ete-invite-tu-ne-rentres-pas-dit-la-chef-de-lac-simon-adrienne-jerome>
- Radio-Canada, 2017b, « Le gouvernement a la responsabilité d'écouter les communautés, disent les chefs de Lac-Simon et Kitcisakik ». 7 juin 2017 <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1038360/gouvernement-communaute-autochtone-lac-simon-chef-adrienne-jerome-temoignage>
- Radio-Canada, 2016, « Fusillade à Lac-Simon : deux morts, dont un jeune policier ». 14 février 2016. <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/765118/meurtre-policier-lac-simon>
- Radio-Canada, 2015, « Quand la cuisine permet à des jeunes de goûter à la réussite ». 22 décembre 2015. [http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien\\_dans\\_son\\_assiette/2015-2016/chronique.asp?idChronique=393355](http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/2015-2016/chronique.asp?idChronique=393355) (consulté le 23 mars 2021)
- Raffestin, Claude, 1986, « Ecogenèse territoriale et territorialité » : 175-185 dans F. Auriac et R. Brunet, *Espaces, jeux et enjeux*. Paris : Fayard & Fondation Diderot.
- , 1977, « Paysage et territorialité », *Cahiers de géographie du Québec*, 21 (53-54) : 123-134.
- Rappaport, Joanne, 2008, « Beyond participant observation : collaborative ethnography as theoretical innovation », *Collaborative Anthropologies*, 1 : 1-31.
- , 2007, « Anthropological collaborations in Colombia » : 21-44 dans Les W. Field et Richard G. Rof (eds.), *Anthropology put to work*. Oxford : Berg Publishers.
- Ready, Elspeth et Eleanor A. Power, 2018, « Why wage earners hunt. Food sharing, social structure, and influence in an Arctic mixed economy », *Current Anthropology*, 59 (1) : 74-97.
- Redmond Morissette, Maude, 2008, *Les pratiques alimentaires du réveillon de Noël contemporain au Bas-Saint-Laurent : La cohabitation entre tradition et modernité*. Mémoire de maîtrise en ethnologie, Université Laval.
- Régnier, Faustine et Ana Masullo, 2009, « Obésité, goûts et consommation. Intégration des normes d'alimentation et appartenance sociale », *Revue française de sociologie*, 4 (50) : 747-773.
- Rhodes, Richard, 1984, « Le baseball et l'emprunt culturel chez les Ojibwés », *Recherches amérindiennes au Québec*, 14 (4) : 9-16.
- Richards, Audrey, 1932, *Hunger and work in a savage tribe : a functional study of nutrition among the southern Bantu*. London : Routledge.
- Richmond, Chantelle, Rachel Bezner Kerr, Hannah Neufeld, Marylynn Steckley, Kathi Wilson et Brian Dokis, 2021, « Supporting food security for Indigenous families through the restoration of Indigenous foodways », *The Canadian Geographer/Le Géographe canadien*, 65 (1) : 97-109.
- Rivard-Boudreau, Émélie, 2019, « Entraînement. Prévenir le diabète par le crossfit ». 15 janvier 2019. [https://plus.lapresse.ca/screens/c380e7e8-1b01-456c-ae0f-9a3a99b8c4e9\\_7C\\_0.html](https://plus.lapresse.ca/screens/c380e7e8-1b01-456c-ae0f-9a3a99b8c4e9_7C_0.html)
- , 2021 (20 octobre), « Les champignons, des alliés de la résilience climatique pour les Algonquins ». [https://unpointcinq.ca/sinspirer/champignons-des-allies-de-la-resilience-climatique-pour-les-algonquins/?utm\\_source=article&utm\\_medium=Facebook&utm\\_campaign=octobre+2021&fbclid=IwAR0IGmbSG7LWfsXO\\_QAwEGPhAVsvWYOPXGNn4lvQ4gggEyNetAorFH18JuU](https://unpointcinq.ca/sinspirer/champignons-des-allies-de-la-resilience-climatique-pour-les-algonquins/?utm_source=article&utm_medium=Facebook&utm_campaign=octobre+2021&fbclid=IwAR0IGmbSG7LWfsXO_QAwEGPhAVsvWYOPXGNn4lvQ4gggEyNetAorFH18JuU)
- Roark-Calnek, Sue N., 1993, « Un mariage dans les bois : continuité et changement dans le mariage algonquin », *Recherches amérindiennes au Québec*, XXIII (2-3) : 87-108.

- Robertson, Roland, 1995, « Glocalization : time-space and homogeneity-heterogeneity » : 25-44 dans R. Robertson (ed.), *Global modernities*. London : Sage Publication.
- Robertson Smith, William, 1889, *Lectures on the religion of the semites. First series. The fundamental institutions*. Londres : Adam and Charles Black.
- Robidoux, M.A., M. Batal, P. Imbeault, T. Seabert, J.M. Blais, S. Pal, E.M. Krümmel, F. Haman, 2012, « Traditional foodways in two contemporary northern First Nations communities », *The Canadian Journal of Native Studies*, 32 (1) : 59-77.
- Robson, Elizabeth, 1978, « Utilisation du concept d'adaptation en anthropologie culturelle », *Social Science Information*, 17 (2) : 279-335.
- Rogers, Edward S., 1966, « Subsistence area of the Cree-Ojibwa of the eastern subarctic : a preliminary study », *National Museum of Canada, Bulletin* No. 204, Contributions to Anthropology, 1963-64, Pt. 2, Paper No. 3 : 87-118.
- Roué, Marie, 2006, « Guérir de l'école par le retour à la terre. Les aînés Cris au secours de la génération perdue », *Revue internationale des sciences sociales*, 1 (187) : 19-26.
- Rousseau, Jacques, 1966, « Dans la forêt québécoise », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, 21 (5) : 1040-1047.
- , 1958, « Astam mitchou! Essai de gastronomie amérindienne », *Cahier des Dix*, 22 : 193-201.
- , 1957, « L'Indien de la forêt boréale, élément de la formation écologique », *Extrait de : Royal Society of Canada (Société Royale du Canada) Studia Varia* : 37-51.
- , 1955, « Le partage du gibier dans la cuisine des Montagnais-Naskapi » *American Naturalist*, 1 : 215-217.
- , 1954, « De menus rites païens de la forêt canadienne », *Cahiers des dix*, 19 : 187-232.
- , 1953, « Persistances païennes chez les Amérindiens de la forêt boréale », Montréal : Éditions des Dix : 183-208.
- , 1951a (18 mars), « Autour de la marmite des Naskapis », *Journal La Patrie* : 36 et 54.
- , 1951b (18 mars), « Repas de noce à Mistassini », *Journal La Patrie* : 32.
- , 1951c (11 mars), « Quand les Montagnais Boulangent », *Journal La Patrie* : 39 et 53.
- , 1951d (11 février), « Disette dans la forêt », *Journal La Patrie* : 32 et 36.
- , 1951e (4 février), « Les peuplades agricoles de l'Amérique primitive », *Journal La Patrie* : 24-25.
- , 1951f (28 janvier), « Naissance de l'agriculture amérindienne », *Journal La Patrie* : 18.
- , 1951g (28 janvier), « Civilisation agricole des Amérindiens », *Journal La Patrie* : 18-19.
- , 1951h (21 janvier), « La pêche chez les Indiens forestiers », *Journal La Patrie* : 18-19.
- , 1950a (9 juillet), « L'homme dans la toundra » et « La cuisine végétale dans la toundra », *Journal La Patrie* : 25-27.
- , 1950b (4 juin), « Les chasseurs de caribous », *Journal La Patrie* : 34-35.
- , 1950c (4 juin), « Autour de la marmite des Montagnais », *Journal La Patrie* : 33-34.
- , 1948, « Quand les chasseurs de caribous boulangent », *Gastronomie : le magazine des gourmets*, 3 (26) (mars) : 5-6.
- , 1947, « Ethnobotanique abénakise », *Archives de Floklore*, 2 : 145-182.
- Rowse, Tim, 1998, *White flour, white power. From rations to citizenship in Central Australia*. Cambridge : Cambridge University Press.
- Roy, Bernard, 2005, « Alcool en milieu autochtone et marqueurs identitaires meurtriers », *Drogues, santé et sociétés*, 4 (1) : 85-128.
- , 2002a, *Sang sucré, pouvoirs codés, médecine amère. Diabète et processus de construction identitaire : les dimensions socio-politiques du diabète chez les Innus de Pessamit*. Saint-Nicolas : Les Presses de l'Université Laval.



- , 2002b, « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », *Le Clinicien* (juillet) : 31-35.
- Roy, Bernard, Jenni Labarthe et Judith Petitpas, 2013, « Transformations de l'acte alimentaire chez les Innus et rapports identitaires », *Anthropologie et Sociétés*, 37 (2) : 233-250.
- Roy, Jean-Olivier, 2015, *Une compréhension critique des nations et du nationalisme autochtones au Canada. Traditionalisme et modernité politique et étude de cas sur les Innus au Québec*. Thèse de doctorat en science politique, Université Laval.
- Royer, Marie-Jeanne S., 2012, *L'interaction entre les savoirs écologiques traditionnels et les changements climatiques : les Cris de la Baie-James, la bernache du Canada et le caribou des bois*. Thèse de doctorat, Département de géographie, Université de Montréal.
- Ruelle, Morgan L. et Karim-Aly S. Kassam, 2013, « Foodways transmission in the Standing Rock », *Food and Foodways*, 21 (4) : 315-339.
- Russell, Julia et Margot W. Parkes, 2018, « Exploring homelessness and Indigenous food systems in northern British Columbia », *Canadian Food Studies/La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 5 (2) : 162-179.
- Ryser, Rudolph C., 2014, *Salish country cookbook. Traditional foods & medicines from the pacific northwest*. DayKeeper Press.
- S.A., 2014, *Traditional food "REZ"-IPES from Kitigan Zibi Anishinabeg Community Members*.
- S.A., 1971, *Traditional Indian recipes from Fort George, Québec*. Ontario : Highway Bookshop, Cobatt.
- Sabourin, Éric, 2007, « L'entraide rurale, entre échange et réciprocité », *Revue du Mauss*, 30 : 198-217.
- Samson, Colin et Jules Pretty, 2006, « Environmental and health benefits of hunting lifestyles and diets for the Innu of Labrador », *Food Policy*, 31 : 528-553.
- Sahlins, Marshall, 2017 [1972], *Âge de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives*. Paris : Gallimard. Traduit par Tina Jolas.
- , 1999, « Two or three things I know about culture », *The Journal of the Royal Anthropological Institute*, 5 (3) : 399-421.
- , 1993, « Goodbye to tristes tropes : ethnography in the context of modern world history », *The Journal of Modern History*, 65 (1) : 1-25.
- , 1992, « The economics of develop-man in the Pacific », *RES : Anthropology and Aesthetics*, 21 : 12-25.
- Saint-Arnaud, Marie, 2009, *Contribution à la définition d'une foresterie autochtone : le cas des Anicinapek de Kitcisakik (Québec)*. Doctorat en Sciences de l'environnement. Université du Québec à Montréal.
- Santé Canada, 2007, *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien. Premières Nations, Inuit et Métis*. [https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/migration/hc-sc/fn-an/alt\\_formats/fnihb-dgspni/pdf/pubs/fnim-pnim/2007\\_fnim-pnim\\_food-guide-aliment-fra.pdf](https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/migration/hc-sc/fn-an/alt_formats/fnihb-dgspni/pdf/pubs/fnim-pnim/2007_fnim-pnim_food-guide-aliment-fra.pdf)
- Saritas, Suheyly, 2011, « The importance of wheat in teething celebration in turkish culture », *International Journal of Sociology and Anthropology*, 3 (4) : 120-126.
- Savage, Jan, 2000, « Participative observation: standing in the shoes of Others? », *Qualitative Health Research*, 10 (3) : 324-339.
- Schanbacher, William D., 2010, *The politics of food. The global conflict between food security and food sovereignty*. California : Praeger.
- Searles, Edmund, 2002, « Food and the making of modern Inuit identities », *Food and Foodways*, 10 (1-2) : 55-78.

- Sébastien, Brigitte, 2017, « Eating traditional food : politics, identity and practices » : 1-19 dans Brigitte Sebastia (ed.), *Eating traditional food. Politics, identity and practices*. London & New York : Routledge.
- Sercia, Pierre et Alain Girard, 2009, « Migrer et manger dans un espace social alimentaire transculturel », *Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, 2 (1). <https://doi.org/10.7202/039512ar>
- Serra Mallol, Christophe, 2013, « Entre local et global : l'alimentation polynésienne. Le cas de Tahiti et de Rapa », *Anthropologie et Sociétés*, 37 (2) : 137-153.
- Servet, Jean-Michel, 2007, « Le principe de réciprocité chez Karl Polanyi, contribution à une définition de l'économie solidaire », *Revue Tiers Monde*, 190 (2) : 255-273
- Servy, Alice, 2011, « Bingo et enjeux sociaux : l'exemple de la communauté urbaine de Seaside Tongoa à Port-Vila (Vanuatu) », *Journal de la Société des Océanistes*, 133 : 285-297.
- Settee, Priscilla et Shailesh Shukla (eds.), 2020, *Indigenous food systems : concepts, cases, and conversations*. Toronto, Vancouver : Canadian Scholars.
- Shaffer, Valérie, 2019, « Les Autochtones », *Les portraits de la région*. L'Observatoire de l'Abitibi-Témiscamingue. [http://www.observat.qc.ca/documents/publication/oat\\_2019\\_autochtones\\_vf.pdf](http://www.observat.qc.ca/documents/publication/oat_2019_autochtones_vf.pdf)
- Sharif, Mohd Shazali Md., Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Norazmir Md Nor et Rosmaliza Muhammad, 2016, « The importance of knowledge transmission and its relation towards the Malay traditional food practice continuity », *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 222 : 567-577.
- Shewell, Hugh, 2004, *Enough to keep them alive : Indian welfare in Canada, 1873-1965*. Toronto : University of Toronto Press.
- Shukla, Shailesh, Jazmin Alfaro, Carol Cochrane, Cindy Garson, Gerald Mason, Jason Dyck, Brielle Beaudin-Reimer et Janna Barkman, 2019, « Nimiciwanàn, nipimatisiwinan – « our food is our way of life » : on-reserve Forst Nation perspectives on community food security and sovereignty through oral history in Fisher River Cree Nation, Manitoba », *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 6 (2) : 73-100.
- Sillitoe, Paul, 2015, « The dialogue between Indigenous studies and engaged anthropology : some first impressions » : 1-32 dans Paul Sillitoe (ed), *Indigenous studies and engaged anthropology : the collaborative moment*. London, New York : Routledge.
- Simpson, Leanne R., 2004, « Anticolonial strategies for the recovery and maintenance of Indigenous knowledge », *American Indian Quarterly*, 28 (3-4) : 373-384.
- Sioui, George E., 2011 [1989], *Pour une histoire amérindienne de l'Amérique*. Québec : Les Presses de l'Université Laval.
- Slocum, Sally, 1975, « Woman the gatherer : male bias in anthropology » : 36-50 dans Rayna R. Reiter (ed.), *Toward an anthropology of women*. New York : Monthly Review Press.
- Smith, Laura, Lucinda Bratini, Debbie-Ann Chambers, Russell Vance Jensen et LeLaina Romero, 2010, « Between idealism and reality : Meeting the challenges of participatory action research », *Action Research*, 8(4) : 407-425.
- Smith, Linda Tuhiwai, 2012 [1999], *Decolonizing methodologies : research and Indigenous peoples*. London, New York : Zed Books.
- Smith, Linda Tuhiwai, Te Kahautu Maxwell, Haupai Puke et Pou Temara, 2016, « Indigenous knowledge, methodology and mayhem : what is the role of methodology in producing Indigenous insights? A discussion from atauranga Maori », *Knowledge Cultures*, 4 (3) : 131-156.

- Sobal, Jeffery, 1999, *Social change and foodways*. Oregon State University, Symposium Cultural Aspects of Foods.
- Soloway, Beverly, 2015, « « Mus co shee » : Indigenous plant foods and horticultural imperialism in the Canadian Sub-Arctic », *Canadian Bulletin of Medical History*, 32 (2) : 253-273.
- Speck, Frank G., 1977 [1935], *Naskapi. The savage hunters of the Labrador peninsula*. Norman : University of Oklahoma Press.
- Spielmann, Roger, 2002 [1998], *You're so fat! Exploring Ojibwe discourse*. Toronto : University of Toronto Press.
- , 1993, « « Makwa Nibawaanaa » Analyse d'un récit algonquin concernant les rêves sur les ours », *Recherches amérindiennes au Québec*, XXIII (2-3) : 109-118.
- Spring, Andrew, Blair Carter et Blay-Palmer, 2018, « Building a more sustainable food system in a northern Canadian boreal community », *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 5 (2) : 111-141.
- St-Denis, Karine, 2017, « La lenteur ethnographique traduite pour les comités d'éthique de la recherche », *Bioéthique Online*, 6 (13) : <https://www.erudit.org/fr/revues/bo/2017-v6-bo03572/1044620ar/>
- Statistique Canada, 2017, *Lac Simon, IRI [Subdivision de recensement], Québec et Québec [Province] (tableau). Profil du recensement*. Recensement de 2016, produit n° 98-316-X2016001 au catalogue de Statistique Canada. Ottawa. <https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2016/dp-pd/prof/index.cfm?Lang=F>
- Sutton, David, 2008, « A tale of easter ovens : food and collective memory », *Social Research*, 75 (1) : 157-180.
- , 2001, *Remembrance of repasts. An anthropology of food and memory*. Oxford, New York : Berg.
- Tanguay, Nancy, 2010, *Exploration du savoir écologique traditionnel atikamekw au sujet de la santé des animaux et de la sélection des prises dans un contexte de choix alimentaires*. Mémoire de maîtrise, Université du Québec à Montréal, Sciences de l'environnement.
- Tanguay, Nancy, Sylvie de Grosbois et Johanne Saint-Charles, 2013, « Santé territoriale, indicateurs de santé animale et vision holistique : la sélection des prises et les choix alimentaires chez les Atikamekw de Manawan et d'Obedjiwan », *Recherches amérindiennes au Québec*, 43 (2-3) : 3-19.
- Tanner, Adrian, 1979, *Bringing home animals*. Canada : Memorial University of Newfoundland.
- , 1975 « The hidden feast : eating and ideology among the Mistassini Cree », *Papers of the Sixth Algonquian Conference, 1974*. No. 23. National Museums of Canada : 291-311.
- Tansey, Geoff et Tony Worsley, 1995, *The food system. A guide*. Abingdon : Earthscan.
- Tarasuk, Valerie, 2001, *Document de travail sur l'insécurité alimentaire individuelle et des ménages*. Santé Canada. [https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/migration/hc-sc/fn-an/alt\\_formats/hpfb-dgpsa/pdf/nutrition/food\\_sec\\_entiere-sec\\_aliments\\_entier-fra.pdf](https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/migration/hc-sc/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/nutrition/food_sec_entiere-sec_aliments_entier-fra.pdf)
- Tedlock, Barbara, 1991, « From participant observation to the observation of participation : the emergence of narrative ethnography », *Journal of Anthropological Research*, 47 (1) : 69-94.
- Tewegan, 1982 (Kenozite Kisis), *La Voix des Algonquins de l'Ouest du Québec*, 1(3).
- Theis, Joachim, 1991, « Changing patterns of food consumption in central Kordofan, Sudan », *Food and Foodways*, 5 (1) : 39-55.
- Thomas, Robina et Jacque Green, 2007, « A way of life : Indigenous perspectives on anti oppressive living », *First Peoples Child & Family Review*, 3(1) : 91-104.

- Thompson, Heather A., Courtney W. Mason et Michael A. Robidoux, 2008, « Hoop house gardening in the Wapekeka First Nation as an extension of land-based food practices », *Arctic*, 71 (4) : 407-421.
- Tibère, Laurence, 2013, « Alimentation et vivre-ensemble : le cas de la créolisation », *Anthropologie et Sociétés*, 37 (2) : 27-43.
- , 2004, « Manger créole. Alimentation et constructions identitaires à La Réunion », *XVIIème congrès de l' AISLF*. Tours juillet, CR 17 « Sociologie et anthropologie de l'alimentation ».
- Timothy, Dallen J. 2016a, « Personal heritage, intergenerational food and nostalgia » : 65-76 dans Dallen K. Timothy (ed.), *Heritage Cuisines*. Abingdon : Routledge.
- , 2016b, « Introduction : heritage cuisines, foodways and culinary traditions » : 1-34 dans Dallen K. Timothy (ed.), *Heritage cuisines*. Abingdon : Routledge.
- Traversy, Diane, 1998, *Les rites de la « première fois » dans la socialisation des enfants cris de Chisasibi, Québec*. Mémoire de maîtrise, Département d'anthropologie, Université Laval.
- Trigg, Heather, 2004, « Food choice and social identity in early colonial New Mexico », *Journal of the Southwest*, 46 (2) : 223-252.
- Turgeon, Laurier, 2011, « Métissé serré », *Le goût de l'identité*, 130 : 26-30.
- Turner, Nancy J. et Helen Clifton, 2009, « "It's so different today" : climate change and Indigenous lifeways in British Columbia, Canada », *Global Environmental Change*, 19(2) : 180-190.
- Turner, Nancy J. et Katherine L. Turner, 2007, « Traditional food systems, erosion and renewal in Northwestern North America », *Indian Journal of Traditional Knowledge*, 6 (1) : 57-68.
- , 2008, « "Where our woman used to get the food" : cumulative effects and loss of ethnobotanical knowledge and practice; case study from coastal British Columbia », *Botany*, 86 : 103-155.
- Van Esterik, Penny, 1991, « From Marco Polo to McDonald's : Thai cuisine in transition », *Food and Foodways*, 5 (2) : 177-193.
- Vasco Uribe, Luis Guillermo, 2011, « Rethink fieldwork and ethnographic writing », *Collaborative Anthropologies*, 4 : 18-66.
- Verdier, Yvonne, 1969, « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, 9(1) : 49-57.
- Viau, Roland, 1995, « L'autopsie du contact : 1600-1900 » : 123-159 dans Odette Fumet Vincent (dir.), *Histoire de l'Abitibi-Témiscamingue*. Québec : Institut québécois de recherche sur la culture.
- Vilar Rosales, Marta, 2012, « My umbilical cord to goa : food, colonialism and transnational goan life experiences », *Food and Foodways*, 20 (3-4) : 233-256.
- Vincent, Sylvie, 1991, « La présence des gens du large dans la version montagnaise de l'histoire », *Anthropologie et Sociétés*, 15(1) : 125-143.
- , 1977, « L'histoire montagnaise jusqu'au 15 novembre: quatre siècles de dépossession », *Possibles*, 1 (3-4) : 13-24.
- Walsh, David, 2016, « Feeding the fire: food and reciprocity among the Dene », *Religious Studies and Theology*, 35 (2) : 123-130.
- , 2015a, *Tlicho Dene foodways : hunters, animals, and ancestors*. Doctoral these, Arizona State University.
- , 2015b, « The nature of food. Indigenous Dene foodways and ontologies in the era of climate change », *Religion and Food*, 26 : 225-249.
- Wattez, Paul, 2020, *Iiyiyiw iituun : l'alternative patrimoniale des Iiyiyiwch. Stratégie d'auto-patrimonialisation et reconfigurations épistémologiques, politiques et ontologiques*. Thèse de doctorat, Département d'anthropologie, Université de Montréal.

- Watts, Dolly et Annie Watts, 2011 [2007], *Where people feast. An Indigenous people's cookbook*. Vancouver : Arsenal Pulp Press.
- Weil, Éric, 1991, « Tradition et traditionalisme » : 9-22 dans *Essais et conférences. Tome 2. Politique*. Paris : Librairie Philosophique J. Vrin.
- Weir, Allison, 2017, « Decolonizing feminist freedom : Indigenous relationalities » : 257-288 dans Margaret A. McLaren (ed.), *Decolonizing feminism : transnational feminism and globalization*. Maryland : Rowman & Littlefield International.
- Weismantel, Mary J., 1991, « Tasty meals and bitter gifts : consumption and production in the Ecuadorian Andes », *Food and Foodways*, 5 (1) : 79-94.
- , 1988, *Food, gender, and poverty in the Ecuadorian Andes*. Illinois : Waveland Press.
- Wendimu, Mengistu Assefa, Annette Aurélie Desmarais et Tabitha Robin Martens, 2018, « Access and affordability of « healthy » foods in northern Manitoba? The need for Indigenous food sovereignty », *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 5 (2) : 44-72.
- Wenzel, George, 1984, « L'écologie culturelle et les Inuit du Canada : une approche appliquée », *Études/Inuit/Studies*, 8 (1) : 89-101.
- Westman, Clinton N., 2015, « The *Wihkohtowin* : ritual feasting among Cree and Métis peoples in Northern Alberta », *Anthropologica*, 57 (2) : 299-314.
- Wharton, Christopher et Jeffrey S. Hampl, 2004, « Beverage consumption and risk of obesity among Native Americans in Arizona », *Nutrition Reviews*, 62 (4) : 153-159.
- Whipple, A. W., Thomas Ewbank et W.M. W. Turner, 1856, « Report upon the Indian Tribes » dans *Exploration and surveys for a railroad route from the Mississippi River to the Pacific Ocean*. v.3. (1855) Washington, D.C.  
<https://library.si.edu/digital-library/book/reportsofexplora31856unit> (à partir de la page numérique 319, citation page 390).
- Whitehead, Tony Larry et Mary Ellen Conaway, 1986, *Self, sex and gender in cross-cultural fieldwork*. Urbana et Chicago : University of Illinois Press.
- Wilk, Richard R., 1999, « « Real Belizean food : building local identity in the transnational Caribbean », *American Anthropologist*, 101 (2) : 244-255.
- Willows, Noreen D., 2005, « Les déterminants de la saine alimentation chez les peuples autochtones du Canada : État actuel des connaissances et lacunes au niveau de la recherche », *Canadian Journal of Public Health/Revue Canadienne de Santé e Publique*, 96 (3) : S36-S41.
- Willows, Noreen D., Rose Iserhoff, Lily Napash, Lucie Leclerc et Tanya Verrall, 2005, « Anxiety about food supply in Cree women with infants in Quebec », *International Journal of Circumpolar Health*, 64 (1) : 55- 64.
- Wilson, Shawn, 2016 [2013], « Using indigenist research to shape our future » : 311-322 dans Mel Gray, John Coates, Michael Yellow Bird et Tiani Hetherington (eds.), *Decolonizing social work*. London et New York : Routledge.
- , 2008, *Research is ceremony. Indigenous research methods*. Halifax & Winnipeg : Fernwood.
- , 2001, « What is indigenous research methodology ? », *Canadian Journal of Native Education*, 25 (1) : 175-179.
- Wise, Michael, 2011, « Colonial beef and the Blackfeet reservation Slaughterhouse, 1879-1895 », *Radical History Review*, 110 : 59-82.
- Working Group on Indigenous Food Sovereignty (WGIFS), s.d., *Indigenous Food Sovereignty*.  
<https://www.indigenousfoodsystems.org/food-sovereignty>

- Wu, David Y. H. et Tan Chee-Beng, 2011, « Introduction » : 1-18 dans Wu, David Y. H. et Tan Chee-Beng (eds.), *Changing chinese foodways in Asia*. Hong Kong : The Chinese University of Hong Kong.
- WYL, Jean-Michel, 1969a, « Au Lac Simon : Arts ménagers aux Indiennes », *Journal L'Echo*, mercredi 3 mars, p.49.
- WYL, Jean-Michel, 1969b, « Au Lac Simon. Des cours d'hygiène aux Indiennes », *Journal L'Echo*, mercredi 19 février, p.3
- Yoder, Don, 1972, « Folk Cookery » : 325-350 dans Richard M. Dorson (ed.), *Folklore and folklife an introduction*. Chicago : University of Chicago Press.