MISE EN SITUATION

FICHE DE L'ÉLÈVE

Conserver les récoltes avant l'invention des frigos

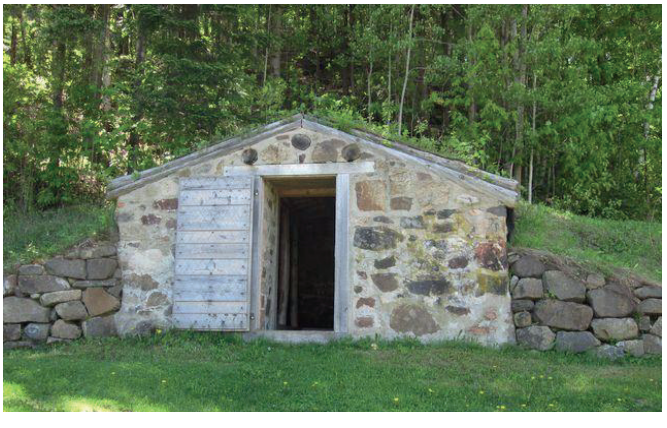


À l'époque où les supermarchés et les réfrigérateurs n'étaient pas encore inventés, les Québécoises et Québécois, appelés alors les Canadiennes et Canadiens français, avaient recours à toutes sortes de moyens pour conserver les récoltes du jardin tout au long de l'hiver.

En effet, il fallait être très créatif pour avoir des légumes et des fruits, ces aliments périssables, toute l'année, et ce, sans électricité. Selon les saisons, les époques (de la Nouvelle-France aux années 50), le milieu (rural ou urbain) et les ressources disponibles, les méthodes variaient.

Dans certaines maisons, les légumes racines (pommes de terre, carottes, navets, panais) étaient gardés dans le sable, dans la cave. Les choux, les oignons et les poireaux étaient suspendus au grenier ou à la cuisine. Les herbes séchées étaient mises dans des sacs en papier. Les oignons étaient parfois confits dans le vinaigre, tout comme les betteraves et les concombres.

Dans d'autres maisons, plus particulièrement en milieu agricole, un bâtiment réservé à la conservation des aliments était construit : un caveau à légumes. Dans cette construction en pierre semi-souterraine, les fruits (surtout les pommes) et les légumes ne gelaient pas durant l'hiver et se conservaient plus longtemps.



Caveau à légumes du moulin de la Rémy
Patri-Arch 2012, © MRC de Charlevoix

Le climat des hivers québécois avait aussi quelques avantages pour favoriser la conservation. L'hiver, soit de la période des fêtes au mois de mars, des blocs de glace étaient découpés directement sur les cours d'eau, comme le fleuve Saint-Laurent, et entreposés dans des bâtiments isolés avec de la sciure de bois, un excellent isolant. Les habitantes et habitants plaçaient un bloc à la fois dans une glacière en bois, dans laquelle ils pouvaient conserver leur nourriture. Les blocs de glace étaient tellement pratiques et en demande qu'une **industrie de la coupe de la glace** a existé dans les villes du Québec, de 1875 à 1950. À Montréal, les blocs de glace étaient livrés à domicile l'été et l'automne. Cette activité économique a pris fin alors que de plus en plus de foyers se sont branchés au réseau électrique et que les habitantes et habitants se sont procuré un réfrigérateur.

Avec la participation financière de :
Québec
MOUVEMENT ACTES
CSQ Centrale des syndicats du Québec
récit Service national CULTURE-ÉDUCATION



La mise en conserve

Dans les années 30, lors de la grande crise économique, les Québécoises et Québécois ont profité de cette technique pour conserver le peu d'aliments alors disponibles. Moins populaire durant les années d'abondance de l'après-guerre, cette technique regagne aujourd'hui en popularité, avec l'émergence des mouvements pour la résilience, l'autonomie et la souveraineté alimentaire.

Quant à la **tomate**, aussi mise en conserve, elle est arrivée dans les jardins du Québec au tournant du 20e siècle (début 1900). Elle est devenue la plante maraichère la plus cultivée (après la pomme de terre) en 1930. On attribue son succès à la popularité grandissante des mets italiens.

De nos jours, de nouvelles techniques de conservation se sont ajoutées comme la réfrigération, la congélation, la surgélation et la mise sous vide, mais certaines pratiques d'antan sont toujours utilisées.