MOUVEMENT ACTES

CSQ Centrale des syndicats du Québec

récit Service national CULTURE-ÉDUCATION

Avec la participation financière de : Québec

FICHE PÉDAGOGIQUE

Conserver les récoltes avant l'invention des frigos

Français
2e cycle du primaire (3e et 4e année)

ÉCOLOGIE

THÈMES

- Conservation des aliments
- Autonomie alimentaire

ÉLÉMENTS DE CULTURE

- Coupe de la glace sur les cours d'eau, photographie (1928)
- Les coupeurs de glace, huile sur toile (1904)
- La coupe de glace, huile sur toile (1914)
- Mise en conserve de tomates, photographie (1953)
- Caveau à légumes, photographie

RÉSUMÉ DE LA MISE EN SITUATION

Les photographies et les tableaux présentant la coupe de la glace, la mise en conserve des tomates ou encore un caveau à légumes permettent d'illustrer le mode de vie des habitantes et habitants et les façons utilisées pour la conservation des aliments de l'époque, de la colonisation de la Nouvelle-France à l'arrivée des réfrigérateurs. Piquer la curiosité des élèves sur ces éléments de culture leur offre l'occasion de mieux comprendre des référents culturels, qui font encore partie de leur quotidien aujourd'hui (ex. : la coupe de la glace dans le film *La reine des neiges* ou les séances de cannage en famille), et d'acquérir des connaissances sur la conservation et la transformation des aliments… Des acquis pour plus d'autonomie alimentaire et moins de gaspillage!

COMPÉTENCES DISCIPLINAIRES ET NOTIONS VISÉES

Ce thème culturel s'intègre bien à vos activités sur l'alimentation et permet de travailler principalement des stratégies de prise de parole, dans le cadre de la compétence **Communiquer oralement**, telles qu'établir le contact, choisir les bons mots, utiliser une posture et des gestes appropriés, avoir recours à des objets ou à des illustrations pour appuyer ses propos, adapter son volume et son débit, etc. Pour soutenir les élèves dans la préparation du contenu de leur présentation, le personnel enseignant pourrait leur demander de préparer des questions d'entrevue et ainsi travailler la phrase interrogative. Il pourrait aussi, dans le cadre de la compétence **Lire des textes variés**, dégager avec les élèves les caractéristiques des **textes qui montrent comment faire** (ex. : une recette).

EXEMPLE DE PRODUCTION FINALE

L'enseignante ou l'enseignant propose aux élèves de participer à un projet de transformation d'aliments locaux en trois étapes.

1. Se documenter sur une recette.
2. Présenter une recette lors d'une discussion en sous-groupes ou à la manière d'une émission de cuisine. Pour cette étape, l'entrevue avec une personne proche ou la recherche dans les livres de recettes constituent deux moyens suggérés pour recueillir de l'information sur ladite recette.
3. Cuisiner la recette ou organiser une dégustation en classe.

ADAPTER LA MISE EN SITUATION* D'UNE SITUATION D'APPRENTISSAGE ET D'ÉVALUATION (SAE) À L'AIDE DE CE TEXTE

* Voir le document *Fiche de l'élève* pour une version imprimable.

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.

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.

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.

AU BESOIN, AJUSTER CETTE PARTIE DU TEXTE SELON LES COMPÉTENCES ET LES NOTIONS VISÉES

À votre tour, vous devrez choisir une recette qui permet de transformer un aliment périssable (fruit ou légume)[1] et la présenter aux autres élèves de la classe. Afin de rendre votre présentation intéressante, vous devrez mettre en pratique différentes stratégies de prise de parole. Par exemple, vous devrez choisir des mots précis et avoir recours à des objets. Vous devrez aussi adapter le volume et le débit de votre voix, et penser à établir le contact avec votre public (ex. : préparer une question à poser à la fin de votre présentation).

1 Plusieurs recettes permettent de transformer un ou des aliments de manière à en faciliter la conservation. Par exemple, pour conserver des pommes, il est possible de les transformer en compote, une version plus simple à congeler ou à mettre en conserve (autres exemples : un pain ou des biscuits aux courgettes ou aux bananes, une soupe aux légumes, une purée de citrouille, de la sauce tomate, etc).

AJUSTER LES QUESTIONS POUR LANCER LA DISCUSSION AVEC VOS ÉLÈVES

Lors de la mise en situation

- Avez-vous une petite idée de comment faisaient vos ancêtres pour s'alimenter toute l'année? Que voyez-vous sur les photographies? (Thème)
- Chez vous, comment conservez-vous les aliments? En pique-nique? Dans votre boîte à lunch? (Élément de culture)
- Que connaissez-vous de la consigne, du système de consigne au Québec? (Élément de culture)
- Quelle recette aimeriez-vous présenter? Comment pourriez-vous trouver de l'information sur votre recette? Quelles stratégies pourriez-vous utiliser pour rendre votre présentation claire et intéressante, pour établir un contact avec votre public? (Production finale)

Lors du retour réflexif

- Comment avez-vous utilisé les stratégies vues en classe pour rendre votre présentation claire et intéressante? Quel avantage voyez-vous à l'utilisation d'images ou d'objets lors d'une présentation? Comment êtes-vous arrivés à capter l'attention des autres élèves? (Production finale)
- De nos jours, comment pourrions-nous vivre sans frigo? (Élément de culture)
- Pourquoi peut-on dire que c'est une bonne idée de transformer les récoltes du jardin pour les conserver? (Thème)

DOCUMENTATION

CONTENU

1. **Liens avec la progression des apprentissages**
2. **Postactivité**
3. **Informations pertinentes et liens intéressants**

- Liens intéressants
- La coupe de la glace
- Le caveau à légumes
- La mise en conserve

4. **Bibliographie**

1. LIENS AVEC LA PROGRESSION DES APPRENTISSAGES

Notions touchées

Communiquer oralement

- Stratégies d'exploration et de partage (p. 87 et 88).
  - Recourir à des objets, à des illustrations, à des gestes et à des éléments prosodiques (prononciation, volume, débit, etc.) pour appuyer ses paroles.
- Partager ses propos durant une situation d'interaction (p. 92).
  - Varier sa manière de dire quelque chose selon l'interlocutrice ou l'interlocuteur et le contexte.
- Stratégie d'évaluation (p. 89).
  - Réfléchir à la qualité de son écoute et de ses interventions (se questionner sur la suffisance et l'organisation de ses idées).
  - Effectuer un retour sur l'ensemble de la situation de communication.
  - Relever des éléments moins réussis de sa communication (métacommunication).

Écrire des textes variés

- Rédiger des phrases interrogatives sur un thème donné ou en tenant compte d'un genre de textes comme une entrevue, un sondage ou une devinette (p. 51).

Lire des textes variés

- Dégager quelques caractéristiques de textes qui précisent des « comment faire » (p. 68).
- Recourir aux textes courants pour :
  - Accomplir diverses tâches (ex. : **recette**, expérience, bricolage, jeu);
  - Effectuer de la **recherche** sur un sujet (ex. : dinosaures, personnages célèbres) (p.75).

2. POSTACTIVITÉ

Suggestions
Consulter la trousse du Mouvement ACTES (alors appelé EVB-CSQ) : *La terre dans votre assiette*
▶ Premier cycle du primaire : activité 3 – *L'alimentation à travers le temps*
▶ Deuxième et troisième cycle du primaire : activité 5 – *Une exposition appétissante*
Cuisiner une recette en classe
▶ Concocter une soupe aux légumes dans une mijoteuse.
▶ Préparer des muffins de différentes sortes.

3. INFORMATIONS PERTINENTES ET LIENS INTÉRESSANTS

LIENS INTÉRESSANTS

- Conservation des aliments
- *Manger ensemble*, exposition virtuelle, Musée de la civilisation
- Musée canadien de l'histoire, Musée virtuel de la Nouvelle-France
- *Petite histoire de la Nouvelle-France*, *Mettre l'été dans des pots*, texte et questions (deuxième et troisième cycle du primaire)

LA COUPE DE LA GLACE

La glace des cours d'eau devait être assez épaisse (environ 50 cm) pour supporter au moins le poids des chevaux, la charge des traîneaux et des travailleurs. Les hommes utilisaient de longues scies pour couper des blocs d'environ 4 pieds (120 cm) de long par 2 pieds (60 cm) de large. Dans une journée, un bon scieur sortait en moyenne 300 blocs, qui pesaient entre 300 et 400 livres (135 à 180 kg) chacun. L'été et l'automne, les blocs étaient livrés dans les maisons pour préserver les aliments au frais. Durant les années 40, le prix d'un bloc de 25 livres (11 kg) de glace livré à domicile était de 0,15 $ et celui d'un bloc de 50 livres (23 kg) était de 0,25 $.

Ressources intéressantes

- *Le métier de coupeur de glace au Québec* (vidéo, 2 min)
- Extrait du film *La reine des neiges*, scène de la coupe de la glace (vidéo, 1 min 46 s)

LE CAVEAU À LÉGUMES

Le caveau à légumes est une dépendance agricole probablement inventée au milieu du 19e siècle. Les caveaux à légumes creusés dans un coteau auraient peut-être été inspirés par une pratique des Autochtones, qui protégeaient leurs récoltes du gel en les enfouissant dans des trous creusés dans le sol. Les propriétés isolantes de la terre permettaient de protéger, du froid en hiver et de la chaleur en été, les denrées entreposées dans le caveau. On y conservait surtout des légumes, comme des pommes de terre, des carottes, des navets ou des choux, mais parfois aussi des fruits comme des pommes, ainsi que des denrées mises en conserve, du lard salé ou du sucre d'érable. La structure servait parfois de laiterie en été.



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

Le caveau était généralement aménagé près de la route ou de la maison, afin d'y accéder facilement. En hiver, les habitantes et habitants s'y rendaient généralement à intervalles de deux ou trois semaines pour y chercher les provisions nécessaires. Le caveau jouait un rôle important dans l'alimentation, puisqu'il permettait de manger des légumes et des fruits même durant la saison froide. Des caveaux à légumes ont été construits dans diverses régions du Québec, mais ils se trouvent dans une concentration particulièrement élevée sur la Côte-de-Beaupré, en raison de l'inclinaison du territoire et de l'accès au matériau de base : la pierre. Au cours du 20e siècle, l'évolution des méthodes de réfrigération et de conservation des aliments a entraîné l'abandon et la disparition de plusieurs de ces structures.

Ressource intéressante

- *1 minute d'histoire pour l'alimentation en Nouvelle-France*, Maison Saint-Gabriel (vidéo, 30 s)



LA MISE EN CONSERVE

La mise en conserve des légumes s'est développée à la fin du 19e siècle avec l'adoption du procédé de stérilisation, à la suite des travaux de Louis Pasteur. Pour conserver les aliments, des bocaux de verre sont utilisés, comme le célèbre Pot Mason inventé en 1858. Un traitement à la chaleur permet de garder le fruit des récoltes pendant une longue période, à température ambiante : confitures de fraises des champs ou de bleuets, tomates entières, etc.

À partir des années 40, la conserve en métal se démocratise. Ce mot signifie qu'elle devient accessible au plus grand nombre. Elle se retrouve dans toutes les épiceries. L'arrivée de la télévision vient propulser les ventes de conserves avec des publicités qui vantent l'aspect nutritif, rapide, abordable et délicieux des produits.

Ressources intéressantes

- *La boîte de conserve*, France culture, (audio, 3 min)
- *L'invention des conserves*, texte de Québec Science

BIBLIOGRAPHIE

LANIEL, André (2017). « De la coupe à la glace au réfrigérateur », *Histoire Québec*, [En ligne], vol. 23, nº 1, p. 20-22. [erudit.org/fr/revues/hq/2017-v23-n1-hq03062/85554ac/].

LAUZON, Marie-Michèle (2018). « La boîte de conserve, symbole de la société de consommation», *Radio-Canada*, [En ligne] (12 mai). [ici.radio-canada.ca/nouvelle/1098462/boite-conserve-metal-symbole-societe-consommation] (Consulté le 12 avril 2022).

MUSÉE DE LA CIVILISATION (2013). « Exposition Manger ensemble : glace », [En ligne], Québec. [mangerensemble.mcq.org/dhier_vers_demain-yesterday_and_tomorrow/bon_pour_longtemps-long_shelf_lives/marchand_glace-ice_vendor-fra].

QUÉBEC. MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DES COMMUNICATIONS (c2013). Caveau à légumes, [En ligne]. [patrimoine-culturel.gouv.qc.ca/rpcq/detail.do?methode=consulter&id=178204&type=bien] (Consulté le 12 avril 2022).

ST-PIERRE, Jacques (1996). « Des oignons, des patates, des tomates... Évolution du potager québécois », *Cap-aux-Diamants*, [En ligne], nº 46 (été), p. 15-19. Également disponible en ligne : erudit.org/fr/revues/cd/1996-n46-cd1041796/8282ac.pdf.

VIVRE EN VILLE [s. d.]. *Fiches thématiques sur les systèmes alimentaires de proximité : la mise en conserve*, [En ligne], (pdf), [vivreenville.org/media/727992/04_VenV_Fiches-thematiques_Mise-en-conserve.pdf].