

Alimentation et immigration Plan conceptuel



DI2019.105.5 Photographie de nourriture sur une table à l'occasion du ramadan, 2017

Cadre d'exposition – Exposition sur l'alimentation

1. Raisonnement concernant le thème de l'exposition

Le thème de l'alimentation figure en bonne place dans notre sondage pluriannuel, ce qui montre qu'il s'agit d'un sujet qui intéresse un large public. Ce thème offre également de nombreuses occasions de présenter les hauts et les bas de l'histoire de l'immigration au Canada. Il s'agit d'un sujet très concret permettant aux membres de notre public de partager leurs expériences alimentaires avec nous. Cette exposition peut servir à développer de nouvelles relations et de nouveaux partenariats avec des experts et des groupes communautaires de partout au Canada. De nombreux éléments de notre collection reflètent ce thème, qui a un fort potentiel d'intérêt pour les hôtes sous sa forme itinérante.

2. Objectifs

Que veut accomplir ce projet pour l'organisation?

- Attirer un large public au Musée.
- Assurer l'hébergement d'une tournée complète comprenant des lieux nouveaux et prestigieux de partout au Canada.
- Améliorer notre profil en montrant que le Musée est un leader en matière de contenu et de présentation.
- Présenter et promouvoir la diversité dans la collection du Musée.
- Créer de nouvelles occasions d'engagement communautaire.

3. Public

Cette exposition intéressera notre public actuel de haute saison (touristes hors province, retraités, familles avec des enfants plus âgés). Selon le succès des programmes publics liés à l'alimentation, elle offre un fort potentiel pour ce qui est des nouveaux publics. Il s'agit notamment des familles avec de jeunes enfants, des nouveaux arrivants et des personnes âgées entre 18 et 35 ans.

L'alimentation intéresse nos hôtes établis, petits et grands, et cadre avec la lecture qu'ils font de leur public. Ce thème a le potentiel d'attirer des publics dans de nouveaux et prestigieux lieux à travers le Canada.

4. Énoncé interprétatif du thème

La nourriture du Canada est aussi variée que ses habitants. Une grande partie de ce que nous mangeons, et de la manière dont nous mangeons ces aliments, est façonnée par la capacité d'adaptation des personnes ayant immigré au Canada, par les défis que ces personnes ont rencontrés et par l'impact que ces communautés a eu sur le Canada.

5. Thèmes et sous-thèmes :

- 1) Introduction
- 2) MANGER : La faim et le besoin de manger sont des facteurs déterminants quant à la décision d'émigrer au Canada. Le premier repas qu'une personne immigrante prend au Canada est souvent une expérience déterminante quant à sa première impression de son nouveau pays.
 - 2.1 – Un premier aperçu du Canada :
 - 2.2 – La faim et l'espoir :
- 3) PRÉPARER : Des centaines d'années d'histoire d'immigration ont façonné comment une grande partie des aliments du Canada sont préparés. De la cuisine à l'usine en passant par les champs, les industries alimentaires dépendent de la main-d'œuvre et de la créativité des immigrants.
 - 3.1 – L'alimentation réinventée
 - 3.2 – Le commerce des denrées alimentaires

4) PARTAGER : Que ce soit lors d'un festival gastronomique public ou à la table de la salle à manger, partager un repas est un moyen de créer des liens et de célébrer les identités culturelles du Canada.

4.1 – Partager la culture par la nourriture

4.2 – L'alimentation, un souvenir

5) Conclusion

6. Thèmes connexes :

- Perspectives autochtones et exemples.
- Des histoires personnelles reflétant les expériences d'un groupe plus large : Les récits à la première personne portant sur l'alimentation offrent de puissants moyens d'illustrer des questions et des processus plus vastes.
- Diversité de la représentation.

7. Techniques et approches interprétatives

- Humour
- Briser les mythes
- Approches accessibles
- Utilisation innovante de l'histoire orale
- Environnements immersifs
- Contenu généré par les visiteurs
- Accessoires tangibles
- Occasions pour les visiteurs d'être créatifs
- Expériences sensorielles (odeur ou goût)

8. Résultats pour les visiteurs – Penser, ressentir, faire.

Après avoir quitté l'exposition, nous voulons que les visiteurs...

Pensent...

- À l'influence de l'immigration sur l'alimentation au Canada.
- À l'influence des pratiques alimentaires autochtones sur l'alimentation des Canadiens et des Canadiennes.
- Aux différences et aux similitudes entre les traditions alimentaires culturelles.
- Aux réactions face aux différentes traditions alimentaires.
- Au fait que la nourriture est un moyen de maintenir la culture vivante à travers les générations.
- À la provenance de la nourriture, et au travail et aux sacrifices qui ont été nécessaires pour qu'elle arrive jusqu'à nos assiettes.
- Au fait qu'il n'existe pas de cuisine canadienne définie; elle est diverse et en constante évolution.

Ressentent...

- Faim
- Nostalgie
- Représentation
- Empathie
- Surprise
- Respect
- Curiosité

Qu'ils ou elles

- Trouvent l'inspiration d'essayer de nouveaux aliments
- Redécouvrent des traditions alimentaires familiales

- Partagent leurs expériences alimentaires avec leurs amis, leur famille et leur communauté
- Contribuent à la sécurité alimentaire de leur communauté (banque alimentaire/jardin communautaire)
- Soutiennent une entreprise alimentaire locale

8. Champ d'application :

- Géographie : Axé sur les expériences alimentaires au Canada.
- Période : Exemples historiques, principalement aux 19–20^e siècles, et à travers le prisme d'expériences contemporaines.
- Contenu : Liée à l'immigration canadienne.

Plan conceptuel – La cuisine mondiale du Canada (*titre provisoire)

1. Introduction

Énoncé interprétatif du thème : La nourriture du Canada est aussi variée que ses habitants. Notre alimentation est façonnée par plus de 400 ans d'immigration et d'établissement de relations entre les Premiers Peuples, les colons et les nouveaux arrivants.

Messages clés :

- La capacité d'adaptation des immigrants au Canada, les défis rencontrés par ces personnes et l'impact que ces communautés ont eu sur le Canada ont façonné une grande partie de notre alimentation.
- Les traditions alimentaires sont souvent la première chose que l'on partage avec les autres et le dernier élément culturel auquel on s'accroche.
- L'immigration peut parfois diviser les gens, mais la nourriture peut nous rassembler.
- Nous mangeons, cuisinons et cultivons sur les terres autochtones.
- L'alimentation du Canada a été façonnée par les relations entre les peuples autochtones et non autochtones.

Émotions : Excitation, respect, faim, nostalgie, connexion.

Ressources potentielles :

- Des images de grande taille, passionnantes et colorées.



DI2014.616.1 Photographie de la famille Bogie mangeant à bord du SS Georgic, mars 1952

2. Manger (la séquence des sections Manger – Préparer – Partager peut être modifiée ou être non linéaire)

Énoncé interprétatif du thème : La nourriture est essentielle à la survie et à l'adaptation; une grande partie de ce que nous mangeons dépend à la fois de la disponibilité et de l'identité culturelle.

Messages clés :

- Le premier repas d'une personne immigrante au Canada est souvent une expérience déterminante quant à sa première impression.
- Des gens sont venus au Canada parce qu'ils manquaient de nourriture et qu'on leur promettait l'abondance.
- L'arrivée des immigrants et des colons a eu un impact profond sur l'alimentation des peuples autochtones.
- Les peuples autochtones avaient de riches pratiques alimentaires avant leur contact avec les colons et ils continuent de partager une identité collective par l'entremise de la nourriture.

Sous-thèmes :

- Un premier aperçu du Canada
- La faim et l'espoir

Émotions : Empathie, nostalgie, surprise, enthousiasme à l'idée de s'engager.

Ressources potentielles :

- Bracelet de vie de l'OMS
- Infographie : Point chaud de la faim <https://www.wfp.org/publications/hunger-hotspots-fao-wfp-early-warnings-acute-food-insecurity-june-november-2023>
- D'innombrables voyages, saison 4 : Alimentation (la mission des Mohyeddin, l'histoire de Saul Reichert « Partager un œuf »)
- Étude décennale de l'Assemblée des Premières Nations sur la sécurité alimentaire des peuples autochtones du Canada : https://www.fnfnes.ca/docs/FNFNES_draft_technical_report_Nov_2_2019.pdf
- Historique du guide alimentaire canadien : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/guide-alimentaire-canadien/contexte/historique-guide-alimentaire.html>

Histoires clés potentielles :

- Histoires orales et récits écrits de premières impressions alimentaires (p. ex., « Bananes! » ou « Combien d'œufs? »).
- Quai 21 : histoires de contrebande de nourriture et raisons de la confiscation
- Famine irlandaise – un mouvement de population d'une grande ampleur historique lié à la faim et offrant un exemple d'aliment dit européen ayant des racines autochtones.
- La colonisation européenne et américaine de l'Ouest canadien – la promesse de l'abondance
- Immigrants d'après-guerre, personnes déplacées et survivants de l'Holocauste – échapper au rationnement et à la famine en temps de guerre
- Exemple de pratique alimentaire autochtone préeuropéenne ayant été fortement affectée par l'arrivée des colons : le bison des prairies.

3. Préparer

Énoncé interprétatif du thème : Des centaines d'années d'histoire d'immigration ont façonné la préparation et la production d'une grande partie des aliments du Canada.

Messages clés :

- Les immigrants apportent au Canada de riches cultures alimentaires, qui évoluent souvent en fonction de nouveaux ingrédients, des outils et des circonstances.
- De nombreux plats canadiens classiques sont le résultat d'adaptations culinaires.
- De la cuisine à l'usine en passant par les champs, les industries alimentaires dépendent de la créativité et du travail des migrants et des immigrants, qu'elles ont parfois exploités.
- Le secteur de la restauration offre des opportunités économiques aux immigrants, ainsi qu'un moyen de bâtir une communauté.
- La nourriture autochtone s'est adaptée et a changé avec l'arrivée des colons et des immigrants.

Sous-thèmes :

- L'alimentation réinventée
- Le commerce de l'alimentation

Émotions : Surprise, curiosité, créativité, réflexion, connexion, fierté.



Ressources potentielles :

- Histoires orales (exemples liés à Neepawa)
- Artefacts (outils)
- Outil servant à refroidir les crêpes chinoises
- Cartes historiques montrant les restaurants gérés par des immigrants
- Photo du boulanger du *HMCS Ouganda*
- Aliments hybrides populaires
- Le chef Andrew George a cité Tea Creek Farm : <https://www.teacreek.ca/>
- <https://www.cbc.ca/news/canada/saskatchewan/flying-dust-riverside-market-2017-1.3973336>
- <https://www.producer.com/news/first-nation-establishes-market-garden/>
- [Producteur de gombos de l'Ontario](#)

Affiche des archives Glenbow –
26

Histoires clés potentielles :

- Les gens apportent certains outils pour cuisiner leurs aliments au Canada (moules à fromage, presseur à vin, pierres à kibbeh).
- Les origines autochtones du sirop d'érable et son évolution en une industrie.
- Plats hybrides populaires (bannock, pâtes, bagels à la montréalaise, pâtés jamaïcains, donairs, pierogis et kibbeh).
- Les restaurants chinois dans les petites villes – symboles du multiculturalisme rural par nécessité économique.
- Le marché de Kensington – un monde de nourriture dans le centre de Toronto.
- Travailleurs agricoles saisonniers – Phillipinos dans les usines de transformation du Manitoba et de l'Île-du-Prince-Édouard.
- Les jardins communautaires comme source d'ingrédients provenant d'autres pays et de sécurité alimentaire (jardin africain à Dartmouth, jardin axé sur les immigrants à Montréal, jardin axé sur les autochtones en Colombie-Britannique et en Saskatchewan).
- Qui cuisine chez vous? – une exploration des rôles de genre dans les cuisines de nos visiteurs.



Bibliothèque et Archives Canada,

a148758

4. Partager

Énoncé interprétatif du thème : Partager un repas ou une recette est un moyen de créer des liens, et de recréer et de célébrer des identités culturelles au Canada.

Messages clés :

- Partager de la nourriture est un élément important lorsqu'on parle de maintenir des liens avec un lieu d'origine.
- Les souvenirs sont fortement liés à l'odorat et au goût. Lorsque nous mangeons, nous nous souvenons, et transmettre des traditions alimentaires peut maintenir des souvenirs en vie.
- Partager un repas peut ouvrir la voie à la curiosité et à l'ouverture d'esprit, à l'envie de découvrir de nouvelles cultures et de nouvelles traditions.
- Toutes les traditions alimentaires ne sont pas transmises et certains en font le deuil.
- Les traditions alimentaires sont parfois les derniers vestiges culturels d'un patrimoine familial.
- Les peuples autochtones ont partagé leurs connaissances alimentaires avec les colons pendant des générations, les maintenant en vie dans leurs premières colonies et contribuant à la riche culture alimentaire que nous partageons aujourd'hui.
- Les peuples autochtones revitalisent les pratiques alimentaires pour les générations futures. Cette revitalisation est liée à la terre, à l'environnement, à la santé des personnes et aux écosystèmes.

Sous-thèmes :

- Partager la culture à travers la nourriture
- L'alimentation, source de souvenirs

Émotions : nostalgie, curiosité, connexion, ouverture, générosité, respect, faim, tristesse pour ce qui est perdu, douceur-amertume, joie.

Ressources potentielles :

- Livres de cuisine (le livre de recettes indiennes-africaines-canadiennes de Lela Umedaly – lié à l'histoire orale de sa fille Umeeda Switlo)
- Livre de recettes d'Edith Gluck <https://museeholocauste.ca/fr/objets/livre-recettes-edith-gluck/>
- Vue d'ensemble des festivals gastronomiques canadiens : <https://www.theguardian.com/travel/2015/nov/28/canada-best-food-festivals-foodie-experiences>
- Guide alimentaire canadien parlant de l'importance de partager ses repas : <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/recommandations-en-matiere-dalimentation-saine/prenez-repas-bonne-compagnie/>
- Niqitsiat (Healthy Food), une cuisine animée par la cuisinière inuite Rebecca Veevee. Niqitsiat a présenté des aliments inuits, comme le bœuf musqué, le caribou, le phoque et l'omble chevalier. <https://www.thecanadianencyclopedia.ca/fr/article/nourriture-traditionnelle-au-canada>

Histoires clés potentielles :

- Aliments vedettes partageant une mémoire culturelle (pho, réveillon, zweiback, jerk chicken, viande fumée à la montréalaise, exemple inuit).
- Histoires orales et récits écrits de traditions alimentaires perdues ou presque perdues (séné et navet de prairie, choucroute).

- Festivals et fêtes alimentaires/culturelles à travers le Canada – partager la joie et satisfaire la curiosité liée à différentes traditions alimentaires lors d'événements comme l'Oktoberfest de Kitchener-Waterloo, le festival libanais d'Halifax, le festival Un Goût des Caraïbes de Montréal, Taste of the Danforth, et un exemple de fête autochtone (il pourrait y avoir un panneau représentant les festivals alimentaires de chaque province afin que les hôtes puissent avoir du contenu provenant de leur province).
- Les peuples autochtones ont partagé d'importantes pratiques alimentaires qui ont permis aux colons de survivre : la bière d'épinette, des techniques de fumage et de séchage, le pemmican.



Festival « Un Goût des Caraïbes » – vendredi le 27

5. Conclusion

Énoncé interprétatif du thème : La nourriture du Canada est aussi variée que ses habitants. Une grande partie de ce que nous mangeons, et de comment nous mangeons ces aliments, est façonnée par la capacité d'adaptation des personnes ayant immigré au Canada, par les défis que ces personnes ont rencontrés et par l'impact que ces communautés ont eu sur le Canada.

Messages clés :

- La nourriture relie les gens au passé, à un lieu et à d'autres personnes.
- Nous mangeons ce que nous sommes – nos choix alimentaires reflètent qui nous sommes en tant qu'individus, familles et groupes sociaux.
- En fait, qu'est-ce que la nourriture « canadienne »? Une question ouverte afin que les visiteurs réfléchissent et partagent leurs réponses.

Émotions : faim, curiosité, satisfaction, réflexion; inspiration d'essayer de nouveaux aliments, de documenter de vieilles recettes, de penser à l'origine de leur nourriture.

Ressources potentielles :

- Activité à emporter
- Citations liées à la définition de l'alimentation « canadienne » selon différents points de vue.



Photo interne du MCIQ, repas-partage d'hiver 2017