

Parcours du terroir alimentaire de la Côte-Nord

Suite à la parution du livre : de la subsistance à la Table d'hôte... parcours du terroir alimentaire de la Côte-Nord au printemps dernier, le portrait historique de l'industrie bioalimentaire régional est disponible dans de nouveaux points de distribution (voir ci-dessous).

Rappelons que l'étude a pour but de présenter une région fondamentale du Québec qui, par sa nordicité, a trop souvent été perçue comme mineure au point de vue de sa production alimentaire, et encore moins de l'exportation de cette dernière vers les autres régions du Québec. Il faut cependant percevoir la Côte-Nord d'un point de vue plus large que la simple production agricole, et se souvenir avant tout qu'elle est bordée de l'estuaire et du golfe Saint-Laurent, cette mer intérieure du Québec. De plus, elle détient le plus grand nombre de rivières à saumon, une riche ressource qui, avec les fourrures de la Côte-Nord, ont été les premières pourvoyeuses de denrées au temps de la colonie de Nouvelle-France.

À la fin des années 1800, le développement de l'industrie forestière, avec l'ouverture de terres pour la colonisation, sinon de comptoirs de pêche commerciale, allait quelques peu changer ce portrait. Certes la culture du potager, comme l'élevage des animaux de boucherie, ont longtemps été synonymes d'agriculture, de nourriture de base au peuplement premier. Mais ces premières personnes d'origine européenne venues s'implanter ici ont tôt fait de mettre sur leur table poissons et autres fruits de la mer, découverts ici, sinon importés dans les recettes de leurs patrimoine respectif.

Ont-ils troqué de celles-ci avec les Innus, premiers occupants des lieux? Ont-ils tôt fait de métisser leur cuisine, leurs mets, de ces produits révélés par les multiples groupes culturels d'ici, que la canne du pêcheur ou le fusil du chasseur ont pu rencontrer d'étranger? Qui n'a pas goûté, un jour, cette morue, ce saumon, ces bourgots, cette truite, rapportée par un ami de la Côte-Nord du Saint-Laurent? Et ces mystérieuses chicoutés, fruits reconnus de la Côte-Nord, qu'une liqueur primée de la Société des Alcools du Québec, la Chicoutai, nous met en bouche depuis bientôt 25 ans? Et que dire de ces desserts d'antan, qui secrets d'une grand-maman, qui de fruits rares ou de livres de recettes oubliés, sont arrivés en cachette ou tout fier devant nous? Se découvrir, découvrir, voilà qu'ici aussi, des couleurs, des faits sont porteurs d'horizons forts intéressants.

Allons-y donc pour un tour d'horizon, que la Côte-Nord sait bien cacher, dans sa vastitude et combien large étendue de territoire, et que la Table bio-alimentaire nous a mandatés de vous faire découvrir. Bon retour vers le Nord, qu'on a si souvent trop glacé d'impossibilités. Il est des rangs, des gens, des tables qui en ont bien à dire, à montrer, à transmettre. Nous espérons ici leur faire honneur.

Des exemplaires sont disponibles aux endroits suivants :

Le Grenier Boréal, Coop Solidarité Agroforestière de Minganie

1566, route de l'Aéroport
Longue-Pointe-de-Mingan

Centre Archéo Topo les Bergeronnes

498, rue de la Mer
Les Bergeronnes

Société historique de la Côte-Nord

2, place La Salle
Baie-Comeau

Tourisme Sept-Iles

1401, boul. Laure ouest
Sept-Iles

Tourisme Forestville

222, route 138 Ouest
Forestville

Maison de la culture Roland Jomphe

957, rue de la Berge
Havre St-Pierre

Les Artisans d'Anticosti

16, des Olympiades
Port-Menier

Table bioalimentaire

106, rue Napoléon, bureau 303
Sept-Iles



De la subsistance à la table d'hôte...

parcours du terroir alimentaire

de la Côte-Nord

Guy Côté et Steve Dubreuil pour la Table bioalimentaire

