

Dossier POUTINE

Faire reconnaître la poutine au
Patrimoine Culturel Immatériel de
l'Humanité de l'UNESCO

Rapport présenté au:
Conseil des industriels laitiers du Québec
(CILQ)

Par:

Institut canadien de prospective
agroalimentaire
Le 5 avril 2024



Table des Matières

Table des matières

A. INTRODUCTION.....	2
1.1. CONTEXTE	2
1.2. OBJECTIFS DU PROJET	2
B. MÉTHODOLOGIE	3
1.3. MÉTHODOLOGIE APPLIQUÉE.....	3
PARTIE A : HISTOIRE, POPULARITÉ ET IMPACT	4
1. HISTOIRE DE LA POUTINE	4
1.1 <i>Première moitié de la vie de la poutine : 1957 à fin des années 90.....</i>	6
1.2 <i>Deuxième moitié de la vie de la poutine : 2000 à aujourd’hui</i>	10
2. FACTEURS QUI ONT CONTRIBUÉ À SA POPULARITÉ	14
2.1. <i>La réputation individuelle des trois ingrédients</i>	14
2.2. <i>La réputation de la poutine</i>	18
2.3 <i>Les mouvements accélérateurs de la popularité de la poutine.....</i>	19
3 IMPORTANCE DE LA POUTINE DANS LA CULTURE QUÉBÉCOISE ET SON IMPACT SUR LE PATRIMOINE CULINAIRE CANADIEN ..	21
3.1 <i>Importance de la poutine dans la culture québécoise.....</i>	21
3.2 <i>Impact de la poutine sur le patrimoine culinaire canadien.....</i>	26
PARTIE B : FROMAGE EN GRAINS	29
1.4. DÉFINITION.....	29
1.5. POUTINE ET FROMAGE EN GRAINS.....	29
1.6. PROCESSUS DE FABRICATION	30
1.7. PROFIL ET IMPACT ÉCONOMIQUE DE LA PRODUCTION LAITIÈRE AU QUÉBEC	33
1.8. HISTOIRE DU FROMAGE EN GRAINS	35
PARTIE C : ARGUMENTAIRE UNESCO.....	37
C. CONCLUSION.....	45
BIBLIOGRAPHIE	46
LISTE DES FIGURES	48
LISTE DES ANNEXES.....	49

A. INTRODUCTION

1.1. Contexte

Ce rapport vise à inscrire la poutine au Patrimoine Culturel Immatériel (PCI) de l'humanité de l'UNESCO et porte uniquement sur :

- L'histoire de la poutine, en remontant à ses origines et en suivant son évolution au fil des décennies ;
- Les facteurs qui ont contribué à sa popularité au Québec, auprès des Canadiens et de la Communauté internationale ;
- L'importance de la poutine dans la culture québécoise et son impact sur le patrimoine culinaire canadien.

Les auteurs tiennent à remercier le CILQ (Conseil des industriels laitiers du Québec) pour son soutien dans la réalisation de ce projet, et tout particulièrement pour les recommandations de Sophie Jacquement et Charles Langlois.

1.2. Objectifs du projet

Le rapport final devra couvrir les points suivants :

- Répertorier les faits historiques de la poutine, en remontant à ses origines et en suivant son évolution au fil des décennies ;
- Comprendre les facteurs qui ont contribué à sa popularité au Québec ainsi qu'auprès des Canadiens et de la communauté internationale ;
- Comprendre la contribution du fromage en grains comme élément central du succès de la poutine ;
- Étudier l'importance de la poutine dans la culture québécoise et son impact sur le patrimoine culinaire canadien ;
- Apporter des éléments pour créer un argumentaire destiné au dépôt d'un dossier PCI de l'humanité auprès de l'UNESCO.

B. MÉTHODOLOGIE

1.3. Méthodologie appliquée

Pour répondre aux objectifs demandés, l'étude a été menée en deux phases clés :

- Une recherche bibliographique approfondie sur la poutine ;
- Des entretiens avec des acteurs clés de l'industrie.

Ce rapport sera structuré en trois parties. La première présentera l'histoire de la poutine, les facteurs qui ont contribué à sa popularité, ainsi que son impact sur le patrimoine culinaire canadien. La seconde partie sera centrée sur le fromage en grains, l'un des éléments clés du succès de la poutine. Enfin, la troisième partie consistera en la proposition d'un argumentaire pour le dossier final à soumettre à l'UNESCO.

PARTIE A : Histoire, popularité et impact

Dans cette partie, nous examinerons les principales composantes de la demande de ce dossier, à savoir : l'histoire, la popularité et l'impact de la poutine. Cet écrit s'appuiera sur une analyse bibliographique pour mettre en lumière les points essentiels, lesquels seront utilisés pour établir un lien avec la partie C : Argumentaire pour la constitution du dossier de l'UNESCO.

Les objectifs sont de comprendre l'histoire de la poutine et de mettre en évidence des éléments clés pour la candidature de la poutine au PCI de l'UNESCO.

1. Histoire de la poutine

Lors de la réalisation de cette partie historique, les articles et les interviews ont largement convergé vers le livre de Sylvain Charlebois, intitulé *Poutine Nation – La glorieuse ascension d'un plat sans prétention*. Cette partie historique s'inspirera donc de cet ouvrage qui synthétise l'histoire de la poutine de 1957 à 2018. Ensuite, ce dossier continuera l'histoire grâce à Yves Beaudoin, considéré comme le père de la journée mondiale de la poutine, créateur du guide "Poutine Spots" et du restaurant La Bastringue, couvrant la période de 2018 à aujourd'hui.

Nous verrons qu'en quelques décennies, la poutine est devenue plus qu'un simple plat populaire, elle a su s'adapter aux goûts des immigrants venus s'installer au Québec et aujourd'hui, elle fait partie intégrante de la culture gastronomique québécoise.

L'annexe 1 présente la chronologie historique retraçant l'histoire de la poutine. À travers cette chronologie, la poutine sera explorée, expliquée et illustrée au cours des dernières décennies.

Étymologie

Avant d'aborder l'histoire récente et factuelle de la poutine, les historiens se sont penchés sur les origines du mot. La poutine a évolué au fil du temps et des régions, mais le plat reste le même.

Ainsi, le mot "poutine" a été utilisé pour la première fois au 19^e siècle. En 1812, dans un testament enregistré à Montréal, les historiens ont trouvé cette mention de "deux moules à poutin". En 1916, dans le livre d'Hector Berthelot "Montréal : le bon vieux temps", il est fait référence à la "poutine glissante", qui pourrait être la poutine râpée des Acadiens (une boulette de pâte de pomme de terre farcie de viande de porc, un mélange de chair de pommes de terre crues râpées et de purée de pommes de terre cuites).

Certaines archives indiquent que le mot anglais "boudin" aurait d'abord été emprunté au français, donnant ainsi "pudding", et que le français aurait à son tour emprunté ce mot pour créer "poutine". Le "Larousse gastronomique" de 1988 explique que le mot "poutine" vient du provençal "poutina", signifiant "gruau". Les Québécois ont utilisé le mot "pudding" pour désigner divers desserts depuis au moins 1880.

Le mot « poutine » au Québec

Du côté de Drummondville, le mot "poutine" a une origine différente. On dit que la poutine aurait été baptisée du nom du chef cuisinier qui travaillait avec Jean-Paul Roy, surnommé Ti-Pout. À Plessisville, une poutine est appelée un "mixte". Une autre anecdote propose que le mot "poutine" viendrait du verbe anglais "to put in" (mettre à l'intérieur).¹

La poutine est née dans un contexte historique, politique, économique et sociale spécifique du Québec de la fin des années 50¹. Petit à petit, ce met a pris son envol et a bâti sa propre existence tout en naviguant dans le contexte québécois dans un premier temps et dans le contexte canadien par la suite.

Récits et anecdotes

De nombreux récits et anecdotes sont facilement accessibles lorsque l'on recherche des informations sur l'histoire de la poutine.

Avant 1957, certains Acadiens croient que des touristes québécois en visite au Nouveau-Brunswick auraient eu l'idée de la poutine en passant dans un restaurant près de Parlee Beach. Il existe une poutine acadienne encore plus ancienne, mais elle est très différente de la poutine traditionnelle québécoise que l'on connaît aujourd'hui.

Il est également possible que la poutine ait été créée à l'origine par l'une des nombreuses laiteries produisant du lait caillé dans les régions de Nicolet ou de Saint-Hyacinthe au Québec, ou peut-être par une laiterie de Princeville. Cette laiterie, qui portait le nom de Princesse, produisait du lait caillé en abondance mais ne disposait pas de sa propre vitrine pour le commercialiser. Elle s'est donc associée à un restaurant voisin, La P'tite Vache, pour vendre son lait caillé à son comptoir. Un client régulier, dont le nom a été perdu dans l'histoire, avait l'habitude de commander des frites et de les mélanger avec le lait caillé qu'il venait d'acheter. Selon cette version de l'histoire, le plat était à l'origine connu sous le nom de 50-50, car il se composait de 50 % de frites et de 50 % de fromage. Lorsque quelqu'un a eu l'idée d'ajouter de la sauce, cette nouvelle préparation a été appelée "mixte".²

¹ CHARLEBOIS, S. *Poutine nation. La glorieuse ascension d'un plat sans prétention*, Canada, FIDES, 2021, p. 7 à p.12, puis p.142 et p.201 à p.203

² SCINTO, M. *Here's How Poutine Was First Invented* - <https://www.mashed.com> - Avril 2020 – page consultée le 15.11.2023

1.1 Première moitié de la vie de la poutine : 1957 à fin des années 90

La figure 1, ci-dessous, illustre la chronologie de la première période de l'histoire de la poutine, allant de 1957 à la fin des années 1990.

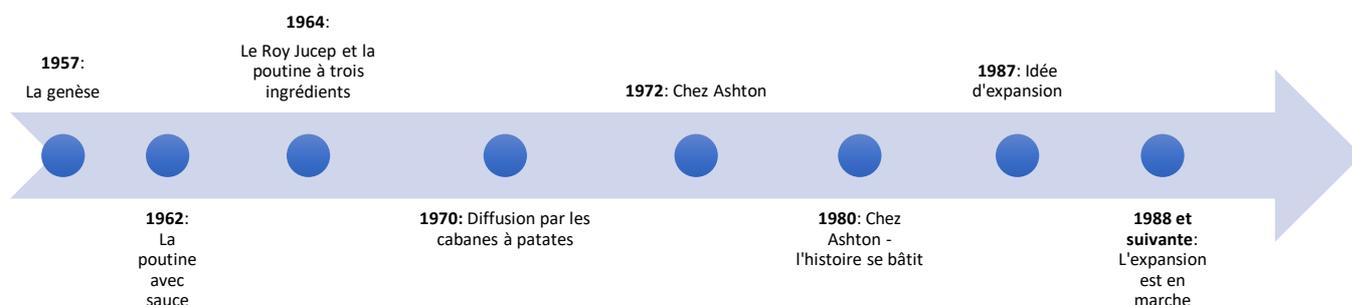


Figure 1: Chronologie historique de la poutine - 1ère partie : de 1957 à fin des années 90

Bien qu'il existe de nombreux débats sur l'origine de la poutine, à ce jour, les versions de Warwick et de Drummondville semblent être les plus probantes, car elles reposent sur des preuves plus tangibles. Voici les détails.

1957 : La genèse

La poutine a été créée au cœur du Québec rural en 1957. Les archives situent sa naissance dans la région québécoise des Bois-Francs, également appelée Centre-du-Québec. Au Québec, plusieurs municipalités revendiquent la paternité de la poutine, parmi lesquelles : Drummondville, Warwick, Plessisville ou encore Victoriaville. À l'époque, la poutine était associée aux "cabanes à patates" des communautés rurales ou aux petits casse-croûte de la rue principale des villages québécois.

La revendication la plus répandue concernant la création du concept de la poutine vient de la petite ville laitière de Warwick, au Québec, où, en 1957, un client nommé Eddy Lainesse aurait demandé au restaurateur Fernand Lachance de mélanger le fromage en grains et les frites - des articles que le propriétaire vendait séparément dans son restaurant Café Idéal - dans un seul sac car le client était pressé. Selon la légende, lorsque Lachance a jeté un coup d'œil dans le sac après avoir mélangé les deux ingrédients, il aurait déclaré : "Ça va faire toute une poutine", en utilisant le langage québécois pour désigner un "désordre ou gâchis". La création de ce plat est précurseur pour la poutine ! Le Café Idéal est le premier restaurant au Québec à avoir mentionné le mot poutine sur son menu, bien avant d'autres restaurants.

C'est en 1962 que le restaurant Le Lutin qui rit (nouveau nom du Café Idéal) offre en accompagnement une sauce pour les frites et le fromage en grains. C'est Germaine Lachance,

l'épouse de Fernand Lachance, qui en a la recette. Ce restaurant en fait la promotion et les clients en réclament.

1964 : Le Roy Jucep

Néanmoins, l'inventeur de la poutine telle que le consommateur la connaît aujourd'hui revient à Jean-Paul Roy, propriétaire du restaurant Le Roy Jucep à Drummondville, qui l'a proposée dans son menu.

En effet, ce dernier a confié que depuis 1958, était servi un plat nommé « patate-sauce », des frites accompagnées d'une sauce spéciale. C'est parce que ses clients auraient ajouté du fromage en grains que le Roy Jucep aurait proposé à son menu, dès 1964, le mets « fromage-patate-sauce ». Le plat ne s'appelait donc pas poutine mais il se présentait comme la poutine telle qu'on la connaît d'aujourd'hui.

Au début, Le Roy Jucep était une cabane de 15 mètres carrés, véritable incarnation québécoise de la nourriture de rue. Fort de son succès, ce petit restaurant déménage sur le boulevard Saint-Joseph dans les années 60 afin de s'agrandir et depuis, ce restaurant y est toujours. Pas de changement, des photos de célébrités sont accrochées aux murs, des tartes au sucre sur le comptoir... bref, le Québec des années 50.

En 1998, Daniel Leblanc, nouveau propriétaire du restaurant Le Roy Jucep, à Drummondville, enregistre la marque de commerce « inventeur de la poutine » auprès de l'Office de la propriété intellectuelle du Canada (OPIC). Aujourd'hui, ce restaurant représente une cinquantaine d'emplois et 72 000 poutines vendues par an soit 200 poutines par jour.

La poutine est devenue de plus en plus populaire notamment grâce aux nombreuses cabanes à patates en région qui l'offraient et sa popularité surtout auprès des jeunes et dans les occasions festives, les rassemblements communautaires comme les festivals, les fêtes communautaires, les événements sportifs ou encore la sortie de bars où manger une bonne poutine est devenu un incontournable. À partir du Centre-du-Québec, l'adoption de la poutine s'est propagée aux autres régions du Québec et ce, grâce à plusieurs acteurs de développement.

Entre autres, quelques entreprises se sont démarquées, notamment la Fromagerie Victoria, la Fromagerie Boivin au Saguenay et d'autres restaurants régionaux tels que Chez Louis dans la région de l'Estrie. Ces entreprises ont surtout mis en valeur le fromage en grains, l'ingrédient distinctif le plus important de la poutine. Le tourisme a également joué un rôle crucial avec des incontournables comme la Fromagerie des Basques dans le Bas-Saint-Laurent.

1970 : Diffusion par les « cabanes à patates »

Les cabanes à patates font partie du paysage culturel québécois ce qui aide à la popularisation du plat en région. Ces cabanes, souvent situées le long des routes ou dans des endroits stratégiques, sont des lieux populaires pour déguster des frites fraîches et d'autres spécialités

de pommes de terre. Elles sont devenues des symboles de la cuisine québécoise et sont appréciées par les habitants et les visiteurs pour leur ambiance décontractée et leur cuisine simple mais savoureuse.

1972 : Chez Ashton

Après avoir conquis le cœur des Québécois dans les petites villes du Centre-du-Québec, la poutine est arrivée dans la ville de Québec en 1969, grâce à Ashton Leblond. Ce pionnier de la poutine moderne et entrepreneur déterminé a été le premier à consacrer une part importante de ses efforts à ce plat, institutionnalisant la poutine comme un mets de restauration rapide à Québec,

Depuis son enfance, Ashton Leblond était fasciné par les "wagons à patates" et rêvait de travailler dans ce genre d'endroit. Après ses études et son apprentissage des métiers liés à la cuisine, Leblond décide en 1969 d'acheter l'un de ces "wagons" et investit alors ses économies dans la fameuse Roulotte Chez Laurette, à l'âge de 21 ans. Grâce à cela, le premier restaurant-roulotte Ashton Snack Bar, puis Chez Ashton, ouvre ses portes de mars à octobre chaque année à l'Ancienne-Lorette, dans la région de la Capitale-Nationale.

Il faudra attendre 1972 pour que Chez Ashton ajoute la poutine à son menu. Ce restaurant-roulotte gagne tellement en réputation que petit à petit, Ashton Leblond réfléchit à une solution pour ouvrir son restaurant toute l'année tout en gardant ses employés par la même occasion. C'est finalement en 1977 qu'il ouvre son premier restaurant ouvert à l'année, juste en face de sa roulotte.

La poutine originale a mis du temps à être réellement appréciée des clients dans la ville de Québec, comme l'a mentionné Ashton Leblond lui-même lors d'une entrevue pour le livre *Poutine Nation*. Mais Ashton Leblond n'a jamais perdu espoir car il y croyait vraiment. Sa sauce, utilisée au départ, provenait de la sauce du sandwich chaud au poulet et après quelques améliorations, il a créé "la" sauce à poutine, qui, pour lui, était parfaite. La vente de fromage en grains n'a également pas été simple car les gens de Québec n'étaient plus habitués à consommer du cheddar sous cette forme en grains. Alors, pendant un temps, il a vendu des échantillons et petit à petit, le fromage a été accepté par ses clients. Ashton Leblond affirmait déjà que l'ingrédient principal de la poutine était le fromage en grain frais. Probablement qu'une association mentale "poutine et fromage en grains" s'est formée à ce moment.

1980 : Chez Ashton – l'histoire se bâtit

C'est en 1980, que le restaurant Chez Ashton prend de l'expansion, pour devenir une chaîne de restauration régionale. La poutine y est toujours au menu. Sa tenacité à vendre sa poutine a fini par payer et les ventes de poutine ont augmenté – ceci correspond à l'ouverture de son second restaurant à Beauport en 1981. Peu de temps après, beaucoup d'autres succursales allaient s'ouvrir, toutes dans la même région, toutes ayant de la poutine au menu.

Aujourd'hui il y a un total de 23 succursales Chez Ashton (22 autour de la ville de Québec et une en Beauce dans la région des Chaudière-Appalaches), qui vendent 2 millions de kilos de patates et 280 000 kilos de fromage en grains par an³. La poutine représente plus de 50% des ventes de la chaîne de restaurants et elle est devenue la fierté de cette institution. C'est un beau succès et un superbe premier vecteur de popularité pour la poutine dans la région de Québec !

Un autre restaurant, La Banquise, ouvert en 1968 sur l'île de Montréal, dans le quartier du Plateau, a marqué l'univers de la poutine. Ce n'est qu'au cours des années 80 qu'il a ajouté la poutine à son menu, proposant non seulement la poutine classique, mais également deux nouvelles saveurs. Cela a constitué une petite révolution dans l'univers de la poutine, et aujourd'hui, le restaurant propose une trentaine de poutines différentes. Cette nouvelle utilisation de la poutine est largement répandue aujourd'hui, mais à l'époque, il fallait simplement y penser. Cette utilisation différente a été un beau vecteur de popularité. La poutine devenait un plat qui pouvait s'adapter et se décliner selon les envies culinaires et les chefs qui allaient se l'approprier.

C'est également dans cette décennie que le Canada est devenu le premier pays au monde à adopter le multiculturalisme comme politique gouvernementale officielle et a ensuite introduit la loi sur le multiculturalisme canadien en 1988. Cette loi reconnaît et respecte officiellement la langue, les coutumes, la religion et la diversité de l'ensemble de la société canadienne. Dans la société canadienne, il existe une mosaïque culturelle où divers groupes culturels coexistent, et où les minorités peuvent conserver leurs valeurs et leurs pratiques. La poutine de ces années semble s'être fondue dans ce contexte de développement de l'immigration en s'intégrant petit à petit et en devenant un plat adopté par de nombreuses cultures différentes. Aujourd'hui, la poutine pourrait être perçue comme l'un des éléments qui a permis de réunir l'ensemble de ces différentes cultures sous la bannière de la mosaïque canadienne.

Et pour preuve, parmi les recettes de poutines spécifiques, on trouve des poutines style mexicain, poutines style libanais, poutines montréalaises, et bien d'autres encore. La poutine s'est inspirée des goûts des nouveaux immigrants pour offrir de nouvelles variétés de poutines et séduire de nouveaux consommateurs à la recherche de nouvelles expériences gustatives.

1987 : Idée d'expansion / l'expansion est en marche

Chez Frits, une franchise québécoise ouverte en 1985 (mais fermée en 1988), a été la première chaîne de restaurants à n'offrir que de la poutine sur leur menu. En 1987, Jean-Louis Roy, gérant d'un restaurant Burger King basé dans la ville de Québec, a réussi à convaincre la chaîne d'offrir de la poutine sur ses menus. Le plat s'est révélé si populaire que la marque a décidé de vendre de la poutine dans tous ses restaurants du Québec ainsi qu'à Hawkesbury, en Ontario, dès l'année suivante.

³ <https://ashtonrestaurants.ca/succursales> - page consultée le 10.11.23
Rapport sur la poutine présenté au CILQ

La restauration rapide est alors devenue un catalyseur puissant pour permettre à la poutine d'être exposée à un maximum de consommateurs. Ce mouvement s'est intensifié dès 1990 grâce à McDonald's, qui a incorporé la poutine au menu de toutes ses succursales au Québec, avant d'étendre l'offre à tous ses autres restaurants d'un bout à l'autre du Canada dès 2013.

Les restaurants canadiens Harvey's, à leur tour, ont décidé en 1992 de proposer la poutine sur leurs menus dans tout le pays. Ainsi, la poutine est devenue un plat pancanadien.

1.2 Deuxième moitié de la vie de la poutine : 2000 à aujourd'hui

La figure 2, ci-dessous, montre la chronologie de la deuxième partie de « vie » de la poutine allant de 2000 à aujourd'hui.

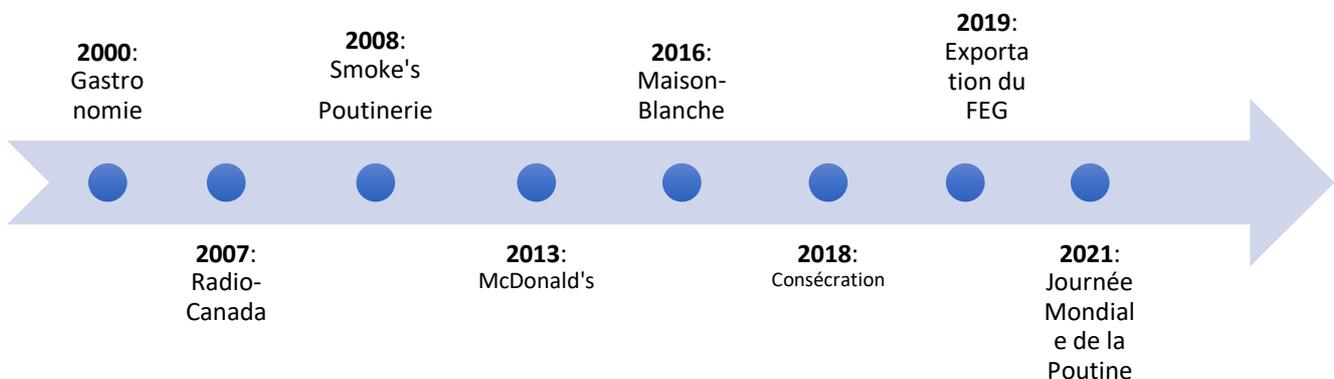


Figure 2: Chronologie historique de la poutine - 2ème partie : 2000 à aujourd'hui

2000 : Gastronomie

Au début des années 2000, la poutine est devenue le plat de prédilection de nombreux chefs cuisiniers lors de la révolution culinaire axée sur le mouvement de la "comfort food". Ces chefs, en quête d'originalité pour se démarquer, ont commencé à réinventer des plats traditionnels. Dans ce mouvement visant à revenir aux valeurs culinaires fondamentales, ils ont créé des versions sophistiquées de recettes classiques telles que les hamburgers, les macaronis au fromage et la poutine.

Le chef montréalais renommé Martin Picard, du restaurant Au Pied de Cochon, est considéré comme le pionnier de la poutine gastronomique. En 2002, il a introduit sa célèbre "poutine au foie gras", fusionnant la haute cuisine avec la cuisine traditionnelle québécoise. Suite à cela, les poutines gastronomiques ont commencé à apparaître sur les menus des restaurants haut de gamme dans d'autres villes, comme à Toronto où le Bymark, restaurant du chef Mark McEwan, propose une poutine au homard, et où le restaurant du chef Jamie Kennedy, désormais fermé, offrait une poutine au bœuf braisé.⁴

⁴ Poutine – L'encyclopédie canadienne – publiée en 2014, <https://www.thecanadianencyclopedia.ca/fr/article/poutine>
Rapport sur la poutine présenté au CILQ

2007 : Radio-Canada – la reconnaissance

En 2007, Radio-Canada a classé la poutine au dixième rang des grandes inventions canadiennes. Cette reconnaissance a contribué à une meilleure compréhension et appréciation de la popularité et de l'histoire de la poutine par les Canadiens.

2008 : Smoke's Poutinerie

En 2008, Smoke's Poutinerie a ouvert sa première succursale à Toronto. Fondée par l'Ontarien Ryan Smolkin, elle est la première chaîne pancanadienne et mondiale à se spécialiser uniquement dans la vente de poutine. Aujourd'hui, elle compte plus de 150 restaurants au Canada, de St John's, Terre-Neuve-et-Labrador, à Vancouver, Colombie-Britannique. Le 150e restaurant a ouvert ses portes en 2017. À partir de 2018, les premières succursales ont vu le jour aux États-Unis (Californie et Floride) ainsi qu'à Dubaï. La pandémie de COVID-19 a perturbé leur expansion, mais depuis la fin de cette crise sanitaire, des succursales ont ouvert aux Émirats arabes unis, au Qatar et en Hongrie. Début 2024, des ouvertures sont prévues en République tchèque et en Autriche. Smoke's Poutinerie prévoit doubler sa présence au Canada, passant ainsi de 150 à 300 succursales, témoignant de l'acceptation croissante de la poutine comme plat national et de sa reconnaissance internationale.

Les clients de Smoke's Poutinerie sont des passionnés, car « il faut être un fan pour aimer la poutine », comme le souligne Mark Cunningham, chef des opérations et du développement des affaires chez Smoke's Poutinerie. La chaîne utilise des produits entièrement canadiens : du fromage en grains de la fromagerie Riviera du Québec, des pommes de terre provenant à 100 % de l'Île-du-Prince-Édouard et une sauce brune exclusive de Montréal. Ces ingrédients clés sont envoyés directement dans chaque restaurant, au Canada comme à l'international.

En plus de populariser la poutine, Smoke's Poutinerie a contribué à créer un mouvement populaire autour de ce plat en l'associant à la culture rock'n'roll, qui prône la musique, le partage et une certaine rébellion contre l'ordre établi. Ryan Smolkin, avec son look de stéréotype canadien - chemise rouge à carreaux, bonnet d'hiver ou casquette et lunettes noires - et son association de la poutine à la musique rock, a su créer une communauté de fans unis sous la bannière de la « communauté poutine ». Il semble vouloir reproduire le succès du rock'n'roll en l'appliquant à la poutine, promettant ainsi une longue vie pleine d'aventures adaptatives à ce plat.

Le mot « poutine » a été ajouté au dictionnaire Merriam-Webster en 2014. En tant que premier fournisseur américain d'informations linguistiques depuis plus de 180 ans, Merriam-Webster est une référence dans le monde des dictionnaires. L'inclusion du mot « poutine » dans ce dictionnaire a contribué à sa diffusion et à la définition de ce plat emblématique.

2016 : Maison Blanche

En 2016, Justin Trudeau a été accueilli à la Maison Blanche pour un dîner d'état offert par le président américain Barack Obama. Les cuisines ont préparé leur propre version de la poutine.

Bien que cette version ait été éloignée de la recette classique et traditionnelle, les ingrédients de base (frites, fromage en grains et sauce) étaient présents, et des copeaux de canard fumé y ont été ajoutés.⁵ Avec ce geste hautement symbolique, la poutine a été reconnue comme un plat canadien. Une fois de plus, le Canada adopte de plus en plus la poutine, qui devient progressivement un symbole national, et non plus uniquement québécois. C'est une véritable consécration.

Selon l'opinion de nombreux Canadiens, la poutine est l'une des meilleures inventions dont la nation canadienne peut se vanter. Le magazine Maclean's l'a même désignée, en 2017, comme le plat canadien le plus connu au monde. Elle figure en effet sur la liste des dix créations culinaires canadiennes les plus notables, où elle occupe souvent la première position.

2019 : Exportation du fromage en grains

En 2019, les exportations de fromage en grains hors du Canada ont débuté. Ainsi, la Fromagerie St-Guillaume a exporté pour la première fois son fromage en grains en France, pour régaler les restaurants de poutine. L'exportation du fromage en grains hors du Canada n'est pas une tâche aisée. Tout d'abord, ce fromage doit être consommé frais, ce qui est un défi lorsqu'il doit parcourir plusieurs milliers de kilomètres avant d'atteindre sa destination - il y a environ 5000 kilomètres entre le port de Montréal et le port du Havre (France). Agrilait et la Fromagerie St-Guillaume ont beaucoup réfléchi à l'amélioration de leur chaîne logistique. Ainsi, le fromage en grains est congelé (technique du Black freezer à -18°C) tout au long de son transport. Une fois arrivé à destination, le fromage en grains est stocké dans des entrepôts avec congélateur et peut se conserver 18 mois avant d'être utilisé dans une poutine. La décongélation doit se faire de manière naturelle pour conserver son goût et son couinement. Cependant, les partenaires à l'export n'utilisent pas toujours le fromage en grains assez rapidement (parfois les stocks sont écoulés après les 18 mois), ce qui représente un réel défi logistique. Ainsi, Agrilait travaille sur une nouvelle méthode de congélation (technique de la congélation à l'azote à -80°C) qui permettrait aux partenaires commerciaux en Europe, par exemple, de conserver leur fromage en grains plus longtemps. Et avec une décongélation naturelle, il conserverait son goût et son couinement. Préserver le couinement du fromage fait entièrement partie de l'expérience poutine ! La poutine incite à réfléchir à de nouvelles techniques ou innovations et à l'ouverture internationale des entreprises productrices de fromage en grains. Il suffit souvent qu'une entreprise commence à exporter pour que les autres suivent. La poutine offre un potentiel de développement international aux fromageries québécoises.

Plus d'une cinquantaine de restaurants étrangers servent le fromage en grains du Québec, et plusieurs d'entre eux proposent également la sauce à poutine originale du Québec.

⁵ GRONDIN, MR. *Dîner d'état: de la poutine pour Justin Trudeau* – Journal de Montréal, Mars 2016
Rapport sur la poutine présenté au CILQ

2021 : Journée mondiale de la poutine

Depuis 2021, la poutine est célébrée chaque année le 20 juillet lors de la Journée mondiale de la poutine. Cette journée a été initiée par Yves Beaudoin, un passionné de poutine et entrepreneur. Son guide en ligne, Poutine Spots⁶, créé en 2021, recense de nombreux restaurants proposant de la poutine à travers le monde. Yves Beaudoin déguste plus de 300 poutines par an et a également mis au point une grille d'évaluation pour apprécier l'expérience poutine, incluant des critères gustatifs et d'évaluation de l'expérience client (voir annexe 2).

19 mai 2023 : Google célèbre la poutine au Canada !

Au Canada, le 19 mai 2023, le moteur de recherche Google a mis en valeur la poutine grâce à une illustration d'une poutine accompagnée de la mention « Célébrons la poutine » sur sa page principale de recherche.⁷



En conclusion, la figure 3 illustre le rayonnement géographique de la poutine au fil du temps. C'est à partir de 2018 que la poutine a commencé son développement international, ce qui est relativement récent. Ce développement international se poursuit, et il est probable que d'autres restaurants proposant de la poutine soient en train d'ouvrir leurs portes au moment où ce dossier est rédigé. Longue vie à la poutine!

⁶ <https://www.poutinespots.com/>

⁷ [Le moteur de recherche Google rend hommage à la poutine | Radio-Canada](#) et [Celebrating Poutine Doodle - Google Doodles](#)

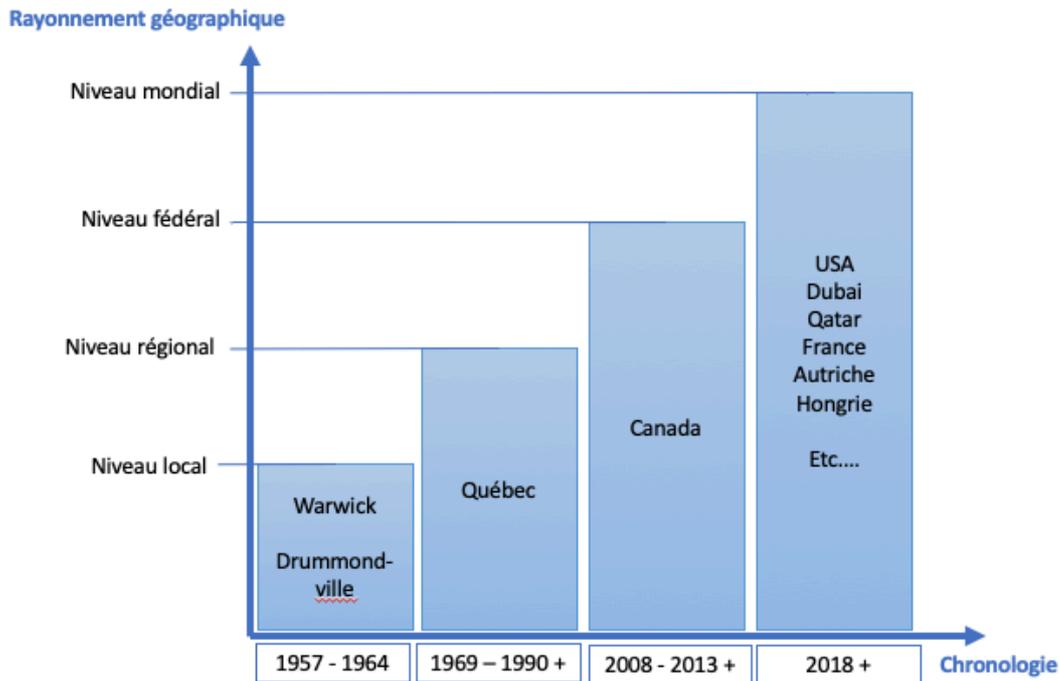


Figure 3: Visualisation du rayonnement géographique de la poutine dans le temps⁸.

2. Facteurs qui ont contribué à sa popularité

La popularité se définit par le fait d'être connu et apprécié par un large public. De nombreux facteurs ont contribué au développement de la popularité de la poutine. Certains de ces facteurs sont liés aux tendances de vie et de consommation, tandis que d'autres sont inhérents à la nature même de la poutine. L'ensemble des facteurs énumérés ci-dessous ont joué un rôle - à des degrés divers - dans l'accroissement de la popularité de la poutine au Québec, au Canada et au sein de la communauté internationale.

Cette partie montrera que la popularité de la poutine dépend notamment de :

1. La popularité individuelle de ses trois ingrédients fondateurs ;
2. La poutine en elle-même ;
3. L'appartenance de la poutine à la culture pop ;
4. Les tendances et mouvement de consommation.

2.1. *La réputation individuelle des trois ingrédients*

La poutine (originelle, classique) est un plat basé sur le mélange de trois ingrédients principaux : la frite, le fromage en grains et la sauce. Chacun de ces ingrédients étaient populaires bien avant l'invention de la poutine, c'est-à-dire le mélange de ces trois ingrédients.

⁸ Figure réalisée grâce aux recherches bibliographiques et entretiens.
Rapport sur la poutine présenté au CILQ

FRITES

La frite a été inventée en Belgique⁹ ou en France¹⁰ – Le débat sur l'origine de la frite n'est pas clos et reste vif tant du côté belge que du côté français. Néanmoins, il est généralement admis que les frites telles que nous les connaissons aujourd'hui seraient apparues au 19e siècle, conquérant les cuisines et les palais des insatiables consommateurs de frites. Du 19e siècle à nos jours, la frite a connu de nombreuses aventures, notamment celle d'être aujourd'hui consommée dans de nombreux pays à travers le monde. La popularité de la frite a explosé avec l'apparition des "Baraques à frites" (terme utilisé dans le nord de la France et en Belgique) et d'autres outils facilitant la vulgarisation et le développement de la cuisine de rue (Street food en anglais).

Même si l'origine de l'invention de la frite reste indéterminée, ce sont les Belges qui se sont véritablement appropriés ce mets. Ainsi, la promotion de la culture de la frite belge a pris une tournure professionnelle en 1984 avec la création de l'Union Nationale des Frituristes (UNAFRI), qui a fondé vingt ans plus tard l'Ordre National du Cornet d'Or (car les consommateurs mangent leurs frites dans des cornets de frites dans les baraques à frites). En 2008, le musée de la frite à Bruges a ouvert ses portes, et depuis 2009, la Semaine de la frite est organisée chaque année. De plus, depuis le 1er août 2008, la journée internationale de la frite belge est célébrée. Mais c'est en 2017 que la frite belge a connu son véritable couronnement, avec la reconnaissance de la culture fritkot belge (expérience de la baraque à frites) comme chef-d'œuvre du patrimoine immatériel par les trois communautés flamande, française et germanophone de Belgique.¹¹

Quant au Canada, c'est dans les provinces de l'Atlantique, plus précisément à Florenceville au Nouveau-Brunswick, que l'entreprise McCain Food a vu le jour en 1957. L'entreprise a été fondée par les frères McCain et appartient toujours à la famille McCain aujourd'hui. McCain a rendu la frite célèbre et populaire, au point que l'entreprise a auto-proclamé sa ville natale comme la « Capitale mondiale de la frite ». Il est vrai que l'entreprise produit 20 % des frites consommées en Chine ! Bien que McCain soit une entreprise familiale canadienne, elle est également une puissance mondiale, avec 51 usines réparties dans le monde entier.¹² Définitivement, ceci a largement contribué à la popularité et au rayonnement international de la frite.

Enfin, beaucoup de pays ont associé la frite à un mets de leur gastronomie locale – voici quelques exemples :

⁹ MONACO, E. *Can Belgium claim ownership on the French fry?* BBC Travel.

¹⁰ LECLERCQ, P. *Les grands mythes de la gastronomie : L'histoire vraie de la pomme de terre frite*, https://www.news.uliege.be/cms/c_10630394/en/les-grands-mythes-de-la-gastronomie-l-histoire-vraie-de-la-pomme-de-terre-frite (Page consultée le 31 octobre 2023).

¹¹ LECLERCQ, P. *Les grands mythes de la gastronomie : L'histoire vraie de la pomme de terre frite*, p.14

¹² <https://mccain.ca/fr/faqs/> (consultée le 6 novembre 2023)

- Au Canada – dans l’ensemble des provinces, la frite est associée à la *Poutine* mais également au *Burger Frites (Burger & French fries)* et beaucoup d’autres plats. La frite est un ingrédient très important pour les canadiens ;
- En Angleterre, la frite est associée au *Fish and Chips* où le mot chips définit les frites et non les croustilles ;
- En Belgique, la frite est associée au fameux plat *Moules Frites* qui y est largement consommé. La Belgique a inventé les fameuses « Baraque à frites » - l’un des emblèmes de la cuisine de rue et aussi lieux emblématiques où on mange des frites incroyablement bonnes. Les Belges adorent cuisiner, déguster et manger des frites ;
- En France, le plat *Moules Frites* est également très populaire et c’est à la *Braderie de Lille*, qui se tient chaque premier week-end de septembre où on peut voir ces fameux « Talus de coquille de moules vides » avec autant voire plus de frites dévorées ! Ainsi lors de la dernière édition de septembre 2023, près de 80 km d’étals, 8000 brocanteurs, deux millions de visiteurs attendus et 500 tonnes de moules avalées et évidemment accompagnées par autant de frites¹³.

C’est dans ce contexte de culture populaire – mené par la frite - que la Poutine a été inventée. Les futurs amateurs de poutine ne pouvaient qu’être curieux de connaître ce nouveau plat, accompagné d’un de leur ingrédient (déjà) favori, la Frite.

FROMAGE EN GRAINS

Retrouvez plus de détails dans la Partie C : Fromage en grains.

Le **fromage en grains**, aussi appelé familièrement **fromage en crottes** ou **fromage « skouic-skouic »** ou **« couic-couic »**, est à l’origine un fromage cheddar caillé frais, originaire du Québec. Il est appelé ainsi par croyance populaire du bruit que ce fromage fait sous la dent, mais le nom provient de l’anglais *squeak* qui signifie « grincer ».

Plusieurs éléments ont permis de créer et d’augmenter la popularité de ce fromage en grains au fil des décennies. Entre hier et aujourd’hui, ce fromage en grains a amorcé la transformation d’un secteur d’activité. En effet, la production de cheddar existait au Canada depuis la prise de contrôle du territoire de la Nouvelle-France par les Britanniques et, au début de 20^{ème} siècle plus de 1200 fromageries étaient répertoriées en milieu rural. Pour honorer cette histoire et cette tradition, la Fromagerie Perron, construite en 1895 est devenue un musée du Cheddar qui témoigne de cette époque. Selon le Centre d’Expertise Fromagère du Québec, l’engouement pour le fromage en grain est apparu avant et pendant la deuxième guerre mondiale. Cette forme de fromage - moins cher à produire – est devenu typique de la Belle Province¹⁴.

¹³ DE JAEGER, JM. *Braderie de Lille : Cinq choses à connaître sur le plus grand vide-grenier d’Europe. Le Figaro - page consultée le 15 novembre 2023.*

¹⁴ LEVESQUE, P. *La route du fromage en grains. Un guide qui fait skouic, skouic, Canada, Les éditions de l’Homme, 2021, p.9 – p.10.*

La poutine est associée au fromage en grains frais du jour - qui chante le bon son « couic-couic » - et ce fromage fait partie du terroir québécois. Pour beaucoup, la poutine est donc un plat inventé par le Québec et typiquement québécois. Au fil du temps, cette association mentale s'est créée. Dorénavant elle est spontanée : fromage en grains est synonyme de poutine¹⁵. Ainsi, dire que « la poutine est populaire donc le fromage en grains est populaire » et aussi vrai que dire « le fromage en grains est populaire, donc la poutine est populaire » - ces ingrédients sont intrinsèquement liés et la popularité de l'un alimente celle de l'autre. D'ailleurs, le fait que l'on ait servi des frites avec du fromage en grains à Warwick et Drummondville en premier n'est pas un hasard : ces deux villes sont situées dans la première région productrice de laitage au Québec, soit le Centre-du-Québec. Warwick est aussi considérée comme la capitale des fromages fins du Québec, avec une longue histoire de fabrication d'excellents fromages.

Côté technique fromagère, ce fromage est à son meilleur frais du jour, alors qu'il n'a pas été réfrigéré. Lorsqu'il est réfrigéré ou congelé, il perd sa texture ferme au goût texturé, il s'affermite et change beaucoup de goût. Beaucoup d'amateurs du fromage en grains du Québec, partent chaque matin pour aller dans leur fromagerie préférée pour acheter frais du jour leur fromage favori ! Ce rituel est une institution qui est apprécié par tous les âges. Il se perpétue et se transmet de génération en génération. L'appropriation d'un produit par l'ensemble d'une population et sa transmission aux générations futures représentent le meilleur vecteur d'une popularité entièrement acquise.

Le fromage en grains s'exporte de plus en plus en dehors du Canada, et l'un des exportateurs est Agrilait. C'est la filiale de transformation laitière d'Agiska Coopérative. Propriétaire de la fromagerie St-Guillaume (à Saint-Guillaume), de la fromagerie de l'Isle (à l'Île-aux-Grues) et des aliments La Bourgeoise (à Lévis), elle transforme annuellement plus de 40 millions de litres de lait par année sous forme de fromages de commodité (cheddar, monterey jack, suisse, emmental, mozzarella, halloumi, etc.), de fromages fins hauts-de-gamme et d'hors-d'œuvre aux fromages. En transformant le lait des producteurs québécois, les fromageries participent à l'autonomie alimentaire ainsi qu'à la vitalité du Québec.¹⁶ Afin de mieux exporter leur fromage en grain en Europe, Agrilait et son centre de recherche et développement travaillent sur la recherche de nouvelles techniques de congélation pour fournir à leur clients européens un fromage en grains qui conservera son fameux son « couic-couic » - caractéristique incontournable pour un vrai fromage à poutine¹⁷. Ainsi, l'exportation et donc la popularisation de ce fromage à l'extérieur du Québec et du Canada, ne fait que commencer.

¹⁵ CHARLEBOIS, S. *Poutine nation. La glorieuse ascension d'un plat sans prétention*, Canada, FIDES, 2021, p. 34.

¹⁶ [Transformation laitière - Agiska Coopérative](https://agiska.coop/a-propos/), <https://agiska.coop/a-propos/>

¹⁷ PROULX, MF, Coordinatrice au marketing et LEDUC, DR., Directeur commercial – Agrilait – entretien réalisé le 27 octobre 2023

SAUCE

La sauce est un ingrédient incontournable dans les préparations culinaires. En effet, elle permet de donner du liant et de la structure à de nombreux plats. La sauce est utilisée depuis de nombreux siècles. À l'époque romaine, les recettes de sauces d'Apiculus sont répertoriées dans un ouvrage datant du 4^{ème} siècle, on y utilisait du vin, vinaigre et autre acidifiant. Au moyen âge, les sauces acides et les sauces épicées à la cannelle et au gingembre sont très appréciées. C'est au 19^{ème} siècle que le beurre, la crème et la farine sont utilisés pour lier les sauces et que le premier classement des sauces arrive. Ce dernier détaille des sauces encore utilisées aujourd'hui¹⁸.

Aujourd'hui, les sauces sont classées en 4 grandes catégories : sauce à l'huile, sauce blanche, sauce au beurre et sauce brune. Cette dernière est utilisée pour la préparation de la poutine. La sauce brune est une réduction éventuellement liée avec un fond brun enrichie d'autres ingrédients (vin, échalotes, poivre, fond de rôtissage). Au Québec, elle se prépare à partir d'un fond brun, que l'on lie avec de la farine grillée, et de la fécule.

Tous les ingrédients pour préparer une poutine originale sont à choyer dans leur préparation, et la sauce doit recevoir le même traitement, tant elle est reconnue comme étant le liant qui unira les frites et le fromage en grain. Cette sauce doit être épaisse et pas trop liquide au risque d'avoir des frites ramollies trop rapidement et de manger une sorte de soupe épaisse. De plus, le fromage en grains a une résistance à la chaleur limitée. Ce qui signifie que la sauce ne doit pas être trop chaude afin d'éviter de faire fondre trop fortement et rapidement le fromage. En tout cas, la fonte du fromage ne doit pas trop intervenir avant d'avoir croquer les premières bouchées, car il faut entendre le son « couic-couic », véritable marqueur d'une bonne poutine. De plus, la sauce permet une fusion des saveurs et rehausse le goût des autres saveurs. Son rôle ultime est de lier et d'unir le tout pour créer la parfaite poutine et même les autres plats en sauce. Le style de la sauce et la quantité de la sauce sont bien entendu des débats très vifs au sein du monde de la poutine.

La sauce a été le dernier ingrédient ajouté dans la poutine originale. Fernand Lachance « le père de la poutine » disait qu'une poutine ne devrait pas rencontrer de sauce¹⁹.... L'histoire moderne de la poutine en a décidé différemment.

2.2. La réputation de la poutine

C'est à la fin des années 50 au Québec²⁰, que le mélange de ces trois ingrédients permet de créer la poutine, bien après l'avènement de la popularité de chacun des trois ingrédients. La poutine a alors bénéficié d'un début de popularité quasi naturellement et petit à petit, repris

¹⁸ <https://www.alimentarium.org/fr/savoir/sauces>, consulté le 22.11.2023

¹⁹ CHARLEBOIS, S. *Poutine nation. La glorieuse ascension d'un plat sans prétention*, Canada, FIDES, 2021, p. 42.

²⁰ CHARLEBOIS, S. *Poutine nation. La glorieuse ascension d'un plat sans prétention*, Canada, FIDES, 2021, p. 143, 144.

par des passionnés et des entrepreneurs, la poutine est devenue ce plat emblématique que l'on connaît aujourd'hui.

Au fil du temps, la poutine a intégré la pop culture (ou culture populaire) au Québec ou la poutine est devenue une *vraie religion*²¹. La **pop culture**, représente une forme de culture dont la principale caractéristique est d'être produite et appréciée par le plus grand nombre, à l'opposé d'une culture élitiste ou avant-gardiste qui ne toucherait qu'une partie aisée et/ou instruite de la population.

La poutine a été rendue populaire progressivement entre sa création et aujourd'hui, entre autres, grâce à des événements comme les festivals culturels ou populaires qui offraient ce plat aux festivaliers.

2.3 Les mouvements accélérateurs de la popularité de la poutine

La poutine s'inscrit dans les tendances de la restauration rapide (fast-food), de la cuisine de rue (street-food) et de l'alimentation réconfortante (comfort-food). Ces mouvements populaires ont non seulement accéléré la consommation de la poutine, mais ils ont également facilité son adoption par un large public. La poutine est perçue comme facile à imaginer, facile à manger, facile à préparer et à cuisiner, facile à partager, facile à apprécier, facile à expliquer et à vulgariser, et facile à intégrer dans nos vies trépidantes. Dans nos sociétés modernes, où la multitâche et l'adaptabilité sont de rigueur, la simplicité est recherchée. Ainsi, la poutine a trouvé un environnement propice à son développement.

Urbanisation

L'urbanisation a connu une croissance rapide et considérable ces dernières décennies, marquant un tournant majeur dans l'histoire humaine. En 2014, pour la première fois, le nombre de personnes vivant en zones urbaines a dépassé celui des zones rurales. Cette urbanisation s'est accompagnée d'une accélération du rythme de vie, entraînant une réduction du temps consacré à la cuisine, à la vie sociale et au loisir. La restauration rapide a évolué en parallèle de l'urbanisation, répondant aux besoins d'une population toujours plus pressée.

Fast-food

La restauration rapide, ou fast-food, est un mode de restauration conçu pour faire gagner du temps au client, lui permettant de consommer rapidement les plats commandés ou de les emporter, généralement à un prix inférieur à celui de la restauration traditionnelle (une poutine en fast-food coûte souvent moins de 10 dollars canadiens). Initialement, le fast-food a été créé pour permettre aux gens de se nourrir rapidement et de disposer de temps pour

²¹ SMAIN, C. – Conseillère en marketing numérique - CHEZ ASHTON – entretien réalisé le 16.11.2023
Rapport sur la poutine présenté au CILQ

manger pendant leur travail. L'urbanisation, qui devrait se poursuivre pendant de nombreuses décennies en raison des besoins croissants, soutient largement le fast-food.

Les plats les plus couramment servis dans les fast-foods sont les hamburgers ou les sandwiches, accompagnés de frites et d'une boisson. On peut également y trouver des hot-dogs, des pizzas, des clubs sandwiches, des frites-saucisses, des tacos, des kebabs, des pâtes ou des sushis. La frite étant un accompagnement fréquent dans les menus de restauration rapide, il n'est pas surprenant d'y trouver également de la poutine. De nombreux restaurants dédiés à la poutine sont d'ailleurs des fast-foods, tels que Smoke's Poutinerie, Burger King, Harvey's, A&W, La Belle Province, Valentine et McDonald's, pour n'en citer que quelques-uns.

Il est particulièrement intéressant de noter que même des chaînes de fast-food internationales, comme Burger King et McDonald's, ont intégré la poutine à leur menu. Cela démontre que le fast-food est un véritable catalyseur pour développer la popularité d'un plat aussi spécifique que la poutine.

Street-food

Le street-food - **cuisine de rue** - est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants ou au moyen d'aménagements extérieurs de commerces d'alimentation. Dans le même secteur, la cuisine de rue est moins chère que l'offre des restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région. Mais la plupart du temps, les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine. C'est le cas de la poutine, plat inventé et distribué au Québec et aujourd'hui, ce plat est distribué dans l'ensemble du Canada

Comfort-food

Dans les années 2000, le mouvement de comfort-food - « **l'alimentation réconfort** » - est arrivé. Comme son appellation l'indique, l'objectif de cette tendance est de procurer du réconfort.

On a envie de ce genre de nourriture quand on a la nostalgie des petits plats et des desserts de notre enfance. C'est une cuisine généreuse, calorique, gourmande, qui nous apporte du plaisir tant il est régressif. On s'imagine déjà au chaud, en train de savourer un bon plat fait maison.

De plus, nous avons besoin de cette alimentation réconfortante dans le cadre de nos vies trépidantes où l'instant pour soi est devenu rare. C'est le cas pour beaucoup de personnes au sein de nos sociétés modernes, où l'individu n'a pas forcément le temps de préparer des mets qui vont le revigorer. Ainsi, l'alimentation réconfortante prend un vrai sens, et la poutine y a

trouvé une place facilement en devenant notamment incontournable dans les menus de cuisine de rue et de restauration rapide.²²

Enfin, l'alimentation réconfortante est associée à des relations humaines positives et à l'apaisement du sentiment de solitude. Toujours en lien avec nos sociétés trépidantes, où la solitude et le manque de temps pour créer des relations humaines profondes sont une réalité, ce réconfort, fourni par la poutine, y a trouvé un territoire de développement.

Chaque pays a ses plats typiques de l'alimentation réconfort. En voici quelques exemples au Canada²³ – en plus de la poutine :

- Tourtière : tarte à la viande issue des cuisines canadiennes et québécoises, généralement composée de porc, veau ou bœuf haché et de pommes de terre. Du gibier est parfois utilisé. Ce mets est une composante traditionnelle du repas du réveillon de Noël et du réveillon du nouvel an au Québec ;
- Fish and Brewis : repas traditionnel de Terre-Neuve composé de morue et de pain dur ou de tack dur ;
- Jigg's dinner : Le souper Jiggs ou souper bouilli ou encore souper cuisiné, est un repas traditionnel préparé et consommé dans de nombreuses régions des provinces de l'Atlantique du Canada ;
- Pemmican : recette de cuisine traditionnelle des peuples autochtones d'Amérique du Nord à base de graisse animale, de viande séchée et de baies sauvages. Il peut être consommé seul ou en accompagnement de féculents ;
- Pouding chômeur : dessert traditionnel québécois et acadien datant de la crise économique de 1929. Il est encore très populaire aujourd'hui et est servi autant à la maison que dans des restaurants et les cabanes à sucre ;
- Tarte au sucre : pâtisserie sucrée fort répandue dans le monde occidental. Ce dessert est typique du Nord de la France et de la Belgique, ainsi que du Québec.

3 Importance de la poutine dans la culture québécoise et son impact sur le patrimoine culinaire canadien

3.1 Importance de la poutine dans la culture québécoise

Avec le temps, la poutine a vu son statut social et gastronomique changer. Autrefois boudé par l'élite, le plat est maintenant valorisé et apprécié par tous. En regardant son passé, la poutine suit finalement un chemin similaire à celui d'autres plats. C'est le cas de la pizza, qui est devenue un plat italien incontournable. Il en va de même pour le hamburger ou le

²² CHARLEBOIS, S. *Poutine nation. La glorieuse ascension d'un plat sans prétention*, Canada, FIDES, 2021, p. 49 à p. 51 – p. 91 et suivantes.

²³ The Canadian Encyclopedia – *Canadian Comfort Food* – Octobre 2019
Rapport sur la poutine présenté au CILQ

sandwich. Manger de la poutine au début de sa création, à la fin des années 50, était presque consternant pour l'élite gastronomique, car ce mets était vu comme étant de faible qualité et réservé à la classe ouvrière.

La poutine est désormais dans les « gènes » du Québec, et sa popularité est incontestable. Elle est peut-être un plat simple, au sens où ses ingrédients constitutifs sont basiques (frites, fromage, sauce) et sa préparation n'est pas compliquée, mais elle est aussi un mets qui s'intègre facilement dans les habitudes de consommation et qui réussit à séduire de nombreux adeptes. Le phénomène social qui entoure la poutine est également passionnant. Aujourd'hui, elle est devenue un élément de convergence entre l'histoire et la culture populaire. L'histoire de la poutine rappelle surtout celle de la pizza de Naples, déjà reconnue par l'UNESCO comme patrimoine immatériel mondial. Trois ingrédients, et une histoire ancrée dans les mœurs d'une région, à une époque bien précise. De plus, la poutine possède ses propres festivités et est souvent offerte lors d'autres types de célébrations. Plus précisément, la pizza a conquis le monde, mais l'art d'un "pizzaiolo" - faire tourner la pâte et la cuire dans un four à bois en briques - est moins connu en dehors de la ville italienne de Naples. C'est un parallèle intéressant entre la pizza et le fromage en grain de la poutine, un ingrédient essentiel pour le plat québécois.

Finalement, nous la voyons partout, et elle nous est présentée comme un plat québécois sans frontières, maintenant connu à travers le monde. Sylvain Charlebois accepte la définition d'un produit alimentaire traditionnel comme suit : « Tout produit consommé fréquemment ou associé avec une célébration ou une saison en particulier, notamment transmis d'une génération à la suivante, et préparé ou apprêté d'une façon spécifique en vertu de la coutume gastronomique. On le reconnaît et le distingue par ses particularités sensorielles et son rapport avec une région, une localité ou un pays donnés. » Au sens où la poutine est reconnue par les consommateurs et identifiée comme appartenant au Québec, alors oui, c'est un produit alimentaire traditionnel. Toutefois, selon le règlement européen, la poutine devrait – en plus – être fabriquée à partir d'ingrédients traditionnels. Ce qui peut être le cas du fromage en grains, mais ce n'est pas le cas pour les frites et la sauce. De plus, ce produit devrait appartenir à un signe de qualité reconnu par une instance gouvernementale – ce qui n'est pas (encore) le cas actuellement. Relier un plat à une culture et à une tradition demande de l'engagement populaire et étatique.

Évènements festifs et rayonnement de la culture québécoise

Cela étant dit, la poutine fait partie intégrante de la culture populaire nationale propre au Québec. La culture nationale, c'est l'ensemble des éléments propres à un groupe humain spécifique, qui expliquent les façons de penser et d'agir des membres de ce groupe.

La culture nationale englobe l'ensemble des valeurs, des mythes, des rites et des signes partagés par la majorité du corps social. Ainsi, les valeurs comprennent les idées, les croyances fondamentales, les religions et la morale. Les mythes sont associés à l'histoire nationale et

sont fabriqués pour renforcer les valeurs admises. Les rites représentent des cérémonies faisant revivre les valeurs et les mythes (par exemple, événements populaires, fêtes nationales, mariages, etc.). Enfin, les signes sont des émetteurs de références pour les autres groupes sociaux qui n'appartiennent pas à cette culture nationale (par exemple, langage, danse, musique, vêtements folkloriques, etc.), mais qui leur permettent de connaître et de s'approprier cette culture. Ces composants permettent de créer une dynamique de la culture qui est transmissible, évolutive et vitale pour la survie du groupe.

La poutine s'inscrit dans ce champ de culture nationale, notamment parce que son univers est composé de pratiques sociales (regroupant les rites et les signes) et qu'elle passe son temps à être acceptée par les autres cultures.

Comme le souligne l'UNESCO, *les pratiques sociales sont des activités coutumières qui structurent la vie des communautés et des groupes, et auxquelles un grand nombre des membres de celles-ci sont attachés et y participent. Ces éléments sont importants car ils réaffirment l'identité de ceux qui les pratiquent en tant que groupe ou société et, qu'ils soient pratiqués en public ou en privé, ils sont étroitement liés à des événements importants*²⁴.

Les rituels et événements festifs se déroulent souvent à des moments spécifiques et dans des lieux particuliers et rappellent à une communauté certains aspects de sa conception du monde et de son histoire. Ceci semble tout à fait approprié dans le cas de la poutine et de ses festivités.

La poutine et le phénomène social qui l'entoure font partie intégrante de la pop culture du Québec (sa province natale), dont la principale caractéristique est d'être produite et appréciée par le plus grand nombre. Et pour preuve, ce plat est un aimant à événements – d'abord des événements focalisés sur la célébration de la poutine en elle-même, et ensuite des événements variés où la poutine est invitée comme cuisine de rue facile à préparer et à déguster. La poutine apparaît alors comme adaptée à un festival ou un événement communautaire. Ces événements se déroulent dans une ambiance très festive et s'adressent à toutes les tranches d'âges. La poutine est un vrai aimant à festival, car son image est associée au partage, à la musique, au rassemblement et à l'amusement.

Partout dans le monde, on célèbre la nourriture par des événements festifs (Oktoberfest de Munich en Allemagne, les Castagnades en France, festival du Dumpling à Hong Kong, etc.) et ils prennent des proportions très importantes. Ils sont appréciés par l'ensemble de la population locale et parfois même internationale, car certains font le voyage pour faire partie de la célébration. Ces événements ont tous un point commun : ils combinent le trio « nourriture, histoire et communauté ».

²⁴ <https://ich.unesco.org/fr/pratiques-sociales-rituels-et-00055> - page consultée le 29.11.23
Rapport sur la poutine présenté au CILQ

Le Québec est une province qui possède la culture du festival, et chaque fin de semaine, ou presque, il y a une festivité. Les Québécois aiment se retrouver pour se rassembler autour d'un thème et partager des moments de rassemblements intenses, et cela depuis bien longtemps. Lors de ces événements, personne ne porte de jugement de valeur sur ce qui est consommé, car l'intérêt c'est justement d'être ensemble autour d'une bonne cuisine de rue - accompagnée de poutine, pizza, macaronis au fromage, nachos, etc. La nourriture rassemble et resserre les liens.

Plusieurs villes québécoises voient leur nombre d'évènements annuels - focalisés sur la poutine - exploser. Le plus connu, créé en 2008, est le *Festival de la poutine*²⁵ de Drummondville en août de chaque année. Pendant 3 jours, les visiteurs pourront assister à de nombreux spectacles centrés autour de la musique et des chefs cuisiniers. Ce festival représente environ 25 000 personnes par an et 10 000 poutines d'avalées. C'est le groupe de musique Les Trois Accords qui aurait lancé le pari à Drummondville de proclamer sa paternité de la poutine. Pari réussi !

Le *Grand Poutinefest*²⁶ a la réputation de réunir les meilleurs foodtrucks du Québec. Cette tournée, dans plusieurs villes, qui se déroule d'avril à septembre est un évènement très attendu par les visiteurs.

La *Semaine de la poutine*²⁷ (*Poutine Week*) est un festival interactif qui connecte les gens à la nourriture. Le public a l'occasion de goûter une ou des création(s) de restaurants, de partager leur expérience sur les médias sociaux et de voter pour leurs préférées sur le site web du festival. L'objectif est d'augmenter les ventes des restaurants – ce concept existe pour d'autres produits : Le Burger Week et La Pizza Week.

Rayonnement à l'extérieur du Québec

À l'extérieur du Québec, d'autres évènements existent comme le *Poutine at Yonge and Dundas* à Toronto ou le *Championnat mondial annuel de mangeurs de poutine* de Smoke's Poutinerie. Cette bataille de 10 minutes entre une personne contre des frites, du fromage en grains et de la sauce est une légende. Le record mondial est de 28 livres de poutine – de chez Smoke's Poutinerie – ingérées en seulement 10 minutes. Le phénomène social Poutine n'est pas prêt de s'arrêter.

Lors de l'été 2023, Smoke's Poutinerie et les producteurs laitiers du Canada se sont associés pour parcourir le pays et faire goûter leur légendaire poutine à des foodies (fans de nourritures). L'objectif est de promouvoir la poutine et le meilleur fromage en grains du

²⁵ <https://festivaldelapoutine.com/> - page consultée le 25.11.23

²⁶ <https://legrandpoutinefest.ca/> - page consultée le 25.11.23

²⁷ <https://lapoutineweek.com/> - page consultée le 25.11.23

monde, celui du Québec. Ainsi la tournée est allée dans 19 villes canadiennes du 26 juin au 21 juillet²⁸.

Analysé sous l'angle des événements festifs, de l'amour du public pour la poutine et du développement international de la poutine, ce plat est devenu l'une des éléments constitutifs de la marque nationale du Québec et par ricochet du Canada. La poutine est également un symbole d'appropriation culturelle canadienne.

Autres contributions à la culture québécoise

Plus anecdotique mais qui ont aussi contribué au rayonnement de la poutine et à la création de l'appartenance de la poutine à la culture québécoise.

Les BD – bandes dessinées – adorent utiliser les signes culturels pour créer les aventures de leur personnages phares. Lucky Luke est un bel exemple, l'album *La Belle Province* est la cent-quatorzième histoire de la série réalisée par Achdé et Laurent Gerra. Elle est publiée pour la première fois en album en 2004. En voici un résumé court : lors d'un rodéo, Jolly Jumper, le cheval de Lucky Luke, s'éprend de Province, une jument québécoise. Cette rencontre force Lucky Luke à se rendre au Canada pour soigner la mélancolie de son cheval. Une fois arrivés en sol canadien, ils font escale dans une ville où Lucky Luke fut entarté à la poutine lors d'une escarmouche dans un bistro²⁹.

Côté musique, plusieurs artistes ont popularisé des chansons en l'honneur de la poutine. Certains des plus grands chefs québécois offrent désormais une version revisitée du mets sur leur menu – en signe de reconnaissance envers ces artistes. Voici quelques exemples :

- Le groupe musical québécois Mes aïeux interprète une chanson nommée Hommage en grain qui parle de la relation des Québécois avec la poutine : « Si la décence invite à déguster lentement son bol, faut quand même faire ça vite avant qu'les frites d'viennent molles. » ou encore « C'est comme manger une livre de beurre, mais Montignac nous fait pas peur. »
- Le chanteur québécois Mononc' Serge a aussi abordé ce mets populaire dans une chanson nommée Les Patates.
- Le duo comique montréalais Bowser and Blue a composé l'hommage The Night They Invented Poutine.
- Le groupe ska Alaska possède dans son répertoire la chanson Monsieur Poutine.
- Le groupe québécois Omnikrom a aussi abordé ce mets populaire dans une chanson nommée Danse la poutine en duo avec TTC.
- La chanteuse québécoise Lynda Lemay explique le terme à son public français dans son cours de Québécois.

²⁸ <https://producteurslaitiersducanada.ca/fr/plaisirs-laitiers/astuces-cuisine/tournee-poutine-avec-smokes>
page consultée le 15.11.23

²⁹ ACHDE – GERRA L., *La Belle province, Les aventures de Lucky Luke*, édition LUCKY COMICS
Rapport sur la poutine présenté au CILQ

- Les Wampas dans leur chanson Seul en Gaspésie (album Rock'n'Roll Part 9) chantent : « La poutine me colle aux doigts »
- L'éditeur québécois de jeux de société Le Scorpion masqué a publié en mars 2009 un jeu de société intitulé Miss Poutine. L'action se déroule dans un casse-croûte populaire (et fictif) nommé Miss Poutine. La poutine est le plat le plus souvent demandé dans le jeu et c'est également le seul plat qui nécessite de combiner deux cartes (au lieu d'une seule) pour être servi.
- Dans l'émission Les Pieds dans la marge, l'équipe lance une poutine à une altitude de 17 km. Baptisée la Spoutine (Spoutnik), la poutine parcourt près de 100 km à l'aide d'un ballon-sonde.

3.2 Impact de la poutine sur le patrimoine culinaire canadien

L'identité culinaire canadienne est peu connue et plutôt difficile à distinguer, contrairement à des identités culinaires fortes comme celles de l'Italie, la France, le Maroc, le Japon, la Chine, etc. Contrairement à ces pays chargés d'histoire et où la gastronomie est une culture à part entière, le Canada est un pays relativement jeune et encore largement en construction. Son patrimoine culinaire reste très récent.

Les plats typiques qui peuvent représenter le Canada sont multiples et variés selon la province d'origine ou les origines mêmes des habitants. Néanmoins, aucun plat n'a réellement décroché la place vacante au musée imaginaire de la cuisine nationale canadienne. La poutine, de par son histoire, semble avoir cette position dans ce musée depuis qu'elle est devenue pancanadienne. Il est même étonnant que des plats issus des Premières Nations n'aient pas émergé, car finalement l'histoire du Canada a commencé avec ces peuples très riches en traditions.

Cela étant dit, l'empreinte culinaire du Canada et sa réputation s'accroissent de plus en plus. Grâce au travail collectif de nombreuses personnes et de plusieurs corps de métiers, le Canada commence juste à se faire une place dans le monde des arts culinaires.

La gastronomie et les traditions alimentaires façonnent l'identité collective et individuelle d'une nation. Grâce à ses habitudes alimentaires, un groupe de personnes ou un peuple peut se reconnecter avec son passé et donner forme à son avenir. L'identité alimentaire s'ancre sur la possibilité d'identifier et de glorifier une région, un produit ou encore un savoir-faire spécifique.

La poutine contribue à bâtir cette identité alimentaire, tout simplement parce qu'elle a été inventée au Québec (preuve de l'histoire) et ensuite parce qu'elle est cuisinée avec des ingrédients ayant une empreinte (historique, sociale, agricole) forte au Canada :

- Le fromage en grains provient de 58 fromageries du Québec. Une dizaine de fromageries cohabitent dans la région Centre-du-Québec. C'est aussi le lieu emblématique de la naissance de la poutine ;
- Les frites proviennent des pommes de terre du Canada : l'Est du Canada est très réputé pour sa production, notamment sur l'Île-du-Prince-Édouard ;
- La sauce brune, dont l'origine n'est pas canadienne, mais les ambassadeurs de la poutine ont investi du temps et de l'énergie pour trouver leur sauce signature (Chez Ashton, Smoke's Poutinerie, La Banquise, etc.).

De nombreux plats typiques ont teinté la réputation de nombreux pays. Par exemple, les Français sont considérés comme « des mangeurs de grenouilles » - ce qui est une image à connotation moqueuse. Mais en réalité, les chefs de la gastronomie française maîtrisent réellement la préparation des cuisses de grenouilles ! Ces connotations négatives font partie du jeu de nos sociétés modernes, il faut savoir les accepter pour les utiliser comme marqueur et fierté de notre identité nationale.

En ce qui concerne la poutine, elle a été souvent décriée et utilisée pour se moquer dans le passé. Ainsi, « *manger de la poutine, dans les premiers temps après sa création, était presque honteux. On y voyait un mets de peu de qualité, fait pour la classe ouvrière. Ni les élites québécoises, qui préféraient prendre la France comme référence culinaire, ni les Anglo-Canadiens, qui la ridiculisaient en la qualifiant d'aller-simple vers le cimetière, n'en voulaient*³⁰ ». Cette phrase illustre bien l'esprit de l'époque sur la poutine.

En 2017, dans une entrevue pour le *New York Times*, Nicolas Fabien-Ouellet, auteur de *Poutine Dynamics*³¹ parle de l'appropriation de la poutine par le Canada : « *Tout comme, Céline Dion, la poutine a été jadis ridiculisée et sous-estimée au Québec. Maintenant que la poutine est devenue aussi populaire dans le monde, les Canadiens veulent dire que c'est la leur, mais ce n'est pas le cas* »³². La poutine mise au même plan international que Céline Dion !

L'idée colonialiste du reste du Canada sur le Québec peut être compréhensible d'un point de vue québécois, mais pas nécessairement d'un point de vue étranger (immigrant/non-natif). Ce phénomène d'appropriation de la poutine par le reste du Canada devrait être vu comme une reconnaissance de l'apport de la culture québécoise à la construction d'une nation aussi grande et puissante que le Canada aspire à être. Après tout, tout semble être en place pour que les Québécois et les Canadiens soient fiers de la poutine : une histoire réelle jalonnée d'événements, des appropriations et succès entrepreneuriaux, un avenir québécois puis pancanadien et enfin un avenir international... Bref, cette situation est une opportunité réelle pour enrichir, créer et rassembler la mosaïque canadienne autour du patrimoine culinaire

³⁰ CHARLEBOIS, S. *Poutine nation. La glorieuse ascension d'un plat sans prétention*, Canada, FIDES, 2021, p. 77.

³¹ <https://www.thecanadianencyclopedia.ca/fr/article/poutine> - Fabien-Ouellet - Montréalais effectuant des études postdoctorales en systèmes alimentaires - page consultée le 21 novembre 2023

³² [Des Québécois digèrent mal que la poutine soit qualifiée de canadienne - The New York Times \(nytimes.com\)](https://www.nytimes.com/2017/05/18/canada/poutine.html)
Rapport sur la poutine présenté au CILQ

canadien. Finalement, la montée en popularité de la poutine est un phénomène dont personne n'a contrôlé l'ascension - même pas les figures marquantes de son histoire - ce qui montre qu'elle a acquis sa propre autonomie. Ne serait-il pas temps de rattacher ce plat à un point d'ancrage collectif, indépendamment de ses qualités culinaires et gustatives ?

Enfin, le *Reader's Digest* (4^{ème} marque de magazine la plus diffusée aux États-Unis, qui distingue plus que jamais dans le paysage culturel actuel) énumère les 10 plats canadiens les plus populaires. Parmi eux, le ketchup, la tourtière, la soupe aux pois, les barres Nanaimo, les tartelettes au beurre, la pizza canadienne, la queue de castor, le Caesar et le Peameal bacon et la poutine – qui est le plat classé comme ayant la popularité la plus importante. La revue décrit la poutine comme étant « *sans doute le plus bizarre, le plus excentrique et le plus représentatifs des mets canadiens* »³³. Être nommé dans ce magazine, est la preuve de la place de la poutine comme faisant partie intégrante de la gastronomie canadienne.

³³ <https://www.readersdigest.ca/travel/canada/10-must-try-canadian-dishes/> – page consultée le 21.11.23
Rapport sur la poutine présenté au CILQ

PARTIE B : FROMAGE EN GRAINS

1.4. Définition

Le fromage en grains ou fromage en crotte est à l'origine un fromage cheddar caillé frais, originaire du Québec. C'est un ingrédient essentiel de la poutine. Il s'agit d'un fromage qui n'a pas subi de pressage (*Processus servant à réduire la quantité d'eau d'un fromage tout en permettant une bonne soudure des grains entre eux et une bonne cohésion de la pâte*) – c'est un produit non fini. Ce fromage est aussi produit dans les autres provinces du Canada et au nord-est des États-Unis.

Le Québec est renommé pour son fromage frais du jour (fromage emballé après minuit la nuit précédant sa vente). On le livre tous les jours, comme le boulanger avec le pain en France. Au fil des ans, il a notamment permis au Québec de développer un plat typique : la poutine.

1.5. Poutine et fromage en grains

Des lectures et entretiens réalisés, l'association mentale « fromage en grains et poutine » date des premiers instants de vie de la poutine et des entrepreneurs qui lui ont fait confiance. Une pensée spécifique pour Ashton Leblond qui a :

- ordonné les ingrédients de la poutine pour faire la poutine d'aujourd'hui – en mettant le fromage en grains entre les frites et la sauce bien chaudes;
- consacré du temps et de l'énergie pour faire connaître ce fromage dans la région de Québec – en vendant ce fromage sur son comptoir pour augmenter l'intérêt de ses clients sur la poutine ;
- cru en cette association – en s'acharnant pour lancer les ventes de la poutine dans son restaurant.

Que la poutine ait été inventée à Drummondville ou à Warwick – dans le Centre-Du-Québec – n'est pas une surprise pour beaucoup de personnes. Le fromage en grains s'y produit en abondance. Cette accessibilité au fromage en grains a été un fait déclencheur.

C'est à partir de 2019, que le succès fulgurant de la poutine à l'international a commencé à avoir un effet sur l'internationalisation du fromage en grains. Jusqu'à cette période, les poutines (des autres pays) étaient préparées avec d'autres fromages (cheddar jeune ou vieilli, halloumi, mozzarella, bocconcini ou fromage râpé). Il a fallu qu'un français – ayant vécu à Québec et amoureux de la poutine – ouvre sa pouterie (dans le quartier du vieux Lille) pour voir le fromage en grains du Québec « officiel » s'exporter. Ce beau succès revient à la fromagerie St Guillaume qui a dû mettre en place un processus de congélation et un protocole de décongélation spécial pour rendre ce voyage « Québec – Lille » possible. Aujourd'hui, St Guillaume reçoit des demandes d'exportation de plusieurs autres villes du monde.

1.6. Processus de fabrication

Le fromage en grains est le résultat d'un processus de fabrication de plusieurs phases ce qui le rend plus complexe que la frite ou la sauce qui n'ont pas ce genre de processus de fabrication. De plus, la frite et la sauce peuvent souvent être faites maison alors que le fromage en grain est difficilement fait maison – les amateurs ont besoin d'une fromagerie à proximité ou d'un bon distributeur !

La production du fromage frais en grains est un processus qui dure entre 5 et 7 heures. Voici les phases de ce processus (avec certaines variations selon la fromagerie):

PHASES	DESCRIPTION
<i>Le lait est livré à l'usine</i>	Chaque jour, le lait provenant de fermes laitières ou du troupeau du propriétaire dans le cas d'une fromagerie fermière est livré à l'usine. Le volume livré quotidiennement dépend de la taille des entreprises. Généralement, le lait est transformé le jour de sa réception.
<i>Le lait est pasteurisé</i> Durée : 17 secondes	La pasteurisation vise à détruire les micro-organismes par chauffage à 72.5°C, suivi d'un refroidissement à 29.5°C. Ce procédé de pasteurisation du lait est nommé HTST (High Temperature Short Time).
<i>Le transfert du lait et l'ajout du ferment –</i> Maturation Durée : 45 minutes.	Le lait pasteurisé est ensuite envoyé dans un bassin, appelé cailleur. On ajoute à ce moment une culture bactérienne, qu'on laisse mûrir pour 45 minutes. Objectif : Ceci permet aux ferments de commencer à agir sur le lait, d'acidifier et de donner du goût à votre futur fromage.
<i>L'ajout de la présure -</i> Emprésurage Durée : 30 à 35 minutes.	La présure est une enzyme servant à faire coaguler le lait. Après 30 minutes, le lait se transforme en un gel qu'on appelle le caillé.
<i>Le coupage du caillé –</i> Décaillage	Des agitateurs brassent le caillé en tournant vers l'avant, puis on coupe le caillé en faisant tourner les agitateurs à sens inverse. Objectif : Première évacuation du petit-lait (sérum ou lactosérum)
<i>La cuisson</i> Brassage et chauffage Durée : 30 minutes	La cuisson du caillé se fait dans le bassin. Pour se faire, il y a injection d'eau chaude dans la paroi du bassin avec agitation dans le bassin durant la cuisson. Objectif : Augmentation de l'acidité du fromage et collage des grains entre eux.

<p>Soutirage du caillé Durée : 30 minutes</p>	<p>Il s'agit de soutirer le caillé dans une table de « cheddarisation » afin de le raffermir, puis d'augmenter l'acidité pour obtenir la texture désirée. Objectif : le caillé est récupéré et séparé de son petit-lait pour la cheddarisation.</p>
<p>Paquetage</p>	<p>Le paquetage consiste à comprimer tout le caillé de chaque côté de la table afin d'en retirer le lactosérum (petit lait), un produit résiduel constitué à 94 % d'eau. Sur un volume théorique de 100 % de lait, 10 % seulement deviendra du fromage.</p>
<p>La « cheddarisation » Durée : 90 minutes.</p>	<p>C'est l'étape de la coupe et de la superposition des tranches de fromage. Par la suite, il faut retourner ces tranches et les plier à tous les 15 à 20 minutes.</p>
<p>Le passage au moulin / découpage en grains Durée 30 minutes.</p>	<p>Les tranches de fromage non salées sont passées au moulin où les couteaux découpent le fromage en petits morceaux, le transformant en fromage en grains.</p>
<p>Le salage</p>	<p>C'est maintenant le moment d'ajouter du sel au fromage. Le fromage est ensuite brassé à l'aide d'agitateurs afin de bien incorporer le sel à l'intérieur de la masse. Objectif : le sel va rehausser le goût et stabiliser l'acidité du fromage</p>
<p>Empaquetage</p>	<p>Le fromage en grains (la « curd fraîche ») est alors empaqueté en divers formats, le cas échéant.</p>
<p>La distribution</p>	<p>Le fromage frais du jour est distribué ou vendu sur place et doit être consommé à température pièce dans les 24 heures de sa fabrication. Le fromage en grain consommé à température pièce n'est permis qu'au Québec.</p>

Ce processus de fabrication est le même pour toutes les fromageries, il n’y a pas de spécificités. La figure ci-dessous présente ainsi les caractéristiques techniques du fromage en grains :

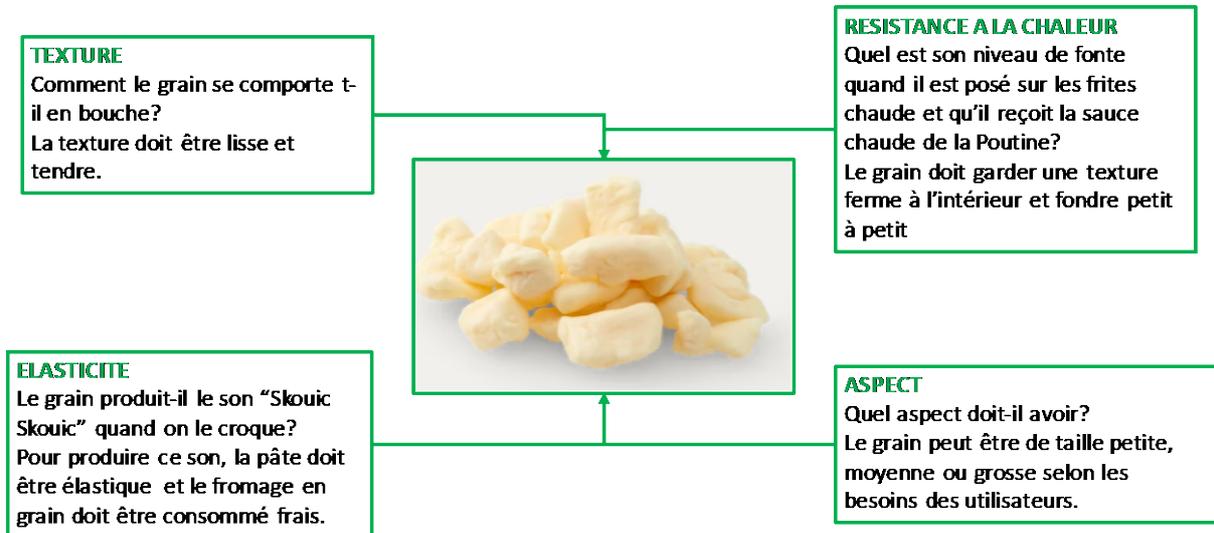


Figure 4: Caractéristiques techniques du fromage en grains³⁴

Le règlement sur les aliments du Québec précise que le fromage en grains fait de lait pasteurisé dont le taux d’humidité est d’au moins 36% mais d’au plus 44% peut être conservé à une température ambiante d’au plus 24 °C durant les 24 heures qui suivent la date de la préparation à l’usine laitière³⁵.

La figure ci-dessous montre les caractéristiques organoleptiques du fromage en grains. Pour les amateurs qui aiment comparés les fromages en grains de plusieurs provenances, son goût est différent selon la nourriture des vaches. Un bel atelier d’analyse sensorielle pourrait se faire autour du fromage en grains.

³⁴ *Caractéristiques techniques du fromage en grains* – réalisé grâce aux recherches bibliographiques et à l’entretien de Charles Langlois, en novembre 23 – CILQ

³⁵ Article 11.8.12 – Règlement sur les aliments – gouvernement du Québec

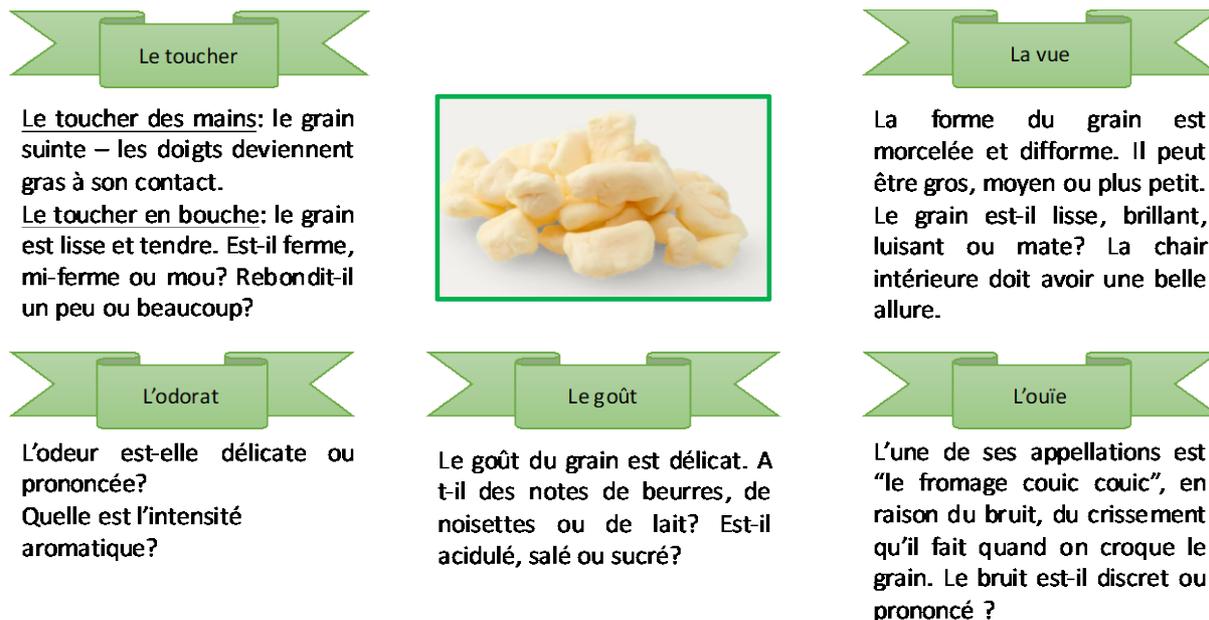


Figure 5: Les caractéristiques organoleptiques du fromage en grains³⁶

Une particularité au Québec : Même si le fromage en grains est mangé par beaucoup de personnes de provenance diverses, seuls les Québécois le consomment à la température ambiante. Même si les Franco-Ontariens et les Acadiens voudraient bien les laisser à température ambiante, la réglementation provinciale les en empêche. La solution pour retrouver le crissement qui fait partie intégrante de la dégustation ? Laisser les grains chamberer une heure, ils retrouveront une bonne part de leurs propriétés.

Le fromage en grains est aujourd'hui un symbole de la culture et de la gastronomie québécoise. Il est apprécié pour sa texture ferme et élastique, son goût frais et légèrement salé, et son bruit caractéristique sous la dent, qu'on appelle le « skouik-skouik ». Il se consomme seul, en collation, ou accompagné de divers plats, comme la poutine, les beignets, les salades, les sandwichs, etc.

Au Québec, en 2020, 22 millions de kilogrammes de fromage en grains ont été produits (donnée du CILQ).

1.7. Profil et impact économique de la production laitière au Québec

Selon les producteurs de lait du Québec, le secteur laitier du Québec demeure le premier secteur agricole en importance au Québec³⁷.

³⁶ *Caractéristiques du fromage en grains* – réalisé grâce aux recherches bibliographiques et au livre *La route du Fromage en grains* de P. Lévesque

³⁷ <https://lait.org/leconomie-du-lait/profil-et-impact-de-la-production-laitiere/> - page consultée le 2.11.23
 Rapport sur la poutine présenté au CILQ

Les quelques 10 040 propriétaires de fermes laitières réparties sur l'ensemble du territoire mettent en marché, chaque année, près de 3,5 milliards de litres de lait pour une valeur à la ferme de plus de 3,25 milliards de dollars, soit 23 % de l'ensemble des recettes agricoles québécoises. Bon an, mal an, les entreprises laitières du Québec investissent 684 millions de dollars pour maintenir ou améliorer leurs installations. Les fermes laitières du Québec étaient à la source de 65 998 emplois (directs, indirects et induits) en 2022, pour l'ensemble de la filière, et ont généré 6,124 milliards de dollars au produit intérieur brut (PIB) canadien. La production laitière a entraîné des retombées fiscales totales de 1,034 milliard de dollars aux différents paliers de gouvernements.

À l'échelle du Canada, ce sont 36 % des recettes découlant de la production laitière qui proviennent du Québec, ce qui en fait la principale province productrice de lait au Canada. Le Québec figure au premier rang des provinces, que ce soit pour le volume de lait produit ou pour le nombre de fermes engagées dans cette production. La production laitière vient au troisième rang des activités agricoles canadiennes avec près de 11 % des quelque 41 milliards de recettes monétaires totales de l'agriculture.

Les conditions climatiques, de pluviométrie et des sols ont, depuis toujours, conféré au Québec des avantages pour la production d'herbages et de pâturages. Cet approvisionnement fourrager abondant et de qualité était et demeure encore aujourd'hui un atout important pour cette province et sa production laitière.

La ferme laitière québécoise possède un troupeau moyen de 78 vaches et livre plus de 700 000 litres de lait par année. Au Canada, le troupeau moyen est de 100 vaches. Il y a quelque 4 498 fermes laitières au Québec, réparties sur tout le territoire cultivable, alors qu'il y en a plus de 9 500 pour tout le Canada.

Dans toutes les productions et dans pratiquement toutes les régions du monde, la tendance est à la diminution du nombre de fermes. Le secteur laitier québécois n'y échappe pas. Toutefois, le rythme de rationalisation observé au Québec est en général égal ou un peu plus lent que celui de la plupart des pays où la production laitière est aussi importante.

Le profil des fermes canadiennes est davantage comparable à celui des fermes européennes et du Nord-Est américain qu'à celui des fermes de l'Ouest américain et de l'Océanie. Par exemple, avec la taille des troupeaux de l'Ouest américain (plus de 1 000 vaches), le Canada compterait 940 fermes laitières et il ne faudrait que 340 fermes au Québec, au lieu des quelque 4 498 encore actives aujourd'hui, pour produire la même quantité de lait.

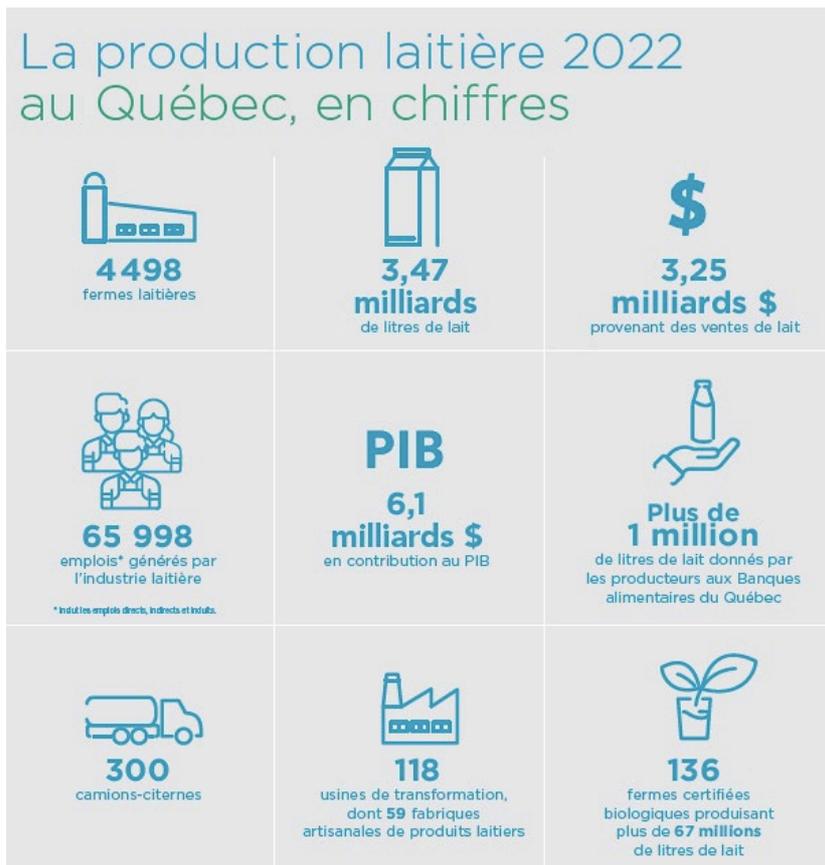


Figure 6: La production laitière en 2022 au Québec³⁸.

1.8. Histoire du fromage en grains

On ne sait pas exactement quand et comment le fromage en grains a été inventé, mais il y a plusieurs hypothèses et légendes à ce sujet. Voici quelques-unes d'entre elles :

- On situe les origines de ce fromage dans la région Centre-du-Québec vers 1960. Plus précisément par la Fromagerie Princesse lors d'essais de nouveaux procédés de transformation. Il y avait à cette époque d'énormes surplus de lait en provenance des fermes, ce qui saturait les usines de transformation. Les nombreuses laiteries de la région voulurent trouver une solution pour écouler les stocks vendus à perte. Elles développèrent une nouvelle variété de fromage, le fromage en grains.
- Certains disent que les représentants de la reine auraient pressé des fromagers à leur donner du fromage avant qu'il ne soit emballé.
- D'autres croient plutôt qu'après une saison particulièrement prolifique, des fermiers se seraient cherché une façon simple et rapide d'écouler leur surplus de lait, ce qui les aurait menés à concocter du fromage sans complètement terminer sa préparation.

³⁸ Les producteurs de lait du Québec – rapport annuel 2022 - <https://lait.org/>
Rapport sur la poutine présenté au CILQ

- Une légende situerait les origines du fromage en grains vers 1760. Les colons européens auraient voulu apprendre aux autochtones Abénakis à faire du fromage. Ceux-ci ayant manqué la recette, obtinrent un fromage émietté, semblable au fromage en grains actuel.

Selon Catherine Ferland³⁹ dès le début de la colonie, on fabriquait du fromage en Nouvelle-France, d'abord de façon artisanale, puis de façon industrielle.

L'île d'Orléans est le principal lieu de production de fromages en Nouvelle-France. Les recettes, très simples et sans affinage complexe, donnent surtout des fromages à croûte fleurie, comme du camembert et du brie. Ces produits au lait cru sont surtout consommés dans la région de Québec.

À l'instauration du Régime anglais, on se met à fabriquer du cheddar, même s'il est déjà importé en Nouvelle-France. En 1820-1830, la majorité des fromages proviennent des États-Unis. Cependant, au début du 19^e siècle, une crise agricole force le Québec à miser sur une production fromagère locale.

Des écoles laitières sont créées, dont celle de Saint-Hyacinthe vers 1890. La pasteurisation s'impose dans les fromageries. Des entreprises, dont celle de la famille Perron, ouvrent leurs portes.

En 1893, le fromage Oka est un succès instantané et diversifie l'offre de fromages au Québec. Avec les guerres mondiales, des gens de l'Europe immigreront. L'édam, la mozzarella, la féta, la ricotta et les pâtes persillées amènent de la variété dans l'assiette québécoise.

Au tournant du 20^{ème} siècle⁴⁰, plus de 1200 fromageries ont vu le jour en milieu rural – la tradition fromagère est née. La fromagerie Perron située à Saint-Prime a été construite en 1895 et est devenue un musée du Cheddar.

Au fil des fusions, acquisitions, consolidations et fermetures d'entreprises, la région du Centre-Du-Québec est devenue l'épicentre de la production du fromage en grains tant sa production de lait était très importante. Au fil du temps, le fromage en grains est entré aussi dans la culture pop du Québec. Les fromageries célèbres comme Kingsey et Princess ont largement contribué à créer cet engouement autour du fromage et leurs marques se sont très vite répandues dans beaucoup de points de distribution. Ces fromageries ont été vendues à Saputo en 2003. Aujourd'hui la marque Kingsey est l'une des plus répandues au Québec.

³⁹ FERLAND C., Spécialiste de l'histoire alimentaire - *Les fromages du Québec : du bon vieux cheddar au fromage fin*. <https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/aujourd-hui-l-histoire/segments/entrevue/369707/fromages-quebec-cheddar-oka-catherine-ferland#:~:text=L'historienne%20Catherine%20Ferland%20retrace,du%20camembert%20et%20du%20brie>.

⁴⁰ LEVESQUE, P. *La route du fromage en grains. Un guide qui fait skouic, skouic, Canada, Les éditions de l'Homme, 2021, p.10.*

Dans les autres régions du Québec, le fromage en grains a vu sa production et sa consommation se populariser. Aujourd’hui chaque région à ses fromageries, ses fromages (dont le grain) et ses amateurs. Ce fameux grain s’impose partout, du consommateur direct au restaurateur. Il fait partie intégrante de la vie des Québécois – il contribue à leur histoire.

PARTIE C : ARGUMENTAIRE UNESCO

Ces informations nous ont permis d’élaborer un argumentaire ciblé pour apporter des éléments qui permettront de créer le dossier d’inscription de la poutine au Patrimoine Culturel Immatériel de l’UNESCO.

Cette proposition d’argumentaire s’appuie sur le formulaire ICH-02 « Liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l’humanité » - téléchargé sur le site internet officiel de l’UNESCO - [HTTPS://ICH.UNESCO.ORG/FR/FORMULAIRES](https://ich.unesco.org/fr/formulaires).

Cette partie C répondra à la session **1. Informations générales concernant l’élément** de ce formulaire. Le présent dossier ne permet pas de répondre directement aux autres parties du questionnaire car ce sont des questions qui sont du ressort du gouvernement québécois et canadien.

1. Fournissez une brève description de l’élément qui permette de le présenter à des lecteurs qui ne l’ont jamais vu ou n’en ont jamais eu l’expérience. Maximum 240 mots

« La poutine est un repas complet. C’est un mélange de frites, fromage en grains et sauce brune. Les frites et la sauce sont des éléments cuits à la perfection pour réchauffer les grains. C’est la sauce qui « réveille » le grain. Ça ne doit pas être sec mais les frites ne doivent pas être noyées. » - Marie-Fée Proulx – AGRILAIT – service marketing / Fromagerie St-Guillaume

« La poutine est un rituel qui doit se manger chaud. » - Daniel R. Leduc - Directeur commercial - AGRILAIT / Fromagerie St-Guillaume

« La poutine c’est un mélange de frites, fromage en grains et sauce brune. Le plus important c’est la sauce. Si elle n’est pas terrible, la poutine ne sera pas bonne. Pour moi, la sauce a une place importante dans les saveurs recherchées d’une poutine. Une bonne poutine, c’est un accord parfait entre les ingrédients. Ils doivent être bien cuits et en bonne quantité. Ceci apportera ainsi une belle harmonie ». Yves Beaudoin – Dégustateur de poutine – Guide Poutine Spots - Restaurant La Bastringue.

« La poutine, ce sont des pommes de terre fraîchement coupées, de l'Île-du-Prince-Édouard, blanchies et cuites à la perfection. Une sauce chaude et fumée, fabriquée au Québec. Une garniture faite de fromage en grains authentique, en provenance du Québec. » Mark Cunningham - Chef des opérations et du développement des affaires de la chaîne de restaurants Smoke's Poutinerie.

« La présence de patates, de fromage en grains et de sauce est à considérer quand vient le temps d'appeler une poutine une poutine : tout tourne autour de ces trois ingrédients. (...) L'expérience de manger une poutine serait incomplète sans ce subtil couinement. Un charmant petit son qui indique que le fromage était à la température de la pièce, ou peut-être légèrement chaud, juste avant d'entrer en contact avec les frites et la sauce. » Sylvain Charlebois - *Poutine nation. La glorieuse ascension d'un plat sans prétention.*

2. **Qui sont les détenteurs et les praticiens de l'élément ? Y-a-t-il des rôles spécifiques, notamment liés au genre, ou des catégories de personnes ayant des responsabilités particulières à l'égard de la pratique et de la transmission de l'élément ? Si tel est le cas, qui sont ces personnes et quelles sont leurs responsabilités ? Maximum 120 mots**

Voici les acteurs recensés dans *l'industrie de la poutine* :

Acteurs du fromage en grains

- Les fermes laitières qui produisent le lait et qui - pour certaines sont également des fromageries, car elles le transforment en fromage ;
- Les coopératives et fromageries privées qui reçoivent le lait des fermes laitières pour le transformer en fromage ;
- Les fromagers, qui grâce à leurs expertises permettent la transformation du lait en fromage.

En dehors de ces rôles, ces professions transmettent la culture de la production du lait, l'amour des vaches laitières et le respect des traditions d'élevage afin de garantir notamment le bien-être animal. Cette filière offre également des emplois à toute une communauté permettant ainsi de protéger le dynamisme de ces communautés rurales.

Acteurs de la pomme de terre

Les pommes de terre sont la première culture légumière en importance au Canada. En 2020, le Manitoba était le premier producteur de pommes de terre au pays, suivi de l'Alberta et de l'Île-du-Prince-Édouard. Lorsque vous savourez des pommes de terre au déjeuner, au dîner ou au souper, vous appuyez le secteur agricole canadien. Le Canada, cultive environ 150 variétés de pommes de terre.

Les fermes maraîchères travaillent dures pour constamment améliorer leur productivité pour satisfaire la demande de plus en plus importante.

En dehors de ce rôle, ces professionnels transmettent aux générations futures l'amour de la terre, son respect (certaines sont de plus en plus attentifs au changement climatiques). Cette filière offre également des emplois à toute une communauté permettant ainsi de protéger le dynamisme de ces communautés rurales.

Acteurs de la préparation des aliments

Les cuisiniers (amateurs ou professionnels) cultivent l'art de la réalisation des sauces et des frites et de la poutine. Ils transmettent aussi les recettes et les savoir-faire aux générations futures. Des écoles de cuisines, d'art culinaires, d'hôtelleries existent au Canada et au Québec.

Le secteur de la restauration est très dynamique au Québec. Les quelque 17 916 établissements de restauration commerciale employaient plus de 186 000 personnes entre janvier et août 2022 et ont versé 4 milliards de dollars en salaires, traitements et revenus d'entreprise au cours de la dernière année. Au plus fort de la saison touristique 2022, ce sont 2,6 % des Québécois et Québécoises qui travaillaient au sein de cette industrie cruciale pour le tourisme québécois.

Acteurs de la défense et du soutien

Le MAPAQ est le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Sa mission est définie dans les termes suivants : « Favoriser une offre alimentaire de qualité et appuyer le développement d'un secteur bioalimentaire prospère et durable contribuant à la vitalité des territoires et à la santé de la population. »

Pour réaliser cette mission, il s'appuie sur les organismes suivants :

- Financière agricole du Québec - FADQ

Elle a pour mission de soutenir et de promouvoir, dans une perspective de développement durable, le développement du secteur agricole et agroalimentaire.

- Commission de protection du territoire agricole du Québec - CPTAQ

La Commission a pour mission de garantir aux générations futures un territoire propice à l'exercice et au développement des activités agricoles.

- Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec - RMAAQ

La mission de la Régie est de favoriser une mise en marché efficace et ordonnée des produits agricoles et alimentaires ainsi que des produits de la pêche et de la forêt.

- Conseil des appellations réservées et des termes valorisants - CARTV

Le Conseil a été mis sur pied par le gouvernement du Québec, en vue de l'application de la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants*.

- Institut de technologie agroalimentaire du Québec - ITAQ

L'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) est un établissement de formation collégiale public. Il offre des formations spécialisées en agriculture, en agroalimentaire, en agroenvironnement, en horticulture et dans le domaine équin.

Des organismes plus spécialisés existent également :

- Conseil des Industriels Laitiers du Québec – CILQ⁴¹

Créé en 1963, le CILQ représente 99% des entreprises de transformation laitière au Québec (91 membres réguliers). Il représente le secteur agroalimentaire le plus important au Québec avec des ventes de plus de cinq milliards de dollars et plus de 10 000 personnes à son emploi (2021). Sa mission consiste à représenter les intérêts des fabricants de produits laitiers québécois auprès des autorités gouvernementales et de toute autre instance appelée à intervenir dans le secteur laitier. Il veille à assurer la pérennité des activités de ses membres dans le respect de l'équité. Il contribue à un développement soutenu, dynamique et structuré de l'industrie québécoise, tout en répondant aux besoins des consommateurs.

Le Conseil travaille sur le développement d'une appellation réservée pour le fromage à poutine du Québec. Il offre également aux consommateurs une application «La Route des fromages» qui proposent différents parcours thématiques dont celle de la poutine.⁴²

- Centre d'Expertise Fromagère du Québec – CEFQ⁴³

Le CEFQ a vu le jour en décembre 2010. Sa mission est d'appuyer une production fromagère de qualité, saine, durable et rentable et qui contribue au développement régional selon 4 axes suivants : services-conseils techniques, appui technique à l'amélioration de la qualité, la formation, la vulgarisation ainsi que le transfert technologique et enfin, l'innovation.

Acteurs de la distribution

Le secteur du commerce de détail alimentaire joue un rôle clé au sein de l'industrie bioalimentaire québécoise, puisqu'il constitue un lien indispensable entre les consommateurs et les nombreux producteurs et transformateurs. Ce secteur comprend :

- les magasins d'alimentation **traditionnels** (les supermarchés et les épiceries, les dépanneurs, les magasins d'alimentation spécialisés (ex. : boucherie) et les magasins de bière, de vin et de spiritueux.
- les autres magasins **non traditionnels** (Walmart, Costco, Dollarama, etc.) et les autres circuits de commercialisation qui vendent des produits alimentaires [marchés publics, l'agriculture soutenue par la communauté (ASC), ventes à la ferme, etc.].

Acteurs des festivités :

Au Québec il y a plus de 500 festivals et événements par an. Le Québec est mondialement reconnu pour la qualité et la diversité de ses festivités. Avec une créativité et une joie de vivre aussi contagieuse, la fête vit au rythme des saisons, 12 mois par année ! Musique, humour,

⁴¹ [Accueil - Conseil des Industriels laitiers du Québec inc. \(cilq.ca\)](https://www.cilq.ca/)

⁴² <https://www.facebook.com/routedesfromages/videos/1437378090450764>

⁴³ [Centre d'expertise fromagère du Québec \(expertisefromagere.com\)](https://www.expertisefromagere.com/)

gastronomie, cinéma, événements artistiques, culturels et sportifs : tout est prétexte à célébrer et à partager des moments mémorables.

3. Comment les connaissances et les savoir-faire liés à l'élément sont-ils transmis de nos jours ? *Maximum 120 mots*

Riche de son passé autochtone, français et britannique, la culture québécoise se réinvente et s'exprime à travers son art et son histoire. Les différents lieux d'expression artistique témoignent de l'histoire et des traditions du Québec, mais aussi de ses influences et de son évolution. Le cœur du Québec, c'est les gens. Une panoplie d'expériences nous invite à tisser des liens avec les 11 nations autochtones du Québec et de découvrir leur riche héritage. Que ce soit au centre de la ville ou en région, on vibre au rythme de ces communautés. De plus, au Québec, il est possible de visiter des joyaux du patrimoine mondial de l'UNESCO, comme le Vieux-Québec, qui séduit par son style européen et sa scène culturelle.

Du restaurant de campagne à celui d'un chef renommé en ville, la gastronomie locale fait voyager nos papilles au rythme des saisons. Le plaisir de manger, un art de vivre. De ferme en forêt et de cueillettes en récoltes, la scène gastronomique locale se réinvente chaque jour, pour notre plus grande fierté.

La richesse du terroir dans l'assiette. Explorer le Québec au fil de ses papilles, c'est partir à la découverte d'expériences gourmandes uniques et de rencontres enrichissantes qui marquent le cœur et l'esprit. C'est mordre à pleines dents dans l'art de vivre des gens d'ici, et en redemander.

Cette gastronomie locale est soutenue par des établissements scolaires, de promotion de l'art de vivre et de la cuisine. Le MAPAQ travaille au quotidien dans l'objectif de rassembler les connaissances et de les transmettre aux générations futures via différents outils et moyens.

4. Quelles fonctions sociales et significations culturelles l'élément a-t-il actuellement pour les communautés concernées ? *Maximum 120 mots*

La poutine a des fonctions sociales et culturelles importantes pour les Québécois. Voici quelques exemples :

- La poutine est un symbole de l'identité québécoise et de sa différence avec le reste du Canada et du monde. Elle exprime la fierté, l'humour et la créativité des Québécois, qui ont su transformer un plat simple et rustique en une spécialité gastronomique variée et reconnue.

- La poutine est un plat convivial et réconfortant, qui se partage entre amis ou en famille, dans des casse-croûtes, des restaurants, des festivités ou à la maison. Elle est souvent associée à des moments de célébration, de détente ou de réconfort.
- La poutine est un vecteur de diversité et d'ouverture, qui s'adapte aux goûts et aux influences de différentes cultures. On trouve ainsi des poutines végétariennes, halal, asiatiques, mexicaines, etc. La poutine est aussi un moyen de faire connaître le Québec et sa culture à travers le monde, grâce à des restaurants spécialisés ou des événements comme la Poutine Week, etc.

5. L'(les) État(s) partie(s) peu(ven)t-il(s) confirmer que rien dans l'élément n'est incompatible avec les instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme ? *Maximum 60 mots*

En ce qui concerne la poutine, un plat québécois emblématique, il est peu probable que son élaboration ou sa consommation présente des problèmes en termes de droits de l'homme, du moins tant qu'elle est préparée et servie de manière éthique et respectueuse. La poutine est essentiellement composée de frites, de fromage en grains et de sauce, des ingrédients qui ne soulèvent généralement pas de questions relatives aux droits de l'homme.

Cependant, il convient de noter que dans certains cas, des préoccupations pourraient être soulevées en ce qui concerne les conditions de travail des personnes impliquées dans la production des ingrédients, telles que les agriculteurs qui cultivent les pommes de terre ou les producteurs de fromage. Il est donc essentiel que les États parties veillent à ce que les droits des travailleurs impliqués dans la chaîne d'approvisionnement de ces ingrédients soient respectés conformément aux instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme.

En somme, la poutine elle-même en tant que plat ne pose généralement pas de problèmes en termes de droits de l'homme, mais il est important de prendre en considération les questions relatives aux droits des travailleurs dans la chaîne d'approvisionnement des ingrédients qui la composent.

6. L'(les) État(s) partie(s) peu(ven)t-il(s) confirmer qu'aucun aspect de l'élément ne peut être perçu comme incompatible avec l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus ? *Maximum 60 mots*

Il est peu probable que la poutine soit perçue comme incompatible avec l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus. Elle est appréciée par un large éventail de personnes, québécois ou non, et elle est souvent partagée et appréciée dans un esprit de convivialité et de plaisir gastronomique. La poutine est un élément de la culture culinaire québécoise qui rassemble les gens autour de la table, favorisant ainsi les échanges et les interactions sociales. En tant que tel, elle contribue généralement à renforcer les liens entre les individus et les communautés plutôt qu'à les diviser.

Cependant, il est important de reconnaître que dans certains cas, des questions de respect mutuel pourraient être soulevées, par exemple si la poutine était utilisée de manière offensante ou dégradante envers une culture ou une communauté spécifique. Dans de tels cas, il incombe aux États parties de promouvoir une utilisation respectueuse et inclusive de la poutine, ainsi que de toutes les autres expressions culturelles, afin de garantir que le respect mutuel entre les communautés, les groupes et les individus soit préservé.

L'(les) État(s) partie(s) peu(ven)t-il(s) confirmer qu'aucun aspect de l'élément ne peut être perçu comme incompatible avec l'exigence d'un développement durable ?

Maximum 60 mots

La poutine, en tant que plat québécois emblématique, peut être perçue comme parfaitement compatible avec l'exigence d'un développement durable. En fait, elle offre même des opportunités de promouvoir cette vision.

Tout d'abord, la poutine peut être préparée avec des ingrédients locaux et de saison, ce qui réduit l'empreinte carbone associée à son approvisionnement et encourage le soutien aux producteurs locaux. De plus, les initiatives de durabilité telles que le recyclage des déchets alimentaires et l'utilisation de méthodes de cuisine respectueuses de l'environnement peuvent être intégrées dans sa préparation.

Par ailleurs, la popularité de la poutine peut également être utilisée comme un levier pour sensibiliser et éduquer sur les principes du développement durable. Les restaurants et les chefs peuvent par exemple choisir des options de fourniture éthiques et responsables pour les ingrédients, tout en mettant en valeur les pratiques durables à leurs clients.

En somme, la poutine peut non seulement être appréciée pour son délicieux goût, mais elle peut également être un exemple de la façon dont les traditions culinaires peuvent s'aligner avec les objectifs de développement durable.

7. Existe-t-il des pratiques coutumières qui régissent l'accès à cet élément ? Si tel est le cas, décrivez toute mesure spécifique mise en place pour garantir leur respect. *Maximum 120 mots*

Voici les *pratiques* recensées :

- La poutine n'a pas d'instant de consommation précis. C'est une gâterie que l'on peut s'accorder durant toute la journée ;
- La poutine est très appréciée lors des événements festifs – c'est un mets qui accompagne les québécois notamment – elle les reconforte et leur montre leur appartenance à la culture québécoise. La poutine est un *aimant* à événements festifs ;

- Au Québec, dans le reste du Canada et ailleurs, le fromage en grains est LE fromage incontournable d'une bonne poutine. Il est consommé frais du jour, c'est-à-dire emballé après minuit la nuit précédant sa vente. Ce fromage doit avoir ce petit son « skouic – skouic » qu'on aime avoir sous la dent ! On livre le fromage en grains tous les jours, comme le boulanger avec le pain. Le fromage en grains se mange à température ambiante depuis les années 1800 dans les chaumières québécoises ;
- Le règlement sur les aliments du Québec précise que le fromage en grains fait de lait pasteurisé dont le taux d'humidité est d'au moins 36% mais d'au plus 44% peut être conservé à une température ambiante d'au plus 24 °C durant les 24 heures qui suivent la date de la préparation à l'usine laitière. Les québécois sont les seuls à être autorisés à le faire ;
- L'ordre des ingrédients d'une poutine originale a de l'importance. Ainsi, les frites seront posées en premier, vient ensuite le fromage en grains et enfin la sauce. Grâce à cet ordre, le fromage est mis plus en valeur et il sera délicatement et lentement réchauffé par les frites et la sauce.
- La poutine se consomme dans les premiers instants après avoir été servie. Ainsi, elle donnera la meilleure expérience gustative aux dégustateurs : des frites chaudes et croustillantes, un fromage fondant et bruyant et enfin une sauce crémeuse et réconfortante.

C. Conclusion

Ce document a permis de répondre aux objectifs suivants :

- Répertorier les faits historiques de la poutine, en remontant à ses origines et en suivant son évolution au fil des décennies ;
- Comprendre les facteurs qui ont contribué à sa popularité au Québec ainsi qu'auprès des Canadiens et de la communauté internationale ;
- Comprendre la contribution du fromage en grains comme élément central du succès de la poutine ;
- Étudier l'importance de la poutine dans la culture québécoise et son impact sur le patrimoine culinaire canadien ;
- Apporter des éléments pour créer un argumentaire destiné au dépôt d'un dossier PCI de l'humanité auprès de l'UNESCO.

Ce dossier a été un travail de :

- Collecte d'informations et d'entrevues avec des personnes actives dans l'industrie de la poutine ;
- Lecture d'articles et livres jugés pertinents.

À la lecture de l'ensemble des livres et articles ainsi que des entretiens réalisés, la poutine a toutes les raisons d'être éligible au Patrimoine Culturel Immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Bibliographie

- Charlebois, S. (2021). *Poutine nation: La glorieuse ascension d'un plat sans prétention*. Fides.
- Calvo, M. (1982). Migration et Alimentation. *Social Science Information*, 21(3), Paris.
- Scinto, M. (2020, avril). Here's how poutine was first invented. Mashed. Consulté le 15 novembre 2023, à partir de <https://www.mashed.com>
- Radio-Canada. Les 3 cabanes à patates préférées des Mauriciens et Centricois. Radio-Canada.
- Ashton. (n.d.). Succursales. Consulté le 10 novembre 2023, à partir de <https://ashtonrestaurants.ca/succursales>
- L'encyclopédie canadienne. (2014). Poutine. L'encyclopédie canadienne.
- Grondin, M. R. (2016, mars). Dîner d'état: de la poutine pour Justin Trudeau. *Journal de Montréal*.
- Leduc, D. R. (Directeur commercial, Agrilait). (2023, octobre 27). [Entretien personnel].
- Nyctea. (n.d.). Notre histoire. Consulté le 20 novembre 2023, à partir de <https://nyctea.org/notre-histoire/>
- Monaco, E. (n.d.). Can Belgium claim ownership on the French fry? BBC Travel.
- Leclercq, P. (n.d.). Les grands mythes de la gastronomie: L'histoire vraie de la pomme de terre frite. Université de Liège. Consulté le 31 octobre 2023, à partir de https://www.news.uliege.be/cms/c_10630394/en/les-grands-mythes-de-la-gastronomie-l-histoire-vraie-de-la-pomme-de-terre-frite
- McCain. (n.d.). FAQs. Consulté le 6 novembre 2023, à partir de <https://mccain.ca/fr/faqs/>
- De Jaeger, J. M. (n.d.). Braderie de Lille: Cinq choses à connaître sur le plus grand vide-grenier d'Europe. Le Figaro. Consulté le 15 novembre 2023
- Lévesque, P. (2021). *La route du fromage en grains: Un guide qui fait skouic, skouic*. Les éditions de l'Homme.
- Les Producteurs de lait du Québec. (n.d.). Profil et impact de la production laitière. Consulté le 7 novembre 2023, à partir de <https://lait.org/leconomie-du-lait/profil-et-impact-de-la-production-laitiere/>
- Proulx, M. F. (Coordinatrice au marketing, Agrilait). (2023, octobre 27). [Entretien personnel].
- Alimentarium. (n.d.). Sauces. Consulté le 22 novembre 2023, à partir de <https://www.alimentarium.org/fr/savoir/sauces>
- Smain, C. (Conseillère en marketing numérique, Chez Ashton). (2023, novembre 16). [Entretien personnel].
- Grondin, M. R. (2016, mars). Dîner d'état: de la poutine pour Justin Trudeau. *Journal de Montréal*.
- Cunningham, M. (Chief Operational & Business Development Officer, Smoke's Pouterie). (2023, novembre 10). [Entretien personnel].
- Beaudoin, Y. (Créateur de Poutine Spots et La Bastringue). (2023, novembre). [Entretien personnel].
- Robitaille, P. (2019, mai 17). Chez Ashton: un demi-siècle de saveurs! *Journal de Québec*.

- The Canadian Encyclopedia. (2019, octobre). Canadian Comfort Food. The Canadian Encyclopedia.
- UNESCO. (n.d.). Pratiques sociales, rituels et événements festifs. Consulté le 29 novembre 2023, à partir de <https://ich.unesco.org/fr/pratiques-sociales-rituels-et-00055>
- Festival de la Poutine. (n.d.). Festival de la Poutine. Consulté le 25 novembre 2023, à partir de <https://festivaldelapoutine.com/>
- Le Grand Poutinefest. (n.d.). Le Grand Poutinefest. Consulté le 25 novembre 2023, à partir de <https://legrandpoutinefest.ca/>
- La Poutine Week. (n.d.). La Poutine Week. Consulté le 25 novembre 2023, à partir de <https://lapoutineweek.com/>
- Producteurs laitiers du Canada. (n.d.). Tournée Poutine avec Smoke's. Consulté le 15 novembre 2023, à partir de <https://producteurslaitiersducanada.ca/fr/plaisirs-laitiers/astuces-cuisine/tournee-poutine-avec-smokes>
- La Banquise. (n.d.). La Banquise. Consulté le 2 novembre 2023, à partir de <https://labanquise.com>
- Morissette, N. (2023, novembre 14). Ashton achète La Banquise. *La Presse*.
- Achdé & Gerra, L. (n.d.). *La Belle province*. Les aventures de Lucky Luke. Lucky Comics.
- The Canadian Encyclopedia. (n.d.). Poutine. Consulté le 21 novembre 2023, à partir de <https://www.thecanadianencyclopedia.ca/fr/article/poutine>
- Reader's Digest Canada. (n.d.). 10 Must-Try Canadian Dishes. Consulté le 21 novembre 2023, à partir de <https://www.readersdigest.ca/travel/canada/10-must-try-canadian-dishes/>
- Coopérative St-Albert. (n.d.). Coopérative St-Albert. Consulté le 21 novembre 2023, à partir de <https://fromagestalbert.com/>
- Langlois, C. (2023, novembre). Caractéristiques techniques du fromage cheddar en grains. CILQ.
- Gouvernement du Québec. (n.d.). Règlement sur les aliments. Article 11.8.12.
- Les Producteurs de lait du Québec. (2022). Rapport annuel 2022. <https://lait.org/>
- Ferland, C. (n.d.). Les fromages du Québec: du bon vieux cheddar au fromage fin. *Aujourd'hui l'histoire*. Radio-Canada. Consulté à partir de <https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/aujourd-hui-l-histoire/segments/entrevue/369707/fromages-quebec-cheddar-oka-catherine-ferland#:~:text=L'historienne%20Catherine%20Ferland%20retrace,du%20camembert%20et%20du%20brie>.

Liste des figures

Figure 1: Chronologie historique de la poutine - 1ère partie : de 1957 à fin des années 90.....	6
Figure 2: Chronologie historique de la poutine - 2ème partie : 2000 à aujourd'hui	10
Figure 3: Visualisation du rayonnement géographique de la poutine dans le temps.	14
Figure 5: Caractéristiques techniques du fromage en grains	32
Figure 6: Les caractéristiques organoleptiques du Fromage en grains.....	33
Figure 7: La production laitière en 2022 au Québec.....	35

Liste des annexes

Annexe 1 Chronologie des évènements marquants de l'histoire de la poutine

Source : CHARLEBOIS, S. *Poutine nation. La glorieuse ascension d'un plat sans prétention*, Canada, FIDES, 2021 – histoire e 1957 à 2018

Source : BEAUDOIN, Y. Guide poutine Spots - <https://www.poutinespots.com/> - histoire de 2018 à aujourd'hui

1957 Eddy Laineuse, un client du restaurant Café Idéal, à Warwick, demande au propriétaire des lieux, M. Fernand Lachance, de lui servir un mélange de frites et de fromage en grains. Lachance donne au mélange le nom de poutine et sert cette toute première poutine « originale ». Le mot poutine apparaît peu de temps après au menu du restaurant. Une grande première.

1962 Le restaurant Le Lutin qui rit (nouveau nom du café Idéal) offre en accompagnement une sauce pour les frites et le fromage en grains. C'est Germaine Lachance, l'épouse de Fernand Lachance, qui en a la recette.

1964 Jean-Paul Roy sert la première poutine « moderne », qui est celle que nous connaissons aujourd'hui (frites, fromage en grains, sauce), dans un contenant prévu à cet effet, à son resto Le Roy Jucep, à Drummondville.

1972 Ashton Leblond, propriétaire du restaurant Chez Ashton, ajoute la poutine à son menu.

1980 Chez Ashton prend de l'expansion, pour devenir une chaîne de restauration régionale, et continue de servir de la poutine.

1987 Jean-Louis Roy, propriétaire d'une succursale de la franchise Burger King dans la ville de Québec, reçoit la permission d'ajouter la poutine à son menu.

1988 La chaîne Burger King permet à tous ses franchisés de Québec et d'Hawkesbury de vendre de la poutine.

1990 McDonald's incorpore la poutine au menu de toutes ses succursales québécoises.

1992 Harvey's devient la première chaîne de restaurant pancanadienne à vendre de la poutine.

1998 Daniel Leblanc, nouveau propriétaire du restaurant Le Roy Jucep, à Drummondville, enregistre la marque de commerce « inventeur de la poutine » auprès de l'Office de la propriété intellectuelle du Canada (OPIC).

2007	Radio-Canada classe la poutine dixième au rang des grandes inventions canadiennes.
2008	Smoke's poutinerie ouvre sa première succursale à Toronto. Fondée par l'ontarien Ryan Smolkin, elle est la toute première chaîne pancanadienne à se spécialiser uniquement dans la vente de la poutine.
2013	McDonald's ajoute la poutine à son menu partout au Canada.
2016	On sert officiellement de la poutine à un dîner d'État à la Maison-Blanche, à Washington D.C.
2017	Le magazine MacLean's classe la poutine « numéro un » dans sa liste des mets emblématiques canadiens.
2017	Smoke's Poutinerie ouvre son 150 ^{ème} restaurant.
2018	Smoke's Poutinerie ouvre des succursales en Californie, en Floride et à Dubaï
2019	Exportation du Canada et importation en France du VRAI fromage en grains dit « fromage à poutine » du Québec de la Fromagerie Saint-Guillaume.
2020	Plus d'une cinquantaine de restaurants étrangers servent le fromage en grains du Québec et plusieurs d'entre eux servent aussi la sauce à poutine originale du Québec sous la marque Nyctea.
2021	Chaque 20 juillet la Journée Mondiale de La Poutine pourra se célébrer
2023	Au Canada, le 19 mai, Google célèbre la poutine avec l'illustration d'une poutine accompagnée de la mention « Célébrons la poutine » sur sa page principale de recherche

Annexe 2 : Grille d'évaluation de l'expérience poutine de Poutine Spots

Source : BEAUDOIN, Y. Guide poutine Spots - <https://www.poutinespots.com/>



L'évaluation de **Poutine Spots** vous aidera à fidéliser la clientèle et fera en sorte d'augmenter le taux de recommandation. Lors de l'évaluation du "spot", le restaurant visité fournira gratuitement à l'agent sur place une poutine de votre choix dans le format de votre choix.

Les critères d'évaluation ne s'accordent pas toujours ni sur l'ensemble de ces éléments, ni sur la priorité allouée aux critères d'évaluation d'un restaurant par un agent de **Poutine Spots**.

Six éléments sont habituellement soulevés lors d'une visite prévue ou improvisée :

(1) L'accueil et le service du personnel en contact	/5
(2) L'atmosphère et l'ambiance de l'expérience	/5
(3) La poutine présentée par le Spots visité	/10
(3.1) Frites, fromage, sauce, garnitures	/15
(4) L'emplacement, l'environnement, le stationnement	/5
(5) La propreté des lieux intérieur et extérieur	/5
(6) Le rapport qualité-prix selon le format de poutine	/5

Résultat : /50

La plupart des évaluations en restauration se fondent normalement sur les trois premiers critères : le service, l'atmosphère de l'expérience et la nourriture présentée. Cependant, nous utilisons 7 points importants qui font en sorte de mieux évaluer le spot. Une note sur /50 points sera remis, selon les éléments évalués lors de la visite. Si le total de la note est supérieur à 35 points, l'autocollant de " **Poutine Spots** ", sera apposé par l'agent bien à la vue de la clientèle.

L'évaluation faite par l'agent de **Poutine Spots** est objective et n'est pas permanente. L'évaluation est pour une période d'un an, débutant à la date de la visite. L'évaluation est faite à titre de référence dans le but de promouvoir **Poutine Spots** et le Spot visité.