

# Jalon 53

L'identité alimentaire québécoise est multiple : elle intègre, respecte et reconnaît les **diverses cultures** présentes sur le territoire, tout en valorisant son **patrimoine** et ses **terroirs**

## Pourquoi ce jalon ?

- L'alimentation est un vecteur d'expression de l'identité culturelle. La nourriture, les rituels et les traditions alimentaires témoignent de l'héritage et de l'histoire des différents peuples qui composent le Québec.
- La culture de l'alimentation évolue, tout comme le contexte démographique. Si le nombre annuel de personnes immigrantes reçues au Québec a globalement baissé depuis 2006, la part de personnes immigrées dans la population totale a augmenté (Institut de la statistique du Québec, 2021). Celles-ci proviennent de régions variées : 28,5 % viennent d'Europe, 26,6 % d'Asie, 22,7 % d'Amérique (dont les Antilles), et 22,1 % d'Afrique (MIFI, 2020). Ces personnes ont donc des identités alimentaires diversifiées, qui diffèrent de celles du Québec. De plus, l'augmentation du nombre de réfugiés et réfugiées climatiques est à prévoir dans les prochaines décennies.
- La diversité culturelle au sein de la population québécoise, actuelle et future, est favorable à la découverte, aux échanges et à la connaissance de l'autre. Le répertoire alimentaire québécois se développe et s'enrichit en intégrant des aliments aux provenances diverses. Même les traditions et les aliments considérés parfois comme « typiques » proviennent des communautés autochtones ou immigrantes.
- Le territoire de la province est lui-même vaste et composé de multiples terroirs, dont les caractéristiques distinctives issues du climat nordique sont autant de richesses qui ont façonné des traditions et qui composent une partie de son identité. La valorisation de cette nordicité et la mise en relief du caractère boréal d'une partie de l'alimentation pourraient être reconnues et exploitées davantage. Cela pourrait passer notamment par une réappropriation de savoirs ancestraux, ainsi que le développement de nouvelles connaissances et traditions adaptées à cette nordicité tout en répondant aux besoins des populations et aux défis environnementaux.
- La reconnaissance des apports passés, présents et futurs des diverses communautés et de leurs habitudes alimentaires pourrait contribuer à créer une identité culinaire forte, vivante et en dialogue avec les différentes communautés qui peuplent le territoire. Cela pourrait également contribuer à la vitalité du secteur bioalimentaire québécois.

## Qui doit être mobilisé ?



**Entreprises du secteur  
bioalimentaire**



**Personnes et organisations  
consommatrices**



**Société  
civile**



**Établissements d'enseignement,  
de recherche et d'expertise**

## Ressources

[Earle, L. \(2010\). La santé et les régimes alimentaires traditionnels autochtones](#)

[Institut de la statistique du Québec \(2021\). Les indicateurs de l'occupation et de la vitalité des territoires : nombre de personnes immigrantes admises.](#)

[Ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration \(2020\). Population immigrée au Québec et au Canada : recensement 2016](#)