

## Ontologie animiste et viande d'élevage : retour sur les notions d'« animaux indiens » et « animaux blancs » chez les Anicinabek

*Marie-Pierre BOUSQUET* \*

---

**Résumé :** En 1973, Serge Bouchard et José Mailhot avançaient qu'il existait, pour les Amérindiens, des animaux « blancs » (domestiques) et des animaux « indiens » (sauvages). À la lumière des pratiques alimentaires contemporaines des Anicinabek concernant les animaux domestiques et non domestiques, nous nous demandons si la dichotomie animaux indiens/animaux blancs est toujours d'actualité et ce que les relations avec ces animaux révèlent de l'ontologie anicinabe. Nous partons de l'idée que les Anicinabek se voient comme des mangeurs de viande, la chasse et le piégeage étant des activités traditionnelles aux fortes significations sociales et spirituelles. Si les vaches, cochons, poulets, qui tiennent aujourd'hui une grande place dans leur régime alimentaire, sont entrés dans leur patrimoine culinaire, constituent-ils, sur le plan ontologique, des animaux aussi bons à manger que les castors ou les orignaux ?

**Mots-clés :** animaux, Amérindiens, Québec, alimentation, viande, Anicinabek (Algonquins), ontologie, animisme

---

Quelles sont les différences ontologiques actuelles, pour les Anicinabek<sup>1</sup>, entre les animaux indigènes et les animaux non

---

\* Marie-Pierre Bousquet est professeure agrégée au Département d'anthropologie de l'Université de Montréal.

<sup>1</sup> Les Anicinabek (prononcer *Anicinabek*), appelés aussi *Algonquins*, vivent dans le Nord-ouest québécois, en Abitibi-Témiscamingue et en Outaouais, et sont membres de la grande famille linguistique algonquienne au même titre que les Atikamekw, les Cris, les Ojibwas, les Innus, etc.

indigènes ? Vu l'ampleur du sujet, je m'intéresserai à un angle, celui du rapport entre le gibier et les animaux d'élevage, et plus précisément à la consommation de la viande (ou de la chair) des animaux non indigènes. Dans un contexte alimentaire où, depuis la sédentarisation au XX<sup>e</sup> siècle, la chasse reste importante, mais ne fournit que rarement la majorité de la viande totale consommée<sup>2</sup>, comment ces Amérindiens considèrent-ils la viande de bœuf ou de poulet par rapport à celle d'orignal ou de castor (les deux plus prisées)<sup>3</sup> ?

Depuis les années 1960, les chercheurs s'intéressant aux systèmes conceptuels algonquiens de l'Est canadien répètent que les Cris, les Ojibwas, les Innus ont classé les animaux domestiques dans une classe inférieure, une catégorie non nommée qui constituerait « les animaux blancs », opposée à une classe supérieure dans les taxonomies, celle des « animaux indiens » ou « animaux sauvages ». On pense notamment à un article fondateur, maintes fois cité, de Serge Bouchard et José Mailhot, « Structure du lexique : les animaux indiens » (1973). Les auteurs y indiquent que les animaux domestiques « ne sont pas soumis à un traitement taxonomique détaillé », contrairement aux animaux non domestiqués. En 1992, Peter Armitage, dans son article « Religious Ideology among the Innu of Eastern Quebec and Labrador », confirme encore la validité de la division du monde animal en deux classes, les animaux innus et les animaux européens ou blancs, en faisant référence à Bouchard et Mailhot. Il affirme, comme ses prédécesseurs, que pour les Innus, les animaux innus sont contrôlés par des maîtres des animaux et on en déduit que les animaux blancs, eux, ne sont pas contrôlés par des maîtres. En 2004, Adrian Tanner, dans un article où il explique notamment l'animisme algonquien, confirme la pérennité de cette exclusion des animaux blancs du système social algonquien qui considère que les animaux vivant sur les territoires sont en groupes familiaux, ont des chefs, agissent intentionnellement et sont engagés avec les humains dans des règles de réciprocité. On pourrait raffiner, à l'aide de ces différents écrits

---

<sup>2</sup> Proposer une estimation générale serait hasardeux. Cela dépend des familles, des années et des communautés. Mais il est probable que cela oscille entre 10 % et 60 %.

<sup>3</sup> Je remercie vivement les relecteurs de cet article pour leurs commentaires constructifs et fort utiles.

et avec ceux de Daniel Clément (1995a), la catégorie « domestique », dans laquelle, par exemple, entre le chien, qui est *a priori* un animal indien. Il est possible de réfléchir strictement sur la catégorie « chien », abordée par plusieurs auteurs dont Lemaitre et Servais (2007)<sup>4</sup>. Mais comme le propos portera ici uniquement sur les animaux que les Anicinabek mangent de nos jours, cela exclut le chien<sup>5</sup>. Disons simplement que, d'après mes constatations, certains chiens sont plus amérindiens et d'autres sont plus blancs : les chiens de chasse ou tout autre chien de travail, c'est-à-dire élevé pour assister l'être humain (chien de berger, policier, d'attelage, etc.) sont des chiens potentiellement amérindiens. Les chiens d'agrément, qui ne sont pas des auxiliaires de l'être humain (donc hors des règles de réciprocité) et qui ne servent qu'à être des animaux de compagnie sont plutôt des chiens blancs.

Nous retenons de tout cela que les animaux non indigènes sont sujets de taxonomies pauvres et exclus du système social. Pour encadrer ces idées dans un contexte plus global, j'expliquerai la nature des relations que les Anicinabek entretiennent avec les animaux indiens, y compris lors de leur consommation, en abordant la place centrale de l'animisme dans leur ontologie. Au sujet des taxonomies, j'évoquerai la symbolique des noms donnés aux différents animaux non indiens, montrant qu'ils peuvent entrer dans des catégories existantes. Puis je dresserai un portrait général de la cuisine anicinabe contemporaine utilisant des animaux blancs. Enfin, j'ajouterai deux critères fort peu représentés dans la documentation, à savoir les rapports historiques avec les Blancs et les définitions identitaires, ce qui nuancera l'idée d'exclusion du système social. L'examen de ces critères permet de saisir la façon dont les animaux blancs sont entrés dans le régime alimentaire et le patrimoine culinaire des Anicinabe. J'entends par « patrimoine culinaire » des productions spécifiques nécessitant des savoirs et des savoir-faire, valorisées par les acteurs concernés (Marchenay et

---

<sup>4</sup> Ces deux auteurs montrent l'ambiguïté du chien qui, chez plusieurs peuples de l'Est canadien, a pu faire l'objet de sépultures et de sacrifices rituels : contrairement au loup, il fait partie de la socialité humaine, tout en pouvant être consommé.

<sup>5</sup> Cela exclut également le chat, qui n'a fait l'objet d'aucune recherche chez les Amérindiens de l'Est canadien, mais qui fait pourtant partie des animaux domestiques que l'on rencontre dans les communautés.

Bérard, 2008 : 108). Je me fonderai ici sur des données accumulées au fil des ans et des repas partagés avec des Anicinabek, sur une quinzaine d'années de terrains successifs, très souvent à Pikogan, en Abitibi, qui sera ici la communauté de référence.

### **Ontologie anicinabe, animisme et relations avec les animaux indiens**

Pour comprendre les relations avec les animaux blancs, particulièrement avec ceux que l'on mange, il faut pouvoir les comparer à celles avec les animaux indiens, c'est-à-dire ceux qui vivent dans les forêts (mixtes ou boréales) où se trouvent les territoires anicinabek. Comme l'ont écrit de nombreux auteurs, les animaux sont, dans les ontologies algonquiennes, ce qu'Hallowell (1992) a appelé des « autres-qu'humains », c'est-à-dire des personnes douées de pensée, des êtres sociaux avec lesquels on peut communiquer par des techniques (tente à sudation, scapulomancie) ou par le rêve (Feit, 2000 ; Bousquet, 2002). Les animaux indiens donnent, enseignent, attirent la chance ou l'infortune (Pomedli, 2014) : en un mot, ils sont inscrits dans les relations d'échange. Ils ont des âmes comme les humains : ils ont une force vitale, un pouvoir, un esprit, qu'on appelle *mando* (*manitu*, *manijo*), que les humains peuvent utiliser, comme d'autres forces vitales, pour guérir, ensorceler, prédire le futur (Long, 1987 ; Bousquet, 2013)<sup>6</sup>.

Les liens sociaux avec les animaux indiens incluent la prédation. Si l'on doit classifier les populations par leurs modes de production de nourriture, on dira que les Anicinabek étaient (et sont encore) des chasseurs-piégeurs. Or, c'est par la chasse que les hommes s'approprient les *mandos* : plus un homme chasse (avec succès), plus il accumule de la force vitale (Armitage, 1992). Pour maintenir de bonnes relations avec les animaux, les humains doivent respecter des règles : ne pas tuer plus que ce dont on a besoin, ne pas faire souffrir l'animal, respecter ses ossements, ne pas mettre en danger la reproduction d'une espèce. Il existe une sorte de pacte social entre humains et animaux en contrepartie duquel les animaux acceptent de se faire tuer par les humains. De nos jours, les

---

<sup>6</sup> Chez les Anicinabek, il n'y a pas d'équivalent des maîtres des animaux. Speck (1915 : 37) précise que « *Nenebuc was chief of all men and animals* ». Nenebuc (Nanabozho, Nanabush) est un héros décepteur.

Anicinabek ne l'exprimeraient plus en ces termes, mais ces règles persistent, de façon plus ou moins explicite : rien n'indique que les conceptions animistes de l'univers ont disparu, au contraire (Bousquet, 2013). La chasse et le piégeage (et la pêche), dans des communautés plutôt traditionnelles comme Pikogan, sont des activités qui gardent de fortes significations sociales et spirituelles. Par exemple, des événements familiaux continuent de fêter les jeunes qui ont tué leur premier gros gibier, montrant leur passage à l'âge adulte. À Pikogan, quand un festin communautaire de retour de chasse a lieu, on dit que la communauté est « en santé », ce qui inclut aussi bien le physique que le moral. Les animaux de la forêt leur permettent encore de soigner certains maux, d'acquérir du prestige (en les tuant convenablement et en chassant, avec succès souvent) et d'améliorer leur forme en les consommant (en s'appropriant leurs qualités et leurs pouvoirs). Cette proximité sociale et ces liens de réciprocité s'expriment dans la langue par le fait que la « vraie » et/ou « bonne » nourriture est appelée *nopimik mitcim*, « la nourriture de la forêt ». Ceci explique pourquoi les Anicinabek, de nos jours, se voient toujours essentiellement comme des mangeurs de viande, chaque animal faisant l'objet d'un fort symbolisme et d'une classification : ours noir, orignal, castor, rat musqué, loutre, lièvre, perdrix, bernache sont rangés dans les animaux terrestres, à poils, à plumes, qui volent, qui sont amphibies, aquatiques, etc.

Dans la catégorie « aquatique » se trouve le poisson. Chez les Anicinabek, et ailleurs, il existe les animaux à viande et les animaux à chair de poisson : viande et chair étant respectivement *wiyas* et *oskâw* à Barrière Lake (Nickels, 1995 : 2-36) ; *wiias* et *skaw* au Grand-Lac-Victoria (Leroux, 2003 : 112) ; *wiyaas* et *uhkuwaau* chez les Cris de la baie James (Clément, 1995b : 32). La distinction a des répercussions en pratique : par exemple, dans le système innu, le castor, animal à viande, est aussi classé parmi les animaux à chair, ce qui allait de pair avec le fait que les prêtres permettaient qu'on en mange le vendredi<sup>7</sup> (Bouchard et Mailhot, 1973 : 63 ; Clément, 1995a : 439). De nos jours, le poisson occupe toujours

---

<sup>7</sup> Dans la taxonomie européenne, le castor était considéré comme un poisson.

une place importante dans l'alimentation<sup>8</sup> : doré, corégone, brochet, esturgeon, omble, achigan, maskinongé sont très prisés.

Comment consomme-t-on les animaux indiens ? Grillée, rôtie ou bouillie, la viande (ou la chair) fait partie aussi bien des repas de fêtes que du quotidien. Pour faire honneur à un invité, pour célébrer un événement ou encore pour faire plaisir et se faire plaisir, rien n'est mieux que de pouvoir servir du gibier à table. Peu importe qu'on ait soi-même tué l'original ou le castor qui se retrouve dans l'assiette, même si être capable de chasser et de piéger pour se nourrir soi-même et nourrir les autres est une qualité fortement valorisée. Outre que cela implique une bonne connaissance des techniques de chasse et de piégeage, cela induit logiquement que la personne fait des séjours en forêt, point fondamental dans la transmission des connaissances culturelles et dans l'occupation du territoire. Le gibier, de nos jours, ne fait jamais partie de la nourriture rapide : je ne parle pas ici de la vitesse de consommation, mais de la valeur accordée à sa préparation et à sa dégustation. Quand on regarde ce qu'écrit Tanner sur le « *eating and ideology* » des Cris en 1975, on s'aperçoit non seulement de la proximité de pensée entre les Cris et les Anicinabek, mais de la persistance de nombreux comportements. Ainsi, le statut des participants est déterminant quand la viande est servie « *by means of seating position, by the role they take in the proceedings, by the portions of meat servings* » (Tanner, 1975 : 295). En effet, les différents morceaux de gibier font l'objet de règles de partage strictes (Rousseau, 1966), selon l'âge, la place dans la parenté, la position sociale, le genre. La viande ne doit pas être gâchée. L'ambiance à table doit être agréable et calme. Il faut manger avec ses doigts, partager les surplus et bien envelopper les restants. Certaines familles continuent de respecter la prescription d'éviter de donner aux chiens les os de gibier à ronger. Les crânes de gibier sont fréquemment conservés, bien nettoyés. Manger du gibier est bon pour le corps et bon pour la vie en société, et l'acte de consommation et de partage lui rend hommage pour le don qu'il a fait de lui-même au chasseur et à sa famille.

---

<sup>8</sup> À Barriere Lake, les travaux de Nickels (1999 : 112) montrent que le doré constitue la denrée la plus importante après l'original (et avant le castor).

### La symbolique des noms désignant les animaux non indiens

Un coup d'œil sur la façon dont les Anicinabek ont nommé, dans leur langue qui se subdivise en plusieurs dialectes, les animaux blancs montre que ces derniers sont surtout définis par rapport aux animaux « indiens ». Les termes reflètent en effet les processus comparatifs qui ont permis leur création. Mettons à part *kokoc* (ou *kokosh*)<sup>9</sup> qui signifie « cochon » ou « porc » : il est issu du mot français, selon l'analogie anicinabe. Dans la volaille, *coq* se dit *nabese*, qui veut dire « oiseau mâle ». Ce terme générique se distingue de l'habituelle précision des termes anicinabek pour les êtres doués de *mando* qui ont de l'importance pour eux. *Poule* ou *poulet* se dit *pakaakwan* (*pakakwan*, *pagakwan*). Selon Cuoq (1886 : 319), « ce mot est évidemment composé ; mais il est difficile de dire comment. Il y en a qui le font venir de *pakak* et de *owe*. Cette étymologie est bien risquée, mais du moins elle aurait l'avantage de nous rappeler l'épithète de *chante-clair*, donnée au coq par nos vieux poètes français ». *Pakakowe* signifie en effet « avoir la voix claire ». *Pakak* signifie en fait « clair », mais il peut aussi faire référence à un être mythique, sans chair, qui vole au-dessus de la forêt en poussant des cris sinistres.

Pour certains animaux non indiens, le terme créé l'a été par référence à des animaux sauvages déjà connus<sup>10</sup>. Par exemple, un âne se dit *misabos* (Cuoq, 1886 : 229), *micaboc* (Dumont et Dumont, 1985 : 29) ou *misanabos*, ce qui signifie à chaque fois « lièvre géant ». Pour d'autres animaux domestiques, les différentes bandes anicinabek n'ont pas forcément retenu les mêmes critères ou les mêmes fondements comparatifs. Un lion, animal étranger et immangeable, se dit *mishibijiw*, « gros lynx », à Kitigan Zibi (McGregor, s.d. : 206), et *micanimoc*, « gros chien », à Lac-Simon (Dumont et Dumont, 1985 : 26). Le terme peut aussi décrire un comportement : par exemple, le terme *kajakens* (Cuoq, 1886 : 138) ou *kajagens* (McGregor, s.d. : 111), « un chat », pourrait dériver du verbe *kajake*, « manger gloutonnement ». Pour les animaux comestibles, une vache se dit *adjikoc* à Lac-Simon (Dumont et Dumont, 1985 : 29), *mictos* à Pikogan, *nonjetik* dans le lexique de

<sup>9</sup> *Bacon* se dit d'ailleurs *patekokosh*, *pate* signifiant « fumé » ou « séché ».

<sup>10</sup> Les Européens ont procédé de la même manière, appelant « blé d'Inde » le maïs, « cochons d'Inde » les cobayes, etc.

Cuoq (1886 : 67), faisant référence, selon les cas, à son meuglement, à sa grosse taille, au fait que les bovins sont rangés dans la même classe que les cervidés (dont *atik* ou *adik*, « le caribou », est le représentant par excellence). Un lapin se dit *awakanabos*, de *awakan*, « ce dont on se sert, par analogie esclave » (Cuoq, 1886 : 71) et *wabos*, « lièvre », ce qui voudrait donc dire « lièvre domestique ». On voit donc se refléter les traits de ces animaux qui ont frappé les Anicinabek : leurs cris, leur taille, leurs comportements, leur dépendance à l'humain. En fait, chez les Anicinabek, les animaux non indiens ne semblent pas faire partie d'une seule et même classe qui serait opposée à celle des animaux indiens. Ils peuvent être rangés dans des classes existantes par analogie ou dans la classe des animaux domestiques, *nindasiwigan* (Cuoq, 1886 : 277) ou *mindaziwagan* (McGregor, s.d. : 199), dont on retient qu'ils sont apprivoisés, réduits à l'état de domesticité (Cuoq, *id.*). Si l'on ne garde que les animaux non indiens que l'on mange, pour mes informateurs de Pikogan, il y a un point commun clair : ils sont soumis à l'humain.

### **Cuisiner des animaux blancs**

Regardons maintenant la cuisine anicinabe contemporaine mettant en scène des animaux blancs. Il faut distinguer la cuisine qui nécessite des recettes et des techniques culinaires de la nourriture rapide, non élaborée et sans règles, qu'on mange surtout parce qu'on a faim (Mailhot, dans Basile, 1973 : vii). Les Anicinabek se disent avant tout carnivores : cette importance de la viande explique que le bœuf, le veau, le porc et le poulet soient aussi facilement entrés dans leur régime alimentaire. Ils semblent distinguer, dans leurs discours, trois catégories de cuisine : traditionnelle, canadienne et étrangère (les plats relevant de cette dernière catégorie sont parfois vus comme immangeables ; ils seront évoqués plus loin). Si les plats traditionnels sont centrés sur le gibier et le poisson, il n'est pas rare que l'on ajoute à la préparation, lors de la cuisson, du gras de porc, c'est-à-dire toutes les formes de lard. On constate d'ailleurs une pratique similaire chez les Innus<sup>11</sup> (Basile, 1973). Le gras (ou la graisse) est très

---

<sup>11</sup> Mailhot (dans Basile 1973 : vi-vii) explique que chez les Innus, la graisse « constitue le produit de la cuisine par excellence ».

important dans le gibier : c'est la graisse qui contient le pouvoir de l'animal et qui donne de la force aux humains. Elle a une haute valeur nutritive et contient aussi la force vitale (pouvoir) de l'animal. Dans le même ordre d'idées, mais sans qu'il soit question de pouvoir, le gras (*mide*) est appréciable, surtout pour les aînés qui le gardent et le consomment précieusement, souvent après l'avoir fondu pour faire des pains d'axonge<sup>12</sup>. Il apparaît sinon sous forme de margarine.

Quand il n'y a pas de plat traditionnel sur la table, les menus du dîner et du souper sont variés, avec deux constantes : la viande et les féculents. Ces plats ne sont pas considérés comme « blancs » en tant que tels, mais même si on les cuisine, ils sont associés à la sédentarité, au contact avec les Blancs et aux magasins de ces derniers. On peut citer les spaghettis en sauce, les macaronis au fromage servis avec des tournedos de poulet, du riz mélangé à des légumes coupés en petits morceaux avec un steak de bœuf, des pommes de terre bouillies avec du pot-au-feu. Certains mets sont indianisés quand on y ajoute du gibier : la sauce à spaghettis<sup>13</sup> ou la fondue de viande deviennent plus anicinabek quand on met dans la préparation de la viande d'orignal ou de castor (ce qui est précisé par le (la) cuisinier (ère)). Dans les magasins, les Anicinabek sont aussi réputés pour acheter des morceaux de viande qui ne font pas l'unanimité chez les Québécois comme des foies de poulet, du cœur et de la langue ou des têtes de veau complètes. Ces préférences peuvent être mises en relation avec celles des chasseurs pour les abats, qui ont une haute valeur nutritive. De même, les têtes d'originaux, par exemple, offrent des parties de choix qui pouvaient nourrir une famille pendant plusieurs jours.

Les Anicinabek font également des plats qualifiés d'« authentiquement québécois », comme le pâté chinois<sup>14</sup> et la tourtière à la viande<sup>15</sup>. Dès les premiers contacts avec les colons blancs venus s'installer dans des rangs en Abitibi, les Anicinabek

<sup>12</sup> Graisse molle, fondue et homogène.

<sup>13</sup> La « sauce à spag » ou « sauce à spaghette » est un emblème fort de la cuisine québécoise.

<sup>14</sup> Le pâté chinois est un mets dans lequel sont superposées des couches de bœuf haché, de pommes de terre en purée et de maïs.

<sup>15</sup> La tourtière est une tourte farcie avec une garniture de viandes mélangées.

ont échangé avec eux des recettes de cuisine et des ingrédients pour les faire. Les Anicinabek ont enseigné les techniques de piégeage et échangé des pièces de gibier contre des choses dont ils avaient besoin. En échange, les Blancs leur ont fait connaître le boudin, fait de sang de porc (que les jeunes Anicinabek, à ce que j'ai pu voir, n'aiment pas forcément), le bacon et les cretons<sup>16</sup>. Ils leur ont montré les recettes de ragoût, de cipaille<sup>17</sup> et de tourtière que les Anicinabek ont adaptées en y ajoutant du gibier. L'été, les barbecues étant aussi populaires chez les Amérindiens que chez les autres Nord-Américains, les Anicinabek font volontiers griller steaks de surlonge, tournedos et saucisses dans les cours derrière leurs maisons. Enfin, les poissons sont généralement appréciés. Locaux, ils viennent le plus souvent des lacs alentour et peuvent aussi être achetés. Mais saumon, tilapia, sole et pangasius peuvent être au menu, l'un ou l'autre étant parfois réputé pour rappeler le goût d'un poisson local difficile à trouver<sup>18</sup>.

Dans la catégorie « viande » sont également appréciés des dérivés comme le baloney ou saucisson de Bologne (dérivé de la mortadelle), nommé dans le langage populaire « viande du pauvre », ce qui contribue à classer les Amérindiens comme pauvres. Certes, il est choisi pour son coût, mais, comme le Spam<sup>19</sup> (corned-beef), il a été intégré parce qu'il est pratique à transporter lors des voyages en forêt. Les deux produits s'achètent en effet scellés sous enveloppe de plastique ou en boîte de conserve. Le baloney a d'ailleurs un nom en *anicinabemowin* (la langue algonquine), reflétant la prononciation par les Anicinabek du terme *panoni*. Enfin, le bœuf, le porc et le poulet sont très présents dans l'alimentation contemporaine anicinabe sous la forme de viande de nourriture rapide, que ce soit les hamburgers, les ailes de

---

<sup>16</sup> Les cretons sont un pâté à base de porc haché cuit lentement.

<sup>17</sup> Le cipaille ou six-pâtes est un plat à base de couches de viande mélangées à des patates en morceaux, séparées par des abaisses de pâtes. Rousseau, dans un article sur la cuisine des Algonquiens (1948 : 4), rapporte une recette de *chipaye-djano*, ou *seapie* en anglais, faite chez les Montagnais de Sept-Îles.

<sup>18</sup> Il y aurait lieu de creuser la place des animaux marins. Mentionnons que les Anicinabek apprécient, tout comme les Québécois, les crevettes, par exemple.

<sup>19</sup> Le Spam est une préparation à base de porc haché, salée, précuite et vendue en boîte.

poulet et les pogos<sup>20</sup>. Certes, la nourriture rapide (ou fast-food), les gens de Pikogan le racontent, a été adoptée pour son coût, mais aussi pour ses goûts et parce qu'elle était prête à être consommée. Enfin, quand les Anicinabek choisissent un restaurant, à part les chaînes de restauration rapide et les « cabanes à patates » (qui servent en priorité des patates frites), ils apprécient les steak house et les rôtisseries. Donc, même si le gibier est la vraie nourriture, la viande en général est de la bonne nourriture, ce qui peut expliquer l'inclusion d'animaux non indiens dans l'alimentation anicinabe.

Comme pour les animaux sauvages, la viande des animaux non indiens ne doit pas être gâchée. Mais, au contraire du gibier, les morceaux de viande des animaux blancs ne font pas l'objet de strictes règles de partage et de dévolution. Utiliser des ustensiles n'est pas considéré comme impoli. Les plats dont la préparation est longue, comme le cipaille (qui peut prendre une à deux journées), sont servis lors d'occasions où l'on invite de la parenté ou des gens que l'on veut honorer, repas où l'ambiance doit être respectueuse. Mais c'est ici la longueur du temps de préparation qui importe et pas la qualité de la viande en elle-même. Les os des animaux non indiens ne font l'objet d'aucune prescription, y compris les crânes. On commence donc à voir ici des différences de comportements face aux différentes viandes.

### **Ontologie et relations avec les animaux blancs**

On pourrait déduire logiquement que, par opposition aux animaux sauvages, les animaux non indiens comestibles seraient exclus du système social anicinabe. En suivant cette idée, ils seraient exclus, car ils ne sont pas engagés dans des règles de réciprocité, ils n'auraient pas de *mando*, ils ne sont pas chassés, ils n'enseignent rien, ne guérissent pas, sont soumis et on ne peut pas communiquer avec eux. Globalement, ces propositions semblent vraies. Les animaux blancs ne paraissent pas engagés dans des règles de réciprocité dans le sens où ils ne donnent pas leur vie (ils ne sont pas libres, donc ils ne consentent pas à s'offrir) : il n'est donc pas nécessaire de respecter des prescriptions à leur égard et les manger n'a rien d'un hommage. En outre, ils ne vivent pas sur le

---

<sup>20</sup> Un pogo est une saucisse enrobée de pâte à frire, plantée sur un bâtonnet.

territoire, ce qui veut dire qu'ils ne véhiculent aucun enseignement ni aucune qualité de ce territoire.

Mais un aspect mérite d'être mentionné : les animaux blancs sont, d'après les aînés, « des créatures de Dieu ». Le catholicisme a encore une forte empreinte dans les communautés anicinabek. Le cantique des créatures de saint François d'Assise y est connu par les aînés, cantique qui loue « sœur Lune et les étoiles », « frère Vent », « notre mère la Terre » et toutes les créatures en vie<sup>21</sup>. Les motifs animaliers peints, brodés ou sculptés sont d'ailleurs très présents dans les églises anicinabek, et algonquiennes en général (Bousquet et Morissette, 2008). Tout animal, comme tout humain, a une « âme » dans les ontologies algonquiennes (Long, 1987). Cette « âme », *tcitcakoc* ou *chichagosh* (McGregor, s.d. : 69), survit à la mort du corps physique. Si cette conception a probablement dû exister longtemps avant la christianisation, elle s'accorde relativement bien avec les conceptions catholiques au sujet de l'âme<sup>22</sup>. Pour les Anicinabek, les animaux blancs méritent qu'on les traite correctement au titre de créatures de Dieu, même si cela n'implique pas de respecter des prescriptions particulières. Nombre d'entre eux apparaissent dans la Bible et dans les fêtes catholiques, comme l'agneau (*manadjenic*, *manichenish*, *manitcenic*) ou le poisson, qui représentent le Christ. Cela indique qu'il est possible qu'ils soient doués des mêmes qualités que les animaux indiens. Mais cela voudrait surtout dire, pour le moment, que ce sont les Blancs qui devraient mieux les respecter, puisque c'est avec eux que ces animaux, logiquement, ont établi des relations sociales.

### Les rapports historiques avec les Blancs

Le fait que les Anicinabek aient une nette préférence pour un régime carné explique en partie pourquoi les animaux blancs comme les bovins, les porcins, la volaille et les ovins sont entrés dans leur régime alimentaire. On ne peut en fait éviter de replacer ces adoptions dans un contexte historique, ce que j'ai brièvement

---

<sup>21</sup> On remarquera les rapprochements qu'il y aurait à faire avec les conceptions de l'environnement diffusées dans la spiritualité panindienne, axée sur la Terre-Mère et sur le Père-Ciel.

<sup>22</sup> Dans le catholicisme, les animaux ne semblent pas avoir le même type d'âme que les humains, car la leur ne les conduit pas à participer à la grâce divine.

commencé à faire en évoquant l'évangélisation. Tout d'abord, il faut savoir que l'alimentation chez les Amérindiens au Canada a fait partie, et continue de faire partie dans une certaine mesure, des lieux de « canadianisation » des Autochtones. Comme l'expliquent Bohaker et Iacovetta (2009 : 428), les programmes de canadianisation, destinés aux immigrants et aux réfugiés entre les années 1950 et 1960, ont été appliqués aux Autochtones pour « créer une citoyenneté canadienne sociétale uniforme » et « inculquer les valeurs capitalistes et le code moral et social de la classe moyenne canadienne dominante ». Ainsi, dans la lignée des politiques d'assimilation qui s'étaient succédé depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, des cours d'économie domestique institués par les gouvernements, comprenant des cours de cuisine, de couture et d'artisanat, furent dispensés aux femmes amérindiennes pour qu'elles deviennent de bonnes ménagères, selon les codes eurocanadiens. Ces cours étaient gérés par le ministère des Affaires indiennes et enseignés par des travailleuses sociales et/ou des religieuses. Selon José Mailhot, dans la préface du livre de cuisine *Innupminwan. Ethnocuisine montagnaise* de Marie-Jeanne Basile (1973 : vii), ils ont diffusé l'idée qu'il fallait « apprendre aux Indiennes à faire la cuisine [sic] », donc qu'elles ne savaient pas la faire avant.

Si les cours d'économie domestique ont disparu en tant que programme du ministère des Affaires indiennes, un autre vecteur de « canadianisation » a pris le relais : celui de la santé publique. À partir des années 1980, les études abordant le sujet de l'alimentation chez les Amérindiens ont porté une attention particulière aux maladies dites « de civilisation » (cancer, obésité, maladies cardio-vasculaires, diabète), attribuées aux transformations rapides et brutales des modes de vie, avec une réduction de l'activité physique et une perte d'accès à des produits alimentaires traditionnels (gibier, plantes, etc.). Les campagnes de santé publique ont alors été axées, et le sont toujours, autour de l'amélioration de l'alimentation de manière à opter pour une nutrition plus saine. Ces campagnes, qui ont travaillé pour l'introduction d'aliments nouveaux dans les façons de se nourrir des Amérindiens (comme le lait de vache ainsi que les légumes et les fruits qui ne poussent pas localement), s'attaquent particulièrement à la restauration rapide, à la nourriture de grignotage et aux plats tout préparés. On ne peut être contre ces attaques à la malbouffe,

mauvaise sur les plans diététique et sanitaire. Mais il faut être conscient que les campagnes de santé publique, en valorisant des normes nutritionnelles au détriment d'autres dans lesquelles peuvent se reconnaître les Autochtones (comme l'importance de la graisse, jugée mauvaise pour la santé), perpétuent une surveillance du corps autochtone ressentie comme une intrusion (Roy, 1999) et continuent à transmettre aux Amérindiens le message implicite, d'origine coloniale, qu'ils ne savent pas se nourrir correctement<sup>23</sup>. C'est pourquoi Mailhot dit, au sujet du livre de Basile (1973 : vii) :

Ce livre aura peut-être, entre autres mérites, celui de démontrer une chose extrêmement élémentaire : l'avènement, sur les étagères des magasins de la Baie d'Hudson, de la boîte de conserve et du « Kraft Dinner »<sup>24</sup> ne venait pas à point remplir un congénital vide culinaire et la place qu'occupent la soupe en boîte et le plat de macaroni instantané dans l'alimentation des Amérindiens est la même qu'ils faisaient, en temps d'extrême famine, à la viande de vison et d'écureuil, pour lesquelles il n'existe pas de recettes.

Mais l'on ne peut se cantonner à penser l'inclusion alimentaire des animaux non indiens chez les Anicinabek en termes de canadianisation et de proximité avec la nourriture traditionnelle. Sinon, dans ce dernier cas, certains faits pourraient être perçus comme des étrangetés. Ainsi, j'ai mangé des cuisses de grenouilles pour la première fois<sup>25</sup> dans un buffet chinois d'Amos (Abitibi) en compagnie d'Anicinabek, qui m'ont incitée à y goûter. « Ça goûte le poulet », ont-ils dit. Certes, la consistance des cuisses de grenouilles ressemble fort à celle de la volaille. Mais les Anicinabek ne consommaient pas de rainettes ni de ouaouarons (ou crapauds-buffles), pourtant fréquents sur leurs territoires.

---

<sup>23</sup> On peut même dire que le milieu de la recherche participe à la transmission de ce message, car les travaux sur l'alimentation des Amérindiens sont surtout axés sur la santé : conséquences des contaminants, pratiques de résistance aux normes recommandées par les professionnels de la santé, transformation des actes alimentaires, etc. (Bargès, 2008 ; Power, 2008 ; Roy, 1999 ; Roy, Labarthe et Petitpas, 2013 ; Samson et Pretty, 2006).

<sup>24</sup> Le Kraft Dinner, paquet de macaronis vendu dans une boîte de carton avec un sachet de fromage en poudre, a été inventé en 1937 (Wyman, 2004 : 22).

<sup>25</sup> Le fait est assez ironique pour une Française d'origine.

Aujourd'hui, ils peuvent parfois cuisiner eux-mêmes des cuisses de grenouilles, achetées congelées au supermarché, et classent alors le plat, selon les circonstances, comme chinois, québécois ou français. Il peut aussi arriver que les Anicinabek achètent des escargots qu'ils mangent, comme les Québécois et les Français, avec force beurre à l'ail. Mais, contrairement aux grenouilles comestibles, qui sont locales, les escargots comestibles ont été importés d'Europe (sachant, en outre, que ceux qu'on mange au Québec viennent souvent d'Asie). Bref, pourquoi ne pas avoir consommé de batraciens avant l'arrivée des colons ?

La réponse se trouve peut-être dans l'usage que l'on fait des batraciens chez les Anicinabek. Jane Rankin et Jackie Kistabish, dans *Remèdes algonquins, Anicinabe Mackiki* (1982 : 35), mentionnent qu'en guise d'insecticide, on peut se « frotter avec un crapaud vivant sur toute la surface du corps ». En effet, le crapaud sécrète une substance toxique qui, par ailleurs, lui donne un goût exécrable. Mais qu'en est-il pour les rainettes et les ouaouarons qui, eux, sont comestibles ? Si une recherche plus approfondie reste à faire pour les Anicinabek, la littérature sur leurs proches voisins, les Ojibwas (qui se nomment aussi Anishinaabe), peut apporter quelques éléments d'information<sup>26</sup>. Ruth Landes, dans *The Ojibwa Woman* (1971 : 194), relate l'histoire de Sioux Woman, une femme dakota devenue captive d'un guerrier cri, puis son épouse. Sa mère également avait été captive et vivait avec eux. Un jour, Sioux Woman se fit jeter un sort et était en train de se transformer en Windigo (être cannibale). Sa mère décida de préparer un remède :

One day the old woman told her son-in-law to get a frog or a snake. The man asked some old people for a snake, and he got a little snake meat. The old woman made medicine out of it, and gave it to her daughter to drink. [...] This was to stop her from being a windigo.

---

<sup>26</sup> Je remercie vivement Olivier Servais d'avoir porté à mon attention la littérature sur les grenouilles chez les Ojibwas. Il m'a aussi fait remarquer que plusieurs peintures de Norval Morrisseau portent sur les grenouilles et que l'une d'elles, *Frog Medicine* (1964), montre que la grenouille donne aux humains des pouvoirs curatifs. Récupéré le 28 avril 2014 de <http://www.norvalmorrisseaublog.com/2010/06/frog-medicine-1964-1966-1972-norval.html> et <http://www.norvalmorrisseaublog.com/2010/10/nanabajou-in-frog-skin-connected-with.html>.

On voit dans ce cas précis que la grenouille est associée au serpent, comme s'ils étaient interchangeable, et qu'ici le serpent est mangeable, ce qui incite à penser que la grenouille peut l'être aussi. Mais les deux ne sont consommés que dans un contexte rituel et thérapeutique. Comme la grenouille peut être toxique, elle est potentiellement maléfique, ce qui expliquerait qu'on en évite la consommation. Un article de Mary Black (1976 : 130) sur les Ojibwas irait dans ce sens : elle précise que les grenouilles, dans la taxonomie, sont rangées dans la catégorie « *hard-to-classify* » avec les tortues, les serpents et les chauves-souris. Ce sont des « *nearly-manijo.s* » (Black, 1976 : 137). Or, « *manijo.s* » (*manitush, mandjoc, mantoc, mantu.s* ou quelle que soit l'écriture retenue pour ce terme algonquien) signifie à peu près « petit esprit » (Speck, 1923 ; Black, 1976), classe marquée négativement chez les Innus : « répulsion et peur même, tabou alimentaire strict, réticence à en parler, etc. » (Bouchard et Mailhot, 1973 : 48). On peut donc en déduire que les Anicinabek, dans cet ordre d'idées, ont classé comme immangeable la grenouille en tant qu'animal indigène, et dans une catégorie intermédiaire entre le plat blanc et le plat étranger (parfois à la limite de l'immangeable et donc dans la limite du mangeable aussi) les cuisses de grenouilles à la Française ou typiques du buffet chinois du Québec.

Pour les animaux non indigènes, qui ne sont plus aujourd'hui étrangers, mais qui ne sont pas des animaux de la forêt, une partie de l'analyse de leur entrée dans le régime alimentaire anicinabe est peut-être aussi à trouver du côté de ce que nous dit Descola dans l'article « Pourquoi les Indiens d'Amazonie n'ont-ils pas domestiqué le pécaré ? » (1994). Descola mentionne que, en Amazonie, « l'emprunt par les Amérindiens des animaux domestiques européens s'est [...] fait sans grandes difficultés, car les modalités techniques et idéologiques du traitement de l'animal leur étaient en grande partie transmises avec l'animal lui-même » (1994 : 341). Autrement dit, le traitement idéologique fait par les Blancs de leurs animaux, de ceux qu'ils ont importés là où vivent les Anicinabek, a été emprunté en même temps que l'animal. Or, les Blancs consomment des animaux avec lesquels ils n'ont pas d'affinités, pas de rapports sociaux et qu'ils réifient : si on peut prêter des émotions aux animaux, on ne se préoccupe pas de

respecter des principes de réciprocité avec eux<sup>27</sup>. Les Blancs classent aussi les animaux comme comestibles et comme non comestibles, une dichotomie que les Anicinabek s'approprient en même temps que l'animal. Ainsi, les cochons d'Inde, qui font partie des animaux domestiques qu'on peut retrouver dans certaines maisons anicinabek, dans des cages, ne sont pas mangés, alors que rien n'empêche *a priori* ce rongeur d'être dégusté, comme c'est le cas dans les pays andins.

### Les définitions identitaires

Les rapports historiques avec les Blancs, dont la mémoire est conservée et transmise, sont cristallisés par la dichotomie existante entre la façon de se définir comme Anicinabe et la façon de parler des Blancs. En Abitibi, les Blancs sont des descendants de *colons*, un terme qui veut dire à la fois « agriculteur » ou « éleveur » et « crétin ». Les Anicinabek considèrent comme des animaux importants, donc amérindiens, les animaux dont ils connaissent l'éthologie et sur lesquels ils ont accumulé de riches savoirs zoologiques. Or, les vaches et les bœufs, les porcs et les poulets, les dindes aussi, sont des animaux d'élevage, de ferme. Les Anicinabek insistent sur ce fait : ils ne sont pas des fermiers, ils ne sont pas des colons, ils ne sont pas des agriculteurs. Ils ne connaissent rien à ces animaux. Ils sont des chasseurs et des piégeurs. Certains programmes gouvernementaux ont tenté de les transformer en fermiers, pour les « civiliser » et les rendre sédentaires. Il y a même eu une ferme au pensionnat d'Amos où sont allés des centaines d'enfants anicinabek et atikamekw entre les années 1950 et 1970. Mais la majorité des Anicinabek n'ont jamais voulu devenir fermiers. Ceux qui l'ont été (il n'y en a plus de nos jours) sont considérés comme des Métis ou des Blancs, ce qui rappelle que la colonisation n'a pas atteint ses buts chez les Anicinabek. Ce fait constitue une fierté, entretenue par les récits racontant que telle ou telle famille s'était fait, par exemple, donner une vache par un

---

<sup>27</sup> Il y aurait évidemment lieu de nuancer cette assertion. En effet, il n'y a qu'à penser aux mouvements de défense des animaux, à certaines idéologies derrière le végétarisme, etc. En outre, nombre de Québécois veulent faire changer dans le Code civil, à l'instar de la France, le statut de « biens meubles » des animaux pour « êtres vivants doués de sensibilité ».

fermier. Il y a diverses variantes à ce récit, mais la fin est toujours la même : rapidement, la vache fut tuée par le père de famille qui ne savait pas comment s'en occuper et la bête fut découpée en steaks, puis mangée. L'histoire s'accompagne toujours de rires et de farces, car elle est considérée comme très comique.

Les bovins, notons-le, sont un peu considérés comme des ersatz, hormis pour la viande. En effet, la viande rouge est plus valorisée que la viande blanche et, à ce titre, une entrecôte ou un faux-filet de bœuf sont souvent plus appréciés que la dinde (généralement servie à Noël). Mais les peaux de bœuf et de vache sont vues comme des succédanés d'autres peaux, de cervidés en particulier. Traitées de façon industrielle, elles peuvent être achetées pour fournir la matière première des mocassins, des vêtements traditionnels et d'objets divers, fabriqués pour soi-même ou pour la vente aux touristes. Outre qu'elles ne sont souvent pas les meilleures en qualité<sup>28</sup>, rien, surtout, ne vaut le cuir d'original ou de caribou pour fabriquer les objets usuels de la culture matérielle anicinabe. Ces cuirs sont considérés comme plus solides si les peaux ont été préparées correctement : grattées, pelées, séchées, fumées, étirées. Or, le cuir de vache ne se prépare pas : il s'achète tout prêt, prêt à découper et à être assemblé. Le rapport de travail, de temps et de sensualité n'est pas du tout le même, ni pour le cuir de vache ni pour la préparation des viandes d'animaux blancs en général. Le patrimoine de savoirs collectifs qui est derrière la chasse et la mise à mort d'un animal de la forêt, derrière le tannage d'une peau, derrière le découpage d'une carcasse, constitue un patrimoine identitaire. Cette importance du « fait maison », de la mobilisation des sens et de la transmission des savoirs peut expliquer pourquoi les Anicinabek classent les animaux d'élevage comme non autochtones. Les animaux blancs ne sont pas aussi bons pour la culture, la santé, le pouvoir, le corps que les animaux autochtones.

L'intégration des animaux blancs dans la nourriture est enfin vue comme le symbole de la perte de la souveraineté alimentaire. L'expression, complémentaire de celle de « sécurité alimentaire », est généralement utilisée pour évoquer le fait de maintenir une agriculture de proximité (Charlier et Verhaegen, 2008 : 13). Mais je

---

<sup>28</sup> Celles-ci sont réservées à d'autres marchés comme certains domaines de la fabrication de chaussures.

l'entends ici comme le droit de se nourrir et de vivre en ayant accès à une nourriture de qualité qui reflète la maîtrise de sa propre vie. Autrement dit, j'entends pour les Anicinabek, qui ont toujours privilégié les ressources animales, la possibilité d'avoir toujours accès à un gibier et à un poisson de qualité, non pollués, sur le territoire qu'ils n'ont officiellement jamais cédé. Or, l'accès à ce territoire, où se déroulent des activités forestières et minières, est réduit. Manger du gibier, dans la pensée anicinabe, équivaut à manger de la qualité, non seulement parce qu'ils voient le gibier comme meilleur, naturel, mais aussi parce que le gibier se mange en groupe, ensemble, après avoir cuisiné, en prenant du temps de qualité.

Quel que soit leur âge, les Anicinabek ont tendance à caractériser les bœufs, porcs et poulets par le fait qu'« ils puent » et « vivent dans leur marde », alors que les animaux de la forêt ne puent pas et sont propres. Ils les associent aussi à l'industrie et à la maladie, ayant entendu parler, comme tout le monde au Canada, de tremblante du mouton, de vache folle et de grippe aviaire. En outre, ces animaux ne se nourrissent pas tout seuls (ils sont nourris par les humains), mangent des aliments transformés « chimiques » et se font injecter « toutes sortes d'affaires » comme des antibiotiques. Enfin, leurs déjections polluent les terres et les cours d'eau. En comparaison, le gibier est sain et le fait même d'aller se le procurer est sain, puisque cela implique d'être dehors et de bouger, de faire du sport. Même s'il n'est pas aussi sain qu'il pourrait l'être s'il n'y avait toute cette pollution, « c'est le meilleur manger qu'y a pas ». Quand on en a, on en envoie souvent, dans des glacières, par autobus, aux membres de la parenté installés en ville, « pour qu'ils mangent bien », ce qui fait partie des règles du partage. Aller chasser implique enfin d'occuper le territoire, de l'utiliser, de montrer qu'il est sien et d'entretenir des liens avec lui. Donc, le fait de manger beaucoup de viande d'animaux non indiens est lourd de conséquences pour les Anicinabek : ce n'est pas bon pour la santé des humains et de l'environnement, ce n'est pas bon socialement (on ne partage pas un steak de bœuf comme on partagerait un steak d'original) et ce n'est pas bon pour l'identité anicinabe.

## Conclusion

En résumé, nous avons tenté de montrer les différences ontologiques entre les animaux comestibles autochtones et ceux non autochtones. Cet ensemble de réflexions ne se veut pas exhaustif, mais cherche plutôt à mettre l'accent sur des critères sous-représentés dans la documentation et à souligner les lacunes qu'il reste à combler. Par exemple, l'évocation des noms attribués aux animaux blancs n'est que le début d'une recherche sur la taxonomie anicinabe qui reste à faire. Également, rappelons que les données et l'expérience sur lesquelles je m'appuie ici viennent principalement d'une communauté, sur les neuf que compte la nation anicinabe au Québec. S'il peut exister des similarités entre elles, les histoires propres à chacune font que certaines sont plus « acculturées » et d'autres plus « traditionnelles » (Pikogan se rangeant plus de ce dernier côté, mais peut-être pas autant que Lac-Barrière, par exemple). Au fil du temps et selon les communautés, des pratiques rituelles envers le gibier survivent ou disparaissent, estompant, dans ce dernier cas, la frontière entre les deux catégories animaux indiens et animaux blancs.

Ainsi, au chapitre culinaire, certains ingrédients qui ne faisaient pas partie de la nourriture anicinabe il y a dix, vingt ou trente ans, en sont maintenant partie intégrante. L'article de Roy, Labarthe et Petitpas (2013 : 233) commence par une anecdote recueillie par Roy chez les Innus :

*Jamais je n'aurais cru que ma fille mangerait un jour comme les Blancs ! C'est en ces termes qu'une informatrice à l'aube de la quarantaine relata les propos que lui tint sa propre mère, un jour que cette dernière la surprit à manger une salade composée de laitue et de quelques crudités. Cette remarque ne relevait certes pas du compliment que formulait cette mère à sa propre fille qui, pourtant, consommait depuis nombre d'années des liqueurs douces, des croustilles, de la pizza et autres produits alimentaires fortement associés à l'industrie du prêt-à-manger. Des produits alimentaires qui auraient pu être associés, tout autant, au monde des « Blancs ».*

L'anecdote aurait aussi bien pu être recueillie chez les Anicinabek. Si Roy *et al.* l'interprètent à la lumière des résistances aux interventions de santé publique qui permettent aux Innus

d'exclure des aliments de leur code alimentaire, on peut aussi proposer une autre piste. Un des forts critères de reconnaissance pour valider un emprunt est le fait que les aînés l'ont connu et l'avaient adopté. Au fur et à mesure que les générations passent, les aînés n'ont plus connu les mêmes époques : les aînés d'il y a dix ou vingt ans que j'ai rencontrés considéraient comme immangeables la salade (« un manger de lapin/lièvre ») ou les légumes crus. Or, ces aliments ont dû être intégrés par de nombreuses personnes, notamment les aînés actuels, qui souffrent du diabète. Ce qui est un emprunt plus ou moins volontaire peut plus tard devenir un critère d'évaluation : comme les aînés en mangeaient, cela montre que c'est bon pour nous. On peut penser que cette valorisation de la référence aux aînés (ceux d'aujourd'hui étant nés plus tard que les aînés précédents et ayant donc adopté de nouveaux aliments, par la force des circonstances et de l'offre des supermarchés) peut avoir des conséquences sur la catégorisation alimentaire des animaux. À cause de l'incorporation de la sédentarisation et des restrictions d'accès au territoire (parce qu'on a peu le temps de s'y rendre et parce qu'on ne peut plus aller sur de grandes portions de ce territoire), les Anicinabek se sont rapprochés peu à peu de la condition du citadin ou de l'homme (post)moderne qui ne connaît la viande que prédécoupée à l'épicerie ou chez le boucher et qui ne sait pas élever lui-même les bêtes qu'il mange. Chasser et piéger leur permettent de se garder de trop emprunter à cette condition, de conserver la distance entre les animaux anicinabek et les animaux des Blancs. Mais le temps passant et les changements s'intégrant, la référence aux aînés pourrait aussi avoir, à long terme, une influence sur l'évolution de la taxonomie. Les Anicinabek ont aussi des conceptions des animaux sauvages qui se rapprochent, à certains égards, de celles des Québécois : la chasse est une activité courante au Québec et les préoccupations par rapport à la préservation de l'environnement, de la faune et de la flore indigènes y sont fortes.

Il reste sans doute encore des points d'ombre à éclaircir pour comprendre pourquoi un animal est comestible et un autre ne l'est pas. En fait, une étude ethnohistorique de la cuisine anicinabe reste à faire pour comprendre les incorporations de nouveaux aliments, les associations que font les Anicinabek, par exemple, entre la consommation du castor bouilli et celle de la moutarde French's ou le choix des recettes conseillées dans les bulletins des

Marie-Pierre BOUSQUET

communautés, auparavant distribués en format papier et aujourd'hui accessibles via Internet. Entre l'accessibilité, le goût, les papilles et les impératifs de santé, l'évolution de la cuisine est un champ de recherche appétissant.

## Bibliographie

- ARMITAGE, Peter. 1992. « Religious Ideology among the Innu of Eastern Quebec and Labrador ». *Religiologiques*, vol. 6, p. 64–110.
- BARGES, Anne. 2008. « Culture, Territories, and Confidence in Food : An Anthropological View on Health in the Context of Environmental Pollution and Socio-political Tension ». *Appetite*, vol. 51, p. 30–33.
- BASILE, Marie-Jeanne. 1973. *Innupmiwan. Ethnocuisine montagnaise*. Préface de José MAILHOT. Québec : Université Laval, Centre d'études nordiques, collection Nordicana.
- BLACK, Mary B. 1976. « Semantic Variability in a Northern Ojibwa Community ». *Paper in Linguistics*, vol. 9, no 3/4, p. 129–157.
- BOHAKER, Heidi et Franca IACOVETTA. 2009. « Making Aboriginal People Immigrants Too : A Comparison of Citizenship Programs for Newcomers and Indigenous Peoples in Postwar Canada, 1940s–1960s ». *The Canadian Historical Review*, vol. 90, no 3, p. 427–461.
- BOUCHARD, Serge et José MAILHOT. 1973. « Structure du lexique : les animaux indiens ». *Recherches amérindiennes au Québec*, vol. 3, no 1/2, p. 39–67.
- BOUSQUET, Marie-Pierre. 2002. « Les Algonquins ont-ils toujours besoin des animaux indiens ? Réflexions sur le bestiaire contemporain ». *Théologiques* vol. 10, no 1, p. 63–87.
- . 2013. « Une ontologie anicinabe (algonquine) : discussions autour de l'expérience du bizarre ». *Histoire, Monde et Cultures religieuses*, vol. 27, p. 83–100.
- BOUSQUET, Marie-Pierre et Anny MORISSETTE. 2008. « Inscire la mémoire semi-nomade dans l'actualité sédentaire : les églises de Pikogan et de Manawan ». *Archives de sciences sociales des religions*, vol. 141, p. 9–32.
- CHARLIER, Sophie et Étienne VERHAEGEN. 2008. « Introduction. La souveraineté alimentaire : enjeux et perspectives ». Dans *La souveraineté alimentaire : regards croisés*, sous la dir. de Sophie CHARLIER et Gérard WARNOTTE, p. 13–26. Louvain-la-Neuve : Presses universitaires de Louvain.
- CLEMENT, Daniel. 1995a. *La zoologie des Montagnais*. Paris : Peeters.
- . 1995b. « Why Is Taxonomy Utilitarian ? ». *Journal of Ethnobiology*, vol. 15, no 1, p. 1–44.
- CUOQ, Jean-André. 1886. *Lexique de la langue algonquine*. Montréal : J. Chapleau.
- DESCOLA, Philippe. 1994. « Pourquoi les Indiens d'Amazonie n'ont-ils pas domestiqué le pécaré ? Généalogie des objets et anthropologie de l'objectivation ». Dans *De la préhistoire aux missiles balistiques*, sous la dir. de Bruno LATOUR et Pierre LEMONNIER, p. 329–344. Paris : La Découverte.
- DUMONT, Marie et Manie DUMONT. 1985. *Lexique algonquin / français*. Document produit sous l'égide du Conseil de bande du Lac-Simon (éducation). Lac-Simon,

publié avec la collaboration financière du ministère des Affaires indiennes et du Nord canadien.

- FEIT, Harvey. 2000. « Les animaux comme partenaires de chasse. Réciprocité chez les Cris de la baie James ». *Terrain*, vol. 34, p. 123–142.
- HALLOWELL, A. Irving. 1992. *The Ojibwa of Berens River, Manitoba. Ethnography into History*. Édition de Jennifer S. BROWN. Fort Worth : Harcourt Brace Jovanovich College Publishers.
- LANDES, Ruth. 1971 [1938]. *The Ojibwa Woman*. New York : The Norton Library, Columbia University Press / Toronto : George J. McLeod.
- LEMAITRE, Serge et Olivier SERVAIS. 2007. « Chiens et loups. Oppositions, similarités et ambiguïtés dans les sources archéologiques, ethnographiques et historiques des Anishinaabeg ». Dans *La nature des esprits dans les cosmologies autochtones / Nature of Spirits in Aboriginal Cosmologies*, sous la dir. de Frédéric B. LAUGRAND et Jarich G. OOSTEN, p. 257–277. Québec : Presses de l'Université Laval.
- LEROUX, Jacques. 2003. *Cosmologie, mythologie et récit historique dans la tradition orale des Algonquins de Kitcisakik*. Thèse de doctorat. Montréal, Département d'anthropologie de l'Université de Montréal.
- LONG, John S. 1987. « Manitu, Power, Books and Wihitkowi : Some Factors in the Adoption of Christianity by Nineteenth-Century Western James Bay Cree ». *Native Studies Review*, vol. 3, no 1, p. 1–30.
- MARCHENAY, Philippe et Laurence BERARD. 2008. « Variétés, savoir-faire, usages alimentaires : les cultures légumières locales dans *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France* ». Dans *Les légumes : un patrimoine à transmettre et à valoriser – Actes du colloque d'Angers, 7–9 septembre 2005*, sous la dir. de Jean-Noël PLAGES, p. 107–136. Lusignan : Association française pour la conservation des espèces végétales.
- MCGREGOR, Ernest. [s.d]. *Algonquin Lexicon*. Maniwaki : River Desert Education Authority.
- NICKELS, Scot. 1995. *Traditional Ecological Knowledge of the Algonquins of Barriere Lake, Quebec. Report*. Volumes 1–3. Rapid Lake Indian Reserve : Trilateral Secretariat, Algonquins of Barriere Lake.
- . 1999. « Importance of Experiential Context for Understanding Indigenous Ecological Knowledge : The Algonquins of Barriere Lake, Quebec ». Thèse de doctorat, Montréal, Université McGill.
- POMEDLI, Michael. 2014. *Living with Animals. Ojibwe Spirit Powers*. Toronto : University of Toronto Press.
- POWER, Elaine M. 2008. « Conceptualizing Food Security for Aboriginal People in Canada ». *Canadian Journal of Public Health*, vol. 99, no 2, p. 95–97.
- RANKIN, Jane et Jackie KISTABISH. 1982. *Remèdes algonquins. Anicinabe Mackiki. Val-d'Or* : Centre d'entraide autochtone de Val-d'Or.

- ROUSSEAU, Jacques. 1948. « Quand les chasseurs de caribous boulangent ». *Gastronomie : le magazine des gourmets*, vol. 3, no 26, p. 5–6.
- . 1966. « Dans la forêt québécoise ». *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, vol. 21, no 5, p. 1040–1047.
- ROY, Bernard. 1999. « Le diabète chez les autochtones. Regards sur la situation à Betsiamites, Natashquan et La Romaine ». *Recherches amérindiennes au Québec*, vol. 29, no 3, p. 3–18.
- ROY, Bernard, Jenni LABARTHE et Judith PETITPAS. 2013. « Transformations de l'acte alimentaire chez les Innus et rapports identitaires ». *Anthropologie et Sociétés*, vol. 37, no 2, p. 233–250.
- SAMSON, Colin et Jules PRETTY. 2006. « Environmental and Health Benefits of Hunting Lifestyles and Diets for the Innu of Labrador ». *Food Policy*, vol. 31, p. 528–553.
- SPECK, Frank G. 1915. *Myths and Folklore of the Timiskaming Algonquin and Timagami Ojibwa*. Ottawa: Canada Department of Mines, Geological Survey, Memoir 71, Anthropological Series n° 9, Government Printing Bureau.
- . 1923. « Reptile Lore of the Northern Indians ». *Journal of American Folklore*, vol. 36, no 141, p. 273–280.
- TANNER, Adrian. 1975. « The Hidden Feast : Eating and Ideology among the Mistassini Cree ». *Papers of the Sixth Algonquian Conference, 1974*, no 23. National Museums of Canada, p. 291–311.
- . 2004. « The Cosmology of Nature, Cultural Divergence, and the Metaphysics of Community Healing ». Dans *Figured Worlds : Ontological Obstacles in Intercultural Relations*, sous la dir. de John R. CLAMMER, Sylvie POIRIER et Eric SCHWIMMER, p. 189–222. Toronto : University of Toronto Press.
- WYMAN, Carolyn. 2004. *Better than Homemade : Amazing Foods that Changed the Way We Eat*. Philadelphia : Quirk Books.

---

**Abstract :** In 1973, Serge Bouchard and José Mailhot asserted that there were, for indigenous people, both “White” (domestic) and “Indian” (wild) animals. In light of contemporary Anicinabe dietary practices concerning domesticated and non-domesticated animals, we ask whether this “Indian”/“White” animal dichotomy might still be relevant and what might those relations with animals reveal about Anicinabe ontology. We begin with the idea that the Anicinabek see themselves as meat eaters, because hunting and trapping are traditional activities with strong social and spiritual meanings. If cows, pigs, and chickens are nowadays important in their diet, becoming integrated into their culinary heritage, are these animals, on the ontological level, now as good to eat as beaver or moose ?

**Keywords :** animals, indigenous people, Quebec, food, meat, Anicinabek (Algonquins), ontology, animism

---