



Capsule 9 : L'alimentation à la Nouvelle-France

Jeu 1. Pour vivre et se nourrir en Nouvelle-France, les habitants ont travaillé très fort pour défricher la terre, cultiver les champs, élever le bétail et chasser le gibier. Ils ont importé certaines pratiques agricoles d'Europe, alors que les Autochtones leur en ont enseigné d'autres, mieux adaptées au sol d'Amérique du Nord.

Maintenant que tu en as appris davantage sur ces pratiques dans la capsule vidéo, place chacun des produits suivants dans la case qui lui correspond. Plusieurs mots peuvent se retrouver dans la même case.

- cerf - vison - orge - vache - seigle - renard
- castor - avoine - tourte - truite - saumon - bœuf
- orignal - oignon - carotte - mouton - porc
- navet - anguille - volaille - blé - choux

| | |
|----------------------------------|--|
| Cultiver dans les champs | |
| Élever dans la ferme | |
| Cultiver dans le potager | |
| Chasser dans la forêt | |
| Trapper dans la forêt | |
| Pêcher dans les lacs et rivières | |



Musée d'archéologie
de Roussillon

- 214, rue Saint-Ignace
- La Prairie QC J5R 1E5
- archeoroussillon.ca
- /archeoroussillon

Jeu 3. Complète maintenant les phrases ci-dessous pour ensuite remplir le mot croisé de la page suivante. Le chiffre en rouge t'indique l'emplacement du mot dans la grille de mots croisés.

Pour trouver les mots, tu peux t'aider en comptant le nombre de lettres dans la grille.

À la Nouvelle-France, on élevait le _____ (17) pour sa _____ (16), avec laquelle on fabriquait des vêtements. Cette pratique existe toujours aujourd'hui, mais maintenant, on consomme aussi sa viande dans des repas tels que le gigot d'agneau rôti ou les jarrets braisés.

À la ferme, on retrouvait aussi les _____ (10), qui ont été importés d'Europe par les Français. Au Musée d'archéologie de Roussillon, tu peux voir une mâchoire de cet animal, datant de la Nouvelle-France.

Le _____ (2) était quant à lui utilisé pour les travaux agricoles. Il aidait à tirer la charrue, une machine de préparation du sol, afin de labourer la _____ (3). Sa graisse était également utilisée pour fabriquer des _____ (13).

Aujourd'hui, on élève notamment les _____ (4) pour se nourrir de leur viande blanche et brune. Mais à l'époque de la Nouvelle-France, on les élevait surtout pour leurs _____ (18).

La _____ (6) fournissait quant à elle le _____ (9), une source de calcium très importante au 17^e siècle, comme aujourd'hui.

Les Français cultivaient dans les champs des céréales d'Europe comme l'avoine, l'orge, le seigle et le _____ (12). On amenait cette dernière au moulin pour la transformer en farine, afin de faire du _____ (15), l'un des éléments clés de l'alimentation à la Nouvelle-France.

Au début de la colonie, les produits de la ferme ne suffisaient pas à subvenir aux besoins alimentaires des habitants. En plus de l'élevage, les colons _____ (8) également au mousquet le cerf et _____ (5).

Les colons pouvaient aussi chasser la _____ (1) au mousquet, ou l'attraper par centaines au filet. Il s'agit d'une sorte de pigeon sauvage qui était très abondante en Nouvelle-France, mais qui est aujourd'hui disparue.

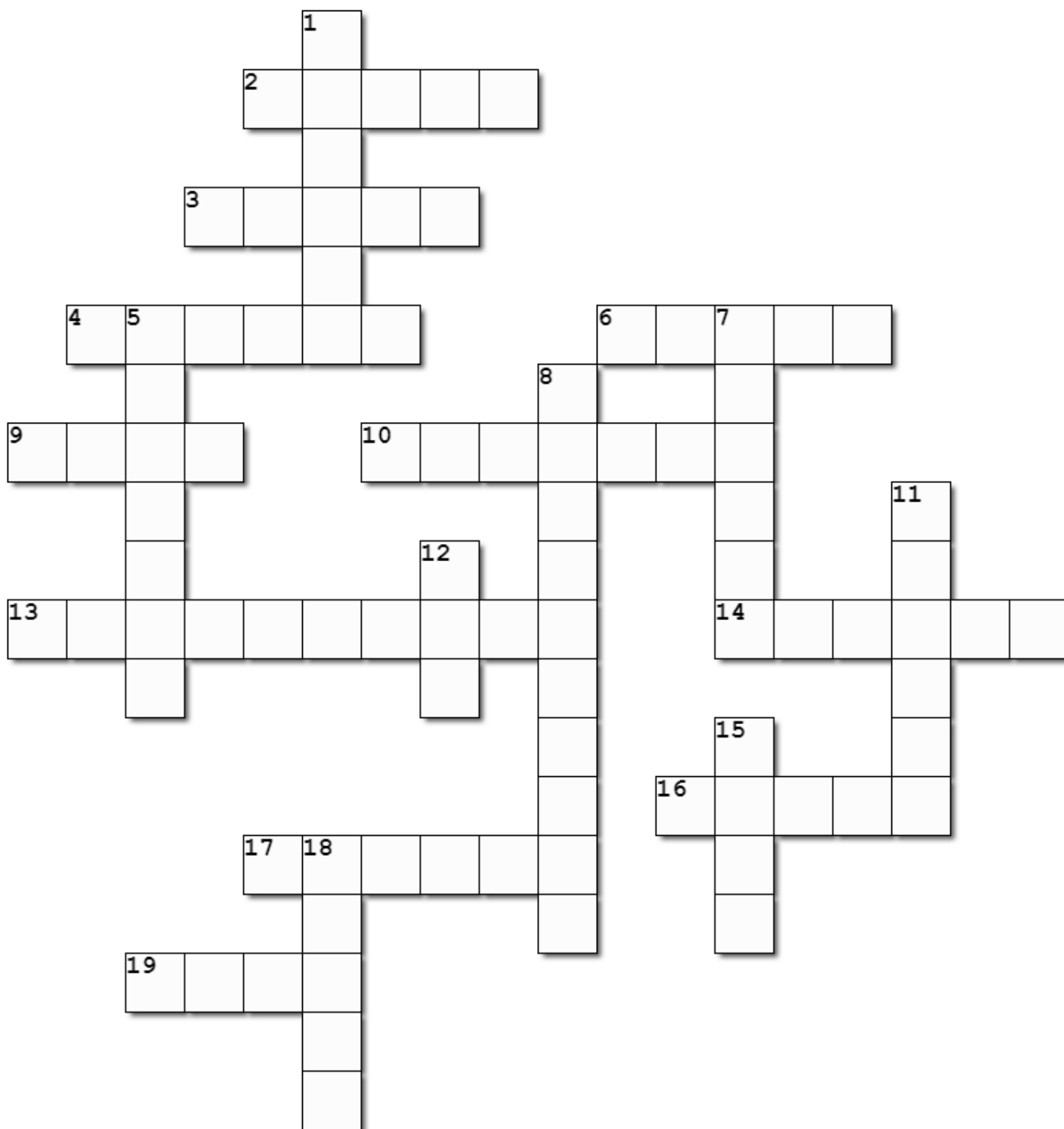
Pour compléter leur menu quotidien, les colons trappaient le _____ (7), le _____ (14) et le vison. Ils consommaient leur _____ (11) pour le repas, et utilisaient leur _____ (19) pour la confection des vêtements.



Musée d'archéologie
de Roussillon

- 214, rue Saint-Ignace
- La Prairie QC J5R 1E5
- archeoroussillon.ca
-  /archeoroussillon

L'alimentation à la Nouvelle-France



Musée d'archéologie
de Roussillon

- 214, rue Saint-Ignace
- La Prairie QC J5R 1E5
- archeoroussillon.ca
-  /archeoroussillon
-

Questionnaire :

1. Pourquoi les archéologues adorent fouiller dans les poubelles du passé ?

2. Les archéologues ont plusieurs spécialités, en lien avec le sujet de leurs analyses. Relie d'une flèche les spécialités suivantes au sujet d'étude des archéologues.

| | |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Archéozoologue | Discipline scientifique qui s'intéresse aux vestiges d'origine végétale. Ce/cette spécialiste étudie notamment les graines anciennes. |
| Archéobotaniste | Discipline scientifique qui s'intéresse aux populations humaines du passé à partir des restes squelettiques. Ce/cette spécialiste étudie les ossements humains. |
| Bioarchéologue | Discipline scientifique qui s'intéresse aux relations entre l'homme et l'animal. Ce/cette spécialiste étudie les ossements des animaux. |

3. Dans la colonie française, l'alimentation était beaucoup moins variée que celle du Québec aujourd'hui. Dans ce menu inspiré du 17^e siècle, encercle les plats qui n'auraient pas pu être réalisés en Nouvelle-France.

À table !

Entrées

- Potage aux pois de la saison
- Pogos de crevettes épicés (3)
- Pain beurré

Plats principaux

- Porc bio accompagné de maïs du jardin
- Plateau de sushis – choix du chef
- Croquettes de poulet accompagnées d'une poutine
- Anguille fumée accompagnée de légumes du potager - carottes, navets et haricots
- Tourte grillée servie sur un lit de purée de pommes de terre
- Cannellonis farcis au beauf braisé, sauce rosé et gratin

Déserts

- Brownie décadent
- Tarte aux pommes maison
- Crème glacée aux pistaches et chocolat
- Confiture de petits fruits sauvages – choix de fraises, framboises ou bleuets

Réponses :

Jeu 1.

| | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| Cultiver dans les champs | avoine, orge, blé et seigle |
| Élever dans la ferme | bœuf, volaille, vache, porc et mouton |
| Cultiver dans le potager | choux, navet, oignon et carotte |
| Chasser dans la forêt | cerf, orignal et tourte |
| Trapper dans la forêt | renard, castor et vison |
| Pêcher dans les lacs et rivières | anguille, truite et saumon |

Jeu 2.

1. Dans cette poubelle, on retrouve un **cœur de pomme**, ce qui indique que Louis en consomme lors des repas. Louis doit avoir la dent sucrée !
2. On y retrouve également des **coquilles d'œufs**, ce qui indique que l'alimentation de Louis contient des œufs. Il a peut-être une ferme où il élève la volaille.
3. Les **morceaux de vaisselle** cassée nous indiquent que Louis consomme ou entrepose sa nourriture dans de la vaisselle à glaçure verte. Louis s'est donc procuré de la vaisselle qui vient de l'ouest de la France.
4. Dans cette poubelle, on peut aussi trouver un **chandelier** métallique. En Nouvelle-France, l'électricité n'existait pas encore, Louis doit se servir de ce chandelier pour s'éclairer.
5. La **pelure d'oignon** indique que cet aliment fait partie de l'alimentation de Louis. Peut-être en cultive-t-il dans son potager.
6. Les **os de poisson** indiquent aussi que cet aliment fait partie de l'alimentation de Louis.



Musée d'archéologie
de Roussillon

• 214, rue Saint-Ignace
• La Prairie QC J5R 1E5
• archeoroussillon.ca
•  /archeoroussillon

Jeu 3.

À la Nouvelle-France, on élevait le [mouton](#) (17) pour sa [laine](#) (16), avec laquelle on fabriquait des vêtements. Cette pratique existe toujours aujourd'hui, mais maintenant, on consomme aussi sa viande dans des repas tels que le gigot d'agneau rôti ou les jarrets braisés.

À la ferme, on retrouvait aussi les [cochons](#) (10), qui ont été importés d'Europe par les Français. Au Musée d'archéologie de Roussillon, tu peux voir une mâchoire de cet animal, datant de la Nouvelle-France.

Le [boeuf](#) (2) était quant à lui utilisé pour les travaux agricoles. Il aidait à tirer la charrue, une machine de préparation du sol, afin de labourer la [terre](#) (3). Sa graisse était également utilisée pour fabriquer des [chandelles](#) (13).

Aujourd'hui, on élève notamment les [poules](#) (4) pour se nourrir de leur viande blanche et brune. Mais à l'époque de la Nouvelle-France, on les élevait surtout pour leurs [œufs](#) (18).

La [vache](#) (6) fournissait quant à elle le [lait](#) (9), une source de calcium très importante au 17^e siècle, comme aujourd'hui.

Les Français cultivaient dans les champs des céréales d'Europe comme l'avoine, l'orge, le seigle et le [blé](#) (12). On amenait cette dernière au moulin pour la transformer en farine, afin de faire du [pain](#) (15), l'un des éléments clés de l'alimentation à la Nouvelle-France.

Au début de la colonie, les produits de la ferme ne suffisaient pas à subvenir aux besoins alimentaires des habitants. En plus de l'élevage, les colons [chassaient](#) (8) également au mousquet le cerf et l'[orignal](#) (5).

Les colons pouvaient aussi chasser la [tourte](#) (1) au mousquet, ou l'attraper par centaines au filet. Il s'agit d'une sorte de pigeon sauvage qui était très abondante en Nouvelle-France, mais qui est aujourd'hui disparue.

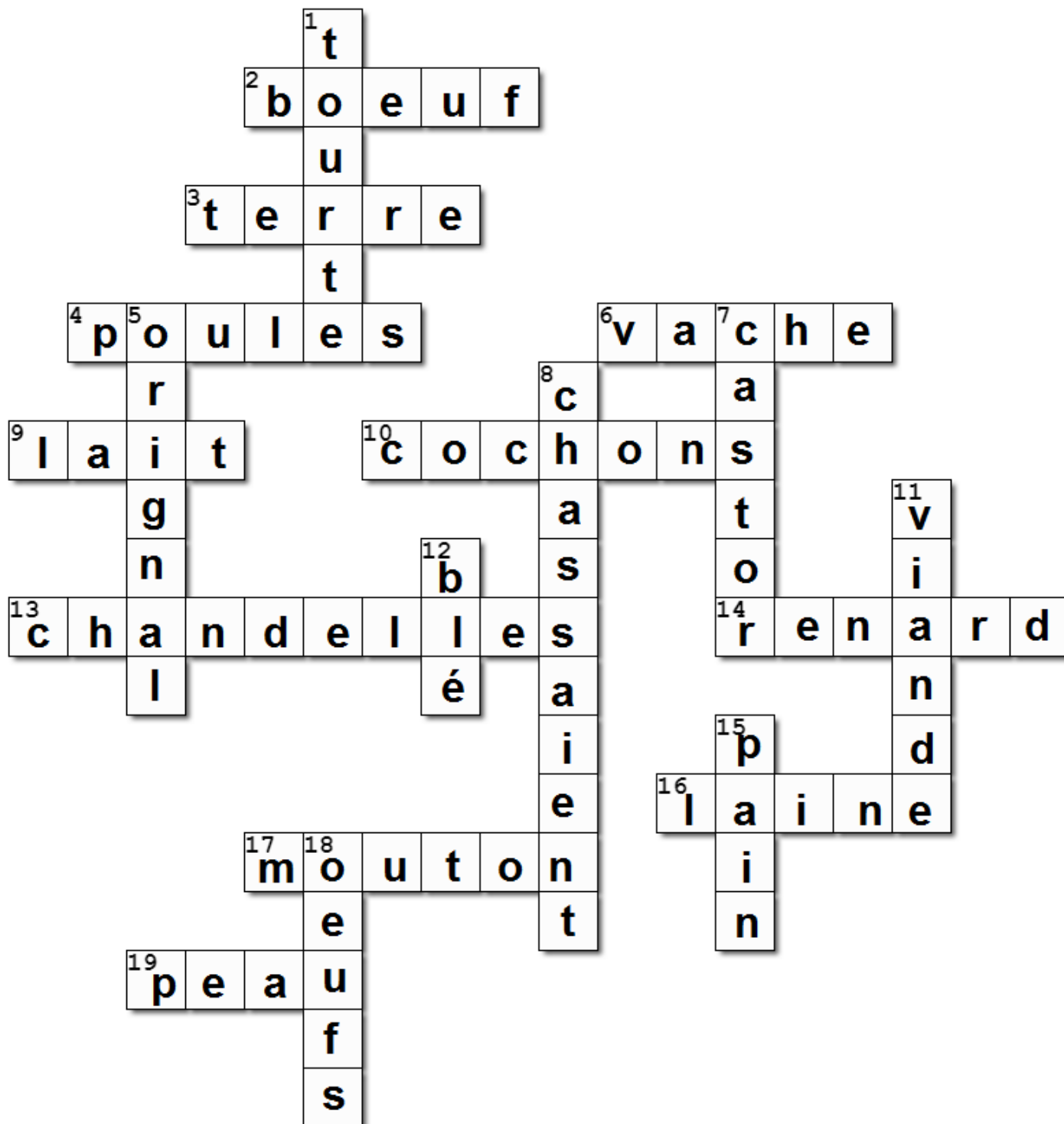
Pour compléter leur menu quotidien, les colons trappaient le [castor](#) (7), le [renard](#) (14) et le vison. Ils consommaient leur [viande](#) (11) pour le repas, et utilisaient leur [peau](#) (19) pour la confection des vêtements.



Musée d'archéologie
de Roussillon

- 214, rue Saint-Ignace
- La Prairie QC J5R 1E5
- archeoroussillon.ca
- [/archeoroussillon](https://www.facebook.com/archeoroussillon)

L'alimentation à la Nouvelle-France



Musée d'archéologie
de Roussillon

- 214, rue Saint-Ignace
- La Prairie QC J5R 1E5
- archeoroussillon.ca
-  /archeoroussillon

Questionnaire :

1. Pourquoi les archéologues adorent fouiller dans les poubelles du passé?

Les poubelles du passé sont pour les archéologues de véritables mines d'informations sur comment vivaient nos ancêtres. On peut y retrouver des restes de repas, pour nous informer sur d'anciennes habitudes alimentaires, ou bien des morceaux de vaisselle cassée, qui nous renseignent sur la façon dont nos ancêtres conservaient leurs aliments.

2.

| | |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Archéozoologue | Discipline scientifique qui s'intéresse aux vestiges d'origine végétale. Ce/cette spécialiste étudie notamment les graines anciennes. |
| Archéobotaniste | Discipline scientifique qui fait s'intéresse aux populations humaines du passé à partir des restes squelettique. Ce/cette spécialiste étudie les ossements humains. |
| Bioarchéologue | Discipline scientifique qui s'intéresse aux relations entre l'homme et l'animal. Ce/cette spécialiste étudie les ossements des animaux. |

3.

À table !

Entrées

- Potage aux pois de la saison
- Pogos de crevettes épicés (3)
- Pain beurré

Plats principaux

- Porc bio accompagné de maïs du jardin
- Plateau de sushis – choix du chef
- Croquettes de poulet accompagnées d'une poutine
- Anguille fumée accompagnée de légumes du potager - carottes, navets et haricots
- Tourte grillée servie sur un lit de purée de pommes de terre
- Cannellonis farcis au bœuf braisé, sauce rosé et gratin

Déserts

- Brownie décadent
- Tarte aux pommes maison
- Crème glacée aux pistaches et chocolat
- Confiture de petits fruits sauvages – choix de fraises, framboises ou bleuets



Musée d'archéologie
de Roussillon

- 214, rue Saint-Ignace
- La Prairie QC J5R 1E5
- archeoroussillon.ca
-  /archeoroussillon