



Parcs
Canada

Parks
Canada



Rapport sur l'état du lieu 2010

Lieu historique national du Canada Gulf of Georgia Cannery



Le lieu national Gulf of Georgia Cannery fait partie d'un ensemble de lieux historiques nationaux qui ont tous joué un rôle important dans l'histoire du Canada ou en représentent un aspect significatif. Les lieux historiques nationaux forment avec les parcs nationaux et les aires marines nationales de conservation un plus vaste réseau d'endroits patrimoniaux protégés.

Mandat de l'Agence Parcs Canada

« Au nom de la population canadienne, nous protégeons et mettons en valeur des exemples représentatifs du patrimoine naturel et culturel du Canada, et en favorisons chez le public la connaissance, l'appréciation et la jouissance, de manière à en assurer l'intégrité écologique et commémorative pour les générations d'aujourd'hui et de demain. »

Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives Canada

Parcs Canada

Lieu historique national du Canada Gulf of Georgia Cannery : rapport sur l'état du lieu.

Publ. aussi en anglais sous le titre: Gulf of Georgia Cannery National

Historic Site of Canada, state of the site report.

ISBN 978-1-100-94724-2

No de cat.: R64-387/2010F

1. Lieu historique national Gulf of Georgia Cannery (Richmond, C.-B.)--Gestion. 2. Lieux historiques--Colombie-Britannique--Gestion.
3. Lieux historiques--Canada--Gestion. I. Titre.

FC3814 G8 P3714 2010

971.1'33

C2010-980163-6

RAPPORT SUR L'ÉTAT DU LIEU

LIEU HISTORIQUE NATIONAL DU CANADA GULF OF GEORGIA CANNERY

Soumis par :



Steve Langdon

Directeur, Unité de gestion de la côte de la C.-B.

avril 2010

Date

Soumis par :



Alan Latourelle

Directeur général, Parcs Canada

avril 2010

Date

RÉSUMÉ

Le présent rapport sur l'état du lieu se veut un compte-rendu de la condition générale du lieu historique national du Canada Gulf of Georgia Cannery (LHNC) et une évaluation de sa conformité au mandat de Parcs Canada de même que de son rendement en regard des objectifs et des indicateurs associés à ce mandat. Ce premier rapport sur l'état du lieu appuiera la prise de décisions liées à la conservation des ressources patrimoniales, aux relations extérieures et à l'expérience du visiteur.

Situé dans le bras sud du Fleuve Fraser dans le village de Steveston, le LHNC Gulf of Georgia Cannery commémore l'histoire de la pêche sur la côte Ouest du Canada. Construite en 1894, la conserverie Gulf of Georgia était le plus grand bâtiment du genre en Colombie-Britannique. La mise en conserve du saumon a cessé dans les années 1930, mais la conserverie a continué d'exister à titre d'atelier de filets, de dépôt de poissons et, plus tard, d'usine de réduction du hareng. La conserverie a cessé ses activités commerciales en 1979.

La gestion de la conserverie Gulf of Georgia Cannery a été transférée à Parcs Canada en 1984 aux fins de l'exploitation d'un lieu historique national. Les travaux de réaménagement ont débuté au début des années 1980. Une partie du lieu historique a été ouverte au public en 1994 à l'occasion du centenaire de la conserverie. Les travaux de réfection du bâtiment et de préparation des expositions se sont poursuivis jusqu'en 2000, année de l'inauguration de l'ensemble du lieu historique. La Gulf of Georgia Cannery Society, gère le lieu en vertu d'un contrat. Cet organisme a contribué à la conservation du lieu historique.

Dans l'ensemble, la conserverie est en bon état et affiche un rendement exceptionnel dans certains secteurs. Sa cote au chapitre de la conservation de ressources patrimoniales demeure 9/10, suggérant une seule dégradation mineure de l'intégrité commémorative du lieu.

Les *relations externes* constituent une nouvelle catégorie de rendement dont les indicateurs nationaux n'ont pas encore été déterminés. Au cours des cinq prochaines années, nous évaluerons le rendement aux chapitres de l'éducation et de la sensibilisation du public ainsi que de l'engagement des intervenants et des partenaires afin de pouvoir présenter les résultats dans le prochain rapport sur l'état du lieu. Malgré l'absence de mesures officielles nationales qui décriraient les relations externes, la conserverie excelle à cet égard. Son programme exceptionnel de diffusion externe a permis d'augmenter le nombre de visiteurs et de créer des liens plus serrés avec la collectivité. Ajoutons que l'exploitation du lieu historique national du Canada repose sur l'existence d'une relation unique entre la conserverie Gulf of Georgia Cannery Society et Parcs Canada, une relation qui a augmenté considérablement l'engagement de la collectivité à l'égard du lieu.

En ce qui concerne les indicateurs de l'expérience du visiteur, le rendement de la conserverie dépasse de beaucoup les attentes. Il n'existe aucune cote pour certaines mesures de l'expérience du visiteur car ces mesures nationales sont nouvelles et aucune donnée à cet égard n'a été recueillie jusqu'à ce jour. Le Tableau 1 résume l'état du lieu en ce qui concerne la conservation de ressources patrimoniales, les relations externes et l'expérience du visiteur.

TABLEAU 1

État du lieu

INDICATEUR (ÉTAT)	COTE 2003	COTE 2009	TENDANCE	POINTS SAILLANTS
Conservation des ressources patrimoniales - Cote d'intégrité commémorative de 9/10				
État des ressources			↔	L'humidité et les conditions météorologiques posent un défi constant. Le toit et les gouttières du complexe de la conserverie ont été remplacés en 2008, atténuant certains problèmes d'infiltration d'eau. Il n'y a pas de régulation du climat de les réserves de collections et ces réserves subissent d'importantes fluctuations de température et d'humidité. Elles sont dotées d'un système de surveillance de stabilité ambiante.
Efficacité des communications			↑	La conserverie a un excellent programme d'interprétation. On peut améliorer la communication de certains messages pour aider les visiteurs à mieux comprendre les raisons de la désignation et les divers points de vue contemporains sur l'industrie de la pêche.
Pratiques de gestion choisies			↔	Le lieu recourt à un processus d'évaluation continue, suivi de mesures de correction des lacunes, ce qui engendre une saine gestion adaptative.

ÉTAT				TENDANCE			
				↑	↔	↓	
Bon	Passable	Médiocre	Non évalué	À la hausse	Stable	À la baisse	Non évalué

OBJECTIF	INDICATEUR (RENDEMENT)	POINTS SAILLANTS
Relations externes		
Éducation et sensibilisation du public	Appréciation et compréhension	Il existe un rigoureux programme d'éducation et de sensibilisation du public comportant la participation aux événements touristiques, communautaires et éducatifs, une présence en ligne, y compris un blog et des publications, telles que <i>My Monster Cannery</i> , distribuées dans les bibliothèques scolaires et publiques de la région.
Engagement des intervenants et des partenaires	Soutien	La Gulf of Georgia Cannery Society gère la conserverie en vertu d'un contrat avec Parcs Canada. Cette relation est essentielle et a engendré un vaste réseau d'intervenants et de partisans, en grande partie grâce aux efforts du personnel, du conseil d'administration et des membres. Il en résulte l'innovation, des partenariats et des liens solides avec la collectivité.

INDICATEUR (RENDEMENT)	OBJECTIF	BASE DE RÉFÉRENCE	POINTS SAILLANTS
Expérience du visiteur			
Lien personnel	Les visiteurs considèrent que le lieu est important pour eux	N/É	Les visiteurs à la conserverie se déclarent très satisfaits de leur visite. La majorité des visiteurs disent qu'ils recommanderaient la conserverie à leurs amis et parents.
	85 % des visiteurs sont satisfaits de leur visite	99 %	
	50 % des visiteurs sont très satisfaits de leur visite	83 %	
Marketing et promotion	Maintien du nombre de visites	22 216	La base de référence indique le nombre moyen de visiteurs au cours des 5 dernières années.
Interprétation	80 % des visiteurs participent à des activités éducatives	98 %	Presque tous les visiteurs participent à au moins une expérience éducative, y compris la visite guidée de la chaîne de mise en conserve, le film, des visites auto-guidées et une visite de l'usine de réduction du hareng.
	75 % des visiteurs croient en savoir davantage au sujet de l'intégrité commémorative du lieu	N/É	
Activités et services	85 % des visiteurs apprécient leur visite	N/É	Le sondage auprès des visiteurs de 2007 n'a pas mesuré ces indicateurs. Les répondants se sont déclarés très satisfaits de la disponibilité d'activités d'interprétation, mais aimeraient recevoir plus de renseignements préalables à la visite.
	85 % des visiteurs sont satisfaits des activités	N/É	
	85 % des visiteurs sont satisfaits des services	N/É	

En ce moment, il n'existe aucun message d'intégrité commémorative relativement à l'histoire autochtone. La conserverie n'entretient donc pas de relation officielle avec les groupes autochtones en matière de planification de la gestion. Des projets spéciaux à la conserverie entraînent l'établissement de liens avec les groupes autochtones. Mentionnons par exemple la relation qui s'établit pour créer une exposition temporaire sur la pêche autochtone.

Les mesures de gestion comprennent de grands projets spéciaux et des activités continues, tels que les travaux d'entretien réguliers. Au cours des dernières années, les mesures de gestion ont amélioré l'état du lieu. En voici les points saillants :

- La recapitalisation du matériel audio-visuel dans le théâtre et la chaîne de mise en conserve de la côte Ouest, deux éléments majeurs de ce que le lieu offre aux visiteurs.
- Le remplacement, en 2008, des bardeaux et des gouttières du complexe de la conserverie a réduit le risque d'infiltration d'eau.
- La collaboration avec nos partenaires fédéraux et municipaux pour assurer le respect des valeurs patrimoniales du lieu au moment de l'aménagement du terrain sur lequel se trouvait le hangar de fer blanc.
- La réalisation et la publication de livres en 2008 et 2009 qui complètent les résultats de recherches et les messages relatifs à l'exposition temporaire annuelle. Les publications sont distribuées dans les bibliothèques publiques et scolaires de la région.
- Depuis 2002, la Conserverie a considérablement entretenu et élargi ses relations avec la collectivité en parrainant, par exemple, le Steveston Farmers and Artisans Market et les soirées musicales

Il y a toujours moyen d'améliorer l'expérience du visiteur, les partenariats et la gestion des ressources culturelles. Voici quelques-unes des principales questions dont il faut tenir compte :

- Le renouvellement de l'engagement de la Gulf of Georgia Cannery Society à exploiter le lieu historique.
- La régulation inadéquate des conditions ambiantes pour les ressources culturelles.
- Le maintien en bon état des ressources du patrimoine bâti dans un climat maritime rigoureux.
- Les problèmes structureux de l'escalier et du deuxième étage de l'entrepôt de glace.
- Le traitement régulier des insectes perceurs du bois qui constituent une menace imminente pour les édifices.
- Le recours plus fréquent aux sciences sociales pour mieux comprendre les besoins et les attentes des visiteurs.
- L'amélioration de l'expérience du visiteur et de la communication de messages.
- La portée trop étroite de l'Énoncé d'intégrité commémorative (ÉIC) qui ne reconnaît pas la participation des Autochtones à l'industrie de la pêche.

TABLE DES MATIÈRES

1.0	Introduction.....	1
1.1	Description du lieu historique	1
2.0	Protection des ressources.....	3
2.1	Contexte de la protection des ressources.....	3
2.2	Évaluation de l'état des ressources.....	6
2.3	Efficacité des communications concernant les ressources patrimoniales.....	8
2.4	Évaluation des pratiques de gestion choisies.....	8
3.0	Éducation et sensibilisation du public	9
3.1	Contexte de l'éducation et sensibilisation du public	9
3.2	Évaluation de l'éducation et de la sensibilisation du public	10
4.0	Engagement des intervenants et des partenaires.....	11
4.1	Engagement des intervenants et des partenaires	11
4.2	Évaluation de l'engagement des intervenants et des partenaires	13
5.0	Expérience du visiteur	15
5.1	Contexte de l'expérience du visiteur	17
5.2	Évaluation de l'expérience du visiteur.....	17
5.2.1	Expérience du visiteur – Lien personnel.....	17
5.2.2	Marketing et promotion	18
5.2.3	Interprétation.....	18
5.2.4	Activités et services	19
6.0	Perspectives autochtones	21
7.0	Résultats des mesures de gestion.....	23
8.0	Questions clés	25
9.0	Appendice	27
	Auteurs et contributeurs	27
	Références.....	27
	Lexique	28



Introduction

Le présent *Rapport sur l'état du lieu* se veut un compte-rendu intégré et complet de l'état actuel du lieu historique national du Canada (LHNC) Gulf of Georgia Cannery et une évaluation de sa conformité au mandat et au résultat stratégique de Parcs Canada.

Le rapport fait état du rendement du lieu historique par rapport aux objectifs et aux indicateurs établis relativement à la conservation des ressources, aux relations externes et à l'expérience du visiteur. Il souligne aussi les progrès réalisés en matière de conservation et d'amélioration de l'état du lieu. Le rapport a comme objectif final de permettre la prise de décisions éclairées. Il s'agit du premier Rapport sur l'état du lieu pour la conserverie Gulf of Georgia. Il sera d'une grande utilité dans l'élaboration du prochain plan directeur du lieu historique

1.1 DESCRIPTION DU LIEU HISTORIQUE

Situé dans le bras sud du Fleuve Fraser dans le village de Steveston, le LHNC Gulf of Georgia Cannery commémore l'histoire de l'industrie de la pêche sur la côte Ouest du Canada. Construite en 1894, la conserverie Gulf of Georgia était le plus grand bâtiment du genre en Colombie-Britannique. La mise en conserve du saumon a cessé dans les années 1930, mais la conserverie a continué d'exister à titre d'atelier de filets, de dépôt de poissons et, plus tard, d'usine de réduction du hareng.

La collectivité locale a fait pression sur différents niveaux de gouvernement pour conserver l'édifice en tant que lieu patrimonial. La conserverie a été transférée à Parcs Canada en 1984. Les travaux de réaménagement ont démarré au début des années

Résultat stratégique de l'Agence Parcs Canada :

Grâce à des expériences significatives, les Canadiens et Canadiennes ont un lien solide avec leurs parcs nationaux, leurs lieux historiques nationaux et leurs aires marines nationales de conservation. Ils jouissent de ces lieux protégés de façon à les laisser intacts pour les générations d'aujourd'hui et de demain.



Fig.1 : Emplacement du lieu historique national du Canada Gulf of Georgia Cannery

1980. La Gulf of Georgia Cannery Society, qui a contribué à la conservation du lieu, l'exploite maintenant.

La conserverie Gulf of Georgia Cannery est un lieu d'importance nationale en raison de son association à l'industrie de la pêche sur la côte Ouest depuis les années 1870 jusqu'à l'ère moderne; en raison aussi de son emplacement à Steveston, le plus important village de pêcheurs, du point de vue historique, sur la côte Ouest; et enfin à raison des édifices de la conserverie et des ressources existantes qui témoignent de l'évolution de l'industrie. La conserverie comprend une chaîne opérationnelle de mise en conserve du saumon qui présente l'histoire sociale et technologique de l'industrie de la mise en conserve, une usine de réduction du hareng et un espace d'exposition souple. On y trouve aussi une boutique de cadeaux qui offre une grande variété d'articles, y compris des livres d'intérêt local, des étiquettes souvenirs de boîtes de saumon et des produits de saumon.

La conserverie offre plusieurs programmes d'interprétation et des événements spéciaux au grand public, aux écoles et à d'autres groupes. On compte parmi ces programmes des visites guidées de la chaîne de mise en conserve et de l'usine de réduction du hareng, le film Un Voyage dans le temps présenté dans le théâtre de la chaufferie, des activités pour enfants, la Conserverie en musique (une série de soirées musicales à l'extérieur), Une promenade dans Steveston (une visite à pied guidée du village de Steveston), La Pêche sur la côte Ouest (un concours et une exposition de photographies annuels), la Fête du saumon (une célébration de musique et de danse folkloriques), des visites à la conserverie hantée lors de l'Halloween et une visite du Père Noël en décembre. En 2009, 26 690 personnes ont visité le lieu.

Les programmes scolaires sont conçus pour compléter les programmes de sciences sociales et de sciences pour les élèves de la maternelle à la 12e année et les élèves d'anglais langue seconde. Plus de 3 100 élèves ont participé à ces programmes à la conserverie en 2009.



2

2.0 Protection des ressources

2.1 CONTEXTE DE LA PROTECTION DES RESSOURCES

L'endroit désigné, soit le lieu historique national, comprend un complexe d'édifices associés à la transformation et à la mise en conserve du poisson, y compris les dépendances adjacentes. Le complexe de la conserverie est construit sur un grand quai sur le fleuve. Ce quai repose sur de lourds pieux en bois enfoncés dans le lit et la rive du fleuve. La superstructure est utilitaire, bien construite et faite entièrement de bois. Ce complexe est très large, ayant une superficie au sol de 3 580 mètres carrés et une mezzanine de 1 790 mètres carrés.

Le complexe, construit de 1894 à 1964, a subi des modifications physiques dictées par les nouvelles exigences industrielles. Le complexe comprend l'édifice principal de la conserverie, l'entrepôt de glace, l'usine d'huile vitaminée (huile alimentaire), le hangar de barils d'huile, le poste de garde, la fonderie, le parc de stockage, les bers de barils d'huile et trois mètres du quai sud immédiatement adjacent et parallèle à la conserverie.

Le Bureau d'examen des édifices fédéraux du patrimoine (BEEFP) considère que le LHNC est classé, lui conférant ainsi la plus haute désignation patrimoniale accordée par le ministre de l'Environnement dans le cadre du programme du BEEFP. Un taux élevé d'humidité, l'infiltration d'eau, les fluctuations de température et la présence d'insectes perceurs du bois posent constamment des défis en matière de protection de ressources.

À l'origine, l'édifice de la conserverie (1894) a été construit pour abriter le matériel industriel nécessaire à la transformation du saumon en un produit en conserve

Insectes perceurs du bois

Les anobiidés, appelés lyctes dans la région, sont des insectes perceurs du bois qui peuvent causer de sérieux dommages structuraux. À la conserverie, on surveille de près le niveau d'infestation tous les trois ans. Les endroits qui manifestent une activité accrue des insectes ou qui sont exposés aux précipitations ou à des fuites sont vaporisés soigneusement de borate (Tim-bor ou Penatreat), ce qui empêche les larves nouvellement écloses de pénétrer le bois.



propre à l'exportation. Au fil des années, l'édifice a été adapté en fonction des nouvelles exigences industrielles. Les modifications apportées à la structure originale comprennent l'ajout de l'usine de réduction du hareng (1942) et la construction du hangar de séchoirs (1948). En 1956, de nouvelles modifications ont permis d'augmenter la capacité de production. La dernière importante modification a été la construction des salles de broyage et d'ensachage (1964). Les murs portent toujours des écailles de poisson, témoins de l'utilisation antérieure de l'édifice. En ce moment, la conserverie abrite le bureau d'accueil, la boutique de cadeaux, les toilettes, le théâtre de la chaufferie, la chaîne de mise en conserve, l'usine de réduction du hareng et d'autres expositions.

Construite en 1940, l'usine d'huile pour vitamines servait au stockage, au raffinage et au mélange d'huiles de poissons, principalement de hareng, dans le cadre du processus de réduction. Cette usine est associée à la demande changeante de produits de poisson. Dans ce cas, la demande de protéines à bas prix générée par la

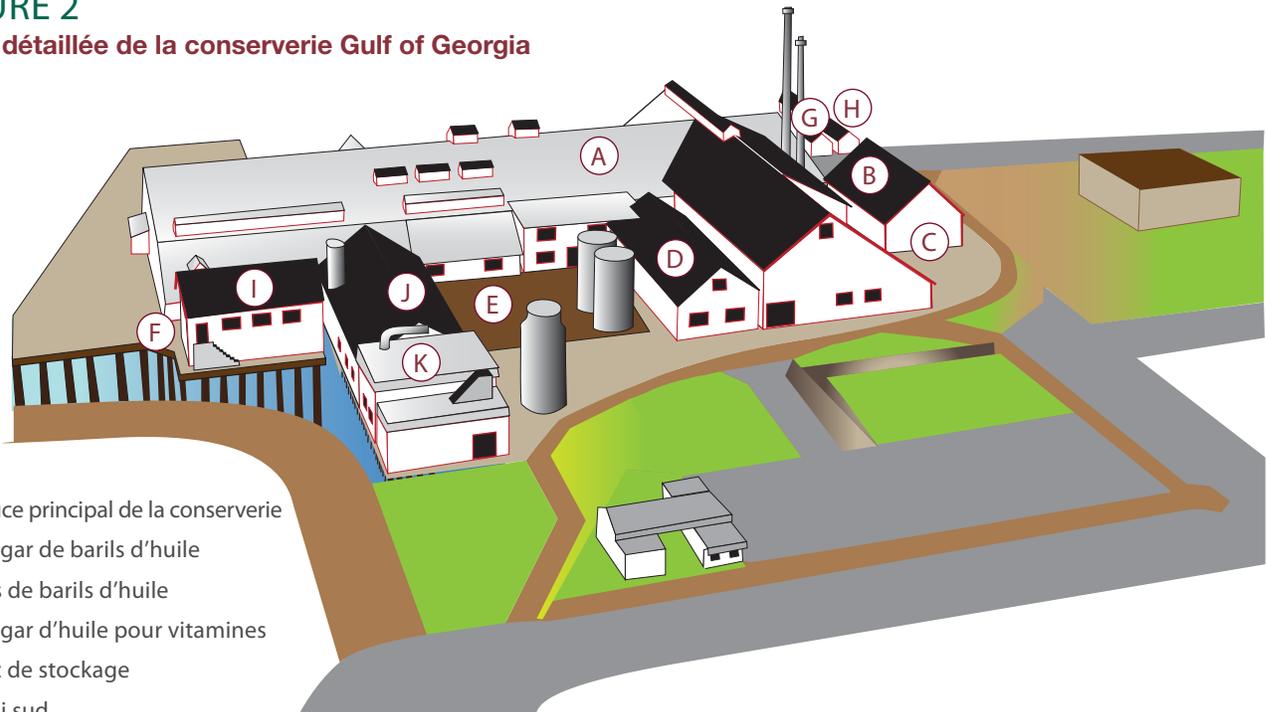
Seconde guerre mondiale a conduit à la mise en conserve et à la réduction du hareng. Après la guerre, la conserverie a été consacrée principalement à la réduction. Cette section de la conserverie fait partie de l'aire d'exposition ouverte au public.

Le hangar de barils d'huile, construit en 1941, servait au stockage de barils d'huile de poisson provenant de l'usine de réduction du hareng. À l'heure actuelle, cet édifice abrite l'atelier d'entretien et n'est pas ouvert au public. Les biers de barils d'huile, datant également de 1941, ont été construits pour supporter les grands réservoirs d'huile de poisson adjacents au hangar de barils d'huile.

Le parc de stockage, ajouté au début des années 1940, servait de plateforme de rangement des sous-produits oléagineux de la réduction et de la mise en conserve du hareng. Ce parc de stockage n'est pas considéré comme une ressource culturelle parce qu'il a été en grande partie reconstruit. Cet endroit est maintenant consacré principalement aux activités spéciales, telles que la Conserverie en musique et la Fête du saumon.

FIGURE 2

Carte détaillée de la conserverie Gulf of Georgia

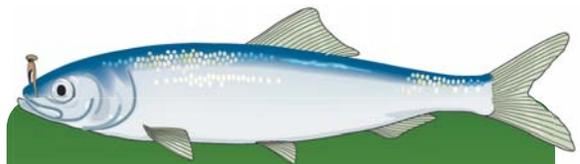


- A. Édifice principal de la conserverie
- B. Hangar de barils d'huile
- C. Biers de barils d'huile
- D. Hangar d'huile pour vitamines
- E. Parc de stockage
- F. Quai sud
- G. Poste de grade
- H. Fonderie
- I. Entrepôt de glace
- J. Salle de séchoirs du hareng
- K. Salles de broyage et d'ensachage

Le quai sud, construit en 1906 et reconstruit en 1942, servait à la réception du poisson fraîchement pêché, au chargement et au déchargement des fournitures de la conserverie, à l'entreposage de bateaux et au stockage des bacs à vitriol (sulfate de cuivre) utilisé pour le traitement des filets. Le quai a été reconstruit de nouveau au milieu des années 1980 dans le cadre du projet de stabilisation de la conserverie. Bien qu'en soi le quai reconstruit ne soit pas une ressource culturelle, il emprunte sa forme et ses matériaux aux quais plus anciens, contribuant ainsi à conserver l'ambiance de la conserverie. Le quai ne figure pas dans le répertoire de ressources culturelles en raison de l'ampleur de la reconstruction. Il n'est pas accessible au public, mais est visible à partir de l'édifice principal de la conserverie. C'est l'arrière-plan d'une visite guidée de la chaîne de mise en conserve.

L'entrepôt de glace a été construit en 1943 pour alimenter la flotte de la Canadian Fishing Company en glace. La glace était livrée à la conserverie où elle était broyée et chargée sur les bateaux. On s'en servait aussi pour recevoir et expédier le poisson. Cet édifice a été transformé en aire d'activités à ambiance contrôlée pour les enfants et contient des toilettes. Il sert principalement à dispenser les programmes scolaires.

Outre le complexe d'édifices et le quai, la conserverie abrite une collection d'artéfacts historiques et archéologiques de niveaux I et II. Ces ressources, qui



Le Stinkeroo à la rescousse

La réduction du hareng, -ça sent mauvais. Le Stinkeroo et l'incinérateur Peabody ont été installés pour atténuer l'odeur et les particules en suspension dans l'air dégagées par les séchoirs de l'usine de réduction du hareng.

font partie intégrale de la documentation et de l'interprétation du lieu, comprennent entre autres artéfacts : le matériel de la chaîne de mise en conserve et de l'usine de réduction du hareng, la chaufferie, le Stinkeroo, l'ameublement, les outils et le matériel mécaniques, les outils et le matériel de pêche, de piégeage, de transport et de communication, des documents d'archives et des objets personnels. Il existe deux collections distinctes sur le lieu historique : celle de Parcs Canada (constituée principalement d'artéfacts de niveau I) et celle de la conserverie Gulf of Georgia (constituée principalement d'artéfacts de niveau II).



Entrepôt de glace

Parcs Canada/John Gordon



Stinkeroo et hangar d'huile pour vitamines

Parcs Canada/John Gordon



Quai sud

Parcs Canada/John Gordon



Mur extérieur ouest de la conserverie

Parcs Canada/John Gordon

La conservation des ressources patrimoniales et la protection des ressources visent beaucoup plus que des édifices, des structures et des objets. Elles ciblent aussi les paysages, les éléments paysagers et les lieux archéologiques. Ces éléments additionnels ne contribuent pas à justifier la désignation de la conserverie Gulf of Georgia à titre de LHNC. Ce qui importe énormément pour la conserverie, c'est le lieu désigné. Le complexe de la conserverie a un haut niveau d'intégrité visuelle et physique qui témoigne du patrimoine de la pêche de la collectivité. La conserverie est un point d'attraction à Steveston. Les édifices avoisinants et les activités contribuent à l'ambiance de l'endroit.

2.2 ÉVALUATION DE L'ÉTAT DES RESSOURCES

L'Évaluation de l'intégrité commémorative pour l'année de référence 2003 établissait l'état des ressources culturelles à 9 sur 10 (dégradation mineure). La cote est restée la même en 2009, indiquant que le lieu n'avait subi qu'une dégradation mineure de l'intégrité commémorative (Figure 1).

Dans l'ensemble, le lieu désigné est considéré être en bon état. La valeur patrimoniale des structures n'a pas changé au fil des années et la conserverie contribue au riche paysage culturel de l'industrie de la pêche à Steveston.

Le lieu désigné à titre de LHNC a comme objectif important de collaborer avec ses partenaires, tels que la ville de Richmond, au maintien de la valeur patrimoniale du village de Steveston. La collectivité compte de nombreux autres édifices, structures et activités historiques liés à l'industrie de la pêche sur la côte Ouest. Pour aider à protéger le caractère de l'endroit, la ville de Richmond propose de désigner une partie de Steveston à titre de district patrimonial qui engloberait la conserverie Gulf of Georgia. Cette proposition doit faire l'objet d'une consultation publique et être soumise au Conseil municipal.

L'Évaluation de l'intégrité commémorative de 2009 a établi que l'état des édifices et des structures associé aux motifs de la désignation est en grande partie stable grâce aux importants travaux de restauration effectués (tableau 1).

En 2008, le remplacement du toit de bardeaux de cèdre et des gouttières du complexe de la conserverie a atténué quelques-unes des préoccupations causées par l'infiltration d'eau. Malgré cette importante amélioration, l'Évaluation de l'intégrité commémorative a déterminé que la conserverie, le poste de garde, la fonderie et l'entrepôt de glace devaient conserver leur cote de passable en raison de sérieux problèmes d'infiltration d'eau par les murs et les fenêtres.

Les carreaux d'amiante à l'extérieur de l'aile est de la conserverie pourraient aussi poser des problèmes. Les carreaux semblent se détériorer. Il faut donc les évaluer le

FIGURE 1

Évaluation de l'intégrité commémorative

INDICATEUR (ÉTAT)	COTE 2003	COTE 2009	TENDANCE
État des ressources			↔
Efficacité des communications			↔
Pratiques de gestion choisies			↔

GUIDE D'ÉVALUATION		
		
BON	PASSABLE	MÉDIOCRE

Cote globale

RÉSULTAT	ÉTAT DE L'INTÉGRITÉ COMMÉMORATIVE
10 	Aucune dégradation
9 	Dégradation mineure
8 	
7 	
6 	Dégradation importante
5 	
4 	
3 	Dégradation très importante
2 	
1 	Dégradation grave

plus tôt possible. Le système vieillissant d'extincteurs sous air, dont plusieurs joints fuient depuis quelques années, est également source de préoccupation. Bien que le système soit surveillé de près et que les fuites aient été réparées, il faudra le soumettre à une évaluation plus poussée dans un avenir rapproché. Le système d'alarme présente aussi des signes de corrosion résultant des conditions environnementales.

Un inventaire des collections effectué au printemps et à l'été 2009 a révélé que, dans l'ensemble, l'état des artefacts et des objets historiques est relativement stable, et ce malgré une certaine dégradation causée par une forte humidité et le manque de régulation du climat. Dans le cadre du projet d'inventaire, on a réussi à identifier et à localiser 95 % des 4 870 artefacts inscrits dans la collection de Parcs Canada à la conserverie. Certains objets ont perdu leurs étiquettes quand elles ont été enlevées pour permettre le traitement des insectes perceurs du bois en 2001 et quand les objets eux-mêmes ont été utilisés dans la chaîne de mise en conserve à la fin années 1990 et subséquemment dans d'autres expositions. Quelques-uns de ces articles ont été identifiés lors de l'inventaire de 2009 alors que d'autres figurent toujours sur la liste d'objets manquants. Un grand nombre d'anciennes étiquettes d'artefacts doivent être remplacées parce qu'elles ont été endommagées ou qu'on a utilisé de mauvaises techniques d'étiquetage.



Le revêtement isolant de ce tuyau, qui était moisi, a été enlevé

Parcs Canada

L'espace d'entreposage des collections et son état demeurent sources de graves préoccupations. Les aires d'entreposage (les mezzanines principale et est de la conserverie) ne sont pas munies d'appareil de régulation du climat, connaissent d'importantes fluctuations du climat et d'humidité et sont remplies à l'heure actuelle. La surveillance des conditions ambiantes s'effectue de façon constante. On étudie des solutions possibles, dont la construction d'espaces d'entreposage hors lieu ou sur mesure et le retrait d'inventaire. La conserverie a deux collections, l'une appartenant à la Gulf of Georgia Society et l'autre à Parcs Canada. La résolution de ce problème d'entreposage exige un effort concerté.

TABLEAU 1

État des ressources du patrimoine bâti

RESSOURCES DU PATRIMOINE BÂTI	ÉTAT 2003	ÉTAT 2009	TENDANCE
Édifice de la conserverie	Passable	Passable	↔
Hangar de barils d'huile	Bon	Bon	↔
Bers de barils d'huile	Bon	Bon	↔
Usine d'huile vitaminée	Bon	Bon	↔
Parc de stockage	Bon	Bon	↔
Quai sud	Non évalué	Non évalué	N/É
Poste de garde	Passable	Passable	↔
Fonderie	Médiocre	Passable	↑
Entrepôt de glace	Médiocre	Passable	↑
Cote globale	Passable	Passable	↔

2.3 EFFICACITÉ DES COMMUNICATIONS CONCERNANT LES RESSOURCES PATRIMONIALES

L'efficacité des communications est évaluée en détail à la section 5.0. Toutefois, notons au chapitre de la conservation des ressources patrimoniales que bien que la conserverie excelle en matière d'interprétation, il y a lieu d'améliorer la communication de certains messages pour que les visiteurs comprennent mieux les motifs de la désignation et les différents points de vue contemporains sur l'industrie de la pêche. En raison de ces deux lacunes, la cote d'évaluation de l'intégrité commémorative a été revue à la baisse, passant de 'bon moins' en 2003 à 'passable plus' en 2009.

Cette baisse n'a pas résulté de changements dramatiques. En 2007, 74 % des visiteurs ont répondu correctement aux questions quand on leur a demandé s'ils se souvenaient des importants messages sur le lieu (compréhension des motifs de la désignation). La norme pour la cote 'bon' étant de 75 %, la conserverie la rate de près et obtient la cote 'passable'. En revanche, les résultats du sondage de 2007 suggèrent des améliorations par rapport au sondage de 2001, plus de visiteurs ayant répondu correctement aux questions.

Au cours des prochaines années, un des principaux défis que devra relever le lieu consistera à mieux faire comprendre comment la structure physique de la conserverie illustre l'évolution de l'industrie de la pêche sur la côte Ouest. Ce motif de la désignation doit être communiqué beaucoup plus clairement. Seuls 46 % des visiteurs établissent un lien entre la structure physique changeante de la conserverie et l'évolution de l'industrie de la pêche.

2.4 ÉVALUATION DES PRATIQUES DE GESTION CHOISIES

En général, les objectifs énoncés dans l'Évaluation de l'intégrité commémorative sont considérés efficaces. Les édifices sont surveillés et les résultats sont consignés régulièrement par l'entremise du Système de gestion des avoirs. Les principes de gestion des ressources culturelles sont appliqués de façon efficace, les interventions sur place sont effectuées adéquatement et les activités professionnelles et techniques sont intégrées efficacement dans l'exploitation du lieu.



Parcs Canada/John Gordon

Jeunes lecteurs feuilletant des livres pour enfants dans la boutique de cadeaux

Au moment de l'Évaluation de l'intégrité commémorative, l'inventaire le plus récent datait de l'an 2000. On a commencé à dresser l'inventaire de la collection de Parcs Canada en 2006 mais ne l'avons pas terminé à cause de problèmes de dotation, dont le roulement et la pénurie de personnel. On a terminé un inventaire et une évaluation en juillet 2009. On a identifié et repéré 95 % des 4 870 artefacts de Parcs Canada. On a conclu que, dans l'ensemble, la collection était relativement stable, mais que l'état des artefacts s'était détérioré dans une certaine mesure en raison de l'humidité élevée et du manque de régulation du climat. On a constaté d'importants problèmes dont de mauvaises conditions d'entreposage, la présence de plomb dans un grand nombre d'artefacts et le besoin de continuer à traiter les artefacts en bois pour les protéger contre les insectes perceurs du bois.

3

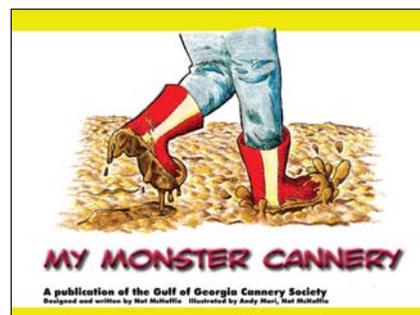
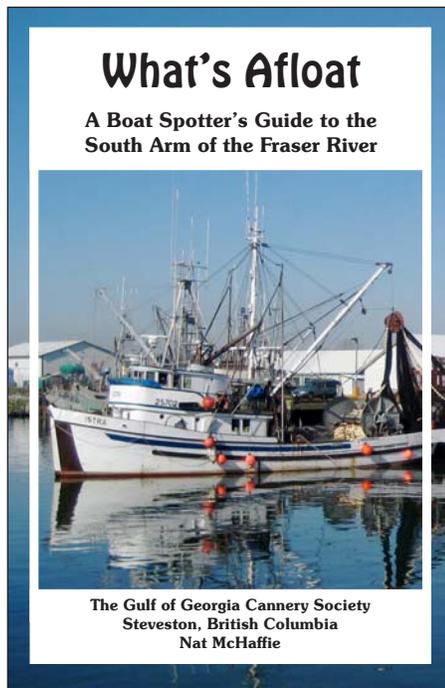
Éducation et sensibilisation du public

3.1 CONTEXTE D'ÉDUCATION ET DE SENSIBILISATION DU PUBLIC

La conserverie Gulf of Georgia communique avec le public à l'extérieur du lieu historique de trois façons principales : la participation aux événements spéciaux, l'Internet et les publications de la conserverie.

Le personnel et les bénévoles de la conserverie participent à une variété d'événements spéciaux à l'extérieur du lieu, y compris le Britannia Heritage Shipyards Maritime Festival, le Steveston Salmon Festival, le Lower Mainland Teachers Field Trip Fair et la Fête du Patrimoine locale. Le lieu est toujours accessible par l'entremise du site Web de Parcs Canada et la Gulf of Georgia Cannery Society maintient activement un blogue depuis 2008 (gulfofgeorgiacannery.com/blog).

La conserverie a réalisé plusieurs publications dont *Trademarks and Salmon Art : A Brand New Perspective* (une étude illustrée des étiquettes de boîtes de saumon de la Colombie-Britannique, publiée en 2002), *My Monster Cannery* (un livre pour enfants qui raconte la première journée de travail d'un garçon à la conserverie Gulf of Georgia et *What's Afloat : A Boatspotter's Guide to the Fraser River* (publié en 2009). Ces livres ont été distribués à un vaste public et sont disponibles au Magasin de la conserverie, dans les bibliothèques scolaires et publiques et dans les bibliothèques du Grand Vancouver. Ils sont également partie de trousse d'éducation et de sensibilisation du public.



3.2 ÉVALUATION DE L'ÉDUCATION ET DE LA SENSIBILISATION DU PUBLIC

L'appréciation et la compréhension comptent parmi les indicateurs nationaux qui servent à évaluer l'état du programme d'éducation et de sensibilisation du public. Au cours des cinq dernières années, aucune donnée n'a été recueillie spécialement pour évaluer ces deux indicateurs puisqu'il s'agit de deux nouvelles mesures utilisées par Parcs Canada.

La conserverie Gulf Georgia effectue toutefois une surveillance quantitative des éléments de ses programmes à l'extérieur :

- 11 451 visites sur le blogue depuis le lancement du blogue de la Gulf of Georgia Cannery Society en mai 2008.
- 10-12 événements scolaires, touristiques et communautaires auxquels participent chaque année le personnel et les bénévoles de la société, y compris le Britannia Maritime Festival, le Steveston Salmon Festival Tradeshow, la Fête du Patrimoine de Richmond, le Tourism Showcase (à Tourism Vancouver) ainsi que le salon des sorties et les congrès d'associations d'enseignants. Le nombre d'événements change très peu d'année en année.
- Le nombre de livres distribués (1 000 exemplaires de *My Monster Cannery*, 2 000 exemplaires de *What's Afloat*).

Il serait utile de connaître le nombre de fois que sont consultées les pages de la conserverie sur le site Web de Parcs Canada, mais ce renseignement n'est pas disponible.

Dans l'ensemble, les programmes extérieurs sont très variés et sont jugés efficaces en matière de sensibilisation du public cible.

4

Engagement des intervenants et des partenaires

4.1 ENGAGEMENT DES INTERVENANTS ET DES PARTENAIRES

Le LHNC Gulf of Georgia Cannery est l'un de quelques lieux de Parcs Canada qui sont gérés en vertu d'un contrat par une société à but non lucratif. La Gulf of Georgia Cannery Society est responsable de l'exploitation quotidienne du lieu, y compris les services aux visiteurs, l'interprétation, la programmation, le marketing, la gestion des collections et l'entretien continu. Parcs Canada demeure responsable des travaux majeurs de réparation et de rénovation, du réaménagement des expositions permanentes, de l'établissement et de la mise en œuvre de lignes directrices pour la conservation et l'entretien de la trame historique et la fixation des frais d'utilisation.

En ce moment, la société compte 235 membres individuels et 30 membres collectifs. Elle embauche cinq employés à temps plein toute l'année, plusieurs employés contractuels et environ 12 employés saisonniers, y compris les interprètes, les adjoints au responsable des collections et les préposés à la boutique. De plus, la société gère plus de 60 bénévoles qui ont contribué plus de 1 650 heures de service en 2009. Le conseil d'administration compte actuellement 16 membres issus principalement de la collectivité locale qui s'intéressent à la préservation du patrimoine et à l'intendance communautaire. Le conseil d'administration comprend aussi 2 membres d'office, soit un agent de liaison de Parcs Canada et un autre du conseil municipal de la ville de Richmond. La Gulf of Georgia Cannery Society a créé sept comités permanents et plusieurs comités spéciaux. Outre le marché de services, la Société conserve les revenus découlant des frais d'utilisation, des ventes à la boutique, de subventions et de collectes de fonds.

L'emplacement de la conserverie dans un village de pêcheurs historique explique que le visiteur comprenne le lieu et prenne plaisir à le visiter. Il est donc essentiel que Parcs Canada et la Gulf of Georgia Cannery Society travaillent en étroite collaboration avec leurs voisins et autres intervenants pour préserver la valeur patrimoniale de Steveston. L'engagement et la participation des intervenants sont également essentiels à l'intégration du lieu dans l'ensemble de la collectivité. Suit une liste des intervenants :

- Administration portuaire de Steveston
 - o Gère le port local qui comprend une grande partie des environs de la conserverie, y compris le Fisherman's Park, le quai sud et l'atelier de filets de Canfiscot.
- Ministère des Pêches et des Océans, direction générale des Ports pour petits bateaux
 - o Est propriétaire du port local et d'une grande partie des environs de la conserverie, y compris le Fisherman's Park, le quai sud et l'atelier de filets de Canfisco.
- Ville de Richmond (y compris les Richmond Heritage Services)
 - o Gère les autres lieux patrimoniaux de Steveston, y compris le musée de Steveston et Britannia Heritage Shipyards. La conserverie offre une visite à pied guidée de Steveston organisée conjointement avec le musée de Steveston.
- Steveston Community Society
 - o L'appuie le lieu en faisant régulièrement la promotion des expositions, des activités et des programmes dans son bulletin, en distribuant le calendrier annuel des activités de la conserverie et en exploitant le Steveston Farmers and Artisans Market dans le Fisherman's Park.

- Steveston Historical Society
 - o Travaille avec la ville de Richmond et d'autres intervenants pour gérer le musée de Steveston et préserver le patrimoine de Steveston.
- Tourism Richmond
 - o La conserverie est un membre actif de cette organisation et est représentée au comité Steveston et comité Marketing.
- Conseil scolaire de Richmond
 - o Distribue les troussees éducatives, participe à des projets scolaires pilotes et distribue les publications de la conserverie.
- Canfisco
 - o Gère l'atelier de filets à l'ouest de la conserverie. Canfisco a également été le dernier exploitant de la conserverie Gulf of Georgia avant son acquisition par le gouvernement fédéral et n'a jamais cessé d'appuyer le lieu.
- Chambre de commerce de Richmond
 - o La conserverie est un membre actif de cette organisation.
- Résidents locaux
 - o La conserverie est entourée d'une collectivité résidentielle. Des efforts sont déployés pour établir et entretenir de bonnes relations. La conserverie s'emploie à tenir les résidents locaux au courant

En réponse aux besoins de la collectivité

À l'été 2008, Steveston Kids, un organisme sans but lucratif local qui veut encourager les activités familiales à Steveston, a demandé à la conserverie s'il était possible d'adapter les visites d'Halloween populaires aux besoins de familles ayant de plus jeunes enfants. De concert avec Steveston Kids, le personnel de la conserverie a modifié le programme et lancé une visite « moins effrayante » en octobre de la même année. Les billets s'étant très vite vendus, la conserverie offrira d'autres visites « moins effrayantes » à l'avenir.

des événements spéciaux qui pourraient les intéresser et qui risquent de créer des problèmes de circulation et de stationnement.

- Milieu des affaires local (notamment les sociétés commanditaires)
 - o Appuie la conserverie par l'entremise d'affiliations collectives, de la commandite d'événements spéciaux et d'expositions saisonnières et en faisant la promotion du lieu.



Des clients au Steveston Farmers and Artisans Market

Plusieurs de ces groupes font également partie d'une association d'organismes à but non lucratif : le Steveston Group of Seven. Ce groupe travaille à la résolution d'une vaste gamme de problèmes locaux. En font partie la Gulf of Georgia Cannery Society, la Steveston Community Society, l'Administration portuaire de Steveston Harbour, la Steveston Historical Society, London Farm, Britannia Heritage Shipyards et le Rotary Club de Steveston.

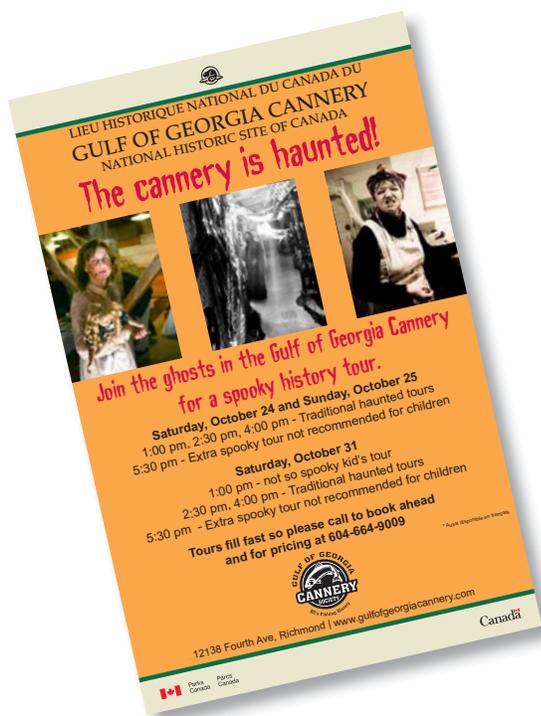
4.2 ÉVALUATION DE L'ENGAGEMENT DES INTERVENANTS ET DES PARTENAIRES

La conserverie est un chef de file en matière d'engagement de partenaires et d'intervenants. Parcs Canada devrait la considérer comme un modèle des points de vue innovation, structure et succès. L'état de l'engagement des partenaires est déterminant pour la conservation des ressources patrimoniales et l'expérience du visiteur à ce lieu puisque la Gulf of Georgia Cannery Society est responsable de tous les aspects de son exploitation quotidienne. Cette importante relation est bonne, mais un accord autre que le contrat de trois ans actuel pourrait l'améliorer. Parcs Canada bénéficie d'une relation de travail bien établie avec la société et des procédures continues de communication et de compte-rendu ont été instituées. La

gestion du lieu par une société permet la mise en œuvre rapide de nouvelles idées et l'adaptation rapide aux circonstances changeantes.

La Société prend l'initiative en établissant et entretenant de bonnes relations avec les intervenants dans la collectivité. Le personnel s'emploie activement à communiquer régulièrement avec les autres intervenants. De nombreux programmes sont élaborés et mis en œuvre en collaboration avec d'autres intervenants au sein de la collectivité. En voici des exemples récents : le Steveston Farmers and Artisans Market et la statue du patrimoine de Steveston (Steveston Community Society), la visite d'Halloween « moins effrayante » (Steveston Kids), le Retour du saumon (installation, Earth Arts), une exposition de photos numériques (éducation permanente de la commission scolaire de Richmond) et Doors Open Richmond (ville de Richmond, Tourism Richmond et autres attractions et associations de Richmond).

Un conseil d'administration actif et axé sur la collectivité aide à établir et à entretenir d'importantes relations au sein de la collectivité. Les membres du conseil d'administration ont d'extraordinaires réseaux personnels et ont participé à la création de nombreuses relations stratégiques. Par exemple, plusieurs membres du conseil ont contribué à la nomination au conseil



Défilé du Salmon Fest le jour de la Fête du Canada, 2008

Karen Lee



Festival annuel de fruits de mer et du vin de Steveston organisé par le Rotary Club de Steveston

Rob Hart

d'administration d'un agent de liaison du conseil municipal à titre de membre d'office. Cette démarche, parmi d'autres, a amélioré considérablement la relation entre la conserverie et la ville de Richmond. Ce qui importe le plus, elle a aidé la ville de Richmond et particulièrement le conseil municipal à mieux comprendre le lieu et son mode d'exploitation. Grâce à une compréhension et à une relation améliorées, la Gulf of Georgia Society est maintenant admissible à des subventions de la ville de Richmond, ce qu'elle n'était pas auparavant. La ville de Richmond prévoit créer un district historique à Steveston. Les membres du conseil d'administration et des représentants de Parcs Canada font pression pour que la conserverie fasse partie de ce district.

Il reste certains défis à relever concernant les relations des partenaires et des intervenants. Le lieu n'a pas ménagé ses efforts pour trouver un moyen efficace de créer une synergie avec d'autres lieux historiques de la région. Par le passé, les groupes autochtones ont été interpellés par les événements spéciaux à la conserverie, mais la relation est maintenant minimale. Toutefois, la société travaille en ce moment sur un projet de recherche en prévision d'une exposition sur les techniques de pêche traditionnelles des Premières nations. Cette exposition aidera à renouveler l'engagement de cette collectivité. La relation avec la ville de Richmond s'est améliorée considérablement, mais la conserverie doit augmenter la sensibilisation aux niveaux municipal et provincial.

5

Expérience du visiteur

5.1 CONTEXTE DE L'EXPÉRIENCE DU VISITEUR

À leur arrivée à la conserverie Gulf of Georgia, les visiteurs se présentent au centre d'accueil dans l'aile est à ambiance contrôlée de l'édifice principal de la conserverie. Cet édifice contient aussi une boutique de cadeaux et les toilettes. En 2009, la conserverie été ouverte au public du début de mai à la fin de semaine de l'Action de grâce et ce de 10 h à 17 h du lundi au samedi et de 11 h à 17 h le dimanche. Elle été également ouverte aux groupes sur demande à longueur d'année.

La conserverie reçoit quatre types distincts de visiteurs : des visiteurs indépendants, des groupes organisés, les participants aux programmes scolaires et les participants aux événements spéciaux.

Les **visiteurs indépendants** du lieu historique se voient offrir divers choix d'interprétation personnelle et non personnelle, y compris ce qui suit :

- *Un Voyage dans le temps* (film présenté deux fois par heure);

- Visites guidées de la ligne de mise en conserve et de l'usine de réduction du hareng offertes à l'heure; et
- Visites autoguidées facilitées par les panneaux d'interprétation, les stations audio, les kiosques vidéo et les îlots d'interprétation.

Selon l'enquête auprès des visiteurs de 2007, la majorité des visiteurs sont âgés de plus de 46 ans, visitent le lieu pour la première fois et sont originaires du Canada. La moitié des visiteurs canadiens proviennent de la Colombie-Britannique et la majorité de ceux-là viennent de la région du Grand Vancouver. Parmi les visiteurs sondés, 30 % avaient entendu des amis et des membres de leur famille parler de la conserverie, 15 % l'avaient découverte en se promenant à pied ou en voiture, 14 % ont dit qu'ils « avaient toujours été au courant » de l'existence de la conserverie alors que 10 % l'ont découverte par l'entremise d'un guide de voyage. Des personnes sondées en 2007, 15 % étaient des visiteurs acquis.



Les visiteurs indépendants sont attirés par divers outils de marketing et de communication, y compris la distribution annuelle à plus de 300 endroits d'environ 40 000 brochures, des encarts et des publicités payées dans les journaux locaux (dont celui de langue chinoise), une mention dans le matériel publicitaire de Tourism Richmond, Tourism Vancouver et Tourism BC et la participation active à ces agences, une publicité radiophonique ciblée pendant la saison d'ouverture, le site Web de Parcs Canada et autre matériel publicitaire de Parcs Canada.

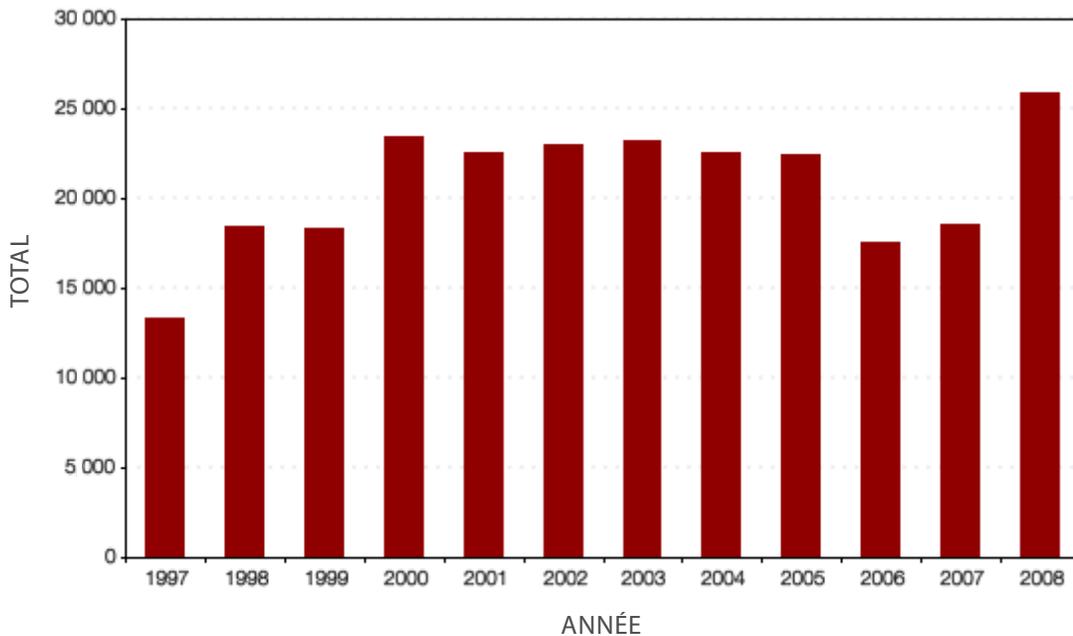
Les **groupes organisés** représentent 5 % du nombre total de visiteurs à la conserverie. Les groupes ont le choix entre une visite guidée privée et le visionnement du film. Dans la mesure du possible, le personnel adapte les visites guidées aux divers besoins des groupes. Il peut s'agir de groupes de voyageurs, de classes d'anglais langue seconde (ALS), de groupes d'ainés, de camps de jour et de fêtes d'anniversaire. Outre les envois postaux aux écoles d'ALS et aux centres communautaires qui offrent des camps de jour et des groupes d'ainés, on utilise souvent les mêmes méthodes pour joindre ces groupes que pour joindre les visiteurs indépendants.

Les **participants aux programmes scolaires** représentent 10 % du nombre total de visiteurs. Ils se voient offrir une vaste gamme de programmes conçus pour compléter les programmes de sciences sociales et de science des élèves de la maternelle à la 7^e année. Il s'agit des programmes suivants : Le trajet du saumon (M-2^e année), Parlons pêche : un siècle de changements (3^e-5^e année), Histoires de conserverie (4^e – 6^e année) et Machines en action (5^e année).

Selon les évaluations des programmes scolaires 2009, 30 % des enseignants les ont découverts grâce à la brochure qui les décrit, 20 % avaient déjà visité la conserverie et 40 % se sont fait recommander un programme par un autre enseignant. Chaque année, 2 400 brochures sur les programmes scolaires sont distribuées à travers le Grand Vancouver. Les groupes scolaires sont également joints par l'entremise du site Web, du Lower Mainland Field Trip Fair annuel et de congrès d'enseignants.

Les **participants aux événements spéciaux** représentaient 32 % du nombre total de visiteurs en 2009. Ces visiteurs ont tendance à vivre dans la collectivité locale (Richmond et Métro Vancouver). On compte parmi ces événements Doors Open Richmond, l'événement portes ouvertes à

FIGURE 2
Taux de fréquentation annuel



- En 2005, la conserverie était restée ouverte du premier samedi en avril au 31 octobre.
- En 2006, une saison plus courte a fait chuter brusquement le taux de fréquentation de la conserverie (la saison a été raccourcie pour des raisons budgétaires).
- L'augmentation considérable de visiteurs en 2008 a résulté de l'introduction de nouveaux événements spéciaux tels que la *Fête du saumon*, la *Conserverie en musique* et l'activité *Rivermania* tenue la Journée des fleuves et des rivières de la Colombie-Britannique.

l'occasion de la Fête du Canada, la Conserverie en musique, la Fête du saumon, Rivermania, les visites d'Halloween et Noël à la conserverie.

Les participants à ces événements spéciaux sont joints par l'entremise du calendrier annuel des activités et d'affiches distribués dans la collectivité. La promotion se fait également par des annonces dans les chroniques locales et sur des sites Web et par des publicités ciblées à la radio.

Août est le mois le plus achalandé, suivi de près des mois de juillet et mai. La figure 2 donne le nombre total de visiteurs au cours des treize dernières années et la figure 3 répartit le nombre de visiteurs par type.



Parcs Canada/John Gordon 2004

5.2 ÉVALUATION DE L'EXPÉRIENCE DU VISITEUR

L'évaluation suivante de l'expérience du visiteur se fonde sur deux sources primaires d'information, soit le sondage du Programme d'information sur les visiteurs (PIV) de 2007 et l'Évaluation de l'expérience du visiteur (EEV) de 2009. Suit une analyse du rendement atteint en regard de ces indicateurs et des objectifs y afférents.

5.2.1 Expérience du visiteur – Lien personnel

L'expérience du visiteur est la somme totale de l'interaction du visiteur avec le lieu, englobant la planification de la visite, l'expérience du lieu et les souvenirs de la visite. Comme résultat, on s'attend à ce que les visiteurs nouent un lien personnel avec le lieu, lien qui se mesure par deux indicateurs : 1) les visiteurs considèrent que le lieu est significatif et 2) ils sont satisfaits de leur visite. Aucun objectif de référence n'a encore été établi pour le premier indicateur. Pour le

FIGURE 3
Visiteurs en 2009

	MAR	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL
Adultes	3	8	486	517	779	908	552	404			3 657
Élèves			103	96	229	199	73	146			846
Aînés	1	2	244	239	468	354	324	96			1 728
Membres de famille			34	38	289	313	86	12			772
Entrée à prix réduit Fort Langley			4	29	85	73	22	7			220
Participants aux programmes scolaires	84	104	1 003	997	39		36	185	163		2 611
Participants aux groupes d'aînés			15	35	39	28	106	63	13		299
Participants au programme ALS	80				166	128	16	108			498
Autres groupes participants	29	35	131	27	195	88	16	86			607
Promotion	32	15	2 858	455	3 433	441	341	227	54	617	8 473
Rental			600		290	260				300	1 450
Entrée parrainée						4 396					4 396
Séries musicales					608	525					1 133
TOTAUX	229	164	5 478	2 433	6 620	7 713	1 572	1 334	230	917	26 690

deuxième, l'objectif a été fixé à 85 % de visiteurs satisfaits et à 50 % de visiteurs très satisfaits. Le sondage auprès des visiteurs de 2007 a révélé que 99 % des visiteurs étaient satisfaits de leur visite et que 85 % étaient très satisfaits. Le lieu dépasse donc l'objectif en matière de satisfaction du visiteur.

Selon les résultats du sondage du PIV de 2007, les évaluations des programmes scolaires de 2009 et les cartes d'observations et l'Évaluation de l'intégrité commémorative de 2009, l'état de l'expérience du visiteur à la conserverie est excellent. Dans l'ensemble, les visiteurs indépendants étaient hautement satisfaits de leur visite. La majorité des visiteurs ont déclaré qu'ils recommanderaient très probablement la conserverie aux amis et à la famille.

5.2.2 Marketing et promotion

L'objectif en matière de marketing et de promotion vise l'augmentation du nombre de visites à un lieu historique au cours des trois prochaines années. On suggère que le taux de fréquentation moyen des cinq dernières années, 22 216 visiteurs, soit considéré comme taux de référence.

L'EEV a fait ressortir plusieurs lacunes en marketing, y compris le besoin de fournir une meilleure information écrite ou en ligne sur la planification de la visite, de cerner et d'atteindre les marchés cibles et de surveiller l'efficacité du matériel publicitaire.

Moments marquants de ma visite

Voir toutes les présentations et apprendre à quel point les travailleurs avaient la vie difficile. C'est une tranche du Canada qu'il faut préserver pour tous les futurs Canadiens voient et comprennent.

-Répondant au PIV 2007

Notre guide était très bien renseignée et s'exprimait bien... Elle s'enthousiasmait pour le sujet et a adapté sa présentation aux besoins des élèves ALS.

-Répondant au PIV 2007

Une visite formidable. Très visuelle et interactive. J'ai adoré les formes découpées dans le fer indiquant où auraient travaillé les gens. J'ai adoré l'agencement et le réalisme : entrailles et sang de poisson.

-Répondant au PIV 2007



Table de correction

Parcs Canada/Ken Mayer



Appareil de pesage

Parcs Canada/John Gordon

5.2.3 Interprétation

L'indicateur « interprétation » comporte deux objectifs pour les lieux historiques nationaux. Un de ces objectifs demande qu'au moins 80 % des visiteurs prennent part à une activité d'apprentissage. Selon le PIV de 2007, 98 % des répondants ont participé à au moins une activité à la conserverie; il peut s'agir d'une visite guidée de la chaîne de mise en conserve (84 %), du film (79 %), de visites auto-guidées (63 %), d'une visite de l'usine de réduction du hareng (50 %) et d'une visite de la salle de découverte pour les enfants dans l'entrepôt de glace (8 %).

Le deuxième objectif demande que les visiteurs estiment avoir appris quelque chose au sujet de l'intégrité commémorative du lieu. Le sondage auprès des visiteurs de 2007 comportait six questions « vrai ou faux » sur l'histoire du lieu. Il s'agissait de questions de mémoire qui ne se rapportaient pas directement à l'indicateur de perception d'apprentissage. Toutefois, 74 % des personnes sondées ont répondu correctement à au moins quatre des six énoncés, un résultat très près du 75 % attendu en matière de rendement.

5.2.4 Activités et services

Cinq objectifs sont liés à l'indicateur « activités et services » : 1) appréciation du visiteur; 2) satisfaction à l'égard des activités offertes; 3) satisfaction à l'égard de la qualité des activités; 4) offre de services; et 5) qualité des services. Un grand nombre de ces objectifs n'ont pas été

« C'est cool! » Intéressant et frais - Commentaire d'un visiteur, 2008

La conserverie repose sur des pieux enfoncés dans le fleuve Fraser et elle est construite de façon à être bien ventilée pendant les mois d'été. Les visiteurs sont prévenus que c'est frais à l'intérieur, mais sont souvent pris au dépourvu par le froid. Des vestons disponibles sur place rendent leur visite plus confortable.

évalués dans le sondage du PIV de 2007. Les points saillants du PIV sont présentés ensemble plutôt que séparément.

Le sondage du PIV de 2007 a révélé que :

- Dans l'ensemble, les visiteurs indépendants étaient grandement satisfaits de leur visite, ce dont témoignent la majorité des répondants (83 %) qui ont déclaré qu'ils recommanderaient la conserverie aux amis et à la famille.

Ce que disent les visiteurs (Cartes commentaires 2008)



Parcs Canada/John Gordon 2004

Un personnel remarquable.

Une visite guidée formidable et intéressante. Merci.

Tellement intéressant—J'ai adoré l'histoire sociale.

Expositions, film et visites bien présentés, informatifs. Merci à tous.

Grande amélioration depuis les années 1990. Plus interactif. Merci.

Écrêteaux simples – Bien. Détails intéressants. Bonnes présentations. Les enfants ont adoré.

- Les répondants étaient très satisfaits de la disponibilité d'activités d'interprétation.
- Dans l'ensemble, les répondants étaient très satisfaits des activités d'interprétation.
- Des activités qui plairaient aux enfants et l'offre d'une meilleure information préalable à la visite sont les secteurs qui nécessitent plus d'attention.

Les groupes scolaires aussi se déclarent satisfaits de leur visite à la conserverie. En 2009, 100 % des enseignants qui ont répondu ont indiqué qu'ils recommanderaient le programme à d'autres enseignants.

« Excellente présentation par l'interprète. Les illustrations et les présentations sont très claires et très utiles. »

Enseignant de 5e année, Évaluation du programme éducatif, 2009.

« Ce serait formidable si le programme Parlons pêche pouvait être enrichi en expliquant comment la pêche ou la diminution des stocks ont transformé la collectivité. »

Enseignant de 3e année, Évaluation du programme éducatif, 2009.

« Nous avons adoré! Nous reviendrons bientôt. »

Enseignant de 5e année, Évaluation du programme éducatif, 2009.

« Nous avons eu une très belle visite! Tout s'est très bien passé, même avec 75 élèves. Merci! »

Enseignant de 4/5e années, Évaluation du programme éducatif, 2009.



Parcs Canada/Ken Mayer

Un interprète discute du fonctionnement de la conserverie avec des élèves



6

Perspectives autochtones

Il n'y a aucune réserve ou collectivité autochtone dans le voisinage du lieu historique. Les Autochtones les plus près sont les Premières nations Sto-lo, Katzie, Musqueam et Tsawwassen. La négociation de traités avec les nations Sto-lo, Katzie et Musqueam pourrait agir sur l'importance de cette relation pour le lieu historique.

Bien que l'ÉIC ne tienne pas compte de l'histoire des Premières nations, de nombreux Autochtones ont travaillé dans l'industrie de la pêche, comme en témoignent les expositions, les visites et les programmes de la conserverie. L'élaboration d'expositions et de programmes a donné lieu à des discussions et à des consultations avec des groupes autochtones. Le film, *Un Voyage dans le temps*, sensibilise les visiteurs à l'industrie de la pêche chez les Premières nations avant l'arrivée des Européens; les visites et les programmes racontent l'expérience des travailleurs autochtones dans l'industrie et présentent les techniques de préservation du saumon utilisées par les Premières nations.

En 2011, la conserverie installera une exposition temporaire sur la pêche telle que pratiquée par les Premières nations. Dans le cadre de ce projet, la Gulf of Georgia Cannery Society a conclu un accord de recherche avec les Premières nations Sto-lo et Musqueam. Pour réaliser ce projet, le personnel de la société a également consulté le Xá:ytem Longhouse Interpretive Centre (un LHNC). En ce moment, la conserverie n'entretient donc pas de relation officielle avec les groupes autochtones.

7

Résultats des mesures de gestion

La présente section décrit les mesures de gestion qui ont été prises au cours des cinq dernières années pour maintenir ou améliorer l'état du lieu. Cette information ne se veut pas une évaluation exhaustive de la mise en œuvre du plan directeur, mais plutôt un aperçu des mesures clés qui améliorent l'état du lieu. Dans plusieurs cas, il s'agit de mesures à long terme.

Le tableau suivant présente les mesures et les résultats ainsi que les objectifs et les indicateurs qu'ils visent. Les objectifs combinent les principales questions soulevées

dans le plan directeur de 2002 dans le but de protéger les ressources culturelles, d'établir des orientations stratégiques concernant l'expérience du visiteur et la sensibilisation du public et de faire fond sur les relations. La colonne des indicateurs précise lequel ou lesquels des indicateurs nationaux sont maintenus ou enrichis en atteignant l'objectif. Les mesures décrites découlent du plan directeur.



La musique au service de la conserverie

En 2008, la Gulf of Georgia Society a décidé de faire de l'engagement de la collectivité locale une priorité. Les programmes scolaires et les visites guidées fonctionnaient bien et les offres de la conserverie étaient suffisamment nombreuses pour engager le visiteur occasionnel venu de l'extérieur. Qu'est-ce qui attirerait la population locale et l'inciterait à revenir? Des spectacles musicaux d'artistes locaux constituaient une solution possible. C'est ainsi que la Conserverie en musique et la Fête du saumon ont vu le jour. Ces événements parrainés ont engagé des milliers de résidents locaux, dont un grand nombre avait maintes fois passé devant la conserverie sans jamais y pénétrer.

Des relations croissantes : Le Steveston Farmers and Artisans Market

En 2008, la Steveston Community Society a invité la Gulf of Georgia Cannery Society à coopérer à la mise sur pied d'un marché fermier hebdomadaire qui donnerait aux agriculteurs locaux l'occasion d'offrir leurs produits directement aux consommateurs. La marché a vu le jour et a connu deux saisons fructueuses. Il offre non seulement des articles faits à la main et des produits locaux, mais aussi des spectacles gratuits, des activités pour enfants, des démonstrations culinaires, et plus encore. Les activités dans le Fisherman's Park et ailleurs dans le voisinage de la conserverie ont contribué à mieux faire connaître la conserverie dans la collectivité et a renforcé sa relation avec la Steveston Community Society et la population locale.



OBJECTIFS	INDICATEUR	MESURES ET RÉSULTATS
Assurer que les ressources du patrimoine bâti qui symbolisent ou représentent une importance nationale historique ne sont pas endommagées ou menacées.	État des ressources Pratiques de gestion choisies	<ul style="list-style-type: none"> Un programme d'entretien amélioré corrige régulièrement les lacunes. Des projets spéciaux, comme le remplacement en 2008 du toit et des gouttières, ont réduit la menace d'infiltration d'eau.
Assurer que les ressources culturelles meubles qui symbolisent l'importance du lieu ne sont pas endommagées ou menacées.	État des ressources Pratiques de gestion choisies	<ul style="list-style-type: none"> En 2008, la conserverie a installé des enregistreurs de données sur l'environnement afin de mieux comprendre les conditions d'entreposage. Un inventaire des collections a été terminé en juillet 2009, comblant ainsi une lacune.
Suggérer et prendre des mesures qui protégeront l'emplacement historique du lieu et l'utilisation compatible des terres adjacentes.	Soutien	<ul style="list-style-type: none"> La conserverie a participé activement à la transformation du terrain du hangar de fer blanc en Fisherman's Park, assurant le maintien du caractère patrimonial de la région. La Gulf of Georgia Cannery Society et Parcs Canada font tous deux pression pour que le lieu fasse partie du district historique de Seveston de la ville de Richmond.
Assurer la communication efficace au public des raisons de l'importance nationale de la conserverie et de son rôle dans l'histoire du Canada.	Efficacité des communications Appréciation et compréhension Interprétation	<ul style="list-style-type: none"> La conserverie offre une vaste gamme d'activités sur place et à l'extérieur. La majorité des visiteurs du lieu participent à un moins un programme d'interprétation, assurant la communication des messages.
Fournir au public diverses activités récréatives et possibilités de voyage authentiques et de grande qualité qui cadrent avec la raison d'être du LHNC.	Soutien Marketing et promotion	<ul style="list-style-type: none"> La conserverie est un membre actif de Tourism Richmond, Tourism Vancouver et Tourism BC. Elle travaille avec toutes ces agences pour promouvoir les produits touristiques de la région.
Fournir toute une gamme de possibilités, d'installations et de services récréatifs et touristiques qui permettent aux visiteurs ayant des habiletés et des intérêts différents de faire un séjour de qualité.	Lien personnel Marketing et promotion Interprétation	<ul style="list-style-type: none"> Le site sollicite constamment une rétroaction des visiteurs par l'entremise de cartes d'observations et de formulaires d'évaluation des programmes scolaires et réagit à cette rétroaction. Il en résulte l'amélioration constante des services offerts aux visiteurs. La conserverie offre une grande variété d'événements spéciaux, y compris la Conserverie en musique et la Fête du saumon. Elle coparraine aussi le Steveston Farmers and Artisans Market. Ces événements atteignent un public beaucoup plus vaste.
Appliquer l'accord d'exploitation en vertu duquel la Gulf of Georgia Cannery Society est désigné groupe responsable de l'exploitation du lieu.	Pratiques de gestion choisies	<ul style="list-style-type: none"> Le personnel de Parcs Canada travaille en concert avec la société pour assurer le respect des politiques et des procédures. La société a également accès à divers experts techniques de Parcs Canada.
Appliquer à l'administration et à l'exploitation du lieu historique les responsabilités fondamentales exposées dans le Plan d'affaires de l'unité de gestion de la côte de la Colombie-Britannique.	État des ressources Soutien Lien personnel Interprétation Activités et services	<ul style="list-style-type: none"> Plusieurs projets de travaux de développement ont été réalisés pour améliorer l'expérience du visiteur : expositions, aménagement paysager, revêtement du stationnement et modernisation du théâtre.
Poursuivre les projets en cours, pluriannuels ou liés aux services et visant l'entretien ou l'amélioration de l'état de la ressource.	État des ressources Pratiques de gestion choisies	<ul style="list-style-type: none"> Des consultants surveillent l'activité des insectes perceurs du bois tous les trois ans et traitent l'installation au besoin. Le dernier rapport date de 2005. L'inspection et le traitement du lieu se font donc attendre depuis longtemps. Il faudra recourir à des traitements annuels.

8

Questions clés

À de nombreux égards, la conserverie réussit extrêmement bien en matière de conservation des ressources patrimoniales, d'appréciation et de jouissance par le public et d'expérience du visiteur. Il reste encore quelques questions clés à régler, y compris :

Renouvellement par la Gulf of Georgia Cannery Society de l'engagement à exploiter le lieu historique national

L'examen des possibilités de tabler sur la relation actuelle entre la Gulf of Georgia Cannery Society et Parcs Canada profiterait au lieu historique national Gulf of Georgia Cannery.

Régulation inadéquate des conditions ambiantes des ressources culturelles

Dans l'Évaluation de l'intégrité commémorative de 2009, la menace pour les ressources culturelles (objets, artefacts) est jugée comme étant moyennement immédiate et ayant un impact élevé. En raison de l'emplacement de la conserverie sur et près du fleuve et de la vulnérabilité aux éléments des édifices, il est impossible d'installer un système de régulation des conditions ambiantes. Les travaux de réparation du toit effectués en 2008 ont entraîné le dépôt de débris dans une partie de la collection. L'aire d'entreposage des collections (mezzanines principale et est de la conserverie) n'est pas munie d'un système de régulation des conditions ambiantes et connaît d'importantes

fluctuations de température et d'humidité. Suivant la mise à jour de l'inventaire en 2009 et l'évaluation de la collection d'artefacts de Parcs Canada, on devrait songer au retrait d'inventaire d'artefacts en double, dangereux et inappropriés.

Maintien de l'état des ressources structurelles dans un climat maritime rigoureux

La structure des édifices et leur emplacement près ou sur le fleuve font d'un entretien continu une nécessité. L'action corrosive du climat maritime affecte non seulement la peinture sur les édifices, mais également les éléments structureux et l'équipement intérieur. Souvent, un projet concerne le complexe entier de la conserverie, ce qui en fait une entreprise d'envergure.

Conservation de l'entrepôt de glace

De tous les édifices, l'entrepôt de glace présente plusieurs problèmes uniques. La conservation de cet édifice n'est pas achevée et son utilisation actuelle en tant qu'espace d'activités pour enfants n'est pas satisfaisante. C'est une partie sous-utilisée de la conserverie – seuls 8 % des visiteurs sondés disent l'avoir découverte. Voici les problèmes liés à l'entrepôt de glace :

1. Stabilisation de l'étage supérieur et de l'escalier.
2. Évaluation des pieux qu'un entrepreneur a enfoncés dans l'eau par erreur. Les pieux se trouvent à un endroit d'où les bateaux accédaient jadis à l'édifice.

Infestation d'insectes perceurs du bois

On estime que l'infestation d'insectes perceurs du bois pose une menace très immédiate et a un impact moyen. Il y a un cycle de surveillance de 3 ans de ces insectes, accompagné de traitement au besoin. Toutefois, une suite de circonstances a fait en sorte que trois ans se sont écoulés sans qu'on effectue ni évaluation ni traitement. Par conséquent, on s'attend à ce qu'une évaluation et un traitement annuels soient exigés pour plusieurs années afin que toutes les zones atteintes soient traitées. Il faudra remplacer le bois dans certaines zones hautement affectées. Le traitement des insectes perceurs du bois a repris en mars 2010.

Leçons à tirer des sciences sociales

Il faut étendre l'utilisation de recherches en sciences sociales. En ce moment, il existe des lacunes de données sur les nouveaux indicateurs nationaux concernant l'expérience du visiteur et les relations avec les intervenants et les partenaires. Le recours aux sciences sociales permettra aussi au LHNC de mieux comprendre les besoins des publics actuels et potentiels, d'améliorer le programme d'interprétation et d'évaluer l'efficacité du matériel publicitaire.

Amélioration de l'expérience du visiteur et de la communication des messages

Le taux de satisfaction des visiteurs à la conserverie est extrêmement élevé (99 %) et la majorité des visiteurs indépendants participent à au moins une expérience éducative au LHNC. Malgré ces taux élevés, l'expérience du visiteur peut continuer de s'améliorer.

- À l'intérieur de la conserverie, le plan d'interprétation doit trouver le moyen pour les visiteurs d'accéder au secteur riverain et à la flotte de bateaux de pêche moderne – établissant un lien entre l'histoire et aujourd'hui. Il faut également améliorer la communication des motifs de la désignation et des différents points de vue contemporains sur l'industrie de la pêche afin de corriger les lacunes relevées dans l'Évaluation de l'intégrité commémorative de 2009.
- Le film *Un Voyage dans le temps* présenté au théâtre de la chaufferie est démodé. Il faudra le remplacer dans un avenir rapproché. Il faut également améliorer l'éclairage dans le théâtre.
- À l'heure actuelle, les toilettes et les installations de services alimentaires inadéquates entravent l'utilisation par la collectivité.
- Il y a lieu d'améliorer la signalisation de l'autoroute à la conserverie, mais également dans le voisinage immédiat du LHNC. Un plan extérieur proposé comprendrait un aménagement paysager et des panneaux indicateurs pour le terrain de stationnement, la piste sur la digue, le parc voisin et autres points d'accès à la conserverie.



Parks Canada/Ken Mayer

Portée trop restreinte de l'Énoncé d'intégrité commémorative

À l'heure actuelle, l'Énoncé ne reconnaît pas la participation des Autochtones à l'industrie de la pêche sur la côte Ouest. Au moment de sa révision, l'Énoncé devra être amendé pour inclure l'histoire autochtone telle qu'elle se rapporte à l'industrie de la pêche.

9

Appendice

AUTEURS ET COLLABORATEURS

Auteur principal : Marie Fenwick, directrice exécutive, Gulf of Georgia Cannery Society

Auteur secondaire : Laani Uunila, planificatrice, Centre des services de l'Ouest et du Nord (CSON)

Parcs Canada tient à remercier les personnes suivantes pour leur contribution aux évaluations qui ont mené à la rédaction du présent Rapport sur l'état du lieu :

John Aldag, gestionnaire des lieux historiques, Parcs Canada

Kim Anderson, agent d'entretien, Gulf of Georgia Cannery Society

Jason Boire, analyste principal chargé des rapports, Stratégies et plans, Parcs Canada

Lyle Dick, historien de la côte Ouest, CSON

Jim Kojima, trésorier, Gulf of Georgia Cannery Society

Karen Lee, directrice des services publics, Gulf of Georgia Cannery Society

Maria Lynch, membre du conseil d'administration / bénévole, Gulf of Georgia Cannery Society

Marie Fenwick, directrice exécutive, Gulf of Georgia Cannery Society

Margaret Fraser, agente de liaison, Parcs Canada

Lynn Green, gérante de la boutique de cadeaux, Gulf of Georgia Cannery Society

Rob Hart, coordinateur de marketing, Gulf of Georgia Cannery Society

Cheryl Hooper, analyste des sciences sociales, Unité des sciences sociales, Parcs Canada

Maggie Killian, spécialiste du plomb, Expérience et apprentissage du visiteur, Parcs Canada

Natalie McHaffie, directrice des programmes publics, Gulf of Georgia Cannery Society

Steve Malins, directeur des services patrimoniaux, Unité de Banff, Parcs Canada

Una MacPherson, interprète en chef, Gulf of Georgia Cannery Society

Edith Turner, bénévole, Gulf of Georgia Cannery Society

Ralph Turner, président, Gulf of Georgia Cannery Society

Laani Uunila, planificatrice, CSON, Parcs Canada

Jennifer Wanamaker, gestionnaire des collections, Gulf of Georgia Cannery Society

RÉFÉRENCES

Énoncé d'intégrité commémorative du lieu historique national du Canada 1997

Évaluation de l'expérience du visiteur 2008

Évaluation de l'intégrité commémorative 2003

Gulf of Georgia Cannery Society Annual Report, 2008

Gulf of Georgia Cannery Society Annual Report, 2009

Gulf of Georgia Cannery Society Business Plan, 2009

Gulf of Georgia Cannery Society Business Plan, 2010

Mise à jour de l'Évaluation de l'intégrité commémorative 2009

Plan directeur du lieu historique national du Canada Gulf of Georgia Cannery 2002

Programme d'information aux visiteurs 2007

ACRONYMES

ÉIC	Énoncé d'intégrité commémorative
BEEFP	Bureau d'examen des édifices fédéraux du patrimoine
LHNC	Lieu historique national du Canada
EEV	Évaluation de l'expérience du visiteur
PIV	Programme d'information aux visiteurs

LEXIQUE

Bureau d'examen des édifices fédéraux du patrimoine (BEEFP)

Organisme qui a pour mandat d'aider les ministères fédéraux à protéger leurs édifices patrimoniaux, en accord avec la Politique sur la gestion des biens immobiliers du Conseil du Trésor.

Édifice classé

Édifice de plus de 40 ans appartenant à l'État fédéral et auquel le ministre de l'Environnement a accordé la plus haute désignation patrimoniale dans le programme du Bureau d'examen des édifices fédéraux du patrimoine (BEEFP). Il faut consulter le BEEFP avant d'entreprendre toute modification ou amélioration d'un édifice classé.

Indicateur

Énoncé uniformisé à l'échelle nationale ou régionale qui résume de façon complète les éléments de chaque volet du mandat de l'Agence. Les indicateurs sont basés sur une combinaison de données, de mesures et de facteurs critiques de succès pour communiquer clairement les conditions actuelles et tout changement noté depuis la dernière évaluation.

Objectif

But fixé par les gestionnaires qui est à atteindre dans un délai précis.

Ressource de niveau 1

Une ressource dont Parcs Canada a la garde et qui présente le plus haut niveau d'importance historique nationale.

Ressource de niveau 2

Une ressource qui n'est pas d'importance historique nationale, mais qui peut avoir une valeur historique et doit être considérée comme une ressource culturelle.