

Nord-du-Québec

Eeyou Istchee

Synthèse du système alimentaire territorial (SAT)

MISE EN CONTEXTE

Objectifs des synthèses des SAT régionaux

Les synthèses régionales visent à présenter un résumé succinct et général des systèmes alimentaires des territoires du Québec. Elles adoptent une approche systémique et recensent en un même endroit des informations existantes de sources diverses, portant sur les initiatives structurantes des différents maillons du système alimentaire et des différents secteurs d'activité. Elles offrent un aperçu du SAT à un moment déterminé, dans l'objectif de servir de base de référence pour une révision régulière.

Les synthèses décrivent la situation à l'échelle régionale, sachant qu'il existe des spécificités supra-locales (MRC) et locales. Dans le cadre des rassemblements nationaux du Forum SAT, la synthèse du SAT régional pourra servir de référence pour les autres régions et partenaires.

QU'EST-CE QU'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIAL (SAT)?

Un système alimentaire territorial (SAT) regroupe un ensemble interrelié d'acteur·rices et d'activités de la production, transformation, distribution, consommation, ainsi que de la gestion et valorisation des matières résiduelles et du transport des aliments dans un territoire donné. Les SAT s'appuient sur une gouvernance collaborative où les acteur·rices des territoires œuvrent ensemble à renforcer l'autonomie alimentaire et à garantir l'accès à une alimentation saine et durable pour tous et toutes, tout en favorisant la transition sociale et écologique. (Forum SAT, 2024)

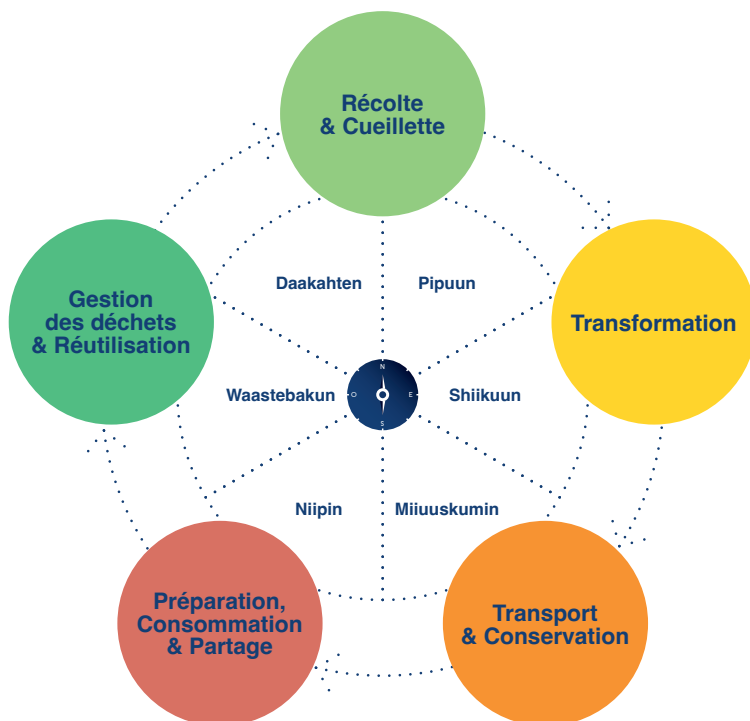
LES PARTICULARITÉS TERRITORIALES

- La région d'Eeyou Istchee est le territoire traditionnel des Cris du Nord-du-Québec ; elle est située entre le 49° et le 55° parallèle. Elle représente environ 20 % de la superficie du Québec. La population totale est d'environ 20 000 habitant·es, dont environ la moitié est âgée de moins de 25 ans.
- La région est composée de 9 communautés cries (Whapmagoostui, Chisasibi, Wemindji, Eastmain, Waskaganish, Nemaska, Waswanipi, Oujé-Bougoumou et Mistissini) ainsi que de vastes territoires de chasse.
- La majeure partie du territoire est composée de forêts, de lacs, de rivières et de baies où les gens chassent, pêchent et font la cueillette pour leur subsistance. Les Cris récoltent des aliments traditionnels sur leurs territoires selon les disponibilités géographiques et saisonnières.



CONTEXTE

Système alimentaire local d'Eeyou Istchee



Le système alimentaire local d'Eeyou Istchee est basé sur **la chasse, la pêche et la cueillette** d'aliments traditionnels locaux, tels que le poisson, le castor, l'outarde, le canard, le lagopède, le lièvre, l'orignal, le caribou, l'ours, les baies et les plantes.

Les familles et les communautés chassent, pêchent et font la cueillette en fonction des saisons (p. ex., la chasse à l'outarde au printemps, la cueillette des baies en août et en septembre, la pêche tout le long de l'année) et de l'emplacement géographique de leurs territoires de chasse.

Les aliments sont généralement **dépecés ou transformés** sur le territoire, à la maison ou dans un camp culturel.

Les aliments traditionnels locaux sont **partagés ou échangés** entre les familles et les communautés. Ils sont **servis** lors de repas en famille, d'activités culturelles, de festins et de fêtes communautaires.

Les aliments vendus dans les magasins proviennent de l'extérieur de la région. Les aliments locaux ne sont pas encore disponibles dans les épiceries. La disponibilité, le coût, la variété et la fraîcheur de la nourriture achetée en magasin sont des préoccupations importantes dans la région.

ASSOCIATION DES TRAPPEURS CRIS

Récolte et distribution d'aliments traditionnels.

RÉCOLTE ET CUEILLETTE

Récolte d'aliments traditionnels

Le système alimentaire local d'Eeyou Istchee repose principalement sur la chasse, la pêche et la cueillette d'aliments traditionnels. Ces activités demeurent des activités de subsistance.

La pêche est une tradition importante chez les Cris ; le poisson est toujours disponible et les gens pêchent toute l'année (p. ex., pêche sur glace en hiver, pêche au filet ou à la canne à pêche en été).

Dans la région d'Eeyou Istchee, la récolte se fait selon six saisons :

Pipuun ou meilleur moment pour piéger (janvier-février) : poisson, castor, caribou, orignal, porc-épic.

Shiikuun ou saison de la croûte de neige (mars-avril) : lièvre, lagopède, poisson, lynx, téttras du Canada.

Miiuuskumin ou dégel (mai-juin) : outarde, canard, œufs de canard, poisson.

Niipin ou temps de cueillette (juillet-août) : poisson, canard, ours noir, porc-épic, baies.

Waastebakun ou début d'automne (septembre-octobre) : orignal, outarde, canard, ours noir, poisson, porc-épic, caribou, lièvre, téttras du Canada, baies.

Daakahten ou fin d'automne (novembre-décembre) : castor, lynx, poisson, ours noir, téttras du Canada, lièvre, lagopède, œufs de poisson, porc-épic.

Production alimentaire locale

Il semble y avoir un intérêt croissant pour la production alimentaire locale : développement de quelques serres et jardins communautaires, revitalisation et valorisation de produits locaux comme les petits fruits, le thé du Labrador et les champignons.

TRANSFORMATION

Les aliments traditionnels locaux sont généralement **transformés** sur le territoire, à la maison, dans un camp culturel ou un tipi.

Les parents et les grands-parents enseignent souvent à **dépecer, à éviscérer, à découper les animaux, et à fileter le poisson**. Les jeunes acquièrent également des compétences lors de cours de culture crie ou d'activités culturelles.

Les jeunes apprennent à faire la boucherie durant les cours de culture crie et les activités culturelles.

TRANSPORT ET CONSERVATION

Les familles transportent les aliments traditionnels locaux depuis leurs territoires de chasse jusqu'aux communautés.

Les aliments traditionnels sont généralement consommés frais en saison ou **congelés** dans le but de les conserver pour les mois à venir.

Les méthodes traditionnelles de conservation des aliments incluent également **le séchage ou le fumage** de la viande ou du poisson.

Des congélateurs communautaires sont en train d'être installés pour faciliter le partage d'aliments traditionnels dans chacune des communautés.

PRÉPARATION, CONSOMMATION ET PARTAGE

Les aliments traditionnels sont souvent **rôtis au dessus du feu, fumés, bouillis, mijotés ou frits à la poêle** (p. ex., rôtir des outardes au-dessus du feu, fumer le poisson, mijoter le lièvre, bouillir le lagopède ou la perdrix, frire la viande de caribou ou d'original).

Les repas traditionnels sont préparés à la maison, dans un camp culturel ou dans un tipi, surtout pendant les saisons de chasse, les festins et les célébrations (p. ex., saison de la chasse à l'outarde, cérémonie des premiers pas, saison de la chasse à l'original, festins communautaires, programmes de repas pour les aînés ou les jeunes).

De nos jours, les aliments traditionnels locaux sont cuisinés de diverses façons et incorporés dans des recettes avec des aliments achetés en épicerie (p. ex., burger de caribou, sauté d'original et de légumes, macaroni à l'outarde).

Le bon coup

Les communautés offrent à leur camp culturel, des programmes de repas traditionnels pour les aînés et les jeunes.

Le partage est une valeur importante chez les Cris. Les aliments traditionnels sont toujours une occasion de socialiser, de célébrer, de **partager ou d'échanger** entre les familles et les membres de la communauté.

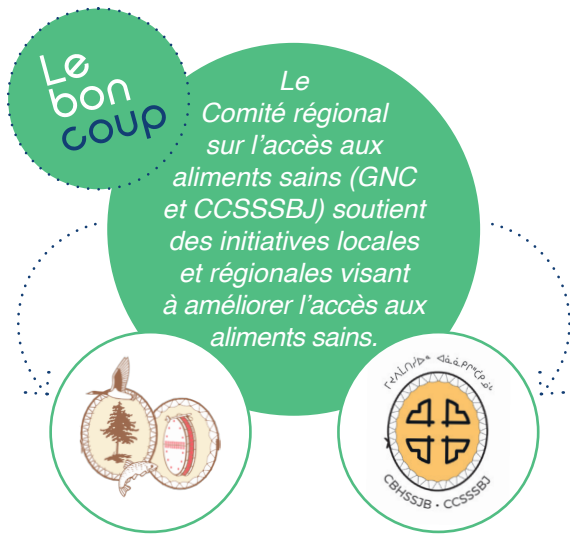
Manger des aliments traditionnels, même en petites quantités, améliore considérablement la qualité de l'apport nutritionnel.

GESTION DES DÉCHETS ET RÉUTILISATION

Traditionnellement, il n'y avait pas de déchets, toutes les parties des animaux étaient utilisées. La viande, la graisse, les viscères, le nez, la langue, le cerveau, etc. étaient tous consommés.

Les familles utilisent les déchets alimentaires pour nourrir les animaux sauvages (ours, loups).

Les fourrures et les peaux étaient utilisées pour les vêtements ainsi que les abris, et les os pour fabriquer des outils. De nos jours, la plupart des parties des animaux sont encore utilisées. Il y a peu de déchets. La plupart des déchets alimentaires proviennent des aliments achetés en épicerie et de leurs emballages. Certaines communautés ont mis en place des systèmes de recyclage et de compostage.



GOVERNANCE

Le Comité régional sur l'accès aux aliments sains, composé de membres du Gouvernement de la Nation Crie (GNC) et du Conseil Crie de la Santé et des Services sociaux de la Baie James (CCSSBJ), aspire à soutenir les acteur·rices des systèmes alimentaires locaux et commerciaux.

En 2021, le Comité régional sur l'accès aux aliments sains (GNC et CCSSBJ) a organisé des séances de consultation au cours desquelles les membres des communautés, ainsi que des intervenants locaux et régionaux ont été invités à discuter de l'accès aux aliments dans la région d'Eeyou Istchee. À la suite de ces sessions, une vision a été développée :

« D'ici cinquante ans, notre peuple sera en santé et connecté au territoire, aux animaux, à la nourriture et la culture. Chacun aura accès à une alimentation saine, incluant de la nourriture traditionnelle, des aliments cultivés localement et des aliments commerciaux sains. »

Le système alimentaire local repose présentement sur les familles elles-mêmes, leurs communautés ainsi que sur les associations locales et régionales des chasseurs-trappeurs cris.

ENJEUX TRANSVERSAUX

Infrastructures alimentaires et système de transport

Les infrastructures pour produire et transformer les aliments locaux sont modestes dans la région d'Eeyou Istchee, puisque les aliments traditionnels sont généralement transformés à la maison ou au camp culturel et que la production alimentaire locale est limitée.

Afin d'améliorer l'accès aux aliments locaux, les participant·es aux séances de consultation ont suggéré de mettre en place des installations pour transformer les aliments (boucherie, emballage, mise en conserve, etc.), des congélateurs communautaires, des installations pour la transformation du poisson, des bleuétières, des serres ou des jardins communautaires ainsi qu'assurer la disponibilité des véhicules pour transporter, distribuer et partager la nourriture entre les

communautés. Les participant·es ont également exprimé la nécessité d'améliorer les infrastructures des épiceries locales, par exemple, en rénovant, en augmentant la superficie, ou en ajoutant des réfrigérateurs, des congélateurs ou des espaces d'entreposage.

Renforcer les capacités locales

La culture crie est très présente dans la région d'Eeyou Istchee. Les connaissances nécessaires à la chasse, à la pêche, à la cueillette et à la transformation des aliments traditionnels sont transmises de génération en génération, enseignées à l'école, lors d'activités, de programmes communautaires ou par les associations locales de chasseurs-trappeurs.

Les efforts visant à préserver ces compétences importantes doivent être maintenus et renforcés afin de s'assurer que les jeunes générations continuent de consommer des aliments traditionnels. Ceci peut être réalisé en organisant des ateliers ou des programmes communautaires sur la chasse, la pêche, la cueillette, et la transformation d'aliments traditionnels.

L'inclusion d'aîné·es et d'expert·es de la région lors de formations liées à l'alimentation contribue à la transmission des connaissances et des compétences traditionnelles (par exemple, en invitant des aîné·es à une formation sur la salubrité des aliments, en embauchant des chasseur·ses expérimenté·es et des expert·es de la région pour enseigner aux jeunes lors de programmes culturels ou des programmes réalisés sur le territoire).

De plus, les participant·es aux séances de consultation ont mentionné leur manque de connaissances sur la production alimentaire locale et ont partagé leur intérêt pour des ateliers, des formations et des outils portant sur la culture, la production et la transformation des aliments.

Changements climatiques et système alimentaire local

Les changements climatiques ont un impact significatif sur l'accès au territoire et aux aliments traditionnels.

Pour accéder à leur territoire, les familles cries doivent adapter leurs moyens de transport en fonction des changements de température et des conditions météorologiques imprévisibles.

Les parcours migratoires sont affectés par les changements de température et des tendances saisonnières, ce qui entraîne une diminution de la disponibilité de certaines espèces, comme le caribou.

Les feux de forêt et les inondations peuvent perturber l'accès aux aliments et la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Les catastrophes naturelles deviennent de plus en plus fréquentes et intenses, mettant en danger l'habitat et les sources alimentaires des animaux.

La protection du territoire, de l'eau et de la faune est essentielle afin de s'assurer que les générations futures puissent continuer à consommer des aliments traditionnels et à pratiquer des activités traditionnelles.

Conclusion

Nord-du-Québec Eeyou Istchee

LES PRIORITÉS RÉGIONALES

Voici quelques objectifs régionaux élaborés lors des séances de consultation sur l'accès aux aliments (2021) :

- **RENFORCER** la culture, les traditions, les valeurs et la santé de la population de la région.
- **ASSURER** un meilleur accès à l'alimentation traditionnelle pour tou·tes, et améliorer l'accès au territoire.
- **PROTÉGER** le territoire, l'eau, les animaux, les poissons et les oiseaux pour assurer la sécurité alimentaire et l'accès aux aliments traditionnels.
- **AUGMENTER** la production alimentaire locale et la disponibilité d'aliments locaux.
- **RENFORCER** un meilleur accès à l'alimentation traditionnelle pour tou·tes, et améliorer l'accès au territoire.
- **RÉDUIRE** le coût des aliments en produisant localement et en réduisant le gaspillage alimentaire.

Pour les sections suivantes, bien que la synthèse reconnaît l'apport d'une diversité d'acteurs sur chaque territoire, le choix a été fait de mettre l'accent sur les organismes et actions collectives, d'économie sociale, publiques et/ou de nature non-lucrative.

LISTE DES PARTIES PRENANTES PRINCIPALES DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

●●●●●●●● Conseils de bande

●●●●●●●● Association des Trappeurs Cris (ATC)

●●●●●●●● Gouvernement de la Nation crie (GNC)

●●●●●●●● Conseil Cri de la Santé et des Services Sociaux de la Baie James (CCSSSBJ)

●●●●●●●● Comité régional sur l'accès aux aliments sains (GNC-CCSSSBJ)

AUTRES INITIATIVES, STRATÉGIES ET OUTILS PORTEURS

●●●●●●●● Programme d'accès aux aliments traditionnels

L'Association des Trappeurs Cris engage des personnes pour chasser, pêcher et partager des aliments traditionnels avec les familles, les aîné-es, ainsi que les organisations communautaires.

●●●●●●●● Installation de congélateurs communautaires

L'Association des Trappeurs Cris installe des congélateurs communautaires pour conserver et partager les aliments traditionnels.

●●●●●●●● Repas communautaires ou programmes de dîner au camp culturel

Les communautés ont des camps traditionnels où il est possible de prendre part à des repas traditionnels. Les chasseur-ses et cuisinier-ères sont engagés localement.

●●●●●●●● Installation de serres et de jardins communautaires

Certaines communautés installent des serres ou des jardins pour produire des aliments locaux.

●●●●●●●● Programmes de financement pour soutenir l'accès aux aliments locaux et traditionnels

Le GNC et le CCSSSBJ ont des programmes de financement permettant de soutenir les initiatives locales (Alliance pour la solidarité crie, fonds pour les aînés et les jeunes, pour la sécurité alimentaire et sur l'économie sociale, etc.).

●●●●●●●● Programme et formation sur les aliments traditionnels du CCSSSBJ

Des aliments traditionnels sont servis à la clientèle, dans les services alimentaires du CCSSSBJ (hôpital, centres de jour, etc.). Les chasseur-ses, cuisinier-ères et autres employé-es du CCSSSBJ reçoivent de la formation sur le programme d'aliments traditionnels, ainsi qu'en hygiène et salubrité.

●●●●●●●● Ateliers sur la cueillette de plantes et de champignons comestibles

Des ateliers à propos des plantes et des champignons comestibles sont offerts aux communautés.

BIBLIOGRAPHIE

Cree Board of Health and Social Services of James Bay & Cree Nation Government. (2022). *MIYÛMÎCHISUTÂU UTAH IYIYIU ASCHÎHCH - Let's Eat Well in Eeyou Istchee!*
https://drive.google.com/file/d/1nG3jrYXLh6_9d9SX4cQlkbVBOZGudA3x/view?usp=drive_link

Cree Nation Government. (2019). *Envisioning responses to climate change in Eeyou Istchee - Report on the Regional Forum on Climate Change.*
https://www.cngov.ca/wp-content/uploads/2019/07/eastmain-climate-change-report_pdf3.pdf

Wildlife, Environmental Change, and Local Indigenous Food Systems (WECLIFS). (s.d.). Harvest and Food Use.
<https://www.weclifs.net/2-harvest-and-food-use>

MÉTHODOLOGIE

Cette synthèse a été rédigée par Chantal Vinet-Lanouette et Catherine Godin du département de santé publique du Conseil Cri de la Santé et des Services Sociaux de la Baie James, en partenariat avec leurs collègues du Comité régional sur l'accès aux aliments sains (GNC-CCSSSBJ). L'équipe du Forum SAT a révisé le format de la synthèse.

LIMITES DE RESPONSABILITÉ

Ces synthèses ont été créées en collaboration avec les acteur·rices de la région concernée, à l'aide des données à la disposition des auteur·rices. Selon le cas, l'accès à des informations complètes et récentes ainsi que la disponibilité des partenaires du Forum SAT pour la révision du contenu peuvent avoir été limités. Il est possible que des informations complémentaires, contradictoires ou autrement pertinentes existent ailleurs. La synthèse comporte des opinions et des faits, cités lorsque possible, mais ne peut remplacer un portrait complet élaboré dans le cadre d'un projet de recherche ou mandaté par des organismes régionaux spécifiques. Les informations recueillies ne sont en aucun cas des recommandations. Le Forum SAT et son équipe ne peuvent être tenus responsables d'un dommage résultant de l'utilisation du contenu de cette synthèse.



Contributions

Rédaction et révision : Chantal Vinet-Lanouette et Catherine Godin en collaboration avec les membres du Comité régional sur l'accès aux aliments sains (GNC et CCSSBJ)

Révision linguistique : Stéphanie Dubois

Graphisme : Xavier Martin | Wanted

Remerciements

Le Forum tient à remercier les partenaires qui ont collaboré à la mise en œuvre de cette synthèse. Grâce à leur expertise et à leur expérience, ce projet a été grandement bonifié, que ce soit dans les ateliers ou la révision du document.

La réalisation de ce document a été rendue possible grâce au soutien financier du ministère de la Santé et des Services sociaux. Le projet a également bénéficié d'un soutien financier de la Fondation Lucie et André Chagnon.

Pour citer ce document

Forum SAT. (2024). Synthèse du système alimentaire territorial d'Eeyou Istchee.

Découvrez les autres synthèses régionales.



En partenariat avec :



À PROPOS DU FORUM SAT

Le Forum SAT est une démarche de mobilisation et de collaboration des acteur·rices et des réseaux québécois oeuvrant pour une autonomie et une sécurité alimentaires pour tous et toutes dans une perspective de transition socioécologique. Sa mission est de renforcer la capacité d'agir des parties prenantes des systèmes alimentaires partout au Québec en faveur d'une alimentation saine, équitable, locale et durable, incarnant les impératifs liés au droit à l'alimentation et à l'image de la diversité et de la richesse des territoires.