Document generated on 07/15/2025 8:33 p.m.

Recherches amérindiennes au Québec

Santé territoriale, indicateurs de santé animale et vision holistique

La sélection des prises et les choix alimentaires chez les Atikamekw de Manawan et d'Obedjiwan

Land Health, Indicators of Animal Health and Holism

Catch Selection and Food Choices in the Atikamekw Communities of Manawan and Obedjiwan

Salud territorial, indicadores de salud animal y visión holística

La selección de capturas y las elecciones alimentarias en los Atikamekw de Manawan y de Obedjiwan

Nancy Tanguay, Sylvie de Grosbois and Johanne Saint-Charles

Volume 43, Number 2-3, 2013

URI: https://id.erudit.org/iderudit/1026103ar
DOI: https://doi.org/10.7202/1026103ar

See table of contents

Publisher(s)

Recherches amérindiennes au Québec

ISSN

0318-4137 (print)
1923-5151 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Tanguay, N., de Grosbois, S. & Saint-Charles, J. (2013). Santé territoriale, indicateurs de santé animale et vision holistique : la sélection des prises et les choix alimentaires chez les Atikamekw de Manawan et d'Obedjiwan. *Recherches amérindiennes au Québec*, *43*(2-3), 3–19. https://doi.org/10.7202/1026103ar

Article abstract

As part of a multidisciplinary research project on traditional food and contaminants, focus groups were conducted in the summer of 2008 at the Atikamekw communities of Opitciwan and Manawan (Québec). The objective was to address the changes Atikamekw people have noticed in the game and fish and to seek a better understanding of the way they select a catch that is fit for consumption. The Atikamekw seem to use many indicators to assess the state of health of the animals they consume. These indicators are based on a holistic vision of health integrated in the concept of health of the land. The decision regarding the edibility of a catch is only one of many aspects that play a role in the process of food choices for the Atikamekw. It is essential to take these aspects into account in the development of food recommendations that are culturally relevant.

Tous droits réservés © Recherches amérindiennes au Québec, 2013

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

Santé territoriale, indicateurs de santé animale et vision holistique

La sélection des prises et les choix alimentaires chez les Atikamekw de Manawan et d'Obedjiwan

Nancy Tanguay, Sylvie de Grosbois et Johanne Saint-Charles

CINBIOSE*, Université du Québec à Montréal

Les bienfaits nutritionnels, sociaux et culturels d'une alimentation traditionnelle pour les communautés autochtones du Canada n'ont plus à être démontrés (Earle 2011 ; Kuhnlein et Chan 2000 ; Van Oostdam *et al.* 1999 ; Wheatley et Wheatley 2000b). Cependant, la présence de contaminants dans les écosystèmes et leurs impacts possibles sur la santé des animaux et des humains constituent une préoccupation pour ces communautés. Au cours des dernières décennies, plusieurs études ont porté sur la contamination d'espèces se retrouvant dans l'alimentation traditionnelle des peuples autochtones du Canada (Berti *et al.* 1998 ; Braune *et al.* 1999 ; Braune *et al.* 2005 ; Chan et Receveur 2000 ; Chan *et al.* 2003 ; Houde 2004 ; Kuhnlein et Chan 2000 ; Langlois et Langis 1995 ; Muir *et al.* 2005 ; Robillard *et al.* 2002 ; Rodrigue *et al.* 2007). Certaines des études menées au Québec ont révélé des niveaux de contaminants inquiétants chez diverses espèces de poissons et de mammifères dont se nourrissent les communautés autochtones, suggérant que leur consommation doive faire l'objet de recommandations, compte tenu des risques qu'elle représente pour la santé humaine (Houde 2004 ; Langlois et Langis 1995 ; MDDEP 2002).

Mesurer les risques pour la santé reliés à la consommation de nourriture traditionnelle représente une tâche complexe, particulièrement lorsqu'un système alimentaire comprend de nombreuses espèces et que plusieurs de ces espèces, sinon toutes, contiennent de multiples contaminants (Kuhnlein et Chan 2000). De plus, les recommandations découlant de mesures de contaminants et de fréquences alimentaires n'incluent ni les bénéfices reliés à la consommation et à la récolte de ces aliments, ni les effets néfastes pouvant découler d'une diminution ou d'un arrêt de leur consommation (Turner *et al.* 2008 ; Wheatley et Wheatley 2000a). Ainsi, plusieurs auteurs s'entendent désormais pour dire que la contamination de la nourriture traditionnelle soulève des questions qui dépassent le domaine de la nutrition et de la santé publique et auxquelles on ne peut répondre simplement à l'aide de recommandations basées sur des analyses de risque ou une substitution alimentaire (Van Oostdam *et al.* 2005). Afin de développer un discours transculturel sur la problématique de la contamination de la nourriture traditionnelle, il importe de mieux comprendre comment cette dernière est

* Centre de recherche interdisciplinaire sur le bien-être, la santé, la société et l'environnement.

recherches amérindiennes au québec
Vol. XLIII, Nos 2-3, 2013

vécue par les communautés concernées, notamment en tenant compte de leur savoir et en répondant aux inquiétudes qui leur sont propres (Poirier et Brooke 2000). L'objectif de notre étude est de contribuer au développement de cette analyse, en témoignant des préoccupations exprimées par les communautés atikamekw en ce qui concerne la santé des animaux, puis en proposant une meilleure compréhension du processus par lequel les pêcheurs et les chasseurs déterminent si les prises sont, ou non, propres à la consommation. Cette exploration du savoir atikamekw est nécessaire à une compréhension mutuelle entre les scientifiques et les communautés concernées et au développement d'une vision commune de la problématique de la contamination de la nourriture traditionnelle. C'est à partir de cette vision que des solutions culturellement adaptées aux valeurs et à la vision du monde des communautés, permettant de maintenir la consommation de nourriture traditionnelle tout en minimisant les risques de contamination, pourront être élaborées.

Dans cet article[1], nous présentons d'abord la problématique de recherche ainsi que les différents concepts et méthodes utilisés, puis nous décrivons les résultats des groupes de discussion réalisés auprès des pêcheurs, chasseurs et aînés atikamekw. Les sujets abordés comprennent les changements observés chez les animaux, les causes possibles de ces changements ainsi que la façon dont les chasseurs, pêcheurs et aînés déterminent si une prise est propre, ou non, à la consommation. Nous discutons ensuite de la nature du savoir atikamekw utilisé dans l'évaluation de la santé des animaux.

Santé, territoire et alimentation traditionnelle

Dans le passé, les autorités qui développaient des politiques de santé publique possédaient rarement une connaissance détaillée suffisante des cultures et des paradigmes de santé autochtones. Ces politiques demeuraient ainsi largement basées sur les modèles occidentaux de la santé (Wheatley et Wheatley 2000a). Pour la plupart des peuples autochtones, le concept de santé signifie davantage que l'absence de maladie, représentant plutôt un état d'équilibre entre les dimensions émotionnelle, mentale, spirituelle et physique de la personne, en lien avec sa famille et sa communauté (Adelson 2005). Contrairement à ce qui prévaut souvent dans la conception occidentale, ce sont la communauté et l'environnement, et non l'individu, qui sont les composantes essentielles d'une bonne santé pour les autochtones (Van Oostdam *et al.* 1999). La santé du milieu naturel y occupe une place centrale, et l'adoption de comportements respectueux envers l'environnement est nécessaire afin de maintenir une bonne santé et de préserver un environnement sain qui pourra soutenir les générations futures (Colomeda et Wenzel 2000 ; Wheatley 1997). Les autochtones croient en effet que « le mieux-être des individus est fonction de l'air, de l'eau, de la terre et des autres formes de vie qui les entourent » (CRPA 1996a).

> Dans la cosmologie autochtone traditionnelle, toutes les formes de vie sont des aspects d'une même réalité, et aucune n'est supérieure aux autres. Les éléments de la nature, des rats musqués aux érables et aux montagnes, font partie du moi. La disparition et la destruction des terres, des cours d'eau, etc. sont donc considérées comme autant de coups portés à la personne et à l'esprit individuel et collectif. (CRPA 1996b)

Pour de nombreux peuples autochtones, les signes d'un territoire en santé sont donc très importants pour leur propre sentiment de santé et de bien-être et pour celui de la communauté (Parlee, Manseau et Lutsel K'E Dene First Nation 2005), la dégradation de l'environnement constituant une menace directe à la santé humaine (Van Oostdam *et al.* 1999).

La façon dont le territoire est perçu, la relation de réciprocité avec les animaux, l'alimentation traditionnelle, la santé individuelle et collective ainsi que l'identité autochtone sont étroitement liées au sein d'une vision holistique de l'univers. La relation de réciprocité et de codépendance avec les animaux constitue le fondement symbolique de l'identité autochtone (Arellano 2002). Afin d'accepter de se « donner » au chasseur, l'animal doit être traité avec respect (Atikamekw Kinokewin, s.d.[a]). Pour de nombreux peuples autochtones, non seulement la nourriture traditionnelle est synonyme d'une saine alimentation, mais elle est hautement valorisée et symboliquement considérée comme de la « véritable nourriture ». Il existe des liens explicites entre le fait de se percevoir en santé et de pouvoir consommer la nourriture provenant du territoire (Arellano 2002 ; Van Oostdam *et al.* 2005). Pour les Atikamekw, se nourrir des animaux de la forêt signifie plus que de combler son appétit, l'animal transmettant une partie de son essence à l'individu qui en consomme la viande (Lavoie 1999).

Il importe donc de préserver un territoire en santé afin d'assurer le maintien de l'alimentation traditionnelle et de la culture atikamekw :

> Nous appartenons à *Nitaskinan* et assumons un rôle de gardien dans le but de préserver la santé de notre territoire. Nous croyons qu'il est de notre responsabilité de faire en sorte que la santé territoriale demeure assez bonne pour nous permettre de continuer à vivre de ce territoire. La préservation et l'épanouissement de la culture Atikamekw [*sic*] passent, entre autres, par la capacité de se nourrir à partir des ressources du territoire. (Petiquay, Quoquochi et De Grosbois 2005 : 8)

Les Atikamekw disent appartenir au territoire ancestral avec lequel ils entretiennent un lien sacré et dont ils sont les gardiens (Conseil de la Nation atikamekw [CNA] 2004 ; Poirier 2001). Le territoire ne leur appartient pas, mais ils en sont responsables devant leurs ancêtres et les générations futures (Atikamekw Kinokewin, s.d.[b]). Leur

identité passe par l'occupation de ce territoire et par la pratique des activités traditionnelles, et ils se doivent donc de veiller à sa qualité afin de préserver leurs valeurs et leur culture (CNA 2004).

Savoir autochtone et indicateurs de santé animale

Les communautés autochtones possèdent un savoir écologique traditionnel largement reconnu, comprenant une base de connaissance sur l'environnement qui est adaptative, locale et basée sur l'observation, et qui résulte de l'utilisation à long terme des ressources (Furgal, Fletcher et Dickson 2006). Les peuples autochtones vivant en contact avec leur environnement naturel reconnaissent des signes et signaux environnementaux et en font le suivi, qu'ils soient en lien avec le changement des saisons, le moment des récoltes ou l'abondance et la santé des animaux.

> Chez un peuple de chasseurs semi-nomades comme les Atikamekw Nehirowisiwok, le territoire prend une importance et une signification toutes [*sic*] particulières. Les chasseurs atikamekw entretiennent avec leur territoire une relation intime. Pour l'avoir parcouru en toutes saisons, pour l'avoir vu et senti, pour l'avoir écouté et goûté, ils en connaissent les moindres particularités physiques, ils en connaissent les humeurs et les caprices, les richesses et les dangers. En d'autres termes, l'Atikamekw Nehirowisiw sait lire le langage et les signes de la forêt, ceux du monde animal et du monde végétal. (Atikamekw Kinokewin, s.d.[b])

Ces signes et signaux, ou « indicateurs » en langage scientifique, sont choisis selon la culture, les valeurs et les priorités des communautés et reflètent le savoir et l'expérience des générations présentes et passées (Cobb, Berkes et Berkes 2005). Certains font référence à l'apparence externe de l'animal (taille, aspect de la fourrure et de la peau, lésions ou malformations, etc.), alors que d'autres se rapportent plutôt à la condition interne (anomalies, épaisseur et couleur du gras, couleur et texture des organes et de la viande, etc.). Outre ces caractéristiques physiques, le comportement du gibier, le déclin des stocks, l'altération des patrons de migrations ainsi que les changements de goût et d'odeur de la viande représentent aussi des exemples d'indicateurs utilisés pour évaluer la santé des animaux ou la qualité de l'environnement (Berkes et Berkes 2009 ; Berkes, Berkes et Fast 2007 ; Cobb, Berkes et Berkes 2005 ; O'Neil, Elias et Yassi 1997 ; Parlee, Manseau et Lutsel K'E Dene First Nation 2005 ; Pellerin et Grondin 1998 ; Poirier et Brooke 2000 ; Tyrrell 2006).

Mise en contexte et objectifs

Les Atikamekw constituent l'une des onze nations autochtones reconnues au Québec et font partie de la grande famille culturelle et linguistique algonquienne. Ils regroupent approximativement 6000 personnes résidant dans les trois réserves que sont Manawan, Wemotaci et Obedjiwan, ainsi que 900 individus hors réserve (CNA 2008). Jusqu'au dix-septième siècle, les ancêtres des Atikamekw pratiquaient un mode de vie semi-nomade, se déplaçant à l'intérieur d'un immense territoire forestier de 40 000 kilomètres carrés, le « Nitaskinan », qui correspond au bassin versant de la rivière Saint-Maurice (CNA 2008). Ils vivaient essentiellement de chasse et de pêche, ainsi que du piégeage et de la cueillette de fruits sauvages, tout en effectuant du troc avec les nations voisines (CNA 2008 ; Gélinas 2000). Avec l'arrivée des Européens, la traite des fourrures, le troc avec les colons (Poirier 2001) et l'évangélisation par les missionnaires (Gentelet, Bissonnette et Rocher 2007) transforment peu à peu le mode de vie atikamekw. Dans les années 1830, les compagnies forestières s'installent sur le territoire et, au XXe siècle, on assiste à la réalisation des premiers aménagements hydroélectriques. Toujours au XXe siècle, l'accès au territoire est facilité par la construction d'un chemin de fer et par le développement d'un réseau routier résultant de l'exploitation forestière. Une nouvelle présence, celle des chasseurs et pêcheurs sportifs, s'ajoute alors à celle des travailleurs des postes de traite et de la foresterie, du chemin de fer, et des missionnaires (Poirier 2001).

Les activités des compagnies forestières, dont la drave et l'usage de machinerie lourde, ainsi que la construction de barrages hydroélectriques, ont eu des impacts négatifs sur la faune et la flore, en plus de rendre difficile le maintien du mode de vie traditionnel (CNA 2004, 2008). L'inondation du territoire a entraîné le pourrissement de la végétation et la contamination de l'eau (Houde 2004), en plus d'affecter les zones d'exploitation reliées aux activités traditionnelles (Roussy 1998). La formation du réservoir Gouin a de plus causé une augmentation des niveaux de mercure retrouvés dans plusieurs espèces de poissons, ce qui s'est soldé par des avis d'en réduire la consommation dans les années 1950 ainsi que par l'abandon de la pêche commerciale au début des années 1970 (Houde 2004).

La fréquentation obligatoire des pensionnats indiens hors réserves constitue un triste épisode de l'histoire coloniale. À partir de 1955 et jusqu'à leur fermeture en 1972, les jeunes Atikamekw de 6 à 17 ans y résidaient à raison de dix mois par année (CNA 2008). La loi sur les Indiens, la perte de territoire, la sédentarisation par le confinement dans les réserves et l'obligation de placer les enfants dans les pensionnats ont créé une faille dans le processus de transmission des savoirs et des pratiques aux jeunes générations (Poirier 2004), contribuant grandement aux problèmes de décrochage scolaire, de retards académiques, de chômage, de suicide, de violence, de consommation de drogues et d'alcool qui sévissent dans les trois communautés aujourd'hui (CNA 2008). Vu les changements radicaux qui se sont opérés au sein de leur mode de vie et de leur territoire au cours du dernier siècle, les Atikamekw d'aujourd'hui constituent un groupe dont les expériences de vie ont été très diversifiées. Alors que les plus âgés sont

nés dans la forêt et ont vécu une existence de type semi-nomade, plusieurs adultes ont connu l'époque des pensionnats tandis que les jeunes générations ont été élevées et éduquées dans les réserves (Poirier 2001).

Bien qu'ils aient graduellement abandonné le mode de vie semi-nomade au quotidien, les Atikamekw continuent de fréquenter le territoire de façon sporadique quand ils en ont l'occasion (Poirier 2001 ; Roussy 1998). La création des routes et l'utilisation de moyens de transport rapides tels que les voitures et les motoneiges permettent des sorties moins longues, mais plus fréquentes (Lavoie 1999). Les familles utilisent les ressources du territoire pour s'alimenter, obtenir un revenu d'appoint par la cueillette des bleuets ou le piégeage, récolter du bois de chauffage ou de l'écorce de bouleau, ou à des fins médicinales (CNA 2006, 2008).

En 2004, un programme de recherche portant sur la problématique des contaminants et de la nourriture traditionnelle a été mis sur pied à la demande du Conseil de la Nation atikamekw (CNA). Il faisait suite à une étude concluant que la consommation sur une base régulière de poissons piscivores provenant du réservoir Gouin devait toujours faire l'objet de restrictions en raison des taux élevés de mercure mesurés dans la chair des poissons (Houde 2004). Une collaboration a donc été établie entre le Centre de recherche interdisciplinaire sur le bien-être, la santé, la société et l'environnement (CINBIOSE) de l'Université du Québec à Montréal (UQAM) et le CNA ainsi que Santé Canada, afin de dresser un portrait de la situation. Les deux premières phases de ce programme ont notamment permis de conclure que : 1) la nourriture traditionnelle occupe toujours une place importante dans l'alimentation atikamekw, avec plus d'une trentaine d'espèces de poissons, gibier, sauvagine et baies consommées (De Grosbois, Borduas et Bertrand 2006) ; et que 2) les grands consommateurs de nourriture traditionnelle obtiennent plus d'avantages nutritionnels que les petits consommateurs, mais présentent en contrepartie des niveaux de contamination supérieurs (de Grosbois et Borduas 2008). Ces résultats soulignent l'importance de développer des solutions permettant aux communautés de retirer pleinement les bénéfices associés à la consommation de nourriture traditionnelle, tout en minimisant les risques potentiels pour la santé.

On sait que, dans plusieurs communautés nordiques, les stratégies de gestion et de communication du risque relativement à la contamination de la nourriture traditionnelle ont mené à des sentiments de peur et de confusion chez les résidents et ont eu des impacts négatifs dans les secteurs social, économique et de la santé (Furgal, Powell et Myers 2005). Les messages extérieurs reçus par les communautés sont souvent contradictoires, difficiles à comprendre et ne sont pas adaptés à la réalité locale. En plus des difficultés découlant des différences sur le plan du langage, des modes de communication et des systèmes de connaissances, la valeur attribuée à la nourriture traditionnelle et la relation au territoire affectent aussi la perception et l'interprétation du risque associé à la consommation de nourriture traditionnelle (Myers et Furgal 2006). Une étude exploratoire a été menée afin d'obtenir une meilleure compréhension de la problématique de la contamination de la nourriture traditionnelle telle qu'elle est perçue par les communautés. Nous avons d'abord écouté les chasseurs, les pêcheurs et les aînés à propos des changements qu'ils ont observés chez les animaux, puis nous avons tenté d'identifier des indicateurs de santé et de qualité développés par ces derniers afin de déterminer si un animal est propre à la consommation. Dans ce contexte, le terme « indicateur » peut être défini comme un signe, une condition ou un état qui est utilisé afin de documenter les changements à l'échelle d'un organisme ou d'un système (Cobb, Berkes et Berkes 2005). Nous avons de plus cherché à intégrer toute information partagée par les participants et pouvant éclairer notre compréhension des facteurs qui influencent la consommation de nourriture traditionnelle, ainsi que les choix alimentaires dans leur ensemble.

Méthode

Sites de l'étude

Les communautés d'Obedjiwan et de Manawan ont participé à l'étude[2]. Obedjiwan, la plus éloignée d'un centre urbain, est située au nord du réservoir Gouin, en plein cœur de la forêt boréale (Québec 2010a). En 2012, elle comptait une population de 2683 individus (AADNC 2012a). La communauté de Manawan comptait pour sa part une population de 2576 personnes en 2012 (AADNC 2012b) ; elle se situe dans la région physiographique de Lanaudière, sur les rives du lac Métabeskéga (ou Madon) [Québec 2010b].

Approche écosystémique de la santé

Afin d'aborder le dilemme découlant de la contamination de la nourriture traditionnelle, il est nécessaire d'utiliser une approche globale visant les communautés concernées et ancrée dans une meilleure compréhension de leur définition de la santé et de leurs connaissances relativement aux bénéfices et aux risques reliés à l'alimentation traditionnelle (Arquette *et al.* 2002). Le concept de sécurité alimentaire d'une communauté suppose que ses résidents bénéficient d'une alimentation nutritive, personnellement acceptable et sécuritaire via des systèmes alimentaires soutenables (Power 2008). La mesure de son atteinte implique plusieurs critères, dont les observations locales au sujet des changements dans les systèmes alimentaires traditionnels, les avantages et la valeur nutritive perçus des aliments ainsi que les préférences alimentaires, lesquels demeurent largement sous-documentés

(Lambden, Receveur et Kuhnlein 2007). La culture détermine quels aliments sont préférables ou impropres à la consommation, ainsi que le moment et la façon appropriés de les consommer (Willows 2005).

L'approche écosystémique de la santé propose des stratégies qui, entre autres, s'appuient sur le savoir des communautés locales afin d'orienter la recherche vers les problèmes qui leur semblent prioritaires. Elle prône la réalisation d'études interdisciplinaires et participatives favorisant l'instauration de solutions adaptées au milieu (Lebel 2003 ; Webb *et al.* 2010). Elle tente de surpasser les limites disciplinaires et de promouvoir des approches systémiques prenant en considération les interactions complexes entre les diverses composantes des systèmes socioécologiques et la façon dont elles influencent la santé. Cette approche offre de plus une vision qui est en accord avec les perspectives autochtones présentées précédemment : une conception holistique et intégrée de la santé, l'importance du lien entre la santé humaine et celle des écosystèmes ainsi que l'humain en tant que partie intrinsèque de l'écosystème.

Le projet dans lequel s'inscrit cette étude a été développé conjointement avec des représentants du CNA afin de répondre à une demande présentée par ceux-ci. La participation des membres des communautés au travail de terrain s'est réalisée sur plusieurs plans : diffusion d'informations au sujet du projet, identification de candidats lors du recrutement, aide à l'élaboration des grilles de discussion, accompagnement de l'équipe de recherche sur le terrain ou travail d'interprétation et de traduction lors des groupes de discussion. Nous nous sommes assurées de tenir compte du calendrier culturel des communautés et de permettre aux participants de s'exprimer dans la langue de leur choix. Cette étude reconnaît la validité des savoirs autochtones et s'efforce de respecter les représentations, conceptions et valeurs véhiculées par les communautés participantes.

Recrutement et collecte de données

Une première visite a eu lieu dans chacune des communautés au cours des mois de juin et juillet 2008 dans le but de présenter le projet, de créer une liste de participants potentiels et de réaliser quelques entrevues préliminaires afin d'aider à l'élaboration du guide pour les groupes de discussion. Une seconde visite, au cours de laquelle nous avons réalisé les groupes de discussion, a eu lieu un mois plus tard. Puisque le savoir n'est pas réparti de façon uniforme au sein des communautés, la sélection des participants influence la qualité de l'information qui sera recueillie (Davis et Wagner 2003). Une méthode d'échantillonnage non probabiliste mais raisonné (Dépelteau 2000) a permis de sélectionner les participants considérés par les membres des communautés comme étant les experts en matière de santé des animaux et de sélection des prises.

Au total, trente-six détenteurs de savoir ont participé aux quatre groupes de discussion, soit deux groupes dans chacune des communautés. À Obedjiwan, les premiers participants ont été recrutés au moyen de la liste établie au cours de la visite précédente ainsi qu'avec l'aide d'assistants provenant de la communauté. À partir de ces individus, la méthode *boule-de-neige* (*ibid.* 2000) a été appliquée afin de créer une chaîne de référence. Le premier groupe comprenait huit aînés, âgés de 65 à 77 ans, dont deux hommes et six femmes. La rencontre s'est déroulée majoritairement en langue atikamekw avec la présence d'un interprète. Le deuxième groupe était composé de sept hommes adultes pratiquant toujours la chasse et la pêche. Ceux-ci étaient âgés de 26 à 56 ans. Puisque plusieurs des participants ont été recommandés à maintes reprises, nous sommes convaincues que les données recueillies reflètent les connaissances et les pratiques d'un bon nombre de chasseurs et pêcheurs de la communauté. Un questionnaire portant sur l'expérience de chasse et de pêche ainsi que sur les changements observés chez les animaux a aussi été distribué lors du recrutement. À Manawan, les aides de terrain atikamekw se sont chargés de rassembler des personnes reconnues comme ayant de bonnes connaissances au sujet de la santé des animaux. Un des groupes était composé de dix hommes d'âge moyen (29 à 51 ans) alors que le second rassemblait onze aînés (64 à 74 ans), dont sept hommes et quatre femmes.

Le groupe de discussion constitue une méthode d'entretien semi-dirigé largement utilisée dans la collecte du savoir traditionnel des peuples autochtones, et celle à privilégier, selon certains auteurs (Huntington 1998). Le fait que les participants se retrouvent en groupe permet d'éveiller leur mémoire collective, outre l'avantage de donner à la chercheuse l'occasion de vérifier sa compréhension de certains éléments et d'identifier les consensus et les points de désaccord au sein du groupe (Boutin 2007 ; Huntington 1998). Au cours des entretiens, les participants étaient guidés par l'animatrice vers des sujets prédéterminés dans une grille de discussion et permettant une certaine homogénéité des sujets abordés par les différents groupes. Toutefois, la flexibilité de la grille a aussi permis d'aborder des thèmes qui n'auraient pu être anticipés, de suivre les liens effectués par les participants et de générer des données riches d'un point de vue ethnographique (Bernard 2006 ; Boutin 2007). Les thèmes discutés correspondaient aux objectifs de recherche et concernaient donc les changements observés chez les animaux chassés et pêchés, les causes probables de ces changements ainsi que les indicateurs utilisés afin d'évaluer l'état de santé d'un animal et de déterminer s'il est propre à la consommation ou non. Les conversations ont majoritairement porté sur une espèce de poisson, le doré (*Sander vitreus*), ainsi que sur une espèce de mammifère, l'orignal (*Alces alces*), lesquelles représentent les deux espèces consommées en

plus grande quantité par les Atikamekw (De Grosbois, Borduas et Bertrand 2006).

Préparation et analyse des données

Après la transcription des enregistrements et leur traduction de l'atikamekw au français, une analyse de contenu (Aktouf 1987) a été réalisée à l'aide du logiciel d'analyse sémantique Sémato (Sémato 2009). Plusieurs lectures attentives des transcriptions ont d'abord permis de dégager de nouveaux thèmes émanant des données, puis un codage mixte a été réalisé à partir de ces thèmes et de ceux qui sont issus du guide de discussion. Les liens entre les différents thèmes ont ensuite été examinés et les thèmes ont aussi été comparés entre les groupes.

Efficacité et limites de la méthode

Afin d'assurer une constance dans la collecte et l'analyse des données, l'auteure principale de cet article a procédé aux entrevues, animé les groupes de discussion et analysé les données. Au cours des entretiens, nous avons veillé à maintenir une attitude d'ouverture et à ne pas projeter une image d'expertes pouvant intimider les participants, pour qu'ils se sentent libres de partager leurs connaissances. Dans le but d'assurer la validité des résultats, nous avons utilisé le principe de triangulation et confronté les informations recueillies lors des entrevues préliminaires et à l'aide des questionnaires, à celles partagées lors des groupes de discussion. Cette comparaison a de plus permis de porter une attention particulière aux biais pouvant découler de la dynamique de groupe. Par exemple, le fait que plusieurs des participants se connaissaient bien pourrait avoir entraîné l'omission de certaines informations, un participant pouvant négliger de mentionner des informations qui lui semblaient être évidentes pour les autres participants (Bernard 2006 ; Morgan 1997). Il était toutefois irréaliste de tenter de regrouper des individus qui ne se connaissent pas, alors que les entretiens avaient lieu dans des communautés de taille relativement faible et que les critères de sélection faisaient que les participants avaient d'autant plus de chances de se connaître[3].

Résultats

Description des participants

Lors de la réalisation de groupes de discussion, il est préférable que le groupe présente une certaine homogénéité quant à leurs antécédents puisque les expériences distinctes par rapport au sujet de discussion ou les perspectives générationnelles différentes peuvent rendre difficile la communication entre les participants (Morgan 1997). Les aînés rencontrés semblent tous avoir vécu une partie de leur vie en forêt et ils ont partagé plusieurs expériences vécues sur le territoire pendant leur enfance. À l'époque, les hommes pratiquaient la chasse et la pêche, marchant de nombreux kilomètres en forêt quotidiennement, alors que les femmes pêchaient, chassaient le petit gibier, et préparaient et cuisinaient les animaux. Ils consommaient alors une grande diversité d'espèces animales ainsi que toutes les parties de ces animaux. Aujourd'hui, plusieurs d'entre eux ne pratiquent plus les activités de chasse et de pêche, soit depuis que leur conjoint est décédé ou encore parce leur condition physique ne le permet plus.

Les groupes d'adultes d'âge moyen étaient pour leur part composés d'hommes qui pratiquent toujours la chasse et la pêche, en famille ou entre amis, à une fréquence variable allant d'occasionnelle à régulière. Plusieurs d'entre eux étaient d'ailleurs partenaires de chasse et de pêche. Ils disent pratiquer ces activités principalement pour se nourrir, comme loisir ainsi que pour partager avec les autres. Ceux-ci pêchent surtout le doré et pour la plupart n'ont pas l'habitude de consommer les abats d'orignal, qu'ils offrent plutôt aux aînés. Parmi ce groupe, quatre des participants avaient l'âge de fréquenter les pensionnats lorsqu'ils étaient en place. Un seul d'entre eux a toutefois confirmé avoir habité à Amos[4]. Contrairement à Obedjiwan, où la majorité des hommes d'âge moyen ayant participé au groupe de discussion était sans emploi ou occupait des emplois journaliers, le groupe de Manawan était composé d'hommes scolarisés occupant des postes en lien avec le territoire. Plusieurs de ces derniers ont d'ailleurs habité un certain nombre d'années hors de la réserve afin d'y poursuivre leurs études.

Problématique de la contamination et de la santé des animaux telle que perçue par les Atikamekw

Le premier objectif de notre étude consistait à aborder les inquiétudes exprimées par les chasseurs, les pêcheurs et les aînés en documentant les changements qu'ils ont observés chez les animaux et les causes auxquelles ils associent ces changements. Au cours des entretiens, les participants ont fait part de plusieurs observations à cet égard, lesquelles peuvent être réparties en quatre catégories : les changements reliés à l'abondance et à la distribution des espèces, les changements de comportement, les changements physiques ainsi que les changements relativement au goût, à l'arôme et à la texture de la viande.

Chacune des communautés a observé des changements dans l'abondance et la distribution de certaines espèces présentes sur son territoire. Selon les participants, plusieurs de ces changements résulteraient des perturbations qui ont cours sur le territoire. Par exemple, la diminution du nombre de martres et de castors à Obedjiwan a été associée à leur noyade due aux fluctuations du niveau d'eau causées par la création du réservoir Gouin. La distribution de l'orignal serait pour sa part influencée par la coupe forestière ainsi que par l'épandage de produits chimiques. À Manawan, des participants ont expliqué que certains cours d'eau auraient été ensemencés de nouvelles

Tableau

Causes possibles des changements observés chez les animaux chassés et pêchés

OBSERVATIONS		CAUSES MENTIONNÉES
Changements des patrons de distribution et d'abondance	Disparition de la martre	Barrage hydroélectrique
	Diminution du nombre de castors	Barrage hydroélectrique
	Disparition du porc-épic	Coupes forestières
	Perdrix et lièvres moins abondants	n/a
	L'orignal quitte son territoire et va très loin	Végétation contaminée Coupes forestières
	Modification de la composition des espèces de poissons	Retrait et ensemencement de certaines espèces
	Augmentation du nombre de chevreuils	Changements climatiques
	Présence de nouvelles espèces sur le territoire	Changements climatiques
	Les caribous se retrouvent plus au nord maintenant	Changements climatiques
Changement de comportement	L'orignal est moins craintif	Activités sur le territoire Maladie
Changements physiques externes	Présence de parasites chez le canard et la perdrix	n/a
	Présence de grosses puces [tiques] chez l'orignal	Coupes forestières Contact accru avec le chevreuil
	Présence de sabots et panaches malformés chez l'orignal	n/a
	Les animaux sont moins gras	Exploitation forestière La végétation n'est plus la même
	Présence de « verrues » sur la peau de l'orignal	n/a
	Présence de blessures chez le poisson	Technique de « remise à l'eau » Nageoires de perchaudes
	Poissons présentant des malformations	Pollution de l'eau Drave
	Poissons plus petits qu'autrefois	Surpêche
	Présence de kystes chez le poisson	n/a
	Présence de masses sur le doré	n/a
	Fourrures moins belles	Épandage de produits chimiques
Changements physiques internes	Changement de couleur du gras de l'orignal	n/a
	Présence d'un seul rein chez l'orignal	n/a
	Rein de taille inhabituelle chez l'orignal	n/a
	Foie blanchâtre chez l'orignal	Salines
	Foie et reins anormaux chez le castor	n/a
	Chair de couleur jaune chez le castor	n/a
	Présence de cristaux ou taches blanches dans la viande et les organes de l'orignal	n/a
	Infection de la chair du canard, de l'oie et de l'outarde	Produits chimiques déversés dans les cours d'eau
	Présence de parasites dans la chair de la perdrix	n/a
	Modification de la couleur de la chair du poisson	n/a
Changements au niveau du goût, de l'arôme, de la texture	Détérioration du goût des animaux Modification de l'arôme lors de la cuisson	Pollution, contamination Alimentation Carence en antidotes provenant des plantes médicinales, des feuillus, à cause des coupes forestières Façon de dépecer, de conserver ou d'apprêter les aliments
	Les poissons des lacs goûtent meilleur que ceux du réservoir	Eau contaminée par les arbres qui ont été submergés et par les embarcations à moteur
	La chair du poisson est molle	n/a
	La chair du doré est « mouillée »	n/a
	Viande violette, pas bonne à manger Texture de la viande très dure Arôme nauséabond lors de la cuisson	L'orignal a été poursuivi, a couru
	Viande et foie d'orignal très durs, comme s'ils étaient cuits	n/a
	La perdrix a un goût de « boucane »	Gaz d'échappement des véhicules
	La viande d'orignal a un goût amer	Orignal blessé par balle ou par flèche

espèces, telle la perchaude, alors que certaines espèces prisées, dont le doré et la truite grise, auraient été capturées afin d'être transférées vers d'autres lacs, causant une modification de la composition des espèces de poissons présentes dans ces lacs. De plus, les participants associent aux changements climatiques les modifications observées dans la distribution de certaines espèces animales. Ils ont notamment remarqué une augmentation du nombre de chevreuils, qui auparavant étaient rarement aperçus puisqu'ils vivaient plus au sud, ainsi que la présence de nouvelles espèces sur leur territoire, tels l'urubu à tête rouge et le couguar. Selon eux, « les animaux suivent le climat », et ces nouvelles présences résultent donc du réchauffement climatique.

En ce qui concerne le comportement, les participants mentionnent que parfois l'orignal n'est pas craintif. Pour certains, il s'agit d'un signe que l'animal est malade, alors que, pour d'autres, ce comportement découlerait de son accoutumance aux activités qui ont cours sur le territoire.

Les chasseurs et les pêcheurs ont observé plusieurs changements dans l'apparence externe des animaux. Par exemple, certains chasseurs font mention d'une présence accrue de grosses puces (tiques) chez l'orignal, lesquelles seraient de plus observées sur une plus longue période pendant l'année. Ils associent ce phénomène à la coupe forestière, qui non seulement entraîne une diminution des branches de résineux utilisées par les orignaux pour se dégager des puces, mais qui de surcroît, en raison de la destruction des nids, entraînerait une baisse de la population d'une espèce d'oiseau se nourrissant des puces de l'orignal. Au cours des entretiens, il a été mentionné que certains animaux, notamment l'orignal et le castor, sont moins gras qu'auparavant. Ce changement est aussi associé à l'exploitation forestière, qui modifie la disponibilité des ressources alimentaires. Plusieurs participants ont par ailleurs remarqué chez les poissons la présence de blessures qu'ils attribuent à la technique de remise à l'eau pratiquée par les Blancs.

> Je vais parler du poisson. Ce n'est pas notre faute, ce n'est pas nous qui faisons ça, les poissons qui ont des blessures sur les côtés. Ce sont les pêcheurs blancs qui font ça. […] Quand les pêcheurs blancs pêchent et prennent le poisson, ils arrachent la partie du poisson prise dans l'hameçon et remettent le poisson à l'eau […]. C'est pour ça que le doré est magané sur les côtés et sur les joues. […] Le poisson du barrage Gouin qu'ils ramènent est magané, ils ont des éraflures. Ils le blessent et le rejettent à l'eau […]. (Homme, 68 ans – traduit de l'atikamekw)

La présence récente de la perchaude dans les lacs, une espèce qui possède des nageoires très coupantes, est aussi, selon certains, responsable des blessures observées chez le doré. De façon générale, les poissons seraient aussi plus petits qu'avant, conséquence de la surpêche résultant de l'émission de permis aux non-autochtones.

Au cours des processus d'éviscération et de dépeçage des animaux, les participants ont observé des changements internes, relativement à l'apparence des organes et de la chair. Ils ont notamment constaté chez l'orignal la présence d'un seul rein, ou de reins anormalement petits ou gros. De nombreux participants auraient observé des changements dans la couleur du gras des animaux et, à plusieurs reprises, la présence d'un foie blanchâtre chez l'orignal. Pour plusieurs d'entre eux, ce changement est directement lié au fait que les orignaux grignotent les blocs de sel (salines) que les chasseurs non autochtones déposent sur le territoire comme appât pour les attirer.

L'un des changements auxquels les aînés ont fait le plus souvent allusion concerne le goût de la viande. La coupe forestière, l'épandage de produits chimiques sur la végétation, les gaz qui s'échappent des camions, la contamination du sol et la pollution de l'air sont les facteurs mentionnés afin d'expliquer cette différence dans le goût. La pollution modifierait le goût des plantes, ce qui affecterait en retour le goût de la chair des animaux qui s'en nourrissent.

> Dans mon coin, ça n'a pas encore été bûché. Le poisson a encore bon goût. Mais ils ont fait des chemins, ils vont tout détruire. D'ici quatre à cinq ans, le poisson va changer de goût, et même les orignaux. (Homme, 67 ans)

> Autrefois, les aliments atikamekw étaient meilleurs. Aujourd'hui, le goût a changé. Ce n'est plus le même goût qu'avant. Ça a changé aujourd'hui comparé à avant qu'il y ait de la pollution dans l'air. Ça a changé les odeurs. […] Parce que les animaux mangent tout ce qu'il y a par terre, parce que les arbres changent, parce que les feuillus changent, le goût des animaux change. Ce n'est plus comme avant. L'air est moins bon, pollué, ça change le goût des plantes. (Femme, 75 ans – traduit de l'atikamekw)

> La grosse ligne de la Baie James. Le calcium qu'ils mettent dans la grosse ligne. L'orignal, il mange des branches, toutes sortes de choses. Pour moi c'est pour ça que ça n'a pas le même goût dans ce bout-là. (Homme, 68 ans)

La plupart des participants d'âge moyen rapportent avoir entendu dire que le goût et la texture de la viande ne sont plus les mêmes, mais signalent qu'ils ne sont pas en mesure de le constater par eux-mêmes. Certains mentionnent par ailleurs que le goût du poisson est différent d'un lac à l'autre, ce qui s'expliquerait par la qualité de l'eau. Des aînés iraient même jusqu'à demander qu'on leur rapporte du poisson provenant d'un lac particulier. À Obedjiwan, les poissons du réservoir seraient moins bons que ceux des lacs, en raison du gaz et de l'huile qui s'échappent des embarcations à moteur qui y circulent. Aux yeux de certains participants, le gibier provenant de sites à proximité des lieux d'activité des compagnies forestières serait aussi moins bon.

Outre la qualité de l'environnement, certains facteurs naturels, dont la modification de l'alimentation de l'animal en raison du changement de saison ou d'habitat, sont aussi reconnus pour affecter le goût de la viande. L'orignal goûterait meilleur lorsqu'il se nourrit de feuillus, comme l'érable et le bouleau, et lorsqu'il consomme de nouvelles

pousses. Ainsi, pour des raisons de goût, certains organes, comme la *coiffe* (une partie de l'intestin), ne seraient consommés qu'en hiver. Au dire des participants, les méthodes de conservation et de préparation des aliments peuvent aussi affecter le goût et l'arôme de la viande, notamment lorsque l'éviscération ne se fait pas assez rapidement ou que le surplus de sang est mal épongé. La conservation de la viande sur une période prolongée, facilitée de nos jours par l'usage de congélateurs, peut aussi en modifier le goût. Certains participants d'âge moyen ont par ailleurs suggéré que les changements dans la façon d'apprêter les aliments pourraient aussi expliquer la différence de goût perçue par les aînés.

> Maintenant, au goût est-ce que ça a changé, peut-être qu'au goût aussi ça a changé, mais il y a des choses aussi qui ont changé et c'est la façon de les apprêter. Il y a quelques années, le *tenderflake*, c'était le *shortening* par excellence ici ; aujourd'hui, beaucoup de gens font la cuisson avec l'huile d'olive, qui est beaucoup plus santé. (Homme, 47 ans)

La texture et le goût de la viande seraient différents aussi lorsqu'un animal a été poursuivi avant d'être abattu. Les chasseurs mentionnent que la viande est alors de couleur plus foncée et qu'elle n'est pas tendre. Ils affirment par conséquent qu'il est préférable d'abattre l'orignal alors qu'il est au repos.

> Tuer un orignal pendant qu'il est au repos en le surprenant, on dirait que la chair est meilleure que quand tu lui fais courir deux, trois montagnes de suite avant de l'abattre. […] Les chasseurs le disent tout le temps que c'est peut-être pas idéal de tuer un orignal quand il est à bout de souffle. (Homme, 47 ans)

Il ressort donc des entrevues que les chasseurs et les pêcheurs interprètent les changements qu'ils observent chez les animaux à la lumière de plusieurs facteurs. Ce sont néanmoins les perturbations sur le territoire découlant de l'exploitation forestière et des aménagements hydroélectriques, dont la création de routes, l'utilisation de machinerie lourde, la drave et l'épandage de produits chimiques, ainsi que la présence accrue de chasseurs et de pêcheurs non autochtones, qu'ils considèrent être à la source de la majorité des changements observés.

Indicateurs de santé animale et sélection des prises

Le second objectif de notre étude visait à comprendre la façon dont les participants déterminent si une prise est propre ou non à la consommation. La sélection des prises consiste en un processus qui s'étend de l'instant où l'animal est aperçu jusqu'au moment de sa consommation. Les entretiens ont en effet permis d'identifier plusieurs signes ou indicateurs utilisés à cette fin par les pêcheurs et les chasseurs atikamekw, d'abord au moment d'abattre l'animal, puis lors de l'éviscération et du dépeçage, et enfin, lors de la préparation et de la consommation de la viande. Lorsqu'un animal est aperçu, certains facteurs, tels son comportement et son apparence, influencent la décision de l'abattre ou non. Par exemple, les chasseurs considèrent que la maigreur ou un comportement peu craintif chez l'orignal constituent des indicateurs de mauvaise santé. La consommation par l'orignal de plantes médicinales, tels le sorbier et le tremble, serait signe qu'il essaie de se soigner et donc qu'il est malade et ne devrait pas être abattu. En ce qui concerne l'aspect physique, la présence de tiques chez l'orignal ainsi qu'une forme corporelle anormale chez le poisson représentent des exemples de caractéristiques mentionnées par certains participants pour justifier leur décision de ne pas abattre ou consommer ces prises. Parfois, ce n'est qu'au moment de l'éviscération et du dépeçage que des anomalies sont observées. L'aspect de la chair et des organes permet alors aux chasseurs et aux pêcheurs de juger de l'état de santé de l'animal : « On sait tout de suite, par les organes vitaux, comme les rognons, le foie, l'intestin, que l'animal n'est pas en bonne santé. » (Homme, 51 ans)

La forme, la couleur et la taille des organes, la couleur de la chair et celle du gras ainsi que la présence d'anomalies, comme des kystes ou des taches blanches, représentent toutes des observations rapportées par les participants qui ont, à un moment ou un autre, influencé leur décision de consommer ou non une prise. Il est toutefois impossible d'en extraire des règles générales. Par exemple, certains participants disent s'être abstenus de consommer un orignal parce qu'il possédait un rein de grosseur anormale et que sa chair présentait des taches ou « cristaux » blancs, alors que d'autres disent en avoir mangé malgré cela. Il arrive également que les participants ne détectent rien d'anormal chez l'animal jusqu'au moment de le cuisiner ou d'en consommer la viande. Un arôme, un goût ou une texture inhabituels peuvent alors signaler qu'il n'est pas comestible : « Il y a déjà du monde qui ont tué des orignaux puis à la cuisson ça sentait que c'était… que la viande n'était pas comestible ou n'était pas bonne. À l'odeur, c'était flagrant, on pouvait le savoir à partir de l'odeur. » (Homme, 47 ans)

Au moment de décider d'abattre ou de consommer un animal, ainsi que lors de la rencontre de situations inhabituelles, les chasseurs et les pêcheurs se réfèrent aussi à l'expertise des aînés. En effet, les aînés sont reconnus pour leur habileté à déceler un animal qui n'est pas en santé et une viande qui n'est pas bonne :

> Nos ancêtres s'aperçoivent de toutes les choses, mais les jeunes n'apprennent pas vraiment. Nous on a vécu ce que nos grands-pères ont vécu, on s'en aperçoit de ces choses-là, mais nos jeunes dans le futur, il va falloir qu'on leur montre. (Homme, 38 ans)

Selon les participants, les jeunes ne possèdent pas cette capacité d'évaluer l'état de santé de l'animal et la qualité de la viande. Ils soulignent d'ailleurs la nécessité de transmettre ces connaissances aux jeunes.

La « santé » du territoire en tant qu'indicateur de santé animale

La majorité des participants, et particulièrement les aînés, ont régulièrement fait part de leur évaluation de la qualité du territoire. De façon générale, les aînés estiment que la santé des animaux s'est détériorée par rapport à autrefois. La viande est moins attrayante, les animaux et les poissons sont malades et, par conséquent, les gens aussi, puisqu'ils s'en nourrissent. Ce sont les nombreuses perturbations qui ont cours sur le territoire depuis le début du siècle qu'ils identifient comme étant la source principale de ces changements.

À Obedjiwan, le pourrissement de la végétation qui a été submergée lors de la création du réservoir Gouin serait, selon certains participants, responsable des maladies chez le poisson.

> Après que le barrage a été construit, beaucoup d'arbres ont été détruits, beaucoup d'arbres ont été submergés, je pense que c'est là que ça devient malade. […] On voit même peut-être encore les arbres aujourd'hui. C'est de là que les poissons sont malades, à cause de l'inondation. C'est surtout le bouleau qui a été submergé. C'est de là que proviennent les maladies des poissons. (Homme, 77 ans – traduit de l'atikamekw)

Bien qu'à Obedjiwan les poissons des lacs soient considérés comme meilleurs que ceux du réservoir, la coupe forestière autour des lacs constitue tout de même une préoccupation.

> La coupe du bois aussi je vais en parler. Ceux qui conduisent les gros tracteurs, quand ils commencent à couper dans les alentours des lacs, ce qui provient des machines peut se rendre dans les lacs et les rivières. (Homme, 68 ans – traduit de l'atikamekw)

La déforestation non seulement diminue la disponibilité de la nourriture pour les animaux, mais elle les prive des plantes médicinales essentielles à leur bonne santé.

> Depuis qu'il n'y a plus de feuillus, c'est depuis ce temps-là que la chair animale a changé. L'animal se nourrit de gynécée et de bourgeons, c'est comme un médicament pour lui. C'est la même chose pour toute espèce animale avec les aiguilles du sapin. Depuis qu'il y a des coupes à blanc, il y a moins de gynécées. Les animaux ne peuvent donc plus se nourrir, se soigner. (Homme, 70 ans – traduit de l'atikamekw)

Les participants ont d'ailleurs souvent manifesté leur désaccord envers l'attitude des exploitants forestiers à l'égard du territoire, tel que l'illustre ce commentaire : « C'est là que l'homme blanc va comprendre qu'il s'y prend de la mauvaise façon lorsqu'il fait de la coupe forestière, lorsqu'il rase le territoire alors qu'il devrait conserver la forêt pour que les animaux puissent s'y nourrir. » (Homme, 67 ans – traduit de l'atikamekw)

En plus des compagnies forestières et hydroélectriques, les Atikamekw partagent désormais leur territoire avec un nombre croissant de chasseurs et de pêcheurs non autochtones. Les méthodes de chasse et de pêche de ces derniers, dont la remise à l'eau et l'utilisation d'appâts, ainsi que leur attitude envers les animaux, ont fait l'objet de plusieurs critiques. Les participants semblent de plus inquiets de ce qu'il advient de l'animal chassé par les Blancs : « Puis tu sais, on ne le sait pas non plus si ces animaux-là, ils les consomment » (Homme, 29 ans).

Au dire des participants, non seulement les perturbations sur le territoire sont-elles responsables d'une moins bonne santé chez les animaux, mais elles affectent aussi celle de l'humain puisqu'elles entraînent la contamination de l'ensemble de la chaîne alimentaire. Les participants croient par exemple que la consommation de poissons contaminés engendre l'apparition de maladies.

> Les poissons sont contaminés par les produits chimiques qui vont dans les principaux cours d'eau et lacs. Ça tue les poissons. L'homme, en consommant le poisson, ça le rend malade. Il ne s'en rend pas compte tout de suite, seulement trois ou quatre ans après. C'est peut-être les produits chimiques qui ont contaminé nos amis, les cancers que nous avons, parce qu'il y en a partout des maladies. (Homme, 68 ans – traduit de l'atikamekw)

À l'opposé, ils expliquent qu'autrefois la bonne végétation et les plantes médicinales consommées par les animaux leur conféraient une bonne santé. Les gens se nourrissant de ces animaux étaient par conséquent eux aussi en bonne santé.

> L'animal ne se nourrit plus comme autrefois, alors que sa nourriture n'était jamais contaminée parce que c'était à partir de la végétation et des plantes médicinales et il était en santé. Et lorsque nous mangions de la viande sauvage, nous aussi étions en bonne santé parce que les animaux se nourrissaient de bonne végétation et de bonnes plantes médicinales. (Homme, 74 ans – traduit de l'atikamekw)

Les participants s'inquiètent du fait qu'aujourd'hui, les hommes meurent de cancers à l'âge de 55 ou 60 ans, alors qu'ils se souviennent de plusieurs personnes qui, s'étant nourries exclusivement des produits de leurs chasses et de leurs pêches, ont vécu en bonne santé jusqu'à plus de 90 ans.

Facteurs influençant la consommation de nourriture traditionnelle

Au cours des entretiens, les participants ont partagé plusieurs informations permettant de mieux comprendre les facteurs qui influencent la consommation de nourriture traditionnelle. Notre objectif principal étant de contribuer à maximiser les apports nutritifs découlant d'une consommation de nourriture traditionnelle, tout en limitant les risques d'exposition aux contaminants qu'elle peut contenir, il importe de comprendre ce qui favorise ou, au contraire, fait obstacle à la consommation de nourriture traditionnelle.

Les préférences gustatives et la perception de la fraîcheur des aliments interviennent dans les processus de décisions alimentaires. Plusieurs aînés ont indiqué ne pas

aimer la nourriture « québécoise » et préférer la nourriture sauvage. Outre un meilleur goût, l'assurance de la fraîcheur des aliments chassés ou pêchés, comparativement à l'incertitude concernant la manipulation et la durée de stockage des aliments de marché, constitue un élément favorable à la consommation de nourriture traditionnelle. Selon les participants, les jeunes d'aujourd'hui consomment peu de mets traditionnels. Ce type de nourriture ne les intéresserait pas, et l'arôme de la cuisson leur répugnerait car ils n'y ont pas été habitués lorsqu'ils étaient jeunes et ils consomment trop de plats de restaurants.

Les savoirs à l'égard de la valeur de certains aliments traditionnels peuvent aussi en favoriser la consommation. De façon générale, les participants allouent une grande valeur nutritive à la nourriture traditionnelle, par exemple au bouillon de poisson consommé autrefois, qui aurait même servi à remplacer le lait maternel. Ils croient de plus que la consommation de certaines espèces, notamment le castor, procure un pouvoir préventif contre les maladies.

> On dit que le castor se nourrit de plantes médicinales qui sont très prisées par les aînés. Ça fait que les gens, ils disent que le castor, c'est sûr qu'il va manger des plantes pour se prémunir contre les maladies, puis le fait de consommer ce castor-là, bien, l'être humain s'immunise à son tour contre les maladies. (Homme, 47 ans)

À l'opposé, certains des participants croient que la viande achetée en commerce provient d'animaux malades et contamine ceux qui la consomment.

> Il y a de plus en plus de maladies parce que la viande que nous consommons n'est plus bonne comme autrefois. Nous n'avons jamais été nourris avec de la viande de ville, ce que nous retrouvons aujourd'hui dans les magasins comme le bœuf, le porc, le poulet. Et aujourd'hui, la viande que nous consommons est différente et ces animaux étaient peut-être malades. Ce qui va sur nos plats nous contamine, alors qu'autrefois c'était tout à fait le contraire. (Homme, 68 ans – traduit de l'atikamekw)

L'accès aux aliments de marché constitue d'ailleurs un autre facteur agissant sur la consommation de nourriture traditionnelle. Les participants mentionnent qu'autrefois ils mangeaient un grand nombre d'espèces et que toutes les parties de l'animal étaient consommées, puisque pendant plusieurs mois ils vivaient dans le bois et devaient se nourrir de ce qui était disponible. Aujourd'hui, ils combinent l'alimentation traditionnelle et de marché. Les chasseurs disent consommer les abats des animaux à l'occasion, lorsqu'ils sont dans le bois. S'ils ne les consomment pas, ils les donnent parfois aux aînés. Le partage de la viande et du poisson avec les aînés et les autres familles est une pratique qui est d'ailleurs toujours très répandue dans les communautés, un orignal pouvant être partagé entre douze familles.

L'accès à la nourriture traditionnelle est pour sa part tributaire de la pratique des activités de chasse et de pêche. La présence de chasseurs et de pêcheurs non autochtones modifie le calendrier des activités pratiquées sur le territoire, alors que les pressions exercées par les agents de la faune, et l'attribution d'amendes considérées comme injustifiées, engendrent chez certains une diminution de la pratique de la pêche et de la chasse.

Certains facteurs influencent de plus le choix des espèces ainsi que des lieux de chasse et de pêche. Au dire des chasseurs et des pêcheurs, les dépliants émis occasionnellement par le centre de santé invitant la population à faire attention à certaines espèces, ainsi que la perception des risques, tels que ceux associés à la grippe aviaire et aux algues bleues, influencent le choix des espèces qui sont chassées et pêchées. Par exemple, certains d'entre eux ont mentionné ne plus chasser le canard noir en raison des risques reliés à la grippe aviaire, et préférer d'autres espèces de canards qui ne se posent que sur l'eau.

Discussion et conclusion

Indicateurs autochtones et scientifiques de santé animale

Les changements identifiés par les participants indiquent qu'à l'instar de plusieurs autres peuples autochtones (Cobb, Berkes et Berkes 2005 ; Lambden, Receveur et Kuhnlein 2007 ; Poirier et Brooke 2000), les Atikamekw utilisent un ensemble d'indicateurs écologiques afin d'effectuer un suivi des changements environnementaux liés aux cycles naturels, mais aussi pour évaluer l'état de santé des animaux et détecter si une prise est propre à la consommation. Ces indicateurs montrent l'étendue de leurs connaissances de l'écologie des animaux qui se trouvent sur leur territoire et une profonde compréhension de leurs patrons d'alimentation et de distribution, ainsi que de leurs comportements. C'est cette connaissance intime de leur environnement qui permettrait aux peuples autochtones de distinguer les changements qui résultent de variations naturelles de l'environnement (Parlee, Manseau et Lutsel K'E Dene First Nation 2005), par exemple une différence dans le goût de la viande en réponse aux changements saisonniers dans l'alimentation de l'animal, de ceux qui sont le signe d'une mauvaise santé due à la pollution sur le territoire.

Les peuples autochtones et les scientifiques partagent plusieurs indicateurs de santé animale aux échelles de l'individu, des communautés ou des populations, telles la présence de tumeurs ou de parasites, la condition physique de l'animal ou encore l'abondance des espèces (Cobb, Berkes et Berkes 2005). Par ailleurs, les changements de goût, de texture et d'arôme de la viande et des poissons, le comportement des animaux ainsi que l'épaisseur et la couleur du gras sont des indicateurs largement utilisés par les Atikamekw mais que les chercheurs scientifiques n'utilisent pas. Pourtant, ces mêmes indicateurs sont utilisés par d'autres peuples autochtones aussi divers que les

Inuits, les Cris et les Innus du Canada (O'Neil, Elias et Yassi 1997 ; Pellerin et Grondin 1998 ; Poirier et Brooke 2000), mais aussi les Gwich'in de l'Alaska et les Maoris du sud de la Nouvelle-Zélande (Parlee, Manseau et Lutsel K'E Dene First Nation 2005). Il est intéressant de noter que, alors que certains indicateurs locaux sont très spécifiques (Berkes, Berkes et Fast 2007), d'autres indicateurs sont utilisés par des peuples autochtones pourtant très éloignés géographiquement. Par exemple, tout comme pour les Atikamekw, la texture et la couleur de la chair constituent des indicateurs importants pour la communauté dénée de Lutsel K'e, située dans les Territoires du Nord-Ouest, afin d'évaluer la santé du poisson, une chair trop molle indiquant que le poisson n'est pas bon (Parlee, Manseau et Lutsel K'E Dene First Nation 2005).

La détection de variations au sein d'indicateurs comme le comportement de l'animal ou le goût de la viande nécessite un contact intime avec l'environnement et avec les animaux ou une consommation fréquente de nourriture traditionnelle, ce qui explique que ces indicateurs n'aient pas été développés en contexte scientifique. Cette capacité à reconnaître les changements, qui résulterait d'un lien étroit avec l'environnement, est d'ailleurs bien illustrée par cette allocution du Chef Robert Wavey :

> En tant que peuples autochtones, nous passons une grande partie de notre temps, à travers toutes les saisons de l'année, voyageant, buvant, mangeant et vivant au sein du système écologique qui nous entoure. Les peuples autochtones remarquent souvent des changements mineurs dans la qualité, l'odeur et la vitalité bien avant qu'ils ne deviennent évidents pour les agences gouvernementales chargées d'appliquer la réglementation, les scientifiques ou les autres observateurs de ce même système écologique. (1993 : 13)

Dans cette optique, certains auteurs soulèvent même la possibilité que des peuples autochtones soient capables de goûter et de sentir des contaminants, ou encore les effets de ces contaminants, dans les tissus animaux (Berkes, Berkes et Fast 2007 ; Cobb, Berkes et Berkes 2005). Le goût est en effet l'un des sens les plus fréquemment mentionnés par les aînés atikamekw afin de décrire les modifications observées chez les animaux. Si les effets des contaminants se traduisent par un changement de goût ou de texture des aliments, il se peut qu'un sens du goût très développé permette effectivement leur détection. Certains participants ont par ailleurs mentionné que les modifications dans la façon d'apprêter les aliments pouvaient expliquer le changement de goût perçu par les aînés. Dans le même ordre d'idées, il a déjà été suggéré que la combinaison d'un âge avancé et d'une plus grande consommation d'aliments transformés hautement assaisonnés pouvait influencer le goût perçu pour la nourriture traditionnelle (Tyrrell 2006). Il demeure néanmoins que la simple perception d'un changement de goût peut avoir des implications sur les choix alimentaires. Le fait que le goût de la viande et du poisson ne soit plus le même peut dissuader les gens de les consommer, surtout si les personnes qui perçoivent ce changement l'associent à la pollution et à la contamination du territoire.

Vision holistique et sélection des prises

Le processus de sélection des prises par les Atikamekw ne relève pas d'un ou de quelques indicateurs isolés, mais implique plutôt de prendre en considération de multiples indicateurs interprétés au sein d'un contexte particulier comprenant des considérations à l'égard de l'état du territoire et des cycles écologiques naturels. Leur compréhension du concept de contamination de la chaîne alimentaire est liée à leur manière de voir la santé des animaux et des personnes comme étant tributaire de la santé du territoire. Pour eux, cela implique que toute destruction de l'environnement représente une menace à la santé tant des animaux que des humains, la qualité du territoire devenant ainsi un indicateur de santé générale.

Tout comme d'autres peuples autochtones (Cobb, Berkes et Berkes 2005), les Atikamekw effectuent une évaluation holistique des modifications de leur environnement, incluant celles associées aux contaminants, aux changements climatiques ainsi qu'au développement hydroélectrique et à l'exploitation forestière. Plutôt que d'essayer de lier un changement particulier à une cause distincte, les participants ont mentionné l'ensemble des perturbations ayant cours sur le territoire afin d'expliquer les changements dans la santé et la qualité des animaux qu'ils ont observés. La vision holistique des peuples autochtones les conduit à favoriser l'utilisation d'un grand nombre d'indicateurs peu spécifiques et multicausals, et à accorder une moindre importance aux relations causales spécifiques (Cobb, Berkes et Berkes 2005). Les indicateurs sont lus de façon continue et cumulée, sur de nombreuses années, et les observations sont partagées avec les autres pêcheurs et chasseurs, permettant l'accumulation d'une grande quantité d'informations sur l'environnement (O'Neil, Elias et Yassi 1997 ; Poirier et Brooke 2000). Cette expérience collective sur plusieurs années fournirait ainsi une image mentale de ce qui est normal et attendu, et permettrait aux peuples autochtones de déceler aisément les conditions environnementales qui se situent hors de ces balises (Berkes, Berkes et Fast 2007). Cet extrait d'une étude de Berkes et Berkes au sujet de la façon dont les Inuvialuits de l'Arctique évaluent l'état de santé des phoques exprime bien cette idée :

> La solution autochtone brille par sa capacité à construire une compréhension holistique par le suivi d'un grand nombre d'indicateurs sur une longue période, accumulant et accédant à une grande quantité de données qualitatives et construisant un modèle mental de ce à quoi des animaux et un environnement en santé devraient ressembler. (2009 : 11)

Nous avions espéré avec cette étude pouvoir tirer des règles générales permettant d'associer des indicateurs particuliers aux décisions de consommer ou non une prise. Toutefois, cette approche typique de la science occidentale ne convient pas à une approche aussi globale que celle dans laquelle s'inscrivent les Atikamekw. Isoler les indicateurs reviendrait à perdre la richesse d'une connaissance construite collectivement à travers le temps.

Facteurs influençant les choix alimentaires

Dans un contexte d'alimentation mixte, la consommation de nourriture traditionnelle constitue un apport supplémentaire qui peut faire la différence entre une situation de sécurité ou d'insécurité alimentaire (Power 2008). La perception des risques environnementaux, et donc de l'exposition aux contaminants, est influencée par plusieurs facteurs individuels, dont l'âge, le genre, l'éducation, l'emploi, la langue, la vision du monde et la culture (Furgal et Rochette 2007). Nos résultats montrent que les préférences alimentaires ainsi que les savoirs au sujet de la valeur et de la sécurité des aliments ont une base générationnelle. Les aînés perçoivent la nourriture traditionnelle comme source de bonne santé et, de façon générale, ils la préfèrent à la nourriture de marché ; ils ont toutefois mentionné que les jeunes n'apprécient pas la nourriture sauvage, en plus de ne pas posséder le savoir nécessaire afin de détecter si elle est propre ou non à la consommation. On peut croire que les aînés accepteraient d'emblée des recommandations faisant la promotion de l'alimentation traditionnelle, alors que les jeunes pourraient pour leur part démontrer plus de réticence envers cette idée. Tout comme pour d'autres communautés autochtones (Power 2008), le fait que les jeunes ne soient pas habitués à consommer de la nourriture traditionnelle et qu'ils n'y prennent pas goût, additionné à une diminution de la transmission des connaissances nécessaires pour s'approvisionner en nourriture traditionnelle et s'assurer qu'elle est saine, pourrait contribuer à accroître le risque d'insécurité alimentaire pour les jeunes générations atikamekw. Cela souligne la nécessité d'utiliser une approche différente selon l'âge dans l'élaboration de recommandations ou dans la communication d'informations à l'égard des choix alimentaires.

Certains sous-groupes n'étaient pas représentés dans notre étude, parfois en dépit d'efforts dirigés pour les inclure. Nous n'avons notamment pas réussi à réaliser de groupe de discussion avec les femmes d'âge moyen, vu un nombre trop faible de participantes. Certains auteurs ayant travaillé sur des problématiques liées aux contaminants en Amérique latine ont pourtant montré que les femmes et les hommes jouent un rôle différent dans les choix alimentaires et de santé (Saint-Charles *et al.* 2012). Il serait donc pertinent de documenter les connaissances et les savoirs des femmes afin d'obtenir une meilleure idée de leur perception de la problématique de la contamination de la nourriture traditionnelle et des facteurs qui peuvent influencer la sélection des animaux consommés et les choix alimentaires en général. Il serait aussi nécessaire d'étudier les connaissances et les perceptions des jeunes de moins de 25 ans, afin de valider ou de nuancer les propos qui ont été partagés par les participants à leur sujet.

Les préférences gustatives, les connaissances par rapport à la valeur nutritive et à la fraîcheur des aliments ainsi que l'accès à la nourriture traditionnelle et à la nourriture de marché représentent des facteurs qui interviennent tous dans les choix alimentaires et qui doivent également être documentés afin de pouvoir mettre en contexte toute recommandation alimentaire.

Vers une définition commune de la problématique de la contamination de la nourriture traditionnelle

Afin de favoriser le développement de leur communauté, certains participants ont mentionné que le gouvernement devait se montrer plus coopérant et reconnaître la culture atikamekw : « Il va falloir que le gouvernement et ses employés, comme les agents de la faune, comprennent notre culture, que notre enseignement c'est la nature » (Homme, 38 ans). Cette suggestion illustre bien la nécessité de prendre en considération le savoir et la vision du monde des peuples autochtones dans l'élaboration de solutions pertinentes aux divers dilemmes auxquels ils sont confrontés.

La combinaison des savoirs autochtones et scientifiques présente toutefois plusieurs défis. Reconnaître l'importance d'incorporer différentes sources de savoirs constitue un premier pas, mais le faire de façon holistique et significative demeure un défi (Mackinson 2001). Nous avons déjà mentionné que l'approche scientifique repose souvent sur une définition de la santé occidentale, qui risque de négliger des aspects importants de la problématique telle qu'elle est perçue par les communautés. Il est évident que, pour les Atikamekw, la conception de la santé englobe la qualité du territoire et la santé des animaux. La problématique de la contamination de la nourriture traditionnelle est donc perçue de façon globale, et les indicateurs utilisés par les Atikamekw reflètent cette définition holistique ainsi que les inquiétudes qui leur sont prioritaires. Les Atikamekw s'inquiètent des impacts de la contamination, autant sur la santé du territoire en tant que base de la chaîne alimentaire, que sur celle des animaux et des humains. Comme chez d'autres peuples autochtones, la problématique de la « contamination » est ici perçue au sens large, incluant tout ce qui peut avoir un effet néfaste sur le territoire (Poirier et Brooke 2000).

Les contaminants environnementaux auxquels s'intéressent les scientifiques incluent des substances spécifiques comme les métaux lourds (plomb, mercure, arsenic, cadmium), les dioxines, les pesticides, les BPC et autres

composés organiques persistants, alors que les termes utilisés par les participants pour décrire les sources de contamination comprennent le gaz, l'huile, les produits chimiques, les « machines », la « boucane », les arbres en décomposition, et ainsi de suite. Tout comme on a pu l'observer chez d'autres peuples autochtones (Furgal, Powell et Myers 2005), l'absence d'une terminologie significative pour les deux groupes pourrait être à l'origine d'un certain degré de confusion en ce qui a trait aux sources de contamination environnementale. Le savoir des peuples autochtones étant largement basé sur l'observation, il n'est de surcroît pas étonnant que leurs préoccupations soient d'abord dirigées vers les transformations qu'ils peuvent constater visuellement, ainsi que vers les sources de contaminants qu'ils sont en mesure de percevoir. Cette disparité soulève toutefois la nécessité d'établir des liens entre les contaminants « invisibles » et les contaminants observables, de relier les savoirs scientifiques occidentaux à la réalité vécue et perçue par les personnes les plus concernées afin de parvenir à une définition partagée de cette problématique.

Alors que l'objectif initial de cette étude consistait à identifier les indicateurs spécifiques de santé animale utilisés lors de la sélection des prises, les connaissances partagées par les participants nous ont plutôt amenées à conclure que les indicateurs atikamekw ne peuvent être isolés les uns des autres, car ils dépassent le concept de « santé de l'animal », pour inclure plusieurs éléments de l'environnement. Cette « écoute » des données (Guillemette 2006) a permis d'adapter la phase subséquente de cette recherche, qui non seulement consistait à évaluer, par l'observation des spécimens recueillis, l'état de santé de poissons échantillonnés mais intégrait plusieurs facteurs environnementaux pouvant affecter l'exposition des poissons aux contaminants.

Les projets de collaboration entre scientifiques et détenteurs de savoir autochtones sont de plus en plus nombreux. La littérature récente au sujet de la coproduction et de l'intégration de savoirs montre que, lorsque les divers acteurs concernés possèdent des systèmes de savoir ancrés dans des visions du monde différentes, il faut faire face à de nombreux défis méthodologiques, épistémologiques et ontologiques. Plusieurs auteurs s'entendent sur la nécessité pour les chercheurs de reconnaître que leurs observations de l'écosystème sont modelées par leurs propres filtres culturels et visions du monde (Berkes et Davidson-Hunt 2008; Dale et Armitage 2011). C'est dans un tel contexte que pourra émerger un processus de dialogue au sein duquel les différentes formes de savoirs seront respectées et valorisées (Berkes et Davidson-Hunt 2008).

Notes

1. Une version préliminaire de cet article a été publiée en tant que chapitre du mémoire de maîtrise de Nancy Tanguay (2010a).
2. Nous ne sommes pas parvenues à établir une collaboration avec des représentants de la communauté de Wemotaci dans les délais nécessaires afin de pouvoir assurer le bon fonctionnement du travail de terrain et de l'hébergement. Cette communauté n'a donc pas participé à cette phase du projet de recherche.
3. Pour plus de détails, une note de recherche publiée en 2010 par Nancy Tanguay (2010b) propose une réflexion sur les défis posés par l'utilisation de groupes de discussion comme outil de collecte du savoir auprès de communautés autochtones.
4. Un pensionnat situé à Amos accueillait les jeunes Atikamekw à partir de 1955.

Remerciements

Nous tenons à remercier les résidents des communautés atikamekw de Manawan et d'Obedjiwan pour leur accueil, leur aide lors des travaux de terrain ainsi que le partage de leur savoir, lequel constitue le fondement de cet article. Merci à monsieur Lucien Ottawa, technolinguiste à l'Institut linguistique atikamekw, pour le travail de traduction. Nous souhaitons également remercier Aurore Nicol pour sa contribution indispensable lors de la planification et de la réalisation de la collecte de données. Nous remercions de plus Marie Saint-Arnaud et Éric Duchemin pour les commentaires qu'ils ont apportés à la version préliminaire de cet article, ainsi que les évaluateurs anonymes pour leurs commentaires et suggestions. Cette étude a bénéficié de l'appui financier des Instituts de recherche en santé du Canada, du Conseil de recherches en sciences humaines du Canada ainsi que du Fonds à l'accessibilité et à la réussite des études de l'Université du Québec à Montréal.

Médiographie

AADNC (Affaires autochtones et Développement du Nord Canada), 2012a : *Population inscrite. Les Atikamekw d'Opitciwan*. <http://pse5-esd5.ainc-inac.gc.ca/fnp/Main/Search/FNRegPopulation.aspx?BAND_NUMBER=79&lang=fra> (consulté le 31 octobre 2012).

—, 2012b : *Population inscrite. Les Atikamekw de Manawan*. <http://pse5-esd5.ainc-inac.gc.ca/fnp/Main/Search/FNRegPopulation.aspx?BAND_NUMBER=78&lang=fra> (consulté le 31 octobre 2012).

ADELSON, Naomi, 2005 : « The Embodiment of Inequity: Health Disparities in Aboriginal Canada (Commentary) ». *Canadian Journal of Public Health* 96 (Suppl. 2) : S45-S61.

AKTOUF, Omar, 1987 : *Méthodologie des sciences sociales et approche qualitative des organisations : Une introduction à la démarche classique et une critique*. Presses de l'Université du Québec, Québec.

ARELLANO, Jose Lopez, 2002 : *Les représentations véhiculées dans la culture amérindienne du Québec en ce qui a trait à l'alimentation, aux organismes génétiquement modifiés (OGM) et aux transformations que l'humain peut apporter à la nature.* Commission de l'éthique, de la science et de la technologie. <http://www.ethique.gouv.qc.ca/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=26&Itemid=73> (consulté le 15 novembre 2010).

ARQUETTE, M., *et al.*, 2002 : « Holistic Risk-Based Environmental Decision Making: A Native Perspective ». *Environmental Health Perspectives* 110 (Suppl. 2) : 259-264.

ATIKAMEKW KINOKEWIN, s.d.[a] : *Chasse et animaux.* <http://www.ant.ulaval.ca/Atikamekw/cms/index.php?menu=-16&temps=1349812961> (consulté le 9 octobre 2012).

—, s.d.[b] : *Présentation*. <http://www.ant.ulaval.ca/Atikamekw/cms/index.php?menu=2> (consulté le 9 octobre 2012).

BERKES, F., et M.K. BERKES, 2009 : « Ecological complexity, fuzzy logic, and holism in indigenous knowledge ». *Futures* 41 : 6-12.

BERKES, F., M.K. BERKES et H. FAST, 2007 : « Collaborative Integrated Management in Canada's North: The Role of Local and Traditional Knowledge and Community-Based Monitoring ». *Coastal Management* 35 : 143-162.

BERKES, F., et I. DAVIDSON-HUNT, 2008 : « The Cultural Basis for an Ecosystem Approach: Sharing Across Systems of Knowledge », in David Waltner-Toews, James J. Kay et Nina-Marie E. Lister (dir.), *The Ecosystem Approach: Complexity, Uncertainty, and Managing for* Sustainability : 109-124. Columbia University Press, New York.

BERNARD, H. Russell, 2006 : *Research Methods in Anthropology: Qualitative and Quantitative Approaches*. AltaMira Press, Walnut Creek, CA.

BERTI, P.R., O. RECEVEUR, H.M. CHAN et H.V. KUHNLEIN, 1998 : « Dietary Exposure to Chemical Contaminants from Traditional Food among Adult Dene/Metis in the Western Northwest Territories, Canada ». *Environmental Research* 76(2) : 131-142.

BOUTIN, Gérald, 2007 : *L'entretien de groupe en recherche et formation*. Éditions Nouvelles, Montréal.

BRAUNE, B., *et al*., 1999 : « Spatial and Temporal Trends of Contaminants in Canadian Arctic Freshwater and Terrestrial Ecosystems: A Review ». *Science of the Total Environment* 230 : 145-207.

BRAUNE, B.M., *et al*., 2005 : « Persistent organic pollutants and mercury in marine biota of the Canadian Arctic: An overview of spatial and temporal trends ». *Science of the Total Environment* 351-352 : 4-56.

CHAN, H.M., et O. RECEVEUR, 2000 : « Mercury in the traditional diet of indigenous peoples in Canada ». *Environmental Pollution* 110(1) : 1-2.

CHAN, H.M., *et al*., 2003 : « Impacts of mercury on freshwater fish-eating wildlife and humans ». *Human & Ecological Risk Assessment* 9(4) : 867-883.

CNA (Conseil de la Nation Atikamekw), 2004 : *Cahier de propositions présenté dans le cadre des travaux de la Commission d'étude chargée d'examiner la gestion des forêts du domaine de l'État*. <http://www.commission-foret.qc.ca/memoires/doc_298_pro_Attikamek.pdf> (consulté le 27 juillet 2009).

—, 2006 : *Mémoire déposé au Bureau d'audiences publiques sur l'environnement (BAPE) dans le cadre du Programme décennal d'épandage de phytocides par voie aérienne en milieu forestier sur des terrains privés de Smurfit-Stone inc. sur le territoire de La Tuque et de la MRC Domaine-du-Roy*. <http://www.bape.gouv.qc.ca/sections/mandats/phytocide/documents/DC6.pdf> (consulté le 27 juillet 2009).

—, 2008 : *Vers la gouvernance : Mantokasowin – Cahier spécial sur les 25 ans du Conseil de la Nation Atikamekw*. <http://www.atikamekwsipi.com/fichiers/Publications/cahier_spec.pdf> (consulté le 27 juillet 2009).

COBB, D., M.K. BERKES et F. BERKES, 2005 : « Ecosystem-based management and marine environmental quality indicators in northern Canada », in R. Huebert *et al*. (dir.), *Breaking Ice: Renewable Resource and Ocean Management in the Canadian North* : 71-93. University of Calgary Press, Calgary.

COLOMEDA, L.A., et E.R. WENZEL, 2000 : « Medicine Keepers: Issues in Indigenous Health ». *Critical Public Health* 10(2) : 243-256.

CRPA (Commission royale sur les Peuples autochtones), 1996a : *Rapport de la Commission royale sur les peuples autochtones*. Vol. 3, « Vers un ressourcement », chap. 3 – Santé et guérison. Santé communautaire. Le milieu. <http://www.collectionscanada.gc.ca/webarchives/20071219001852/http://www.ainc-inac.gc.ca/ch/rcap/sg/si18_f.html> (consulté le 18 octobre 2012).

—, 1996b : *Rapport de la Commission royale sur les peuples autochtones*. Vol. 3, « Vers un ressourcement », chap. 3 – Santé et guérison. Santé communautaire. Le milieu. <http://www.collectionscanada.gc.ca/webarchives/20071222140550/http://www.ainc-inac.gc.ca/ch/rcap/sg/si19_f.html> (consulté le 18 octobre 2012).

DALE, Aaron, et Derek ARMITAGE, 2011 : « Marine mammal co-management in Canada's Arctic: Knowledge co-production for learning and adaptive capacity ». *Marine Policy* 35 : 440-449.

DAVIS, A., et J.R. WAGNER, 2003 : « *Who* Knows? On the Importance of Identifying "Experts" When Researching Local Ecological Knowledge ». *Human Ecology* 31(3) : 463-489.

DE GROSBOIS, Sylvie, et Julie BORDUAS, 2008 : *Profil de contamination aux métaux lourds et polluants organiques persistants de trois communautés atikamekw*. Rapport soumis au Conseil de la Nation atikamekw. Centre de recherche interdisciplinaire sur la biologie, la santé, la société et l'environnement, Université du Québec à Montréal, Montréal.

DE GROSBOIS, Sylvie, Julie BORDUAS et Isabelle BERTRAND, 2006 : *Profil de consommation de nourriture traditionnelle de trois communautés atikamekw*. Rapport soumis au Conseil de la Nation atikamekw. Centre de recherche interdisciplinaire sur la biologie, la santé, la société et l'environnement, Université du Québec à Montréal, Montréal.

DÉPELTEAU, François, 2000 : *La démarche d'une recherche en sciences humaines de la question de départ à la communication des résultats*. Presses de l'Université Laval, Québec.

EARLE, Linda, 2011 : *Les régimes alimentaires et la santé traditionnels des Autochtones*. Centre de collaboration nationale de la santé autochtone. <http://nccah.netedit.info/docs/nccah%20reports/French%20reports/Traditonal%20Aboriginal%20Diets%20and%20Health%20%28French%29.pdf> (consulté le 2 avril 2012).

FURGAL, C.M., C. FLETCHER et C. DICKSON, 2006 : *Savoirs et connaissances : vers une convergence des savoirs traditionnels et scientifiques en matière de changements climatiques au Nord canadien*. Environnement Canada. <http://www.msc-smc.ec.gc.ca/saib/atmosphere/atmch_f.html> (consulté le 13 mars 2008).

FURGAL, C.M., S. POWELL et H. MYERS, 2005 : « Digesting the Message about Contaminants and Country Foods in the Canadian North: A Review and Recommendations for Future Research and Action ». *Arctic* 58(2) : 103-114.

FURGAL, C., et L. ROCHETTE, 2007 : « Nunavik Inuit Health Survey 2004/Qanuippitaa? How are we? Perception of Contaminants, Participation in Hunting and Fishing Activities, and Potential Impacts of Climate Change ». Institut national de santé publique du Québec. <http://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/691_esi_hunting_fishing.pdf> (consulté le 15 novembre 2010).

GÉLINAS, Claude, 2000 : *La gestion de l'étranger : les Atikamekw et la présence eurocanadienne en Haute-Mauricie, 1760-1870*. Septentrion, Sillery.

GENTELET, K., A. BISSONNETTE et G. ROCHER, 2007 : *La sédentarisation : effets et suites chez des Innus et des Atikamekw*. Éditions Thémis, Montréal.

GUILLEMETTE, François, 2006 : « L'approche de la *Grounded Theory ;* pour innover ? » *Recherches qualitatives* 26(1) : 32-50.

HOUDE, L., 2004 : *Teneurs en mercure dans les poissons du réservoir Gouin en 2002*. Rapport technique. Société de la faune et des parcs du Québec, Direction de l'aménagement de la faune de la Mauricie.

HUNTINGTON, H.P., 1998 : « Observations on the utility of the semi-directive interview for documenting traditional ecological knowledge ». *Arctic* 51(3) : 237-242.

KUHNLEIN, H.V., et H.M. CHAN, 2000 : « Environment and Contaminants in Traditional Foods Systems of Northern Indigenous Peoples ». *Annual Review of Nutrition* 20 : 595-626.

LAMBDEN, J., O. RECEVEUR et H.V. KUHNLEIN, 2007 : « Traditional Food Attributes Must be Included in Studies of Food Security in the Canadian Arctic ». *International Journal of Circumpolar Health* 66(4) : 308-319.

LANGLOIS, C., et R. LANGIS, 1995 : « Presence of Airborne Contaminants in the Wildife of Northern Québec ». *Science of The Total Environment* 160-161 : 391-402.

LAVOIE, Kathia, 1999 : *Savoir raconter ou l'art de transmettre. Territoire, transmission dynamique et relations intergénérationnelles chez les Wemotaci Iriniwok (Haute-Mauricie).* Mémoire de maîtrise, département d'anthropologie, Université Laval.

LEBEL, Jean, 2003 : *La santé : une approche écosystémique*. Centre de recherche pour le développement international (CRDI), Ottawa.

MACKINSON, S., 2001 : « Integrating Local and Scientific Knowledge: An Example in Fisheries Science ». *Environmental Management* 27(4) : 533-545.

MDDEP (Ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs du Québec), 2002 : *Guide de consommation du poisson de pêche sportive en eau douce*. <http://www.mddep.gouv.qc.ca/eau/guide/> (consulté le 15 novembre 2010).

MORGAN, D.L., 1997 : *Focus groups as qualitative research*. Sage Publications, Thousand Oaks, CA.

MUIR, D., *et al.*, , 2005 : « Contaminants in Canadian arctic biota and implications for human health: Conclusions and knowledge gaps ». *Science of the Total Environment* 351-352 : 539-546.

MYERS, H., et C. FURGAL, 2006 : « Long-Range Transport of Information: Are Arctic Residents Getting the Message about Contaminants ? » *Arctic* 59(1) : 47-60.

O'NEIL, J.D., B. ELIAS et A. YASSI, 1997 : « Poisoned food: Cultural resistance to the contaminants discourse in Nunavik ». *Arctic Anthropology* 34(1) : 29-40.

PARLEE, B., M. MANSEAU et LUTSEL K'E DENE FIRST NATION, 2005 : « Understanding and communicating about ecological change: Denesoline indicators of ecosystem health », in R. Huebert, F. Berkes, H. Fast, M. Manseau et A. Diduck (dir.), *Breaking Ice: Renewable Resource and Ocean Management in the Canadian North* : 165-182. University of Calgary Press, Calgary.

PELLERIN, J., et J. GRONDIN, 1998 : « Assessing the State of Arctic Ecosystem Health: Bridging Inuit Viewpoints and Biological Endpoints on Fish Health ». *Ecosystem Health* 4(4) : 236-247.

PETIQUAY, M., A. QUOQUOCHI et S. DE GROSBOIS, 2005 : « Étude sur la présence du mercure chez les Atikamekw ». *Rapport de l'atelier sur les contaminants environnementaux et l'alimentation traditionnelle* (Québec, 1-2 novembre 2005). Commission de la santé et des services sociaux des Premières Nations du Québec et du Labrador (CSSSPNQL) et Institut de développement durable des Premières Nations du Québec et du Labrador (IDDPNQL). <http://www.iddpnql.ca/fichiers/contaminant_an_2006.pdf> (consulté le 13 mars 2008).

POIRIER, Sylvie, 2001 : « Territories, Identity, and Modernity among the Atikamekw (Haut-St-Maurice, *Québec*) », in Colin H. Scott (dir.), *Aboriginal autonomy and development in Northern Quebec and Labrador* : 98-116. UBC Press, Vancouver.

—, 2004 : « The Atikamekw: Reflections on their Changing World », in R. Bruce Morrison et C. Roderick Wilson (dir.), *Native Peoples: The Canadian Experience* : 129-149. Oxford University Press, Toronto.

POIRIER, Sylvie, et Lorraine BROOKE, 2000 : « Inuit Perceptions of Contaminants and Environmental Knowledge in Salluit, Nunavik ». *Arctic Anthropology* 37(2) : 78-91.

POWER, E. M., 2008 : « Commentary: Conceptualizing Food Security for Aboriginal People in Canada ». *Canadian Journal of Public Health* 99(2) : 95-97.

QUÉBEC (Commission de toponymie), 2010a : *Obedjiwan.* <http://www.toponymie.gouv.qc.ca/CT/toposweb/fiche.aspx?no_seq=45105> (consulté le 15 novembre 2010).

—, 2010b : *Manawan.* <http://www.toponymie.gouv.qc.ca/CT/toposweb/fiche.aspx?no_seq=231960> (consulté le 15 novembre 2010).

ROBILLARD, S. *et al.*, 2002 : « Levels of Cadmium, Lead, Mercury and ^{137}Caesium in Caribou (*Rangifer tarandus*) Tissues from Northern Québec ». *Arctic* 55(1) : 1-9.

RODRIGUE, J., *et al.*, 2007 : « Cadmium concentrations in tissues of willow ptarmigan (*Lagopus lagopus*) and rock ptarmigan (*Lagopus muta*) in Nunavik, Northern Québec ». *Environmental Pollution* 147 : 642-647.

ROUSSY, Marie-Josée, 1998 : *Transformation et transmission du savoir ethnoscientifique au niveau de l'orignal chez les Atikamekw d'Opitciwan en Haute-Mauricie*. Mémoire de maîtrise, Université Laval, Québec.

SAINT-CHARLES, Johanne, *et al.*, 2012 : « Diffusion d'informations en santé environnementale : le rôle des chemins différenciés selon le sexe et le genre », in *L'influence du genre et du sexe : un recueil de cas sur la recherche liée au genre, au sexe et à la santé* : 81-88. Institut de recherche en santé du Canada, L'Institut de la santé des femmes et des hommes. <http://www.cihr-irsc.gc.ca/f/documents/What_a_Difference_Sex_and_Gender_Make-fr.pdf> (consulté le 26 avril 2012).

SÉMATO, 2009 : *Sémato.* Logiciel disponible sur Internet. <http://semato.uqam.ca>.

TANGUAY, Nancy, 2010a : *Exploration du savoir écologique traditionnel atikamekw au sujet de la santé des animaux et de la sélection des prises dans un contexte de choix alimentaires.* Mémoire de maîtrise, Institut des sciences de l'environnement, Université du Québec à Montréal.

—, 2010b : « Réflexion sur l'utilisation de groupes de discussion comme outil de documentation du savoir écologique traditionnel ». *VertigO – La revue électronique en science de l'environnement.* <http://vertigo.revues.org/9836> (consulté le 11 décembre 2012).

TURNER, Nancy J., *et al.*, 2008 : « From Invisibility to Transparency: Identifying the Implications ». *Ecology and Society* 13(2). <http://www.ecologyandsociety.org/vol13/iss2/art7/> (consulté le 18 février 2014).

TYRRELL, M. 2006 : « Making Sense of Contaminants: A Case Study of Arviat, Nunavut ». *Arctic* 59(4) : 370-380.

VAN OOSTDAM, J., *et al.*, 1999 : « Human Health Implications of Environmental Contaminants in Arctic Canada: A review ». *Science of the Total Environment* 230 : 1-82.

VAN OOSTDAM, J., *et al.*, 2005 : « Human Health Implications of Environmental Contaminants in Arctic Canada: A review ». *Science of the Total Environment* 351-352 : 165-246.

WAVEY, R., 1993 : « International Workshop on Indigenous Knowledge and Community-based Resource Management: Keynote Address », in Julian T. Inglis (dir.), *Traditional Ecological Knowledge, Concepts and Cases*. International Program on Traditional Ecological Knowledge et International Development Research Centre, Ottawa. <http://www.idrc.ca/openebooks/683-6/> (consulté le 15 novembre 2010).

WEBB, J. C., *et al.*, 2010 : « Tools for Thoughtful Action: The role of ecosystem approaches to health in enhancing public health ». *Canadian Journal of Public Health* 101(6) : 439-441.

WHEATLEY, M.A., 1997 : « Social and Cultural Impacts of Mercury Pollution on Aboriginal Peoples in Canada ». *Water, Air and Soil Pollution* 97(1) : 85-90.

WHEATLEY, B., et M.A. WHEATLEY, 2000a : « Beyond the numbers – the people: Towards broader public health policy on risk management for environmental contaminants ». *Environmental Science and Policy* 3 : 61-63.

—, 2000b : « Methylmercury and the health of indigenous peoples: A risk management challenge for physical and social sciences and for public health policy ». *The Science of the Total Environment* 259 : 23-29.

WILLOWS, N.D., 2005 : « Les déterminants de la saine alimentation chez les peuples autochtones du Canada : état actuel des connaissances et lacunes au niveau de la recherche ». *Revue canadienne de santé publique* 96(Suppl. 3) : S36-S41.

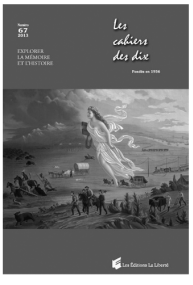
EXPLORER
LA MÉMOIRE
ET L'HISTOIRE

Les cahiers des dix

Fondés en 1936

SOMMAIRE

Numéro
67
2013



L'humour « sauvage » note sur l'esprit des Montagnais en 1634, **Bernard Andrès** – Origines et formes du « destin manifeste » dans les Amériques: les Papineau et la United States Magazine and Democratic Review de Washington et New York, **Yvan Lamonde et Louis-Georges Harvey** – Les journaux personnels des filles de Pierre-Joseph-Olivier Chauveau (1855-1876) Deuxième partie De la chronique à la réflexion,

Jocelyne Mathieu – Les écoles de Limoilou et la formation d'une société urbaine (1897-1959), **Gilles Gallichan** – Le pianiste et compositeur québécois Auguste Descarries (1896-1958) et son association au mouvement néoromantique russe, **Marie-Thérèse Lefebvre** – Chronique de la recherche des Dix, **Yvan Lamonde**

ÉGALEMENT DISPONIBLE EN LIBRAIRIE

Abonnement annuel 39,95$ (un numéro par année)
(Anciens numéros également disponibles)

Les Éditions La Liberté
2360 Chemin Sainte-Foy
Québec (Québec) G1V 4H2
Téléphone et télécopieur : (418) 658-3763
Courriel : liberte@mediom.qc.ca

Pour les sommaires des volumes 1 (1936) à 67 (2013), consulter le site Internet de la Société des Dix : www.societedesdix.info