APR Serres : Comment un projet de serre peut-il contribuer à sécuriser l'alimentation et à optimiser la santé des habitants des villages du Nunavik (Aspects méthodologiques et premiers résultats)

Annie Lamalice, Candidate au doctorat FRQ en cotutelle CEFE.CNRS/U. Montréal. Véronique Coxam, Chercheure à l'Institut National de la Recherche agronomique (INRA)

Eléments de contexte: C'est une approche nouvelle pour Yohann et Véronique, qui ont une expertise sur l'impact de la nutrition sur le tissu osseux. Ils sont tous deux impliqués dans le projet pour la composante nutrition humaine,

Ce projet traite des défis de la sécurité alimentaire : et essayer de répondre à la volonté des habitants d'augmenter la sécurité alimentaire en ayant une production fraiche au Nunavik. Dans l'arctique, 62% des foyers subissent de l'insécurité alimentaire. Les Inuits sont en pleine transition nutritionnelle (produits du terroir \rightarrow alimentation occidentale pour 82%). Les apports alimentaires lorsque la population avance en âge sont insuffisants sur le plan quantitatif. Sur le plan qualitatif, la principale contribution à l'alimentation est constituée par les produits « à limiter » (sucre, graisses...). Il existe aussi plusieurs carences (fibres, minéraux...) dans l'alimentation locale.

Eléments stratégiques et objectifs : Il s'agit d'établir la faisabilité d'un projet de serre, et voir ses impacts sur la sécurité alimentaire. Le but est d'améliorer la santé et le bien-être des populations locales au Nunavik.

Méthodologie : Une revue de la littérature, des enquêtes de terrain. À venir : des ateliers participatifs pour construire le projet de serre et l'utilisation de celle-ci, une élaboration d'un cahier des charges sur les données à acquérir, et l'élaboration de recommandations pour l'implantation de serres.

Annie Lamalice a visité les serres existantes: 1) Iqaluit, 2) Kuujjuaq) et évalué les besoins et projets à Kangiqsujuaq.

- 1) A Iqaluit, 70-80 membres participent à une serre cultivée collectivement. L'Impact potentiel est la richesse en fibre et en micronutriments (anti oxydants fondamentaux pour la santé), et en vitamines. C'est un travail bénévole, sous la forme de l'organisation en conseil d'administration et en 5 sous-comités. Il y a peu de stabilité dans l'organisation (fly in/fly out), et des problèmes pour créer des ponts avec la communauté locale.
- 2) A Kuujjuaq, il existe 2 serres qui génèrent beaucoup d'engouement, et la volonté d'ouvrir une troisième serre. Le climat est plus clément qu'à Iqaluit, donc culture sur sol est possible. Ce projet a un rayonnement important dans la communauté. Il implique l'école, les jeunes. C'est un travail bénévole, donc qui manque de coordination et qui pose des défis techniques. Il y a un projet de serre commerciale (soutenu par l'Administration régionale Kativik).

Kangiqsukjuaq est une communauté isolée, dont la population augmente, et l'approvisionnement en produit frais devient de plus en plus difficile.

Le scénario pour le projet de serres est de transformer la piscine existante en serres en construisant une structure et en commençant avec de petits projets. Le défi est une serre adaptée au climat, avec un sol (à importer du sud), et de bonnes connaissances en jardinage.

Les problèmes : l'inclusion des jeunes malgré les vacances scolaires, la durabilité et le rayonnement du projet, les financements.

Les apports : en sécurité alimentaire (légumes frais), un lien avec les projets existants de nutrition et santé, la création d'emplois.

Prochaines étapes : accompagnement de la population, création d'un réseau de partage de connaissances, élaboration de fiches techniques, visite pour ateliers participatifs.

Question: les difficultés avec la communauté sont-elles résolues ? **Réponse**: Oui, super accueil pour le projet de serre, accueil positif du fait qu'Annie fasse un pré-terrain. Le travail remarquable d'Ellen, qui est heureuse qu'Annie puisse perpétuer tout ça.