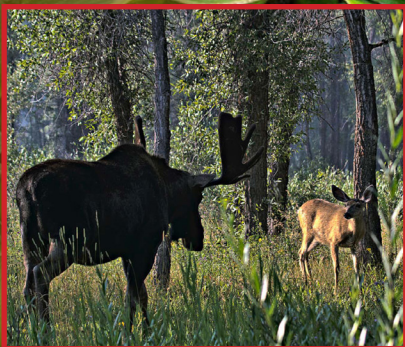


Sécurité alimentaire des Autochtones

**LES IMPACTS DU
CHANGEMENT CLIMATIQUE**
Est/Région de l'Atlantique



National Collaborating Centre
for Infectious Diseases
Centre de collaboration nationale
des maladies infectieuses



CIER
Centre for Indigenous
Environmental Resources

Sécurité alimentaire des Autochtones

EST/RÉGION DE L'ATLANTIQUE

Principales conclusions

- Les habitudes de déplacement des poissons et de la faune sont affectées par le climat : la température de l'eau augmente, ce qui pousse les poissons à descendre vers les profondeurs, où l'eau est plus froide. Aujourd'hui, on peut observer des élans et des cerfs dans un même endroit, ce qui n'était pas le cas autrefois. La présence accrue de tiques rend les élans malades.
- Beaucoup de personnes habitent à proximité des zones urbaines, loin des sources d'alimentation traditionnelle, en raison de facteurs économiques comme l'emploi et le logement. L'alimentation traditionnelle leur manque, car elle est saine pour eux et chaque geste est empreint de culture, que ce soit l'obtention et la préparation de la nourriture, ou le fait de manger ensemble.
- Autrefois, les gens vivaient de la terre et pouvaient chasser et récolter où bon leur semblait. Ainsi, ils étaient en mesure de se procurer la nourriture nécessaire à leur propre famille et ils partageaient leur surplus avec d'autres membres de la communauté, notamment les Aînés qui ne pouvaient pas chasser. Les aliments traditionnels offraient une nutrition complète et équilibrée.



Priorités

- Une étude comparative de la valeur nutritionnelle des aliments prélevés dans la nature ou traditionnels par rapport à ceux achetés en magasin.
- Des programmes (comme le marketing, la rédaction de propositions et la protection des savoirs traditionnels) pour appuyer les moissonneurs, les agriculteurs et ceux qui pratiquent la cueillette dans les communautés autochtones.
- La nécessité de disposer de moyens fiables pour transporter les produits alimentaires traditionnels vers les personnes qui en ont besoin en milieu urbain, y compris l'accès à des congélateurs dans les aéroports pour stocker la viande congelée.

Meilleures pratiques

- Des microentreprises autochtones qui récoltent, cueillent et commercialisent des produits forestiers, comme le sirop d'érable, les légumes sauvages, les champignons et les baies, qui gagnent actuellement en popularité auprès de l'ensemble de la communauté alimentaire.
- Des programmes de partage alimentaire s'établissent entre les chasseurs, pêcheurs et cueilleurs autochtones, pour distribuer des aliments traditionnels aux Autochtones qui en ont besoin, mais qui n'y ont pas accès.



Sécurité alimentaire des Autochtones

EST/RÉGION DE L'ATLANTIQUE



National Collaborating Centre
for Infectious Diseases

Centre de collaboration nationale
des maladies infectieuses



CIER

Centre for Indigenous
Environmental Resources