HAL open science

Dans l'assiette, les Inuits sont-ils en train de perdre le Nord ?

Gilles Fumey

▶ **To cite this version:**

Gilles Fumey. Dans l'assiette, les Inuits sont-ils en train de perdre le Nord ?. " Identités du Nord " / " Northern Identities ", Mar 2007, Rouen, France. hal-03914972

HAL Id: hal-03914972

https://hal.science/hal-03914972

Submitted on 28 Dec 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Distributed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Dans l'assiette, les Inuit sont-ils en train de perdre le Nord ?
Aren't Inuits a bit lost on their plates?

Gilles Fumey, université Paris-Sorbonne

Le contenu de l'assiette des Inuit n'est-il pas en train de donner raison à ceux qui craignent la dénaturation de l'alimentation par la mondialisation ? Alors que partout dans le monde, les résistances sont très fortes face aux stratégies des firmes agro-alimentaires, les Inuit sont entrain d'adopter une alimentation totalement étrangère, celle des Etats-Unis. Les contraintes d'approvisionnement liées à l'urbanisation de la population sont-elles les seuls responsables ? Et comment pourrait se mettre en place des formes de « patrimonialisation » alimentaire sans tourisme ? Les conditions de vie dans le froid extrême n'offrent-elles pas d'autre issue que la dépendance ?

Mots clés : alimentation, inuit, Nunavik, interculturel

Couldn't the content of Inuits' plate prove how globalisation denatures food habits? Although people around the world try to resist to the strong pressure imposed by agro-business companies, Inuits are about to adopt a cuisine very foreign to theirs: the American cuisine. The urbanisation of the population leads to availability of the limited variability of food products. Could this be the only reason to this Americanization? Is it possible to create "gastronomy heritage" without tourism? Could the extreme cold offer anything else than dependency?

Keywords: eating, Inuit, Nunavik, intercultural relationships

Comment comprendre le Nord, l'extrême Nord dans « l'assiette » des Inuits ? Comment analyser les mutations qui se produisent dans ces régions où la perception des changements qui affectent l'ensemble des pratiques alimentaires des humains ne soit pas vue comme une version de la mondialisation ? C'est-à-dire du nivellement des pratiques alimentaires vers une forme de standardisation ?[1]

Car d'un côté, Michèle Therrien, spécialiste bien connue des Inuits, raconte comment elle initie des invités à l'alimentation des Inuits[2] : de l'omble chevalier (*Salvelinus alpinus*) trempé dans de l'huile de phoque, lamelle de langue, foie, moelle, yeux de phoque pour les enfants qui les prennent pour des bonbons… Du béluga, dont la graisse parfaitement blanche, à la saveur de noisette procure une forme d'ivresse, un « goût vrai », une « nourriture véritable »… De l'autre[3], du thé, des jus à base de concentré de fruits, du muesli avec du lait en poudre, des nouilles cuisinées sous vide et, bien sûr, de l'alcool, beaucoup d'alcool.

Une littérature abondante émanant du Canada[4], principalement des milieux de la santé publique, relaie des messages alarmistes sur l'état sanitaire des populations inuit (et autochtones) : alertes au diabète (type 2)[5], intoxications au BPC[6], pauvretés[7] et difficulté d'accès à une alimentation de

---

[1] Martin T., 2003, *De la banquise au congélateur. Mondialisation et culture au Nunavik*, Québec, Presses de l'université Laval., pp. 12-15.
[2] « L'ivresse de phoque de Michèle Therrien », *L'Humanité*, 29 août 1996.
[3] « Hunting for the past », *Hungry Planet. What the world eats*, P. Menzel, F. D'Aluisio, Napa, Material World Books, 2005
[4] Barrie L.A., Gregor D., Hargrave B., Muir D.C.G., Shearer R., Tracey B., Bidleman T., "Arctic contaminants : sources, occurrence and pathways". *The Science of the total Environment* 122 : 1-74, 1992.
Borré K., "The healing power of the seal : the meaning of Inuit health pratice and beliefs", *Arctic Anthropology*, 31 (1) : 1-15, 1994.
[5] Santé Canada : H21-199/2022-1.
[6] Jean Hamann, « La nouvelle guerre froide », *Contact*, hiver 1999.
http://www.scom.ulaval.ca/contact/hiver99/art_06.html
Les BPC sont des biphényles polychlorés, un groupe de produits chimiques présents dans les déchets industriels.
[7] *Orientations et perspectives d'action en matière de lutte contre la pauvreté*. Consultation au Nunavik (janvier 2002). Gouvernement du Québec.

qualité[8]. Quant aux Inuits du Groenland (île peuplée d'environ 56 000 habitants), les études sont plus diversifiées quant à l'origine, et moins alarmistes sur la santé, mais tout autant sur le mode de vie. Nous nous appuyons sur des enquêtes menées au Groenland, à Ittoqqortoormiit (Ittoq, sur la côte orientale) et au Canada (à Chisasibi, dans la baie James).

D'où notre question : les Inuits sont-ils entrain de perdre le « Nord », si tant est que le Nord signifie en matière alimentaire, quelque chose qu'on appelle encore la « tradition » entrain de disparaître.

1. Le mode de vie actuel des Inuits (Canada et Groenland)

Le mode de vie des Inuits et des peuples Autochtones est assez similaire mais il a beaucoup changé ces dernières décennies. La plupart des Inuits et des Autochtones habite dans des pays « riches », quatre Etats (Danemark, Canada, Russie, Alaska), ce qui implique un accès à de nombreux biens matériels et des soins, de l'éducation[9]. La plupart des Inuits vivent dans des maisons disposant de l'énergie électrique, de l'eau courante, équipées d'un mobilier aux standards occidentaux, avec les médias (télévision), des moyens de transport (motoneiges, bateaux), des outils perfectionnés pour la chasse[10] et la pêche. La vie dans les villages où la sédentarisation devient la règle remet en cause l'une des bases de la vie « traditionnelle » des Inuits, pratiquant jadis des formes de nomadisme associé à la chasse, la pêche et la cueillette. Cela étant, la chasse reste pratiquée aujourd'hui à la fois comme un moyen de subsistance mais aussi comme un « loisir », souvent à partir d'un point fixe d'habitation. Mais une part de la population cultive le sentiment d'une perte d'autonomie et d'identité, d'un sentiment de dépendance, notamment pour ceux qui s'adonnent à l'alcool pratiqué comme un dérivatif à ce mal-être[11].

Le contexte dans lequel chassent les Inuits est entrain de se modifier encore. Au Canada, beaucoup perçoivent la chasse comme un luxe inaccessible. Le coût d'achat d'une motoneige équivaut à celui d'une automobile, le prix des bateaux de pêche peut atteindre 30 000 dollars, un plein d'essence pour une sortie de chasse 200 dollars, sans garantie de retour avec du gibier. Les équipements ne bénéficient d'aucune détaxe gouvernementale, comme c'est d'usage dans le secteur agricole. Les armes à feu sont distribuées au compte-gouttes, à des conditions draconiennes poussant ceux qui en sont privés à compter sur l'assistance des autres pour l'accès à la nourriture « traditionnelle ». Pour toutes ces raisons, la part que consacrent les familles à l'achat de nourriture atteint la moitié du revenu pour la majorité d'entre eux. D'autant que le prix moyen de la nourriture est supérieur de 70% au Nunavik par rapport à la région de Québec. L'inégale répartition des revenus fait que certains foyers sont totalement dépendants des familles et des voisins pour leur subsistance et l'équipement de chasse et de pêche. La Société d'habitation du Québec a longtemps accompagné les familles dans leur équipement technique et ménager. Or, aujourd'hui, ces prestations sont remises en cause : pas de renouvellement de matériel, fixation des loyers à 25 ou 30% du revenu des ménages. Le crédit à la consommation, faible dans un système villageois, prend de l'ampleur avec la distribution standardisée. Un magasin Northern offre jusqu'à 2 000 dollars de marge de crédit avec 2% d'intérêts mensuels qui, au final, se révèlent être un piège pour 80% des clients qui ont été interrogés et qui devaient en 2002 plus de 800 dollars chacun[12]. Devant cette abondance monétaire, nombreux sont les Inuits à succomber au goût du jeu, jusqu'à la pathologie.

Au Groenland, les populations vivent dans des villages littoraux et sur la côte Est, il ne reste plus que deux villages qui connaissent une petite période de débâcle de la fin mars à juillet. Il n'y a pas de réseau routier entre les villages, seulement des ferries et quelquefois des hélicoptères qui les relient entre eux l'été et surtout l'hiver. Ittoq, l'un des plus connus, est situé au bord du parc national qui couvre une grande partie du nord-est du pays et qui est surveillé par des gardes-chasse mobiles en traîneaux. Les Inuits vivent surtout de la chasse aux animaux sauvages, de la mer et de

---

[8] *Idem*, tableau 9.

[9] Ces quatre groupes sont représentés, parfois, au niveau international par l'Inuit Circumpolar Conference (ICC) qui œuvre pour la protection de leur culture, leurs droits et l'environnement au niveau international.

[10] Au Nunavik, chaque village dispose d'une radio communautaire que les chasseurs utilisent pour annoncer qu'ils ont capturé du gibier.

[11] J.-J. Simard (*et al.)*, 1996, *Tendances nordiques. Les changements sociaux 1970-1990 chez les Cris et les Inuit du Québec. Une enquête statistique exploratoire*, Québec, GETIC, université Laval.

[12] *Document cité*, p. 5

ses ressources. Mais ils se heurtent aux associations, comme Greenpeace qui combattent la chasse. Les estimations sur la population des phoques (quatre millions, selon Aqqaluk Lynge, président de l'ICC qui ne compte pas les millions d'autres qui ne sont pas sur les côtes) sont à mettre en rapport avec les 56 000 personnes vivant sur les côtes du Groenland sur une superficie de plus de dix fois la France. La chasse prélève 170 000 phoques par an, sous des formes artisanales car il n'y a pas de pêche industrielle comme la pratiquent les Japonais sur la baleine[13].

Les Inuits divisent l'année en deux périodes, la saison sèche et la saison des pluies, le profil écologique du temps n'étant pas celui du soleil et de la lune. Les profils sociaux et d'exploitation des ressources sont autrement plus déterminants. Selon J. Pellerin[14], « la notion de temps technique – se baser sur les heures et synchroniser les activités de plusieurs personnes à la fois – commence à remplacer la notion de temps associée à l'exploitation des ressources tels que les migrations saisonnières, le déplacement des hordes de caribou et les remontées des ombles chevaliers en rivières ».

2. Comment se nourrissent les Inuits ?

Comme la plupart des peuples ouverts sur le monde, qui sont soumis à des offres commerciales d'approvisionnement sans avoir la possibilité de cultiver beaucoup de produits agricoles, les Inuits – comme les Emiriens du Golfe persique qui vivent en milieu non agricole -, ont au moins deux modes de vie alimentaire. Par exemple, lorsque les Inuits partent chasser, au petit déjeuner (*breakfast*), ils consomment du thé, du jus d'orange à base de concentré de fruit, du muesli avec du lait en poudre, le repas se passant alors dans une cuisine moderne qui possède tout, sauf l'eau courante, les repas étant pris devant la télévision, même avec les hôtes. Au dîner, ce sera plutôt de la viande de bœuf musqué et des nouilles. Comme dans tout groupe social, les nourritures préférées changent avec l'âge. Les adultes entre 40 et 50 ans privilégient la nourriture traditionnelle, notamment le caribou et le poisson frais. Alors que les personnes âgées préfèrent, de loin, le chocolat et les croustilles. Les viandes cuisinées suscitent beaucoup de méfiance chez les mangeurs, notamment pour le bœuf hâché dont l'absence d'information sur la provenance, la teneur en gras et les agents de conservation qui sont redoutés. Car les Inuits perçoivent avoir été en meilleure santé jadis où les maladies cardio-vasculaires et les cancers étaient moins connus, indiquant par là que la consommation d'aliments locaux était, selon eux, bénéfique[15].

Le premier système alimentaire est pensé comme « traditionnel ».
C'est celui qui fonde l'identité alimentaire du peuple inuit. C'est celui auquel fait allusion le visiteur de Michèle Therrien. Il est issu de la chasse[16] aux mammifères marins à toute saison avec une prédilection pour la chasse au phoque l'hiver, et l'été au caribou pour les groupes de l'Arctique canadien. La chasse est issue, pour les Autochtones québécois, du moins, de cette idée de « capture » de l'argent dont ils ont besoin pour financer la chasse de subsistance. Pour les gros gibiers comme la baleine, le morse ou le caribou, il faut monter des expéditions plus lourdes, qui suivent souvent un cycle saisonnier les menant d'un bout à l'autre de leur territoire, expéditions qui fournissent l'occasion de faire du commerce avec d'autres groupes. Selon T. Martin[17], la chasse au phoque est consécutive à l'abandon de la trappe des fourrures. La cueillette d'œufs d'oiseaux, de crustacés et de baies est fortement saisonnalisée, ainsi que la chasse à l'ours blanc et la baleine qui ont lieu plutôt l'été. Les Inuits accordent une grande valeur à la nourriture fraîche, ce qui ne les empêche pas de prévoir des périodes de soudure sans prises, d'où la conservation par le séchage, la mise en cache froide, l'huile. Les populations utilisent les animaux pour les sous-produits de l'habillement, dont les chaussures qui ont un bon confort aujourd'hui, avec une prédilection pour les phoques dont l'espèce hivernale avec pelage est appréciée pour son imperméabilité ainsi que

---

[13] Interview de J.-C. Victor, 11 décembre 1999.
[14] J. Pellerin, « L'exposition aux contaminants dans l'Arctique canadien », *Réseau*, nov.-déc. 1997, *Magazine de l'université du Québec*.
[15] J. Pellerin, *document cité*.
[16] G.W. Wenzel, 1989, « Sealing at Clyde River, NWT : a discussion of inuit economy », *Etudes/Inuit/Studies*, 13 (1), pp. 3-22. Et 1991, *Animal rights, human rights Ecology, Economiy and ideology in the Canadian Arctic*, Toronto, University of Toronto Press.
[17] Document cité, p. 93.

l'espèce du printemps et de l'été qui n'a pas de pelage. Certaines régions canadiennes offrent plutôt le caribou, chassé l'été, utilisé pour les bottes d'hiver. Le phoque sert à fournir des matériaux pour les bateaux, les tentes, les lignes de harpon, il sert aussi de combustible pour s'éclairer ou se chauffer au besoin.

Le régime traditionnel se compose surtout de produits de la pêche dont la chair est mangée cuite, séchée ou congelée. Le phoque est, en hiver, l'aliment de base. On nourrit aussi les chiens avec le phoque. L'ours polaire, le renard, le lièvre, les oiseaux de mer fournissent aussi des quantités importantes de viande. Il faut dire qu'au Canada, l'administration régionale Kativik est subventionnée pour aider les chasseurs[18].

Selon une enquête menée en 2002[19], 94% des ménages ont accès aux aliments traditionnels la plupart du temps. Mais pour les 6% restants, ils sont 38% à ne pas avoir d'accès à un moyen de transport et autant à ne compter ni chasseur ni pêcheur dans le ménage (personnes âgées), 25% alléguant ne pas savoir comment stocker la nourriture. C'est pourquoi il existe dans bien des groupements inuits des congélateurs communautaires.

Cette alimentation traditionnelle, outre les éléments nutritifs essentiels, a renforcé les valeurs inuites, offrant fierté et bien-être. Mais elle devient de plus en plus ponctuel, touchant quelques centaines de familles disposant de revenus pour entretenir le matériel.

L'autre mode de vie alimentaire est appelé « moderne »[20].
Il s'est imposé par la facilité avec laquelle les Inuits ont accès aux nourritures, surtout lorsqu'ils ont des emplois salariés qui leur offre moins d'opportunités de temps pour la chasse. Car la pauvreté est grande dans ces communautés et la question est plus complexe qu'il n'y paraît. Si on prend l'alimentation d'une famille d'un hameau de la côte Est du Groenland[21], les Madsen, composée des deux parents et trois enfants, il faut compter par semaine en céréales et féculents, du pain, du riz et des pâtes, des flocons de céréales et de purée, des biscuits ; dans la classe des produits laitiers, du lait en poudre et 9 litres de lait et du beurre ; les Madsen mangent des poissons et du bœuf musqué, du phoque (12 kg, pour une semaine), des oies sauvages (4,5 kg), de l'ours polaire (1,5 kg), complétés par de la morue, un peu de charcuterie, des œufs en tube ; dans le panier des condiments, on trouve du ketchup, du sucre, de l'huile de narval, des sauces déshydratées, un peu de confiture et du café ; au rayon *junk food*, compter deux kilos de bonbons, 1 kg de chips et crakers, un peu de crème chocolat et près d'un kilo (gâteaux et barres chocolatées) ; enfin, les plats cuisinés sont de la soupe instantanée (3,5 kg), des rouleaux de printemps congelés et des concentrés de jus de fruits en boisson (11 litres), un peu de coca et de café.

Cette liste est un document de première main fouillé qui montre la progression dans les classes alimentaires de produits venant de l'extérieur qui ne manquent pas dans cette famille parce que la mère est aussi gérante d'une petite boutique gouvernementale qui vend des produits de première nécessité non périssables. Le père utilise le traîneau et quelques uns des 26 chiens pour rejoindre le village (600 habitants) d'Ittoqqortoomiit (à deux heures du hameau) où il achète les produits frais (œufs, lait, etc.), la viande étant le produit de la chasse dont chaque expédition peut durer une semaine. La nourriture extérieure est apportée par bateau dans le village l'été, mais par motoneige l'hiver.

Les repas principaux sont au nombre de deux : le *breakfast* et le *dinner*. Le premier compte toujours du thé (avec eau chauffée sur un réchaud à kérosène) et du jus de fruits, des céréales (du riz soufflé ou du muesli) et du lait en poudre, et il est pris à la télévision branchée, pour les jeunes, sur la chaîne MTV. L'été, personne n'est pressé car il n'y a pas de nuit. Au dîner, toujours des céréales (nouilles ou riz) prises avec une viande. Entre les deux repas, la *junk food*, celle-là même qui inquiète les autorités sanitaires.

Les deux maux de l'alimentation des Inuits

---

[18] T. Martin, *document cité,* p. 101.
[19] *Document cité*, tableau 7.
[20] Sur la modernité, T. Martin, *document cité,* p. 119.
[21] G. Fumey, « Le monde à table », *Géo Magazine*, p. 154

Ces pratiques ainsi décrites ne sont pas toujours régulières et varient d'un groupe à l'autre, les écarts à ces comportements-types peuvent être constatés aussi bien à l'échelle du groupe que celle d'une année où les apports alimentaires peuvent varier. Les autorités sanitaires américaines ont mis en avant deux faiblesses dans l'alimentation des Inuits : la consommation d'aliments préparés prend le pas sur l'alimentation « traditionnelle » et la consommation d'aliments de mauvais qualité, voire pollués.

Une alimentation venue d'ailleurs

Avec leur intégration économique aux Etats qui contrôlent les espaces arctiques, mais aussi du fait du coût de transport ou de l'absence de chasseur et de pêcheur dans le groupe, la majorité des Inuits ont eu accès aux produits de l'industrie agro-alimentaire du Canada et des Etats-Unis. Ce recours à une alimentation extérieure a été, paradoxalement, un facteur d'appauvrissement des populations[22] et dans un système de rétroaction négative, cette « nouvelle » pauvreté a appauvri les rations alimentaires et, surtout, leurs qualités nutritionnelles à l'origine de nombreux cas de diabète et d'obésité.

La perception de la qualité, de la variété et du coût des aliments périssables (fruits, légumes, pain) est jugée passable, voire piètre pour une majorité de personnes interrogées. La variété des fruits est jugée insuffisantes par les mangeurs, leur prix en augmentation. Les enquêtes sur les achats au cours du dernier mois[23] montrent que la grande majorité des ménages (plus de 80%) achètent trois types de fruits frais (pommes, bananes, oranges) complétés par du jus de fruit surgelé. Au rayon des légumes, les frites, carottes, oignons, pommes de terre fraîches sont choisis dans les mêmes proportions ainsi que la pizza surgelée. Les obstacles à l'achat de fruits frais sont, selon les Inuits, le coût, le manque d'accessibilité (pour 51%), de variété (pour 33%) et la piètre qualité (30%). La question du prix est corroborée par des enquêtes fixant à 320 dollars (Canada) le prix d'un panier moyen pour un ménage de quatre personnes, soit le double de ce que paient les résidents des provinces du Sud du Canada. « A Kugaaruk, le revenu de trois familles sur quatre est insuffisant ou à peine suffisant pour couvrir les dépenses qu'exige un régime alimentaire sain et d'autres dépenses familiales de première nécessité »[24]. Le résultat est que les choix alimentaires se portent sur des produits de médiocre qualité, ingérés dans des conditions médiocres (télévision). Pire, les nutritionnistes[25] soulignent l'absence d'une sécurité alimentaire élémentaire, définie comme la facilité à se procurer des « aliments nutritifs adéquats et sains » et la garantie de pouvoir s'en procurer sans avoir à recourir à un approvisionnement d'urgence. A Kugaaruk, deux ménages ayant des enfants ont connu la faim au cours des douze derniers mois de l'enquête citée et 4O% des ménages « ressentent la faim, faute d'argent pour acheter suffisamment de nourriture ». Les jeunes enfants peuvent souffrir d'anémie contre laquelle le système de soins recommande la prise de suppléments vitaminiques qui, selon les infirmiers, laisse à désirer.

Paradoxalement, l'insécurité alimentaire accroît la prévalence à l'obésité, constatée chez les femmes jeunes (en âge de procréer, selon les enquêtes). L'analyse des paniers d'achat montre que la part des fruits, légumes, produits laitiers, pain et céréales est faible, alors que celle des boissons gazeuses, cristaux à saveurs de fruits pour boissons, tablettes de chocolat sont privilégiés. Ces aliments « vides » (terme utilisé par les nutritionnistes) sont consommés faute de moyens et non pas par faute de goût pour les produits frais, selon les consommatrices. En comparant les déclarations et les indices de masse corporelle, on constate que les apports en matières grasses et glucides ont été sous-déclarés. Tous les médecins incriminent enfin, non l'alimentation mais la mauvaise condition physique lié au manque d'activité. Les chercheurs européens ne croient pas à l'efficacité des projets pilotes visant à améliorer la lisibilité des étiquettes et des affiches en inuktitut quand rien n'est fait sur les modes de consommation liés aux stratégies des firmes de l'agroalimentaire (aliments gras et sucrés, forte présence publicitaire, sur lesquelles les données manquent parce que le sujet est « sensible »).

---

[22] « La nutrition et le programme alimentaire à Kugaaruk au Nunavut. Enquête de référence pour le projet-pilote lié au programme Aliments-poste », dans *Affaires indiennes et du Nord Canada* : http://www.ainc-inac.gc.ca/ps/nap/air/kanqiq/kangiq_f.html/ . Ce programme pilote devrait permettre d'expédier des aliments traditionnels de Cambridge Bay au tarif applicable aux aliments périssable prioritaires pour faciliter l'approvisionnement.

[23] *Idem*, tableaux 9 et 10

[24] *Idem*, analyse de Qalingo Saviadjuk,

[25] Les nutritionnistes de l'American Institute of nutrition.

L'autre conséquence est le diabète (diabète de type 2[26]) pour lequel la prévalence chez tous les Autochtones du Canada, Inuits compris, est de trois à cinq fois plus élevée que dans la population canadienne. Pour les Inuits[27], la prévalence augmente et les enfants et les jeunes sont la cible de campagnes de prévention. Un changement de pratique est à noter : les chefs coutumiers et les conseils sont mis à contribution pour faire émerger des pratiques de soutien aux chasseurs et d'agriculture communautaire, voire de danses traditionnelles censées apporter l'exercice physique nécessaire.

Une alimentation intoxiquée ?
Plus grave et plus difficile à combattre est l'ingestion importante de polluants qui menacent la santé des inuits. Ces polluants viennent de l'extérieur, mais aussi des sites arctiques miniers ou militaires hérités de la guerre froide et ses centrales électriques alimentées au diesel. La station radar de l'île Résolution au Nunavut est ultracontaminée et elle a été assainie en 2006 après de très longs travaux. Selon Jean Hamann[28], les Inuits sont victimes « d'attaques silencieuses aux BPC et autres contaminants qui ont une efficacité telle que les Inuits du Québec et du Groenland peuvent revendiquer le triste titre de populations les plus contaminées au monde[29] ». Le toxicologue Eric Dewailly a relevé des taux de concentration de polluants dix fois supérieurs par rapport à ce qu'il y a dans la baie d'Hudson par rapport à celles observées dans le sud du Québec. Toute la chaîne alimentaire animale est contaminée : les carnivores à longévité élevée (ours blanc, béluga, morse, narval et phoque) qui sont au sommet de la chaîne trophique accumulent les polluants dans des proportions considérables, notamment le mercure et les BPC, dans leur graisse et leurs viscères consommés encore couramment par les Inuits, y compris les femmes enceintes qui contaminent leurs bébés. Selon le toxicologue P. Ayotte[30], « il n'y pas plus de BPC dans le Nord, mais la longueur des chaînes alimentaires marines dans l'Arctique accentue la bio-concentration des polluants et les Inuites occupent le sommet de cette chaîne ». Néanmoins, on peut citer plusieurs centaines de sites pollués au nord du 45° parallèle qui font l'objet d'un plan d'assainissement avec de sérieux obstacles comme le temps de travail sur ces sites limité à deux mois par an. L'omble chevalier[31] est l'un des poissons les plus chassés en été et en automne ainsi que le caribou pour la viande : tous deux sont largement affectés. Mais des recherches approfondies[32] montrent toutefois que l'ingestion de graisses provenant de mammifères marins, d'ours polaires et de caribous donne des acides gras à longue chaîne riches en oméga-3, reconnus aujourd'hui comme prévenant les maladies cardiovasculaires. D'autres études[33] ne fixent pas de lien causal entre les contaminants et les malformations des caribous et des ombles chevaliers. Ce qui, non seulement ne menace pas la santé des Inuits, mais pousse le Centre de santé publique du Québec à recommander aux femmes enceintes de consommer de l'omble chevalier ou à cuire soigneusement les viscères des caribous pour réduire les traces d'infection pour l'homme.

Néanmoins, les polluants voyageurs qui contaminent le gros gibier sont partout présents sur la planète et si la production a cessé il y a vingt cinq ans en Amérique du Nord, les BPC subsistent dans l'environnement du fait de leur faible biodégradabilité. Gérard Duhaime[34] a suggéré de proposer de réduire la consommation de certaines espèces, voire éliminer les parties les plus contaminées

---

[26] Dont les impacts sont graves : maladie des reins, maladies cardio-vasculaires, cécité et amputation.
[27] Source : Santé Canada, H21-1999/2002-1.
[28] J. Hamann, déjà cité.
[29] Selon les travaux de l'Unité de recherche en santé publique du centre de recherche de l'université Laval.
[30] Cité par J. Hamann.
[31] J. Pellerin, article déjà cité.
[32] « La nutrition et la sécurité alimentaire… », article cité.
[33] Citées par J. Pellerin.
[34] Groupe d'études inuits et circumpolaire, responsable d'une étude sur la sécurité alimentaire dans l'Arctique. Voir Duhaime G. et M. Chabot 2004, "The Impacts of Dietary Changes Among the Inuit of Nunavik (Canada): A Socioeconomic Assessment of Possible Public Health Recommendations Dealing with Food Contamination", *Risk Analysis* , 24(4), 1007-1118. Et Duhaime G. , A. Morin, H. Myers, R. A. Caulfield, P. Fréchette et D. St-Pierre, 2002. Food Networks in the North American Arctic . In Duhaime G., ed. 2002. *Sustainable Food Security in the Arctic . State of Knowledge* . University of Alberta , CCI Press, (Occasional publications series, 52) : 63-74.

comme les graisses et le foie. Selon lui, la seule solution est d'étendre au reste du monde l'abandon de l'usage des POP (polluants organiques persistants) toujours produits en Asie, en Afrique et en Amérique du Sud.

*

On est peut-être loin de l'ivresse de phoque de Michèle Therrien, et pourtant toutes les évolutions ne sont pas négatives. On peut sortir du dilemme actuel qui est qu'une nourriture d'origine extérieure accroît la transmission des maladies de civilisation (problèmes cardio-vasculaires, diabète, cancers pratiquement absentes des populations inuites autrefois) et que cette nourriture coûte deux fois plus cher dans des régions où l'emploi précaire appauvrit des familles qui ne peuvent pas recours à du gibier. Mais est-ce si grave si le gibier et les produits de la pêche sont contaminés ? Dans la culture nord-américaine, les travaux sur l'alimentation sont imprégnés par la vulgate de la santé publique qui mêle des considérations sanitaires et sociales, en gommant tout ce qui est à l'amont des comportements alimentaires (les politiques de l'agro-industrie et leur forte implication dans la sphère médiatique). Mais il n'est pas écrit que cette manière de voir soit la bonne, quand on connaît les échecs en matière de santé publique aux Etats-Unis et au Canada.

Aujourd'hui, les Inuits se trouvent, certes, pour l'instant sur une ligne de front des environnements pollués qui tient à leurs habitudes alimentaires. Mais il est un détail qui ne devrait pas être passé sous silence : l'Inuit se perçoit « en bonne santé lorsqu'il va à la chasse, campe, sait découper une carcasse, traite les peaux, les étire et les coud, tout en travaillant fort et en étant serviable envers les autres[35] ». Autrement dit, d'une part, des études plus fines sur les pollutions et les moyens d'y remédier sont nécessaires. Mais d'autre part, la prise en compte d'un mouvement de réappropriation du système alimentaire ancien (pour ne pas dire traditionnel) par les populations par une meilleure connaissance des dangers et du potentiel de cette alimentation, par un meilleur accès aux ressources est nécessaire pour saisir ce qu'est la vie inuite pour les populations étrangères. Pour lesquelles le Nord, ce n'est pas que du froid, des montagnes, de la neige et de la glace, mais ce sont aussi des populations qu'elles souhaitent rencontrer.

Bibliographie

Caulfield R. A., 1993, « Aboriginal subsistence whaling in Greenland : the case of Qeqertasuaq Municiplaty in West Greenland », *Arctic*, 46(2), pp. 144-155.
Collignon B., 1996, *Les Inuit, ce qu'il savent du territoire*, Paris, L'Harmattan.
Martin T., 2003, *De la banquise au congélateur. Mondialisation et culture au Nunavik*, Québec, Presses de l'université Laval.
Pélouas A., « La difficile dépollution du Grand Nord canadien », *Le Monde*, 27 mars 2007.

[35] Borré, K., 1994. "The healing power of the seal : the meaning of Inuit health practice and beliefs". *Arctic Anthropology, 31* (1) : 1-15. Shea, E., 1991. "The concepts of health of young Inuit adolescents". *Arctic Medical Research,* Suppl. : 309-312.