

NOTRE LIÈVRE EST-IL CONTAMINÉ?

Les inquiétudes alimentaires des Anicinapek de l'Abitibi-Témiscamingue

Nombreux sont les Anicinapek (Algonquins) qui pratiquent encore les activités traditionnelles de chasse, de pêche et de trappe. Les festins communautaires regorgent de savoureux produits locaux – et bios – qui étonneront parfois le néophyte. Museau d'original, ragoût de castor, mijoté d'ours effiloché... Avec un morceau de bannique, c'est pourtant un délice. À cela s'ajoutent des incontournables, tels que le lièvre, la perdrix, l'outarde, le doré et l'esturgeon jaune. La « *nopomik midjim* », littéralement « nourriture des bois », demeure très prisée par les Anicinapek de l'Abitibi-Témiscamingue. Toutefois, ces communautés remettent désormais en question l'innocuité de leurs aliments traditionnels. D'une part, elles sont conscientes des différentes activités industrielles qui peuvent affecter la faune et la flore de leur territoire ancestral. D'autre part, elles doivent se positionner face aux mises en garde en vigueur concernant certains de leurs aliments favoris. Afin de contribuer à la réflexion, les communautés de Kitcisakik, de Pikogan, de Winneway et de Timiskaming ont uni leurs efforts pour évaluer le cas du lièvre d'Amérique.



Un incontournable de l'alimentation traditionnelle : le lièvre d'Amérique (capturé à l'aide d'un collet)

CONTAMINATION ENVIRONNEMENTALE

La contamination environnementale est le résultat d'activités industrielles diverses, dont les émissions et les rejets transportés par les courants atmosphériques et marins pouvant voyager sur de grandes distances. C'est ainsi que les Inuits sont aux prises avec, par exemple, du méthyle mercure dans l'omble arctique, des composés organochlorés dans le béluga, des BPC dans la viande de phoque. Plus au sud, les Anicinapek de la forêt boréale ont principalement affaire à la présence de métaux lourds. Les poissons carnivores tels que le doré, le brochet et la truite grise seraient notamment à surveiller à cause de leur teneur en mercure, particulièrement dans les réservoirs du bassin versant de la rivière des Outaouais. On recommande aussi de s'abstenir de consommer le foie et les reins de l'ours noir et de l'original en raison de teneurs élevées en cadmium. En Abitibi-Témiscamingue, le cadmium serait principalement issu des activités de la fonderie Horne à Rouyn-Noranda. Le complexe industriel traite à la fois le



minerai et les déchets informatiques pour en extraire différents métaux d'utilisation courante. Si la fonderie a grandement réduit ses émissions atmosphériques depuis sa mise en activité en 1927, elle émet tout de même, bon an mal an, une quantité non négligeable d'arsenic, de mercure, de cuivre, de plomb et de cadmium, entre autres.

Ces métaux lourds se déposent dans l'environnement et deviennent disponibles aux différents organismes qui s'y trouvent. À la longue, ces métaux seront bioaccumulés au sein des organismes. Les concentrations en métaux lourds se voient aussi bioamplifiées à chaque niveau de la chaîne alimentaire, exposant ainsi davantage les prédateurs. Les chasseurs anicinapek se trouvent donc particulièrement exposés aux contaminants qui atteignent leurs territoires.



Entrevue avec M. Howard McMartin, aîné de la communauté de Winneway, effectuée par sa fille Linda McMartin, technicienne spécialisée en Système d'information géographique (S.I.G)

ÉVALUATION DU RISQUE DE CONTAMINATION

C'est en évaluant les habitudes alimentaires et les teneurs en métaux lourds des aliments qu'on peut évaluer le risque de contamination pour un territoire et une population spécifiques. En comparant ces données

aux seuils de toxicité, on peut en effet juger si la consommation de certains aliments peut, à long terme, poser problème pour la santé publique. Les lièvres de l'Abitibi-Témiscamingue ne présentent pas des concentrations exceptionnellement élevées en métaux lourds. Parmi les métaux lourds les plus nocifs, une certaine présence de mercure et de cadmium est identifiable dans le foie, mais les concentrations sont faibles ou indétectables dans la chair. Puisque les communautés anicinapek ont une consommation annuelle modérée de lièvres (cinq à dix repas de lièvre en moyenne par année), on considère le risque de contamination comme étant plutôt faible. Toutefois, le risque pourrait être plus élevé chez les grands consommateurs, surtout s'ils mangent les abats où s'accumulent principalement les métaux lourds. La consommation d'autres aliments, traditionnels ou non, peut également contribuer à hausser le niveau de risque. Il faut aussi mentionner que le tabagisme peut à lui seul tripler le niveau d'exposition au cadmium.



Palette de présentation des différentes pièces de viande du lièvre d'Amérique permettant d'identifier les portions consommées et les morceaux de prédilection

RELATIVISER LE RISQUE

L'alimentation est une question sensible chez les Anicinapek. Considérant les risques potentiels pour la santé, ces communautés devraient-elles cesser de consommer leurs aliments traditionnels? D'emblée, il faut dire que l'estimation mathématique du niveau de risque ne constitue pas une certitude immuable. Il s'agit d'une probabilité de voir apparaître, à long terme, certains troubles de santé en cas d'exposition continue à un contaminant. Bien qu'elle soit pertinente et nécessaire pour mettre en lumière un danger potentiel, cette approche laisse de côté d'importantes nuances, en particulier à l'égard de l'alimentation traditionnelle autochtone. Les aliments traditionnels revêtent une importance culturelle et symbolique profonde, parfois difficile à saisir pleinement pour un non autochtone. Les activités traditionnelles en relation avec le territoire, la faune et la flore sont intimement liées à la langue, à la spiritualité et à l'identité des communautés anicinapek. Il ne s'agit pas que d'un passe-temps!

Plus encore, les aliments traditionnels s'avèrent en fait particulièrement bénéfiques pour la santé : ils sont riches en protéines, en vitamines et en minéraux, faibles en sel et en gras saturés. L'alimentation

traditionnelle comporte de nombreux avantages et elle a permis aux Anicinapek de survivre dans un environnement hostile pendant des millénaires. D'ailleurs, c'est en délaissant progressivement les aliments traditionnels que les communautés autochtones ont vu apparaître d'importants problèmes de santé. En quelques décennies à peine sont apparues les épidémies de diabète, d'obésité et de maladies inflammatoires chroniques. L'augmentation de la consommation de produits transformés, riches en sels, en glucides simples et en gras saturés, est directement responsable de cette réalité. Dans un contexte où l'éloignement et la réalité socioéconomique des communautés autochtones compliquent l'accès à des possibilités alimentaires plus saines, il apparaît délicat d'ajouter des contraintes alimentaires additionnelles. Le risque réel de ne pas consommer d'aliments traditionnels est peut-être plus élevé que le risque théorique de voir sa santé affectée, à long terme, par les métaux lourds. D'autres études seront nécessaires pour affiner nos connaissances à ce sujet. En attendant, plusieurs problèmes de santé affectent déjà les communautés anicinapek et requièrent une attention prioritaire. ■



Tout comme le lièvre d'Amérique, le castor constitue un aliment traditionnel des plus appréciés. On le recherche tant pour sa viande que pour sa fourrure et les remèdes traditionnels qu'il recèle