

CHAPITRE QUATRE



**Ken Paul,
représentant
wolastoqey :**

*« Si nous ne
maintenons pas
nos systèmes
alimentaires naturels,
nous n'aurons pas
d'habitat où vivre »*

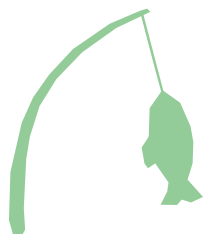
Par Rodrigo Yáñez ²⁴

²⁴ L'interview a été réalisée le mercredi
2 juillet 2025.



Entretien avec Ken Paul

*représentant de la nation
wolastoqey de Negotkuk, au Canada*



Expert en pêche et en gestion marine, il travaille à améliorer l'administration des océans à partir de la cosmovision des peuples et nations du nord de l'Amérique afin d'équilibrer les relations qui nuisent actuellement aux cultures autochtones et à l'environnement.

Quels plats, aliments ou boissons sont considérés comme traditionnels par votre communauté ? Et pourquoi ?

Je vis dans un endroit où une agriculture non traditionnelle s'est développée depuis de nombreuses années. Ce que mes ancêtres ont fait, c'est abattre d'immenses étendues de forêts afin d'obtenir des endroits où l'on pouvait installer des rangées de terre pour cultiver différents produits. Parmi eux, la pomme de terre est l'une des cultures les plus importantes ; à partir d'elle, on peut préparer de nombreuses recettes.

Cette région possède de nombreuses vallées fluviales, et la rivière, bien sûr, se jette dans l'océan. Ainsi, autour des rivières, divers animaux se rassemblent selon les saisons, ce qui nous permet d'accéder à des aliments. Par exemple, à l'automne, les membres de notre famille chassent. Mon neveu a chassé un grand élan l'automne dernier et a partagé la viande avec sa famille. Et cette viande constitue une excellente source de nourriture, bien meilleure que la viande de bœuf d'élevage. Nous le savons parce qu'il s'agit d'une viande sauvage. Cet animal n'est pas nourri avec un régime artificiel. De plus, c'est un aliment délicieux pour nous. Ici, il y a d'autres animaux à chasser en hiver, comme le cerf, mais cela ne se compare pas à l'élan.

Au printemps, nous avons quelque chose que nous aimons beaucoup ici, ce que j'appelle des pousses de fougère (fiddleheads). Certaines personnes les appellent aussi fougères d'autruche et, je crois, à proprement parler, que ce sont des mousses. Ce sont de petits légumes verts qui poussent en une petite spirale, ce qui fait également partie de notre identité culturelle. Ils poussent sur les rives de la rivière, en dessous, dans les vieux pâturages qui s'aplatissent. Lorsque la glace commence à fondre, les rivières réapparaissent et, à partir de ce moment-là, en deux ou trois semaines, ces petites pousses de fougère commencent à grandir. C'est alors que les familles s'activent, et tout un aspect social se met en place pour sortir et les ramasser ; c'est la fin de l'hiver, il se passe beaucoup de choses. Et il faut les récolter juste à temps, car elles poussent très vite, et si on ne les coupe pas, elles deviennent des fougères et ne sont plus comestibles car trop dures à mâcher.

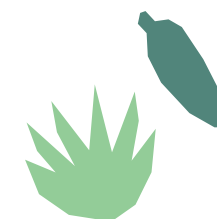
Et quel goût ont-elles ? Existe-t-il quelque chose de comparable ?

Quand on me demande quel goût elles ont, je réponds qu'on peut les comparer aux asperges.

Ces aliments sauvages que nous allons cueillir constituent notre lien avec le territoire, l'occasion de sortir en famille, et en même temps ils sont très savoureux et nutritifs. C'est un bon légume vert qui n'est disponible qu'au printemps. Ma mère et mes sœurs les mettent en conserve. Elles préparent les pousses et les mettent dans des bocaux en verre, ce qui nous permet d'en avoir un peu pendant l'hiver. Cependant, il faut comprendre que tout juste cueillies, fraîches, elles sont bien plus savoureuses.

Les jeunes pousses de fougère sont un signe que l'été approche et qu'un autre type d'animal arrive sur notre territoire. Traditionnellement, notre peuple a été associé au saumon de l'Atlantique, qui pond ses œufs dans nos rivières. Lorsqu'ils sont fécondés et commencent à éclore, à se développer en petits alevins et à traverser d'autres stades précoces de la vie d'un saumon, ils attendent environ deux ou trois ans, puis migrent le long de la rivière vers l'océan et prennent la direction du nord. Personne ne sait vraiment comment ni où va le saumon, ni ce qu'il advient de lui lors de son voyage, une fois qu'il quitte nos rivières. Mais ils partent vers le nord et, ensuite, après quelques années, ils migrent de nouveau vers nos systèmes fluviaux, puis vers les étangs pour y pondre leurs œufs. Et lorsqu'ils reviennent, traditionnellement nous les pêchons et pouvons les consommer.

Beaucoup de nos aliments traditionnels proviennent de racines, de baies, de plantes, de poissons et d'animaux chassés. Cependant, il est difficile de maintenir ce régime traditionnel, c'est pourquoi de nombreuses personnes dans notre communauté fréquentent les magasins d'alimentation classiques. Cela arrive dans de nombreuses cultures, n'est-ce pas ? Mais chaque fois que nous avons une sorte de rassemblement, qu'il s'agisse d'un mariage, d'une fête pour une naissance ou du décès de quelqu'un, les leaders de la communauté, qui sont généralement des femmes, rassemblent toutes les familles et nous organisons un repas-partage, où chacun apporte une marmite avec certains de ces aliments.





Existe-t-il une autre date spéciale pour votre communauté qui soit célébrée autour de la nourriture ?

Oui, eh bien, la communauté se rassemble et organise des fêtes communautaires au moins une fois par mois. À la fin de l'été, il y a une fête provinciale canadienne. Nous avons des jeux, comme des tournois de softball et d'autres activités. Nous profitons de ces occasions pour que nos artisans puissent s'installer, ainsi que de nombreuses personnes de la communauté souffrant de difficultés économiques ; c'est là qu'ils peuvent gagner un peu d'argent et partager autour des traditions communautaires. Nous encourageons les gens à venir en famille, c'est une façon de rassembler la communauté.

Au moins une fois par mois, il y a des réunions d'anciens dans notre communauté, et on leur sert toujours à manger et du thé. Les anciens, bien sûr, apprécient la nourriture traditionnelle. Ainsi, on sert toujours quelque chose comme une soupe de maïs ou des rouleaux de chou, qui sont des plats consommés et très appréciés par les aînés d'ici.

Ensuite, nous avons des réunions plus importantes, comme les remises de diplômes du lycée. Ce sont des événements familiaux où se rassemblent 50 ou 60 personnes, familles et amis, et il faut les nourrir. En général, lors de ces grandes réunions, les gens préparent des plats traditionnels. Certains conservent des produits surgelés afin de pouvoir approvisionner autant de personnes, ou au cas où la fête aurait lieu pendant des saisons où l'accès à de nombreux aliments est limité. Il arrive aussi que l'on aille parler avec d'autres communautés voisines, car nous entretenons des liens étroits avec de nombreuses communautés autochtones. Par exemple, s'ils ont de la viande d'élan, il nous arrive de les payer avec un peu de saumon en échange.

Ces échanges alimentaires sont tout à fait courants. L'autre jour, je visitais une autre communauté et un homme s'est approché de moi et m'a dit : « *Ken, je connais ton père, il y a quelques années, il a réalisé des travaux pour moi. Attends-moi ici, je reviens.* » Il est parti chez lui et est revenu avec un grand saumon de l'Atlantique. « *Donne ceci à ton père parce qu'il nous a aidés, ma fille et moi.* » J'étais ravi. J'ai été tenté de rentrer chez moi avec le saumon, mais non, je l'ai donné à mon père.



Pourriez-vous nous parler des changements observés au fil du temps concernant ces pratiques alimentaires, leur production, leur échange, leur consommation ?

Ils sont différents et de nature différente. Par exemple, j'évoquais l'importance des rivières, et comment le printemps marque, avec l'apparition des jeunes pousses de fougère, une série d'activités. Or, il existe des barrages hydroélectriques dans nos systèmes fluviaux qui ont modifié leur comportement et affectent les êtres qui y vivent. Dans le cas des poissons, des ingénieurs ont construit des passages appelés échelles à poissons, qui sont de petits chemins permettant leur passage, comme des sortes de canaux, afin que les poissons ne restent pas piégés. Mais ces techniques n'ont pas beaucoup de succès ni de bons rendements ; il reste encore beaucoup de travail à accomplir pour continuer à améliorer cela.

Ce n'est pas la seule cause, mais nous savons que la population de saumon est en train de disparaître. Bien que, dans certaines rivières et communautés, on n'ait littéralement pas vu de saumon atlantique sauvage à l'état naturel depuis une génération, nous continuons à parler du saumon lors de presque toutes nos réunions. C'est comme une sorte de mémoire génétique pour nous. Ainsi, nous réalisons de nombreux travaux pour atténuer certains de ces problèmes sur notre territoire. Et cela fait partie de notre lutte plus large, en tant que nation, pour anticiper la science et collaborer avec des élevages afin de tenter de ramener le saumon à des niveaux sains.

Une autre menace est l'agriculture. L'agriculture moderne utilise des pesticides et des engrais, et lorsque les pluies arrivent, ces produits s'écoulent dans nos systèmes fluviaux. Ainsi, il existe certaines zones où nous ne recommandons vraiment pas aux gens de récolter des jeunes pousses de fougère, car nous ne savons pas si la rivière contient des toxines. Nous nous interrogeons également sur l'état des poissons qui subsistent encore dans nos systèmes fluviaux, comme la truite brune. Nous nous demandons toujours : où devons-nous capturer ces poissons ? Car nous savons que certaines zones sont assez propres, mais que d'autres ne le sont pas. Nous savons qu'il existe toutes sortes de produits chimiques nocifs qui, même s'ils sont approuvés et certifiés, ne nous inspirent pas confiance et nous ne pouvons pas boire l'eau dans ces zones. Dans certaines régions, il est même recommandé de ne pas s'y baigner.



Le Bannock, plat traditionnel métis. Il est traditionnellement préparé avec de la farine, de l'eau et du saindoux, et parfois aussi avec des œufs.



Un élément historique qui marque notre histoire et a également transformé les systèmes alimentaires est notre localisation dans des réserves. Il y a eu un déplacement forcé de toutes nos communautés sur de petites parcelles de terre. Cette politique a existé au Canada pendant plus de cent ans. Et lorsque cela s'est produit, les routes migratoires traditionnelles ont été interrompues. Ainsi, la manière dont nous vivions traditionnellement — sur les rivières, dans les vallées, nous déplaçant entre les saisons pour chasser, pêcher et cueillir des aliments en petits groupes — a été profondément modifiée. En petits groupes, il était plus facile d'avoir un abri, du chauffage et de s'approvisionner. Lorsque la glace se brisait, nous partions pêcher. Ensuite, en été, nous nous déplaçons vers la côte. Nous parcourions tout le territoire en suivant les systèmes fluviaux dans nos canoës et familles de canoës.

Sur la côte, en général, nous tenons nos plus grandes réunions. Et c'est dans ces zones côtières que, traditionnellement, nous dépendons des fruits de mer, tels que le homard, les palourdes et les moules. Le régime alimentaire de l'été était composé de fruits de mer. Puis, à l'automne, lorsque le froid arrivait à nouveau, c'est à ce moment-là que nous commençons à migrer vers les fleuve. Ainsi fonctionnait notre culture et notre sécurité alimentaire, elles étaient liées au mouvement sur nos terres.

Avec le système de réserves et la colonisation, tout cela a été interrompu, et de nombreuses pratiques que nous avions ont été perdues. Par exemple, aujourd'hui, nous avons repris la pêche au homard, mais avec des méthodes modernes. Nous avons des membres de notre communauté qui pêchent activement à l'aide de casiers sur des bateaux spécialisés. Cela génère certains bénéfices économiques pour la communauté et permet de distribuer des aliments une ou deux fois par an, car, sur ces bateaux, ils réservent environ deux ou trois semaines de capture à la communauté. Ainsi, nous nous réunissons tous là-bas et, vous savez, lorsque nous sommes tous ensemble et recommençons à manger nos aliments traditionnels, c'est une journée très heureuse. Mais aujourd'hui, les homards sont capturés d'une manière différente.

Et dans vos conversations avec les communautés, avez-vous identifié d'autres facteurs ?

Oui, eh bien, l'influence de l'économie mondiale et la marchandisation des aliments, qui ne sont pas considérés comme un droit humain, mais comme une nécessité pour concentrer la richesse entre quelques mains. J'avais entendu quelque part, il y a des années, que le petit-déjeuner de céréales le matin, courant en Amérique du Nord, était quelque chose qui avait été créé comme une nécessité afin de pouvoir vendre des céréales à base de blé, pour soutenir l'industrie du blé, qui n'était pas une industrie autochtone en Amérique du Nord. Et maintenant, nous avons trois repas par jour.

Je pense également qu'il y a plus de sens sur le plan monétaire d'avoir une serre avec des lumières artificielles pour cultiver des tomates que d'avoir un potager de tomates naturelles. Produire toute l'année est plus rentable économiquement, mais nous ne mesurons pas la qualité des aliments et nous avons tendance à reléguer la valeur nutritionnelle au second plan. Tout cela a pris une autre dimension, je crois, principalement après la Seconde Guerre mondiale, lorsque les aliments ont commencé à devenir une affaire d'industries. Il en est ainsi pour les produits transformés à grande échelle, il faut tout faire pour les vendre.

Je sais que de nombreuses études ont été menées sur le type de régime que nous suivons. Mais malgré tout cela, il est moins cher d'acheter quelque chose qui a été transformé que d'acheter un produit frais sur un marché ou un produit biologique. Nous avons une nutritionniste ici dans ma communauté, et je suis allé discuter avec elle de mon régime alimentaire personnel parce que je voulais savoir comment je pouvais mieux m'alimenter. Elle m'a dit que dans de nombreux foyers pauvres, comme celui où j'ai grandi, en n'ayant pas beaucoup d'argent, nous avons tendance à servir beaucoup de pommes de terre, beaucoup de riz et beaucoup de pâtes, comme des spaghettis. Je lui ai dit que oui, c'était bien le cas. Tous ces aliments sont savoureux, je me souviens avoir grandi avec tout cela, et il est moins coûteux de nourrir une grande famille avec beaucoup d'enfants de cette façon. Lorsqu'il y a beaucoup de bouches à nourrir, les décisions sont économiques. Tous ces aliments sont à base de glucides et d'amidon, ils rassasient et allongent le temps entre les repas, mais maintenir un régime basé uniquement sur eux n'est pas sain.

Alors, une question que nous nous posons est de savoir comment, en tant que société, nous pouvons faire en sorte que les foyers les plus pauvres puissent accéder à une diversité alimentaire, afin qu'ils ne se nourrissent pas uniquement de deux ou trois aliments. Mais il est très difficile d'y parvenir, en raison de la configuration de notre système alimentaire moderne. Il est plus facile d'acheter des aliments transformés, de plus ils sont subventionnés par l'État.





Le changement climatique a-t-il une place dans vos conversations au sein des communautés ?

Oui, c'est un sujet présent. Je travaille sur la politique nationale, au sein de groupes pour ma nation d'origine, en analysant les lois. Je travaille avec de nombreux avocats. Et ce que je constate, là où je peux contribuer, c'est qu'il faut autonomiser sur ce sujet les nations autochtones, les nations indigènes. Je travaille sur les océans et le changement climatique, et ce que les peuples autochtones ont à dire sur la coexistence avec les océans et la biodiversité est d'un grand intérêt ; nous possédons un savoir qui peut contribuer à faire progresser ces défis climatiques.

Ce qui se passe est une conséquence de l'action d'autrui, non des actions de nos nations. Mais il y a une compréhension selon laquelle nos nations autochtones savent ou font quelque chose qui nous a permis de maintenir les écosystèmes malgré tous les problèmes que nous avons rencontrés au cours des siècles de colonisation.

À mon avis, et c'est ce que j'essaie d'expliquer aux gens, ce savoir traditionnel n'est pas réellement une information que l'on peut simplement prendre et utiliser pour combler les lacunes héritées de données scientifiques. Il existe toute une méthodologie. C'est un système de connaissance différent, qui est maintenu par le système de valeurs que la nation autochtone porte dans sa culture, dans sa spiritualité, dans la manière dont elle travaille avec les autres. Ainsi, si l'on extrait l'information de ce système et que l'on tente de l'introduire dans un autre, il se peut qu'elle ne fonctionne pas car elle est hors contexte.

Les personnes qui souhaitent rendre visite à nos aînés, si elles y vont seules, sont souvent déçues car elles ne comprennent pas pourquoi l'aîné leur raconte des histoires ou parle d'autres sujets, parce qu'elles ne saisissent pas vraiment le contexte de ce qui est partagé. Et je pense que si nos nations autochtones, nos nations indigènes, étaient de plus en plus habilitées à diriger des idées sur la production alimentaire et la sécurité alimentaire, nous comprendrions qu'il ne s'agit pas seulement de nourriture, mais aussi des habitats et des pratiques avec lesquelles nous interagissons.

Nous n'aimons pas nous défaire de quoi que ce soit qui provient de la nature. Nous essayons d'utiliser toutes les ressources. Ainsi, lorsque des programmes de compostage ont commencé à être introduits ici, au Canada, pour moi, c'était juste du bon sens, une pratique que nous avons toujours expérimentée. Nous savons que tout fait partie d'un cycle et qu'il faut prendre ce que l'on peut prendre, ce qui rend la pêche difficile, en haute mer, car il s'agit d'une industrie extractive. Mais, comment améliorer l'habitat des poissons et des homards, par exemple ? Il existe des projets de restauration de l'habitat que nous pourrions réaliser dans nos fleuves pour certains saumons, enlever des troncs, s'assurer qu'il y ait de l'ombre sur certains cours d'eau afin qu'ils ne soient pas trop chauds pour eux, entre autres choses.



Dans ces discussions, le changement climatique apparaît, comment vous organisez-vous ? Comment projetez-vous votre vie sur le territoire ?

Ce que nous essayons de faire, c'est encourager et soutenir toute nation autochtone qui affirme sa propre souveraineté. D'après ce que j'ai pu observer, la différence entre travailler avec une communauté non autochtone, une communauté non indigène, et une communauté autochtone, est que les peuples autochtones évoquent toujours les impacts environnementaux à long terme. Ainsi, en Amérique du Nord, parmi de nombreux amérindiens et Nations Premières, nous parlons au nom de sept générations. Nous réfléchissons à la manière dont notre activité d'aujourd'hui va affecter sept générations dans le futur. Cela aide beaucoup, et depuis toujours, à être bien plus responsables. Même, si l'on se place dans un contexte moderne, nous irons au-delà de ce qui est exigé pour une évaluation d'impact environnemental. Ainsi, lorsqu'il s'agit d'évaluer la pertinence d'un projet sur le plan environnemental, nous dépassons ce qui constitue la norme minimale. Je le constate, cela se produit constamment.

Un autre sujet que nos nations autochtones évoque toujours concerne les bénéfices que les projets apporteront aux membres de notre communauté. On ne voit pas toujours cela dans le monde des affaires ou en politique. On parle du bénéfice pour les actionnaires, n'est-ce pas ? Mais dans notre cas, même si nous avons des entreprises, même si nous faisons partie de ce système monétaire parce que nous devons payer nos maisons, la nourriture, les vêtements et les déplacements, nous le ferons en pensant à l'impact qu'un projet peut avoir sur la nature. J'ai vu de nombreuses nations autochtones au Canada qui ne bénéficient pas pleinement de l'impact économique total d'un projet parce qu'il a un impact environnemental négatif. Dans ces discussions, le changement climatique apparaît, dans la manière dont nous nous organisons, dans la manière dont nous projetons notre vie sur le territoire.



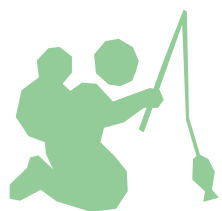


Il y a quelques jours, je parlais du secteur océanique lors d'une réunion, et nous discutons de l'industrie de la pêche. J'ai affirmé ce que j'avais à dire à haute voix. Qui parle au nom des poissons ? Je sais que nous voulons aider à protéger nos pêcheurs si nous menons certains types d'interventions scientifiques. Mais s'il n'y a pas de poissons dans l'eau, alors il importe peu que nous prenions soin de nos pêcheurs. Nous devons disposer de poissons.

Et les poissons font également partie de notre écosystème, de notre corps, les poissons sont comme les messagers ou les plaquettes qui circulent dans le sang, dans les veines et les artères. Nous avons besoin de poissons en bonne santé dans nos fleuves parce qu'ils contribuent à nourrir les sols lorsqu'ils meurent. Ils aident à nourrir d'autres animaux dans ces zones, comme les ours, par exemple, ou les loutres, ou toutes sortes de rongeurs. Des études ont été menées sur la côte est du Canada, dans les zones où il existait des corridors de saumons en bonne santé, et l'on observe qu'il y avait des arbres également en bonne santé parce que l'ours mange le poisson et laisse les arêtes sur la terre, et ces arêtes deviennent de l'engrais. Ainsi, si l'on coupe un arbre, en observant les cernes de croissance, on peut identifier s'il y avait des corridors de saumons en bonne santé à différentes années sur la base de ce type d'activité.

Ceci n'est qu'un exemple de ce réseau complexe que nous ne comprenons pas totalement. Il y a beaucoup de canards, d'oies, d'aigles et de faucons ici. Tous ces oiseaux dépendent des poissons. Chacun d'eux a son propre écosystème. Et ces oiseaux, bien sûr, nourrissent d'autres prédateurs, comme les coyotes et d'autres types de carnivores, tels que les renards.

Ainsi, si nous ne préservons pas nos systèmes alimentaires naturels, dont nous dépendons, alors tout cela disparaîtra, et nous n'aurons plus d'habitat où vivre. Ceci est important. Et ce débat est si crucial que je sens que le système de valeurs des peuples autochtones est un élément auquel nous devons être un peu plus sensible.



Et, avec un peu de chance, les peuples commenceront à s'y adapter car je ne pense pas que le système économique qui délivre nos aliments transformés soit durable. Il n'est pas durable dans la valeur de la production et il n'est pas durable pour nous en ce qui concerne la santé individuelle. Je sais que cela a beaucoup de sens économiquement, mais, si l'on considère les facteurs à long terme, que se passe-t-il si vous n'avez personne à qui vendre vos produits ? Alors, votre modèle économique va s'effondrer.

